

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XXIV

Miércoles 4 de Septiembre de 1901

NÚM. 2018

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubertería, diríjase á D. Victoriano Echavarrí, de Olazagutia (Navarra).

JOSÉ AZAROLA

Azoitia (Guipúzcoa)

Compra y venta de cereales, legumbres, harinas, salvados, paja y todo género de ultramarinos.

EL CONGRESO

DE CAJAS DE CRÉDITO AGRICOLA LOCAL DE BEZIERS

Ayer se inauguró en Beziers un Congreso de Cajas de Crédito Agrícola local, con selecta y numerosa asistencia. La importancia de tal cuestión ha sido reconocida, á pesar de su bienestar, por Alemania, juzgándose de inmensa trascendencia y porvenir en los Parlamentos de Francia é Italia, y también, hay que confesarlo, para la mayoría de la clase agrícola española.

Del citado Congreso se espera que ha de salir, si no la solución completa de la crisis vinícola, lo que podrá contribuir más eficazmente á resolver á gusto de todos tan complicado problema, aparte otros que con la agricultura se relacionan.

Por estas razones, antes de que los debates concluyan, consideramos prudente decir algo, que podrá en su día servir de pauta para lo que se proyecta en España sobre la actual situación de las Cajas de Crédito Agrícola de esta nación.

Organizado el Crédito Agrícola por ley del 5 de Noviembre de 1894, se vio que no obstante el régimen de favor que establecía para las sociedades basadas en la mutualidad, haciendo desaparecer las formalidades exigidas por anteriores disposiciones, no respondía á los fines de la realidad, por lo que el Gobierno creyó prudente pedir al Banco de Francia el año 96, un avance de 40 millones de francos, así como un canon anual de 2 millones que puso á disposición de la agricultura.

Para la utilización de los 40 millones, se publicó la ley de 31 de Marzo de 1899, que tuvo por objeto la instrucción de las Cajas regionales de Crédito mutuo Agrícola, poniendo de manifiesto los privilegios que en su favor se hacían, así como también para las sociedades y bancos locales de Crédito Agrícola mutuo, pudiendo el Tesoro distribuir cantidades sin interés á las citadas cajas. El importe de los avances, que en un principio no podía ser superior al capital depositado en especie, el actual Ministro de Agricultura lo ha cuadruplicado.

A pesar de tantas leyes protectoras, el Crédito Agrícola apenas existía, pues el propietario necesitaba de un fiador para sacar fondos de una caja. El crédito, por lo tanto, resultaba ilusorio en la práctica, particularmente para los pequeños agricultores. La ley de 18 de Julio del 98 sobre los *warrants* agrícolas, que como se sabe es una especie de boletín de garantía ó gaje, hizo dar un gran paso al Crédito Agrícola, permitiendo al propietario el procurarse fondos sin recurrir á una tercera persona y dando sólo por fianza el todo ó parte de los productos de su explotación.

El agricultor puede con ello tomar prestado sobre sus productos, que, convirtiéndose en prenda del acreedor del *warrant*, asegura á este último toda clase de garantías, ya que de una parte el propietario no puede disponer de ellos ni deteriorarlos voluntariamente sin incurrir en responsabilidad criminal, y de otra si la realización del producto empeñado se hace necesaria, el portador del *warrant* es pagado con privilegio del producto de la venta y con preferencia á todos los acreedores. La citada ley sobre los *warrants* es, pues, marcadamente favorable á la pequeña propiedad, y sin embargo tampoco se han tocado los resultados que se esperaban.

Cuando las cajas locales se constituyen al ejemplo de la de Cazouls-les-Beziers, que es un primor de previsión, los *warrants* se multiplican, mas en

general la práctica ha demostrado que existen aún muchas lagunas que llenar para llegar á un perfecto funcionamiento.

Como uno de los principales fines por que se reúne el Congreso de Beziers es el que dejamos anotado, nos complaceremos en volver sobre tan importante cuestión y daremos á conocer las conclusiones prácticas que de él dimanen.

ANTONIO BLAVIA.

Este 24 Agosto 1901.

MEMORIA

leída en el mitin celebrado en Jumilla el 17 de Agosto de 1901 por el Delegado del Sindicato vitivinícola de Villena, D. José Hernández Villegas.

Señores: El Sindicato vitivinícola de la ciudad de Villena y su distrito, haciéndose eco de las oportunas y justificadas excitaciones hechas por la Cámara agrícola de Jumilla á los viticultores españoles, ha acordado, en la sesión celebrada con fecha de ayer, enviar una Comisión de su seno para que, haciéndose fiel intérprete de sus aspiraciones y deseos, asistiese á esta Asamblea.

Está en el ánimo del Sindicato de Villena, y así queremos hacerlo presente, que existen ahora para siempre su adhesión entusiasta á los trabajos realizados por la Cámara de Jumilla y el saludo cariñoso á este noble pueblo y á todos los aquí congregados.

Todavía recuerdo Villena con agradecimiento la solicitud y el entusiasmo mostrado por los viticultores de Jumilla al enviar á nuestra querida ciudad en ocasión parecida á la presente nutrida y escogida representación; hubiera sido, pues, descortesía no recordar ni responder á aquellas atenciones no es, sin embargo, éste el único motivo que aquí nos trae, hay mucho más: hay, para inclinar nuestro ánimo en favor del acto que aquí se realiza, razones de vida ó muerte para la ciudad y el distrito que representamos. Villena, como Jumilla, como todos los pueblos de las regiones vinícolas de España, sienten que la vida se les acaba, que se ciega su única fuente de riqueza, y ante tan negra perspectiva, hacen lo menos que pueden hacer los pueblos cultos: protestar y hacer que se oiga esta protesta por quien deba oírlo.

De capital importancia es el problema que aquí nos congrega, y tantas y tan fatales las consecuencias que de su estado actual se desprenden, que conviene que todos y cada uno de nosotros nos esforcemos por poner de relieve los términos de dicho problema y procurar á todo trance su solución.

Es indudable que la situación tiene remedio; tal vez nos digáis que es ésta tan difícil que raya en lo imposible; pero medita bien en las múltiples desgracias que ahora nos afligen, y sobre todo pensad que todos los pueblos en presencia de grandes males, ante la incuria y abandono de que fueron víctimas por parte de los poderes públicos, anularon sus esfuerzos, desapareció la persona individual y surgió la colectiva, fuerte y repentina, como valladar infranqueable á la sordidez de sus gobernantes, como inexpugnable barrera á las ambiciones personales. Los pueblos unidos supieron imponer la ley, desrocar seculares instituciones, y hacer, por último, inclinarse ante ellos la soberbia de Ministros y favoritos, Príncipes y Reyes.

Fuera error insiguir en nuestros gobernantes oponerse á las legítimas aspiraciones que hasta ellos haremos llegar; mas, si por nuestra desventura, no encontrasen las simpatías y protección que esperamos, habrán de tener en cuenta que la solución á este incomprensible estado apremia de tal modo y de tal modo se impone la necesidad de una rápida y salvadora medida, que, de no dictarla con tanta premura como la urgencia del caso reclama, tal vez fuese tarde, porque el hambre y la miseria no tienen espera, y es muy cierto, señores, el porvenir de desdichas que se avecinan para estas desgraciadas regiones.

Mucho podría lograrse habiendo por parte de los gobernantes un poco de buena voluntad. La primera trascendental reforma que se impone es la supresión total del impuesto de consumos sobre los vinos, como dice perfectamente la circular de esta Cámara agrícola; es, señores, verdaderamente irritante que mientras las demás especies de consumos están gravadas con unos derechos que oscilan entre el 1 y 21 por 100 de su precio medio, el vino y su derivado el alcohol vínico resultan gravados nada menos que con el 150 por 100. Con este exceso de gravamen sólo se logra una cosa: que el precio del vino y sus derivados sea tal al llegar estos productos á los centros de consumo, que éste se hace imposible, cerrándose así mercados en los que tendría salida una gran parte de nuestra producción; unido esto al exagerado precio que las tarifas de ferrocarriles tienen asignado á nuestros caldos, resulta que el consumo de éste, puro y conforme á las prácticas de los más rudimentarios prin-

cipios de higiene, es patrimonio de los potentados, al menos en los grandes centros de población, en que los braceros no pueden apelar á este reconstituyente, viéndose obligados á suplirlo con los brebajes que reconocen como principalísima base el alcohol industrial.

Con ser la supresión del impuesto de consumos una reforma que tan graves quebrantos ha ocasionado al Tesoro público, al menos momentáneamente, estamos firmemente persuadidos de que, aunando nuestros esfuerzos, hemos de conseguirlo; recordad si no lo dicho por el verbo de la democracia española en varios de sus elocuentes discursos, y os convenceréis de que esta persuasión no nace de hechos caprichosos y pasajeros; se funda en las legítimas aspiraciones que nos alientan, aspiraciones que tarde ó temprano han de encontrar eco en altas esferas, hasta que veamos suprimido de una vez y para siempre el odioso impuesto de consumos.

Otro de los mayores enemigos de nuestra producción es la fabricación de alcoholes industriales, y esto es así por dos razones que ninguno de vosotros ignora. En primer término, la baratura de las primeras materias que se importan del extranjero para la fabricación de dichos alcoholes; en segundo lugar, lo ilusorio que resulta la ley para las grandes empresas dedicadas á esta insana explotación. Y téngase en cuenta que los procedimientos en este asunto han de ser radicales, pues poco importa que haya limitaciones más ó menos estrechas, si éstas no se cumplen, y, por consecuencia, mientras no se corte el mal en su raíz, mientras no se llegue á la prohibición absoluta de la fabricación de alcoholes industriales, el problema estará latente y el enemigo en pie; á derribar este coloso deben dirigirse todos nuestros esfuerzos, pues mientras no se cierren esas desfilertías será imposible para los viticultores resistir la competencia ni vender sus productos á un precio medianamente remunerador.

Y no consideramos en modo alguno arbitraria esta supresión que se pide; fundase en dos capitalísimas razones: la primera es un sencillo principio de Derecho natural, que preceptúa que, cuando dos derechos se encuentran frente á frente debe prevalecer siempre el que afecta á mayores intereses, y desaprobar el que sólo da vida á un corto número de ciudadanos. En segundo lugar, se funda la prohibición que pedimos, no sólo en razones de higiene y salubridad pública, sino aun de moralidad. Los alcoholes industriales están matando lentamente los vigoros de la raza, al ser el único falso medio de reconstitución que se pone al alcance de las clases necesitadas, que con el uso de esta clase de bebidas, están expuestas á las tristísimas consecuencias que han dado lugar á que se presente en nuestros días pavoroso imponente el problema del alcoholismo.

El alcohol industrial, envenenando la sangre del obrero, le enerva para el trabajo, le embrutece y le lleva, por último, á la imbecilidad ó á la locura.

Restáronos indicar una idea por lo que pueda valer: el Sindicato de Villena está firmemente persuadido de que, para la solución del problema que nos ocupa, no todo ha de esperarse de la protección oficial; queda mucho por hacer á la iniciativa particular, tal sería una verdadera unión, una especie de Liga de productores de vinos, dividida en regiones ó provincias. Liga que podría llegar como última finalidad al establecimiento de unas bases que por todos hubieran de cumplirse, y que, fijando un mínimo para el precio de los vinos, sirviese como de norma reguladora en las transacciones. Y no se diga que esta idea es una utopía irrealizable, siquiera sea difícil llevarla á la práctica, pero no olvidemos que cuando los males son grandes, grandes y enérgicos han de ser los remedios.

Estos son, á juicio de Villena, los términos del problema que nos ocupa; todos los remedios expuestos cooperan al mismo fin, á dar facilidades á nuestros vinos para que, sin necesidad de sostener ruinosas competencias, puedan llevarse á todos los ámbitos de la península, con ventajas para los que producen y los que consumen. Que dejen de ser los vinos puros, artículo de lujo para las clases pobres, ya que la ciencia ha demostrado que son un poderoso y reparador complemento de la alimentación, generalmente insuficiente del obrero.

Para terminar, nuestro entusiasta aplauso para los activos organizadores de esta Asamblea y la manifestación de nuestro ferviente deseo de que sean muchos y copiosos los frutos de nuestros esfuerzos; que sea este noble pueblo de Jumilla moderna Covadonga de las clases vinícolas; que de esta reunión salga algo práctico, algo que remedie los males de estos pueblos, hermanos en desgracias y hermanos también en justísimas aspiraciones.

Villena 16 de Agosto de 1901.—Por el Sindicato, Miguel J. y Ferriz.—P. López.—Cristóbal Amorós.—E. Jarruella.—Martín García.—Francisco Yáñez.—J. Hernández Amorós.—La Comisión, Luis García Catalán.—J. Hernández y Villegas.

PROPIEDAD INDUSTRIAL

En el Ministerio de Agricultura han facilitado los siguientes datos del proyecto de ley que á la aprobación de sus compañeros someterá el Sr. Villanueva en el próximo Consejo de Ministros:

«El proyecto de ley sobre propiedad industrial que tiene ultimado el señor Ministro de Agricultura y someterá á las Cortes, tiene el carácter de un verdadero Código. Consta de 14 títulos y de 165 artículos.

En materia de patentes de invención, las novedades que introduce en el derecho vigente son las reclamadas por la opinión industrial del país, y aconsejadas por los publicistas más ilustres. Sin variar substancialmente el criterio amplio y liberal que inspira la ley del 78, se define la patentabilidad de acuerdo con la conclusión primera del Congreso de París de 1900.

Tomando el ejemplo de las legislaciones extranjeras más perfectas, se conceden prórrogas para el abono de las cuotas anuales, mediante la imposición de pequeños recargos en razón á la morosidad en el pago.

El procedimiento para acreditar la puesta en práctica de las patentes, se varía radicalmente y en armonía con el espíritu que informa la ley, de suerte que ya no serán posibles las corruptelas que en la materia existían y que tan justificadas quejas han motivado.

Novedades muy interesantes del proyecto son las disposiciones que permiten someter, cuando las invenciones afectan al arte militar ó á la defensa nacional—si lo piden sus autores—los descubrimientos objeto de la patente al Ministerio de la Guerra, para que éste dictamine sobre su valor y sobre la conveniencia de su adquisición por el Estado.

También se introduce la novedad de que las patentes pueden expropiarse por causa de utilidad pública, debiendo, en tal caso, ser la expropiación objeto de una ley.

En materia de marcas, la reforma es radical y profunda. Además de las de fábrica, que fueron objeto del decreto de 1850, se regulan las de comercio y las agrícolas, determinándose en el proyecto con gran minuciosidad y detalle los efectos jurídicos de las marcas. Al sistema antiguo de concesiones á perpetuidad, sucede en el proyecto el sistema de los registros temporales por veinte años, aunque renovables, siempre con la obligación de satisfacer cuotas quinquenales. Por vez primera se legisla en España sobre dibujos, modelos industriales, nombre comercial y uso de recompensas industriales, definiéndose, de acuerdo con las conclusiones de los más ilustres tratadistas, sin olvidar las exigencias de la realidad en España, los hechos constitutivos de competencia ilícita ó desleal.

Se establece en el proyecto el principio general de la publicidad del registro y de los expedientes de propiedad industrial. El título consagrado á determinar la tramitación de los mismos se ha inspirado en el deseo de que constituya un verdadero sistema de garantías contra posibles arbitrariedades de la Administración.

Se manda formar un catálogo de patentes y marcas en vigor, al cual se añadirán las papeletas correspondientes á dibujos, modelos y nombres comerciales á medida que vayan registrándose; catálogo que será doble, sujetándose el de material á un nomenclador técnico, que facilitará su consulta al público.

Según nuestros informes, han servido de inspiración al Ministro para este trabajo, además de las obras científicas de Renouard, Pouillets, Pella y Jorges Klotermann, etc., etc., las legislaciones extranjeras y las proposiciones de ley presentadas en las últimas legislaturas y de tan excelente orientación como las de los Sres. Danvila y Moya.

ELABORACIÓN DE ACEITES

Las principales conclusiones sobre elaboración de aceites aseptadas por el Congreso agrícola catalán reunido en Figueras, son las que á continuación transcribimos:

1.º Para obtener aceites superiores, la recolección de la aceituna debe empezarse cuando esté madura y terminar cuando esté madura; todo lo que exceda de este límite perjudica la cantidad y calidad del aceite y el vigor de la planta.

2.º Para la buena calidad del fruto, y principalmente en beneficio del olivo y de la cosecha próxima, conviene recoger la aceituna con la mano; y donde por la topografía del terreno y configuración de la planta no sea practicable ó muy peligroso, donde no pueda alcanzarse con la mano, deberá esperarse la madurez del fruto y obligarlo á desprenderse del árbol, sacudiéndolo tan suavemente como sea posible.

3.º Recolectada la aceituna, debe molerse inmediatamente; cuando esto no sea posible, extenderla con preferencia sobre maderas ó cañas, á razón de un metro y medio de superficie por hectolitro, removiéndola diariamente. Antes que amontonarlas, es preferible dejarlas en el olivar hasta que estén secas.

4.º De todos modos, debe evitarse la fermentación; sin esta precaución son inútiles completamente cuantas manipulaciones se practiquen. Del mismo modo que el zumo de la uva, una vez fermentado, no puede volver al estado de mosto, el aceite de la oliva fermentada no puede volver al estado de finura primitiva.

5.º Para los olivicultores que carezcan de medios para la pronta elaboración, y para los que teniendo los no tratan de fijar su atención en perfeccionar los aceites, será preferible vender la aceituna, con lo que obtendrán más valor del que daría el aceite de la misma, una vez fermentada ó mal elaborada.

6.º Para la obtención de aceites finos, la aceituna debe molerse y prensarse poco con el minimum de agua fría y limpia.

7.º Para el aceite común ó reprensado se usará agua caliente y abundante y fuerte presión ejercida paulatinamente. Para que el agua se separe del aceite se necesita tiempo, reposo y calor.

8.º Para la clarificación el reposo es preferible á toda clase de agentes, trasgandando repetidas veces, permaneciendo á una temperatura de 20 á 25º.

9.º Para la buena conservación debe tenerse en cuenta que le perjudican las heces, el aire, el frío y el calor, siendo preferible la temperatura de 15 á 20º y extremada limpieza en los envases.

FRUTAS SIN SEMILLA

¿Quién ignora ya que esto puede ocurrir?

Pues esto hace muchos años que se practica en España por los hortelanos, que han conseguido granadas sin semilla!

El sistema es el siguiente:

Es sabido que el granado y el naranjo y otros frutales producen lo que vulgarmente llaman Ladrones ó Chupones, que son retoños aéreos que brotan en el tronco, al pie del árbol, y son perjudiciales, por lo que se podan.

Esos retoños aéreos son los que se plantan para producir la fruta sin semilla, propagándola de árbol á árbol, sucesivamente; habiendo obtenido por este medio la granada sin semilla, y que aplicada á los naranjos dió idéntico resultado.

El hecho es práctico, y bien mirado tal, parece que esos retoños aéreos se producen para ese fin; pues la Naturaleza, más sabia que nosotros, los hizo brotar con ese objeto. A la casualidad se debe este descubrimiento, y aunque peque por ser demasiado minucioso, no quiero prescindir de su relato.

Un hortelano podaba sus granados, y al cortar sus chupones ó retoños aéreos, observó que algunos habían enraizado.

Plantó todos los que estaban en buenas condiciones, con el objeto de obtener árboles en menos tiempo por semilla.

Cuando fructificaron llamó su atención que el número de semillas eran menos que las producidas por los otros árboles, y como no tenía otro motivo, lo atribuyó á la plantación por los retoños aéreos; y se propuso continuarlo, obteniendo:

niendo por este medio la granada y la naranja sin semilla.

Estos hechos se publicaron, pero ó se han echado al olvido, ó no se les ha dado importancia, ni nadie, que se pamos, se ha ocupado de investigar la causa.

Como la práctica del hecho de referencia es sencilla (como casi todo lo que proviene de las observaciones prácticas), lo referimos con el fin de que alguien que se interese por mejorar sus frutales, pueda ponerlo en práctica.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Sevilla 1.º—En los pueblos del Aljarafe es abundante la cosecha de uvas, lo que, unido á la escasez de envases, hace se cada dicho fruto á muy bajos precios. En Los Palacios y Dos Hermanas se ha vendido la arroba á real; en otros pueblos se cotiza á 1,50, y hasta 2 reales en el que más.

Los aceites se sostienen entre 51 y 51,50 reales arroba.

Se van haciendo ventas de aceituna á precios menos altos que el año pasado, la gordal se ha pagado últimamente de 32 á 45 pesetas fanega.

Precios de los granos: Trigo extremeño, de 12 á 12,50 pesetas fanega; ídem del país, de 11 á 11,75; ídem tremés, de 9,75 á 10,25; cebada, de 5,75 á 6; avena, de 5 á 5,50; maíz, de 9,75 á 10,75; habas, de 11 á 11,50; yeros, de 10,75 á 10,50; garbanzos, de 15 á 25.—C.

Andújar (Jaén) 30.—Se han recibido pedidos de aceite, y con esto se ha animado el mercado; y la baja no sólo se ha contenido, sino que se ha convertido en un real el alza. Se han hecho ventas de 50 á 51 reales la arroba.

Mi opinión es que será pasajera la mejora de precios, y descenderán éstos.—S.

Jaén 29.—Han vuelto á afirmarse los precios de los aceites, debido á alguna animación en la demanda, que ha obligado á ir á solicitar á los cosecheros, y sabido es lo que esto invierte los términos de los negocios. Hace ocho días había facilidad de conseguir de aquéllos un precio en bodega equivalente al de 49 á 49,50 reales arroba puesto sobre vagón, y hoy ya con dificultad puede conseguirse el de 50 reales, á cuyo precio se han hecho algunas operaciones, precio que se dudaba conseguir que aceptarían los compradores; pero se conoce que en los demás mercados ocurre lo propio que en éste, y por lo tanto, la baja se ha contenido, iniciándose en cambio el alza, que pudiera continuar si los pedidos siguen favoreciéndonos, pues la misma falta de existencias se encargaría de abrir paso á aquella.

Hoy, repito, el precio corriente del aceite en ésta, puesto sobre vagón, corambre del vendedor, es de 50 á 50,50 reales arroba, sin que haya ofertas.—El Corresponsal.

DE ARAGON

Zaragoza 1.º—En la semana última se ha notado bastante animación en el mercado, rigiendo los siguientes precios sin derechos de consumos: Trigo de monte, catalán, de 40 á 41 pesetas el cahiz; ídem hembilla, también de monte, de 37 á 38; ídem de huerta, de 35 á 38; cebada vieja, de 18 á 20; ídem nueva, á 16; maíz, de 25 á 26; habas, de 28 á 29; harinas, de 39 á 40 y 37 á 38 pesetas los 100 kilos, por primeras y segundas clases respectivamente; patatas nuevas, á 2 pesetas la arroba.—C.

DE BALEARES

Palma de Mallorca 25.—Aceites: Finos de mesa, de primera, á 150 pesetas; superiores, de segunda, á 125; ordinarios para fábrica, de 99 á 100; posos y orujos, á 76. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

Alcoholes.—Rectificado superior, de 95, á 76 pesetas hectolitro; corriente, de 94, á 66; ídem de 88, á 61; orujo de 88, á 53; residuos, á 51.

Vinos.—Benisalem, gorgallasa, á 5,50 pesetas cuartín; Valencia, á 3,50; Alicante, á 4; tinto, de 9 á 10, á 2,50; de caldera, el grado, á 0,14.

Algarrobas, á 4,25 pesetas quintal; almendras, de 33 á 35 ídem la cuartera; almendrón, á 95 ídem id.; alpiste, á 21 ídem id.; trigo, de 16 á 17,50 ídem id.; habas, de 19 á 20 ídem las blandas, y á 18 las duras; avellana negra, superior, á 57 pesetas los 58 kilogramos; ídem cosechero, primera, á 51,50 ídem; ídem cosechero, buena, á 48,50.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Calzada de Calatrava (Ciudad Real) 29.—Terminada la recolección de cereales con un rendimiento muy desigual, especialmente los candeales, resultando de muy poco peso y desigual, y del daño causado por la langosta.

Cotizamos: Candeal, á 10,50, 10,75 y 11 pesetas fanega; cebada, á 4,50; paja, á 0,20 arroba; vino, á 1,75 y 2 pesetas arroba; aguardiente anisado, á 11,50; zumaque, á 2 y 2,25; aceite, á 12,50; garbanzos, á 30 y 35 pesetas fanega; patatas, á 1 ídem arroba; cerdo de campo, á 10,50 ídem.—M. A. R.

Campillo de la Jara (Toledo) 30.—

Precios corrientes en este pueblo: Trigo basto, de 36 á 38 reales fanega; cebada, de 17 á 18; algarrobas, de 28 á 30; aceite, á 56 reales la arroba de 32 libras; garbanzos, á 20 ídem.

En lanas no se han hecho precios, creyéndose sean bajos los que se establezcan por no haber compradores. El ganado lanar ha descendido de precio.—G. D.

Manzanares (Ciudad Real) 26.—Bajo un sol abrasador, un calor tropical y una sequía por demás prolongada y pertinaz que por aquí sufrimos, le escribo para informarle de nuestras desgracias, errores y creencias en el porvenir y campaña vinícola próxima, así como la de cereales y patatas.

Por fin pasaron las plagas de oruga, tela de araña y langosta, dejando aove-simiente para otro año en abundancia, pero los estragos y daños que causó, hechos quedaron sin remedio, menos en los patatares, que retoñando se han repuesto mucho, y aunque también las viñas van retoñando, es pobremente, sin fruto y con pámpano amarillo clorótico.

Los que en cereales tuvieron suerte de escapar, librándose de la langosta, no han salido mal, como las viñas, donde no tocó aquella y la piral, están bien, aunque son las menos; resultando, en conjunto, en cereales y paja, una cosecha más que mediana, buena en patatas, muy desigual en aceituna y bastante mediana y mermada en uva; como no ha llovido ni llueve, están pequeñas y duras las uvas, y darán un mosto con muchos grados si lluvias de última hora no la pudren y rebajan como en el año pasado, que dió unos caldos como *purrelas*, de los que hay un buen sobrante en las bodegas, y á lo que sus dueños llaman *vino*, sin que esto fuera vino potable, bueno completo y de embarque; menos los que entendieron bien la fabricación del vino, supliendo con su inteligencia los defectos del mosto, como ahora suplirán mejorando y dando vida, viveza, ácidos y gas carbónico á los vinos muertos que tienen muchos cosecheros, mezclándole una tercera parte, al menos, de mosto nuevo fermentado y casca de éste, muy fermentada también, con su correspondiente *coupage* y trasiego, que, formando masa íntima, les preste *bouquet* y condiciones de potabilidad á dicha mezcla.

Aquí las casas de primera, que entienden bien la fabricación de vinos, alcoholes y licores, hicieron sus mostos, arropes y mistelas, con las mismas uvas que los demás cosecheros, y les salieron buenos sus vinos y cortas sus cosechas, despachándolos antes que llegara el mes de Mayo, que agotaron sus primeras existencias, como sucedió á las bodegas de los Sres. Jiménez Lamohit y Rubio é Hijos.

De precios de uva nada hay cierto todavía, porque ni el fruto está maduro ni los ánimos del pequeño comprador están en armonía con los tenedores de uvas, á pesar de presentarse, según nuestro leal entender, un buen año para la fabricación de vinos, no sólo por los nuevos mercados de Rusia y Filipinas, ya abiertos, y los que muy en breve se abrirán por los nuevos tratados en tramitación con los Estados Unidos y la Argentina, de Montevideo y Buenos Aires, sino por la corta cosecha de uva que, en general, tiene España este año, y los buenos vinos que de ella saldrán, razón por que debiera pagarse el fruto más caro que en el pasado, y le venderán al principio más barato que al final de la vendimia.

Precios corrientes: Candeal, á 11 pesetas fanega; jeja, á 10; centeno, á 9; avena, á 4; cebada, á 5; vino tinto, á 3 pesetas arroba; ídem blanco, á 2,50; aguardiente, á 12; alcohol, á 20; aceite, á 11; queso, á 22; patatas, á 1,25; paja, á 0,25.—El Corresponsal.

DE CASTILLA LA VIRJA

Medina de Pomar (Burgos) 28.—Estamos terminando la cosecha de cereales, la cual deja mucho que desear.

El mercado semanal que aquí se celebra, que es de los más importantes de la provincia, está muy animado, pues á pesar de entrar en abundancia toda clase de cereales, dado los muchos que se dedican al trato, nunca queda nada por vender.

Los precios corrientes son: El trigo, de 47 á 48 reales fanega; cebada, á 30; centeno, á 37; yeros y habas, á 40; patatas, á 3,50 y 4 reales la arroba.—Un Subscriber.

Arévalo (Ávila) 1.º—En la última semana ya ha habido más entrada de granos, vendiéndose todo cuanto se presentó á los siguientes precios: Trigo, de 45,50 á 46 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 28; algarrobas, á 29; avena, de 19 á 20; garbanzos, de 100 á 190.

Tendencia firme.—L.

Flores de Ávila 1.º—Terminó la trilla, pero no la limpia, cuya operación durará aún bastantes días.

Precios: Trigo, de 43 á 44 reales las 94 libras; centeno, de 29 á 30; cebada, á 27; algarrobas, de 27 á 28; garbanzos, de 70 á 150; patatas, á 5 reales arroba; vino, á 17 reales cántaro el blanco y 16 el tinto.—C.

La Seta (Valladolid) 1.º—La extracción de vinos sigue animada, habiendo subido los precios; se ha cotizado en la semana última á 14 reales cántaro el tinto, y de 13 á 14 el blanco.

Terminó la recolección de granos, habiéndose obtenido los siguientes resultados: De trigo, cebada y centeno, bueno; de algarrobas, regular; de muelas, garbanzos, arvejas, mediano.—C.

Palencia 1.º—Firme la cotización de cereales. Trigo, de 44 á 44,50 reales las 92 libras; centeno, á 32 las 90 ídem; cebada, á 25,50 ídem.—C.

Fuentepelayo (Segovia) 2.—Cotizamos: Trigo, á 45 reales la fanega; centeno, á 32; cebada, á 26; garbanzos, á 140, 100 y 80, según la clase; harinas, á 17,50, 15,50 y 14,50 reales la arroba; patatas, de 4 á 5; vino tinto, á 12 reales cántaro; ídem blanco, á 11; vinagre, á 9; aguardiente anisado, á 40.—C.

Belorado (Burgos) 1.º—Tiempo de calor desde hace unos días.

Precios: Trigo, de 32 á 33; cebada, de 23 á 24; avena, á 19; algarrobas, á 29; yeros y guisantes, á 36; alubias, de 76 á 78; lentejas, á 41; garbanzos, á 150, 116 y 85; patatas, á 7 reales la arroba.—C.

Nava del Rey (Valladolid) 1.º—Puede darse por concluida la recolección, que, en general, ha sido abundante, aunque desigual para cada cosechero.

El mildiu ha hecho alto en su avance, y el fruto en los viñedos sanos ó ligeramente invadidos adquiere buen desarrollo y avanza la madurez.

Los especuladores, convencidos de la considerable merma que la cosecha ha sufrido, y que ya es irreparable, acaparan cuanto vino nuevo y viejo se ofrece á la venta, habiendo ocasionado tan activa demanda un alza progresiva en los precios.

Se cotiza el vino del 900 á 19 reales cántaro; del 99, á 32; del 97, á 40; más viejo, de 60 en adelante.

Trigo, á 46 reales las 94 libras; cebada, á 28; centeno y algarrobas, de 30 á 35; garbanzos, de 140 á 170 reales fanega.

Tendencia del mercado, muy firme.—J. A.

DE CATALUÑA

Vendrell (Tarragona) 29.—Disfrutamos de un tiempo caluroso. Visitando los viñedos vemos adelanzarse cada día, pues á pesar de ello debe manifestarse que no se alarmen por ello los propietarios en querer recoger la cosecha, pues ocurre casi todos los años que en esta villa nos precipitamos demasiado en recoger los frutos de la uva cuando todavía no están en su completo estado de madurez.

Parece que este año las clases serán muy buenas, por cuanto ya se han hecho algunas pruebas de racimos de viña del país, de haber hecho el mosto unos 11 grados 6 décimas, y de uvas de viña americana de un año de injerto de *ullet* haber hecho el mosto 12 grados completos, debiendo manifestarse que si bien las uvas que se escogieron fueron las que se encontraron más maduras, no se hallaban ni se hubieran hallado hoy en su completo estado de madurez, con lo cual debe tardarse muchos días en vendimiar para hacer una buena clase.

Se han hecho ventas de vino á una peseta por grado y carga. Las algarrobas se han pagado en el mercado último, de 5,75 á 6 pesetas el quintal. La paja se detalla á 1,90 pesetas ídem.—El Corresponsal.

Valls (Tarragona) 1.º—Espiritus: De vino destilado, la jerezana de 68 Cortés y 35, á 60 duros.

Orujo destilado, la jerezana de 68 Cortés y 35, á 54 duros.

Vinos.—Los blancos, de 16 á 22 pesetas carga de 121,60 litros; tintos, de primera, de 16 á 20, y de segunda, de 12 á 15; á destilar, de 8 á 13.—El Corresponsal.

Tarragona 1.º—Créese con fundamento que los alcoholes, que se mantienen actualmente sostenidos con tendencia al alza, seguirán en esta situación, sin temor á baja alguna, hasta fines de Octubre.

Por la buena cosecha de Alicante y Mallorca y grandísima la de Tarragona, se espera baja en la cotización de almendra.

En cuanto á la avellana, los precios de las nuevas abrirán á 30 pesetas á lo más, debido á las llegadas de Turquía en Marsella, donde se hace competencia á nuestras procedencias.

Los vinos de este campo se cotizan á 4, 4,50 y 5 reales por grado y carga; los Prioratos superiores, de 30 á 35 pesetas la carga, y los Bajo Prioratos, de 20 á 25.

El trigo ruso, de 17,50 á 18 pesetas los 55 kilos, y el del país, de 14 á 15 la cuartera.—C.

Lérida 1.º—Encalmado el mercado de cereales, rigiendo los siguientes precios: Trigo de monte, de 17,25 á 17,75, 16,25 á 16,75 y 15,25 á 15,75 pesetas la cuartera de 73,36 litros; cebada, de 8,50 á 9; maíz, de 11,50 á 12; habas, á 12; habones, á 12,50.

El aceite, de 12,50 á 13 pesetas la arroba.—El Corresponsal.

DE LEON

Verdemarbán (Zamora) 28.—La recolección de cereales toca á su fin, pudiendo asegurarse que si nos favorece el aire en la semana que entramos, estará totalmente concluida, hallándose

satisfechos los labradores por el buen resultado de la cosecha.

El viñedo ha sido invadido por el mildiu, y aunque se presentan buenos ejemplares de uva, poco á poco se va secando el grano, asegurando hasta los más optimistas que este año mermará bastante la cosecha.

El cántaro de vino se cotiza hoy de 12 á 14 reales; trigo, de 44 á 46 reales la fanega.

En otros artículos están paralizadas las transacciones, por hallarse ocupados en la recolección.—El Corresponsal.

Zamora 1.º—Precios: Trigo, de 44 á 45 reales la fanega; centeno nuevo, á 30; cebada, á 27; algarrobas, de 28 á 29; harinas, á 16, 15 y 14 reales la arroba; patatas, á 7 ídem; vino tinto, á 14 reales cántaro; ídem blanco, de 13 á 14.

Todos los artículos están firmes.—C.

Alba de Tormes (Salamanca) 1.º—Toca á su término la recolección.

Cotizamos: Trigo, á 44 reales la fanega; centeno, á 27; cebada, á 25; algarrobas, á 32; avena, de 19 á 20; guisantes, á 39 y 40; garbanzos, de 105 á 140, según cosecha y tamaño.—C.

Fuentesauco (Zamora) 28.—Ayer martes se celebró en ésta el mercado ordinario, estando poco concurrido á causa de la presencia de los investigadores de puestos públicos que se hallaban en ésta. Los precios que rigieron son los siguientes: Trigo, á 44 reales la fanega; cebada, á 26 ídem; algarrobas, á 27 y 28 ídem.

La cosecha de cereales en esta comarca puede clasificarse de regular y casi de buena, si se hace excepción de la especie garbanzos, los cuales, á más de la escasez en la producción, resultan deficientes en el tamaño, si bien la clase no deja nada que desear; su precio no está aún fijado, pero se espera sea elevado por la poca producción.

La cosecha de vino amenaza ser escasa, por hallarse invadido la mayor parte del viñedo del mildiu y filoxera: el precio corriente es el de 10 y 11 reales cántaro.

Se hallan en realización las obras de restauración de la Iglesia de San Juan, en las cuales ha pasado el triste accidente de caerse un obrero de la parte más alta de los andamios, muriendo á las pocas horas.

Para otro mercado podré darles más detalles, pues sin duda estará más animado, y también yo podré extenderme algo más en su descripción, pues hoy me hallo bastante ocupado.—D.

DE MURCIA

Minaya (Albacete) 24.—La cosecha de cereales en este término puede calificarse del siguiente modo: de centeno, regular; de trigo, mediana; de cebada, escasa, y de avena, verdaderamente mala.

La langosta invadió este término por primera vez en 21 de Julio último, habiéndolo hecho nuevamente á primeros y mediados del presente mes; vino de vuelo, y en numerosísima cantidad.

El temible insecto, en las viñas y cereales, causó poquísimos daños; en los melonares no mucho, y de gran consideración en los pastos y en las patatas. Lo peor es que avró en proporciones considerables, y es de temer que el año próximo devore las cosechas y los pastos si no se adoptan medidas energéticas para extinguir esa terrible plaga.

La cosecha de uva puede asegurarse que será escasa.

Hay alguna demanda para los cereales; pero los tenedores se resisten á vender por los precios actuales, que son los siguientes: Candeal, á 47 reales fanega; centeno, á 34; cebada, de 24 á 25; y escafia y avena, á 16.

Quedan considerables existencias de vino tinto y blanco; y aunque uno y otro son de calidad excelente y se cederían al módico precio de 5,50 reales arroba, no hay más ventas que las precisas para el consumo local.

El tiempo es caluroso y seco, haciendo ya mucha falta las lluvias.—J. C. P.

La Roda (Albacete) 30.—Terminadas las operaciones de trilla, resulta una cosecha bastante regular en cereales, y ahora nos queda la simiente del canuto de langosta para la próxima primavera y verano, la cual destruyó el pan del pobre, como son las patatas. En este mes y el pasado ya causó grandes daños, y muchos patatares destruidos por completo; y como además á las viñas les falta fruto y se espera un precio ruinoso, auguran un invierno malo y mucha hambre.

El fruto de las uvas, según he dicho, será escaso, debido á las enfermedades de la vid, los helios y fuertes pedriscos; así es que en los próximos meses creo no podré ocuparme más que en transmitirle mis noticias de lástimas, miseria y hambre, y más si no se trata de roturar terrenos silvestres y buscar el canuto de la desoladora plaga de la langosta.

En vinos paralizadas las ventas; de las existencias del año próximo pasado va saliendo lentamente algún vagón de estos acaparadores, como así sucede en cereales.

Se venden unas 6.000 arrobas de vino tinto superior, tipo Valdepeñas, á 6 reales los 16 litros puestos sobre vagón y noventa días plazo con buenas referencias, y 300 de blanco.

Para compras, dirigirse al Corresponsal que suscribe.—C. P.

DE NAVARRA

Sangüesa 30.—La cosecha de cereales en las llanuras de este país, buena; en los sembrados en eminencias, que constituyen en este distrito la mitad del sembrado, mala, pues en el terreno elevado no se recolecta la mitad de una cosecha ordinaria, por haberse perdido totalmente el hijuelo y haber sofocado á las demás espigas la temperatura anormal que hizo en el estado de floración en que se encontraban aquellas, cuando ya las de los terrenos bajos habían hecho el grano los primeros.

El viñedo no filoxerado se presenta bastante bueno, pues aquí el mildiu y black-rot no han invadido con la intensidad que en otras partes, por lo que sus efectos no son importantes como los de la filoxera, pues ésta ha devastado cerca del 20 por 100 del viñedo y comprometido otro tanto.

La extracción de vinos algo paralizada, y su precio 1,25 pesetas decalitro; la de hortalizas muy animada, pues es la única que trae concurrencia á este mercado, porque trigo no viene á pesar de pagarle á un precio remunerador, cual es el de 2 pesetas próximamente el decalitro.

No se concibe que ante la postración de la viticultura y formando parte del Gobierno el viticultor por excelencia, Sr. Duque de Almodóvar, consienta se cobre el impuesto al vino en las poblaciones, al menos en forma tan irracional como se hace hoy; ya que somos tan entusiastas por seguir lo bueno y malo, siempre que venga del extranjero, extraña no sigan la corriente que en éste se observa, en que la mayor parte de los Municipios de importancia suprimen los derechos de puertadas que cobraban al vino, en vista de su depreciación y en favor de la Higiene.—A. G.

DE LA RIOJA

Uruñuela (Logroño) 31.—En todo el partido de Nájera apenas se recolectará un tercio de cosecha de vino, debido á la fuerte invasión de las enfermedades criptogámicas sobre estos viñedos. Muchos propietarios no harán vendimia, no por incrédulos á la eficacia que causa el caldo bordelés sobre dichas criptógamas, sino más bien en la confianza del tiempo. Los que dieron el sulfato con oportunidad conservan sus viñedos en estado inmejorable.

El vino ha subido de precio 3 reales en cántara, cotizándose de 8,50 á 9,50 reales, clases buenas.—A. R.

Lanciego (Alava) 31.—El día 18 del corriente, de seis á siete de la tarde, descargó en ésta una terrible tormenta, causando daños de bastante consideración en el poco viñedo, que se creía hacer mediana cosecha. Además, arrastradas las tierras labradas de las laderas, cayeron sobre las huertas, produciendo verdaderos destrozos.

El vino en alza; días pasados pagaban á 11 reales cántara; el trigo, á 42 fanega; cebada, á 26; avena, á 16.—M. R.

Ollauri (Logroño) 1.º—Concluyó en este pueblo hace días la recolección de cereales, siendo regular de cebada y buena de trigo, cosa que no sucederá con la del vino por el mal aspecto que presentan las viñas, pues son muchos los miles de obradas, en las que no se recolectará ni un sólo racimo tan sólo por no haber dado ninguna mano de sulfato, pues las tratadas con una mano ya tienen algo; las que recibieron dos, más, y las que tres están buenas, por más que el que dió dos para el 24 de Junio no ha conseguido tanto como el que dió sólo una del 26 de Junio al 4 de Julio, que se conoce fué la gran invasión del mildiu.

Hoy, en medio de tener perdida la cosecha, estamos un poco satisfechos al ver que lo poco que hay madura con regularidad y que la clase puede ser aceptable.

Ventas de vino se hacen pocas, por estar retraídos los propietarios, cotizándose á 10 reales cántara el tinto y á 11 el clarete.—El Corresponsal.

LA AVICULTURA en los Estados Unidos

Los Colegios de Agricultura y Estaciones Agronómicas de los Estados Unidos están efectuando importantes trabajos y publicando con regularidad gran número de interesantes folletos, relativos á avicultura.

Hace algún tiempo se producía un gran número de pollos durante la época favorable para la cría de estas aves, pero la obtención de 200 huevos al año por gallina era considerada como imposible. No han transcurrido diez años desde que los colegios y granjas dedicados á la experimentación, han dedicado su atención preferente hacia una industria que ofrece anualmente, y en la actualidad, los más brillantes resultados.

Se distinguen en estos trabajos los Estados del Este-Oeste, y comienzan á efectuarse experiencias en el de Mississippi, pero distingúese entre todos el de Nueva Inglaterra.

El informe relativo á este asunto, emitido por Mr. Pollard, nos permite facilitar á nuestros lectores algunas noticias de los trabajos de los citados centros.

No está dotado ciertamente el territorio de Nueva Inglaterra de un suelo fértil, pero con razón están orgullosos sus habitantes de sus escuelas, y muy especialmente de las de Agricultura. De estas últimas salen anualmente algunos centenares de hombres y mujeres jóvenes con conocimientos suficientes para dedicarse a la avicultura y desde luego con gran amor a las cosas del campo.

Cierto es que en el país se considera como una de las manifestaciones más estimadas de la vida nacional las experiencias agrícolas y se da a la avicultura la importancia que realmente merece. Uno de los propagandistas más entusiastas de los nuevos métodos de la explotación de la avicultura, ha sido el doctor A. Brigham, que tiene a su cargo la enseñanza de esta especialidad durante tres cursos en el Colegio de Rhode Island. Estos cursos duran solamente cuatro semanas, y comienzan el 10 de Enero, pero los profesores encargados de la enseñanza dedican su atención a las siguientes materias:

Construcciones, zootecnia, cultivos, anatomía, alimentación de las aves de corral, así como se dan algunas nociones relativas a la preparación culinaria de las gallinas, patos, etc.

Claro es que en un curso tan corto y que abraza tan diversas materias, ha de resultar muy deficiente, y para subsanar en lo posible este defecto, se hacen excursiones semanales a los centros de avicultura más próximos al Colegio, a fin de que los alumnos puedan comparar los diversos métodos usuales de crianza, examinar los diversos tipos de color y forma de aves, las variedades de nidos que cada propietario emplea en su explotación, etc., etc.

Los edificios de gran longitud que antiguamente se dedicaban a la avicultura, se van desechando actualmente (destinándolos solamente a exposiciones). Los corrales tienen, en cambio, unos 22 metros de largo, permitiendo las puertas de sus cerramientos de alambre la entrada de una caballería con arado para remover el terreno. Los pollos pequeños se guardarán separadamente, y las incubadoras están a cargo de los alumnos.

El Dr. Brigham cree firmemente que deben dejarse en libertad las aves, destinándolas al efecto un gran corral; por este medio puede obtenerse la fuerza y la vitalidad necesarias para la procreación. Por último, los alumnos giran una visita a la exposición, que generalmente se celebra en Boston durante el curso, y no es raro que formen aquellas sociedades para practicar y propagar los conocimientos adquiridos en el colegio.

Otro de los centros dedicados a la enseñanza de la avicultura en Nueva Inglaterra es el Amherst, en el Estado de Massachusetts, que está dotado de los mejores edificios.

El Dr. Vilokos ha dedicado algunas interesantes experiencias al estudio del valor nutritivo de las diferentes semillas, viniendo a demostrar que deben modificarse las opiniones demasiado absolutas referentes al trigo, que se venía considerando como el alimento más apto para la producción de los huevos.

Los hechos han venido demostrando que es el maíz más barato y apropiado a este objeto; por su empleo en la alimentación de las aves, se obtiene mayor número de huevos, y éstos de mayor tamaño y mejor calidad en la yema.

NOTICIAS

Se han presentado al mercado de Tarragona las primeras muestras de almendra mollar, que se ofrecen de 40 a 42.50 pesetas cuartera.

Créese que la avellana abrirá a 30 pesetas, pues no puede esperarse más alto precio, dada la competencia que hace en Francia la de Turquía.

Un representante de Bilbao con muy buenas relaciones y referencias de primera, que vende más de 80.000 arrobas de aceite en el año, desea representar en dicha plaza una importante casa de la provincia de Córdoba ó Jaén que se dedique a la exportación de dicho artículo. Informes, en la Administración de este periódico.

La Dirección de Agricultura ha terminado ayer un importante proyecto de ley relativo a la extinción de la langosta, considerándose el asunto de suma utilidad.

Por los informes de los centros de producción, calculase que la actual cosecha de trigo en España asciende a la respetable cifra de unos 40 millones de hectolitros, siendo en general de buenas condiciones, aun cuando hay comarcas en que los prematuros y excesivos calores precipitaron la granazón.

El Ministro de Agricultura ha aprobado lo propuesto por la Junta de plagas de la provincia de Logroño, respecto al establecimiento de tres viveros de vides americanas, que suponemos se establecerán en Logroño, Haro y Alfaro.

En el mercado de Tortosa se ha presentado una nueva clase de pimientos que verdes pesan 300 gramos, muy finos y sabrosos, cotizándose a cinco céntimos libra de 400 gramos, mientras

las otras clases se venden a la mitad de precio.

Funciona en California una compañía, cuyo negocio consiste en alquilar a los agricultores grandes manadas de patos para que limpien los viñedos de toda clase de insectos.

Hasta ahora los resultados son buenos. Durante la última semana se han exportado al extranjero por el puerto de Cartagena los siguientes productos de esta región:

Pulpa de albaricoque, 16.340 kilos; pimienta molida, 1.760 idem; blendas, 2.000.000 idem; fruta, 14.690 idem; mineral de hierro, 3.781 idem; plomo argentífero, 2.244.595 idem.

De Las Provincias de Levante, diario de Murcia:

«Hemos sabido con gusto y por referencia a una carta de nuestro querido amigo D. Joaquín Codorniu, que se encuentra en Londres, una noticia muy agradable: los higos chumbos son muy estimados en la capital del imperio británico y los altos precios que allí tienen ofrecen un gran porvenir para nuestras chumberas.

Nuestro amigo el Sr. Codorniu, que ve en los higos chumbos algo de este mundo en que ha nacido, ha pagado un chelín por uno de aquellos; cinco reales oro, por un higo de pala que aquí vale hoy a céntimo de peseta.

Este dato, aunque parezca a algunos una trivialidad, revela el inmenso porvenir que tiene nuestra exportación agrícola a los grandes mercados del mundo, si de ella nos ocupáramos con la debida atención.

En esta zona se producen muchas toneladas de higos chumbos, y esta producción podría aumentarse extraordinariamente en terrenos que hoy no se cultivan; y dicho fruto azucarado, agradable y de alguna duración para el transporte, es una riqueza más de las muchas que aquí tenemos abandonadas.»

Ha salido para Jerez de la Frontera el Sr. Ingeniero Jefe de la División de trabajos hidráulicos del Guadalquivir, al objeto de dar principio a los estudios para la redacción del proyecto definitivo del pantano de la «Angostura de Arcos» en el río Majaceite ó Guadalcazin, cuyo presupuesto fue aprobado por Real orden de 8 del pasado. Grande es el entusiasmo que la población de Jerez siente por la realización de esta obra importantísima, como lo demuestra la inusitada actividad desplegada por sus Cámaras Agrícola y de Comercio en el curso de tramitación del expediente, habiendo llegado hasta el extremo de brindarse a anticipar la suma de 2.000 pesetas para dar comiezo a dichos estudios.

La recolección de arroz se lleva a cabo en la región valenciana en condiciones satisfactorias.

Los precios no están todavía bien determinados; así es que mientras en Alburquerque han comenzado las operaciones a 29 pesetas para el Bomba y 24 para el Monquili, en Villanueva de Castellón y otros puntos se realizan a 26 y 22 pesetas, respectivamente. No tienen, sin embargo, nada de extraño estas diferencias, que todos los años se registran al presentarse las primeras partidas a la venta, no normalizándose los precios hasta que los molineros comienzan el acopio.

El Cónsul de España en Rabat (Marruecos) se ha ofrecido cortesmente a recibir y vender los productos de procedencia española que se le remitan, sean cualesquiera su género y condición.

La Cámara Agrícola de Málaga ha celebrado una magna reunión en el Salón del Ayuntamiento de dicha capital a la que asistieron muchos labradores no asociados.

Después de breve discusión, se acordó que formarán parte de la Cámara todos los labradores presentes é invitar a los demás agricultores de la provincia, con objeto de constituir un centro que estudie detenidamente el problema planteado entre trabajadores y propietarios.

Escriben del valle de los Alhorines que los viñedos están muy perjudicados por las plagas del mildiu y del black-rot, de modo que en algunos puntos la cosecha quedará muy mermada, resintiéndose la calidad del vino.

El Gobierno marroquí ha comunicado a las potencias que la exportación de patatas, tomates y plátanos será autorizada mediante el pago del 5 por 100 de derechos. Esta medida es una de las comprendidas en el tratado convenido por el Ministro marroquí Kaidel-Mehedi-El-Menebhi, cuando estuvo en Londres.

Es tal la abundancia de melocotones en el término de Tortosa, que muchos árboles al peso del fruto se desgajan. Los labradores para evitar esto se han visto en muchos huertos en el caso de apuntalar el ramaje.

Por la Jefatura del servicio agrónomo de la provincia de Barcelona se ha remitido al Ministerio de Agricultura el plano levantado por el Ayuntamiento de Pla del Panadés, acerca de las estaciones de tiro contra el granizo.

Dicen de Tarragona, que este año se presenta muy abundante la cosecha de

la almendra, como pocos años se ha visto; de modo que, si los precios son elevados, los cosecheros están de enhorabuena, que bien lo merecen en compensación del desmérito que sufren los vinos desde que no pueden exportarse a Francia con las ventajas convenientes.

Por el Ministerio de Agricultura se ha dictado una Real orden disponiendo que el plazo para que los concesionarios y usufructuarios de aprovechamientos de aguas públicas presenten los datos para su inscripción en los registros mandados formar por Real decreto de 12 de Abril último, se considere ampliando en todas las provincias hasta el 31 de Octubre próximo, quedando en vigor las demás disposiciones de la Real orden de 30 de Abril, dictada para el cumplimiento del citado Real decreto.

Nuestro Cónsul general en Amberes, D. Francisco de Serra, comunicó últimamente curiosos datos acerca del comercio de España con Bélgica.

Entre los numerosos datos que figuran en la Memoria, los más importantes son aquellos que indican nuestro progreso en la exportación. Palma de Mallorca envía a Bélgica conservas y frutas en dulce; si continúa trabajando como hoy, podrá exportar mayor cantidad.

Bilbao y Gijón llevan mucha manzana, que no paga derechos en Bélgica. Puede exportarse más, lo mismo que higos, en cuya fruta nos hace ruda competencia Portugal.

La importación de hierro procedente de Bilbao es cada año mayor en Bélgica; eso sí, de Bélgica, en cambio, nos mandan más de dos millones de kilogramos de material de ferrocarriles, cinco y medio de ferretería y uno de hierro batido. También se envían vinos y corchos.

En Amberes se ha establecido una casa de *coupage* española que arregla nuestros vinos al gusto de aquel país.

Al mitin celebrado en Liria han asistido más de 8.000 vinicultores de dicho distrito.

Acordaron adherirse al mitin monstruo que se celebrará en Albalá, para pedir la supresión del impuesto de consumos sobre el vino.

Hablaron y fueron muy aplaudidos el Alcalde de Liria y los Sres. Rico, Esteban Ibáñez, Laro, Giménez, Bañuelo, Alama y Albesola, los Diputados provinciales D. Juan Izquierdo y don Teodoro Izquierdo y el Diputado á Cortes Sr. Iranzo, infatigable propagandista y alma de este movimiento.

El vicario de Zarauz.—D. Juan Miguel Orcolaga, el astrónomo que tanto llama la atención actualmente por la exactitud de sus predicciones atmosféricas, es un sacerdote muy ilustrado, que desempeña la importante vicaría de la villa de Zarauz.

Es joven todavía. Nació el 13 de Octubre de 1863 en la villa de Hernani, y ha pasado su vida, cuando niño, en la República Argentina, y después en Alava y Guipuzcoa.

Regresó a España en 1880, y ya traía la afición, que luego ha cultivado, a los estudios astronómicos.

Ingresó en el Seminario de Vitoria, y allí se hizo sacerdote. Al ordenarse compró un barómetro y se dedicó en Hernani al estudio de las más importantes obras de astronomía.

Con dos años de anticipación anunciaba a sus amigos la proximidad de los temporales.

Sus aciertos han sido tan notables, que le han conquistado grandísima fama.

El Sr. Orcolaga es inventor de cuatro aparatos astronómicos, que usa diariamente y con los cuales realiza profundas y atinadísimas observaciones.

El químico Dupont indica un nuevo procedimiento para obtener el azúcar de las remolachas, como asimismo el de la caña de azúcar. Este medio consiste en un arca de madera dividida en tres partes por tabiques porosos. En ellas hay placas de platino, plata platinada, aluminio, plomo ó zinc, que están en conexión con un circuito eléctrico y sirviendo de electrodos.

El jugo azucarado de las remolachas ó de las cañas se pone en la parte del centro, y las dos partes exteriores se llenan de agua. Bajo la influencia de la corriente, las partes albuminosas se separan de los jugos y forman un sedimento; las sales se descomponen.

De esta manera el jugo se vuelve claro, pierde su color y no contiene más que azúcar, además de muy pequeños restos de materias orgánicas.

Los componentes de las sales (calcio, natrio, amoníaco) se reúnen en las partes exteriores.

El nuevo procedimiento será de importancia, desde luego, para el análisis del azúcar de diversas plantas, y acaso más adelante se pueda también utilizarlo en la industria.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 3
París a la vista..... 40 10
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 35 25
Madrid, A. Santarén (Sucesor de Cuesta), Cava-alta, 5.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENCERO	VINO EN SU			PESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	50	50
Idem > 12 id.....	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	32	30

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndolos a las cartas por Cencero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Avise muy importante a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella.

CUPA A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS CONO

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)

Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los SRES. JORGE MARTÍN É HIJOS DE ALABOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su immejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce fosforoso, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

MÁQUINAS PARA LA FABRICACIÓN DE TONELES

Instalaciones completas de tonelerías mecánicas para fabricar toneles para sidra, vino, petróleo, alcohol, etc.

ANTHON & SOHNE constructores mecánicos y fundidores de hierro

Han instalado numerosas tonelerías mecánicas en Francia, Bélgica, Rusia y Alemania.

Sierras de cintas, Máquinas para serrar, Sierras circulares, cóncavas y cilíndricas.

Representante para España: MARTIN MARTEN, Sevilla.

LA ESPAÑA INDUSTRIAL

REVISTA DE CIENCIAS É INDUSTRIAS

Director: MANUEL MARAVER

A LOS VINICULTORES

En la Dirección de esta revista, Ferraz, núm. 13, Madrid, encontrarán los vinicultores detalles sobre la TIERRA-VINO, el mejor y más económico de todos los clarificantes para vinos.

NOTA. Remitiremos noticias sobre todos los adelantos modernos de viti-vinicultura; aparatos y utensilios de bodega; filtros de varios sistemas; telas especiales para construir mangas á capricho; y en general, todos los productos recomendados para la buena elaboración del vino.

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tablas del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos, puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña.

La máquina-caldera de vapor de 8 á 10 caballos de fuerza que trabaja en dichas serrerías, con fondo de acceso exterior, francesa Chapele, y que se halla en buenas condiciones, se desea venderla ó cambiaria por otra mayor. En otro caso, se compraría una horizontal de 14 á 16 caballos de fuerza.

Dirigirse al propietario, D. Melitón Pezúa, de Gurendez (Alava).

PERITO EN VINOS

Se encargará gratis, base garantías, de elaboración próxima casa formal. Escribir: Argemilla de Alba (Mancha), lista Correos, Sr. M.

AGAPITO BALMASEDA HIJO DE MANUEL BALMASEDA

Fabricante de vinos y aguardientes.—Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real)

Á LOS VINICULTORES Y EXPORTADORES DE VINO

Isaac Pérez Sanz, constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases, para elaborar, conservar y exportar los vinos, alcoholes, etcétera, etc. Se vende un tino de pino, bien construido, de 300 hectolitros, á precio increíble.

Se venden cubas, tinos y pipas en buen uso, de grandes y pequeñas cubas. Venta y alquiler de comportas ó portaderas. Todo á precios aceptables. Reparaciones de todas clases. Pedid á la casa tarifas de precios, que remite gratis, y cuantos testimonios se deseen, y os convencerán.

Calle Herrerías, n.º 42, Tudela (NAVARRA)

EN LA MANCHA

se vende una instalación completa de destilería á vapor, compuesta de un destrozador con rectificador. Un rectificador con reguladores y caldera de vapor para hacer funcionar los dos aparatos.

Varios depósitos de hierro. Darán razón APARTADO, N.º MERO 18, MALAGA.

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanaras

A LOS COSECHEROS DE VINO

El Conservador vinico de González Moreno y Espinosa, Farmacéuticos de San Vicente de la Sonsierra (Logroño), es eficaz para que los vinos no cambien su color al aire libre ni adquieran ninguna enfermedad.

Un vino que esté bajo su influencia no se avinagrará jamás.

Se vende en botas de 300 gramos, suficiente cantidad para 16 á 24 hectolitros, con instrucciones, á 4 pesetas botella, en casa de los autores, ó en la de D. Dionisio del Prado, en Haro.

A LOS BODEGUEROS

Se venden dos tinos de buen roble, nuevos y muy bien acabados. Su cubida es de 600 á 700 cántaras de elaboración y 1.100 de cubida en líquido.

Dirigirse: BILBAO.—Bañén, 10.—BODEGA BILBAINA

AZUFRE GRIS

Ensayado y empleado con excelentes resultados. Precio: Pesetas 11 los 100 kilos en estación de Barcelona. Dirigir los pedidos á Hijos de José Eusebio Rochell.—BILBAO.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES & C.^{IE}

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

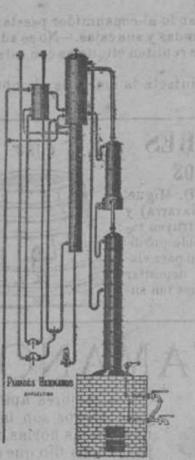
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, flojera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse catálogos especiales

Enviando pesetas 1,50 en sellos de correo se remiten certificados el Catálogo general ilustrado de 1897, que consta de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, y su Suplemento de 1900 con las listas de premios de 1900.

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H. NOS - CONSTRUCTORES

SAN PAQIANO, 16, BARCELONA



Aparato destilación continua á fuego directo. Producción del alcohol de 95 á 96°, ó sean 40° Cartier.

Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otras materias fermentadas, produciendo alcoholes del grado que se desea hasta los 96 centesimales, clase fina y sin pérdidas en las vinazas, con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares, con relación al coste en cantidad y calidad de producción, tanto á vapor como á fuego directo.

Aparatos de rectificación de nuestro sistema con regulador automático, produciendo alcoholes de 40 á 41° Cartier atemperados.

Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orujos con aprovechamiento de los tartaros. Se obtiene con nuestro sistema de aparato un 10 ó un 15 por 100 más de alcohol, más grados y en menos tiempo que con el sistema de calderas empleadas hasta hoy, cuya cantidad de alcohol se pierde.

Alambiques especiales para vinos, cognac, anisados, licores, esencias y productos farmacéuticos.

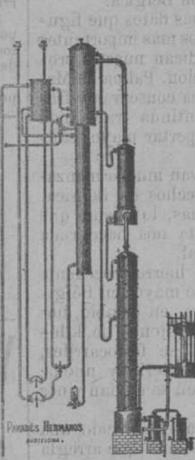
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

Tubos de cobre de todas resistencias y calibres; instalaciones de los mismos y demás accesorios para conducción de vapor de agua y otros líquidos.

Depósitos para alcoholes, bombas y otros accesorios para fábricas de alcohol y almacenes de vinos.

Garantizamos el buen funcionamiento y solidez de todo aparato de nuestro sistema, dispuestos á facilitar á nuestros favorecedores cuantas referencias deseen de las muchas instalaciones que están funcionando.

Se envían catálogos y presupuestos gratis.



Aparato destilación continua á vapor. Producción del alcohol de 95 á 96°, ó sean 40° Cartier.

PARA LA VENDIMIA

TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color, evita el avinagrado, no contiene sal ni substancias prohibidas, se usa en todo tiempo y es indispensable para los vinos de exportación.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas

Corrección de toda clase de vinos que cubren ó pierden su color al aire libre, de vinos turbios, picados y defectuosos. Efecto completo y economía.

Dirigirse, con sello, al representante en España, D. F. MONTERO, en Moja del Marqués (Valladolid).

PRINCIPALES DEPOSITARIOS

Madrid: Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11.—Alcázar: Pínel Hermanos.—Valencia: R. Capelo, Arzobispo Mayor, D.—Logroño: Patricio Gómez.—Palencia: Fuentes é Hijo.—Valladolid: Ferrás y Compañía.—Málaga: Manuel de Alva, Acha del Carmen, 3.—Jerez: J. L. Ponce de León, San Marcos, 8.—Salamanca: Ignacio S. Fuentes.—Sevilla: Miguel Izquierdo, Boteros, 26.

LIBRERÍA DE LOS HIJOS DE D. J. CUESTA

Tratado práctico y simplificado de la fabricación de jabones y nociones de la fabricación de las primeras materias necesarias á esta industria; jabones de lavandera y tecedor de todos los sistemas más útiles y modernos, por Manuel Llofriu, director de la gran fábrica de jabones de Aspe. Un tomo de 504 páginas, con 39 grabados, 10 pesetas en Madrid; en provincias, 10,50 pesetas. Encuadernado en tela, una peseta más.

La galvanoplastia, la electro-química y el fotograbado, por D. V. Vera. Un tomo de 200 páginas, con 38 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias. Encuadernado en tela, una peseta más.

Tratado del ganado vacuno, por D. M. Prieto; 2.ª edición corregida y aumentada por D. P. Moyano. Un grueso tomo de 528 páginas, con 116 excelentes grabados, 10 pesetas en Madrid y 11 en provincias, certificado. Encuadernado en tela, 11,50 y 12,50.

Tratado de la fabricación de aguardientes y alcoholes de vino, orujo, patatas, cereales, melazas y demás materias feculentas y azucaradas, por el doctor D. V. de Vera y López. Nueva edición, la más completa de las publicadas, con los últimos adelantos, é ilustrada con 155 grabados. Dos tomos, 15 pesetas en Madrid y 16 en provincias. Encuadernado en tela, 18 y 19 pesetas.

CALLE DE CARRETAS, NÚMERO 9.—MADRID

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjas-modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados é inmejorables productos, se limita por hoy á consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos á su domicilio social

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO



Expos. Univ. París 1900: FUERA DE CONCURSO, MIEMBRO DEL JURADO

NUEVOS ALAMBIGOS

para destilación intermitente

MIXTA ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION

DEROY FILS AINÉ

Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, Paris

GUIA PRACTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc.

Y CATALOGO GENERAL enviados gratis.

Se corresponde en Castellano.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida proveedor de la Asociación de Agricultores de España

Arboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Arboles maderables, de paseo y de adorno.—Plantas de jardinería; todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.

Semillas de todas clases de plantas de flores, HORTALIZAS Y FORRAJERAS de absoluta confianza

VIDES AMERICANAS (PORTA-INJERTOS)

Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstitución del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se cultiva.

va.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Trigo RIETTI.—Convienen á los terrenos de clima templado. Extraordinariamente productivo.

» de Medeah.—Muy rico en gluten. Recomendable para la fabricación de pastas alimenticias.

Avena unilateral de Hungría, blanca.

» » negra, de Tartaria.

» de Houdan, grano gris.

» precoz de Etampes, grano negro.

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende

Se enviarán los Catálogos especiales gratis por el correo á quien los pida

NOTA. Se invita á los propietarios de fincas rurales y á los representantes de Sindicatos, Cámaras Agrícolas, Diputaciones, etc., etc., que tengan propósito de adquirir árboles ó vides, se tomen la molestia de visitar los extensos viveros de este Establecimiento (excede de 80 hectáreas) para que puedan apreciar su importancia y lo esmerado de sus cultivos.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN» CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta á día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo. Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalan 200 pesetas.

ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

Roggen y C.^a, Valencia, proveedores de la Cámara Agrícola Oficial y de la Granja Experimental de Valencia, ofrecen á los señores agricultores Primeras Materias para preparar los abonos para cada cultivo con arreglo á las fórmulas generales aprobadas por la Cámara Agrícola Oficial de Valencia, publicadas en su Cartilla, y para los que no quieran preparárselos esta casa se encarga de hacerlo con la mayor economía.

Ya que las fórmulas generales de la Cartilla de la Cámara se modifican en algo según la naturaleza y caracteres especiales de cada tierra, antes de hacerse un primer ensayo de abonos invitamos á nuestros clientes nos remitan una muestra de la tierra que quieren abonar para analizarla y, según el resultado que se obtenga, daremos gustosos la fórmula más adecuada á la naturaleza de la tierra y cultivo á que se destine.

Cuantas consultas nos hagan nuestros clientes sobre abonos y su empleo tendrán cumplida é inmediata contestación.

Representando en España las más importantes casas extranjeras en Nitrato de Sosa, Sulfato de amoníaco, Superfosfatos de cal, Sales de Potasa, etc. podemos ofrecer á los señores agricultores y fabricantes de abonos los más ventajosos precios, entendiéndose siempre bajo garantía de análisis. Al efecto se invita á los compradores analicen nuestras materias al recibir de las mismas.

Químicos Consultores de la casa, Dr. D. B. Aliño, Director propietario de la Revista LA AGRICULTURA ESPAÑOLA y D. Rafael López M. Buenrostro, Catedrático de Agricultura de Albacete.

Depósitos en los principales puertos de España. Venta anual 200.000 sacos.

ROGGEN Y COMPAÑÍA.—Félix Pizcueta, núm. 1, VALENCIA

Representante en Madrid, D. MIGUEL GIMÉNEZ, calle de Génova, núm. 4

MAQUINARIA

PARA LA MOLINDA DE LA ACEITUNA
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA
Sistema SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

ANUARIO DEL COMERCIO

DIRECTORIO DE LAS 400.000 SEÑAS

ESPAÑA

CUBA, PUERTO RICO, FILIPINAS, ESTADOS HISPANOAMERICANOS Y PORTUGAL

Vigésimatercera edición, 1901

(BAILLY-BAILLIÈRE)

Ilustrado con los mapas de las 49 provincias de España y el de Portugal.

Premiado con Medalla de Oro en la Exposición de Matanzas 1881 y de Barcelona 1888, Medalla de Plata en la de París 1889, Gran Diploma de Honor en el Concurso Internacional de Madrid de 1890, la más alta recompensa en la Exposición de Chicago de 1893 y Medalla de Oro en la de París de 1900.

RECONOCIDO DE UTILIDAD PÚBLICA POR REALES ÓRDENES

Obra útil é indispensable para todos. Evita pérdida de tiempo.—Tesoro para la propaganda industrial y comercial.—Este libro debe estar siempre en el bufete de toda persona, por insignificantes que sean sus negocios.

El ANUARIO DEL COMERCIO lo forman dos tomos, encuadernados en tela, de más de 1.500 páginas cada uno, y comprende:

1.ª Parte oficial: La Familia Real, Ministerios, Cuerpos diplomáticos, Consejo de Estado, Senado, Congreso, Academias, Universidades, Institutos, etc., etc.—2.ª Indicador de Madrid por apellidos, profesiones, comercio é industrias y calles.—3.ª

ESPAÑA

por provincias, partidos judiciales, ciudades, villas ó lugares, incluyendo en cada uno: 1.ª, una descripción geográfica, histórica y estadística, con indicación de las carteras, estaciones de ferrocarriles, telégrafos, ferias, establecimientos de baños, circuitos, etc.; 2.ª, la parte oficial, y 3.ª, las profesiones, comercio é industrias de todos los pueblos, con los nombres y apellidos de los que las ejercen.—4.ª Aranceles de aduanas de la Península, ordenados especialmente para esta publicación.—5.ª Cuba, Puerto Rico é Islas Filipinas, con sus administraciones, comercio é industria escritos en español é inglés.—6.ª Estados Hispanoamericanos, divididos en América Central: Costa Rica, Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador y República Dominicana.—América del Norte: México.—América del Sur: Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador, Paraguay, Perú, República Argentina, Uruguay, Venezuela y Curacao.—7.ª Reino de Portugal y sus colonias.—8.ª Sección Extranjera.—9.ª Sección de anuncios, con índices.—10. Índice general de todas las materias que contiene el Anuario. Este índice está redactado en español, francés, alemán, inglés y portugués.—11. Índice geográfico de España, Ultramar, Estados Hispanoamericanos y Portugal.—12. Índice general.

Precio: 25 pesetas

(franco de portes)

Se halla de venta en la Librería editorial de BAILLY-BAILLIÈRE é HIJOS, Plaza de Santa Ana, núm. 10, y en las principales del mundo.

DESTILERÍA

Se vende un aparato destilador alemán, en muy buen estado, que produce directamente del vino alcohol de 95°, con gran economía de combustible. Puede verse funcionar. Dirigirse Agencia Cortés, Jacometrezo, 50, MADRID.

IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Aníthol, Rom, Coñac, Ginebra y Jarabes, y otras varias á precios módicos. Toda persona puede fabricar, con poco trabajo y sin necesidad de aparatos, como la fabrican todos los que se titulan fabricantes é licoristas. Se mandan precios y fórmulas gratis. Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IE}
HABO (RIOJA)
SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) y HUELVA (ANDALUCIA)
VENTA Y ADQUIER DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA
Productos enológicos.—Curación de todas las enfermedades de los vinos
CLARIFICANTES, ANTIEMPERMEOS, REGENERADORES
NUEVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS
Plases catálogo de precios y diseño

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANGHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, y 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septoglyndium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parásitas, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al señor Administrador de este periódico.

FRANCISCO J. BRETON

COMISIONISTA

Compra y venta de alcoholes, vinos y tartaros, utensilios de fábricas y depósitos de vino y alcoholes; heces secas y frescas de vinos.

REUS

Los primeros peritos científicos y los principales viticultores recomiendan el empleo del

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ. Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.ª, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.ª, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.ª, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.ª, da al vino un color de brillo intenso; 5.ª, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desearían en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.ª, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emballanc, 3, Valencia, Agente general en España.