

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XXIV

Miércoles 28 de Agosto de 1901

NÚM. 2017

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

JOSÉ AZAROLA

Azcotia (Guipúzcoa)

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

EN DEFENSA DE LA VITICULTURA

Decía, Sr. Director, en mi anterior escrito á los ilustrados lectores de la CRÓNICA, que tenía la satisfacción de anunciarles que nuestro digno representante en Cortes, D. Manuel Irazzo, había tomado la iniciativa de presentar al Gobierno una proposición, apoyada por los no menos dignos señores Diputados que representan á la región valenciana, demandando la reforma de los tributos sobre la agricultura, y muy en particular el del consumo del vino, que en las circunstancias actuales por que atraviesa esta rama de la misma, base principal de nuestra riqueza nacional, tanto beneficiaría se modificase en sentido proteccionista, á semejanza de lo que hacen los Gobiernos de otras naciones, que atienden á las justas reclamaciones de sus administrados.

En la sesión que celebró el Congreso el día 17 del próximo pasado, tomó la palabra el Sr. Irazzo apoyando su proposición, de cuya forma y elocuencia con que lo hizo no es del caso reproducir. La prensa periódica ya se ha encargado de transmitir á todos los viticultores españoles, dándoles á conocer su enérgica palabra y su sincera decisión frente al Gobierno, para que atienda á la modificación de la ley de consumos, demostrando lo muy de razón que es el dejar libre al vino, á fin de que, perdida toda exportación, pueda este artículo encontrar alguna colocación dentro de nuestras propias casas.

Plácemes mil y respeto merece de los viticultores este señor Diputado, juntamente con los demás que firmaron la proposición citada. ¿Pero qué resolución tomarán de ella nuestros hombres de Estado? Por el momento, puede decirse que la miraron con desprecio, pero por no demostrarlo del todo, adoptaron esa fórmula que tienen ya por costumbre de tomarla en consideración. ¿Para qué? Para que duerma el sueño de los justos. ¿Y por qué esto? Pues sencillamente voy á decirlo.

El Tesoro ingresa doce millones de pesetas por el artículo del vino, y claro está que, aunque se mueran de hambre todos los viticultores habidos y por haber, lo que importa es que esos millones no desaparezcan, para que juntamente con los demás ingresos, puedan atender espléndidamente á los presupuestos del Estado, pues precisa seguir la misma administración que disfrutamos, olvidando la palabra economía, que tan beneficiosa es para toda la riqueza universal.

Grave, gravísimo es el asunto que les toca resolver; de él penden hoy millares de contribuyentes que, hasta el presente, han podido sobrelevar las cargas del Estado; aún es tiempo de hacer algo por la riqueza nacional; de no ser así, la ruina y la miseria imperará en todas partes, y entonces... quizá quieran poner remedio cuando no se llegue á tiempo.

Para demostrar que no permanecemos en la inactividad, fueron convocados los viticultores de este valle de Albaida, por su ya nombrado Diputado Sr. Irazzo, á una asamblea que celebraron el día 5 del actual, siendo numerosísima, y asistiendo todas las personalidades de este distrito, sin distinción de colores políticos; en ella acordaron, llenos del mayor entusiasmo, el convocar á un mitin solemne á todos los viticultores valencianos y á sus hermanos de infortunio de las provincias de Alicante, Albacete, Murcia y Castellón, representados por sus Senadores y Diputados á Cortes y demás entidades oficiales, prensa diaria y de agricultura, para que todos unidos podamos pedir al Gobierno que nos rige la supresión del impuesto de consumos para el vino, sin perjuicio de apoyar todas cuantas soluciones sean favora-

bles para salvar la producción vinícola de la angustiada situación por que atraviesa. Nombróse una Junta directiva, y ésta se ha subdividido en Comisiones que saldrán á visitar las provincias indicadas, publicando, como ya se ha hecho, una circular (de la cual quizá tenga ya conocimiento esa Redacción) invitando al mitin, y dando á conocer el propósito de estos viticultores; y no dudo, señor Director, de que usted, ó en su defecto un su representante, no dejarán de asistir al indicado mitin, dando con ello una prueba más á las muchas que ya tiene dadas, del respeto que le merece todo lo que se relaciona con la agricultura, á la que ha dedicado sus vastos conocimientos, poniéndolos por medio de la CRÓNICA, que tan dignamente dirige, al alcance de todos los agricultores para su defensa é ilustración.

Siento ser pesado con mi escrito, y lo termino manifestándole que en nada han variado los precios que di en mi anterior de los productos agrícolas de ésta, y que la próxima cosecha de uva puede darse en su mayoría por perdida, á causa de las terribles enfermedades criptogámicas que sufren los viñedos, y por haber pagado también nuestro tributo á las tormentas atmosféricas con que nos obsequió en su día 24 el pasado Julio con un terrible y destructor pedrisco.

ROBERTO RICO.

Ollería (Valencia) 22 de Agosto.

CONTRA LA LANGOSTA

Por lo que pueda valer, reproducimos á continuación parte de un artículo en que *El Progreso*, de Manila, en su número de 1.º de Junio último, daba cuenta de los eficaces efectos de un langosticida inventado en la Colonia del Cabo.

He aquí la noticia á que nos referimos:

«El conocido agricultor de La Castellana (Sur de esta provincia), D. Enrique Grupe, teniendo noticia por la prensa extranjera de que en el Instituto Bacteriológico de Haptad, población de la Colonia del Cabo (Africa), habíase inventado un eficaz procedimiento para extinguir la langosta, y deseoso de prestar un servicio, que hoy se conceptúa inapreciable por su brillante resultado, á la agricultura en general, dirigióse dicho señor, hacia el mes de Noviembre último, á aquel centro científico en demanda del virus que se anunciaba, destructor del indicado insecto, y de instrucciones para su aplicación.

En Marzo próximo pasado recibió el Sr. Grupe una cajita perfectamente empaquetada con doce tubos de ciento que pidió, los que contenían en muy pequeña cantidad el virus *fungus* (hongos), extraído de esta planta, con las instrucciones siguientes:

La cantidad de virus que contiene un tubo se mezcla con dos cucharadas de azúcar en un cuartillo de agua antes hervida, y fría para su empleo, en cuyo líquido se sumergen dos ó tres pedazos de corcho antes hervido y frío al practicar esta operación.

El líquido, en esta disposición, se coloca por espacio de dos días en sitio templado; si al cabo de este tiempo se manifiestan debajo y alrededor del corcho flotante los *fungus* (hongos pequeños), es señal inequívoca de que el líquido estará en condiciones para su aplicación.

En el referido líquido se sumergen rápidamente cierto número de langostas, que se sueltan inmediatamente para que se unan á sus compañeras, transportando el virus envenenador, ó se riegan con el repetido líquido algunos de los puntos en donde la bandada se ha posado.

El resultado es tan eficaz, que el Sr. Grupe y los hacendados de aquella comarca han visto con verdadero asombro que á los tres ó cuatro días de la operación descrita, los campos se hallaban cubiertos de langosta muerta, presentando un color encarnado obscuro producido por el mismo veneno. Si al soltar las primeras langostas que se sumergieron en el líquido fuese en horas de lluvia, el resultado es mucho más eficaz.

Modo de preparar nuevo virus

La langosta muerta por el *fungus* presenta el cuerpo muy endurecido, y

se recoge en cantidad prudencial para colocarla en un hoyo, que se abrirá en la tierra, de 18 pulgadas en cuadro y dos pies de profundidad, regándola con pequeña cantidad de agua, por capas, á manera que se vaya depositando; por espacio de cuatro ó cinco días permanecerá tapado el hoyo por una tabla; pasado este tiempo, se extraen aquéllas, colocándolas al sol dos ó tres horas, hasta que quedan completamente secas, y entonces se pulverizan. Dos cucharadas de este polvo se mezcla en un vaso de agua azucarada, bajo el procedimiento indicado anteriormente, y así se deja cuarenta y ocho horas, al cabo de las cuales queda en condiciones de aplicación.»

NUESTRA GANADERÍA

La decadencia que se deja sentir en todas las esferas de la riqueza nacional alcanza también á nuestro ganado lanar, envidia en otro tiempo de extranjeras naciones, y al cual venían á buscar para el cruce y mejora de sus razas; nuestro ganado caballar, modelo de robustez, gallardía y belleza, no sólo no han dado un paso adelante, sino que han retrocedido de un modo tristísimo en la calidad y en la cantidad.

Según el último censo, la riqueza pecuaria española se compone de los animales siguientes: Ganado lanar, 12 á 13.000.000; de ganado vacuno, 2.500.000; idem de cerda, 2.000.000; idem cabrio, 1.500.000; idem mular, 780.000; idem asnal, 750.000; idem caballar, 400.000.

Pues bien; de estas cifras se desprende que en lugar de seguir proporcionalmente el aumento que durante el pasado siglo ha tenido la población en España (que ha sido próximamente de un 40 por 100), ha disminuído en un 23 por 100. Para contrarrestar esta tendencia perniciosa y antieconómica, y á la vez para procurar el mejoramiento de las especies, se agita entre los ganaderos la idea de celebrar un Congreso y crear centros regionales que, independientemente de las Cámaras agrícolas, velen por sus intereses.

Esta tendencia nos parece muy útil y estimulamos á los ganaderos de la provincia para que salgan de su apatía, para que se asocien, á fin de impedir que la decadencia sea mayor, pues si continúa, la ruina es segura y ésta no se contiene con lamentaciones estériles, sino con fecunda actividad, con hechos.

La asociación es el gran camino para obtener grandes ventajas, ya que el esfuerzo de muchos, bien dirigido, es más eficaz que el individual, por poderoso que sea. No olviden los ganaderos este sencillísimo razonamiento fundado en el sentido común.

VIÑAS INJERTADAS

Supresión de los rebrotes del portainjerto.—Supresión de las raíces de la púa.—Colocación de palos ó tutores á los pies injertados.

Varios agricultores nos han escrito preguntándonos lo siguiente:

En las viñas que hemos injertado este año, cuándo debemos quitar los rebrotes del portainjerto? ¿Cuándo las raíces de la púa? ¿Cuándo hay que deshacer los montones del aporcado? ¿Puede dejarse el brote del injerto sin palo ó tutor para sostenerle?

Se ha contestado ya por carta á todas estas preguntas, y como el asunto interesa á tantos, consignamos aquí lo que respecto al mismo hemos dicho, evitando de este modo nuevas consultas de esta índole.

Los rebrotes del portainjerto y las raíces de la guía deben suprimirse desde el momento en que la soldadura entre injerto y portainjerto se haya hecho; en este caso, el montón del aporcado se deshace cuidadosamente, se quitan todos esos rebrotes del portainjerto y todas las raíces de la púa y se aporca de nuevo el pie injertado. Es decir, que tan pronto como la soldadura se haya hecho y el brote de la púa se vea ya al exterior verde y vigoroso, las raíces y brotes del pie injertado no deben existir, pues contrarían el buen desenvolvimiento del injerto.

Y es al hacer esta supresión completa de los brotes y raíces, cuando el ramo

que sale del injerto se ata al palo ó tutor que necesariamente hay que poner á los pies injertados en los dos primeros años del injerto, pudiendo emplearse para el atado la rafia usada para injertar ó la paja de centeno.

En pocas palabras queda contestado el contenido de las anteriores preguntas, y sólo agregaremos ahora lo siguiente:

La yema de la púa debe brotar desde el principio recta, vigorosa y verde; para ello no ha de encontrar obstáculos que se opongan á su salida. Pues bien, cuando la yema está muy cubierta de tierra y se ha formado costra, no puede brotar como decimos; por lo tanto, hay que cuidar de que en el punto por donde ha de salir el brote, que es la parte superior del montón que forma el aporcado, la tierra sea suelta; si se injertó poniendo el tubo de arena recomendado en nuestras conferencias de injertos, se tiene ya asegurado esto.

En todos los casos, si se observa en esa parte del montón que la tierra forma costra que pueda impedir esa fácil salida del brote de la púa, se quita dicha costra con la mano, substituyéndola con un poco de arena ó tierras perfectamente desmenuzadas.

La salida de los rebrotes del portainjerto se disminuye mucho si al plantar se escogen pies de entrenudos largos y se suprimen con el cuchillo las yemas superiores, tomando luego al injertar la precaución de limpiar dichos pies en los 15 ó 20 centímetros de la parte de tronco que está debajo del punto donde se cortan.

Cuando no se hace esto es cuando los rebrotes salen con gran fuerza y en gran número antes de que haya aparecido el brote de la púa; pues bien, en estos casos suprimanse dichos rebrotes, pero tirando de ellos ó desmenuzándolos, lo cual bastará muchas veces; lo que no hay necesidad de deshacer el montón del aporcado, pues este trabajo ya hemos indicado cuándo se practica en las mejores condiciones.

NICOLÁS GARCÍA DE LOS SALMONES.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Huésкар (Granada) 25.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 10,50 fanega; idem candeal, á 9,75; centeno, á 6,75; cebada, á 6; panizo y cañamón, no hay; habichuelas finas, á 20; harina fuerte, primera, á 4,25 los 11,50 kilos; idem candeal primera, á 4; idem fuerte segunda, á 4,25; idem candeal segunda, á 4; cañamo, á 11; idem colas, á 3,50; esparto largo, á 1,50; idem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11º, á 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Isidoro Monzón.

Úbeda (Jaén) 23.—Precios: Aceite sobre vagón en la estación de Baeza con pieles de esta casa, á 12,75 pesetas la arroba de 11,50 kilos á devolver la corambre á las veinticuatro horas de su llegada á la estación de destino.

El jabón duro, á 7,50 pesetas arroba; trigo, á 28,50 los 100 kilos; cebada, á 24; habas, á 26; garbanzos coadura duros, á 30 los gordos y á 27,50 los menudos; anís, á 112 las primeras clases y 100 las segundas.

Para compras dirigirse á los que suscriben.—Angel Fernández é Hijos.

Níjar (Almería) 25.—Se calcula en más de 1.500 hectáreas el terreno invadido por la langosta, y muchos colonos dejarán el arriendo de los cortijos por temor á dicha plaga.

Trigo, á 12,50 pesetas fanega; cebada, á 5; maíz, á 11; vino tinto ó blanco, á 5 pesetas arroba, y aceite, á 14,50.

Cereales, al alza.—El Corresponsal.

Santafé (Granada) 23.—Los excesivos calores han apresurado la maduración de los tubérculos, arrancándose ya las patatas y esperando se abran las fábricas para empezar la recogida de remolacha. Las viñas y olivos dejan mucho que desear.

Hay 10.000 fanegas de trigo, á 11 pesetas; 3.000 de cebada, á 7; 1.000 de garbanzos, á 15; 6.000 de habas, á 11,50; 4.000 arrobas vino tinto, 14º, á 4,50; 6.000 de blanco, 12º, á 3,50, y 10.000 de aceite, á 12.

Tendencia al alza.—C.

Córdoba 25.—El aceite ha descendido de precio, quedando en esta plaza á 48 reales arroba.

Los granos y harinas se cotizan como sigue: Trigo duro, de 40 á 42,50 reales fanega; idem blanquillo, de 39 á 40; cebada, á 25; habas de agudaluz, á 45; idem morunas, de 41 á 42; alpiste, á 46; garbanzos tiernos, de 90 á 100; idem duros, de 58 á 62; arvejonas, á 40; escaña, de 17 á 18; harina blanca extra, á 16,75 reales arroba; idem idem corriente, á 16,50; idem recia superior, á 16,50; idem idem corriente, á 15; idem idem segunda, á 14,25; idem idem tercera, á 19.—El Corresponsal.

La Rambla (Córdoba) 26.—Precios: Trigo, á 10 pesetas fanega; idem blanquillo, á 9,50; habas, á 9,50; cebada, á 6,25; escaña, á 4,50; alpiste, á 12,50; garbanzos, á 17,50; arvejonas, á 8,75; aceite, á 12 la arroba; vino del país, á 9; aguardiente, á 12,50; vinagre, á 3,50; kilo de carne vacuna, á 1,75; idem de lanar, á 1,25; libra de tocino salado, á 2; idem de jamón, á 2,50.—C.

Obejo (Córdoba) 25.—Trigo, á 10 pesetas fanega; cebada, á 5; avena, á 4,50; habas, á 10; garbanzos, de 20 á 27,50; aceite, de 11,50 á 12 la arroba, con tendencia al alza, vista la caída casi total de la futura cosecha; vino, á 6 y 8 pesetas los 16,13 litros; cosecha abundantísima de uva; vinagre superior de yema, á 2,50; carne de cerdo en vivo, á 9 la arroba; tocino salado, á 1,75 kilogramo; ajeño, á 2; jamón, á 3; carne de hebra, á 1,05.—El Corresponsal.

DE ARAGON

Alcañiz (Teruel) 26.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 40 pesetas cahiz; idem de huerta, á 38; idem de la Sierra, á 34 y 35; cebada, á 19; avena, á 13; panizo, á 20; aceite, á 16,50 pesetas arroba (13,93 litros).—El Corresponsal.

Borja (Zaragoza) 25.—Los viñedos han sido duramente castigados por el mildiu y los pedriscos, y además no son ya pocos los que están invadidos por la filoxera. Por tantas calamidades será escasísima la cosecha de vino en casi todos los pueblos de la comarca.

En alza el mercado de vinos, pagándose el alquez (119 litros) de 15 á 16 pesetas.

El aceite, á 14,50 pesetas arroba, y el trigo, de 32 á 34 idem el cahiz, también con tendencia al alza.—M.

Malón (Zaragoza) 25.—Da lástima ver los viñedos. Seguramente la próxima cosecha será una de las más pobres que hemos conocido, debido al mildiu, el granizo y la filoxera.

Los propietarios se resisten á vender sus vinos en la esperanza de que han de subir bastante los precios. Hoy se cotiza el decalitró á 1,50 pesetas.

El aceite, á 14 pesetas arroba.—R.

Zaragoza 25.—En la semana última han regido los siguientes precios, cerrando el mercado con firmeza: Trigo de monte, catalán, de 40 á 41 pesetas cahiz; idem hembrilla, monte, de 37 á 38 los 170 litros; idem huerta, de 36 á 37; cebada nueva, á 18 pesetas los 187 litros; idem vieja, de 20 á 23; maíz, de 23 á 24; habas, de 21 á 22; harinas, de 38 á 39, 35 á 36 y 32 á 34 pesetas los 100 kilos, según la clase; patatas nuevas, á 2 pesetas la arroba.—El Corresponsal.

DE BALEARES

Palma de Mallorca 18.—Aceites: Finos de mesa, de primera, á 150 pesetas; superiores, de segunda, á 125; ordinarios para fábrica, de 99 á 100; posos y orujos, á 76. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

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

Algarrobas.—A 4,25 pesetas el quintal.

Almendras.—De 33 á 35 pesetas cuartera.

Almendrón.—A 95 pesetas quintal.

Avellanás.—Negrita superior, á 57 pesetas los 58 kilogramos; cosechero, primera, á 51,50 idem id.; cosechero, buena, á 48,50 idem id.

Habas.—Para cocer, de 19 á 20 pesetas; para ganado, á 18.

Patatas.—De 7 á 9 pesetas quintal.

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

Vinos.—Benisalem, gorgallasa, á

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

* Felanitx (Mallorca) 18.—Termina la trilla con resultado satisfactorio en trigo y candeal, pero escaso en cebada y más todavía en habas y avena. Ha empezado el vareo de almendras, sólo abundante en algunas zonas.

El vino, sin demanda; trigo, á 15 pesetas cuartera (70 litros); cebada, á 10; avena, á 7,50; habas, á 18,50; almendras, de 22 á 25; vino tinto, 9º, á 2,50 pesetas cuartín (26 litros), y lana blanca, sucia, á 47 pesetas quintal (40 kilos). Todo á la baja.—El Corresponsal.

DE CASTILLA LA NUEVA

Los Navalalmorales (Toledo) 21.—Próximo á terminar las faenas agrícolas del verano, se van haciendo algunas operaciones de venta del renombrado trigo que este pueblo produce, de inmejorables condiciones para servir de simiente, y cuyo peso por fanega oscila entre 101 y 104 libras, que se ha vendido á 10,87 pesetas; la fanega de cebada, de 4,75 á 5, y la de habas, á 9,75. La arropa de garbanzos, de 4,50 á 5. El aceite, á 12 pesetas arroba, con bastantes existencias.—J. G. R.

* Infantes (Ciudad Real) 23.—La cosecha de cereales puede calificarse de regular; hubiera sido abundante grandando bien.

Los viñedos tienen este año poco fruto, ocurriendo lo propio en los demás términos de la provincia. El insecto denominado piral causó inmensos daños.

Precios: Vino, á 2,50 pesetas la arroba; candeal, á 11,25 idem fanega; cebada, á 5 idem id.; garbanzos, á 30 idem id.—P.

* San Clemente (Cuenca) 22.—Van los labradores terminando las faenas de recolección, viendo que los jugares no salen como eran sus cálculos y deseos. Resultan en la mayoría de 3,50 á 4,50 fanega por almod, cuando todos habían aforado un 25 por 100 más.

En cambio, los precios del candeal van subiendo, y es muy solicitado. Hoy se hacen ventas á 11 pesetas fanega de 55,50 litros, con marcadas tendencias de alza.

A las viñas parece que les han quitado la uva; de día en día aparentan tener menos. Salíó muchísima muestra; los aires y los chubascos ya quitaron una tercera parte; después la piral se enseñoreó de algunos pagos é hizo bastantes mermas, particularmente en las clases de tinto fino y valdepeñero blanco; y, por último, los racimos que han quedado son muy pequeños.

El vino sigue quieto en las cuevas, sin que se presente comprador de importancia. Los cargueros de los pueblos inmediatos y los taberneros de ésta lo están pagando á 1,25 pesetas y 1,37 arroba de 16 litros, clases superiores, pues van escogiendo lo mejor de entre lo mucho bueno que hay.

La langosta desapareció, dejando algún aovo en este término y mucho en los colindantes.—E. S.

* Valdeolivias (Cuenca) 24.—Terminó la recolección de cereales, habiendo sido la cosecha buena; el trigo muy bien granado y limpio. La cosecha de uva también promete ser buena, si sigue librándose del mildiu, que si bien ha aparecido también este año, hasta ahora son muy pocas las cepas atacadas. La cosecha de oliva también promete ser regular; de modo que si todo llega á feliz término, será un buen año en esta comarca.

Precios rigen los siguientes: Trigo, de 38 á 40 reales fanega; cebada, á 34 idem; aceite, á 47 reales arroba, y en alza; vino, de 8 á 10 reales arroba.—M. M.

* Camarena (Toledo) 24.—Casi terminada la recolección de cereales, quedan los labradores muy satisfechos de la cantidad y calidad.

Los viñedos tienen poco fruto, en particular las cepas llamadas aragónés ó garnaicha, pues se corrió la uva, y muchos racimos tienen uno ó varios extremos secos y el resto sano, y lo mismo ocurre con las hojas bajas, que se han picado, y, por último, secado. Esto se viene notando desde el 20 de Mayo en casi la mayor parte, y está demostrado claramente que ese daño fué causado por escarcha. En otras viñas parece epidemia, pero no lo sabemos por falta de inteligencia; sin embargo, el mal estado de los viñedos no quita para que tengamos muchas existencias de vinos ásperos y hayan pasado dos meses de muy poca salida, á pesar de estar este pueblo á 12 kilómetros de la estación de Villamiel (línea de Malpartida), y á 10 de la carretera de Badajoz (con carros siempre dispuestos para el transporte), vendiéndose en el día á 2 pesetas arroba de 16 litros 4 centilitros, de 15,50 y 16,50 grados alcohólicos (naturales) y 3 por 100 de descuento. El trigo, á 11 pesetas la fanega de 96 y 98 libras; cebada, á 5 pesetas la fanega de 75 libras; algarroba, á 6,50 la fanega colmada de 100 libras.—P. M.

DE CASTILLA LA VIEJA

Cigales (Valladolid) 20.—La salida de vinos es bastante regular. Los precios han subido un real y se espera suban más, porque los vinateros de Burgos hacen muchos acopios. Las existencias se estiman en 20.000 cántaros, fluctuando la cotización entre 9 y 10 reales.

En mi anterior ya le participé que la piedra nos había llevado más de 50.000 cántaros. Con esta pérdida y la plaga filoxérica se nos presenta mal porvenir.

Toca á su término la recolección de cereales, cogiéndose menos de lo que se esperaba por la mala granazón, tanto de trigo como de los demás granos.

Precios: Trigo, á 44 reales fanega; cebada, á 25; centeno, á 34; algarroba, á 30; garbanzos, á 120; vino, de 9,50 á 10 reales cántaro.—C. M.

* Villada (Palencia) 22.—Precios corrientes: Trigo, á 44,50 reales las 92 libras; cebada, á 25 idem fanega; alubias, de 60 á 84.—C.

* Segovia 25.—En la semana última han regido en esta plaza los siguientes precios: Trigo, de 43 á 43,50 reales fanega; cebada, de 22 á 23; centeno, á 33; garbanzos, á 190, 140 y 120; vino de Arganda y Chinchón, á 17 reales arroba, sin derechos de consumos; idem de la Ribera, á 12 idem.—C.

* Avila 24.—Cotizamos: Trigo, de 44 á 45 reales las 94 libras; cebada, á 25 idem fanega; centeno, á 36 idem; harina de primera extra, sistema cilindros, á 17 reales la arroba; idem sistema piedra, á 16,50, 16 y 14,50 reales por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente.—C.

* Fuentespina (Burgos) 24.—El estado de los viñedos, tanto en este término como en los demás de la ribera del Duero, es muy malo por las plagas criptogámicas. El mildiu y los rots, han hecho y siguen causando grandes daños. La pérdida excede ya aquí de la mitad de la cosecha de uva.

En alza los vinos, cotizándose los claretos á 11 reales cántaro y los de más color á 9.—Un Subscriber.

* Rioseco (Valladolid) 24.—Pocas entradas, cotizándose el trigo al detall á 43,50 y 43,75 reales las 94 libras.—El Corresponsal.

* Carrion de los Condes (Palencia) 25.—Precios: Trigo, á 43 reales fanega; cebada, á 26; centeno, á 31; algarrobas, á 32; lentejas, á 36; yeros, á 32; avena, á 17; garbanzos, á 130, 115 y 110; harinas, á 16, 15 y 14 reales la arroba; patatas, á 4; vino, á 12 reales cántaro el tinto y 14 el blanco.—C.

DE CATALUÑA

Reus (Tarragona) 23.—La nota culminante hoy por hoy es el alza verdaderamente importante en los alcoholes. Efecto de la sorpresa con que ha cogido á los fabricantes de rectificadores la subida de los espíritus destilados, y en vista de la proximidad de la elaboración de las mistelas, tiempo en que se consume la mayor cantidad de ese artículo, han subido los alcoholes de alta graduación destilados los de 94 á 95° á un precio que por cierto no era de esperar.

Cotizamos: Rectificados de vino, de 95 á 96°, á 82 duros los 500 litros; destilados, de 94 á 95°, á 73; destilados, de 88°, á 67 duros la jerezana de 516,80 litros.

En vinos puede decirse que no hay precios, pues es una verdadera anarquía lo que domina.

En trigos y demás cereales, los primeros particularmente, los de Aragón, consiguen muy buenos precios. Respecto á los otros artículos, se espera como una quincena á fin de que se echen al mercado para ver las cotizaciones que alcanzan.

Efecto de la supresión ó levantamiento de algunas casas que de tiempo se dedicaban al negocio de vinos, hay por esta región una multitud de utensilios del arte, como bocoyes vacíos, tinajas de 500 á 800 cargas de 120,60 litros, filtros de acreditadas marcas, bombas, depósitos de alcohol, etc., que se venden á precios muy módicos. Haría un verdadero negocio el que necesitándolos se dedicara á su compra.—F. J. B.

* Villafranca del Panadés (Barcelona) 25.—En espera del buen éxito que se supone al Ministro de Estado en sus gestiones para el arreglo de los tratados comerciales con las Repúblicas Argentinas y Norte América, nuestro mercado de vinos continúa en su vida lánguida.

Durante la finida quincena se ha notado cierto y limitado movimiento en vinos tintos, siendo algunos de ellos destinados á la isla de Cuba, quizá para dar carga á algún buque para suplir necesidades de allí, en donde se ha puesto en vigor la ampliación de nuestros vinos.

La preferencia que algunos negociantes han dado á los vinos defectuosos para destinarlos á la curación, ha sido causa de que muchos propietarios tengan aún sus vinos blancos en la propiedad.

Las máquinas de destilar difícilmente pueden funcionar por diversas causas, siendo la principal la falta de primera materia, toda vez que con la curación de los vinos merman las cantidades que irremisiblemente habrían de quemarse.

En los rosados únicamente se opera en los destinados al consumo local. Los alcoholes han cobrado firmeza, debido á la poca existencia y á la casi

nula producción, lo que hace se coticen en alza.

Los trigos y harinas siguen sosteniéndose al igual de las cotizaciones anteriores, habiendo solamente adquirido un poco de alza las habichuelas y los ajos de primera clase.

Precios: Vinos tintos, de 12 á 12,50 pesetas la carga de 121,60 litros; idem blancos, de 10 á 11; idem rosados, de 10 á 13; idem para destilar, á 60 céntimos por grado y carga; espíritus de 35°, de 315 á 320 pesetas los 500 litros; trigo candeal de Castilla, de 15 á 16,50 la cuartera de 70 litros; idem común del país, de 14 á 14,50.—C.

* Tortosa (Tarragona) 25.—Nota de los precios que en nuestra plaza han regido durante la última semana:

* Aceites.—Del país, superior, á 20 pesetas; mediano, á 18,50; del país, viejo, á 17; Aragón, extra, á 26; superior, á 25; mediano, á 23.

* Arroz.—En cáscara, á 8,50 pesetas quintal; núm. 3, á 32,50 los 100 kilos; número 4, á 33,50; núm. 5, á 34,50, y número 9, florete, á 52.

* Algarrobas, á 5 pesetas el quintal; harinas, á 20, 18 y 14 idem; cebada, á 6 la cuartera; habas, á 14; habichuelas, á 30.—El Corresponsal.

* Lérida 24.—Muy animado el mercado último, haciéndose muchas ventas á los siguientes precios: Trigo de monte, clase superior, de 17,25 á 17,75 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem corriente, de 16,25 á 16,75; idem floja, de 15,25 á 15,75; cebada, de 8,50 á 9; maíz, de 11,50 á 12; habones, á 12,50; habas, á 12; judías, de 22 á 26.

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

DE EXTREMADURA

Hervás (Cáceres) 25.—Como no tenía más que anunciar calamidades, hace tiempo nada le había dicho del estado de este campo y del mercado.

La cosecha de uva se presentó, como en todas partes, abundante; pero las nubes en Junio y el tiempo vario de Julio, aunque sin llover, ha hecho prosperar el mildiu, que, á juzgar por las versiones que corren, será media cosecha.

Signen los calores y van secándose los racimos.

La extracción del vino ha empezado hace quince días; se vendé á 10 reales cántaro, y hay días, como el martes y miércoles próximo pasado, que se midieron 1.300 y 700 cántaros, respectivamente; es verdad que la Virgen y San Roque consumen mucho.

Hay existencias de tinto sobre cuarenta mil cántaros, pero se espera que al precio indicado, si no se altera, se le dará salida en los tres meses siguientes.—J. S. M.

DE LEON

Verdemarban (Zamora) 22.—Respecto á los granos, ratifico lo dicho en mi anterior, esto es, que la cosecha es superior, tanto de cebada como de trigo.

Nada le puedo decir de precios, puesto que nuevo no se ha vendido hasta ahora; hay bastantes existencias de trigo añejo, que se cotiza hoy aquí á 43 reales fanega.

Respecto al vino, hay alguna demanda al precio de 3 pesetas cántaro de 16,13 litros.

Las viñas muy mal, por estar atacadas del mildiu la mayor parte del término.—B. D.

* Valencia de Don Juan (León) 25.—El mildiu se ha presentado en estos viñedos, y, según cuentan, son muchas las uvas que va secando.

La cosecha de cereales es buena, y hubiera sido abundante de haber granado mejor.

Precios: Vino tinto, á 9 reales cántaro; trigo, á 43 idem fanega; cebada y avena, á 24; avena, á 28; garbanzos, á 120.—El Corresponsal.

* Zamora 25.—La cosecha de trigo y demás cereales parece que resulta muy regular en rendimiento y clases, y se nota ya animación en los mercados y bien dispuestos para las compras á estos almaceneros y fabricantes de harinas; los precios se sostienen firmes, aun cuando se teme que declinen tan pronto como se generalicen las entradas, y, por consiguiente, sean grandes las ofertas en Barcelona; y bajaría mucho más si desgraciadamente se confirmase que el Gobierno trata de bajar el precio en el Arancel al trigo extranjero que se introduzca en España; y si esto se verifica, sería la ruina para todo Castilla.

En la última semana se ha cotizado como sigue: Trigo, de 43 á 44 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 27; algarrobas, á 28; garbanzos buenos, á 125; patatas, á 5 reales arroba; vinos, á 15 idem cántaro los blancos y 14 los tintos.—C.

DE LA RIOJA

Badarán (Logroño) 24.—No hay quien supere en las rudas faenas del estío, á los hijos de este pueblo. Es tanto su amor al trabajo y tal su resistencia, que difícilmente puede explicarse cómo han podido acometer la obra gigantesca de segar, acarrear, trillar y demás operaciones necesarias hasta colocar los granos en sitio seguro, tan sólo en cuarenta y seis días que quiso la atmósfera apiadarse de nosotros brindándonos sol espléndido

y excelente temperatura. La cosecha de cebada se califica de superior; la de trigo, como jamás se ha conocido. Al regadío no puede pedírsele más. Dará comienzo estos días el arranque de los cáñamos, que prometen en calidad y cantidad; los caparrones, principal artículo de esta localidad, aunque están hermosos, nada puede aventurarse, pues aún tienen que dormir muchas noches á la serena; y las patatas, con la manga de agua que nos convidó la noche del 20, creemos asegurado un cosechón. En cambio las cepas nos traen á mal andar, pues aunque el vino se ha subido de 1 á 1,25 pesetas cántara, en cambio la próxima cosecha puede calificarse de escasa. No van precios de los artículos, porque todavía no son estacionarios.—El Corresponsal.

DE VALENCIA

Villena (Alicante) 25.—La cosecha de vino será muy escasa, debido principalmente á la fuerte invasión de mildiu y otros criptogamas que sufren los viñedos. Sin embargo de la aflictiva situación vitícola, no se anima el mercado de vinos; se vende poco y á tan bajos precios, que las buenas clases, con 12 y 13° de alcohol, se ceden de 4 á 5 reales la arroba (17,75 litros), y los claretos superiores, con 14 y 15°, de 6 á 7. Yo creo que el alza iniciada en las Riojas, Navarra y Castilla llegará también á nuestra región, pues es indudable que la próxima cosecha será muy corta en la mayoría de las comarcas de España.

El alcohol, de 60 á 62 pesetas hectolitro, con tendencia á subir.

La cosecha de cereales ha sido mediana, cotizándose el trigo superior de 48 á 50 reales fanega, y la cebada, de 22 á 23.

El aceite del país, de 12 á 13 pesetas la arroba.—R.

* Castellón (Alicante) 25.—Los viñedos han sido atacados por el mildiu, revistiendo los daños suma gravedad.

Las cosechas de almendras y olivas prometen ser buenas.

Precios: Aceite, á 13,50 pesetas arroba; trigo, á 4,25 barchilla; cebada, á 1,75.—Un Subscriber.

* Requena (Valencia) 25.—Hoy hace un mes descargó sobre este término tan horroroso pedrisco, que causó enormes daños en los viñedos de este término y otros muchos de la región. Por este desastre será reducida la cosecha de uvas.

Los vinos se venden á precios ruinosos; el más general es 7 céntimos por grado y arroba.

Cotizase el trigo fuerte á 44 reales fanega, y la cebada, á 26.—P.

* Vallada (Valencia) 24.—La alarma es grande en esta región porque las viñas se van quedando sin fruto, debido á terribles ataques de mildiu y blackrot.

La cosecha de aceite será regular de no haber contratiempos serios.—El Corresponsal.

* Albaida (Valencia) 26.—Los vinicultores celebrarán en esta un gran mitin para pedir la abolición del impuesto de consumos sobre el vino, al que concurrirán importantes personalidades y numerosa representación de los pueblos de esta provincia y de las de Alicante, Castellón, Murcia, Albacete y otras. La celebración de dicho acto coincidirá con la apertura de las Cortes en el próximo otoño.

El estado del viñedo es desastroso por la invasión del mildiu; se cogirá poco vino y de mediana clase. Sin embargo, el precio de dicho caldo sigue siendo ruinoso; se cede hasta 50 céntimos el cántaro (10,77 litros).

La cosecha de trigo ha sido buena, y la de maíz promete mucho. La de algarrobas casi nula por los hielos.—M.

* Soneja (Castellón) 25.—Los pedriscos, el mildiu y los rots han ocasionado estragos en los viñedos. Muchas existencias de vino, cediéndose á los ruinosísimos precios de 30 á 35 céntimos decalitro.

La cosecha de aceite promete ser abundante, pues los olivos están cargados de fruto. Cotizase el aceite á 13 pesetas la arroba.

El trigo, á 3,38 pesetas la barchilla (16,37 litros); jeja, á 4; cebada, á 2; maíz, á 2,50.—El Corresponsal.

NOTICIAS

El mitin de Jumilla se vió concurridísimo, pronunciándose muy razonados y enérgicos discursos en apoyo de las conclusiones formuladas, las cuales fueron aprobadas por unanimidad.

Lo más saliente fué el telegrama recibido del Sr. Canalejas, cuyo señor promete trabajar para conseguir la abolición del impuesto de consumos sobre el vino, por considerar la viticultura base esencial de la riqueza de la nación española y merecer de los Gobiernos atención preferentísima.

También en Benicarló y Castellón se han celebrado importantes mitins.

La Comisión organizadora del que tendrá lugar en Albaida en Octubre, ha visitado Liria, Utiel, Sagunto y otros pueblos, recibiendo en todos con entusiasmo la idea de celebrar la magna manifestación, á la que concurrirán muchos Diputados y Senadores y numerosa representación de los pueblos vitícolas de otras provincias. Se pedirá la

inmediata supresión del impuesto de consumos del vino.

Sobre la cosecha de aceituna en Morón (Sevilla) tenemos estos informes: «Este año se presenta en este término una buena cosecha de aceituna manzanilla, la que al presente está muy sana y muy medrada; lo que no hay todavía son compradores que la procuren, como sucedía el año pasado por este tiempo; así es que los labradores temen que este año no alcance dicho fruto el precio que alcanzó el anterior, y que ha hecho que los olivares hayan alcanzado precios fabulosos, siendo muy pocos los propietarios que quieren vender y muchos los que desean comprar.»

La Diputación provincial de Logroño ha acordado establecer un vivero de vides americanas en el término de aquella ciudad.

Ha comenzado la vendimia en las cepas precoces de Argelia, pero dicha faena no será general en la colonia francesa hasta la segunda decena de Septiembre. La cosecha será inferior á la del año último, debido á los daños de la alisca y el siroco, así como á la *coulture* ó mala florecencia; la producción no excederá, según dicen, de regular. Créese que los mostos se cotizarán de 5 á 10 francos hectolitro, según la clase.

Ha principiado en la zona de Játiva, y con mucho interés por los compradores, que no son pocos, la recolección de la uva, que se paga de 130 á 40 céntimos la arroba.

Aunque al principio se niegan los productores á vender, al fin van cediendo, aunque á la fuerza, y lamentándose de la triste situación por que atraviesa tan importante producción.

Noticias recibidas de Carcagente, Alciria, Algemesi, Corbera y Polifá, nos dicen que la cosecha de la naranja se presenta en la llamada de «huerto» regular y muy buena en la de «huerta».

En Alciria y Carcagente hay algunos huertos atacados de la terrible plaga llamada «negrilla», que tanto daña á los naranjos, hasta el extremo de secarlos por completo.

En donde el dorado fruto se conserva más limpio es en los términos de Corbera y Polifá.

En la semana última se han desencadenado horrosos tempestades en Sorria, Segovia, Valladolid, Palencia, Burgos, Logroño, Alava, Navarra, Zaragoza, Huesca, Castellón y otras provincias, causando enormes pérdidas en las cosechas pendientes.

En Derocha y otras comarcas se han desbordado los ríos y arroyos, produciendo grandes inundaciones que han hecho estragos en huertas y edificios.

La matrícula para el curso de 1901 á 1902 en la Estación Enológica de Haro, estará abierta durante todo el mes de Septiembre próximo, dirigiendo las inscripciones al Director del establecimiento.

La importación de las industrias del mar, generalmente descuidada por nuestros hombres de negocios, se demuestra por la estadística que la pesca de bonito ha tenido en el puerto de Luanco (Asturias).

Desde el 21 de Julio al 10 de Agosto, el bonito pescado por 50 lanchas vascongadas, tres lanchas de Cádiz, introducido todo en las 13 fábricas de conservas y escabeches que existen en la vecina villa, fué de 960.000 kilogramos, que al precio medio de 0,47 kilo, dan un valor de 451.200 pesetas.

El consumo de aceite, vinagre, sal y carbón en estas fábricas en el período de tiempo indicado, fué el siguiente: Aceite: 103.680 kilos, á 1,25 pesetas kilo, 130.500 pesetas.

Vinagre: 120 kilos, á 0,40 pesetas, 48 pesetas.

Sal: 91.246 kilos, á 0,06 pesetas, 5.475 pesetas.

Carbón: 117.760 kilos, á 0,03 pesetas, 3.532 pesetas.

Total, 638.707 pesetas. El precio más alto del bonito fué el de una peseta el kilo, el 21 de Junio, y el más bajo el de 25 céntimos, el 19 de Julio.

El valor del bonito ya fabricado, ó mejor dicho, en escabeche, es el de una peseta kilo.

Dichos datos señalan el gran desarrollo que la fabricación de conservas ha alcanzado en las provincias del Norte.

El Círculo Frutero de Valencia ha recibido una carta de los Sres. Janssens Freres, de Amberes, en la que se da cuenta de las gestiones que dichos señores han practicado cerca de la Cámara de Comercio española en aquella importante plaza belga. Dicen además los señores Janssens que el tratado comercial entre España y Bélgica está denunciado desde el año 1894.

Los comerciantes belgas interesados en el negocio de frutas han pedido también á su Gobierno la rebaja de los derechos de las naranjas y limones españoles á tres francos por 100 kilogramos, lo cual representa el término medio de los derechos que se pagan en Holanda.

El Círculo Frutero ha contestado á los Sres. Janssens Freres agradeciéndoles sus gestiones.

Los señores cosecheros, comerciantes y fabricantes de vinos, aceites y licores, les interesa leer el prospecto que con este número se acompaña, el cual se refiere a la necesidad de construir con baldosillas de cristal los depósitos destinados a toda clase de líquidos. Las personas que deseen más antecedentes que los que se dan en el adjunto prospecto, pueden dirigirse a D. Juan Vilella, calle Consulado, 3 bis, Barcelona.

La época de la exportación de la naranja en Valencia, hallase tocando a su fin. A pesar de las contrariedades que ha padecido el cultivo, los labradores han obtenido buenos resultados pecuniarios, puesto que han colocado todo el fruto. Tomando por base el número de cajas exportadas hasta la fecha para calcular las que podrán salir en los días que faltan, puede aventurarse que la totalidad de la exportación subirá a unos 4.000.000 de cajas. También se presenta con muy buen cariz el embarque de melones, que ya ha dado comienzo, y el cual lleva sobre la naranja la ventaja de que la cosecha es magnífica.

Dicen de Valencia que hay gran marajada entre los cosecheros de cebolla, a consecuencia de haberse coaligado los compradores, fijando un precio máximo de dos reales por arroba, que no compensa, ni con mucho, los gastos. Para tratar de este conflicto se reunieron ayer en Liria los Alcaldes de aquella ciudad y de Benidorm, Puebla de Vallbona y Benaguacil, que son los términos donde mayor cantidad de cebolla se cosecha, a fin de tomar acuerdos que contrarresten los de los expendedores.

Con más actividad que en la semana anterior, continúa el escaldo de uva moscatel.

El precio para la pasa en los almacenes de Denia no alcanza a más de 22 pesetas los 50 kilos. El precio corriente son 20 pesetas, se dice que los comerciantes no quieren pagar a más.

Recomendamos a los cosecheros, y especialmente a los que tengan buena pasa, no se precipiten. Habrá tiempo para todo. Si acaso el comerciante perdió dinero el año pasado, del labrador no fué la culpa. Mientras tanto, piensen los agricultores en la conveniencia del centro de contratación.

De Londres dicen que hasta el día 25 del próximo mes se comprará poco en aquel mercado; pero, que desde esa fecha hasta Noviembre, se comprará mucha pasa y a buen precio.

Los regantes del pantano de Híjar (Teruel), han visto con alegría el aumento experimentado en su caudal, por recientes avenidas, que asegura las segundas cosechas de aquella rica comarca.

Anuncia el Director de nuestra Enotécnica de Cete, que a consecuencia de los ataques de las enfermedades criptogámicas y del tiempo anormal y húmedo que ha reinado durante las tres últimas semanas, han sufrido algunos perjuicios los viñedos en varias regiones de Francia. Por otra parte, se asegura que en el Mediodía los racimos, próximos ya a la maduración, no adquieren el volumen ni desarrollo de otros años, por cuyas causas creen muchos que la cosecha, aun siendo buena, no será tan grande como se anunciaba. Estas son, al menos, las últimas impresiones.

Basados, sin duda, en tales augurios, los propietarios del Mediodía no se muestran ahora tan deseados de vender sus vinos a 2 francos el hectolitro, y piden de 3 a 6, según grado, aunque a dicho precio son escasos los compradores. De todos modos hay cierta expectación, y no son pocos los que, a pesar de estar encima la cosecha, se deciden a guardar los vinos de la recolección anterior, esperando que mejoren los precios.

Argelia preparó el principio de sus vendimias sin ver la prisa de otros años para la compra de mostos. Se cree que este año se fabricarán allí grandes cantidades de mistelas, que, según se dice, se ofrecen sobre los muelles de Cete y Marsella a 16 francos el hectolitro. Parece también que se ha constituido una potente sociedad para la exportación de uvas para vino, secundando el movimiento que hay en el Sudeste y otras comarcas francesas para abastecer de vendimia fresca a Suiza, Alemania y Bélgica. Se asegura también que las transacciones son muy numerosas y de importancia entre los departamentos del Mediodía y Norte de Francia, no obstante las trabas que con la nueva ley ha puesto la Administración.

Con los excesivos calores que se dejaron sentir a fin de Julio, han sido muchos los pueblos de las provincias de Zamora y Salamanca que han perdido la cosecha de garbanzos.

El Gobierno italiano ha ofrecido un premio de 10.000 liras a quien encuentre un remedio eficaz para combatir la mosca de los olivos (mosca olearia). También el Consejo de la provincia de Bari ha votado por su parte un premio de 50.000 liras.

El Museo comercial de Turín se complacerá en dar todas las noticias que le sean pedidas acerca de este asunto.

Escriben de Tortosa, que hace unos

días se nota en aquella ciudad y sus contornos una verdadera plaga de mosquitos, que por doquiera molestan, especialmente por la huerta y orillas del río. La gente enciende hogueras para ahuyentar a estos dípteros que a manera de enjambres la rodea y martiriza.

Este año preséntase en abundancia la cosecha de avellanas en todo el campo de Tarragona, como muy pocos años se ha visto; de modo que si los precios se mantienen un poco elevados, puede decirse que los cosecheros de dicho fruto están de enhorabuena.

La cría del ganado mular en el Pirineo aragonés ha adquirido gran desarrollo de algunos años a esta parte. La inteligente distribución para el aprovechamiento de los prados naturales, la competencia para el sostenimiento de los artificiales y la buena disposición y salubridad de los locales destinados a la estabulación, explican el elevado precio que alcanzan las mulas trenadas criadas en tan excelentes condiciones.

El estado de las cosechas en la provincia de Lérida es el siguiente: Respecto a cereales, en la derecha del Segre, ó sea en la parte lindante con Aragón, nula. En Urgel, regular, casi como en la parte de las Garrigas y Segarra. La muestra de los olivos promete una cosecha mediana y la de vino será mala a causa de encontrarse filoxeradas todas las viñas de cepa antigua.

En la última reunión celebrada por la Asociación provincial de labradores de Zaragoza, dióse cuenta de una carta dirigida por el Ministro de Hacienda al Diputado por Zaragoza, señor Barón de la Torre, manifestándole que está dispuesto a tomar con gran empeño é interés la moción que hasta él ha elevado aquella Asociación pidiendo la rebaja de los derechos de consumos para el vino.

Nos dicen de Reus: «Están casi completamente negras las algarobas de los árboles, y los agricultores están bastante satisfechos del buen estado de este fruto, esperando empezar la recolección a fines del presente mes. La cosecha del presente año es sólo regular, habiendo partidos que hay bastante escasez de este fruto, segundo elemento de la riqueza agrícola de esta comarca.»

La importación de vinos procedente de España en el mercado inglés en los seis primeros meses del año actual, según la última estadística oficial publicada en dicho país, ha sido de galones 1.232.403 de vino tinto, y 799.563 de vino blanco.

La Sociedad regional de viticultura de Lyon organiza para el mes de Noviembre grandes reuniones, a las cuales invita a todos los viticultores de Francia y del extranjero.

Una de esas reuniones, la más importante, será el tercer Congreso internacional de defensa contra el granizo, que piensa presidirlo el Ministro de Agricultura. La novedad y el interés de la cuestión, y el número y calidad de los sabios y prácticos franceses y extranjeros que se proponen asistir, aseguran al Congreso una gran resonancia.

También organiza para esa misma época el Congreso de la hibridación de la uva, esperado con gran interés por muchos que ven en los nuevos procedimientos el porvenir de la viticultura.

Procedente del extranjero fueron despachados en las Aduanas de la Península é islas Baleares, durante el mes de Junio último, trece cargamentos con kilos 8.322.589 de trigo, de cuyos cargamentos, cuatro con 6.086.582 kilos correspondieron a Barcelona. Asimismo fué despachado un cargamento con kilos 75.000 de cebada y treinta y cinco cargamentos con 6.600.664 kilos de maíz, habiendo correspondido a Barcelona dos cargamentos con 1.129.457 kilos de dicho cereal. De centeno no hubo importación.

Para quitar a los vinos enmohecidos su sabor especial, la Italia Agrícola recomienda el empleo del aceite de oliva, muy puro, sin olor, a la dosis de medio litro por hectolitro de vino, bien sea mezclando directamente el aceite con el vino, ó mejor suspendiendo en el interior de la cuba bandas de fieltro impregnadas de aceite, que se retiran a los quince días ó se sustituyen por otras si el vino no ha recobrado todavía su normalidad.

Con la denominación La Agrícola del Canal se ha constituido en Valencia una Sociedad con carácter mercantil, de importancia suma para los agricultores de aquella vega.

Tiene por objeto facilitar el transporte de las cosechas, y especialmente del arroz, que en tan grande cantidad se cultiva en la referida zona. Para ello ha dotado de condiciones de navegación el antiguo canal que iba desde la Albufera en dirección al puente de Peranza, y comprando terrenos en dicha dirección, ha construido un embarcadero para la carga y descarga de las barcas de vela.

No terminan ahí los proyectos de la nueva Sociedad, pues tiene en estudio, además de lo hecho, realizar las ges-

tionés y obras necesarias para que las barcas puedan llegar por un canal hasta los pueblos de Sueca y Cullera, estableciendo una vía de transporte fácil y económica para todos los términos por donde atravesase, y abarcando así la gran extensión de arrozales que se extiende desde las puertas casi de nuestra ciudad hasta la importante población de Cullera.

Leemos en Las Provincias de Levante, diario de Murcia:

«Hemos sabido con gusto que nuestro amigo D. José Benavente está cultivando en el huerto de su casa unas magníficas plantas de algodón, que por su florecencia y vigor son una gran esperanza para la agricultura de esta zona.»

Oportunamente, y gracias a la amabilidad del Sr. Benavente, daremos cuenta a nuestros lectores del resultado de la recolección, en esta planta, ya considerada como una riqueza para el porvenir de esta región.»

El reino de Wurtemberg ha importado en el año 1900 hasta 3.497 hectolitros de vino extranjero para el *coupage* de vino del país.

De esa cantidad, el 15 por 100 ha sido importado de España, y el 37 por 100 de Italia. Es de advertir que la importación italiana ha disminuido y la española ha sido siete veces mayor que en 1898.

El Gobierno italiano ha ofrecido un premio de 10.000 liras a quien encuentre un remedio eficaz para combatir la mosca de los olivos (mosca olearia). También el Consejo de la provincia de Bari ha votado por su parte un premio de 50.000 liras.

El Museo comercial de Turín se complacerá en dar todas las noticias que le sean pedidas acerca de este asunto.

Acaba de fundarse en Grecia una Sociedad vinícola anónima, con un capital de 2 millones de dracmas, de la cual forman parte como fundadores el Banco de Atenas; su objeto es la elaboración de vinos en las bodegas sociales de Paros, Conmi, Tripoltra, Calameta, Kypseli; compra de vendimia y de vinos a los propietarios para unificar sus tipos, destilación de alcohol y preparación de varios productos enológicos destinados a los mercados de Alemania y de Inglaterra.

Una Comisión de la Junta de gobierno del Círculo de la Unión Mercantil é Industrial de Madrid ha entregado al Ministro de Hacienda una exposición sobre los graves perjuicios que a los contribuyentes habría de ocasionar la reforma que indica el art. 3.º de la Instrucción para el servicio de la recaudación de contribuciones é impuestos de 2 de Mayo de 1900, quedando en un solo funcionario el doble carácter de recaudador y agente ejecutivo, solicitando que se mantenga la debida separación entre uno y otro cargo.

Merece ser atención el movimiento que se ha iniciado en Portugal para sostener la competencia que los productos españoles hacen a los portugueses en el mercado brasileño, mejor dicho, para concluir de lanzarnos de éste.

Nuestro comercio con el Brasil, que un día tuvo gran importancia, está hoy reducido a insignificantes proporciones. Tenemos, sin embargo, allí una importante colonia, y poseemos, por tanto, base para ampliar nuestras importaciones.

Preciso es que el señor Ministro de Estado no pierda de vista en estos momentos los esfuerzos que se hacen en Portugal para desarrollar su comercio con el Brasil; pero más preciso es aún que nuestros exportadores se apresten a la lucha. Todos nos quejamos de la falta de mercados; pero pocos reconocen que, más que los tratados de comercio, el esfuerzo particular, el envío de buenos viajantes, la baratura de los productos y el acomodar éstos al gusto del consumidor, es lo que contribuye a ensanchar el tráfico.

En estos momentos da Portugal un ejemplo que no debemos perder de vista.

Telegrafían de Nueva York que los excesivos calores han sido causa de que se haya perdido más de la mitad de la cosecha de trigo en los Estados Unidos.

En una fábrica de ajenjo de Portalie (Francia) ha caído un rayo, incendiando inmediatamente dos mil litros de alcohol y dos millones de litros de ajenjo, ya fabricados, produciéndose detonaciones formidables, que llenaron de espanto a todos los vecinos de la población. El edificio quedó convertido en un montón informe de escombros. Las pérdidas que ha causado el incendio ascienden a ocho millones de francos próximamente.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 27
París a la vista..... 39 70
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 35 24

MADRID

IMPRENTA DE A. SANTARÉN (SUC. DE CURSTA)
Calle de la Cava-alta, núm. 5.
1901

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO, VINO EN SU, PESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, Idem, Idem, Caja con 25 botellas, Idem, Idem.

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino. Todos los envases se envían precintados. Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas. No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

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

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

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)

Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS. Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce fosforoso, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento. Para más pormenores dirigirse a la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

MÁQUINAS PARA LA FABRICACIÓN DE TONELES. Instalaciones completas de tonelerías mecánicas para fabricar toneles para sidra, vino, petróleo, alcohol, etc. ANTHON & SOHNE constructores mecánicos y fundidores de hierro. Han instalado numerosas tonelerías mecánicas en Francia, Bélgica, Rusia y Alemania. Sierras de cintas, Máquinas para serrar, Sierras circulares, cóncavas y cilíndricas. Representante para España: MARTIN MARTEN, Sevilla.

LA ESPAÑA INDUSTRIAL

REVISTA DE CIENCIAS É INDUSTRIAS. Director: MANUEL MARAVER

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

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

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de hojas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña. Dirigirse al propietario D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Álava).

PERITO EN VINOS

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

AGAPITO BALMASEDA

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

A LOS VINICULTORES Y EXPORTADORES DE VINO

Isaac Pérez Sanz, constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases, para elaborar, conservar y exportar los vinos, alcoholes, etcétera, etc. Se vende un tino de pino, bien construido, de 300 hectolitros, á precio increíble. Se venden cubas, tinos y pipas en buen uso, de grandes y pequeñas cabidas. Venta y alquiler de comportas ó portaderas. Todo á precios aceptables. Reparaciones de todas clases. Pedid á la casa tarifas de precios, que remite gratis, y cuantos testimonios se deseen, y os convenceréis. Calle Herrerías, n.º 42, Tudela (NAVARRA).

EN LA MANCHA

se vende una instalación completa de destilería á vapor, compuesta de un destrozador con rectificador. Un rectificador con reguladores y caldera de vapor para hacer funcionar los dos aparatos. Varios depósitos de hierro. Darán razón APARTADO, NÚMERO 18, MALAGA.

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERÍAS MODELOS

Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares

A LOS COSECHEROS DE VINO

El Conservador vítico de González Moreno y Espinosa, Farmacéuticos de San Vicente de la Sonsierra (Logroño), es eficaz para que los vinos no cambien su color al aire libre ni adquieren ninguna enfermedad. Un vino que esté bajo su influencia no se avinagrará jamás. Se vende en botes de 300 gramos, suficiente cantidad para 16 á 24 hectolitros, con instrucciones, á 4 pesetas bote, en casa de los autores, ó en la de D. Dionisio del Prado, en Haro.

A LOS BODEGUEROS

Se venden dos tinos de buen roble, nuevos y muy bien acabados. Su cubida es de 600 á 700 cántaras de elaboración y 1.100 de cubida en líquido. Dirigirse: BILBAO.—Ballén, 10.—BODEGA BILBAINA

AZUFRE GRIS

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

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES & C.^{IE}

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

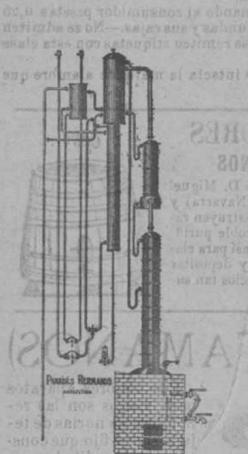
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir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

Pídanse catálogos especiales

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

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H. NOS - CONSTRUCTORES

SAN PACIANO, 16, BARCELONA



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

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

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

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

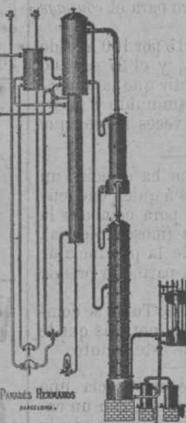
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

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

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

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

Se envían catálogos y presupuestos gratis.



Aparato destilación continua a vapor. Producción del alcohol de 95 a 96°, 6 sean 40° Cartier.

PARA LA VENDIMIA

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

13 pesetas kilo para 300 a 400 arrobas

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

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

PRINCIPALES DEPOSITARIOS

Madrid: Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11.— Alicante: Pifol Hermanos.— Valencia: R. Capelo, Arzobispo Mayor, 14.— Logroño: Patricio Gómez.— Palencia: Fuentes é Hijo.— Valladolid: Ferrés y Compañía.— Málaga: Manuel de Alva, Aneha del Carmen, 3.— Jerez: J. L. Ponce de León, San Marcos, 8.— Salamanca: Ignacio S. Fuentes.— Sevilla: Miguel Izquierdo, Boteros, 26.

LIBRERÍA DE LOS HIJOS DE D. J. CUESTA

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

Tratado del ganado vacuno, por D. M. Prieto; 2.ª edición corregida y aumentada por D. P. Moyano. Un grueso tomo de 628 páginas, con 116 excelentes grabados, 10 pesetas en Madrid y 11 en provincias, certificado. Encuadernado en tela, 11,50 y 12,50.

Tratado de la fabricación de aguardientes y alcoholes de vino, orujo, patatas, cereales, melazas y demás materias fermentadas y azucaradas, por el doctor D. V. de Vera y López. Nueva edición, la más completa de las publicadas, con los últimos adelantos, 6 ilustrada con 155 grabados. Dos tomos, 15 pesetas en Madrid y 16 en provincias. Encuadernado en tela, 18 y 19 pesetas.

CALLE DE CARRETAS, NÚMERO 9.—MADRID

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

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

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO



Expos. Uniq. París 1900: FUERA DE CONCURSO, MIEMBRO del JURADO

NUEVOS ALAMBIGOS

para destilación intermitente MIXTA ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION

DEROY FILS AINÉ

Constructor, 71 a 77 rue du Théâtre, Paris

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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida
proveedor de la Asociación de Agricultores de España

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

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

VIDES AMERICANAS (PORTA-INJERTOS)

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

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

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Trigo RIETTI.—Conviene a los terrenos de clima templado. Extraordinariamente productivo.
» de Medeah.—Muy rico en gluten. Recomendable para la fabricación de pastas alimenticias.
Avena unilateral de Hungría, blanca.
» de Medeah.—negra, de Tartaria.
» de Houdan, grano gris.
» precoz de Etampes, grano negro.

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende

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

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

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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

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

También se remiten Catálogos a quien los desee.

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

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

ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

MAQUINARIA

PARA LA MOLINERÍA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA Sistema SALVATELLA

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse a su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

ANUARIO DEL COMERCIO

DIRECTORIO DE LAS 400.000 SEÑAS

ESPAÑA

CUBA, PUERTO RICO, FILIPINAS, ESTADOS HISPANOAMERICANOS Y PORTUGAL

Vigésimatercera edición, 1901

(BAILLY-BAILLIERE)

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

Premiado con Medalla de Oro en la Exposición de Matanzas 1891 y de Barcelona 1888, Medalla de Plata en la de París 1889, Gran Diploma de Honor en el Concurso Internacional de Madrid de 1890, la más alta recompensa en la Exposición de Chicago de 1893 y Medalla de Oro en la de París de 1900.

RECONOCIDO DE UTILIDAD PÚBLICA POR REALES ÓRDENES

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

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

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

ESPAÑA

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

Precio: 25 pesetas

(franco de portes)

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

DESTILERÍA

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

IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Anhol, Rom, Cofiac, Ginebra y Jarabes, y otras varias a precios módicos. Toda persona puede fabricar, con poco trabajo y sin necesidad de aparatos, como la fabrican todos los que se titulan fabricantes ó licoristas. Se mandan precios y fórmulas gratis.

Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IE}
HARO (RIOJA)
SUCURSALES EN HUESCA (ARAGÓN) Y HUELVA (ANDALUCÍA)
VENA Y AQUILER DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA
Productos analíticos.—Garantía de todas las enfermedades de los vinos OLIVIFICANTES, ANTIVERMIFORMES, REGENERADORES
NUEVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS
Plátase catálogo de precios y diseño

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro,

Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos,

para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

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

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

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

Fábricas de harinas y sus ajueros de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildew, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladopium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

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

FRANCISCO J. BRETON

COMISIONISTA

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

REUS

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUENQ. Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.ª, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.ª, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 80 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.ª, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.ª, da al vino un color de brillo intenso que es uno de los puntos más importantes, el fosfaté clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.ª, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

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