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.

HEMEROTECA MUNICIPAL MADRID

Año XXIV | Miércoles 18 de Diciembre de 1901 | NÚM. 2033

CENTRO VITÍCOLA DEL VALLÉS

VIVEROS DE CEPAS AMERICANAS EN

MONTMELÓ, PARETS, MONTORNÉS Y MONCADA

40 hectáreas de plantaciones.—Los más importantes de España

DE

VIUDA Y SOBRINO DE ANTONIO DELMAS

Paseo de Isabel II, 10, entresuelo

BARCELONA

La antigüedad de dicha casa (fundada en 1860) y la importancia que ha adquirido en el negocio de vides americanas, son una garantía eficaz para todos sus numerosos compradores de España y del extranjero.

En la presente temporada de 1901 1902, deseando hacer beneficiar á sus clientes de los precios, lo más reducidos posibles, ha establecido una tarifa de precios con la cual ninguna otra casa podrá competir.

Pídase el Catálogo núm. 14 de precios corrientes á los

Sres. Viuda y Sobrino de Antonio Delmas

PASEO DE ISABEL II, NÚM. 10 ENTRESUELO

BARCELONA

INJERTOS—BARBADOS—ESTACAS

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

ASAMBLEA DE VINICULTORES

En la mañana del miércoles último celebróse la segunda sesión, concurriendo unos 150 representantes de Cámaras, Sociedades y federaciones agrícolas, sindicatos y pueblos vinícolas y de algunas Diputaciones provinciales.

Como todas las comarcas productoras saben muy bien los remedios que urge aplicar para conjurar ó atenuar al menos la tremenda crisis que sufre la riqueza vinícola, resultó facilísima la oportuna labor de unificar las peticiones de los muchos mitins celebrados el verano último en Valencia, la Mancha, Aragón y otras regiones; así es que leídas las conclusiones formuladas por la Mesa de la Asamblea, no podían dar lugar á detenido debate.

La Mesa condensó fielmente y con suma claridad las justísimas aspiraciones de los pueblos vinícolas de la nación española y puede decirse que sin discusión, sin controversia, fueron aprobadas con unánime aplauso, después de muy breves consideraciones de los Sres. Valero, Escobar, Valverde, conde de Hervías, González Caballero, Galindo, Bernal, Segura, Burbano, Cerdán, Urbano, Lizabe, Navarro, Alberto, Manzano, Maristany y otros representantes.

Las conclusiones aprobadas son las siguientes:

«1.ª Supresión total del impuesto de consumos; y de no ser esto posible por hoy, que con arreglo á la ley municipal vigente (art. 139) contribuya el vino á dicho impuesto *ad valorem*, ó sea con el 25 por 100 del mismo como máximum, sin perjuicio de reservarse la aspiración del país para cuando la primera parte de esta base sea factible.

2.ª Que se modifique la legislación vigente sobre fabricación de vinos artificiales, en el sentido de que ha de prohibirse en absoluto la fabricación y de que han de entenderse como tales vinos de artificio, todos, absolutamente todos los que no procedan del jugo fermentado de la uva fresca, imponiéndose las oportunas penalidades á los infractores.

3.ª Que se concedan primas á la exportación de vinos.

4.ª Que se prohiba en absoluto la fabricación de alcohol industrial con productos que no sean del país, considerándose á este efecto como tales productos del país el vino, sus residuos y las melazas procedentes de la fabricación del azúcar, y estableciéndose á favor del alcohol vínico un margen diferencial de 70 pesetas hectolitro, cantidad que se considera prudencial hoy con relación á los precios corrientes de uno y otro artículo.

5.ª Reducción y unificación de las tarifas de transporte en cuanto á los vinos, alcoholes vínicos, residuos de su fabricación y sus envases, con descenso de las bases de percepción, proporcionado al mayor número de kilómetros recorridos, señalando un límite máximo prudencial por kilómetro y tonelada, tanto para los pequeños como para los grandes recorridos.

6.ª Que á las Sociedades agrícolas legalmente constituídas se concedan atribuciones para intervenir y denunciar cuantas faltas se cometan contra las anteriores bases, castigándose con las penalidades que correspondan á los infractores.

7.ª Que se procure un régimen de expansión comercial por el cual obtengan salida nuestros productos agrícolas y en especial el vino, reformando al efecto los aranceles y celebrando nuevos tratados de comercio.

Y como complemento de esta base «Que se procure el envío de Agentes consulares y Comisiones de exploración comercial á los países consumidores de bebidas alcohólicas y en los que no se produce la vid.»

Las seis primeras conclusiones fueron formuladas y sometidas á la Asamblea por la Mesa y la última propuesta por el Sr. Iranzo, dignísimo diputado por Albaida, que tanto se viene distinguiendo en la defensa de los intereses agrarios.

No hemos de exponer ahora los motivos de justicia y de suprema conveniencia nacional que exigen la inmediata adopción por los poderes públicos de aquellas conclusiones que, por fortuna, constituyen ya el PROGRAMA ÚNICO de los millares de pueblos que en España viven de la riqueza vinícola.

La CRÓNICA, en multitud de trabajos, ha demostrado la necesidad de suprimir el impuesto de consumos, proteger la destilería de la uva, rebajar las tarifas de transportes, perseguir la adulteración de los vinos y celebrar tratados de comercio para abrir nuevos mercados. No repetiremos hoy los argumentos, tantas veces aducidos en estas columnas, en apoyo de esas soluciones salvadoras, pero sí diremos que, aun rebajando el impuesto de consumos sobre el vino al 25 por 100 de su valor, todavía resultaría con una tributación muy superior á la de los demás artículos.

Esto prueba lo brutales que para el vino son las vigentes tarifas de consumos. Cuando el Sr. Puigcerver, Ministro de Hacienda á la sazón, las sometió á las Cortes, la CRÓNICA las combatió enérgicamente, pero como en aquella época pocos se preocupaban del mercado interior, debido sin duda á nuestra colosal exportación á Francia, las escandalosas é inicuas tarifas fueron aprobadas, apenas sin dificultades ni protestas.

Entiendan, pues, todos, que los vinicultores al pretender que el vino tribute como maximún el 25 por 100 *ad valorem*, no piden nada de extraordinario, antes por el contrario, reclaman menos de lo que tienen derecho á que se les conceda, toda vez que el vino no debe ser de peor condición que los demás artículos gravados en las tarifas de consumos.

Si el trabajo de unificar las conclusiones ha sido fácil, en cambio la tarea de la Comisión ejecutiva de la Asamblea resultará espinosa y de muy problemático éxito, porque efecto de nuestra falta de unión y de sobreponerse en los pueblos el interés político y de bandería al de la riqueza agraria, carecemos en las Cortes de la fuerza indispensable para que se nos haga justicia. No tenemos donde se hacen las leyes genuínos representantes en el número que debiéramos, para que prevalezcan nuestras patrióticas aspiraciones. De ahí que á pesar de la razón que asiste á las comarcas vinícolas en su incesante clamoreo, nada consigamos con liberales, ni conservadores, cuyos partidos cuando ocupan el poder, sólo se acuerdan de la agricultura y la industria para agobiarlas con múltiples é inaguantables tributos.

La Comisión ejecutiva comenzó sus gestiones el mismo día que terminaron las sesiones de la Asamblea (el jueves último), y para que podamos ver realizados todos, ó por lo menos algunos de los acuerdos de aquélla, conceptuamos de absoluta precisión que los pueblos se apresuren á dirigir á sus diputados y senadores muy expresivas excitaciones para que apoyen con decisión el programa de los vinicultores.

Z.

EL CONGRESO CONTRA EL GRANIZO

Y DE

HIBRIDACIÓN DE LA VIÑA EN LYON

Completando la reseña que hicimos últimamente, hemos de decir que el Congreso sobre hibridación de la viña no formuló conclusiones, no obstante ser los informes presentados adoptados por la mayoría de los asistentes.

La hibridación de la viña es una cuestión importantísima para el porvenir de la viticultura, pues por dicho medio se procura encontrar la cepa que resista mejor á los ataques de las enfermedades criptogámicas, proporcionando á la vez el mejor vino.

Diferentes miembros del Congreso se extendieron en atinadas observaciones sobre hibridación, manera de operarla en la viña, el mecanismo de la hibridación y origen de las razas, el papel de la hibridación en la reconstitución de los viñedos, los híbridos productores directos en los terrenos calcáreos, y sobre la vinificación de los híbridos, cuyos dictámenes, de gran interés científico, figurarán en el *compte-rendu*, próximo á publicarse.

Merece, sin embargo, especial mención lo manifestado por MM. Michon, Couderc y Castel, respecto al porvenir de los híbridos y sobre la prudencia que debe tenerse en la hibridación para buscar el híbrido propio de cada región, pues M Jurie, en razonado discurso, aseguró que, por defectos de afinidad entre las viñas americanas y las europeas, la hibridación no producirá efectos satisfactorios, porque las diferencias entre los órganos florales de unas y otras plantas son demasiado grandes.

De todas maneras la opinión más generalizada del Congreso cree que la cepa ideal, la que ha de satisfacer todos los gustos y necesidades no se ha encontrado aún; pero que se está en camino de ello, admitiendo también que los híbridos franco-americanos tienen mejor porvenir que los américo-americanos y mostrando algunas preferencias por los híbridos de Riparia × Berlandieri.

Ya vimos también que la inmensa mayoría del Congreso admitió la eficacia, en ciertas y determinadas condiciones, de los tiros contra el granizo, pues sé bien las experiencias realizadas en Austria, Suiza, Rusia, Francia, España y más aún en Italia, no son concluyentes, distan mucho los resultados obtenidos de descorazonar á nadie, á pesar de los contratiempos experimentados y de los pesimismos manifestados por verdaderas autoridades agronómicas y eminentes astrónomos.

Para no pocos de los congresistas, el justo medio se expresa en las siguientes palabras del dictamen de M. Plumandon, director del Observatorio del Puy-de-Dôme: «Cuando las observaciones relatadas serán netamente comprobadas por experiencias serias y repetidas, habrá entonces una prueba no despreciable de la eficacia de los tiros; pero será preciso toda una larga serie de experiencias para que esto sea científicamente probado».

Como los técnicos M. Picard y otros hicieran notar la mala calidad, en general, de las pólvoras empleadas, y los defectos de algunos cañones, opinan muchos que quizá se deba á ello la ineficacia del tiro, en bastantes casos observada. De ahí que se trate de perfeccionar las armas defectuosas y se propongan varias fórmulas para la elaboración de pólvoras, siendo una de las que se creen mejores, la siguiente: 75 por 100 de salitre, 12,50 por 100 de azufre y 12,50 por 100 de carbón. Dicha pólvora, que resulta muy granulosa, fina y de potencia, puede obtenerse, sin pago de consumos, á 60 céntimos el kilógramo, bastando sólo 80 gramos para los cañones de dos metros de tubo-trompa y 180 gramos para los de cuatro metros.

Como repetidas veces se nos han pedido direcciones de casas constructoras de aparatos, cañones, cohetes, etc., aplicables al granizo, á continuación consignamos algunas de las principales que han figurado en la Exposición de Lyon:

Stabilimento di Contruzioni Meccaniche; Cannone Grandinifugo; Brevetto Bazzi; *Casale Monferrato* (Italia); Catalogo dei Cannoni Gradinifughi é loro Accessori de Serini-Alberti, *Brescia* (Italia); Fabrica Cannoni Grandinifughi de Olian Fannio &. C. *Padova* (Italia); Les Canons contre la Grele de Micha-Pailleret; *Saint-Etienne* (Loire); Canon contre la Grele de Quelin &; Delafond á *Belleville-sur-Saone* (Rhone); Canon Paragrele «Horme Buire», rue Victor Hugo, 8, *Lyon;* Cañón granífugo á dobles efectos de Alfonso Bori, Cortes, 272, *Barcelona;* La Casa L. Morand, artificier, establecido en *La Valette* (Var), fábrica de cohetes hidrófugos, bombas y morteros aplicables á las nubes graníferas.

Por lo demás, las tentativas del hombre para hacer frente á la plaga de las tempestades se remontan á los más lejanos tiempos. Desde las flechas que lanzaban los Escitas y las altas perchas que se levantaban en la época de Carlomagno, hasta los medios hoy empleados, hay una larga serie de pruebas y hechos, prósperos y adversos, que demuestran cuánto han preocupado á la humanidad los desastres ocasionados en todas las edades por los pedriscos.

ANTONIO BLAVIA.

UN NUEVO TRIGO

Según vemos en un periódico extranjero, está produciendo gran ruido actualmente una nueva variedad de trigo que ha podido obtener el profesor de la Escuela de Agricultura de Minesotz (cerca de Chicago), Mr. Huyes. Esta nueva variedad de trigo es el resultado de una paciente cuanto escrupulosa selección, que resulta del transporte artificial hecho con la mano, del polen de la flor de una planta de trigo sobre el *stigmate* de la flor de otra planta de variedad diferente.

Espigas de un pie de largo dicen que obtuvo de este modo el profesor Huyes, y en comprobación presentan fotografías de dichas espigas. Este descubrimiento se traduce en asombrosas cifras de producción, pues se dice que el empleo de esta nueva simiente dará, por lo menos, dos *boisseaux* (medida algo menor que la fanega) por *acre* (49 áreas) más que las semillas conocidas hasta hoy.

Tomando los tres Estados de Minesota, Norte y Sur Dekota, que siembran por término medio 15 millones de acres cada año, adoptando esta semilla cogerían 30 millones más de *boisseaux*, que valorado á 3,75 francos, darían un total de producto más, que supone *ciento doce millones* y medio de francos. Si esta noticia, que procede de América, es exacta, representaría un gran beneficio para la producción agrícola; pero nosotros la damos tal como la vemos en la prensa extranjera, y, por lo tanto, con las reservas que merece.

CONSERVACIÓN DE LAS CARNES

Las carnes de diversos animales, y muy principalmente las de cerdo, subvienen después de conservadas á las necesidades del labrador. Los métodos de conservación de un alimento que representa ó debe representar el tipo de los grandes restauradores, influye en la salud de los pueblos más de lo que se cree. Estas pobres gentes de aldeas miserables, ¿deben sus escrófulas, sus bocios, su anemia, su languidez, á las causas que se vienen asignando? No se puede poner en duda; pero tampoco se negará que los pueblos que hacen uso de carnes mal conservadas, ya sea en forma de cecinas ó de embutidos, ya en otras formas, se degradan visiblemente. Unas viandas casi putrefactas, expuestas más á las inmundicias de una cocina detestable que á un ventajoso ahumado, llenas de sal, de aceite ó de vinagre, crudas ó casi crudas y guardadas en sitios inconvenientes, deben hacer mucho daño, y más si, como sucede frecuentemente, no se usan carnes frescas.

La *salazón* es un método de conservación que tiene casi tantos partidarios como habitantes rurales. Es el cloruro de sodio ó sal común una substancia excelente para evitar las descomposiciones. Muy difícil es que los preciosos agentes antipútridos que atesora la química, triunfen en la población rural. Si la salazón se hace bien; si no se abusa de las carnes saladas; si el labrador hace compatible con el uso de éstas el de las carnes frescas, la higiene no puede openerse á un método que resuelve bastante bien el problema de la alimentación en las aldeas. El *ahumado* se reserva para las carnes saladas, siendo el completo de una buena conservación. El humo es antipútrido, como ya se sabe. Los labradores parten en varios trozos la carne y los cuelgan al humo en sus cocinas. Es método sucio y poco eficaz; debiera proscribirse. La conservación de las carnes en *aceite* ó en *manteca* nada deja que desear. Las substancias se conservan perfectamente en las grasas, pero éstas son muy pesadas é indigestas.

La conservación en *vinagre* es también aceptable; pero no hay que perder de vista que es un condimento que ha de usarse con mucha prudencia. El «tasajo» (cortar la carne en tiras, que se secan al sol y se arrollan y se guardan) no tiene muchos partidarios en España. La conservación de las carnes por otros «antipútridos» puede ser cada vez más beneficiosa.

A las pimientas, á la sal de nitro, que usan muchas labradoras, deben seguir el «ácido salicílico», las «sales boratadas», etc., etc., que hoy hacen ya prodigios en las industrias como preciosos antipútridos.

El «método de Appert» debe popularizarse en las aldeas, ya que está popularizado en las ciudades Son necesarios métodos expeditos é irreprochables para conservar las carnes. El «extracto de carne de Liebig», las pastillas, los bizcochos, etc., preparados con substancias animalizadas, son de indisputable utilidad.

Los progresos de la industria y la experimentación deben decidir en estos asuntos.

Preciso es decir que los pueblos rurales se hallan aún á gran distancia del progreso en esta parte.

SOBRE AVICULTURA

Una de las industrias rurales más lucrativa, siempre que ella sea planteada y dirigida con inteligencia, la constituye, sin duda alguna, la cría de animales de corral.

La prueba palpable de que esto es cierto, la tenemos en los grandes establecimientos avícolas de Creene, el de «Gran compañía de Pacific Incubator» en Norte América; los establecimientos de Gombaniz Ruller, Odilo, Valteiller y otros, algunos en España é Italia.

¿Por qué, pues, contando como ejemplo vivo, fehaciente, los datos positivos que suministran estos establecimientos, no había de poderse llevar á la práctica aquí varios establecimientos avícolas que, al par de constituir negocios para los asociados, también habían de llevar á término el mejoramiento de nuestra decrépita raza de gallinas?

El enorme consumo que de productos avícolas hacen los mercados de las principales ciudades, aseguran con exceso la colocación de todos ellos, pues con relación al número de habitantes que posee cada una, no bastan las grandes partidas que de aves y huevos nos remiten desde los distintos puntos de las provincias, ni es tampoco suficiente á satisfacer toda la demanda que de ellos hay siempre en plaza para todas las exigencias de su consumo interno.

Con nuestra indolencia musulmana estamos dando pruebas de ineptos ante el mundo industrial. Cuesta trabajo hacer comprender á los extraños que aquí tenemos aun por explotar una rama de la zootenia tan importante como la avicultura, que tanto ambicionan poseer perfeccionada otras naciones que la sostienen á fuerza de sacrificios, de un modo artificial, gastando siempre grandes sumas en ensayos de connaturalización de razas de gallinas que aquí habían de aclimatarse sin dificultad alguna, y aun obtenerse de ellas mayores beneficios que los que proporcionan en el país de origen.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Córdoba 14.—En la madrugada de ayer llovió bastante, pero ha vuelto á despejarse la atmósfera, y la temperatura es muy baja.

En el mercado de aceites se ha producido repentina é importante baja. Cierto que se esperaba descenso de precios, pero no en la escala que se ha registrado. Se cotizaban los aceites nuevos de 39 á 40 reales arroba, y en los últimos días se ha cedido en los molinos á 35, y como las ofertas son grandes y pequeñas las demandas, témese se acentúe la depreciación del artículo más importante de la provincia.

En Málaga, según me escriben, ha sido también de consideración la baja, cediéndose á 36.

Los demás artículos se cotizan en nuestra plaza como sigue: Trigo duro, de 42,50 á 43 reales fanega; ídem blanquillo, de 43 á 45; cebada, de 24 á 25; habas castellanas y cochineras, de 42 á 44; ídem morunas, de 44 á 45; escaña, de 20 á 22; alpiste, de 50 á 54; garbanzos, de 110 á 130 los tiernos, y de 68 á 70 los duros; maíz, de 44 á 46; harinas blancas, extra, á 17,75 reales arroba; ídem corriente, á 17; ídem recias, á 16, 15,50 y 15.—*El Corresponsal.*

*** **Priego** (Córdoba) 16.—La cosecha de aceite que se está recogiendo es una de las más grandes que he conocido. Por este motivo, así que se han abierto los molinos, ha descendido el precio del aceite, cotizándose ahora á 36 reales arroba, con tendencia á mayor descenso.

Poco concurrida la feria de ganado de cerda que se celebró el día de San Andrés, habiéndose pagado en vivo de 40 á 54 reales arroba, según peso.

El trigo, á 42 reales fanega; cebada, á 29; habas, á 47; yeros, á 44; escaña, á 22; maíz, á 38; guijas, á 42; garbanzos, á 68; habichuelas blancas, á 76.—*El Corresponsal.*

*** **Huéscar** (Granada) 15.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 10,50 la fanega; ídem candeal, á 10; centeno, á 7,50; cebada, á 7; panizo, á 6,50; cañamón, á 12,50; habichuelas finas, á 18; harinas fuertes, á 4,50 la arroba de 11,25 kilos las primeras clases, y á 4 las segundas; ídem candeales, á 4,25 y 4; cáñamo, á 11,25; ídem colas, á 3,50; esparto largo, á 1,50; ídem de embarque, á 0,50; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11°, á 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; ídem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que subscribe.—*Isidoro Monzón.*

*** **Sevilla** 16.—En la última semana entraron más de 20.000 arrobas de aceite. Esta gran oferta, y la abundancia de cosecha en las provincias de Córdoba y Jaén, ha hecho descienda notablemente la cotización, que ha oscilado entre 36 y 43,75 reales la arroba. Hay esperanzas, sin embargo, de que se repongan algo los precios así que se animen los pedidos.

Encalmado el mercado de cereales, habiendo descendido un poco los precios.

He aquí los que han regido: Trigo extremeño, de 49 á 51 reales fanega; ídem del país, de 42 á 43; ídem tremés, de 40 á 43; cebada, de 22 á 24; avena, de 21 á 23; maíz, de 42 á 44; habas, de 48 á 50; yeros, de 42 á 46; garbanzos, de 60 á 130.

Los vinos siguen paralizados.

Firme los precios del ganado vacuno, pero el de cerda está en baja porque es poco solicitado.

Las ganaderías están buenas, por más que escasean los pastos.—*El Corresponsal.*

*** **Jaén** 15.—Los tenedores de de aceite muestran deseos de vender, pero la demanda es de poca importancia. El mercado está, pues, desanimado. Los precios han bajado y se cree bajarán más. Hay ofertas de 39 á 40 reales arroba.—*El Corresponsal.*

*** **Andújar** (Jaén) 16.—Muy retraídos los compradores de aceite, citándose algunas casas que han anulado los pedidos en espera de que desciendan más los precios.

La cosecha resulta muy buena en la provincia.—*C.*

DE ARAGON

Calaceite (Teruel) 14.—Animados con la esperanza de un cambio favorable y nuevas lluvias, se verificó aquí la siembra de cereales con tan escasa humedad, que apenas pudieron nacer por regla general, excepción hecha de los sembrados á continuación de la primera lluvia, apenas ya repetida; y como después hayamos venido y sigamos todavía atravesando un largo período sumamente seco y progresivamente frío, y actualmente de persistentes hielos y fuertes escarchas, sin señal alguna de bonanza, se justifica la general alarma que hoy preocupa á este honrado y laborioso vecindario, al ver el estacionamiento de nuestros campos sembrados y las profundas pérdidas que los hielos y escarchas han causado y causan en nuestra ya escasa cosecha de olivas.

Por lo que al arbolado se refiere, creo no haya sufrido por ahora daño alguno, si bien tenemos á la vista espesa niebla que amenaza envolvernos, la que con las abundantes y duraderas escarchas de que siempre se acompaña, ofrecería serio peligro á nuestro olivar. En fin, que todo por ahora contribuye al profundo malestar é inquietud por que atravesamos.

La cosecha de vinos ha sido también mediana, y hace que resulte ínfima con su constante depreciación.

Nuestra ganadería sufre igualmente las consecuencias del mal tiempo y carencia de pastos y aguas potables, en cuanto al de recreo se refiere, y aun el de labor se resiente y demuestra falta de buena alimentación.

Se ha generalizado la recolección de las olivas, que, ya raquíticas por la sequía, han concluído de reducir su volumen con los hielos, á la vez que en precio obedecen á la baja iniciada sin duda por la abundante cosecha de varias comarcas olivareras, ya que aquí carezcamos, y fundadamente se teme, que la sequía impida dar al olivar las oportunas labores, que ya muy pronto debieran principiar, salvo los hielos.

Parece ser que nuestros representantes en Cortes viven tranquilos y van dejando pasar el tiempo sin acordarse de veras de la continuación de nuestro desgraciado ferrocarril de Alcañiz á Tortosa ó San Carlos, así como de la existencia de dos proyectos de pantanos, ya estudiados (el de Beceite y el Pena), con los que todos los pueblos del Matarraña, pobres ahora por la sequía, serían entonces ricos y florecientes, constituyendo una de las zonas más feraces de España, ya que cuenta con buen clima y riquísimo suelo, capaces de las más variadas y sabrosas producciones.

La cotización de esta plaza es como sigue: Trigos, de 4,75 á 5 pesetas doble decálitro; cebada, á 2,75 ídem ídem; avena, á 2,25 ídem íd.; judías blancas superiores, á 9 ídem íd.; vino (14 á 16°), á una peseta decálitro; aceite común, á una ídem íd.; aceite fino, á 12 ídem ídem; olivas, á 4,50 pesetas triple decálitro; ganados lanar y cabrío, sin demanda ni precio conocido; carnes de carnero, de macho cabrío y ganado de cerda, á 1,80 pesetas, 1,25 y 1,80 kilo, respectivamente.—*P. V. P.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Quintanar del Rey (Cuenca) 12.—No me da calor de escribir para la CRÓNICA, pues siempre he de decir casi lo mismo: que los labradores, cosecheros, comerciantes y demás ramos que de la producción de vinos y cereales vivimos muriendo, y que sólo un brusco empujón que diéramos á la política y sus hombres podría ser el principio de nuestra resurrección. Pero nuestra apatía y criminal abandono de nuestros intereses de clase y la costumbre de tenernos por incapaces de cosa de provecho, son las rémoras que nos tienen abatidos. Todos se asocian, todos, desde los políticos hasta las mujeres se unen, para hacer fuerza: nosotros, y más en los pueblos, nos disgregamos; así estamos de medrados.

El mercado, casi muerto; precios nominales ó tan ínfimos, que no merecen nombre.

Vino, á 1 peseta ó 1,12; azafrán, á 35 pesetas la libra castellana; trigo candeal, á 12,50 pesetas; cebada, á 7,50, pero sin compradores.—*A. M. P.*

*** **Miguel Esteban** (Toledo) 14.—Precios de los artículos de exportación en esta localidad: Candeal superior, á 43 y 44 reales la fanega; jeja, á 42; cebada, á 24; avena, á 22; titos, á 44; vino tinto superior, á 6 reales la arroba los 16 litros; ídem blanco, á 5 ídem; vinagre, á 5 ídem.—*J. I. T.*

*** **Moral de Calatrava** (Ciudad Real) 15.—Tiempo crudísimo. Debido á los muchos hielos se ha quedado mermada la aceituna. Ha empezado la recolección de este fruto, cogiéndose menos de lo que se esperaba por aquella causa.

Precios: Vinos tintos y blancos, á 10 reales la arroba; aceite, á 51 ídem; cerdos en vivo, á 50 ídem; patatas, á 4 ídem; aguardiente anisado, 23°, á 46; candeal, á 46 reales la fanega; centeno, á 30.—*Un Subscriptor.*

*** **Sonseca** (Toledo) 15.—La sementera se terminó en buenas condiciones, pero debido á los fríos tan intensos que tenemos desde hace días, se encuentran los campos muy atrasados, comparados con años anteriores. La aceituna, con las fuertes heladas que han caído, se ha cortado mucho, porque todavía no estaba bien sazonada; de modo que por esta causa se ha aminorado en parte la cosecha de aceite; todavía no ha empezado en este pueblo la recolección de dicho fruto.

De vinos tintos ya existen grandes cantidades hechas y dispuestas para la venta; pero hasta la fecha no hay extracción, á pesar de la buena graduación que tienen y su buena calidad.

Precios del mercado: Trigo, de 44 á 45 reales la fanega; cebada, á 21 ídem; algarrobas, de 32 á 34 ídem; vino tinto, á 8 reales la arroba; ídem blanco, á 8; patatas, á 5 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

*** **San Clemente** (Cuenca) 15.—Las operaciones de venta de vinos se hallan paralizadas desde la vendimia, y no se despacha ni una arroba, á pesar de ofrecerse á peseta tanto el tinto como el blanco.

A primeros de año parece que van á trabajar las fábricas alcoholeras, y han comenzado á hacer algunos ajustes á 0,07 *céntimos grado*, ó sea á menos de peseta por arroba. A este ruinoso precio nadie quiere vender en espera de que vengan compradores y mejoren algo. Por cierto que lograrían un buen negocio los primeros en presentarse, puesto que escogerían lo que quisieran y á los precios que quisieran.

Siguen haciéndose trabajos para la extinción de la langosta, pero se ve que no hay la actividad que debiera en las roturaciones de terrenos infestados.

Los candeales rigen á los precios de 47 y 48 reales la fanega.—*E. S.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Cebreros (Avila) 15.—Hace unos cuantos días comenzó la venta del vino nuevo, y, como se esperaba, han salido clases superiores, ya que la recolección se hizo en buenas condiciones y el fruto estaba perfectamente sazonado; acaso su excesiva bondad resulte un inconveniente ó desventaja, porque bastantes son ahora dulces y algunos de ellos no se volverán secos en modo alguno, y por tanto no se podrán vender, ya que pasada esta época no se piden vinos de la referida clase.

Los precios fluctúan entre 8 y 9 reales arroba de 16 litros, que si no llega á ser remunerador, al menos permite por este año al viticultor, por la buena cosecha que se ha hecho. Si la demanda no decrece, esperamos que aquel precio se sostenga, lo que es una necesidad si se han de labrar las viñas.

Efecto de la relativa abundancia de cosecha, se hace bastante aguardiente, que se vende sin extracción alguna á 17 reales la arroba de 16 litros y 19° Cartier, y anisados de 25°, á 40 y 42 reales, igual medida.

Más detalles dará el Corresponsal que subscribe al que se los pida.—*Eusebio González y González.*

*** **Medina del Campo** (Valladolid) 15.—Precios del mercado celebrado hoy en esta plaza: Trigo, de 43 á 43,50 reales fanega; centeno, á 31; cebada, de 26,50 á 27; algarrobas, de 34 á 35.

Tendencia sostenida y tiempo frío. Los sembrados han nacido muy bien.—*T. M. R.*

*** **Palencia** 15.—En la semana última han regido aquí los siguientes precios: Trigo, de 42 á 42,50 reales las 92 libras; centeno, á 30 las 90; cebada, á 25,50 reales fanega; avena, á 19.

Animadas las compras, y tiempo muy frío.—*C.*

*** **Burgos** 14.—Precios del mercado de ayer: Trigo álaga, de 42 á 42,50 reales los 44 kilos; ídem mocho, de 43 á 43,50 ídem los 42,50; ídem rojo, á 42,50 los 42,50; centeno, á 34 los 41,50; cebada, á 29 los 32; avena, á 20 los 26; yeros, á 40 los 44; harinas, á 18, 17 y 16 reales la arroba; patatas, á 4; paja, á 30 céntimos de peseta la arroba.

Tendencia floja, buenos los campos y tiempo frío.—*C.*

*** **Belorado** (Burgos) 15.—Precios de la semana última: Trigo, de 42,50 á 43 reales las 94 libras; cebada, á 27 la fanega; centeno, á 32; avena, á 21; yeros, á 41; lentejas, á 58; titos, á 54; garbanzos, á 160, 120 y 100; harinas, á 18 reales arroba las primeras clases y á 17 las segundas.—*C.*

*** **Villarcayo** (Burgos) 16.—Precios: Trigo bueno, á 42,50 reales la fanega; centeno y cebada, á 30; avena, á 20; yeros, á 38; lentejas, á 40; habas, á 72; garbanzos, á 120, 104 y 100; harinas, á 16, 15 y 14 reales arroba.—*M.*

*** **Carrión de los Condes** (Palencia) 15.—Precios del mercado último: Trigo, á 41 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 32; avena, á 22; algarrobas, á 41; yeros, á 40; lentejas, á 39; alubias, á 60; muelas, á 40; garbanzos, á 120, 100 y 80; harinas, á 17, 16 y 15 reales la arroba; patatas, á 3,50; vinos, á 10 reales cántaro los tintos y á 9 los blancos; vinagre, á 6.

Bueyes de labor, á 1.900 reales cabeza; novillos de tres años, á 2.000; vacas cotrales, á 1.100; añojos y añojas, á 800; ídem de seis meses, á 200; ovejas, á 110; cerdos vivos cebados, á 54 y 56 reales arroba; ídem en canal, á 70. *El Corresponsal.*

*** **Segovia** 14.—En el mercado de hoy se ha cotizado: Trigo en paneras, á 46 y 46,50 reales fanega; ídem en almacenes, á 44 las 94 libras; centeno, á 34; cebada, de 26,50 á 27; algarrobas, á 35; garbanzos, de 120 á 190; harina de primera extra, á 22 reales la arroba; ídem de primera, á 18; ídem de todo pan, á 16; vinos de Arganda y Chinchón, sin derechos de consumos, á 17 reales la arroba; ídem de la ribera, á 12.—*El Corresponsal.*

*** **Valladolid** 15.—Hoy se ha pagado el trigo en los Almacenes de Castilla á 43,50 reales la fanega, y en el Canal de Castilla, á 43,25.

El centeno se ha cotizado á 30,50 reales las 90 libras.—*Un Subscriptor.*

*** **Rioseco** (Valladolid) 16.—Al detall se ha pagado el trigo á 42 reales las 94 libras.—*C.*

*** **Aranda de Duero** (Burgos) 15.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 41,50 reales las 92 libras; centeno, á 28 las 90; cebada, á 27 la fanega; avena, á 18; algarrobas, á 34; yeros, á 38; garbanzos, á 185, 100 y 90; harinas, á 16, 15 y 14 reales la arroba; patatas, á 4; vino tinto, á 9 reales cántaro; bueyes de labor, á 2.100 reales cabeza; vacas cotrales, á 600; cerdos al destete, á 65; ídem de seis meses, á 138; ídem de un año, de 280 á 300; corderos, á 36; carneros, á 110.—*F.*

DE CATALUÑA

Reus (Tarragona) 16.—Estamos en período de completa calma; este mercado casi por completo explotado de todos sus artículos (vinos, avellana, almendra y aceite), se halla bajo la presión de un pánico horroroso, efecto de la rápida baja de los francos y libras; ni los comerciantes de vino, ni los de avellana, almendra y aceite se atreven á efectuar operaciones hasta que se normalicen los cambios á un tipo más ó menos fijo que permita marcar un punto de partida para las compras y ventas; ente tanto estamos casi mano sobre mano.

En lo único que parece notarse como prodromo de un movimiento, es en la importación de trigos aragoneses y castellanos, los que según cálculos se espera mejorarán sus precios en esta plaza.

Se acaba de formar una gran Compañía para explotar dos saltos de agua que producirán, según se cree, por fuerza hidráulica de 5.000 á 6.000 caballos de energía eléctrica que se distribuirán entre Reus, Tarragona y Valls; parece que muy pronto comenzarán los trabajos, y los resultados para la industria se cree serán inmensos.—*F. J. B.*

*** **Lérida** 15.—Tan persistentes é intensos vienen siendo los hielos, que en varias comarcas de la provincia se ha suspendido el tránsito de carruajes y caballerías por estar helado el piso de los caminos.

Témese sufran mucho los olivos.

Precios últimos: Trigo de monte, á 18, 17 á 17,50 y 15,50 á 16,50 pesetas la cuartera de 73,36 litros, según la clase; ídem de huerta, de 15,50 á 16,50; cebada, de 9 á 9,50; maíz, á 11,50; habas, de 13 á 13,25; habones, de 13,25 á 13,50; judías, de 26 á 29.

El aceite, de 11 á 11,50 pesetas arroba, con tendencia á la baja.—*El Corresponsal.*

*** **Villafranca del Panadés** (Barcelona) 13.—Como todos los años, á medida que á las casas comerciales se les avecina la época de los balances, suprimen en lo que pueden sus operaciones; y así efectivamente ha sucedido este año, con la sola variante de que han anticipado una quincena su determinación.

Por eso se nota movimiento en la extracción de los vinos comprados anteriormente.

Con todo y parecer el comercio paralizado no dejan de tener sus precios los vinos que á los compradores convienen, y tanto es así, que saliendo de la rutina de animación que en años anteriores tenían nuestros caldos, á la sordina se van escogiendo las clases, tanto rosadas como blancas, y también se ajustan á precios reservados, los cuales nada tienen de despreciables.

Los vinos tintos, clases finas, están destinados á tener su relativa importancia si los tenedores saben imponerse en los precios, toda vez que no es abundante en su generalidad la cosecha de este caldo en el presente año.

Los alcoholes, en su modo de ser, tan pronto acusan firmeza como marcan una baja; esto no obstante, hace que en el próximo pasado mercado se mantuvieran firmes y con tendencia á mejorar.—*El Corresponsal.*

*** **Vendrell** (Tarragona) 14.—En lo que va de mes se ha notado algún movimiento en vinos, habiéndose pagado los tintos de 13 á 15 pesetas la carga (121,60 litros).

Muy solicitadas las algarrobas; se venden cuantas partidas se ofrecen á 6 pesetas el quintal catalán (41,40 litros).

Los ajos están de 10 á 15 pesetas la docena de ristras.

Puede darse por teminada la sementera.—*El Corresponsal.*

DE LEON

Toro (Zamora) 14.—La extracción de vinos en ésta se encuentra muy animada, vendiéndose los vinos de primera superior de 8 á 9 reales cántara en bodega, siendo las clases muy selectas y mandándose algunos vagones para Vizcaya. El tiempo continúa con fuertes hielos y nieblas. La sementera buena.

Para compras y detalles dirigirse al corresponsal que suscribe.—*Remigio Gallego.*

*** **Jambrina** (Zamora) 14.—En los mercados celebrados en Zamora los días 12 y 13 del corriente mes se mantuvieron firmes los precios del ganado vacuno, habiendo muchos compradores en las choriceras. Los cerdos, á 56 y 60 reales la arroba, en vivo.

El trigo, á 40 y 43 reales las 94 libras; cebada, á 27 y 28 ídem la fanega; centeno, de 30 á 31; algarrobas, de 34 á 35; garbanzos cocheros, de 130 á 150; ídem duros, de 80 á 100; harinas, á 16 reales arroba las primeras clases y de 14 á 15 las segundas; vino, de 7 á 9 reales cántaro; aguardiente, de 24 á 28 ídem.—*Y. C.*

*** **Fuentesaúco** (Zamora) 15.—Precios de la semana última: Garbanzos, á 150, 125 y 90 reales fanega, según la clase; trigo bueno, á 43; cebada, á 30; centeno, á 29; algarrobas, á 34; yeros, á 40; lentejas, á 38; alubias, á 90; avena, á 18; guisantes, á 40; harinas, á 18, 17 y 16 reales la arroba; patatas, á 4 ídem; cerdos vivos cebados, á 54; vino tinto, á 8 reales cántaro.

Tiempo de fuertes hielos.—*O.*

DE MURCIA

Caravaca (Murcia) 15.—En la semana última han regido en esta plaza los siguientes precios: Trigo fuerte, de 46 á 47 reales fanega, ídem candeal, de 40 á 42; ídem jeja, de 40 á 42; cebada, á 24; cáñamo, de 40 á 42 reales arroba; aceite, á 50 ídem; patatas, de 14 á 16 reales quintal.—*M.*

*** **Cehegín** (Murcia) 15.—Se hizo la siembra de cereales en buenas condiciones, habiendo nacido bien. Hoy se ocupa mucha gente en la cogida de olivas, que es de excelente calidad, habiendo una cosecha regular.

Son pocos los viticultores que se ocupan en echar muzgones ó cabezas, pues temen perder el tiempo y el dinero, porque la filoxera (si Dios no lo remedia), dentro de poco habrá destruído nuestros hermosos viñedos.

Los precios que rigen en esta localidad, son los siguientes:

Trigo fuerte, á 11,50 pesetas fanega de 55 litros; jeja, á 10 ídem íd.; centeno, á 8,50 ídem íd.; cebada, á 6 ídem ídem; maíz, á 6 ídem íd.; cañamón, á 12 ídem íd.; garbanzos torraderos, á 17 ídem íd.; oliva, á 5 ídem íd. de 69 litros; cáñamo, de 8 á 10 pesetas arroba de 11,50 kilos; alubias, á 4,25 ídem ídem; cerdos en vivo, de 9 á 11 ídem ídem; patatas, á una ídem íd.; vino, de 1,25 á 2 pesetas arroba de 18 litros y anisados, desde 6,50 á 35 pesetas ídem ídem.

Poca demanda de cereales, y regular en los vinos de buena calidad.—*J. A. C.*

DE NAVARRA

Barasoain 15.—La filoxera ha destruído nuestros viñedos, los cuales constituían la principalísima riqueza de esta comarca.

Precios de los cereales: Trigo, á 5,50 pesetas el robo (28,13 litros); cebada, á 3,50 ídem; avena, á 3 ídem.—*A. P. de C.*

*** **Corella** 15.—En los viñedos que no fueron sulfatados oportunamente, la cosecha de vino ha sido muy escasa y de mala clase; los sulfatados á tiempo, y no filoxerados, han rendido buen caldo.

Lo más triste es ver las carretadas de cepas que se traen de los viñedos destruídos por la filoxera, cuya terrible plaga dejará arruinado á este pueblo. De vino viejo tenemos todavía unos 150.000 decálitros, y sólo se saca alguna cuba que otra.

Desigual el estado del olivar, en el que se ve el fruto á corros. En conjunto, corta cosecha, pagándose el robo de oliva (28,13 litros), á 18 y 18,50 reales, precio que recompensa el líquido que da en el trajal.

No hay cotización para el aceite.—*P. S.*

*** **Allo** 14.—Precios de los cereales: Trigo, á 21 reales robo; cebada, á 13; avena, á 12; centeno, á 16.

Los sembrados tardíos para nacer por los muchos hielos.

Los vinos viejos, de 7 á 8 reales cántaro; los nuevos, sin precio, por no haber aclarado y por falta de compradores, calculándose la cosecha de este año en 100.000 cántaros, bastante más escasa que el año anterior.

La recolección de la oliva se está haciendo lentamente por el retraimiento de los jornaleros para cogerlas á destajo; se ha quedado un poco menuda á consecuencia de las heladas. La calidad es superior; ahora rinde el robo colme 13 libras. En breve se abrirán los restantes trujales, y habrá animación, tanto en busca de oliva como de aceite; existencias del año anterior, escasas. En mi próxima anotaré los precios.—*P. L.*

DE LA RIOJA

Angunciana (Logroño). 15—Toda esta comarca se encuentra con mucho vino viejo, y la cosecha del año presente sin que se pueda vender á ningún precio; así es que si en breve no se quitan los consumos al vino, dejando en libertad para venderlo al vinicultor, pronto vendrá una revolución por el hambre.

Los vinicultores y la clase jornalera debemos unirnos para decirle al Gobierno: Estamos dispuestos los primeros á pagar los consumos en contribución, como pagamos la territorial, y los segundos, en un reparto prudente y en cédula personal de consumos; con esto y que autorice el Gobierno á pueblos y ciudades para que hagan lo que les plazca para sustituir dicho impuesto sobre el vino, puede muy bien quitarse los consumos á este caldo, que hoy es artículo de primera necesidad para las dos clases.

Los artículos que no son de primera necesidad deben recargarse, con objeto de que pague el que tiene, que es el que los ha de gastar.

Como matrícula podríamos pagar los viticultores un cuartillo de real en cada decálitro de vino que sacásemos para la venta fuera del pueblo, quedando en beneficio de la localidad lo que se recaudase por tal concepto.—*E. G.*

*** **Quel** (Logroño) 13.—Llevamos tiempo muy seco con fuertes hielos.

Los sembrados tardíos, no pueden nacer.

Se ha comenzado la recolección de la oliva, la cual está muy mermada por los persistentes hielos.

Los vinos nuevos se van aclarando bastante, y parece son mejor de lo que se esperaba. Los viejos se conservan bien y se desea venderlos, pero no hay demanda; se cederían de 7 á 8 reales la cántara de 16 litros.

Precios de los cereales: Trigo, á 12 pesetas fanega; ídem morcacho, á 8; cebada, á 7,50; avena, á 6; habas, á 10.—*D. S.*

NOTICIAS

En Noviembre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 3.830 bocoyes, 1.635 pipas, 978 medias, 735 cuartos y 264 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1900, acusa un aumento de 43 bocoyes y 194 medias y una baja de 1.782 pipas, 552 cuartos y 66 octavos.

En Noviembre último ha sido activísima por aquel puerto la exportación de avellana y almendra, consistiendo en 16.757 y 4.735 sacos respectivamente, ó sea un aumento en relación con el mismo mes del año anterior de 6.270 sacos de avellana y 4.735 de almendra.

Debido á la supresión del impuesto de consumos, calcúlase se beberán este año en París 6,50 millones de hectolitros, siendo así que el consumo medio hasta 1901 era de 4,50 millones escasos. El aumento, como se ve, es considerable.

Por el Ministerio de Agricultura ha sido declarada invadida por la filoxera la provincia de Burgos.

Con atento B. L. M. hemos recibido copia del siguiente telegrama que el Sindicato Agrícola de Requena dirigió á la Asamblea de viticultores que acaba de celebrarse en Madrid:

«Sindicato Agrícola Requenense saluda viticultores reunidos Madrid. Sostiene enhiesta su bandera conclusiones conocidas. Protesta enérgicamente proyecto Riu y todo concierto ó monopolización alcoholes. Aviso sus hermanos peligro timo portugués oferta 85 céntimos grado hectolitro vinos, hacen alcoholeros; conoce cartuchos perdigones. Niega en absoluto toda representación para concertar enemigos alcoholeros industriales, recobrando libertad para sublebar España si algo intentar tal sentido.—Presidente, *Masid.*—Secretario, *Penén.*»

El Ministro de Hacienda de Italia ha presentado á las Cámaras un proyecto de ley disminuyendo notablemente el impuesto de consumos sobre el vino, y otro para favorecer la destilería de la uva.

Además, el Ministro de Agricultura con objeto de fomentar la exportación, ha mandado instalar en Berlín y en Londres depositos de vinos italianos, cuya absoluta pureza será garantizada por el mismo Gobierno italiano.

En todos los países vinícolas, menos en el nuestro, se vienen dictando disposiciones en defensa de la vinicultura.

En la Asamblea de Vinicultores ha tenido el director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES la representación del Ayuntamiento y vinicultores del pueblo de Cuzcurrita (Rioja).

El Sindicato Agricola de Yecla (Murcia) ha acordado crear una Caja de Ahorros y Monte de Piedad.

Los mercados de trigos están en general bastante encalmados, tendiendo al descenso los precios.

Una Comisión numerosa de diputados de las provincias exportadoras de frutas, ha conferenciado con el Ministro de Hacienda, pidiéndole la supresión del impuesto de exportación que las grava.

El Sr. Urzáiz estimó muy difícil lo que pretendían, pero ofreció buscar una compensación.

La Comisión de diputados encargada de gestionar en pro de las soluciones propuestas por la Asamblea de vinicultores, la forman los señores siguientes: marqués de la Vega de Armijo, Canalejas (D. José), Iranzo, Isabal, García Alonso, Gallego (D. Tesifonte), Enríquez y Díaz Macuso.

El Gobierno, que ya negó los indispensables recursos para combatir la langosta, se opone resueltamente á rebajar el impuesto de consumos sobre el vino, así como tampoco se muestra propicio á modificar el vigente régimen de alcoholes, ni á procurar la reforma de las tarifas de ferrocarriles. El Gobierno, en suma, nada hace ni hará para aliviar la aflictiva situación de la vinicultura.

Ya lo saben los pueblos productores.

Según los datos estadísticos de la Dirección general de Contribuciones indirectas, los viñedos de Francia han rendido en el presente año 58 millones de hectolitros de vino.

Esta cosecha es inferior en 10 millones de hectolitros á la de 1900; pero superior en 18 millones á la producción media del último decenio.

Argelia ha recolectado en este año cinco y medio millones de hectolitros.

Como se temía, los precios de los aceites han tenido en la semana última una notable baja.

La coseha resulta abundante, en general, y de excelente clase.

Escriben de Piedra Buena (Ciudad Real):

«Una de estas mañanas de espesa niebla cayó un bando inmenso de perdices sobre Piedrabuena, quedando sembradas las calles y corrales de la población de tan codiciadas aves, las cuales no intentaron siquiera remontar el vuelo por su estado de cansancio y despistamiento.

Ocioso es decir lo que fácilmente pensarán nuestros lectores: que los vecinos que observaron la caída de este bendito *maná* se apresuraron á coger perdices vivas, siendo innumerables las que se encerraron en jaulas.

Presúmese que la causa de tan extraño suceso la motivó la niebla, cuyo fenómeno desorientó completamente á las aves, cayendo en Piedrabuena como hubiera sucedido en cualquier otro punto.»

Precios de nuestros vinos en las siguientes plazas de Francia:

París.—Tintos de Aragón, 13 á 14°, de 30 á 38 francos hectolitro; ídem de Alicante, 13 á 14°, de 27 á 36; ídem de Valencia, 12 á 14°, de 27 á 31; ídem de Cataluña, 12 á 14°, de 20 á 35; ídem de Navarra, 12 á 14°, de 30 á 38; ídem de Rioja, 12 á 13°, de 28 á 35; blancos de Huelva, la Mancha y Valencia, 12 á 14°, de 30 á 37.

Cette.—Tintos de Alicante, de 29 á 31 francos hectolitro los de 14 á 15°, y 26 á 27 los de 12 á 13°; ídem de Valencia, de 26 á 28 los de 13 á 14°, y de 20 á 22 los de 12°; ídem de Benicarló, 12 á 13°, de 22 á 24; ídem del Priorato, 14 á 15°, de 28 á 32; idem de otros puntos de Cataluña, 12°, de 26 á 30; ídem de Vinaroz, 12°, de 20 á 22; blancos secos de Andalucía, 12 á 13°, de 27 á 30; ídem íd. de la Mancha, 12 á 13°, de 25 á 28; ídem íd. de Cataluña, 12°, de 26 á 28.

Burdeos.—Tintos de Aragón, 13 á 14°, de 350 á 400 francos la tonelada (905 litros); ídem de Alicante, 12 á 14°, de 250 á 335; ídem de Valencia, 12 á 13°, de 232 á 260; ídem de Navarra, 14 á 15°, de 340 á 400; ídem de la Rioja, 12 á 13°, de 260 á 350; blancos de Huelva y la Mancha, 12 á 13°, de 250 á 335.

Muy encalmadas las ventas en todos los mercados.

El aumento de derechos arancelarios sobre nuestras mistelas que acaba de votar las Cámara francesa, afecta grandemente á la producción vinícola española y en especial á la del Mediodía de nuestra Península.

El acuerdo de la Cámara francesa se debe á iniciativas y gestiones de Argel para seguir falsificando los productos españoles, singularmente el vino de Málaga.

El Gobierno significará al de la vecina república lo que el referido acuerdo contraría intereses españoles y, al propio tiempo, la necesidad en que ha de verse, si el acuerdo prospera, de algunas represalias en los aranceles resr pecto á alguna parte de la producción francesa.

Las obras para la construcción del pantano de Villanueva y Geltrú, que tantos beneficios ha de reportar á dicha comarca, comenzarán á principios de la primavera próxima.

Ha quedado ya montado en El Retiro el pabellón palomar de mensajeras para la Exposición Internacional de Avicultura, que tendrá lugar en Mayo de 1902.

Hay noticias de que será muy concurrida la Exposición.

El plazo de inscripción termina el 1.° de Febrero próximo.

En la tarde del lunes de la anterior semana se verificaron en la Granja modelo de Zaragoza las pruebas oficiales del nuevo arado de desfonde recientemente adquirido por la Corporación provincial.

Las pruebas fueron presenciadas por gran número de diputados y los ingenieros agrónomos Sres. Gayán y Padilla.

El aparato con todos sus accesorios para su manejamiento, funcionamiento, conservación y recomposición de averías ha costado 5.000 pesetas. Las pruebas han dado un resultado excelente.

El arado será trasladado á la torre del Hospital para practicar las labores necesarias para plantar las cepas americanas.

Después será trasladado á Cariñena y Borja para la formación de las viñas de experimentación, y en las cuales se cultivarán diferentes clases de vides americanas.

Los agricultores de aquella provincia que deseen laborar sus tierras, pueden solicitarlo de la Diputación, pues esta Corporación no lo empleará más que unos treinta días al año. La cesión se hará con la condición de que el aparato ha de ser manejado por un empleado competente y mediante el pago de un canon bastante módico.

En vista de las consultas dirigidas al Ministerio de Agricultura por varias Cámaras de Comercio, solicitando se les designe oficialmente el territorio dentro del cual hayan de ejercer su jurisdicción, se dispuesto por Real orden lo siguiente:

1.° La Cámara de Comercio de cada capital ejercerá jurisdicción en toda la provincia, con excepción del término municipal donde exista alguna; y

2.° La Cámara de Comercio de cada plaza, que no sea la capital de la provincia, ejercerá jurisdicción sólo dentro del respectivo término municipal.

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

Vino común, 84.353 kilos; patatas, 10.000 ídem; pirita de hierro, 190.000; mineral de hierro, 3.015.000; almendra en cáscara, 21.725; ídem en pepita, 2.470; pimiento molido, 10.790; ídem en rama, 100; peros, 1.844; 350 000 de ocre; sardina, 5.615; naranjas, 176.950; enea, 2.700; filete de esparto, 2.200; higos, 10.414.

De Almendralejo se ha recibido el siguiente telegrama:

«La proposición del Sr. Riu referente á los alcoholes produce entre los vinicultores y fabricantes de alcohol vínico de esta ciudad enorme protesta, entendiéndose que, al prosperar, ocasionaría la ruina de la viticultura.»

En la actualidad se paga en Burriana la naranja á 10 pesetas millar.

Tanto en Castellón como en los pueblos comarcanos, han sufrido considerable baja los precios á que se venía cotizando el dorado fruto.

Y no podía suceder menos, dados los bajos precios á que se vende en el extranjero.

El Director general de Agricultura ha dirigido un telegrama circular á los gobernadores recomendándoles la averiguación de si existe ó no desarrollada en los campos de su provincia la epizootia.

Esta medida obedece á la presencia de la enfermedad dicha en varias provincias, donde está adquiriendo gran desarrollo, con el fin de adelantarse á la presencia de aquélla, empleando medidas higiénicas, el aislamiento de los animales infectados y saneamiento de los terrenos.

El telegrama ordena que el Inspector provincial de veterinaria realice las averiguaciones necesarias al descubrimiento del mal, si existiera, determinando su extensión, y dicte las medidas convenientes para combatirlo, recordando la orden de 14 de Mayo último, donde se dan reglas para proceder en los distintos casos que puedan presentarse.

La asociación de labradores de Zaragoza y su provincia ha dispuesto abrir un concurso para contratar los abonos de dicha asociación desde el mes de Enero al mes de Junio inclusive. Los que deseen tomar parte en dicho concurso podrán solicitarlo hasta el día 20 del actual.

Dicen de Ciudad Real que se ha comprobado la existencia de una enfermedad desconocida que hace extragos en el ganado de cerda.

Las reses atacadas mueren instantáneamente de inflamación al hígado.

La misma enfermedad hace también extragos en el ganado lanar.

A algunos ganaderos han llegado á morírselos 80 cerdos diarios.

La cosecha de remolacha azucarera en la provincia de Vitoria ha sido muy buena, á pesar de ser la primera plantación.

Ha superado á todos cuantos cálculos se habían formado.

La Comisión que entiende en el proyecto sobre el pago en oro de los derechos de Aduana, ha dado el dictamen ayer tarde, modificando el proyecto del Ministro de Hacienda, de acuerdo con éste en algunos puntos.

Aumenta algunos de los artículos comprendidos en el pago en oro, entre ellos los carruajes, vinos extranjeros, tejidos de seda y embarcaciones de hierro ó de madera.

Se establece que la reducción que ha de hacerse en las liquidaciones de derechos sea al tipo medio del cambio en la quincena anterior, fijándose este tipo en enteros, prescindiendo de fracciones si no llegan á 50 céntimos, y aumentando una unidad si excede de esta cantidad.

Como disposición transitoria se establece que se considerarán definitivas las liquidaciones practicadas con arreglo al decreto de 30 de Noviembre, y que la ley empezará á regir el día primero del mes siguiente al en que se promulgue.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 16

París á la vista	36 00
Londres á la vista (lib. ester.) ptas.	34 20

MADRID

IMPRENTA DE A. SANTARÉN (SUC. DE CUESTA)

Calle de la Cava-alta, núm. 5

1901

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS

DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (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 2.° AÑO — Pesetas	VINO EN SU 3.er AÑO — Pesetas	VINO EN SU 4.° AÑO — Pesetas	PESO aproximado — Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril » 100 » íd.	110	130	160	140
Idem » 75 » íd.	85	100	120	112
Idem » 50 » íd.	60	70	85	80
Idem » 25 » íd.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas	»	»	50	50
Idem » 12 íd.	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas	»	»	32	30

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndolas 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 á 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 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 vacios del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

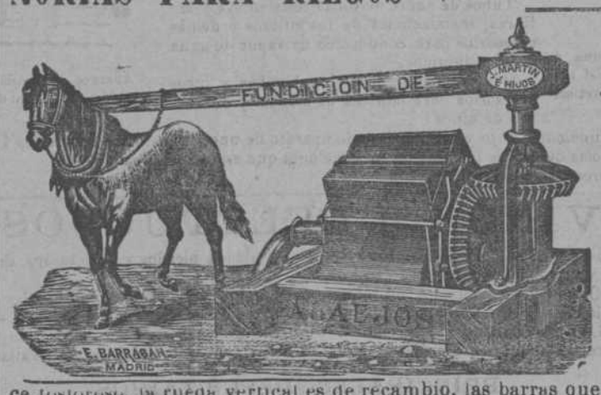
Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

A LOS VINICULTORES

Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Taíalla (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 ALAEJOS

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.

Unica 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 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 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, Pobes y Orduña.

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

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

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 Rockelt.—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 construído, de 300 hectolitros, á precio increible.

Se venden cubas, tinos y pipas en buen uso, de grandes y pequeñas cabidas. 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 convenceréis.

Calle Herrerías, n.° 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

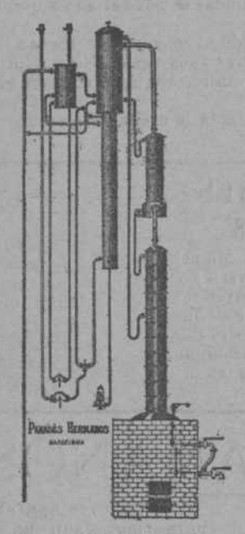
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir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

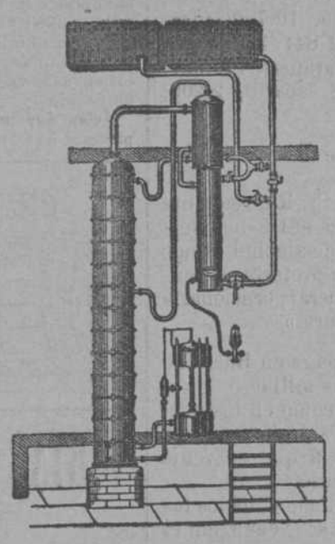
Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orujos con aprovechamiento de los tártaros. Se obtiene con nuestro sistema de aparato un 10 ó un 15 por 100 más de alcohol, más grados y en menos tiempo que con el sistema de calderas empleado hasta hoy, cuya cantidad de alcohol se pierde.

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.



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

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.

VINOS DEFECTUOSOS

Los vinos que cubren ó pierden su color al aire libre, los vinos turbios, picados y defectuosos, se corrigen y disponen para su venta. Exito completo y economía. Consultas gratis.

TANINO ENANTICO. — Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color, evita el avinagramiento, se usa en todo tiempo y es indispensable para los vinos de exportación.—**13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas.**

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 Mayoral, D.—Logroño: Patricio Gómez.—Palencia: Fuentes é Hijo.—Valladolid: Ferrés y Compañía.—Málaga: Manuel de Alva, Ancha del Carmen, 3.—Salamanca: Ignacio S. Fuentes.—Toro: Hijos de Mateo Beato.—Badajoz: E. Camacho, Soledad, 29. Ciudad Real: Centro Farmacéutico.—Pamplona: Jesús G. Castillo, droguería.—Cádiz: Viuda de Ayala.—Huelva: Rafael Andrés.—Cataluña, Aragón y Baleares: Sres. Alfredo Riera é Hijos, Ronda de San Pedro, 36, Barcelona.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUIMICOS

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 VITICOLA

para facilitar la reconstitución de los viñedos por los

NUEVOS HÍBRIDOS productores directos

resistentes á la filoxera 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 CARDEDEU, 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 VITICOLA ha hecho grandes sacrificios para plantar extensos campos de experiencia, donde se encuentren cultivadas las mejores variedades de viñas nuevas, obtenidas por los grandes Hibridadores.

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

Para favorecer la reconstitución de las viñas por medio de los NUEVOS HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS, la SOCIEDAD VITICOLA 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 VITICOLA.

32, calle Tantarantana, 32.—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 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 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 quieran 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. I, VALENCIA

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

MAQUINARIA

PARA LA MOLIENDA 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. Weinheim, Baden (Alemania)

Personal ca. 700 — LA MAYOR FÁBRICA cuya especialidad es — Producción alcanzada 30.000 máquinas anuales

MÁQUINAS DE PREPARACIÓN DE MOSTO

El primero y más elevado Premio en metálico 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.

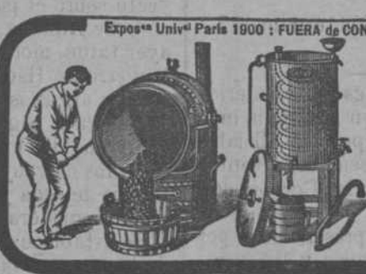
Prensas para vinos, prensas para frutos y granos, de construcción y funcionamiento insuperables; gran aprovechamiento, adquirido por la mayor fuerza de presión.—Molinos de frutos con piedras de moler y otros sistemas.—Molinos de uvas; máquinas de desgranar los racimos y de machacar; prensas para jugo,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

Exposn Univl Paris 1900 : FUERA de CONCURSO, MIEMBRO del JURADO



NUEVOS ALAMBIQUES

para destilación intermitente

MIXTA Ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION

DEROY FILS AINÉ

Constructor, 71 à 77 rue du Théâtre, Paris

GUIA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversas, Esencias, etc. y CATALOGO GENERAL enviados gratis. Se corresponde en Castellano.

IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Amthol, 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 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 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

MEDALLA DE ORO: BARCELONA, 1898.—PRIMER Ppremio: 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

Dos millones de barbados

No comprar nada sin visitar mis criaderos, que son los más antiguos é importantes de España.—Casa fundada en Francia en 1880, con sucursal en Figueras desde 1886.

PRECIOS REDUCIDOS

Una fábrica del ramo de artículos para bodegas desea entrar en relación con importante fábrica española de corcho. Dicha fábrica está muy bien relacionada con los comerciantes de vinos, destilerías, etc., y quiere encargarse de explotar corchos. Unicamente entrará en relación con casa de primer orden que pueda proporcionar grandes cantidades con facilidad y á precios económicos. Correspondencia, se suplica, en francés ó alemán. Ofertas bajo K. U. 5121 á Rudolf Mossé Kaln au Rh (Alemania).

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 américo-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 Medéah.—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.

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.**—SABADELL.—(Barcelona).

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores 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.°, el **FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO** aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.°, 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.°, 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.°, da al vino un color de brillo intenso; 5.°, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfataje clarifica enérgicamente 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 descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.°, 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 vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á **D. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.**