

DIRECTOR Y PROPIETARIO

DON JUAN FRANCISCO GASCON

CAMARAS AGRICOLAS

Se hallan constituidas en los puntos siguientes: Torbarra, Segovia, Alba de Tormes, Medina del Campo, Ledesma, Salamanca, Valladolid, Barco de Ayuda, Bercina de Abajo, Villafraña del Panadero, Tarragona, Madrid, Jumilla, Alcalá, Valencia, Zaragoza, Palma de Mallorca, Gerona, Cádiz, Las Palmas de Gran Canaria, Toros, Vera, Arco, Montblanch, Almería, Málaga, Albacete, Logroño, La Selva, Barbastro, Tudela, Leza, Lago, Córdoba, Carrón de los Condes, Reus, Baza, Cuenca, Villafranca de los Barros, Mula, Huelva, Orotava (Canarias), Valdepeñas, Tarazona, Jaén, Granada, Arcos de la Frontera, Sevilla, Ampurdán, Montilla, Valde, Coruña, Cibeles y Abadín.

Yo cosecha más el que más siembra, sino el que mejor labra. Virgilio.

LA LIGERA

Gran premio extraordinario en el concurso de periódicos agrícolas.

Organo y detensor de los intereses Agrícolas é Industriales del país.

Toda la correspondencia se dirigirá al Director.

SUSCRIPCIÓN

Madrid, trimestre, 2 pesetas.—Provincia, ídem, 2,50 ídem.—Semestre, 5 ídem. Año, 10 ídem.—Extranjero, 25 ídem.—Administración, Plaza de Alonso Martínez, núm. 7, 1.ª, 2.ª, y 3.ª, Madrid.

NOTA. Para evitar molestias, las suscripciones se recaudan á domicilio por medio de nuestros correspondientes.

Es preciso restituir á la tierra en forma de abono lo que ella nos presta en forma de cosechas.—Abu-Zacaría.

Camaras Agrícolas, Sociedades, Sindicatos, Exposiciones y Bancos Agrícolas.—Cultivo Intensivo.—Industrias agrícolas.—Administración rural.—Economía agrícola.—Enología.—Viticultura.—Ganadería y servidumbres pecuarias.—Máquinas agrícolas y aparatos.—Animales domésticos.—Importaciones y exportaciones.—Estadística.—Información consular.—Referencias comerciales.—Transportes.—Mercados.—Producción de remolacha, algodón, tabaco y café.—Inventos, marcas de comercio y patentes.—Protección, libre-cambio y oportunismo.—Tratados de Comercio.—Aranceles.—Reformas en el régimen fiscal.—Reivindicaciones de la Agricultura en materia de impuestos.

PURA CHARLATANERÍA

Llevamos cuatro días de sesiones de Cortes, y aparte los proyectos leídos por el Gobierno, han transcurrido las horas sin que nada práctico ni humano se haya hecho.

El recuerdo de aquel emperador romano, que dirigiéndose á sus médicos que no acertaban á curar su mortal dolencia, puede repetirlo el país, á la vista del tiempo que pierden nuestros legisladores.

—Vosotros discutís, y yo muero, decía aquel, que podemos repetir hoy todos en presencia de tan insanas discusiones y debates.

Fantochadas verdaderas son las sesiones parlamentarias.

Empezó el Sr. Silveira (D. Eugenio) la reprise de la temporada, interponiendo al jefe del Gobierno por todo lo alto, señalando varias supuestas infracciones de la ley, cometidas en el nombramiento de alcaldes, para terminar diciendo al Sr. Maura, que él ni era jefe ni era nada, ni aun conservador.

Parécenos que el Sr. Silveira (D. Eugenio) ha querido demostrar puritanismo extremado y solo ha venido demostrando, se halla agraviado por las desatenciones que con él hayan podido tener. Y se lanza á una labor más grande que sus fuerzas y en la cual queda reducido á la última expresión del diputado y del parlamentario. Es un caso especial de anarquía política, que no tendrá tal vez muchos precedentes en la historia del Parlamento.

De verdadera chiquillada puede calificarse lo hecho por el diputado en cuestión, y si no tiene trascendencia en el interior de las esferas oficiales, constituye para el país un ejemplo penoso y que hace pensar en cosas bien dolorosas.

Habría querido el Sr. Silveira favorecer en lo más mínimo al país con sus manifestaciones, de las que no se ha hecho caso? No puede ser. El señor Silveira lleva todo un plan de oposición y llegará á tirar al Ministerio, encargándose tal vez él de recoger las riendas del Estado. ¡Tal punto ha llegado el disturbio en el Parlamento!

Otros señores de los que siempre andan buscando tres pies al gato, como el Sr. Nocedal, también anunciaron interminables discusiones respecto á las pasadas guerras. ¡A buena hora mangas verdes!

El clown de la temporada lo alcanza en los momentos en que trazamos estas líneas el Sr. Soriano, con sus desplantes y arretramientos.

De modo que las primeras sesiones efectuadas en estos días, no pueden ser más edificantes, ni más á propósito para mostrar al pueblo español la que se traen escondida, esos prohombres, que tanto chillan desde los escaños del Congreso.

¿Qué dicen, qué quieren esos señores? Quieren que se hunda todo, que se desorganice todo; quieren un período inicial de anarquía ofidiosa y por eso atacan sin beneficio ninguno para el país.

Y como las muestras de políticos, que hoy presentamos, en mayor ó menor grado, los hay á centenares; amenazan, avisan y concluyen ejecutando sus amenazas, si no son escuchados. De este modo y mediando solo un interés personal, fáltales á los partidos la cohesión precisa; aunque mejor dicho, eso no son partidos, dejando á salvo la honorabilidad de muchos personajes, porque parecen partidas.

En resumen: Las primeras sesiones del Congreso son una muestra de charlatanería pura, de inutilidad perfecta, de lo fácil que ha de ser llevar á esos hombres parlamentarios contando con los medios parlamentarios.

Triste destino el de este país, condenado á la dirección espiritual de una prensa atenta á perturbarlo todo, por caminos extraviados que tiene luego su reflejo en representaciones parlamentarias de la altura de los señores del margen, cuya única cultura es la precocidad más insolita.

Así se puede gobernar.

REFORMA DEL IMPUESTO DE CONSUMOS

El pan, libre de gravamen

El proyecto sobre el impuesto de alcoholes, de que damos cuenta en otro lugar, contiene además otra reforma importante y de interés más general: la supresión del derecho de Consumos al trigo y sus harinas.

De la tarifa de Consumos

Art. 23. Desde 1.º de Enero de 1905 dejará de figurar la partida «Trigo y sus harinas» en la tarifa de percepción del impuesto de Consumos, aprobada por la disposición 5.ª del artículo 10 de la ley de 7 de Julio de 1888, y dejará, por tanto, de percibirse los derechos para la Hacienda y recaerán municipales los gravámenes en la actualidad aquellas especies, el pan cocido y demás productos derivados de las mismas.

Para hacer efectiva esta supresión se revisarán los encabecamientos, tanto voluntarios como obligatorios; los arriendos verificados directamente por la Hacienda y los arriendos municipales y demás contratos celebrados por los Ayuntamientos para la exacción del impuesto de Consumos, quedando rebajado su importe respectivo con sujeción á las siguientes reglas:

- A. En los encabecamientos voluntarios de las capitales de provincia, Cartagena, Gijón y Vigo y poblaciones de más de 30.000 habitantes se rebajarán los cupos concertados con el Tesoro en el importe del consumo calculado á las referidas especies.
- B. En los encabecamientos obligatorios se hará la rebaja de los mismos cupos en la proporción siguiente: 0,30 pesetas por habitante en los Municipios que tributan por la primera base de población de la escala establecida por la disposición 2.ª del art. 10 de la ley de 7 de Julio de 1888.

0,55 ídem por id. de los que tributan por la segunda ídem.

0,70 ídem por id. en los de tercera ídem.

1,75 ídem por id. en los de cuarta ídem.

1,40 ídem por id. en los de quinta ídem.

Como consecuencia de esta rebaja por habitante, la escala de tipos de gravamen individual establecida por la disposición 2.ª del art. 10 de la ley de 7 de Julio de 1888 quedará reducida para sucesivos señalamientos de los cupos en la forma siguiente:

PUEBLOS	Máximo Pesetas.	Mínimo Pesetas.
Hasta 1.000 habitantes	1,70	1,10
De 1.001 á 5.000 ídem	2,95	2,35
De 5.001 á 8.000 ídem	3,30	3,05
De 8.001 á 12.000 ídem	5,35	5,35
De 12.001 á 30.000 ídem	7,60	6,60

C. En los arriendos verificados directamente por la Hacienda se hará la rebaja: a) de los derechos del Tesoro por la especie de que se trata; b) del importe de los recaudos municipales sobre la misma; y c) de lo que proporcionalmente correspondiera por el aumento que se obtuvo en la subasta sobre el cupo subastado.

D. En los arriendos municipales y demás contratos celebrados por los Ayuntamientos para la exacción

NUEVOS CULTIVOS

Desde que, para desgracia nuestra, la viña y la remolacha no han realizado en la economía rural los fines que se persiguieron en su planteamiento y desarrollo, venimos pensando y aconsejando el cultivo de nuevas plantas para recupear las pérdidas sensibles que tenemos en otros productos.

Ha dos años que pedimos con urgencia el del algodón, y ni arriba ni abajo se dan señales de emprender estos rumbos, que nos colocarían muy pronto en condiciones de no ser tributarios del extranjero por 80 y pico de millones de pesetas.

Arriba, no estimulando ni favoreciendo su cultivo, con mil medios que los Gobiernos tienen á mano; abajo, no haciendo porque el capital, que sólo va á la renta del papel, se asocie para una gran explotación de esta fértil planta que centuplicaría el valor del capital que se emplea.

Además de esto, si en las presentes circunstancias el Gobierno tomara por su cuenta la realización de un proyecto para fundar un establecimiento de tejidos de algodón para proveer de mantas á las clases proletarias, nada se perdería con ello y se iniciaría algo provechoso para el porvenir en este sentido.

Por otra parte; el cultivo de la morera, totalmente abandonado, y que constituye una gran riqueza; el del jabaón, rancio, café, té, tabaco, lino cáñamo, etc; serían fuentes inagotables de ingreso bien organizados, que refuerran muy luego el beneficio de todos, y particularmente del Tesoro.

Otra de las plantas, cuyo cultivo ofrece gran porvenir, es la achicoria, cuya raíz, tostada y molida, se emplea como sucedáneo del café entre la gente pobre de Suiza, Alemania é Inglaterra, y su uso está muy generalizado para adulterar el café con el cual se mezcla.

Esta clase de achicoria no es la variedad forrajera, de la cual se diferencia en que su raíz es mayor y menos amarga, el ramaje es más desarrollado con hojas de verde intenso y más abundantes en número.

Esta planta es muy rústica y prospera indiferentemente en cualquier clase de terrenos, prefiriendo los que son frescos, profundos y algo calizos.

El cultivo de la achicoria, que generalmente sigue al del trigo ó cebada, lejos de empobrecer la tierra, no sólo la fertiliza por los restos vegetales que deja, sino que, al verificarse la recolección, se labra indirectamente el terreno.

Debe para este cultivo darse en el invierno labor profunda, y posteriormente dos cruzadas ordinarias, allanando y desterronando el campo antes de proceder á la siembra.

Esta operación se verifica á voleo y cuando ya no hay temor á las heladas, espaciándose unos cuatro kilogramos de semilla por hectárea, ó sea unas dos libras y media por fanega. Arrojada la semilla, se la cubre con una capa de tierra de poco espesor, y después es conveniente pasar un rodillo ligero ó una tabla simplemente, á fin de apelmazar algo la superficie.

A los quince días de la siembra germinan las semillas, y entonces se debe practicar un aclarado para que próximamente todas las plantas disten entre sí unos veinte centímetros, pues de otro modo las raíces se estarían unas ó otras, y resultarían éstas mal conformadas y desmochadas.

Sucesivamente, y á medida que las necesidades lo exijan, se escaudará el terreno y se irán espaciando más las plantas hasta dejarlas á treinta centímetros de distancia cuando hayan adquirido todo su desarrollo, lo cual tiene lugar en el momento que se inicia la floración.

Puede emplearse en este cultivo cualquiera clase de abono, especialmente los de naturaleza orgánica, pero éstos han de utilizarse completamente descompuestos, ó, de lo contrario, se repararán en el cultivo á que suceden. La cantidad máxima de abonos de cenadra que debe darse en este cultivo es unos 10.000 kilogramos por hectárea, un cuando fácilmente se comprenderá que nada concreto puede decirse sobre este punto, sin conocer las condiciones particulares de cada caso.

La recolección de la achicoria se debe efectuar antes de que se presenten los fríos, época en que ya nada aumenta la cosecha, y puede utilizarse la hoja como alimento del ganado.

Este forraje suele hacerse que lo pasten los animales antes de extraer las raíces, mas no debe constituir una alimentación única, porque la leche toma un sabor desagradable.

Las achicorias se sacan con azadón ó con arado, y en ambos casos deben después de limpias, almacenarse en lugares abrigados y secos, para proceder al tostado cuando las necesidades lo exijan.

Una fanega de terreno sembrada de achicoria produce próximamente 125 arrobas de esta raíz, y un 25 por 100 menos de forraje.

Las achicorias, antes de tostarse, se las lava perfectamente y se separa la parte superior é inferior. Hecho esto, se meten los trozos así preparados en hornos ó tostadores, con un 2 por 100 de manteca, procurando que las achicorias no ardan nunca ni se ahumen, para lo cual hay precisión de emplear un combustible adecuado.

Terminada la torrefacción, ó sea cuando las achicorias tienen todo un mismo color que el café tostado, se llevan á los molinos, donde generalmente se trituran, y después se procede al cribado para molar de nuevo los trozos demasiado grandes, y que el todo resulte con el aspecto del café tostado y molido.

Este café achicoria así preparado, sirve, como ya hemos dicho, en algunos países para suplir el

café, y en otros para mezclarlo con él y darle un sabor amargo tan desagradable como impropio, y que sólo puede tolerar el que no está acostumbrado al uso del café puro.

Para que se tenga una idea de la importancia que en algunos países tiene este cultivo, diremos que sólo en Francia se consume seis millones de kilogramos al año, sin contar con lo mucho que exporta á otros países, y principalmente á Inglaterra.

El ganado de cerda desaparece.

Por diversos caminos se va al hambre—íbamos á decir. Las patatas suben porque cultivamos y producimos menos que consumimos; los garbanzos en alza, el vino ya no es vino, el pan cuesta sudores llegar hasta él; la carestía de la vida imposible, brutal, avasalladora.

La perspectiva es atroz. Un aficionado á observar todo, un gran amateur de las estadísticas dice lo siguiente, como producto de sus certísimas investigaciones:

«Si al ya anémico estómago nacional ha de abastecerse tan sólo una mitad del consumo normal, el 20 de Marzo inmediato no quedará ni una res de cerda en España, ni gorda ni flaca, ni cría ni reproductora; y tal es mi convencimiento, que rato á quien quiera, y el apuesto mil duros contra mil pesetas á que á la fecha me darán la razón, siempre y cuando no se recupere, como spongo suceder, á la importación del extranjero, especialmente de Portugal.»

Pretendo convencer de lo certísimas que son mis afirmaciones, no á los abonados á este periódico, que las palpan y lo saben como yo, sino á quien debe y puede poner remedio, aunque ya resulte algortidiro.

Al comenzar la presente temporada de matanza habia mucho ganado por todas partes, tanto que se tiene el actual año como uno de los más producción desde 1895 acá.

Se generalizó la matanza, y con los medios informativos de esta publicación, comprobé que el consumo de tocino era casi doble que el año anterior, mientras que en igual proporción habia disminuido el de vacuno y lanar, incluso en la plaza de Madrid, sin duda por los elevados precios que vienen alcanzando las carnes de bovino y ovino.

El caso no es exclusivo; en Alemania y Francia ha sucedido algo idéntico. Antes de comenzar la temporada en la corte, vió la Sociedad General de Salchicheros que las regiones que otros años la abastecieron en la primer quincena no podrían satisfacer su consumo.

Barcelona y Valencia, plazas con sus regiones genuinamente consumidoras, vieron con alarma flaquear su tradicional mercado de comienzo de temporada, que es las Baleares.

Madrid notó muy pronto que su fuente de ganado del campo de Cartagena y provincia de Toledo se agotaba con vertiginosa rapidez, y mientras que en unos veinte días las tres citadas poblaciones vieron justificados sus pesimismo, Zaragoza agotó las existencias de ganado gordo de la región, viéndose precisada á recurrir al mercado de Pamplona; Vitoria venia á comprar á Madrid y á la provincia de Salamanca; Sevilla acababa cuando ganado gordo se le ofrecía de por allí, competa con Córdoba, Huelva, Cádiz y el Jabugo y los pueblos de Levante, por el ganado de los Pedroches, de donde Madrid, con su enorme matanza, absorbia cuanto se le ofrecía.

Y en esta verdadera batalla comercial, cada región, cada provincia, cada ciudad y cada pueblo, quedaban esperanzados en comprar barato y hacer grandes ganancias cuando en Salamanca, Extremadura y sus limítrofes provincias comenzase la saca de ganados de montanera; pero llegó la helada, sobre los perjuicios ya causados en Septiembre, y entre que si los perdidos están muchos, que si la helada que se creía perdida no lo repudiaba al ganado, que si los precios no son remuneradores, etc., el caso es que se acabó el ganado en las regiones extremeña y cordobesa, y los tratantes de todas partes se reconcentraron por la parte de Zafra, Oliva de Jerez, Jerez de los Caballeros, Zahín, Fregenal, Villanueva y Encinasola, donde la saca estaba intacta, y en una semana no han dejado ni siquiera 100 reses gordas para matadero.

El tocino y las grasas cada día tienen menos valor. Febrero se acerca, y el público quisiera comer mucho tocino, sí, pero barato.

Más después de lo expuesto, debo mostrar que no hay ganado de cerda suficiente á cubrir las necesidades del consumo; las existencias, cuanto hemos producido, hasta incluso los ejemplares reproductores, tendremos que sacrificarlos para el abasto público, y así, en lo que respecta al tocino, el hambre llegará; será un caso efectivo con todas sus consecuencias.

Hablan los datos estadísticos del Ministerio de Agricultura:

Total de riqueza porcina, reses	1.735.077
Progresivo descenso de producción	50.005
Quedan	1.685.077
Diferencia de exportación sobre la importación	50.000
Quedan	1.635.077

Valoración oficial por el ingeniero agrónomo, jefe del Negociado de ganadería del Ministerio de Agricultura, D. Manuel García á 25 pesetas por cabeza, que, de ser justa, supondría aproximadamente el peso de unos 80 kilogramos por res; pero yo voy á suponer en contra de mis demostraciones, que cada ejemplar de nuestra riqueza porcina pesa 75 kilos, que, multiplicados por 1.645.077, dan un resultante de 123.381.775 kilos.

Pues bien: si los anteriores datos oficiales no son ficción, por lo convincentes, considero brutal la demostración del hambre nacional.

Supongamos que el consumo de carne de cerdo, por habitante y por día, es la miseria de 1/30 (gramos!!!), ó lo que es igual, 7 kilos y 900 gramos al año (sería risible la suposición de menor consumo) 20 gramos por trescientos sesenta y cinco días, igual á 7.500 kilos, multiplicados por los 15.013.036 habitantes que tiene España, igual á 195.912.037 kilos; dividida esta cantidad entre 75 kilos, que son los que por término medio pesa un cerdo de los destinados al consumo, resulta un consumo de reses de 1.812.160.

Comparación:

Riqueza porcina, según las estadísticas oficiales	Reses.
Supuesto consumo anual	1.812.160
Diferencia	222.717

La diferencia en kilos más de consumo que de riqueza y producción: ¡¡12.381.352 kilos!!!

Y ahora dejamos los comentarios al ilustrado lector. La religión de Mahoma en triunfo y el hambre en puerta. Este es el porvenir.

CATASTRO PARCELARIO

Y va de proyectos, á cual más beneficiosos. No podrá quejarse el público de la labor del actual Gobierno. Este que damos á conocer, y que examinaremos en su día, es de una trascendencia extraordinaria, así como el otro de caminos vecinales que es un proyecto que ni de perlas, ni

para dársele con queso á la opinión, como se pretendía con el otro en el que solo había bambalinas, percalina y piedras milares.

El proyecto de ley á que nos referimos, leído en el Senado por el Sr. Presidente del Consejo de Ministros, consta de 76 artículos.

El catastro tendrá por objeto la determinación y representación de la propiedad territorial en sus diversos aspectos, con el fin de lograr que sirva eficazmente para todas las aplicaciones económicas, sociales y jurídicas, y especialmente para el equitativo reparto del impuesto territorial.

Se fundará en trabajos geodésicos y topográficos, en la estadística agrícola y en los trabajos de evaluación.

Se utilizarán los trabajos realizados hasta el presente. Se confía la formación del catastro á las Direcciones generales del Instituto Geográfico y de Contribuciones, las Juntas provinciales de catastro, y demás centros y organismos del Estado que realicen trabajos aprovechables.

Los trabajos y sostenimiento de personal para llevar á efecto el catastro parcelario, supone un aumento de 1.200.000 pesetas en el presupuesto del próximo año económico.

ESPIRITU RURAL

VIRGILIO

Cómo sintió la naturaleza.

Virgilio nació en Andés, aldea del territorio de Mántua; pasó los años de su niñez en la hacienda de su padre, donde adquirió singular afición á la vida del campo, afición de tal modo desarrollada y fortalecida, que aun en los tiempos de su mayor gloria prefería la plácida soledad de sus heredades de Sicilia á las muelles comodidades de su magnífica casa de la puerta Equilina, en Roma. Sólo así se comprende que tuviese co-cimientos tan generales y profundos sobre los diversos rcos de la producción agrícola y sobre la administración de una granja.

Virgilio representa la encarnación de la civilización griega en el genio romano. No le cabe la gloria de haber inventado la epopeya, ni el poema didáctico, ni el idilio; pero sí de haber perfeccionado los dos últimos géneros de literatura, en tal grado que en ellos fué superior á todos los antiguos, y ninguno en su posteridad le ha igualado.

Su número soberano halló grandeza, pero grandeza real, en las cosas campesinas, juzgadas de menos valía, y los dioses le dieron las gracias del estilo para que los hombres le estimaran y apreciaran. Su poesía bucólica fué una revelación para la época de Augusto, y una luz para las generaciones sucesivas.

El lenguaje de Virgilio es el lenguaje sublime del sentimiento, y nadie ha pintado jamás con tanta elevación el prestigio que tiene para el hombre el rústico hogar, sea choza ó palacio. Aún más grande se mostró Virgilio en las Georgicas, por no decaer su astro, sin embargo de haber tenido que sujetarse, por la naturaleza del poema, á describir las faenas más comunes del campo, los instrumentos más vulgares del cultivo. Las Georgicas son el pacto de alianza celebrado con la protección de Apolo entre la poesía y la agricultura.

Castelar lo describe en las elocuentísimas frases que siguen: «La naturalidad es la primera y más sobresaliente entre las cualidades de Virgilio. No es un erudito que rehace la Naturaleza en su biblioteca; es un campesino que ha nacido y se ha criado en el establo; que ha dirigido con su honda y su cayado las ovejas; que ha tocado la zampoña y el rabel en las pastos flétes; que ha mudado las tetas de las vacas; que ha sesteado á la sombra de los olmos; que ha sembrado el grano por el lluvioso otoño, tras la yunta, en el hondo surco, y con su hoz lo ha segado y en la era lo ha trillado por el caloroso estío; que ha recogido y cortado el ponal de cerea y mío en las colmenas; que ha podado los sarmientos y vendido los racimos y recogido en las cántaras el ardiente mosto y trabajado con todo su ser en las creadoras faenas del campo, vino en su corazón y en su existencia antes de ser cantada por su armoniosa poesía.»

Para que el amor á la agricultura tomara en su pecho más intensidad, se vio privado violentamente de sus tierras en edad temprana, y las lloró y las cantó como las aves lloran y cantan el nido alejosemente robado por despiadada mano. Como todos los bienes de la tierra, amados mucho y perdidos pronto, el despojo de su propiedad y la tristeza de su familia han dejado huellas indelebles, así en su poesía como en su vida, y han derramado hermosos pensamientos en los ciclos del arte.

Proyecto de ley sobre impuesto á los alcoholes.

Impuesto especial sobre el alcohol creado en su lugar el de la fabricación de alcoholes, modificando á la vez la tributación especial del alcohol en relación con la reforma de consumos sobre otra especie.

La tributación especial del alcohol, constará de dos cuotas: una, la especial de fabricación, en la que se refunde la actual por contribución industrial, y otra, de consumo, que devengará en el momento que circule el producto.

Están sujetos á la primera los aguardientes y alcoholes neutros, los alcoholes desnaturalizados y los aguardientes compuestos y licores, y este impuesto de fabricantes se cobrará en la Península, Baleares y Canarias, con arreglo á la siguiente tarifa:

Aguardientes de vino neutro hect.º	10 pesetas.
A Alcohol de vino neutro »	15 »
Aguardientes y alcoholes neutros »	40 »
Alcohol desnaturalizado »	40 »
B. Idem id. destinado al alumbrado ó de calefacción »	6 »
Anisado con ó sin azúcar »	50 »
C. nac »	40 »
Demás aguardientes compuestos y licores »	80 »

Las Sociedades agrícolas que se constituyan para destilar vinos, orujos y demás residuos de la vinificación tendrán derecho á la bonificación del 50 por 100 sobre las cuotas establecidas en la tarifa A, cumpliéndose las condiciones de la ley.

Los derechos de fabricación señalados en las tarifas mencionadas, se entenderán devengados desde el momento en que los alcoholes se obtengan, pero se diferirá el pago hasta que salgan de las fábricas.

El alcohol é aguardiente vino que los cosecheros obtengan directamente con destino á la crianza de sus vinos, estarán exentos del impuesto especial de fabricación siempre que se cumplan las condiciones que en la ley se determinan.

El impuesto especial de consumos lo devengará á el alcohol en todas sus reformas con arreglo á la siguiente tarifa:

Aguardientes y alcoholes neutros, litro	0,40
Alcoholes desnaturalizados, hectolitro	10,00
Idem id. alumbrado y calefacción, idem	5,00
Aguardientes anisados con ó sin azúcar, litro	0,80
Idem caña, rom, cognac y demás licores, litro	0,80

Los fabricantes de aguardientes compuestos ó de licores cuyos productos no se obtuvieran dentro de la misma fábrica donde se destinan los que sirven de base, satisfarán el importe de la tarifa C con abono á favor del importe de la cuota especial de consumo

devengado por el aguardiente ó alcohol neutro á la salida de la fábrica.

Los fabricantes que exporten dichos productos al extranjero podrán solicitar la devolución de la cuota especial de consumos, cumpliendo los requisitos que señala el proyecto.

El mismo derecho tendrán los exportadores de vinos, que necesitarán encausarlos para su conservación por la cantidad de alcohol que emplearán en dicha operación.

En el proyecto se consignan después las tarifas de consumos.

En las disposiciones generales transitorias se autoriza al Gobierno para aumentar los derechos del arancel de importación sobre los productos que contengan alcoholes en la proporción indispensable para ponerlos en relación con los gravámenes que de esta ley se derivan para los artículos similares de producción nacional, y se consigna que en los tratados de comercio que España celebre con otras naciones no se estipularán respes de derechos ni compromisos respecto á los alcoholes, aguardientes neutros ó compuestos y licores. Tampoco se autorizará la admisión temporal de las mencionadas mercancías.

El alza de la cebada y la col

En muchas regiones de España se quejan los ganaderos del alza que ha experimentado la cebada como consecuencia de la escasez de pastos. Es, por tanto, de oportunidad, señalar las deficiencias, los vicios y las rutinas de la producción de forrajes; y como no es posible consagrar á este asunto, de una vez sola, toda la extensión que requiere, me limito á consignar por hoy, el hecho de que los ganaderos bretones han hallado un magnífico recurso de alimentación para el ganado, con una planta que aquí en España no se generaliza, á pesar de las facilidades que ofrece su cultivo.

Esa planta es la col.

Se ha dicho que el consumo de la col perjudica la calidad de los productos animales, y de la leche sobre todo. Sin discutir ahora el fundamento de esa observación, se puede asegurar que si las coles se emplean cocidas, no hay peligro alguno, sea cualquiera la cantidad que aquellos ingieran.

Claro es que en crudo, y abusando de la cantidad—aun no siendo la ración completa de la especie bovina—se corre el riesgo apuntado. Pero en verde, y asociada á otros alimentos secos, la col está indicada durante el invierno para las vacas lecheras y para los animales en cebo, siempre que no exceda de la tercera parte de la ración, aunque en los animales jóvenes y en los de trabajo se puede pasar de ese límite.

En la Vendée, el Anjou y la Mayenne, por ejemplo, en Bretaña, cuya ganadería es floreciente, se ha observado que el incremento por ella adquirido ha sido paralelo al desarrollo del cultivo de la col.

Como variedades recomendables, se citan la col de molleja (chou moellier de los franceses) para los climas templados; y la de Laponia, para los climas fríos, pues ésta resiste mucho las bajas temperaturas.

Muy rústica es también la col de ramas, ó de Pitou, que desafía las heladas intensas y la humedad excesiva.

Es muy voluminosa y de gran rendimiento. Se siembran en semillero desde la primera quincena de Febrero á fin de Abril; y en Septiembre empieza la recolección de hojas.

Las experiencias que he practicado con esta variedad de col de Laponia, dieron un rendimiento de 97.000 kilos por hectárea; y la de hojas fué de 11.700.

de las fluctuaciones de la oferta, sin rumbo fijo para el negocio, cosa que lo dificulta para la molinería que lucha con el resquebrajamiento del mercado consumidor y las exigencias del consumidor.

Este aprovecha el exceso de demanda con escasa importancia; mantiene su retraimiento a ceder y vende en pequeñas partidas al precio que fija.

Nosotros que desde comienzos de campaña defendimos el alza, nos creemos autorizados, cuando esta se halla establecida, para recomendar no se exageren las pretensiones en términos cuyo exceso pudiera aprovechar la molinería costera para pedir protección a su industria, ó al encarecimiento del pan la convierta en medidas violentas para el negocio.

Levando éste como ahora lo llevan los tendedores, bástales para defensa y para hacer que el trigo se pague como ellos estimen prudencialmente remunerador.

Harinas.—La semana ofrece escaso interés por lo que se refiere a las novedades de este negocio, las fábricas harineras, por su parte, han continuado sosteniendo los precios, no obstante la baja de los trigos, si bien algunas marcan un alto ofrecido con baja.

El consumo, por su parte, está retraído en presencia del descenso de este polvo, y sólo compra lo preciso, aguardando a que la depreciación del artículo llegue a su grado máximo. Preguntamos algunos cuál es nuestra opinión respecto del porvenir de este negocio, y ciertamente que es algo difícil y arriesgado aventurarse a dar opinión respecto del particular, tanto más, cuanto que los negocios en España siguen las más de las veces corrientes completamente distintas de las que indica la lógica, y por eso no pueden formarse cálculos sobre bases que al final resulte justificada.

Sin embargo, nos permitiremos decir, sin pretensiones de ningún género, y sólo con el fin de que cada cual aprecie a su manera nuestras consideraciones, que teniendo en cuenta la escasez de cosecha de trigos en el año último, y siendo así que las importaciones del extranjero tropiezan con las dificultades del cambio, y que éste no tiene trazas de bajar; siendo así también que provincias agrícolas del interior se han visto obligadas para abastecer su molinería á recurrir á los mercados de Castilla, solicitando trigos que los resultan bastante caros con los gastos de transporte y demás; considerando también que el labrador por regla general se retrae de vender sus trigos y mantiene pretensiones muy altas en la generalidad de los casos; teniendo también presente que el número de fábricas harineras ha aumentado considerablemente en estos últimos tiempos, y que existe por lo tanto mucha competencia en la compra de la primera materia, todo esto viene á robustecer la creencia de que las cotizaciones han de llevar durante la presente campaña un sello de firmeza apropiado á las circunstancias que rodean al negocio.

Las cotizaciones actuales de la molinería de Madrid son las siguientes:

Marca Antigua, á 42 1/2 pesetas. Idem Novata, á 41 1/2 idem. Primera corriente, á 40 1/2 idem. Salvados coiza: Fino, á 20 reales fanega. Ordinario, á 12 idem id. Salvadillo, á 10.

El negocio de vinos presenta un aspecto halagüeño para los cosecheros, que realizan grandes contrataciones á precios fabulosos.

Los almacenistas de vinos esperaban con ansiedad el resultado de la vendimia, confiando en que si éste era bueno, los precios del vino descerían á renegón seguido. No ha sido así,afortunadamente para los viticultores, que ahora se están desquitando de la crisis por que han atravesado en años anteriores. Las clases de vinos elaborados con la última cosecha son mucho mejores que las del año anterior, sin duda porque la uva estaba en mejores condiciones de madurez al verificarse la vendimia.

Los aceites han bajado algo de precio debido sin duda al resultado de la cosecha de aceitunas, más satisfactorio de lo que se esperaba á la entrada de otoño.

En algunos puntos productores el descenso ha llegado á 0,75 pesetas arroba.

Cebada.—Los precios de este grano no acusarían variación sensible. Medicina coiza á 33; Valladolid, á 33, y otros diversos mercados de las inmediaciones siguen cotizando alrededor de 33, según procedencia. En partidas no se conocen operaciones.

Cebada.—Se sostiene en todos los mercados el precio de este cereal, escaseando las operaciones por ser los precios de la oferta mayores de lo que desea la demanda. Se cotiza en la mayoría de las plazas castellanas alrededor de 27 reales en las compras al detall y pretendiéndose en partidas de 29 á 30.

En Madrid vale de 33 á 35 reales.

Lanas.—En Barcelona se cotizan las procedentes de Extremadura, región de la Serena, finas, de 85 á 90; de 135 á 145 pesetas la saca de 70 kilos; las de otras zonas de 125 á 135 idem; las extremadas en raza de 120 á 123; las de Andalucía de 100 á 120 idem; churra vasta larga de 90 á 100; portuguesa fina, Alcudia, de 140 á 150; igual procedencia, pero entrefina, de 130 á 140; castellana, fina, de 95 á 105 id.; entrefina y rijona de 85 á 95; segura y manchega de 80 á 90; aragonesa 80 á 90 y navarra de 85 á 90.

Respecto á las negras, las de Extremadura fina se cotiza de 100 á 110 pesetas; las de 70 kilos, idem entrefina de 90 á 100, portuguesa muy fina de 110 á 120, idem entrefina 95 á 115; las lechales fina de 90 á 95, entrefina de 75 á 85; manchega 75 y 85; peluda negra y gris vasta de 50 á 70; el mercado indica precios firmes en lanas finas y algo, aunque poco, de baja, en lanas bastas.

Alcoholes.—En nuestro número anterior dabamos cuenta de la reunión celebrada en Madrid entre azucareros y fabricantes de alcohol industrial, resultado de aquella reunión fué que los alcoholeros estudiarían las pretensiones del trust azucarero respecto á las melazas.

Por eso en este terreno, según nuestros informes, los alcoholeros desean un contrato por crecido número de años, estableciéndose el tipo de compra-venta de las melazas de una vez para todos ellos. En cambio, el trust que parece conforme en cuanto al tiempo de duración del contrato, quiere sin embargo, que el tipo de las melazas se revise mensualmente sirviendo de regulador el que alcanzan los alcoholes en el mercado de Valencia.

pedazarnos, en perder el tiempo y en mostrar en todos los casos nuestra insignificancia y pequeñez.

LOS ABONOS QUÍMICOS CONTRA LOS FRIOS Y LA SEQUÍA

El título de este artículo es el de un precioso folleto que acaba de publicar la «Biblioteca agronómica popular» del Centro de Estaciones Experimentales de Abonos de Madrid, que, como verá el lector, no se trata de un folleto de reposo en la propaganda de la nueva doctrina; el subtítulo es el de uno de los capítulos de tan interesante libro, que no deja de ser de actualidad.

La transpiración en los vegetales es considerable. Basta saber que asiéndolo, por término medio á 300 gramos de agua por gramo de substancia orgánica seca (paja, grano, fruto, etc.) elaborada; de manera que el producto de trigo de una hectárea habrá necesitado para su formación cerca de dos millones de kilogramos de agua. Si, por otra parte, se tiene en cuenta que dicho fenómeno fisiológico es tanto más intenso cuanto mayor es la radiación solar, se comprenderá fácilmente que en muchas regiones de España, tales como la Mancha, la producción agrícola sea muy escasa, cuando las cosechas no se pierden por completo.

Hace ya muchos años que el célebre Sachs demostró que la transpiración en las plantas era tanto menor intensa cuanto mayor cantidad de sales potásicas contenía el agua que aquellas absorbían. El camino a naturalista alemán cultivó diferentes vegetales, unos en agua destilada y otros en una solución de una sal potásica, observando que estos últimos transpiraban 40 por 100 menos que los primeros.

Marié-Davy observó también este fenómeno, lo que le hizo saber que el abono, empleado racionalmente puede en cierto modo suplir al agua.

Posteriormente el malogrado agrónomo francés Dührren repitió en la Escuela de Agricultura de Grignon la misma experiencia, cultivando ray grass en macetas, y obtuvo los resultados siguientes:

Substancia orgánica producida	Agua transpirada
Kilogramos	Kilogramos
Plantas sin abono	0'030 26,598
Plantas abonadas con cloruro potásico, superfosfato de cal y nitrato de sosa	0'102 23,776
Plantas abonadas con estiércol	0'064 28,032

Como se ve, las plantas no abonadas transpiran 682 gramos de agua por gramo de substancia orgánica elaborada, las que que recibieron abono químico 233 y las abonadas con estiércol 483.

¿Se quieren datos más elocuentes? Pues oíjamos á dos agrónomos de reputación universal á inmortales Lawes y Gilbert: En un año de sequía, como no se recuerda otro en Inglaterra, un prado que sin abonarlo venía produciendo por término medio desde hace quince años, 2,711 kilogramos de heno por hectárea, acusó un rendimiento de 735 kilogramos, habiendo por tanto, disminuido la producción en 2'046 kilogramos; en cambio, en otro prado que había recibido abonos minerales y cuya producción anual ascendía, desde hacía también quince años, á 7,250 kilogramos obtuvimos 7,000, es decir, sólo 250 kilogramos menos que en años anteriores.

Pudiéramos citar aún muchos más ejemplos, pero, los hechos y observaciones mencionadas demuestran con elocuencia que los abonos químicos empleados racionalmente no sólo aumentan los rendimientos de las cosechas, sino que producen una disminución notable en la intensidad de la transpiración en las plantas, y por tanto, estas sufren menos con la sequía.

También se ha probado que los sembrados abonados con una sal potásica resisten mejor á las heladas que las plantas cultivadas en terrenos sin abono potásico. Múltiples observaciones hechas por los agrónomos y agricultores de diferentes países lo demuestran.

El eminente agrónomo francés Paul Geny presentó una interesante memoria sobre este asunto en el Congreso Internacional de Agricultura celebrado en París cuando la Exposición Universal de 1900, manifestando que en 1899 varias parcelas de experiencias, sembradas con trigo habían sufrido mucho con las heladas en otoño notándose que en los campos abonados con potasa las plantas volvieron á recobrar el vigor perdido produciendo una regular cosecha, mientras que las parcelas que no recibieron potasa acusaron una producción insignificante.

En Götting (Alemania), las heladas de 1900-90 destruyeron gran parte de los viveros de árboles frutales que no habían recibido abono químico mientras que en parcelas abonadas con cloruro potásico, los árboles resistieron perfectamente el frío.

En fin, citaremos por terminar observaciones análogas de dos agricultores españoles, que llevaron á cabo en 1902-90 interesantes experiencias sobre abonos químicos aplicados al trigo y cebada.

M. de Vogne, Presidente de la Sociedad de Agricultura de la vecina República, ha sufrido decepción tan tremenda con la riparia, que todo lo que de este portento injerto había plantado en terrenos que sólo tienen del 2 al 15 por 100 de calcáreo, se ve obligado á arrancarlo.

Tamaño de desastre no podrá, ciertamente, achacarse á la orosis, porque el terreno, como hemos indicado, acusa bien pequeñas dosis de carbonato de cal, del 2 al 15 por 100 nada más.

Del viñedo que M. P. Gouy cultivaba en Saint-Didier debajo de Aubenas (Ardèche), han desaparecido más del tercio de los pies de riparia, comenzando á notarse en gran escala el inespionado decaimiento á los doce años de la plantación. M. Gouy reemplaza las cepas muertas ó enfermas con barbas de híbridos productores directos.

Análogos informes se reciben de muchos pueblos del Herault, Aude, Pirineos, Orientales y otros departamentos de Francia.

La debilidad y prematura muerte de la riparia, la atribuyen unos á la defectuosa adaptación ó malas condiciones del medio en que vive, y otros á la flojera, por haber perdido el patrón la resistencia al insecto, efecto de la acción del injerto; pero cualquiera que sea la causa, el hecho es que viñedos jóvenes en los que se cifraron grandes esperanzas por la lozanía y fertilidad que mostraba, decaen rápidamente y desaparecen, dejando en el natural desconsuelo á propietarios que tanto gastaron para crearlos.

El cultivo del romero en toda clase de terrenos prospera este útilísimo y aromático arbusto, pero como crece espontáneamente en los sitios más áridos de todas las provincias de España, ha podido observarse que prefiere las tierras ligeras y secas, aun cuando no hay inconveniente en plantarlo en las grandes, porque también en ellas adquiere bastante desarrollo sino en excesivamente húmedas.

Puede multiplicarse por simiente, por acodos y por estaca. En los sitios donde escasea ó no se encuentra el romero, es más conveniente el empleo de la semilla. Para esto se entierra la grana á la profundidad de un centímetro escaso por los meses de Febrero y Marzo, estableciendo los semilleros en tierra bien labrada y muy suelta, que se riega de tiempo en tiempo con moderación para que nunca falte la humedad. Al año siguiente, por la misma época, se saca la planta para colocarla en el sitio que se desea.

La multiplicación por estacas se hace en primavera ó otoño, enterrando tallos, que tengan uno ó dos años y quince ó veinte centímetros de longitud, hasta dos terceras partes de la punta superior.

La semilla del romero es algo cara, porque no todas las plantas la producen y es necesario recogerla fresca y dejarla secar después, porque de otra manera se esporea naturalmente por el suelo.

PERITOS AGRÍCOLAS

Sr. Director de La Liga Agraria.

Muy señor mío: En el número de su ilustrado periódico del 22 del corriente y con el título «El Servicio Agronómico por oposición», leo un artículo firmado por D. Arturo Iglesias Cerdán, en el cual, con una argumentación digna de mejor causa, pondera las ventajas que para el Cuerpo de Peritos agrícolas en general y para el Estado en particular, resultaría de cubrirse las vacantes por oposición.

El siguiente: El ejército ha de ser el sostén de la Patria y escuela principal de regeneración del país, en los conceptos agrícola é industrial.

Sobre esta proposición ó tesis, el Sr. Martín Peinado ha hecho un interesante y completo trabajo, en que desarrolla un perfecto plan de organización militar y agraria, que daría, indudablemente, maravillosos resultados.

Cartilla vitícola, por D. Mariano Gajón.—Zaragoza.

El deseo de dar á conocer en pocas palabras la manera más fácil, segura y menos costosa de reconstituir nuestros viñedos tan castigados por la filoxera, es—según el autor—el objeto que se ha propuesto al publicar la cartilla.

Contiene esta las siguientes materias: 1.º, conocimientos generales. 2.º, tabla de adaptación de las variedades americanas. 3.º, afinidad entre el patrón ó porta-injertos y variedades á injertar. 4.º, injertos más útiles y necesarios. 5.º, plantación en vivero de las plantas injertadas. 6.º, plantación de asiento donde han de criarse. 7.º, Estaquillas rebeldes á arraigar y manera de obligarlas.

El libro es muy útil.

El Sr. Marqués de Camps ha tenido la atención—que agradeceremos—de enviarnos un ejemplar de su conferencia pronunciada en la cursal de la Cámara Agrícola del Ampurdán el 17 del actual, sobre el tema Ni cultivos sin montes, ni montes sin cultivo.

El nombre del Marqués de Camps es bien conocido entre los agricultores, para que pretendamos con este motivo hacer su semblanza.

Solo dirémos que el resulta la mejor garantía de la inestimable calidad del trabajo y de lo acertado de sus juicios sobre el asunto que examina.

Noticias del Ministerio de Agricultura.

En el Ministerio de Agricultura se trabaja actualmente con mucha actividad en la redacción de un proyecto de presupuesto para el año económico venidero, introduciendo reformas esenciales en casi todos los servicios.

Respecto á la enseñanza agrícola, se está formando un nuevo plan que abarca desde la superior y científica en su más alto grado, hasta la más rudimentaria que se habrá de dar á los obreros en las escuelas agrícolas del Estado.

También se piensa dar excepcional impulso á la repoblación de montes, tan descuidada hasta ahora.

Por el ministerio de Agricultura se ha acordado que los 25 obreros que ya tienen colocación en el extranjero salgan para Francia el día 4 del próximo Febrero.

A este efecto se han remitido á los gobernadores las instrucciones necesarias para que los obreros que residen en las respectivas provincias puedan empalmar con los que salgan de Madrid.

También se remite á los gobernadores el importe de los billetes para los expedicionarios en segunda clase hasta Hendaya, y 70 pesetas para cada obrero.

Empiezan las reformas por la natural base de la enseñanza agrícola en todos sus aspectos y ordenes, desde la superior y científica, en su más alto grado hasta la más rudimentaria y práctica, pero importantísima, de los obreros agrícolas, llevandola á la misma los estímulos necesarios para provocar su aceptación y vencer las apatías ahora sentidas y perfeccionando la actual instrucción teórico-práctica con el estudio serio de los progresos del extranjero.

Díase en este proyecto, á la vez excepcional importancia al desarrollo de la repoblación forestal especialmente en las cabezas de las cuencas fluviales, pues sin esto carecerá de base sólida de garantías de práctica finalidad la inmensa mayoría de las transformaciones del secano en regadío.

En cuanto á los servicios que existen, el criterio que se adopta, el único racional y compatible con nuestros recursos económicos, es perfeccionar cuanto se pueda, pero utilizando cuanto sea posible los actuales establecimientos técnicos agrícolas, entendiendo, que es más urgente la necesidad de completar, dotar y hacer útiles los hoy existentes, que multiplicar el número de estos centros indotados.

De todos modos aun con los naturales aumentos que tal plan produce, el futuro presupuesto agrícola que se proyecta no traspassará el tipo mínimo de los análogos presupuestos europeos.

ESTADÍSTICA CURIOSA

Los yanquis son grandes consumidores de frutas, y de ahí que en los Estados Unidos de Norte América el cultivo de los árboles frutales haya alcanzado considerable desarrollo. Homines prácticos y trabajadores como son, tratan de abastecerse á sí mismos, fomentando de ese modo—sin andarse por las ramas ni tomar el rábano por las hojas—la riqueza pública y privada.

El censo de 1900, en que por primera vez se procuró calcular el total de la producción frutera, atribuyó á esta el valor de 130.367.000 pesos, comprendiendo en ese cálculo las uvas y las aceitunas.

Dividíense esas frutas en las siguientes categorías: Frutas de vergues cuyo valor alcanza cerca de dos tercios de la importancia total de la cosecha, ó sea 83.745.000 dólares.

Dividíense esas frutas en las siguientes categorías: Frutas de vergues cuyo valor alcanza cerca de dos tercios de la importancia total de la cosecha, ó sea 83.745.000 dólares.

Frutas pequeñas, con 25.051.000 idem. Frutas semitropicales, con 8.550.000 idem. Nueces y almendras, con 1.950.000 idem.

A pesar de que el cultivo de los árboles frutales ha ido en aumento, todavía la producción no basta para el consumo, si bien buena parte no es consumida en el país y se explota para conservar al extranjero.

En conjunto, las importaciones de frutas han sido durante los últimos diez años, por término medio, de 21.500.000 dólares. Las exportaciones, al principio de menos de 4 millones, han llegado á la cifra de 9 millones en el mismo lapso de tiempo.

En el ejercicio de 1899-1900 subieron á 11 millones y medio.

La salida de frutas en conserva fué en este mismo ejercicio mayor que la entrada: 8.190.000 sobre 1.243.000; pero en 1901-1902, por causa de las malas cosechas, descendió mucho la exportación.

Veamos algunas cifras curiosas que se anotaron en el censo de 1900 sobre la existencia de árboles frutales: 201 millones de manzanos, cuyo número era sólo de 120 de 1890.

12 millones de cerezos. 400 idem de malocotoneros. 18 idem de perales. 30 idem de ciruelos. 20 idem de frensas. 60 idem de frambruesos. 20 idem de moreras. 8 idem de naranjos. 1 1/2 de limoneros. 1 1/2 de olivos, y 400.000 higueras.

De todas partes.

Fórmulas de abonos.

M. F. D'André aconseja las siguientes fórmulas de abonos para adelantar las hortalizas:

Para alcachofas. Por hectárea: 600 á 700 kgr. de escorias 19 1/2 0 0 ó 600 á 700 kgr. superfosfato 16 1/2; 300 kgr. sulfato amónico ó 400 nitrato de sosa y 150 sulfato de potasa. Las escorias y el superfosfato pueden reemplazarse por 200 á 300 kgr. de fosfato precipitado 58 1/4 0 0 de calcio fosfórico.

Deben aplicarse á 10 centímetros del pie de la planta.

Para coliflores: Por hectárea: 600 kgr. de nitrato de sosa aplicado en esta forma: 200 kgr. por hectárea después del invierno, cuando empieza la vegetación de las coliflores que han sido trasplantadas en Octubre, 200 kilogramos de escorias ó superfosfato y 200 kgr. de nitrato de sosa en un mes otros 200 kgr. Simultáneamente con la primera dosis de nitrato deben aplicarse: 800 kgr. de fosfato precipitado á 500 de superfosfato 16 1/2 y 150 kilogramos de sulfato de potasa. Los abonos se depositan siempre á 12 ó 15 centímetros de distancia del pie de la coliflor y se mezclan con la tierra á medida que se aplican por medio de una ligera labor.

Para las lechugas: Por hectárea: 300 kgr. de sulfato de sosa 200 kgr. de nitrato de potasa, 600 kgr. de escorias 19 1/2 ó bien 600 kgr. de superfosfato 16 1/2. Se aplica del mismo modo que la anterior.

Estabilización de los tonels.

Se sabe que los tonels son especialmente en verano focos de infección. Los restos del vino ó de la cerveza sirven para el desahucamiento de los gérmenes de infección, y estos comprometen la conservación de los nuevos líquidos que se ponen en las cubas. Es necesario contar en efecto sobre la limpieza con agua, y en cuanto á la limpieza por medio del vapor es insuficiente.

Un técnico inglés muy conocido ha hecho una serie de experiencias sobre ese punto y ha constatado que en los tonels nuevos los microbios penetran hasta una profundidad de cerca de 6 milímetros en el espesor de la madera y que en los viejos hasta 12 milímetros. Entones después de una inyección de vapor de una duración de una hora la temperatura en medio del espesor de la duela no pasa de 5 grados lo que es de todo punto insuficiente para matar los microbios.

M. Brian aconseja entonces para esterilizar los tonels, el empleo del agua caliente bien superior al vapor.

Medios de librar los sembrados de la voracidad de las aves.—En algunas comarcas, los cuervos y otras aves de gran voracidad devastan las sementeras, y Mr. Neuville, recomienda para ahuyentar dichas aves el procedimiento de bañar las semillas antes de la siembra con un líquido compuesto de 200 gramos de alquitran, 200 de petróleo, 200 de sulfato de cobre y tres litros de agua caliente. Si la siembra es de avena, debe ponerse doble cantidad de alquitran y petróleo. A los cuervos y demás aves les repugna el sabor desagradable que adquieren las semillas, y las respantan.

Notas y recortes

Se encuentra en Madrid un delegado especial del Gobierno del Brasil para ultimar con el Gobierno de España un tratado de comercio de gran alcance.

Sobre las bases del tratado se dice lo siguiente: El puerto de Cádiz será declarado puerto franco para los productos del Brasil, particularmente para el azúcar y el café; en compensación, el Brasil dará á España libre entrada de sus vinos y otros productos agrícolas.

Será probable también que se establezca con subvención de los Gobiernos, una línea de vapores directos entre Cádiz y el puerto de Pernambuco, para facilitar las transacciones.

Se ha publicado el primer número del nuevo diario *España*, que dirige el ilustre periodista D. Manuel Troyano.

En el artículo de entrada, que titula modestamente «Un periódico más», hace profesión de independencia de toda personalidad ó grupo político, y manifiesta que el problema de la educación nacional, el económico, el de las relaciones entre la capital y las provincias, y entre la Nación y los pueblos americanos de nuestra raza, serán los objetos preferentes de su labor.

Con tal que el nuevo periódico, educando á la gene-

MAÍZ

Son muchas las comarcas de España donde se ha ensayado variedades nuevas de maíz. Recuerdo á este propósito las experiencias ha tiempo realizadas en Andalucía, si no recuerdo mal, por el señor conde de San Bernardo, con una variedad de maíz gigante, aplicado como forraje, y cuyos resultados, muy brillantes por cierto, dió á conocer oportunamente el ilustre ministro de Estado.

Otra variedad llamada á propagarse mucho en nuestros campos es la llamada *Conquistatore*, variedad italiana de la cual ha facilitado numerosas muestras don Amadeo Cros, de Barcelona, y muy buen éxito ha vulgarizado el Sr. Gavilán.

De las muchas experiencias que conozco, voy á prescribir de las que personalmente he practicado la primera y última con el maíz *Conquistatore*, y transcribiré las realizadas en Moratalla (Murcia) por D. Francisco Ruiz Amoraga.

Sembró una superficie de 10 metros cuadrados de maíz *Conquistatore*, y una extensión igual de la variedad *Berrendo*, muy extendida en el país.

Por hectárea	
Estiércol	10,000 kgs.
Nitrato de sosa	164
El estiércol, aplicado antes de sembrar, y el nitrato, en tres veces: la primera, antes de sembrar; la segunda, en la escarda, y la tercera, veinticinco días después.	

Producto por hectárea	
Conquistatore 53,28 hectolitros, que á 14 pesetas valen	773,92
Maíz del país 27,64	885,96
Diferencia á favor del primero	886,96

Los distintos agricultores que han ensayado esta variedad, coinciden en las siguientes extremos:

1.º Es una variedad de gran desarrollo. 2.º La mazorca es colosal (de 22 á 30 centímetros) llegando á contarse en algunas hasta 700 granos. 3.º Es tardía en la maduración, por lo cual conviene sembrarla antes que las variedades del país.

Por nuestra parte añadiremos que es asimismo de tardía germinación, pues las semillas sembradas en 21 de Abril no comenzaron á salir de la tierra hasta el 14 de Mayo.

No he de terminar sin encarecer á los agricultores la necesidad de vulgarizar nuestro el resultado de sus ensayos y experiencias, como estímulo de los desconciados y para enseñanza que á todos aprovechará.

Proyectos de agricultura

Se está procediendo por la Dirección de Agricultura á la redacción de un proyecto de presupuesto de dicho centro para el futuro año económico, que será elevado para su estudio al ministerio, proyectado al que se llevan los medios indispensables para poder plantear los servicios que el progreso de los intereses materiales de nuestro país reclama con inaplazable urgencia.

Liga de olivicultores

En Caba (Córdoba) ha quedado definitivamente constituida una asociación con ese título, cuyo objeto es fomentar, mejorar y defender los intereses de esa importantísima rama de la agricultura española. Ya se están redactando los estatutos por que ha de regirse y en breve serán sometidos á una reunión general de propietarios olivicultores, que han acogido la idea con mucho entusiasmo

BIBLIOGRAFÍA

La reconstrucción de los viñedos de Mallorca con la vid americana, por D. Pedro J. Gil.

El creciente desarrollo que en pocos años ha adquirido la filoxera en las islas Baleares, donde fué declarada oficialmente la existencia de la plaga en 1891, ha movido al notable agricultor mallorquín D. Pedro J. Gil, á publicar un folleto dedicado al estudio de tan importante problema.

El Sr. Gil, predicando con el ejemplo, ha establecido unos viveros de vides americanas, eligiendo para ello las variedades que mejor se adaptan á la naturaleza del suelo y al clima de la Isla.

Hemos recibido un ejemplar de la proposición presentada en el segundo Congreso Agrícola regional de Castilla la Vieja, por el comandante de Artillería D. León Martín y Peinado.

El tema desarrollado por este distinguido jefe es

El pan y la patata

Este importante tubérculo se consume en cantidades enormes en el mundo, y muy especialmente en Irlanda y en Alemania.

Según una estadística que vemos en un periódico extranjero, la cantidad total de producción se elevó á 1.500 millones de hectolitros, casi el doble de la producción del trigo que es termino medio de 870 millones. El primer lugar le ocupa Irlanda donde cada individuo consume anualmente 1.463 libras inglesas, que corresponde á 4 libras por día ó sea casi 2 kilogramos.

Los alemanes consumen 1.300, que dado el gran número de habitantes que forman aquel vasto territorio, supone la enorme parte de la producción total del mundo.

El resto del tubérculo se consume en la siguiente proporción en las distintas Naciones: Países Bajos, 840 libras, Suecia y Noruega, 740, Francia, 700, Austria, 633, Inglaterra, 238 ó Italia 48 libras inglesas por año y habitantes: España no figura en la estadística, pero es de presumir que no superará en consumo á Italia que es la Nación donde menos uso se hace de la patata (al menos entre las que figuran en la adjunta lista) pues en nuestro país no constituye esta solameña la base de la alimentación de ninguna de sus provincias.

Después de leídas las anteriores cifras occorre preguntar: Qué comerían los irlandeses y alemanes antes de que Parmentier emprendiese la obra meritoria de aclimatar el cultivo de la patata en Europa?

PREMATURA MUERTE DE VIÑEDOS INJERTOS SOBRE RIPARIA

Según datos oficiales, la superficie dedicada en Francia al cultivo de la vid ha disminuido el año último en 41.251 hectáreas.

En 1902 aquella superficie fué de 1.733.938 hectáreas, y en 1903 ha bajado á 1.692.087.

La pérdida, como queda dicho, es de 44.251 hectáreas, y ha sido debida, principalmente, á la prematura muerte de viñedos injertos sobre riparia.

Tratados de comercio

En el extranjero está desarrollándose una política comercial digna de atención.

Hace un año se procedió en Rusia y Alemania á la revisión arancelaria, elevando muchas partidas del Arancel, especialmente las referentes á productos agrícolas.

De esta revisión de tarifas se produjo una especie de guerra arancelaria entre Alemania, Rusia y los Estados Unidos

Verificada, pues la revisión

ración actual, alcance la destrucción y aniquilamiento de los rotativos, el país se daría por satisfecho.

La Actividad de Pamplona continúa justificando con su honrada y asidua labor su título y prestigio por una inflexible conducta y por el cumplimiento de esos compromisos con los asegurados.

En España entera no titubean en depositar su confianza a la Sociedad que tan dignamente dirige el señor Laporta, y al otorgarle esta distinción saben las diferentes clases sociales que La Actividad no explota ni engaña a sus asegurados.

La Cámara de Comercio de Madrid gestiona activamente con los directores de las Compañías de ferrocarriles del Norte y Mediodía, la implantación de mejoras en los servicios, siendo las más esenciales el aviso al consignatario de la llegada de la mercancía, percepción de derechos de los principales periódicos de la capital de España y en los órganos más acreditados de provincias.

La Comisión desde París que el Comité de la Unión para mejorar las relaciones comerciales entre Francia y España ha resuelto utilizar la probable visita del rey Alfonso en la primavera para promover una gran manifestación del comercio y la industria.

Se ha reunido en el Congreso la comisión parlamentaria que entiende en el proyecto de ley sobre depósitos franceses, acordando modificar el art. 5.º en la siguiente forma:

«Quedan también excluidos de la facultad de ser introducidos y almacenados en los depósitos francos los cereales y sus harinas.»

Defensores entusiastas de la riqueza agrícola de nuestra tierra, y enemigos acérrimos del establecimiento de los depósitos francos, arma contra la riqueza castellana, nos satisface que ese proyecto de ley, por el cual vienen trabajando sin cesar los catalanes, se excluya de un modo categórico y terminante, los cereales y sus harinas.

El estado de la ganadería es muy lamentable en la Mancha, Extremadura y Andalucía, según las noticias que recibimos. La falta de otoño hizo que los ganados perdieran fuerzas y carnes y los fuertes temporales de estos días han hecho sucumbir a muchas crías y dejado en mal estado a las madres. Aunque ha llovido en abundancia, dada la época en que las aguas han venido, no habrá alimento en los campos hasta el mes de Marzo, pues los helios no dejan a la hierba salir. La cría del ganado lanar se está sacrificando en muchos puntos para poder salvar a las madres.

Se ha constituido en Madrid, con un capital de 50 millones de pesetas, un trust destinado a acaparar las explotaciones corcho-tapaderas de España.

Venticinco mil pesos oro es la cantidad que los viticultores de California ofrecen a quien les dé una fórmula que permita extraer de la uva el ácido tartárico a un costo que haga factible exportarlo sin pérdida.

La vida como cualquiera otro vegetal puede producir mayores beneficios que el cultivo de la vid y la explotación racionalmente.

Esta es la época, hasta fin de Marzo, en que los viticultores deben tomar con el mayor interés el cuidado de remover, mulir y voltear la tierra, lo cual se consigue con mucha economía empleando para ello los modernos arados viñeros de vertedera fija, especialísimos para este cultivo.

Nada más acertado igualmente que pensar en abonar las copas que producen poco, bajo las fórmulas de abono químico completo o abono mixto según tenemos tantas veces recomendado.

A los suscriptores que lo deseen les daremos instrucciones más amplias sobre estos importantes extremos.

Esta es la época más a propósito para la plantación de árboles, tomando la precaución de sacar primero el agua que haya en los hoyos arillos y de no comprimir mucho la tierra que en ellos se oche una vez puestos los árboles, sobre todo si la tierra está batrosa y mojada.

El cultivo de las setas tiene tanta importancia en la vecina República francesa, que hay 60 casas dedicadas exclusivamente a su comercio, cuyos ingresos pueden calcularse anualmente a más de 13 millones de francos.

En el departamento del Sena solamente hay cerca de 3.000 cuevas donde se cultiva este alimenticio hongo, y a su cuidado están dedicadas unas 800 personas.

La construcción de una fábrica azucarera en Atarfe, está despertando mucho entusiasmo en los pueblos de la vega de Granada.

El lugar escogido para el emplazamiento dista 30 metros de la carretera y 30 de la vía férrea. La medición del terreno, efectuada uno de estos días, ha sido un verdadero acontecimiento, porque los obreros se han convencido de que se trata de un hecho positivo y no de una ilusión.

La fábrica de Atarfe molerá 600 toneladas de remolacha diarias.

También en Lérida se está organizando una Compañía para construir otra fábrica azucarera independiente del «trust» constituido hace poco en esta Corte.

Dicen los telegramas de Nueva York que a consecuencia de la súbita elevación de la temperatura y de las perturbaciones lluvias en la región de las montañas Alleghany, han experimentado los ríos extraordinarias crecidas, temiéndose que ocurran grandes inundaciones en los Estados de Ohio y de Pensilvania.

Se vendió un cortijo en el término de Ubeda (Jaén), con 6.000 olivos, mitad de riego y mitad de secano, con molino aceitero de cuatro vigas y dos piedras; tiene una dehesa de 375 fanegas, monte alto y bajo con encinas y chaparros, con abundante casa y 180 fanegas de tierra de primera calidad.

Todas las posesiones están en una misma finca y a tres leguas de la vía férrea, con carretera hasta la misma casa.

Mr. Gallón, sabio Director de la Estación Vinícola de Cognac, acaba de declarar que no debe abusarse de los abonos químicos, sobre todo en las viñas injertadas.

Así que se juzgue que la cepa tiene el vigor suficiente, conviene suprimir los abonos durante muchos años, pues una vegetación exuberante puede provocar el crecimiento de la flor o la podredumbre del racimo.

En Galicia se vende desde hace algún tiempo un vino artificial de resultados funestos para las clases pobres que lo beben.

Las mezclas de que está hecho son nocivas a la salud casi todas, y según leemos en *El Ancora*, de Pontevedra, se compone de materia colorante, camphor, vyvas y fúchima, alcohol amilico, protocloruro de estaño o cloruro de este metal, melaza de azúcar, un poco de muelágo y muchísima agua, en proporción conveniente para simular vino legítimo de uva.

El vino llamado artificial no está en realidad prohibido, pero sí la falsificación y su expedición como vino de uva. También prohíben severamente las leyes el uso de substancias nocivas en todos los artículos de comer y beber que se ponen a la venta pública.

En Galicia se vende desde hace algún tiempo un vino artificial de resultados funestos para las clases pobres que lo beben.

Los precios corrientes para las compras al detall que rigen en los almacenes del Puente, son los siguientes: Trigo, de 45,50 a 46,50 reales fanega; centeno, de 33 a 34; cebada, de 28 a 29; algarrobas, de 36 a 38.

Almería. Aspecto del campo: malo. Movimiento del mercado: escaso. Entradas: pocas.

Valladolid. Almacenes del Canal.—La entrada ha sido de 400 fanegas de trigo a 46,75 reales.

Almacenes del Arco de Ladrillo.—Han entrado 40 fanegas de trigo superior, a 46,50 reales una.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Temporal muy frío, cayendo nieve en esta región. Precios: Aceite ajado, a 33,50 reales arroba.

Mercados extranjeros

DESECHETTE

El extracto seco del vino, es el conjunto de elementos fijos que contiene un litro de vino, se necesita por consiguiente para determinar este extracto separar las substancias volátiles por evaporación y pesar el residuo. Esta operación no es tan fácil como parece primera vista.

La operación se realiza en baño de maría por espacio de 5 a 6 horas.

Se pesa la cápsula después de haberla dejado enfriar en un desecador y se multiplica este peso por 100 para obtener la cantidad de extracto por litro de vino.

El resultado no es constante por contener el vino substancias que a la temperatura de la ebullición del agua experimentan cambios notables, unas como la glicerina se dejan arrastrar por el vapor de agua, a pesar de su elevado punto de ebullición; otras como los azúcares y los taninos se alteran parcialmente cuando la temperatura se eleva de 60 a 70. Estas pérdidas y alteraciones ocasionan una causa de error en los resultados obtenidos, como no se opere siempre en las mismas condiciones.

No sucede lo mismo cuando el extracto seco se obtiene en el vacío. Se colocan diez centímetros cúbicos en un vaso de vidrio de mucha superficie y se le encierra herméticamente en recipientes dispuestos ad hoc; después se extrae el aire, ya por medio de la máquina neumática o con las trompas de agua o de mercurio. En estas condiciones las de permutación durante tres o cuatro días, la sola deshidratación de este procedimiento es bastante, para comprender lo poco práctico que ha de resultar, aun realizándose en los laboratorios que disponen de ese material costoso necesario.

M. Monguier de la Source ha reconocido desde no ha mucho tiempo que para la determinación del extracto seco en el vacío, el vacío era lo menos necesario, cuando se opera con cinco centímetros cúbicos solamente y estos se colocan en un recipiente de mucha superficie, debajo de una campana de vidrio. Si en estas condiciones permanece el vino durante dos días al lado de una cápsula que contenga ácido sulfúrico (aceite de vitriolo), sin hacer el vacío, se obtiene el extracto. Para obtener una sequedad completa debe colocarse después la cápsula que contiene el extracto en un desecador que contenga a la vez un platillo con ácido fosfórico anhidro. No resta pues más que pesar el extracto multiplicar este peso por el factor 200 para saber la cantidad que corresponde a un litro.

Esta modificación, permite a aquellas personas que se dedican al examen de sus vinos obtener sin grandes dispendios y costosos y complicados aparatos, el extracto seco que podemos llamar *extracto seco a la temperatura ordinaria*.

Mercado de Madrid

PRECIO DE LAS CARNES

Se han pagado para nuestros ganaderos: cebones gallegos a 73 y 79 reales arroba canal; vacas de la tierra, 71 a 76; toros cebados de la tierra, 81 a 82; ganado asturiano, 75; idem de León, 73 a 76.

Se han vendido para el expendido: Castilla, 114 a 135 reales arroba, con la piel; Montaña, 98 a 114; Asturias, 95 a 110; gallegas, 80 a 92. De lanar se han hecho operaciones: corderos, de 81 a 82 cuartos y maravel 1 libra; oveja, de 80 a 82 idem; lechales, de 7 y 12 reales kilo; por piezas, cordero, 4,50 a 6,75; cabritos, 4,25 a 5,50.

Se han pagado para nuestros ganaderos: cebones gallegos a 73 y 79 reales arroba canal; vacas de la tierra, 71 a 76; toros cebados de la tierra, 81 a 82; ganado asturiano, 75; idem de León, 73 a 76.

Se han vendido para el expendido: Castilla, 114 a 135 reales arroba, con la piel; Montaña, 98 a 114; Asturias, 95 a 110; gallegas, 80 a 92. De lanar se han hecho operaciones: corderos, de 81 a 82 cuartos y maravel 1 libra; oveja, de 80 a 82 idem; lechales, de 7 y 12 reales kilo; por piezas, cordero, 4,50 a 6,75; cabritos, 4,25 a 5,50.

TOCINO, MANTECA Y GRASAS

El tocino se paga a 1,30 y 1,40 pesetas kilo para exportación, y la manteca a 1,40 y 1,50. La exportación que la Sociedad de Salchicheros lleva realizada, asciende a 189.000 kilos. Jamonería, sin variación, con escasas entradas de género fresco.

CARNES

Durante el periodo que media entre el 14 y el 22 del presente mes, se han sacrificado en nuestro matadero las siguientes reses: 1.637 vacas, 428 terneras, 773 cerdos, 2.872 corderos, con peso kilos 712.889/500; pagándose por derecho de degüello 16.855,20 pesetas. Comparado con igual periodo del año anterior, se han sacrificado en este 201 vacas menos; 8 terneras más; 1.891 cerdos menos y 304 corderos más, con un consumo menor de 41.489,800 kilos.

Imp. de J. Sastre y Compañía.—Alameda, 10, Madrid

LABRADORES, Á REGAR. NORIA DEL NÚMERO 1 AL 5. LA FUNDICIÓN DE ALAEJOS. pone a vuestra disposición cientos de norias perfeccionadas de teja ó cunqueo fijo, con privilegio por 20 años.

OLIVAREROS!! ¿Queréis ver vuestros árboles verdes, tiernos y vigorosos, resurgir a su primera edad y coronarse siempre de abundante fruto? Devolverles sus crujeos después de extraído el aceite, con el AGOTADOR P. de Gracia.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS. E. L. GUARDIOLA, calle de D. Juan de Villarrasa, 2. Valencia. Material completo Vernette del trabajo de la tierra (labores desde 7 a 70 centímetros de profundidad).

MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS DE TODAS CLASES. Venta exclusiva de la Sembradora San Bernardo. Segadora atadora Deering Ideal. Trilladoras Ruston. Arados sembradoras Rudi Sack. Cultivadores Planet.

Granja "La Jara" AVES DE CORRAL DE TODAS RAZAS PERROS DE CAZA Y DEFENSA PALOMAS MENSAJERAS. Se admiten perros a pupilo. Titulcia (Madrid).

Gran invento ZOTAL. Burgoyne, Burbidge, & C. LONDRES. Poderoso desinfectante, microbicida, insecticida y desodorante. NO ES VENENOSO NI CORROSIVO. Aplicación del ZOTAL en los animales y plantas.

MANUEL PICO
 Exportador de vinos finos de Jerez
 PUERTO DE SANTA MARÍA
 CASA ESTABLECIDA EN 1824
Fabricador de aguardientes anisados, licores y cognac.
 Especialidad de esta Casa en VINOS DE JEREZ, AMONTILLADO FINO
 TRES CORTADOS, MANOLITO Y PEPITO
 Especialidad en aguardientes ANIS SOTA DE BASTOS, LICOR CREMA
 DE CACAO Y COGNAC EXTRA

TALLERES DE RAMÓN GIRALT

ESPECIALIDAD EN LOS ARADOS GIRALT (privilegiados)
 TRILLOS DESTERRONADORES SISTEMA GIRALT (privilegiados)
 Premiados en la Exposición de Industrias Modernas de Madrid y Agrícolas de
 Barcelona y Figueras, con más, diploma, Gran Medalla y Cruz de oro por la Academia
 Parisiense de Inventores e Industriales.
 Miembro correspondiente honorífico de esta Academia.
 Construcción de todas clases de Arados. Instalaciones completas de fábricas de aceite, Molinos harineros, Turbinas, Norias de rosario, Molinos de viento. Prensas de todas clases para vino y aceite, Bombas, Corbapajas, Quebrantadoras, Corcamajadoras, Desgranadoras emal, Aventadoras, Máquinas para llevar agua ya sea corriente ó estancada, etc., etc.
Despacho: San Pelegrín, 10 y Mallorca, 2.
 TÁRREGA (LÉRIDA)
 Pidense catálogos.



Grandes Bodegas en Haro.—La más acreditada marca de vinos finos españoles tintos y blancos.

Abonos químicos especiales para cada tierra y cultivo

PRIMERAS MATERIAS PARA SU PREPARACIÓN
 Tanto las fórmulas de abonos completos para cada cultivo como las primeras materias, se expenden siempre bajo la garantía de análisis y con arreglo al vigente Real decreto sobre venta de abonos.
 Esta casa practica los análisis de las tierras que se le envíen, siempre que el pedido sea de alguna consideración. También contesta á cuantas consultas se le hagan respecto á cuestiones agrícolas relacionadas con los abonos.
 QUÍMICOS Y AGRÓNOMOS CONSULTORES DE ESTA CASA
 El Director y Redactores de LA AGRICULTURA ESPAÑOLA
 ALMACÉN:
 GRAO Serrano, 18 (junto al Bañerío de Santo Tomás).
 Los pedidos y correspondencia, B. Aliño Forner, calle Pascual y Genis, 15.—VALENCIA

ENREJADOS DE ALAMBRE
 para todo género de aplicaciones

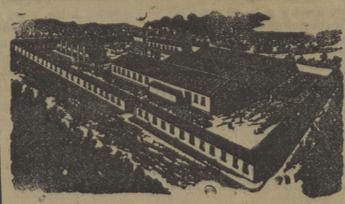
Francisco Rivière é Hijos
 Ronda de San Pedro, 60
 Barcelona
 Pidense Catálogos

Para los Agricultores.
 El Hortelano Moderno, por Ferrández, Ingeniero Agrónomo.—Precio, 3 pesetas
 Los Abonos, por el Dr. Lorente, obra declarada de mérito.—Precio, 6 pesetas.
 Cultivo de la remolacha azucarera, por el Dr. Lorente.—Precio, 3,50 pesetas.
 Cultivo de la Batata, por Odriozola, Perito Agrícola.—Precio, 2 pesetas.
 El Cultivo del Tabaco en España, por J. M. Priego, Ingeniero Agrónomo; precio, 2 pesetas.—Cultivo del Azafrán en España, por E. Morales Arjona, Ingeniero Agrónomo; precio, 1 peseta.—Carrilla Agrícola; precio, 0,50.—Plagas del Campo, La Langosta, Consejos prácticos para combatirla, por Rivas Moreno; precio, 2 pesetas.—El crédito Agrícola y el ahorro, por Rivas Moreno; precio, 2 pesetas.
Para los Vinicultores.
 La obra más notable sobre elaboración de vinos tintos y blancos es la del célebre Ottavi. Resuelve todas las dudas y es un excelente guía para el vinicultor.—Precio, 8 pesetas.
Para los Ganaderos.
 El Ganado Vacuno, por González Pizarro Profesor de Veterinaria de León; precio, 4 pesetas.—El Ganado Lanar, por Moyano, Profesor de Veterinaria de Zaragoza; precio, 3 pesetas.—Ganadería, por Columba; precio, 1,50 pesetas.
 Las Cajas Rurales Estudio de estas instituciones y diversos modelos de estatutos por Rivas Moreno.—Precio 2 pesetas.
 La librería de San Martín, Puerta del Sol, 6, sirve á los libreros, con el descuento establecido, los ejemplares que pidan. Los particulares que desde provincias pidan algún libro le recibirán á correo vuelto, pero haciendo el pago anticipado.

Compañía General de Tabacos de Filipinas
 BARCELONA, MANILA
 Diplomas de honor y medallas de oro en todas las Exposiciones.
 Haciendas de San Antonio, Santa Isabel, San Rafael, San Luis y la Concepción.
 Fábrica: **La Flor de la Isabela**
 Propietaria de las marcas
Melsio, Cavite, Malabón, La Princesa, La Iloana.
 ELABORACIONES AL ESTILO CUBANO
 Agencias de venta en todos los países.

Abonos minerales y productos químicos

La Sociedad General de Industria y Comercio posee, entre otros negocios, la explotación de las más importantes fábricas nacionales de superfosfatos y abonos minerales compuestos, ácidos sulfúricos anhídrido y comercial, ácidos nítricos y clorhídricos, sulfatos de sosa, glicerinas comerciales y farmacéuticas, colodión y demás productos químicos.
 Fábricas en Elorrieta, Zuazo, y Guturribay (Vizcaya); en el Caleyó y Avilés (Asturias); en Bonanza y Trafaria.
 Diríjanse los pedidos los pedidos: Lotería, 3 (Bilbao).—Villanueva, 11, Apartado 66, Madrid.—Uria, 40, Oviedo.



LA ALBION
 GRAN FABRICA A VAPOR
 (CON REAL PRIVILEGIO)
 De The Spanish Wino Cook Company Limited
 MÁLAGA
 Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para vinos, acetes, uvas, aceitunas, etc., etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.
 Especialidad en bocoyes de todas clases
 Sucursales en Manzanara, Valdepeñas (Ciudad Real).
 Exactitud de medida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

El Aguila
 GRAN BAZAR DE ROPAS HECHAS
 Géneros para la medida y abundante surtido en trajes para niños.
 3, Preciados, 3 (esquina á la de Tebán)
 TELÉFONO 661
 PRECIO FIJO

GRAN ESTABLECIMIENTO DE OBJETOS DESTINADOS AL CULTIVO DE LAS ABEJAS
 DE
 Hijos de E. de Mercader-Belloch
 Cervantes, 1 y San Francisco, 2, GRACIA (BARCELONA)

Se remiten catálogos gratis, así como números de muestra de *El Colmenero Español*, periódico dedicado exclusivamente al cultivo de las abejas, cuyo precio de suscripción es de CINCO pesetas anuales (pago anticipado).
Curso completo de apicultura (segunda edición)
 Obra traducida al español por D. E. de Mercader-Belloch, ilustrada con 235 grabados. Precio: 5 pesetas en rústica y 6 encuadernada en tela. Enviando un sello de 25 céntimos se remite certificado.

ARBOLES FRUTALES

(Inmenso surtido en) injertos de las mejores frutas de Aragón y extranjeras recomendables.
 Especialidad en el cultivo de estos árboles, que dispongo por millares para la venta.
 Recomiendo á los agricultores y propietarios el ensayo de mis árboles por medio de una plantación, para cerciorarse de la bondad y cualidades inmejorables de mis productos.
 Árboles de sombra para carreteras, arbustos, rosales, clavellinas, cebollas de flores, semillas, etc., etc.
 Remito catálogo gratis á quien lo pida.
 Las órdenes y correspondencia, á
MANUEL SANJUAN
 (Provincia de Zaragoza) SABIÑÁN
 TELEGRAMAS: SANJUÁN—SABIÑÁN

PARQUE DE AVICULTURA DE ADRIANO QUIÑONES DE ARMESTO

Galicia.—Estación de Puebla de Brollón.—Veiga.
 AVES Y OTROS ANIMALES DE CORRAL DE RAZA
 GALLINAS: *Concou*.—*Menorque*.—*Faverolles*.—*Andaluza*, azul y negra.—*Brahama-Prat-gallega*.—*Pádua holandesa*, azul y negra.—*Cuello desnudo*.—*Guineas* y otras.—*PATOS* de Rouen.—*OCAS* gigantes de Toulouse.—*CONEJOS* gigantes de Flandes.—*Ingléses*.—*PALOMAS* mansas.
 Huevos para incubar, en sus épocas, de todas las razas de aves expresadas, en Navidades, Carnavales, Capones, poulardes y pollos finos cebados, preparados á la francesa.
 CONSUELDAS forrajera, gigantes del Cáucaso.
 Inútil pedir datos ó referencias sin acompañar el franqueo necesario para la respuesta.

Pimiento picante de Jaraiz de la Vera (Cáceres)
 Se ruega á las personas que se dediquen á la venta de dicho artículo pidan muestras de las clases 1.ª, 2.ª y 3.ª, sin pago alguno al propietario y cosechero D. Ramón Arjona y Arjona, premiado en la Exposición de Logroño de el año 1897, por sus buenas clases en dicho artículo.
 Las personas que pidan muestras por primera vez al Sr. Arjona, acompañarán referencias comerciales.

EGROT
 EGROT & GRANGÉ Succesores
 CONSTRUCTORES EN PARÍS
 Aparatos de destilerías de todas clases
DESTILERIAS AGRICOLAS
 (SISTEMA GUILLAUME)
 Columna inclinada fácilmente desmontable (sistema Guillaume), para mostos espesos y de todas clases, garantizada contra toda obstrucción.
 Aparatos perfeccionados de Destilación-rectificación-directa-continua (sistema Guillaume) produciendo en operación única, con pérdida de alcohol menor de 1 por 100 y gran economía de combustible, alcohol extra fino, á 96,97°
 Aparatos y máquinas para farmacias y fábricas de: productos químicos, perfumería, esencias, conservas jabón, licores, confiterías, etc.
 Alambiques (sistema Egrot) para destilación perfeccionada de orujos, frutas, vinos, etc.
 REPRESENTANTE EN ESPAÑA:
Ernesto Claude, ingeniero. LEON

SERVICIOS DE LA COMPAÑIA TRANSATLANTICA DE BARCELONA

Línea de Filipinas
 Trece viajes anuales, saliendo de Barcelona cada cuatro sábados, ó sean: 31 Enero, 28 Febrero, 28 Marzo, 25 Abril, 23 Mayo, 20 Junio, 18 Julio, 16 Agosto, 12 Septiembre, 10 Octubre, 7 Noviembre y 5 Diciembre, directamente para Port-Saïd, Suez, Colombo, Singapore y Manila, sirviendo por trasbordo los puertos de la costa oriental de África, de la India, Java, Sumatra, China, Japón y Australia.
Línea de Cuba y Méjico
 Servicio mensual á Veracruz, saliendo de Bilbao el 17, de Santander el 20 y de la Coruña el 21 de cada mes, directamente para Habana y Veracruz. Combinaciones para el litoral de Cuba, Isla de Santo Domingo, Centro América y Norte y Sur del Pacífico.
Línea de New-York, Cuba y Méjico.
 Servicio mensual saliendo de Barcelona el 26, de Málaga el 28 y de Cádiz el 30 de cada mes, directamente para New-York, Habana y Veracruz. Combinaciones para distintos puntos de los Estados-Unidos y litorales de Cuba. También se admite pasaje para Puerto Plata, con trasbordo en Habana.
Línea de Venezuela-Colombia
 Servicio mensual saliendo de Barcelona el 11, el 13 de Málaga y de Cádiz el 15 de cada mes, directamente para Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Santa Cruz de la Palma, Puerto Rico, Habana, Puerto Limón, Colón, Sabanailla, Curaçao, Puerto Cabello y La Guayra, admitiendo pasaje y carga para Veracruz con trasbordo en Habana. Combina por el ferrocarril de Panamá con las compañías de navegación del Pacífico, para cuyos puertos admite pasaje y carga con billetes y conocimientos directos. Combinación para el litoral de Cuba y Puerto Rico. Se admite pasaje para Puerto Plata, con trasbordo en Puerto Rico, y para Santo Domingo y San Pedro de Macoris, con trasbordo en Habana. También carga para Maracaibo, Coro, Curipano, Trinidad, Guantá, Cumaná, con trasbordo en Curaçao.
Línea de Buenos Aires
 Servicio mensual saliendo de Barcelona el 2, de Valencia el 8, de Málaga el 5 y de Cádiz el 7 de cada mes, directamente para Santa Cruz de Tenerife, Montevideo y Buenos Aires.
Línea de Canarias
 Servicio mensual, saliendo de Barcelona el 17, de Valencia el 18, de Alicante el 19 y de Cádiz el 22 de cada mes, directamente para Casablanca, Mazagán, Las Palmas, Santa Cruz de la Palma y Santa Cruz de Tenerife, regresando por Cádiz, Alicante, Valencia y Barcelona.
Línea de Fernando Poó
 Servicio biestral, saliendo de Barcelona el 25 de Enero y de Cádiz el 30 y así sucesivamente cada dos meses para Fernando Poó, con escala en Casablanca, Mazagán y otros puertos de la costa occidental de África y Golfo de Guinea.
Línea de Tánger.
 Salidas de Cádiz: Lunes, Miércoles y Viernes.
 Salida de Tánger: Martes, Jueves y Sábados.
 Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, á quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. La empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.
Aviso importante.—La Compañía previene á los señores comerciantes, agricultores é industriales que recibirá y encomendará á los destinos que los mismos designen, las muestras y notas de precios que con este objeto se le entreguen. Esta Compañía admite carga y expide pasajes para todos los puertos del mundo, servidos por líneas regulares.

SOCIEDAD VITÍCOLA
 para facilitar la reconstrucción 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.
Sin injertar; sin sulfatar; sin azufrar;
Seguridad de tener: buena viña, buena cosecha y buen vino.
 Administración y Despacho: calle Tantarautana, 32, BARCELONA
 Explotación y Campos de Experiencias: en Cardedeu, cerca de BARCELONA
 Se envía el Catálogo de precios á quien lo pida.
 Se acepta representantes con buenas referencias.

CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA
 GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRICOLAS
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
 Árboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen. Árboles maderables, de paso y adorno. Plantas de jardinería; magníficas colecciones de rosales, clavellinas, crisantemos, japoneses etc., todo cultivado con el mayor esmero y á preciosos ómicos
 SEMILLAS DE TODAS CLASES DE PLANTAS DE FLORES, HORTALIZAS Y FORRAJERAS DE ABSOLUTA CONFIANZA
 Especialidades que se recomiendan, disponibles en grandes cantidades.
Albercoqueros.—Variedades las más esquisitas propias para la exportación.
Almendros Desmayo.—Clase muy productiva que resiste mas que otras la heladas tardías.
Olivos arbequines.—Producen el acreditado y finísimo aceite de Urgel.
Peral tendral.—Excelente variedad de verano á propósito para la exportación en ver y para confitar.
VIDES AMERICANAS (PORTA-INGERTOS)
 Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos port americanos, y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstrucción 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
 Esta casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expendo.
 Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes, gratis por correo á quien los pida.

VINOS TINTOS
 DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ALAVA)
 DE LOS HEREDEROS DEL
Excmo. Sr. Marqués 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
2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Pesetas.	Pesetas.	Pesetas.	Kilos.
250	280	350	200
110	130	160	140
85	100	120	110
60	70	85	80
40	45	55	50
25	30	35	25
15	20	25	15

Depósitos en España
 Alicante: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4; calle del Hospital, 2, y Plaza del Borró, 8.
 Bilbao: D. Manuel Urrutia, Rambla de Cataluña, 97.
 El Estrecho: D. Teodoro H. de Maruri, Viuda de Epalza, 13 (antes Estufa).
 C. Ceres: D. Antonio Lozano, Pintores, 4.
 Ciudad Real: D. Diego Pizarroso, calle de Castelar 15, Hotel Pizarroso.
 Idem: Sr. Sobrino de D. Damaso Barrenechea, Fábrica de chocolates.
 Córdoba: D. Pedro Dorronsoro, Paraiso, 14.
 Idem: D. Esteban Gómez Mateo, Plaza de la Compañía, 1.
 Coruña: D. Jorge Navarro, Santa Catalina, 1.
 Idem: D. Félix Martínez Muñoz, Real, 58.
 Gijón: D. Manuel M. Meréndiz, Corría, 24.
 Granada: D. Jacinto Cabello, Hotel Inglés, San Mateo, 2.
 Huelva: D. Valeriano Cloridia, Concepción, 12.
 Huesca: D. Juan Alzárr, Coto Bajo, 10.
 Jaén: D. Juan Antonio Porras, Maestra Baja, 15, confitería Jerez de la Frontera: D. José de Cala y Aguirre, Concepción, 7.
 Linares: D. Manuel Paso Rubio, «La Verdad», Pasaje del Comercio, 3.
 Logroño: D. Mariano Lucía, Portales, 86.
 Lorca: Sres. Gabaldón y Segura, sucesores de «La Unión Mercantil».
 Madrid: Sres. Baidomero y Honorio, «Hig-Lite», Carrera de San Jerónimo, 14.
 Málaga: D. Leovigildo G.ª Fernández, Marqués de Larios, 1.
 Orense: Sra. Viuda de D. José Torres y Herr, Testino, 50, y Jerusalén, 4.
 Almería: D. Juan Antonio Martínez, Reyes Católicos, 2.
 Avilés: Alejandro González, Arco de la Cámara, últimos.
 Badajoz: D. Luis Carballo, «El Globo», S. Juan, 46.
 Barcelona: Sres. Hijos de D. José Vidal y Ribas, Rambla de San José, 23; calle de Pelayo, 4;