

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

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

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 6 de Noviembre de 1901

NÚM. 2027

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

JOSÉ AZAROLA

Azcoitia (Guipúzcoa)

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

NUESTRO COMERCIO

con Francia

Durante el finido Septiembre, España ha enviado á Francia por las diferentes aduanas de la República 54.495 hectolitros de vinos ordinarios y 6.220 de licor, que suman en conjunto hectolitros 60.715. De éstos han ido al consumo francés 33.896 hectolitros, que unidos á los 610.757 de los ocho pasados meses, suman 644.653 hectolitros, valorados en 25.598.000 francos. En igual mes de 1900 nuestra importación fué de 113.573 hectolitros, lo que hace una diferencia á favor de Septiembre del año anterior de 52.858 hectolitros. Italia, durante el citado Septiembre ha importado 2.557 hectolitros, contra 2.837 que envió en igual mes de 1900. Al consumo francés han ido durante el mencionado Septiembre 615 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles, como hemos dicho, sube á 53.896 hectolitros.

En resumen: Desde el 1.º de Enero al 30 de Septiembre de este año la importación de nuestros vinos en Francia ha sido de 1.036.992 hectolitros, contra 2.465.718 que importamos en igual tiempo de 1900, por lo que resulta á favor de los nueve primeros meses de 1900 una diferencia de 1.428.726 hectolitros.

En el citado mes de Septiembre, Argelia ha importado á Francia 99.954 hectolitros de vinos; Portugal, 17; Túnez, 922; y otros países (ordinarios y de licor), 12.438 hectolitros.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y que por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido en el mencionado Septiembre de 1901, de 816.000 kilogramos, que unidos á los 41.769.200 llegados los ocho primeros meses, suman 42.585.200 kilogramos, valorados en 7.716.000 francos. En el mismo mes de 1900 el consumo fué de 1.433.000 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Septiembre de 1900 de 617.000 kilogramos.

Durante el mes de Septiembre último expedimos 164.900 kilogramos de aceite de oliva, habiendo pasado al consumo 10.410 kilogramos, que unidos á los 619.800 de los ocho primeros meses, suman 630.200 kilogramos, cuyo valor se estima en 315.000 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 30 de Septiembre de 1900, nosotros mandamos 8.275.800 kilogramos, ó sean 2.805.300 kilos más que en los nueve primeros meses de 1901, en los cuales hemos traído 5.470.500 kilogramos. En Septiembre de 1900, nosotros importamos 66.500 kilogramos, ó sean 98.400 kilos menos que en el citado Septiembre de 1901. Italia, durante el mismo mes, ha enviado á Francia 138.800 kilogramos, contra 292.000 que envió en 1900. En lo que va de año expedimos 4.693.300 kilogramos de aceite, ó sean 996.400 kilos más que en 1900. En los ocho primeros meses de este año, el aceite italiano dado al consumo en Francia ha sido de 2.804.500 kilogramos, mientras que el de España, como hemos dicho, es de 630.200 kilos.

En legumbres hemos importado y dado al consumo durante el ya nombrado Septiembre de este año, 113.300 kilogramos, que unidos á los 10.561.700 llegados los ocho primeros meses, suman 10.675.000 kilogramos, que se valoran en 1.169.000 francos, contra kilogramos 217.400 que enviamos en igual mes de 1900.

El valor total de la importación española en Francia durante los nueve primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 117.512.000 francos, y la de esta nación

á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 92.926.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 24.586.000 francos.

De los datos que acabamos de consignar se desprende que nuestra importación agrícola en Francia sigue en notable baja, pues si comparamos los nueve primeros meses de este año con los nueve de 1900, observaremos que en vinos hemos disminuido 1.428.726 hectolitros; en aceites, 3.205.300 kilogramos, y en frutas, 11.767.000, siendo sólo las legumbres el único artículo que ha aumentado en 735.000 kilogramos; datos que se agravan aún si consideramos que durante los mencionados nueve meses no han ido al consumo francés más que 644.653 hectolitros de vinos y 630.200 kilogramos de aceite.

ANTONIO BLAVIA.

CONTRA LA LANGOSTA

EXTRACTO DEL PROYECTO

Las principales disposiciones del proyecto de ley para extinción de la langosta, son las siguientes:

La Autoridad municipal de cada punto contrae la obligación de dar cuenta al Gobernador, tan pronto como aparezca la langosta, y comprobado esto por reconocimiento oficial, se constituirá una Junta municipal, denominada auxiliar, para extinguir la langosta.

Se participará por el Gobernador la existencia de la plaga á la Dirección de Agricultura y á sus compañeros de las provincias colindantes, constituyéndose en la capital otra Junta provincial.

La primera Junta se compondrá de un Presidente y siete Vocales; la segunda, de un Presidente y once Vocales, entre los cuales figurarán un Comisario regio de Agricultura, Diputados provinciales, Vocales de la Junta de Agricultura, representantes de la Asociación de ganaderos, los tres primeros contribuyentes por territorial, cultivo y ganadería, y el Ingeniero jefe de montes.

Los Gobernadores exigirán á los propietarios ó colonos una relación de las hectáreas que en sus propiedades estén infestadas, y ordenarán el reconocimiento de los terrenos denunciados, quedando autorizados para prohibir la caza de aves insectívoras, aunque no sea época de veda.

Las Juntas municipales publicarán edictos con los acotamientos ya marcados, á fin de que los dueños de terrenos manifiesten su asentimiento ó su disconformidad, y en este caso, previo reconocimiento por perito, con levantamiento de acta, resolverá la Junta de plano sobre si debe ó no clasificarse el terreno entre los infestados.

Los dueños de los terrenos acotados pueden proceder por su cuenta á la destrucción del insecto por los procedimientos que quieran, con tal que sean eficaces, obligándose á verificar la escarificación antes del mes de Diciembre.

Si no les conviniera hacerlo así, no podrán oponerse á que se efectúe por las Juntas dentro de sus fincas, y aquellas procederán, arando ó escarificando, siempre que se pueda, el terreno, cuando el insecto se halle en estado de canuto, siempre antes del mes de Febrero.

Si el canuto se halla en estado de mosquito, se procederá por los medios de extinción más eficaces en la localidad.

Pasado del estado de mosquito, la Junta ordenará su destrucción, pagando la unidad de peso con la economía que sea posible, y dando cuenta á la Junta provincial.

Indica la ley los casos y terrenos en que ha de intervenir el Ingeniero agrónomo, antes de efectuar operación alguna.

Conocida la existencia de la plaga, cada Junta formará un presupuesto de la cantidad que juzgue necesaria para su extinción, detallando la clase de terrenos, etc., etc.

Cuando las Juntas tengan que proceder por su cuenta, por no haber querido hacerlo los dueños de los terrenos, se hará un acotamiento de la finca y una tasación de los daños que ésta haya de sufrir, y esta tasación se satisfará antes de comenzar las operaciones, con cargo al presupuesto formado por la Junta.

Para obtener fondos con destino á di-

chos presupuestos, se gravará la riqueza imponible que conste en el amillaramiento á nombre de un vecino ó forastero, en proporción con la cantidad necesaria, que no podrá pasar del 2 por 100 del líquido imponible de riqueza territorial, cultivo ó ganadería, ni del 10 por 100 en las cuotas por industrial, devolviéndose al final de la campaña el sobrante, si lo hubiese, á los que contribuyeron.

En el caso de que no llegue á cubrirse el presupuesto, se gravará en igual forma á los pueblos limitrofes con el 1 por 100, en el primer concepto, y el 5 en el segundo.

Si con tales recursos no hubiera suficiente en alguna provincia por la importancia de la plaga, acudiría la Junta á la Diputación provincial y al Ministerio de Agricultura, para solicitar créditos extraordinarios.

Los terrenos acotados se repartirán para siembra de tres años, tengan ó no arbolado, señalándose un canon que deben pagar los que los siembren, y que ingresará en el presupuesto de extinción de la plaga.

Las Empresas de ferrocarriles destruirán por su cuenta la avocación que se haya efectuado en su zona.

Se castiga con multa de 50 á 500 pesetas á los propietarios ó colonos que oculten la verdad en las relaciones de terrenos invadidos, los que pongan obstáculos á la entrada en la finca, de los delegados de la Junta, los que dificulten los trabajos, y todos los que eludan los preceptos de esta ley, y los que habiéndose comprometido á la extinción por su cuenta, no lo realicen en el plazo necesario.

Quando se oculte la existencia del insecto por un propietario, se procederá, una vez descubierto aquél, á su extinción por la Junta, sin indemnización para el dueño.

Los que sufrieren en sus propiedades daños causados por langosta procedente de fincas que pertenezcan á infractores de esta ley, tendrán derecho á reclamar de aquéllos el perjuicio que se le haya ocasionado.

La gasolina y los insecticidas destinados á combatir la plaga, cuando sean importados por el Estado, quedan exentos de derechos de Aduanas y de Consumos.

Todas las operaciones de extinción se harán con intervención del servicio agrónomo y bajo la inspección de los Gobernadores.

LA RIQUEZA EN ESPAÑA

Sin crear nuevos impuestos ni castigar los servicios, podíamos muy bien subvenir al desarrollo del problema económico, sólo ayudando á la iniciativa particular para aumentar las fuentes de producción.

Nuestro país encierra enormes riquezas; nuestro suelo privilegiado está por explotar. Zonas extensísimas se hallan inexploradas en Jerez, Utrera, Ciudad Rodrigo, Salamanca y Badajoz, donde existen inmensos baldíos.

Sólo Cataluña cuenta con 288 despojalos; Sierra Morena sola contiene más metales que toda Europa reunida.

El oro, pues, que necesitamos para salir de tanto apuro y de tanto conflicto, hay que pedirlo al suelo y al subsuelo, al trabajo, á la asociación, á la iniciativa privada, á la actividad y á las demás virtudes sociales que dignifican á los pueblos y los emancipan y los libertan del ominoso peso de sus acreedores, contribuyendo así á su engrandecimiento mercantil é industrial.

Si esta dirección tomáramos, si nos poseyéramos al fin de lo que somos y podíamos ser por el trabajo, la iniciativa y la asociación, ni las economías en los presupuestos podrían preocuparnos ni producirnos ninguna inquietud en el porvenir.

Bastaba para restablecer el equilibrio, favorecer la riqueza del suelo y una administración moral, inteligente y sencilla.

Explotar las inmensas regiones abandonadas, atraer el capital que huye de la explotación agrícola, garantizarlo todo, protegerlo todo, favorecer al agricultor, establecer en toda su pureza el cultivo intensivo, construir canales de riego y aplicar un buen sistema de irrigación, donde crecieran en abundancia toda clase de productos agrícolas, son los problemas que debemos

acometer con bríos para salir de la pobreza en que vivimos.

Hay zonas en España que alcanzarían una fertilidad asombrosa si el agua se hiciera llegar á ellas, transformando los terrenos, dando vida y animación á las comarcas y convirtiendo en veneros de riqueza lo que ayer fuera desierto improductivo.

En las dos Castillas y Andalucía falta mucho camino que recorrer: es donde más se siente la necesidad de transformarlo y sustituirlo todo. Veán estas comarcas el ejemplo de Cataluña. Qué extraño es que clamen los hijos de este país, diciendo: «Si nosotros tuviéramos vuestros terrenos y vuestros ríos, seríamos una región poderosa.»

Y es verdad. Todo el Principado comprende 820 leguas cuadradas. Más de la mitad del país se compone de tierra quebrada, llena de peñascos y montañas. Sus tierras sobresalientes son pocas, y, sin embargo, se ve que la prosperidad pública y la riqueza de Cataluña exceden infinitamente á las demás provincias.

Esto en cuanto á la producción agrícola, que por lo que respecta á las explotaciones minerales, casi estamos en mantillas. Aparte el ejemplo de la sin par Bilbao, que exporta 4.000.000 de toneladas de hierro; de Riotinto y Tarsis, que producen cobre en abundancia, y de Asturias, Teruel y Ciudad Real, que sus cuencas carboníferas empiezan á tomar gran incremento, el resto de la Península continúa durmiendo, contento con su suerte, preocupándose más del destino local y de la vara de la justicia que de aumentar y favorecer la riqueza del suelo, que explotan por el sistema fenicio, sin la inteligencia y el éxito con que aquellos buenos varones practicaban las operaciones agrícolas, que, más agradecida la tierra y menos cansada, les devolvía ciento por uno.

No nos cansaremos de repetir que el oro que necesitamos hay que pedirlo al suelo y al subsuelo, que ofrece siempre incalculables riquezas á todo el que lo explota con fe, y en todas sus operaciones asocia su trabajo inteligente al movimiento fecundo de las ideas y enseñanzas provechosas que proporcionan la unión de todos los elementos que tienen aspiraciones comunes que satisfacer para el logro de sus necesidades y deseos y en provecho de la patria.

EL COMERCIO DE ESPAÑA

después de la guerra

Del Boletín del Centro general de Comerciantes é Industriales de la Isla de Cuba tomamos las siguientes líneas, que se refieren á la exportación de los productos españoles:

«El comercio de exportación de España, que estuvo algún tiempo paralizado inmediatamente después de la guerra con los Estados Unidos, es en la actualidad más extenso y variado que en ninguna época anterior, si hemos de creer lo que dice un periódico americano. La Gran Bretaña y Francia concurren á dicho comercio por la mitad de las exportaciones, y con la tercera parte en las importaciones los Estados Unidos, que reciben pocas mercancías españolas, y envían á la Península grandes cantidades de algodón en rama, tabaco y trigo.»

Las exportaciones mayores de España son los vinos, aceites, minerales de hierro y sal; pero no dejan de representar un valor relativo de bastante consideración sus exportaciones de artículos de menor importancia, como son: los abanicos, tejidos, calzado, papel, particularmente para cigarrillos, barajas, fósforos, cebollas, esponjas, corchos, perfumería, crema de tártaro, regaliz, mercurio, cobre, almendras y pasas, preñerías de plata y oro, aceitunas, laticios, chocolates, dulces, sardinas, cuerdas de guitarras, maderas caladas y uvas de Málaga. De este último artículo se exportaron el año pasado, solamente á los Estados Unidos, unos 800.000 bis.

Si se llega á hacer el tratado comercial entre España y los Estados Unidos, es probable que aumentará considerablemente el tráfico entre ambos países, pues cada uno de ellos producen artículos que faltan en el otro.

Una de las especialidades de la in-

dustria española es la fabricación de armas blancas, en la cual no tiene rival en el mundo, y de la misma manera que ha sabido colocar esa industria encima de todas las demás en el mundo entero, no hay duda de que, estimulados sus fabricantes por la necesidad y la competencia, ya que no tiene mercados en que colocar sus productos, buenos ó malos, caros ó baratos, se esforzará en ponerse á la misma altura, cuando no á sobrepasar á las demás naciones, en la fabricación de muchos artículos.»

UNA VISITA Á LA COLONIA DE SAN JOSÉ

Quando el viajero llega, durante el verano, á la estación de Zancara, de la línea de Madrid á Alicante, queda agradablemente sorprendido ante un grupo de amplias bodegas, sombreadas por frondosos árboles, que se levantan á la izquierda de la vía. Detrás de aquellas bodegas se extiende vasta planicie de altas y pomposas cepas, cargadas de racimos.

Es la Colonia de San José, donde se halla implantado el cultivo intensivo de la vid.

Allí se fuerza su producción con el empleo de los abonos minerales y la poda Guyot; allí se practica la higiene del arbusto, si es permitido hablar así, escaldando todos los años las cepas con agua hirviendo para limpiarlas de la pira, arañas, hormigas y demás insectos que constituyen la miseria del arbusto; allí, en fin, se hincan una estaca al pie de cada cepa, y á aquella estaca se atan los sarmientos con el fin de que la uva, expuesta al sol y al aire, madure bien, se conserve sana y no se pudra ni adquiera el sabor terruño y á podrido que luego transmite al vino, como suele suceder cuando los racimos tocan al suelo.

Admirando aquellos viñedos, entra por los ojos la convicción de que los vinos elaborados con aquellas uvas tan sanas, limpias y soleadas, han de ser tan higiénicos como de exquisita calidad. Y la convicción se afirma al presenciar el esmero, la limpieza y pulcritud con que allí se verifican las delicadas operaciones de la vinificación.

Amplias y ventiladas bodegas, de paredes blanqueadas y pisos embaldosados; lagares, trujales y piletas forrados de blancos azulejos para la limpieza de los mostos; conos grandes y pequeños, fudres, pipas y tinajas para fermentar los diferentes tipos de vinos; bombas, prensas y maquinarias para estrujar las uvas—porque allí está desaterrado el sucio procedimiento de pisar las uvas con los pies de los obreros—constituyen los elementos de la elaboración de vinos.

La Casa Pepín, de Burdeos, ha instalado este año, en las bodegas de la Colonia de San José, las desgranadoras-estrujadoras Roy, que son la última palabra de la enología moderna. Para funcionar esas máquinas se vierten los racimos en elevadas tolvas, donde los granos son separados de la raspa. Esta es automáticamente arrojada por un lado de la máquina, mientras los granos descienden á otro departamento para ser fuertemente estrujados al pasar por entre dos cilindros de hierro, forrados de gruesas gomas y animados de movimiento contrario. Así se evita que se transmitan al vino el sabor acerbo de la raspa y el aceite de la granilla, que es lo que sucede cuando raspa y granilla son estrujados ó pisados con los granos de la uva.

Por consecuencia de la variedad de clases de cepas que forman los viñedos de la Colonia de San José, se fabrican en ella diferentes clases de vinos:

Vinos rojos, de brillante color rubí, producto de famosas vides tintoreras, los cuales marcan seis colores en el vino, colorímetro Salleron, y 32 gramos de extracto seco, exuberancia de color y cuerpo á que no alcanza ninguna clase de vino de los que conocemos; vinos finos de mesa, tanto en tipos del país como en los tipos frescos de Rioja y Burdeos; claretes selectos, moscateles superiorísimos, blancos corrientes y añejos, todos los cuales se venden en gran parte para la exportación á Francia, Inglaterra y las Américas del Sur, y el resto se exporta á provincias ó se vende en Madrid, en la calle de la Reina, núm. 8, donde la Colonia tiene un depósito exclusivo para sus vinos.

Tan segura está la Colonia de la pu-

MEDALLA DE ORO: BARCELONA, 1888.—PRIMER PREMIO: FIGUERAS, 1899

reza absoluta de sus vinos, que en los anuncios ofrece como garantía llevarlos en cualquier tiempo y ocasión a analizar al Laboratorio municipal, con la intervención del cliente que lo desee.

Los viticultores que visiten la Colonia de San José encontrarán mucho que admirar y bastante que aprender.

ENRIQUE P. FERNÁNDEZ.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Fuente Ovejuna (Córdoba) 4.—Después de abundante y benéfico temporal de lluvias, venimos teniendo hermosos días, que se aprovechan para hacer la sementera, cuya labor nada deja que desear.

Hay los pastos necesarios para el ganado, y tanto en el olivo como en la encina se ha contenido la caída del fruto, esperándose maduren bien la aceituna y la bellota.

No hay demanda de trigo a pesar de cederse a 10 pesetas el quintal. De garbanzos es regular la venta, lo que unido a la escasez de dicho grano, hace se acentúe el alza; se cotizan los finos cribados, a 30 y 35 pesetas la fanega.—M.

Córdoba 3.—Va generalizándose la elaboración de aceites en nuestra provincia, presentándose ya los frescos, además de Cabra, en Aguilar, Puente Genil y otros puntos, habiéndose vendido estas primeras partidas al precio de 42 reales, con tendencia a la baja.

En Sevilla han entrado ya y se han pagado en la Calzada a 45 reales las primeras partidas, resultando buenas clases.

En Málaga, de 43 ha descendido a 42 en aquellas puertas.

Los añejos continúan a los mismos precios, siendo muy escasas las operaciones.

Aquí se pagan de 45 a 46 reales arroba.

El trigo duro, de 40 a 42 reales fanega; idem blanquillo, de 41 a 43; cebada, de 23 a 24; habas castellanas, de 42 a 44; idem cochineras, de 42 a 44; idem morunas, de 43 a 45; alpiste a 50; garbanzos tiernos, de 110 a 120; idem duros, de 70 a 80; arvejonas, de 28 a 40; escaña, a 20; harina blanca extra, a 17,50; idem corriente, a 16,75; idem recia asemolada, a 16; idem superior, a 15,25; idem corriente, a 14,75; idem tercera, a 12; salvado cabezuela, de 15 a 16; moyuelo, de 9 a 10; hoja, de 7 a 8; maíz, a 46.—El Corresponsal.

Sevilla 3.—En la semana se ha notado alguna mayor animación en el mercado de granos y semillas, siendo buena la oferta, por lo que los precios han tenido ligera baja en los trigos, avena, maíz y garbanzos, siendo sostenidos los precios de los demás productos. Los negocios se han efectuado a los siguientes precios:

Trigo extremeño, de 12 a 12,25 pesetas fanega; del país, de 11,25 a 11,50; trémol, de 10,25 a 10,50; cebada, de 6 a 6,25; avena, de 5,25 a 5,50; maíz, de 9,25 a 10; habas, de 11,75 a 12; garbanzos, de 18,75 a 22,50; y yeros, de 10,75 a 11.

Los aceites se han pagado con firmeza, de 12,94 a 13,12 pesetas la arroba. Los nuevos vinos son de buena clase, pero son poco solicitados.

Sigue la exportación de naranja para Inglaterra, a los precios de 9 a 10 pesetas las dos medias cajas (1.200). Buena la sementera.—C.

Antújar (Jaén) 3.—Ha afluído la demanda de aceites, resintiéndose algo los precios. Hoy se ceden las clases buenas, de 49 a 50 reales arroba sobre vagón, con tendencia a la baja. El Corresponsal.

Jaén 1.—Estamos atravesando el período de calma propio del principio de campaña. Nada de particular tiene la falta de movimiento en los aceites, puesto que pueden darse por agotadas las existencias en ésta. Se espera que dentro de quince días habrá ya aceites nuevos a la venta, siendo muy encontrados los pareceres respecto a futuros precios. La mayoría opina que aquellos no han de exceder de 44 a 46 reales arroba; pero es muy aventurado cuanto se diga respecto a precios futuros, sujetos a las mil contingencias a que puede dar lugar la marcha de los negocios.—El Corresponsal.

DE ARAGON

Magallón (Zaragoza) 4.—La vendimia ha sido este año muy pobre en cantidad y clase, por las plagas que han atacado a estos viñedos.

Los olivos también tienen poco fruto, pero como su estado es bueno, esperamos aceites excelentes. Este líquido se cotiza a 15 pesetas la arroba de 12,600 kilos.

Hemos tenido abundantes lluvias, por lo que la sementera se viene haciendo en buenas condiciones.—R.

Zaragoza 3.—Se ha animado el mercado de granos, habiéndose hecho bastantes ventas en la última semana a los siguientes precios: Trigo de monte, catalán, de 40 a 41 pesetas el cahiz; idem hembrilla, monte, de 38 a 38,50; idem de huerta, de 35 a 38; cebada vieja, de 18 a 20; maíz, de 25 a 26; habas, de 29 a 30.

Las harinas, de 39 a 40, 37 a 37,50 y 23 a 24 pesetas los 100 kilos, por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente.

Dichos precios son sin derechos de consumos.—El Corresponsal.

DE BALEARES

Palma de Mallorca 1.—Aceites: Finos de mesa, de primera, a 150 pesetas; superiores, de segunda, a 125; ordinarios para fábrica, de 99 a 100; posos y orujos, a 76. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

Alcoholes.—Rectificado superior, de 95°, a 82 pesetas hectolitro; corriente, de 94°, a 72; idem de 88°, a 65; orujo de 88°, a 59; residuos, a 57.

Algarrobas.—A 4,25 pesetas el quintal.

Almendras.—De 22 a 23 pesetas cuartera.

Almendrón.—A 75 pesetas quintal.

Avellanas.—Negrita superior, a 52 pesetas los 58 kilogramos; cosechero, primera, a 51,50 idem id.; cosechero, buena, a 48,50 idem id.

Habas.—Para cocer, de 19 a 21 pesetas; para ganado, a 18.

Patatas.—De 7 a 9 pesetas quintal.

Trigo.—De 15 a 16 pesetas cuartera; trigo (sexa), de 16,50 a 17.

Vinos.—Benisalem, gorgallasa, a 5,50 pesetas cuartera; Valencia, a 3,50; Alicante, a 3,50; tinto, de 9 a 10°; a 2; de caldera, el grado, a 0,13.—El Corresponsal.

DE CASTILLA LA NUEVA

Manzanares (Ciudad Real) 2.—Por ésta llueve copiosamente con tiempo bonancible, por lo que la sementera de cereales no puede ser mejor; pero por tal causa, la recolección de azafrán es algo impertinente y la de patatas también es embarazosa, siendo ambas buenas en fruto y calidad.

Terminó la vendimia y recolección de uva en buenas condiciones, aunque al final llovió demasiado; pero la uva vino bien y sana, con buena graduación, buen tamaño y bastante peso, que les dió la lluvia de última hora; lo que no vino bien fué el precio ruinoso de 50 a 60 céntimos arroba de 11,50 kilos. Porque aquí ahora el socialismo viene de arriba; pues así como el obrero se reúne y se concierta para pedir un real de aumento en su jornal por día, y si no se lo dan se declara en huelga, parece que los cosecheros de vino, *acaparadores de uva* de las casas y bodegas más importantes de ésta, se reunieron concertándose también para pagar a los labradores que no tenían envases de fabricación, la arroba de uva más barata que la paja; es decir, a 0,40, a 0,50 y 0,55 céntimos de peseta, ó sopena de no comprar ningún fruto ni hacer vino este año, si el viticultor no le daba la uva a dichos precios, y en vista de esta firme resolución que llevaron a cabo, muchos viñeros remitieron su uva por ferrocarril y la vendieron en Valdepeñas, que la pagó a mejores precios, porque sabe que este fruto es de igual calidad que el suyo; con lo que le hemos dado armas para que nos hagan la competencia en el mercado de todas partes; quedándonos aquí desarmados por miedo ó egoísmo, hasta tal punto, que aquí las casas de primera, que ardeaban de ser fuertes, inagotables en vinos, alcoholes y coñac, dispuestas a servir todos los pedidos que le hicieran de ambos mundos, tendrán para servirlos en adelante, que dar vinos de otras casas y pueblos, teniendo que comprarlos de los cosecheros medianos y pequeños que tenían envases, ó hicieron vino por no vender sus ricas uvas a 0,50 céntimos arroba, resultándoles la arroba de mosto-vino a 1,25 pesetas, ganándose 0,50 en arroba de vino, puesto que ya se han hecho algunas ventas de vino nuevo sin concluir, a 1,75, con lo que se hallan muy conformes los labradores, por resultarles así sus uvas vendidas a 3 reales. Esto debe servir a unos y otros de buena lección, y los compradores de vino deben venir a ésta y enamorarse por su ojo del buen vino que han hecho sencillamente los labradores, sin pretensiones ni artificio de ningún género, y serán bien servidos, a bajo precio; porque en tintos tiene aquí Madrid y en blancos Andalucía y el Norte, buen punto de compra.—El Corresponsal.

Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) 1.—Ha terminado ya hace algunos días la vendimia, y en resumen se puede calificar de buena en los viñedos nuevos, y menos que mediana en los demás. Esto en cuanto a cantidad, que respecto a calidad, fué buenísima en general.

En este año, efecto de la menor exportación de uva para Valdepeñas, Manzanares y Daimiel, existe una gran cantidad de vino, mucho mayor de lo acostumbrado, que, dada la buena marcha de la fermentación y calidad de los mostos, se espera vender como todos los años, por su bondad en la primera hoja, para los mercados ya indicados de Manzanares y Valdepeñas, que puede decirse son los exclusivos de este pueblo.

Sigue sosteniéndose el buen fruto que se esperaba de aceituna, a pesar de haberse caído alguna; y respecto a la sementera, que está casi terminada, no puede haberse hecho en mejores condiciones.

El mercado, completamente paralizado, con los siguientes precios: Acei-

te, a 54 reales arroba; candeal, a 44 reales fanega; jeja, a 42; trigo, a 40; cebada, a 20; avena, a 18; lana, a 41 reales arroba; miel, de 35 a 40 idem; uva, a 7 reales arroba (16,16 litros); cáñamo, a 52 reales arroba; cañamones, a 80 idem fanega; anís, a 100 idem.

Ganados.—Los de cabrio sostienen los precios de 80 y 90 reales las cabras, y de 130 a 140 los machos. En cuanto al mular, los restos de las ferias, que son bien pocos en estas plazas, alcanzan precios muy altos.—J. S.

Carpio de Tajo (Toledo) 1.—Cotizamos: Trigo, de 42 a 44 reales fanega; centeno, a 26; cebada, a 20; vino, de 7 a 8 reales arroba.

La uva se pagó de 60 a 70 céntimos la arroba.

La lana se ha vendido toda a 40 reales la arroba.—L. A.

DE CASTILLA LA Vieja

Medina del Campo (Valladolid) 1.—Sostenido el mercado último, en el que han regido los siguientes precios: Trigo, de 44,50 a 44,75 reales fanega; centeno, de 33 a 33,50; cebada, de 27,50 a 28; algarrobas, de 29 a 29,50; garbanzos, de 100 a 180.

Tiempo frío.

Prosigue la sementera.—T. M. R.

Dueñas (Palencia) 3.—La sementera se hace en buenas condiciones.

Los mercados están regularmente animados, habiendo regido en la última semana los precios siguientes: Trigo, a 43 reales fanega; centeno, a 31; cebada, a 26; avena, a 19; harinas, a 19, 16 y 15,50 reales arroba, según clase; vino tinto de la cosecha de 1900, a 10 reales cántaro.—Un Subscriptor.

Palencia 3.—Precios: Trigo, de 43,50 a 44 reales las 92 libras; centeno, a 32 las 90 idem; cebada, a 26,50 la fanega; avena, a 21.—C.

Segovia 1.—Cortas las entradas en el mercado último, habiéndose cotizado: Trigo, de 44,50 a 45 reales fanega en los almacenes, y a 48 en la capital; centeno, a 34,50; cebada, de 26,50 a 27; algarrobas, de 34,50 a 35; harinas, a 22, 18 y 16 reales arroba, según la clase; vinos de Arganda y Chinchón, sin derechos de consumos, a 17 la arroba; idem de la ribera, a 12.—El Corresponsal.

Tordesillas (Valladolid) 3.—Terminó hace días la vendimia, quedando satisfechos los agricultores de los resultados obtenidos. De vino blanco de la cosecha de 1900 se han exportado varias partidas, a los precios de 12 a 12,25 reales cántaro. Los tintos se venden próximamente a 11 reales.

Adelantan los trabajos de la sementera, operación que se hace a pedir de boca.

El trigo, a 44 reales fanega; centeno, a 32; cebada, a 29; avena, a 26; yeros, a 38; algarrobas, de 31 a 32; garbanzos, a 140, 120 y 100; harinas, a 18, 17 y 15 reales arroba, según la clase; bueyes de labor, a 1.800 reales uno; añojos y añojas, a 760; vacas cotrales, a 900; cerdos al destete, a 80.—C.

Briviesca (Burgos) 3.—En la semana última hemos cotizado: Trigo, de 40 a 44 reales fanega; centeno, a 31; cebada, a 29; yeros, a 39; alubias, a 66; lentejas, a 40; garbanzos, a 150, 100 y 90; harinas, a 17, 16 y 13 reales la arroba.—M.

DE CATALUÑA

Mayals (Lérida) 1.—Se ha sembrado poco y en malas condiciones. La cosecha de aceite este año promete ser buena, como asimismo las clases, pues el fruto está muy sano.

Precios: Trigo, a 17 pesetas cuartera de 73,36 litros; cebada, a 9 pesetas idem; almendras, a 14 pesetas idem; aceitunas, a 5 pesetas idem, y aceite, a 12,50 arroba.—A. M.

Lérida 3.—Encalmado el mercado de granos, rigiendo los siguientes precios: Trigo de monte, de 17,50 a 18 pesetas cuartera (73,36 litros) la clase superior, 17 a 17,25 la corriente, y 15,50 a 16 la floja; idem de huerta, de 15,50 a 16; cebada, de 9 a 9,50; maíz, de 10,75 a 11; habones, de 13 a 13,25; habas, de 12,75 a 13; judías, de 23 a 27.

El aceite, de 13,50 a 13,75 pesetas la arroba.—C.

Valls (Tarragona) 2.—Muy concurrido fué el mercado de la presente semana, por haberse despejado el tiempo de las lluvias. Ahora podrán los labradores preparar la siembra de cereales. Los trigos han tenido mucha salida, pagándose el de la huerta (*seize*), de 16 a 17 pesetas, y del secano, de 15 a 16 cuartera de cosechero.

Para poder hacer la nueva plantación de las cepas americanas con toda la forma que dichas cepas requieren, se ha presentado por primera vez en nuestro término municipal una máquina de vapor con su correspondiente arado de las últimas condiciones, para remover el terreno y a gran profundidad. El aparato funciona en una gran propiedad, con secano y huerta, del conocido y respetable comerciante en vinos de todas clases establecido en Villafranca del Panadés y con sucursal en esta ciudad, D. Juan Bautista Berger.

Referente en vinos, estamos como la semana anterior.

Cotizamos: **Espiritus.**—Rectificado superior, de 39 a 40°, a 87 duros los 500 litros sin

casco; corriente, a 84; destilado de 39°, a 80; idem de 35°, a 70 los 68 Cortés.

Anisado.—Extra superior de 19,50°, a 70 duros los 64 Cortés; doble, a 54.

Hollandas.—De vino puro, de 19,50°, a 46 duros los 64 Cortés.

Orujo.—La jerezana de 68 Cortés y 35°, a 59 duros sin casco.

Vinos.—Virgenes tintos superior, de 15°, a 17 pesetas; de 12°, a 12 la carga de 121,60 litros; blancos de 14°, a 18; sencillos, de 12°, a 15.

Avellana.—Negreta, de 20 a 21 pesetas; de segunda clase, de 18 a 19 cuartera de cosechero.

Almendra.—Mollar, de 20 a 21 pesetas cuartera de cosechero.—El Corresponsal.

Tarragona 3.—Se ha experimentado nueva baja en alcoholes, aunque es de creer no sea tan importante como se temía. Este descenso se estima como pasajero.

El mercado de vinos pierde cada día su movimiento, particularmente en vinos blancos. En tintos y rosados se hace alguna que otra operación, pero es según la necesidad del vendedor.

Los arroces amonquillados suben por consecuencia de los embarques que se hacen hacia el extranjero, y los bombas por la falta de existencias.

Los cafés suben también, debido a que vienen altos de los puntos de producción.

Los mercados de avellanas y almendras están indecisos.

Los aceites continúan firmes hasta que vengan los nuevos. Aun cuando nada puede afirmarse de lo que sucederá con éstos, merece consignarse que se ha ajustado una partida de aceitunas a 10 pesetas, precio extraordinario, que resulta mucho más elevado si se tiene en cuenta que el fruto ha de entregarse ya al entrar el mes de Noviembre.

Precios: Vinos de la cosecha de 1900, de 4,50 a 5 reales por grado y carga (121,60 litros) los blancos, y de 4 a 5 los tintos; idem nuevos, de 4,75 a 5, y 4,50 a 5 respectivamente; aceites finos de nuestro campo, a 20 reales cuartán (4,13 litros); idem de arriería, de 18 a 18,25 idem; idem de Urgel, virgen, fabricado sin agua, a 19 idem; idem andalucés, de 17,50 a 18; espíritu de vino, clase selecta, de 39 a 40°, de 87 a 89 duros los 500 litros, sin casco; almendra mollar, de 38 a 39 pesetas los 50,500 kilos; idem común, de 10 a 12 pesetas la cuartera de 20 litros; idem Esperanza, de 14 a 16 idem.—C.

DE LEON

Moraleja del Vino (Zamora) 1.—Terminada la recolección de la uva, puedo decir que se ha hecho con un tiempo inmejorable, habiéndose cogido la uva en unas condiciones excelentes y como hace muchos años no se había recolectado.

Se creyó que la cosecha sería nula en el mes de Agosto, pero no ha sucedido gracias a la paralización del mildiu, por cuya razón ha sido un cosechón, hasta el extremo de que en años normales, y cuando no se conocía la filoxera, se recolectaban 500.000 cántaros de vino, y en éste, con padecer el terrible insecto, se han recogido de 430 a 450.000 cántaros, por cuya razón estamos hasta la fecha de enhorabuena, y doblemente si lo vendiéramos a 10 reales cántaro, que no habrá mucho que extrañar, dada la fuerza alcohólica que tienen (14°) y un paladar como pocas veces se ha conocido, gracias a la madurez del fruto.

Mucho se pide la rebaja del cupo de consumos, pero esto lo deben hacer los representantes en Cortes, pues bien se comprende que los distritos los eligen para que amparen la riqueza nacional; pero no sucede así, porque somos muy apáticos, por regla general, para exigir al que nos representa lo que él sabe que a nosotros nos conviene.

Desde este olvidado rincón de la provincia de Zamora excita un vitivinicultor a todos sus compañeros de España, para que digamos a nuestros Diputados y Senadores, de una manera rotunda, que a las Cortes van a representar los intereses de sus electores, a más de buscar su medio personal.

No duden los viticultores que lo que hace falta son energías, pues el día que las mostremos ya no tendremos que celebrar mitins; nosotros seremos los que mandemos a los que nos representan.

Los que deseen comprar los ricos vinos de este pueblo diríjanse a D. Felipe Alonso y Lozano.—Un lector de la CRÓNICA.

Villanueva del Campo (Zamora) 2.—Se está terminando la sementera, habiéndola hecho en buenas condiciones, a pesar de haber escaseado las aguas.

Precios rigen los siguientes: Trigo, a 44 reales fanega de 94 libras; cebada, a 24; centeno, a 33; vino, a 8 reales cántaro, y con muy escasas ventas.—J. O.

DE MURCIA

Yecla (Murcia) 3.—En la semana última han regido los siguientes precios: Vinos, de 6 a 7 reales arroba para la exportación, y a 8 céntimos de peseta por grado y arroba para la destilación; mistelas tintas, de 26 a 28 pesetas hectolitro; alcohol de vino, de 94 a 95°, de 66 a 67 idem; aceites, a 56 reales arroba las clases superiores, y de 48 a 52 las corrientes; trigos, de 48 a 50

reales fanega; cebada, a 24 la clase de primera y de 26 a 28 la selecta para simiente; avena, de 18 a 19; harinas, clases corrientes, de 16 a 17 reales arroba.—Un Subscriptor.

DE LA RIOJA

Badarán (Logroño) 1.—Se terminó la vendimia con tiempo lluvioso y escaso rendimiento, dejando el fruto mucho que desear; el vino viejo, con poca salida, a 2 pesetas cántara, quedando todavía muchas existencias. También toca a su término la recolección de patata y alubia. La primera, en gran abundancia y buena clase, se vende a 1,50 pesetas la de la tierra, y a 3 la blanquilla; para la segunda aun no se han visto comisiones; y alguna que otra fanega de caparrones, se cede de 17 a 18 pesetas. Trigo, de 10,75 a 11,50 (lo de sembrar); y la cebada, de 7 a 7,50. La sementera, en buenas condiciones.—El Corresponsal.

Uruñuela (Logroño) 3.—Terminada la faena de vendimia en este pueblo, resulta un déficit de 1100.000 cántaras en relación con una cosecha ordinaria. Sin embargo, se han elaborado buenos tintos y claretes, en cantidad de 18.000 cántaras los primeros y de 7 a 8.000 los segundos. Ya se ven algunos claros, de buen color y gusto, que pueden darse a la venta.

De la anterior cosecha tenemos buenas clases tintos y en cantidad de 25.000 cántaras, con grandes deseos de vender, pues hace tres meses no se hacen operaciones. La siembra no podrá hacerse total, porque los pequeños propietarios necesitan vender vino para ello; en cambio el recaudador de contribuciones nos consuela.

Precios del vino añejo, de 8 a 9 reales cántara; trigo, de 41 a 42 reales fanega; cebada, a 32 idem.—El Corresponsal.

DE VALENCIA

Alicante 3.—Almendra: El negocio de este fruto continúa bastante animado, y los precios se sostienen por ahora con alguna firmeza.

Cotizamos: Clase menuda, a 27 pesetas arroba; Planetas, a 28; fina, Marcón y Pestañeta, a 28.

Hay en plaza bastantes existencias.

Azafrán.—De la Mancha, puro, clase 1., a 40 pesetas los 460 gramos; superior, a 42.

Hay clases de menos precio en inferior calidad. En alza.

Acite.—La falta de demanda de pedidos en los mercados productores hace el que los precios estén estacionados, a pesar de la buena disposición por parte de los cosecheros para vender. Los andaluces se pagan de 18 a 20 pesetas la arroba de 11,50 kilos.

Trigos.—La situación de los mercados trigueros continúa siendo la misma que reflejábamos en nuestro número anterior; muchas ofertas y muy escasas disposiciones por parte de los comerciantes en aceptar los precios a que actualmente se cotiza dicho artículo.

En nuestro mercado sigue reinando idéntica desanimación que en semanas anteriores.

Cotizamos: Extremeños, desde 31,50 a 32 pesetas los 100 kilos; Andalúz, de 30 a 31,50.

Vinos.—Sigue reflejándose en los mercados de vinos idéntica desanimación que ha tiempo, y muy particularmente ahora, puesto que las ventas que se hacen son a precios marcadamente ruinosos.

La inmensa mayoría de nuestros cosecheros se desprenden de sus caldos por no serles posible retenerlos, teniendo en su poder como tienen los de la cosecha anterior.—El Corresponsal.

Carcagente (Valencia) 1.—Cumpliendo mi encargo, le manifiesto el estado actual de las cosechas y precios corrientes en ésta:

Maíz.—Muy buena cosecha; clase de primera; precio, 2,50 pesetas barchilla (16,50 litros).

Cacahuet.—Algo le perjudicó el temporal de aguas y avenida del Júcar el 30 del pasado Septiembre, pero aún se ha recogido regular cosecha, pagándose en los secaderos de 4,50 pesetas a 5 arroba valenciana (12,760 kilos).

Alubias Pinet.—Cosecha muy escasa; en muchos predios no se ha recogido la simiente, todo debido a las aguas del 30 de Septiembre; cogió en su mayoría los bajocares empezando a segar: de ahí que se pudieran en su mayor parte las bajocas; únicamente las que se recogieron antes de las aguas (que fueron las menos), han sacado buen partido en calidad y cantidad; como resultado de la escasez, los precios muy altos, como no se habían vendido en algunos años; hoy cotizanse clases buenas Pinet, de 45 a 46 pesetas los 100 kilos, y amonquill, de 42 a 43 pesetas, equivalentes de 22 a 23 reales barchilla para los primeros, y 21 a 22 los segundos.

Arroz.—Precios muy firmes, con tendencia al alza. Estos días se han hecho ventas a 25,50 y hasta 26 pesetas por 100 kilos bomba, y 23 amonquill.

Granadas.—Muy buena cosecha, si bien el precio poco remunerador, pues sólo se han pagado a 3 reales arroba; algunas partidas más gruesas, a 3,50.

Manzanas dulces oñales.—Cosecha abundantísima, pocas veces vista, por lo que no han sido tan gruesas como otros años; hay algunos miles de arrobas encarnadas, pagándose las pocas

que venden hoy de 0,90 á 1 peseta arroba (12,76 kilos).

Naranja.—La cosecha, sin ser abundante, es buena en los huertos, mejor que en la huerta; las aguas (del 30 de Septiembre la han favorecido mucho, especialmente á la de las huertas, que de tan sucia de negrilla, daba hasta asco de ver, habiendo quedado muy limpia y hermosa; con el fresco que tenemos de cuatro días á esta parte, va entrando en color á toda prisa; tres días ha ya que van cogiendo alguna pequeña partida muy avanzada.

La animación en el negocio es inmensa. Tal vez años ya que no se ha visto abrir la campaña como este; precio corriente en la huerta, 4 arroba; algunas partidas, hasta 4,50 (en casa hemos vendido á 4,25); en los huertos (riego de fuerza animal ó vapor), que, debido á la calidad del suelo, la fruta es más fina, á 5, 5,50 y 6 reales arroba, habiéndose pagado alguna partida muy superior hasta 6,50 reales.

A los precios antes dichos se habrá vendido de ocho días acá, sólo en este pueblo, más de 500.000 arrobas, á coger toda ella antes de Navidad, si el tiempo lo permite. Quiera Dios, señor Director, que el frío no se acuerde este año de nosotros, pues como así suceda, van á tener año completo los cosecheros de ésta, pues es preciso tenga usted en cuenta (como ya en otra ocasión le dije), que la cosecha de naranja (cuyo mayor enemigo es el frío) en este término municipal sólo, importa más de seis millones de pesetas; y con esto se despidió de usted hasta la otra.—E. E.

LOS VINOS EN LA ARGENTINA

El Diputado Sr. Barraquero ha presentado en el Congreso de aquel país un proyecto de ley sobre importación, elaboración, circulación y venta de vinos, el cual publicamos íntegro á continuación para conocimiento de nuestros exportadores:

«Artículo 1.º En el territorio de la República se considerarán vinos genuinos á los obtenidos por la fermentación del zumo de la uva fresca ó simplemente estacionada, y á los efectos de esta ley y de las leyes penales serán considerados vinos no genuinos:

a) Las bebidas obtenidas con pasas.
b) Las bebidas obtenidas con los orujos.

c) Las que por las substancias que contengan sean declaradas como tales en la reglamentación de esta ley.

d) Las mezclas de cualquiera de éstas con los vinos genuinos.

Art. 2.º Queda terminantemente prohibido introducir, circular ó exponer con el nombre de vinos, las bebidas á que se hace referencia en el art. 1.º, incluidos a, b y c, y se considerarán como preparados para ese fin las existencias en bodegas, depósitos, casas de comercio, etc., de cualquiera de esas bebidas, sin su designación específica y sin la constancia de intervención de la Autoridad competente.

Los contraventores á esta disposición serán posibles del decomiso de la mercadería é incurrirán en la pena de un día de prisión, conmutable en 50 centavos por cada litro, sin perjuicio de las que establece el Código penal ó las leyes de higiene para los casos en que las mencionadas bebidas artificiales contuvieran substancias nocivas á la salud.

Art. 3.º Los vinos extranjeros al ser introducidos al país, y los nacionales al librarse al consumo, deberán ser previamente analizados por las oficinas químicas nacionales ó por los habilitados por el Poder Ejecutivo donde aquéllas no existieran.

Los vinos importados no pueden ser objeto, en el territorio de la República, de manipulación alguna, coste ó mezcla.

Los contraventores á esta disposición incurrirán en la mitad de la pena impuesta en el artículo anterior.

Art. 4.º Los vinos alterados sensiblemente por las enfermedades comunes de éstos no podrán circular ni exponerse sino para otros usos y previa intervención de la Administración de impuestos internos y oficinas químicas nacionales.

Los que introduzcan, circulen ó expongan vinos ó cualquiera de las bebidas referidas en esta ley, conteniendo substancias nocivas á la salud, sufrirán el decomiso de la mercadería é incurrirán en la pena del art. 2.º, sin perjuicio de lo que establece el Código penal.

Art. 5.º Queda derogada toda ley ó disposición que se oponga á la presente, la que deberá ser reglamentada por el P. E.»

NOTICIAS

Ha empezado la recolección de la aceituna en la importante comarca olivarera de Tortosa, en cuyas faenas se ocupan muchos miles de personas del país y de fuera. Los molinos aceiteros no cesan de moler, inaugurándose bien la campaña, pues son muchos los comisionados que acaban de llegar del extranjero con objeto de hacer grandes acopios.

Los nuevos aceites, que resultan por fortuna de superior clase, han comenzado á pagarse á 17,50 pesetas el cántaro (15 kilos), cuyo precio es muy

aceptable. Espérase mejor en breve dicha cotización.

De las Borjas de Urgel (Lérida) nos dicen que también se prepara buena campaña, á juzgar por los preparativos que se hacen. El aumento de prensas hidráulicas es realmente notable.

En Murcia y Orihuela se acentúa el alza del pimiento molido, gracias á haberse prohibido la incorporación de aceites. Las existencias del artículo mezclado han disminuido considerablemente; y así que se agoten y sea puro, no hay duda será más alta la cotización.

La cáscara en rama se paga ya en Murcia de 7 á 8 pesetas la arroba, con tendencia al alza.

El Senador D. Gabriel de la Puerta ha presentado en la Alta Cámara una proposición de ley para que se castiguen las frecuentes adulteraciones y alteraciones de las materias alimenticias, y las defraudaciones en estos y otros géneros comerciales.

Dice *El Economista*, acerca del Sindicato azucarero, que se sigue trabajando para su formación. Recientemente ha llegado á Madrid un aristócrata español, muy conocido entre la gente de negocios de París, y que representa una importante fábrica de Andalucía.

Entre los partidarios del Sindicato hay variedad de tendencias y planes. Creen unos que convendría buscar base para el monopolio francamente en un proyecto de ley; creen otros que basta para establecer el Sindicato reunir en un concierto general á todas las fábricas para disminuir los productos y fijar precio á los proveedores de la remolacha; no falta, en fin, quien piensa que el *trust* formado entre las fábricas principales, impondría la ley y haría quebrar á las de menos elementos de resistencia, y disminuida así la producción, quedarían las más fuertes viviendo en condiciones desahogadas.

Añade la citada revista que uno de los obstáculos con que se lucha para la formación del Sindicato, es la resistencia á entrar en él de la casa Larios. Sin embargo, esta resistencia no es absoluta, y dicha casa estudiará si le conviene ó no entrar, luego que se fijen y precisen las condiciones y alcance del mismo.

El Presidente del Centro de Labradores, Sr. Valverde, ha recibido cartas muy expresivas de los Diputados castellanos Sres. Barrio y Mier, Alba, Azcárate, Muro, Zorita, Requejo, Calderón y Canalejas, en las que manifiestan su conformidad con el pensamiento de la Asamblea Agrícola regional, y defenderán en el Congreso el programa agrícola, salvando las opiniones propias en alguna de las materias tratadas en el dicho programa.

Se han recibido noticias sobre organización de la clase agrícola, cuyos trabajos son dirigidos con gran acierto por los individuos del Consejo Regional en algunas provincias castellanas, muy especialmente en Zamora, Palencia y Valladolid. Son bastantes las adhesiones recibidas, pero las más importantes, y que están ya dentro de la Federación agrícola, son las Cámaras agrícolas de Alba de Tormes, Segovia y Carrión de los Condes, y las Asociaciones de labradores de Toro y Ríoseco.

En el mitin de Cariñena hablaron los Sres. Naval, Franco, Segura, Gayán, Azpilicueta, Alfonso, Valero (D. Pablo), Busset (D. Juan), Gascón y Marín é Isabal, tomándose en medio del mayor entusiasmo los siguientes acuerdos:

1.º Reducción y unificación de las tarifas en los ferrocarriles para el transporte de los vinos.

2.º Supresión absoluta del impuesto de consumos sobre el vino.

3.º Mantenimiento del *statu quo* en la legislación referente á la fabricación del alcohol industrial con productos del país.

4.º Intervención de los Sindicatos vitivinícolas legalmente constituidos y fiscalización de los mismos en el cumplimiento de la ley.

5.º Proponer la reunión de todos los Sindicatos de España en día y capital determinado para acordar cómo deben realizarse las bases aprobadas por el mitin de Cariñena.

Pedir para ese acto la asistencia y representación de los Sindicatos de fabricantes de alcohol vínico.

El Consejo de Obras públicas ha elevado una moción al Ministro de Agricultura exponiendo los perjuicios que podrían originarse en la buena marcha de los servicios marítimos é hidráulicos que tienen á su cargo los Ingenieros de caminos, canales y puertos, con la creación de la Dirección general de navegación, pesca é industrias marítimas.

La cosecha de la naranja es abundante en el año actual, lo mismo en la región murciana que en la de Valencia.

Los fríos que se han anticipado retrasan algo la madurez del fruto, pero en cambio han contenido la plaga de la mosca.

Se han hecho algunas compras de naranja común á unas diez pesetas el millar, pero los precios no parecen definitivos.

Los exportadores de naranja temen

no tener los barcos necesarios para enviar sus cajas á Londres, efecto de que siendo muy abundante la cosecha en Valencia, habrá mucha demanda de aquéllos; y en esta zona nos venimos quedando siempre para llenar los huecos que quedan en Valencia.

Hasta la fecha han cargado naranja, en el puerto de Cartagena, tres barcos para Londres, al precio de un chelín seispeniques caja.

Parece que en Santander se trata de fundar una sociedad anónima, con 2.000.000 de pesetas de capital, para la fabricación de hilaza de lino, de la cual importamos algunas cantidades del extranjero.

El negocio, bien dirigido, puede ser de buenos resultados.

Durante la última semana se han exportado al extranjero por el puerto de Cartagena los siguientes productos de esta región:

Mineral de hierro, 2.550.000 kilos; almendra en cáscara, 1.500 idem; pimiento molido, 45.488 idem; sardinas, 1.450 idem; frutas, 17.080 idem; naranjas, 183.180 idem; granadas, 5.600 idem; vidrio hueco, 1.076 idem; muestras de mineral, 10 idem; esparto obrado, 7.000 idem; plomo argentífero, 304.923 idem; plomo desplastado, kilos 300.000; blendas, 3.350.000 idem; calaminas; 100.000 idem.

Ultimamente ha desembarcado en el muelle de San Beltrán de Barcelona el vapor *Belleer* 600 cerdos cebados procedentes de Mallorca.

También han desembarcado en dicho puerto los vapores *Diana* y *América* 2.100 cabezas de ganado lanar.

En vista de las varias dudas surgidas por el Real decreto de 19 de Agosto último sobre criadores de vinos, ha transmitido el Sr. Ministro de Hacienda las siguientes declaraciones:

«La nota quinta, como las demás del epígrafe 226 de la Tarifa 3.ª, se refiere exclusivamente á los criadores de vinos, esto es, á los que por medio de madres ó soleras mejoran y añejan los caldos ó imitan los vinos de otras provincias de España ó del extranjero. Los que únicamente fabrican vinos, sin mejorarlos ni añejarlos, pueden vender donde quieran de la Península é islas adyacentes los productos que elaboran, pero no pueden exportar.

Cuando un fabricante de vinos es cosechero y se limita á obtener vinos con las uvas de su cosecha, sin comprar á otros cosecheros, puede vender sus caldos cosecheros, de cuota alguna, á no ser que crie los vinos. Si un criador de vinos los remite fuera de la localidad donde está establecido, aunque allí se verifique la venta, no está comprendido en la nota quinta del epígrafe 226, reformado por Real decreto de 19 de Agosto último; pero, como queda dicho, si no cria los vinos, sino que simplemente los fabrica, no está comprendido ni debe tributar por dicho epígrafe, y si por el 228 y 229 refundidos. Si es cosechero y no compra uvas á otros ni cria los vinos, está exento del pago de contribución.»

Anteayer debió reunirse el Sindicato de vitivinicultores del Campo de Cariñena, con objeto de celebrar la primera sesión y redactar el manifiesto que ha de dirigirse á los Diputados y Senadores aragoneses, para que éstos gestionen, tanto en las Cortes como cerca del Gobierno, la supresión total de los impuestos por consumos.

A petición del Presidente de la Diputación de Zaragoza, Sr. Naval, ayudarán al Sindicato en sus trabajos con su valiosa cooperación, los fabricantes de alcoholes Sres. Lizabe y Lorente, proposición que fué acogida por unanimidad.

Según una comunicación presentada por M. Salomón Reinach en la última sesión de la Academia de Inscripciones y Bellas Letras de Francia, la crisis vinícola, ocasionada por el exceso de producción, se inició ya en tiempo de los romanos.

El hecho se verificó hacia el año 90, después de Nuestro Señor Jesucristo, bajo el reinado del Emperador Domiciano. La multiplicación inconsiderada de los viñedos en Italia, España, las Galias y el Asia menor, acabó por producir una seria crisis vinícola. En el *Apocalipsis* de San Juan, redactado en el año 93, se encuentran alusiones al conflicto.

Domiciano tomó una medida radical. Ordenó lisa y llanamente la destrucción de la mitad de los viñedos existentes en las provincias, prohibiendo al mismo tiempo la plantación de viñas.

El decreto imperial fué rigurosamente cumplido; y en lo concerniente á las Galias, la creación de nuevos viñedos, que quedó prohibida durante dos siglos, hasta la época del Emperador Probo.

Viticultores importantes trabajan para conseguir que el Gobierno dedique fondos de alguna importancia á la plantación de vides americanas. Se espera que varios Diputados apoyarán esta solicitud.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 5
París á la vista..... 42 50
Londres á la vista (lib. ester.) vta. 00 00
Madrid, A. Santarén (Sucesor de Cuesta),
Cava-alta, 5.



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)

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

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado Kilos
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	290	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 (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, 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 á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los vinos se envían precitados.
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.
Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

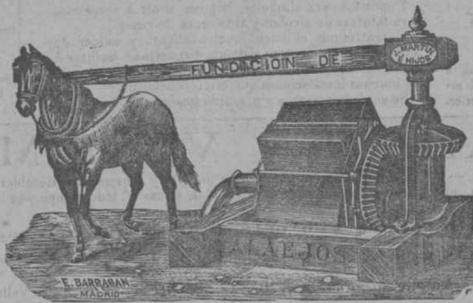
A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS



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 E HIJOS DE ALAJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable 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.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE VITICULTURA

DENOMINADO CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS
Grandes viveros y plantaciones de VIDES AMERICANAS
los más importantes y acreditados de España

JAIME SABATÉ

DIRECTOR-PROPIETARIO
Villafranca del Panadés (provincia de Barcelona)

INJERTOS — BARBADOS — ESTACAS
para todos los climas y terrenos

Especialidad en barbados especiales para plantaciones profundas.
Plantas injertadas de todos los países sobre toda clase de patrones americanos.
Única casa que expide todas sus plantas puestas franco ó libres de gastos de transporte á toda España.
Pídase el Catálogo general, descriptivo de la adaptación y precios de todas las variedades.

LA ESPAÑA INDUSTRIAL

REVISTA DE CIENCIAS É INDUSTRIAS

Director: MANUEL MARAVER

Á LOS VINICULTORES

En la Dirección de esta revista, Ferraz, núm. 13, Madrid, encontrarán los viticultores 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 MECANICAS 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, Fobes 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 Chapelle, y que se halla en buenas condiciones, se desea vender ó cambiarse 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 (Álava).

AGAPITO BALMASEDA

HIJO DE MANUEL BALMASEDA
Fabricante de vinos y aguardientes.—Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real)

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, NÚMERO 18, MALAGA.

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.

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.

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 cubidas. 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 convencerá.
Calle Herreras, n.º 42, Tudela (NAVARRA)

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

A LOS COSECHEROS DE VINO

El Conservador vínico 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 botes de 300 gramos, suficiente cantidad para 16 á 24 hectolitros, con instrucciones, á 4 pesetas bote, en casa de los autores, ó en la de D. Dionisio del Prado, en Haro.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES & C.^{IE}

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

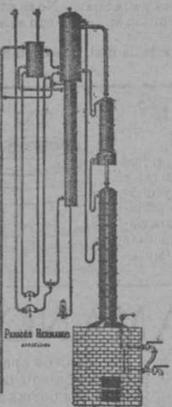
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, floxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar e 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 PACIANO, 16, BARCELONA



Aparato destilación continua a 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 a vapor como a 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 tártaros. 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 empleado hasta hoy, cuya cantidad de alcohol se pierde.

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

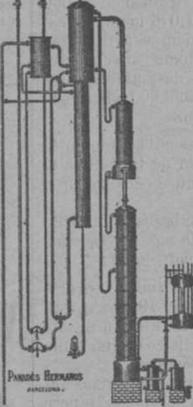
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

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 a 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 anagramiento, no contiene 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. Exito completo y economía.

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

PRINCIPALES DEPOSITARIOS

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

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

SOCIEDAD VITÍCOLA

para facilitar la reconstitución de los viñedos por los

NUEVOS HÍBRIDOS productores directos

resistentes á la floxera y á todas las enfermedades destructoras de la viña, sin tratamiento alguno

Plantón de los carmelitas, Rupestris Lacoste y otros

Administración y despacho: 32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA
Explotación y campos de experiencia en GARDEDEBU, cerca de Barcelona

En pocas palabras se resume la cuestión de las VIÑAS NUEVAS, Híbridos Productores Directos:
SIN INJERTAR; SIN SULFATAR; SIN AZUFRAR; seguridad de tener GRAN PRODUCCION Y BUEN VINO con un cultivo económico, sin gastos extraordinarios!!

Convencida de los servicios inmensos que los NUEVOS HÍBRIDOS DE VIÑAS pueden prestar á la Viticultura, la SOCIEDAD VITÍCOLA ha hecho grandes sacrificios para plantar extensos campos de experiencia, donde se encuentran cultivadas las mejores variedades de viñas nuevas, obtenidas por los grandes Híbridos.

Para que los viticultores puedan darse cuenta por sí mismos del valor cultural, resistencia y fructificación de dichas cepas, la SOCIEDAD VITÍCOLA facilitará la visita de sus viñedos á todos los que deseen conocerlos.

Para favorecer la reconstitución de las viñas por medio de los NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS, la SOCIEDAD VITÍCOLA ha acordado ofrecer las estacas y barbados productores de sus viñas, á los precios más económicos que le ha sido posible.

Enviará gratis á quien lo pida Catálogo de precios con indicaciones particulares á cada cepa y noticias generales de su plantación y cultivo.

No teniendo depósitos en ningún punto, no deben admitirse como plantas auténticas más que las expedidas directamente por la SOCIEDAD VITÍCOLA.

32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA

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
providor de la Asociación de Agricultores de España

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

Semillas de todas clases 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.—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.—Conviene á los terrenos de clima templado. Extraordinariamente productivo.

Trigo de Médeah.—Muy rico en gluten. Recomendable para la fabricación de pastas alimenticias.

Avena unilobulada de Hungría, blanca.
de Houdan, grano gris.
prezoz 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.

CEPAS AMERICANAS

12 MILLONES ESTACAS—3 MILLONES BARBADOS

Diversas calidades escogidas y seleccionadas para toda clase de terrenos.

Faltan representantes para provincias

Para pedidos dirigirse al propietario **D. JUAN SAUS.—SARADELL.**—(Barcelona).

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 el 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 regalán 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 prepararse 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 recibo 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 MOLIEDA 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

Fábrica de maquinaria BADENIA

Ant: Wm. Platz Söhne. A. G. Weinhelm, Baden (Alemania)

Personal ca. 700 LA MAYOR FÁBRICA Producción alcanzada 30.000

cuya especialidad es

máquinas anuales

MÁQUINAS DE PREPARACIÓN DE MOSTO

El primero y más elevado Premio en metalico concedido por la Sociedad Agrícola Alemana de Colmar, 1890



Sistema descenso de una simple cuña, de reconocido resultado. El mejor aparato de presión para prensar hasta hoy existente.

Prensas para vinos, prensas para frutos y granos, de construcción y funcionamiento insuperables; gran aprovechamiento, adquirido por la mayor fuerza de presión.—Molinos de frutos con piedras de moler y otros sistemas.—Molinos de uvas; máquinas de desgranar los racimos y de machacar; prensas para jugo, desde 3,5 litros; molinos de granos.

Extensos Catálogos gratis y franco

Las Sociedades de vendimiadores y los miembros de los Centros agrícolas obtienen rebaja.

H.—6.9503.

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

NUEVOS ALAMBIGOS

para destilación intermitente MIXTA ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION DERUY FILS AINÉ

Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París

GRAN PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Hen. Aguardientes diversos, Esencias, etc. y CATALOGO GENERAL enviado gratis. Se corresponde en Castellano.

IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Anísol, Rom, Cofiac, 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 ó licoristas. Se mandan precios y fórmulas gratis. Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 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 molineras.

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

MEDALLA DE ORO: BARCELONA, 1888.—PRIMER PREMIO: FIGUERAS, 1899

VIÑAS AMERICANAS

MARCIAL OMBRAS, Propietario Agricultor FIGUERAS (GERONA)

150.000 pies de cinco á diez años, que pueden producir anualmente diez millones de estacas

No comprar nada sin visitar mis catálogos, que son los más antiguos é importantes de España. Casa fundada en Francia en 1880, con sucursal en Figueras desde 1888.

PRECIOS REDUCIDOS

FRANCISCO J. BRETON

COMISIONISTA

Compra y venta de alcoholes, vinos y tártaros, utensilios de fábricas y depósitos de vino y alcoholes; heces secas y fresas de vinos.

REUS

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCION 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.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, 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. Gaultier*); 3.º, 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.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, 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 desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, 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. Croux, calle Remblanc, 3, Valencia, Agente general en España.