

# 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 11 de Septiembre de 1901

NÚM. 2019

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

## JOSÉ AZAROLA Azcoitia (Guipúzcoa)

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

## INVITACION al mitin de Albaida

¡VINICULTORES! El distrito de Albaida, de honrosa tradición en la novísima historia de la defensa de la viticultura, reclama para sí el puesto de honor, á la vanguardia, en la tremenda lucha que se avecina. Ha sonado, en efecto, la hora de realizar un supremo esfuerzo. El cerco con que tiempo ha nos oprime la miseria, ya no puede ser más angustioso: ó lo rompemos con el esfuerzo de nuestra acción decidida, desesperada, ó perecemos sin dignidad y sin provecho. ¡Vinicultores! *Sursum corda!* Venid, sed con nosotros, mejor dicho, sed con vosotros mismos, sed con vuestra hacienda, con vuestro derecho, con vuestra condición de ciudadanos, y, de tal suerte, seréis también de la riqueza del país, salvándola de fatal ruina, y contribuiréis á despertar las dormidas energías nacionales.

Cese el medieval espectáculo, ludibrio de Europa, que ofrecemos resurgiendo en los albores del siglo XX las bárbaras disputas religiosas. No más exageraciones en este sentido, mansas las unas, violentas y arbitrarias las otras. El país reclama otros empeños más vitales é indispensables; y pues los hombres del Gobierno, en señal agotamiento, que es á la vez el de todo un sistema, no aciertan á definir los cánones de la nueva doctrina, seamos nosotros, los agricultores, la falange inmensa que elabora callada y humildemente la primera materia de toda la riqueza, los que vivimos la deslucida é ingrata vida del campo, quienes demos el grito de una enérgica demanda á la realidad práctica de la vida española. ¡A trabajar, á crear, á producir! y antes que nada, á hacer que no muera debilitada, exangüe, la más importante fuente de la prosperidad nacional, cuyo alivio tenemos en nuestras propias manos. ¡Fuera! ¡Abajo el impuesto de consumos sobre el vino, primero y esencial trámite para la supresión total del más inhumano y bárbaro de los tributos!

¡Abajo, sí, esas tarifas absurdas y monstruosas, que gravan al vino con el 200 y aun 300 por 100 de su valor, estancándolo en nuestras bodegas, mientras millones de españoles, ó se ven privados de reanimar é higienizar con él su cuerpo, ó lo envenenan y destruyen con brebajes impuros! Vengan en nuestro auxilio los obreros de las grandes poblaciones víctimas de la adulteración y del fraude. Realicemos juntos, la ciudad y el campo, la sagrada empresa de redimir la sangre de Cristo, profanada hoy en cada caseta de consumos por las odiables manazas de los modernos *conductores vectigalis*.

¿Que con qué sustituiremos el impuesto? Esa no es cuenta nuestra. Al poder público, á las Cámaras legislativas, toca la resolución del mejor y esencial problema. Aquel tiene los medios y elementos oficiales de información y de gobierno. Las segundas integrarán con ello su propia y esencial función. Nosotros somos tan sólo la palpación viva y formidable del país que expone la necesidad que requiere el remedio.

En último término, contra las elucubraciones económicas del Fisco, opondríamos la suprema majestad del derecho y de la justicia, que no admite depredaciones ni ultrajes, y al Estado toca, por encima de todo otro interés, el realizar la función jurídica *suum cuique tribuere*. Pero ¿cómo se trata de un problema insoluble dentro de las condiciones de la Hacienda pública? ¿Cómo sostener tan extraña tesis, propia de hacendistas fósiles! Ahí está Francia, que bien recientemente, como antes lo hicieron otras naciones, ha resuelto la dificultad, hermanando el in-

terés de la producción vinícola con el del consumidor, y sentando valientemente el primer jalón para la completa eliminación del impuesto. ¿Por qué no ha de hacerse lo propio en España?

He aquí lo que debe ser la más importante actual cuestión de gobierno. Este es el primer asunto de que deben ocuparse las Cortes en el momento mismo de reanudar sus sesiones. Tiene la honra el distrito de Albaida de que fuese su representante quien, en una de las últimas, lo dejara planteado con varonil arrogancia, sin que el Gobierno se dignara siquiera contestar sus palabras; y este desdén con que se nos trató en Julio, bien pudiera repetirse en Octubre si, no se produce un estallido de la opinión en todos los distritos vinícolas.

Hace aún pocos días, nuestros hermanos de Jumilla y de Requena, despertando las energías de la Cámara Agrícola de Valencia, acordaban con ésta la federación agrícola de las provincias valencianas y de las de Albacete y Murcia. Propósito admirable y fecundo, que por nuestra parte hemos de secundar con todo entusiasmo; pero los días pasan y urge llegar al tiempo de que abra de nuevo sus puertas el Parlamento, para que, coincidiendo con tal fecha el estrépito de nuestras voces, llene los ámbitos de la nación y repercuta en aquél por modo eficaz y valeroso.

Por eso hemos acordado la celebración de un gran mitin, que tendrá lugar en el punto que oportunamente se designe del Valle de Albaida, al que invitamos á los Senadores, Diputados á Cortes, Diputaciones provinciales, Ayuntamientos, Cámaras y Sociedades agrícolas, Sindicatos de vinicultores, Sociedades obreras y prensa diaria y de agricultura de las citadas provincias de Murcia, Albacete, Alicante, Castellón y Valencia. Sirva como de proclama é invitación general este escrito, sin perjuicio de las invitaciones particulares que se circularán oportunamente á todas las personas y entidades referidas. Ayudadnos, desde luego, todos, en la ardua y trabajosa empresa de la organización del mitin y realizaremos con éste la primera concreción práctica de la federación agrícola del Levante.

Nuestro mitin versará principal y casi únicamente, acerca de la supresión del impuesto de consumos sobre el vino. No quiere decir esto que excluyamos todo otro remedio para la terrible crisis. La cuestión alcoholera, la de rebaja de transportes, cualquiera otra, en fin, encontrará en nosotros completa decisión y ayuda; pero hemos querido tocar sólo el más trascendental é importante aspecto del asunto, para no debilitar nuestra acción, y al mismo tiempo, para no aparecer presuntuosos abarcando la compleja generalidad del problema. Fuera tal vez lo práctico que otros distritos y regiones puntualizaran en actos parecidos á nuestro mitin las demás soluciones. Así se completaría todo un sistema de reclamación á los poderes públicos, que recogido por el Parlamento, llegará á imponerse al Gobierno.

Valgan estas explicaciones cual leal advertencia de la sinceridad de propósitos que anima á los organizadores del mitin del Valle de Albaida.

¡Vinicultores, auxiliadnos! Auxiliaos vosotros mismos. Auxiliémoslos todos. La unión es la fuerza. ¡Acudid á nuestro llamamiento de angustia y de reivindicación del derecho y de la justicia! ¡Venid al mitin! En tanto, adelantemos el grito salvador de ¡Abajo el impuesto de consumos sobre el vino! al mismo tiempo que decimos también: ¡Viva la producción vinícola! ¡Viva la riqueza nacional!

Valle de Albaida 12 de Agosto de 1901.—La Junta directiva: El Presidente, José Gomar.—José Rafael Monzó.—Roberto Rico.—Gonzalo Mompó.—José Estruch.—José Orta.—Pascual Tudela.—José Ramón Ferrando.—Baldomero Alfonso.—Trinitario Martí.—Enrique Alberola, Secretario.

Nota.—La correspondencia, adhesiones y todo cuanto se refiera al mitin, diríjase, según la materia que se trate, á los señores siguientes: Don José Gomar, Presidente de la Junta directiva del mitin.—Por Játiva, Puebla de Rugat.—D. Gonzalo Mompó: Comisión organizadora, Onteniente.—D. Enrique Alberola: Comisión de propaganda y Prensa.—Por Játiva, Cuatrecerdas.

## LAS UVAS como alimento y medicina

Ya que la presente época es la destinada en los campos á la recolección de la uva, y ahora es cuando puede comerse dulce y sabrosa esta fruta, justo es que indique á mis lectores las inmensas ventajas que aquélla produce en el organismo humano, como alimento tónico nutritivo de primera fuerza y como medicamento eficaz para la curación de un sinnúmero de enfermedades.

Entre todas las frutas que se conocen, ninguna hay tan inofensiva como las uvas; de este fruto pueden ingerirse grandes cantidades sin temor de que sobrevenga ninguna clase de alteraciones en la funcionalidad digestiva del estómago y de los intestinos.

Por el contrario, la indigestión de uvas en gran cantidad, comenzando su uso de un modo graduado, metódico y creciente, da por resultado una tonificación grande de todo el organismo humano.

Las uvas alimentan más que la leche y la carne, hacen engordar y aumentar el peso del cuerpo en pocos días, y son, en fin, el verdadero regenerador orgánico de las personas débiles y anémicas.

Constituye esta fruta por sí sola un alimento poderoso, y así se ve en las clases trabajadoras, en los vendimiadores (que en época actual se alimentan casi exclusivamente con racimos de esta fruta) que al fin de sus faenas tornan á sus hogares más robustos y rollizos, habiendo ganado evidentemente en peso, en energía física y en salud.

Pero para que la uva produzca salutar efectos, precisa emplear una escrupulosa regimentación higiénico-digestiva.

Es necesario escoger y utilizar una uva blanca, de granos medianos, de pellejo fino, poca carne y mucho jugo, y estas condiciones la reúne la uva llamada *albillo*, que es la que debe preferirse.

Para que la alimentación por las uvas produzca eficaces efectos, debe empezarse por ingerir un kilo diario de esta fruta, aumentando gradualmente la dosis hasta llegar á cinco kilos diarios, repartidos en tres dosis: la primera, en ayunas, una hora antes del desayuno; la segunda, entre éste y la comida del mediodía; y la tercera, antes de la cena; método que preconiza el Dr. Curchod. Parecerá que esta abundante ración de uvas amortiguará el apetito para los demás manjares, y sin embargo no ocurre así; por el contrario, el apetito se despierta con el uso de las uvas, y se pueden comer sin hastío las demás sustancias alimenticias.

Es preciso para impedir que se presente la *glucosuria* en los sujetos sometidos al régimen de uva, que hagan mucho ejercicio, con lo cual se evita este único peligro que puede acarrear el fruto implantado por el eximio Noé.

Como medicamento, las uvas sirven para curar, ó por lo menos mejorar, una porción de enfermedades, entre las que citaré la anemia, la tisis, las diarreas crónicas (Cariere), las hemorroides, las afecciones del hígado, las dispesias, la disenteria (Pircher), las bronquitis crónicas, la intoxicación plúmbica, el histerismo, la clorosis, la escrófula, el raquitismo y los exantemas crónicos.

En todas estas afecciones producen las uvas gran beneficio.

En mi clínica particular son muchos los enfermos que he restablecido con el uso de las uvas, sobre todo muchos anémicos y no pocos dispépticos.

Las uvas son, en fin, las regeneradoras del organismo humano. A alimentarse, pues, con uvas en la presente época, ya que tanto abundan y tan baratas son; en ellas pueden encontrar su salvación toda esa pléyade de anémicos, raquíticos y escrófulos que hoy constituyen la mayoría de nuestra degenerada raza.

DR. CORRAL Y MAIRÁ.

## LA MOSCA DE LOS OLIVOS

Otra de las plagas que actualmente nos invaden, y que son perjudiciales en alto grado para el fomento y desarrollo de una industria tan importante como la fabricación de aceites, es el

desarrollo de un insecto, conocido con el nombre de mosca, que ataca al fruto de las olivas ó aceitunas precisamente en la época de su desarrollo.

Varios medios se han propuesto para combatir, ó cuando menos aminorar esta plaga, que se ha desarrollado en grandes extensiones en las provincias de Levante de nuestra Península, los cuales no han dado los resultados que eran de esperar; actualmente, y después de varias comprobaciones realizadas, se ha venido á demostrar que existen dos medios prácticos y pueden ser fácilmente realizables sin gastos de importancia.

El primero de ellos se reduce á quemar los orujos y demás residuos resultantes de la molécula de la aceituna para la extracción de su aceite, toda vez que de los exámenes practicados sobre estos residuos por varios Ingenieros agrónomos, en ellos ha sido precisamente en los que se ha podido comprobar el desarrollo de las larvas de estos insectos.

Seguidamente debe procederse á la desinfección de los depósitos en que se haya almacenado la aceituna, por ser también fuente de su desarrollo, toda vez que siempre quedan en ellos residuos que deben ser destruidos, porque, de lo contrario, nos encontraremos que en los meses de calor se desarrollará el insecto ó mosca que ataca al fruto, produciéndose raquítico y de condiciones poco favorables para el consumo.

La desinfección puede verificarse sirviéndose de una solución hidroalcohólica de ácido fénico al 8 por 100, de sublimado al 12 por 1.000 ó de otra solución enérgica, operando con las mayores precauciones, por ser casi siempre altamente tóxicas estas sustancias.

El segundo medio, que no viene á ser más que un complemento del anterior, consiste en practicar las operaciones de cava ó labrado en las olivas en las épocas de Noviembre y Marzo, regando los terrenos unas cuantas veces continuadas con el sulfuro de carbono al 9 por 100, para que, si existiese algún huevecillo ó larva, pueda ser destruido.

Los restos resultantes de la incineración de los orujos de la aceituna son un gran abono para el cultivo de los olivares, y no hay inconveniente alguno en que les sea aplicado, dando previamente una ligera labor con objeto de hacerlos fácilmente asimilables.

Debemos llamar la atención de aquellos agricultores que están en la creencia de que el insecto se desarrolla en el interior de los árboles, que no sucede de ese modo, sino que, por el contrario, se verifica dentro del fruto, el cual les sirve de alimento y medio de desarrollo.

Siendo, en consecuencia, como se deja demostrado, factible combatir enfermedad tan perjudicial, no tenemos la menor duda de que nuestros agricultores, velando por sus propios intereses, pondrán en práctica los medios para su extinción.

ANTONIO SABORIDO.

## CULTIVO DE LA PITA en España

La idea de propagar el cultivo de la pita no es nueva, y sin embargo poco se ha hecho para que adquiera un mayor desarrollo.

Nuestra agricultura atraviesa por época de prueba, y las tradicionales plantaciones que la caracterizan, disminuidas y amenguadas, confirman el aserto de los modernos economistas, que aseguran la próxima muerte del cultivo cereal, si no se inaugura la era «industria moderna». De ahí el desarrollo adquirido en poco tiempo por el cultivo de la remolacha azucarera. La planta de que nos ocupamos es ya conocida desde algunos siglos. Los mejicanos en la época de la conquista la aprovechaban para la fabricación de papel.

Aunque preferentemente se desarrolla en América, África y España, arraiga con facilidad en todos los países cuya temperatura no es baja con exceso. Nuestro suelo es favorable.

No necesita cultivo alguno. Se le ve crecer en terrenos areniscos ó pedregosos, desafiando toda borrasca ó inclemencia del tiempo.

Se necesitan, por término medio, doce pies cuadrados de superficie para cada planta. Caben 800 en una fanega:

cortando de cada pitera 10 hojas al año, dan 8.000, que se venden á cinco reales el ciento. Produce, pues, una fanega sembrada de ágraves 100 pesetas anuales, y como excluye todo gasto en su cuidado, creemos que el rédito no es despreciable.

La hilaza de ágrave es larga (llega á tres metros), cónica en sus extremos y de brillante blancura; tiene con facilidad y pesa un 25 por 100 menos que el cáñamo. Puede emplearse para la fabricación de tejidos, de encajes, de papel, de cuerdas, de esteras, etc. Sus hilos, útiles para la pesca, seríanlo asimismo á la industria cepillera y á mil otras que podrían aplicarse.

Con el ampa ó asta del ágrave se obtiene madera para techar pajares, gafiámias y tinglados. Ciertas especies mezcladas con otros elementos, sirven para forrajes. Si se queman sus pencas, obtiéndose ceniza, que á su vez produce una lejía muy concentrada. Este procedimiento fué descubierto por los mejicanos, que aún lo practican. También cortan la pitera á flor de tierra y ahuecan el tronco en forma de vaso, del cual se destila un jugo que, recogido, se espesa y forma miel. Llegan también á producir vinagre por medio de otras combinaciones.

La cualidad principal del ágrave es como planta textil. Puede explotarse en favor de nuestra industria. La provincia de Murcia fué la primera en aprovecharla.

En los numerosos terrenos baldíos que tiene España, esta plantación beneficiaría grandemente á sus dueños y á la nación.

## DESPERDICIOS AGRÍCOLAS

La industria que surge poderosa de las nuevas invenciones del espíritu progresista que se desarrolla en los pueblos, dando nuevas aplicaciones á la materia, va á concluir dentro de poco con los desperdicios que antes parecían no tener valor alguno.

Los inventos para las nuevas transformaciones van á aumentar casi á doble el valor de las cosechas. Pero esta circunstancia, que concocen ya los industriales, la ignoran, por lo general, los agricultores, que permanecen ajenos al nuevo caudal de recursos de que dispondrán en un término más ó menos corto. Como por ejemplo, recordamos la aplicación de las palas de algodón, que hace mucho se consideraban como estorbo y apenas servían para combustible y que hoy constituyen un artículo de valor comercial, pues se emplean en la fabricación de aceite, abonos y forraje.

En otro orden estaban los desperdicios de la ganadería y de los mataderos, como las astas, pezuña y sangre, que hoy alimentan innumerables y variadas industrias. En otros países se aprovechan en variadas aplicaciones los desperdicios de la arboricultura, como son las cáscaras de duraznos y damascos, que se utilizan en la fabricación de aceite; las papas y la corteza de las manzanas, peras y membrillos, de que se hacen jaleas; y así, en este orden tienen aplicación industrial muchas otras materias que aquí se consideran inútiles.

En los Estados Unidos actualmente se aprovechan los tallos y las hojas del maíz, que antes no tenían aplicación alguna, y que ni siquiera sirve para forraje, á causa de la dureza de unos y de no gustar las otras. He aquí una ligera reseña de los artículos que se producen con los tallos y las hojas de maíz:

- 1.° Celulosa comprimida para blindaje interior de las navas de guerra.
- 2.° Barniz de birocilana, que resulta ser completamente impermeable.
- 3.° Celulosa para la fabricación de la pólvora sin humo y de otros explosivos.
- 4.° Celulosa para instalaciones eléctricas, para aislar las corrientes, para empacar frutas, etc.
- 5.° Papel puramente de tallos de maíz labrados ó en combinación con otras sustancias.
- 6.° Forraje.
- 7.° Forraje mezcla, que se fabrica con parte de tallos y con desperdicios de destilería.
- 8.° Comida para engordar gallinas y otras aves de corral.
- 9.° Y todavía una sustancia para hacer cluecas á las gallinas.



vino, pero ha resultado que con ellas ha tomado nuevo incremento el mildiu, llevándose el fruto que dicha plaga nos dejó el mes pasado.

Hoy también está lloviendo. Las viñas sulfatadas se sostienen; las demás quedan completamente perdidas.

Nuestros vinos son bastante demandados, cotizándose de 8 á 9 reales cántara de 16 litros; son de color fino y con una riqueza alcohólica de 14 á 15°. Se desea vengan más compradores.

En la ciudad de Arnedo se vende el vino á 8 reales cántara; trigo, á 44 ídem fanega; cebada, á 28; centeno, á 30, y avena, á 18.

En la de Calahorra rigen los siguientes precios: Habas, á 33 reales fanega; trigo mezclado, á 40; ídem hembrilla, á 44; cebada, á 27; pimientos morrones, á 6 reales el ciento.

No han cesado las tormentas. En Cornago y otros pueblos inmediatos cayeron piedras de dos libras, destruyendo los tejados de las casas y arrastrando viñedos y hortalizas. Por fortuna tenían ya recogida la cosecha de cereales.—D. S.

**Cenicero (Logroño) 4.**—Los viñedos han mejorado notablemente desde que comenzó el período de la madurez.

Las viñas que no se sulfataron han quedado en un estado lastimoso, siendo muchas, por desgracia, las que no fueron tratadas con el caldo bordelés.

La venta de vinos está algo paralizada, pues sólo alguna cuba elegida se ajusta al precio de 10 reales cántara.

Las ventas del de sin yeso están completamente paralizadas, á pesar de haber muy pocas existencias, pues aquí sólo hay tres casas que lo posean. Tiempo caloroso y soplando el bochorno, pero sin echar agua.—A. A.

**DE VALENCIA**

**Carcagente (Valencia) 4.**—Cumpliendo mi cometido, tengo el gusto de manifestarle el estado actual de las cosechas en ésta.

**Arroz.**—Este año hase adelantado la cosecha unos diez días; tanto es así, que de las 200 hectáreas que en este término se cultivan, apenas quedan 20 por segar, estando en plena trilla; la cosecha, sin ser extraordinaria, se puede calificar de buena, pues está muy granada y con mucho peso; á tener las espigas la longitud de otros años, la cosecha hubiera sido superior; los jornales muy altos; á segar, á 14, 15 y 16 reales, y los braceros para las eras en la trilla se pagan á 18 y 20 reales, costando una caballería con un hombre para el transporte de haces 40 reales, costando ese mismo precio una caballería para trillar.

El tiempo, como nunca se ha visto de hermoso, lo que favorece tanto las operaciones, que á seguir así, el 8 del corriente no queda un grano de arroz fuera, en toda la ribera del Júcar.

El precio definitivo no es aún, pero se están haciendo compras en las eras á 23 pesetas los 100 kilos, clase buena, y con tres días de secarse al sol; precio que se considera bastante bueno; tendencia al alza.

**Maíz.**—Ya se va cogiendo algún campo muy primerizo. Están tan buenos los maizales, como no se han visto en años, debido sin duda al tiempo tan bueno que ha hecho todo el verano; hasta los sembrados en los rastrojos de trigo son muy buenos este año.

**Bajocares.**—Ahora están todos en flor, siendo su aspecto bueno en general, augurándose una buena cosecha.

**Melones.**—La cosecha ha sido menos que mediana y de mala calidad, pues sin poderlos explicar la causa, en visperas de madurar el fruto, encontrándose lozanos los melonares, les entró de repente una enfermedad, dañándose por el pie de la planta, al nivel de las primeras raíces, que en ocho días se murieron todos, sin quedar uno bueno en todo el término, quedando el fruto á medio madurar, pequeño y desabrido; el que, como nosotros, notó el daño muy al principio, escarbamos al pie de la planta y espolvoreamos la parte dañada con cal en polvo, pudiendo salvar algo, pues retardamos algunos días la muerte del melonar.

**Naranja.**—La cosecha se presenta buena en los huertos (riego de máquina ó noria) y también bastante buena en los naranjales de huerta; pero en éstos, sin causa aparente que lo justifique, se está desarrollando la negrilla que tan malas consecuencias trae; en casa mismo, de cuatro campos de naranjos, huertas jóvenes de catorce años, encontrándose muy lozanos, en muy buen estado de cultivo, limpias hasta hace dos meses, se ha presentado la negrilla y desarrollado en un mes de modo tal en dos de ellos, que considero perdida la mitad por lo menos de cosecha; eso aparte de las consecuencias que para el futuro trae, y lo peor, Sr. Director, que hasta la fecha han resultado inútiles cuantos tratamientos se han ensayado contra dicha plaga; lo único que parece da un mediano resultado, son las fuertes podas, dejar el árbol en muy poca leña para que circule bien el aire y entre el sol en el interior; este remedio, como comprenderá, es casi tan malo como la enfermedad, y de ahí lo poco que se emplea.—E. E.

**NOTICIAS**

En la mayoría de los pueblos importantes de las provincias de Valencia, Alicante, Castellón, Murcia y Albacete, se vienen celebrando importantes mitins preparatorios del magno que tendrá lugar en Albaida para pedir la supresión del impuesto de consumos de los vinos.

En la última semana descargó fuerte pedrisco en Vilamilla, San Miguel de Fluviá y otros términos de la provincia de Gerona, ocasionando enormes daños en los viñedos.

Se ha desarrollado la enfermedad glosopéptica en un ganado lanar de Daroca, habiéndose adoptado las oportunas medidas sanitarias.

Cada día son más alarmantes las noticias que recibimos de las muchas comarcas invadidas por el mildiu. Los viñedos no sulfatados van perdiendo todas las hojas, temiéndose no maduren las pocas uvas que respetaron los rots.

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

Por los informes que se reciben de varias provincias donde se celebran ahora ferias de ganados, hay abundancia de éstos, aun cuando los precios se mantienen firmes.

En Lugo, León y otras regiones montañosas, se presentan á la venta muchísimas reses vacunas y lanares, quedando todavía existencias, pero las señoras Empresas ferroviarias entorpecen el transporte por la escasez de material, las pésimas condiciones de éste y lo elevado de las tarifas.

En las estaciones de Monforte y Lugo había días pasados unas 6.000 cabezas de ganado con destino á diversos puntos, pero no pudieron embarcarse en toda la semana, perjudicándose los intereses de compradores y ganaderos.

De *La Tribuna*, diario de Ciudad Real:

«Como resultado de las exploraciones y reconocimientos hechos en todo el término municipal por peritos y prácticos, aparece que contienen canuto de langosta infinidad de terrenos en la mayoría de los sitios de la jurisdicción.

Véase el siguiente extracto que tomamos del estado confeccionado por la Junta local de extinción, para su remisión á la provincial:

Sitio llamado del Mortero (foco principal de la plaga en este año): Extensión no arable invadida, 8 hectáreas, 3 áreas y 70 centiáreas.

En diez y ocho sitios de todo el término: Extensión arable invadida, 223 hectáreas, 81 áreas y 70 centiáreas.

Total invasión: 231 hectáreas, 81 áreas y 40 centiáreas.

Algunos corredores de vinos que recorren la comarca de Villanueva y Geltrú, ofrecen pagar los mostos de la próxima cosecha á 12 pesetas carga, precio que resulta ruinoso para los viticultores.

El miércoles último se celebró en Sevilla la subasta de la aceituna del *Montijo*, en el palacio de la Duquesa de Alba, habiéndose adjudicado la gordal á D. Ricardo Barea en 35,27 pesetas.

La manzanilla le fué adjudicada en la misma subasta á D. Pedro Liset, en 13,80 pesetas á palo escogido, debiendo ser el minimum que tiene que coger 1.500 fanegas, pues en el año que se tiene hecho del fruto de dicha finca se le calcula de 2.000 á 2.500 fanegas.

También se firmaron en Sevilla varios contratos de aceituna manzanilla y gordal que estaban pendientes para cerrarlos al tipo en que se rematará la subasta de Montijo.

Igualmente han sido vendidas las aceitunas de las haciendas de los señores Marañón, al precio más alto que se paguen en las fincas iguales á las suyas en categoría.

Durante el mes de Octubre, aún no ha sido fijada la fecha, se celebrará en Madrid una asamblea de las Cámaras de Comercio, dedicada exclusivamente á la discusión y aprobación del reglamento de régimen interior de estos organismos, unificando su vida en consonancia con el decreto del Ministro de Agricultura recientemente publicado en la *Gaceta*.

Es casi seguro que esta asamblea sea presidida por el propio Ministro de Agricultura.

El reglamento que ha de someterse á las deliberaciones de dicha asamblea será redactado por una Ponencia, compuesta de los Sres. Ruiz de Velasco, Rodríguez (D. Constantino), Zurita y Cuervo.

Estos señores han empezado ya su labor, habiéndose reunido para constituirse en la casa de la Cámara de Comercio de Madrid.

De *La Rioja*, diario de Logroño: «La asociación de agricultores formada hace poco en Briones, según nos co-

municó nuestro Corresponsal, ha tomado un acuerdo de importancia.

Además de los guardias permanentes y los temporeros, saldrán los labradores por parejas, siendo relevados durante la noche.

No es este el único pueblo de la provincia donde se sigue tal sistema, que indica que la propiedad dista mucho de estar garantida á pesar de los enormes tributos que sufre el labrador.»

Se ha fugado de Málaga, embarcándose para Méjico, en compañía de 80.000 duros, un conocido corredor de vinos de aquella capital, dejando comprometidas á muchas personas que le tenían confiadas cantidades de importancia.

Toma cuerpo el rumor de que en breve, y por iniciativa de importantes casas vinícolas y alcoholeras de Manzanares, se convocará á un mitin, que se celebrará en aquella población ó en Valdepeñas, estando representados Damiel, Santa Cruz, Alcázar, Herencia, Tomelloso, Criptana, Socuellamos, Argamasilla, Carrión, Torralba, etc., en cuya reunión se pedirá la supresión del impuesto de consumos para los vinos y el exacto cumplimiento de la ley respecto á la fabricación de alcohol industrial.

Dicen de Tarragona, que con motivo de haberse empezado ya en aquella comarca las operaciones de la vendimia, nótese bastante afluencia de jornaleros procedentes de la provincia de Lérida y de Aragón.

El Sr. Villanueva tiene muy adelantado el estudio de su proyecto sobre crédito agrícola.

Ha llegado á poder del Presidente del Consejo de Ministros una exposición del venerable Prelado de Valencia, en la que con todo encarecimiento ruega al jefe del Gobierno que sea despachada favorablemente la instancia del Ayuntamiento de dicha capital solicitando la rebaja del 50 por 100 de consumos y de los derechos de los vinos.

La feria celebrada este año en la ciudad de Fraga ha estado bastante concurrida, según datos que recibimos de dicha localidad.

La mayor parte del ganado lanar que se presentó en el ferrial fué vendido á precios bastante aceptables, fluctuando el término medio entre 22,50 pesetas y 23 las ovejas y 20 y 22 las cabras.

El ganado mular y asnal fué tan escaso y viejo, que apenas si hubo transacciones.

Leemos en *El País* de Lérida: «Ya ha empezado la vendimia en el vecino pueblo de Bell-lloch, que es el primero en esta provincia en la recolección de la uva.

En las viñas poco atacadas aún por la filoxera, que por desgracia son escasas, se presenta la cosecha inmejorable en cantidad y calidad.»

Confirmando las noticias que hemos dado respecto á la inmejorable calidad del grano de la nueva cosecha de arroz, podemos añadir que hace años no se había obtenido tan excelente. En Villanueva de Castellón, por ejemplo, han llegado á recolectarse 650 kilogramos por hanegada en la clase Bomba y de 700 á 720 en la clase Monquillí.

Los precios van ya normalizándose y las tendencias son de baja, creyéndose que ésta se acentuará á medida que la recolección vaya generalizándose. Los corrientes para el arroz en cáscara son 20 pesetas los 100 kilos Monquillí y 25 de Bomba.

En Carcagente se ha pagado en las eras á 23 el Bomba, con tendencia al alza.

El presidente de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Murcia, D. Vicente Perez Callejas, ha dirigido al Ministro de Agricultura una razonada exposición, solicitando que Murcia sea una de las capitales favorecidas con el establecimiento de una Granja agrícola, de las que trata de fundar dicho Ministerio.

Comunican de Cervera (Lérida) que en aquel término se encuentran las viñas agostadas casi por completo, esperándose por desgracia que la cosecha sea con este motivo menos de mediana y produciendo caldos de mala calidad.

También en Zaragoza se prepara la celebración de un mitin en defensa de la viticultura.

Entre otras cosas, se pedirá la supresión del impuesto sobre los vinos.

Una Comisión de Ingenieros agrónomos, de la que forman parte los Directores de las Granjas agrícolas experimentales de Zaragoza y la Coruña y el Sr. Salmones, Ingeniero de la Diputación provincial de Navarra, vienen celebrando importantes reuniones en el despacho del Sr. Villanueva para reformar el servicio agronómico con objeto de que resulte más práctico para la agricultura.

**CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 10  
París á la vista ..... 40 30  
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 35 33  
Madrid, A. Santarón (Sucesor de Cuesta), Cava-alta, 5.



**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**

EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

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

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

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

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

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

**CUBA**



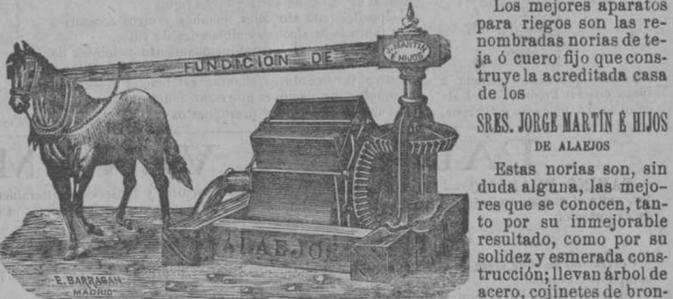
**A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS**

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.

**CONO**



**NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)**



Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN É HIJOS DE ALAJELOS

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 forostoros, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

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

**MÁQUINAS PARA LA FABRICACIÓN DE TONELES**

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

**ANTHON & SOHNE** FLENSBURG (Alemania)

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 viticultores 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 viticultura; aparatos y utensilios de bodega; filtros de varios sistemas; telas especiales para constituir mangas á capricho; y en general, todos los productos recomendados para la buena elaboración del vino.

**SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR**

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

La máquina-caldera de vapor de 8 á 10 caballos de fuerza que trabaja en dichas serrerías, con fondo de acceso exterior, francesa Chapelé, y que se halla en buenas condiciones, se desea vender ó cambiarse por otra mayor. En otro caso, se comprará una horizontal de 14 á 16 caballos de fuerza. Dirijirse al propietario, D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Álava).

**AGAPITO BALMASEDA HIJO DE MANUEL BALMASEDA**

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

MALAGÓN (Ciudad Real)

**EN LA MANCHA**

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

Varios depósitos de hierro. Darán razón APARTADO, NÚMERO 18, MALAGA.

**A LOS COSECHEROS DE VINO**

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

Un vino que esté bajo su influencia no se avinagrará jamás. Se vende en botas de 300 gramos, suficiente cantidad para 16 á 24 hectolitros, con instrucciones, á 4 pesetas bote, en casa de los autores, ó en la de D. Dionisio del Prado, en Haro.

**PERITO EN VINOS**

Se encargará gratis, como base de garantías, de la elaboración próxima en casa formal. Escribir: Argamasilla de Alba (Mancha), Lista de Correos, S. M.

**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)

**COGNACS SUPERFINOS**

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

**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.

Dirijirse: 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 Roché.—BILBAO.

# GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES & C.<sup>IE</sup>

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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

Pídanse catálogos especiales

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

## TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H.<sup>NOS</sup> - 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 á 41° Cartier atemperados.

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

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

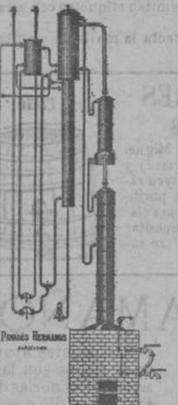
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

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

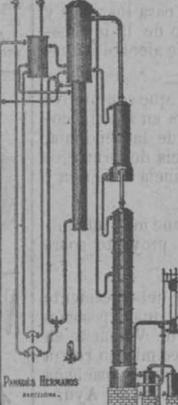
Depósitos para alcoholes, bombas y otros accesorios para fábricas de alcohol y almacenes de vinos.

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

Se envían catálogos y presupuestos gratis.



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



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

## PARA LA VENDIMIA

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

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas

Corrección de toda clase de vinos que cubren ó pierden su color al aire libre, de vinos turbios, picados y defectuosos. Exitos completos y económicos.

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

PRINCIPALES DEPOSITARIOS

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

## LIBRERÍA DE LOS HIJOS DE D. J. CUESTA

Tratado práctico y simplificado de la fabricación de jabones y nociones de la fabricación de las primeras materias necesarias á esta industria; jabones de lavandera y 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 89 grabados, 10 pesetas en Madrid; en provincias, 10,50 pesetas. Encuadernado en tela, una peseta más.

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

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

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

CALLE DE CARRETAS, NÚMERO 9.—MADRID

## SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

## SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

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

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO



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

**NUEVOS ALAMBIQUES**  
para destilación intermitente MIXTA ó CONTINUA  
APARATOS DE RECTIFICACION  
**DEROY FILS AINÉ**  
Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París

GUÍA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc. y CATALOGO GENERAL enviados gratis. Se correponde en Castellano.

## CAMPUS 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 á precios económicos.

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

VIDES AMERICANAS (PORTA-INJERTOS)

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

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

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

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

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende

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

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

## ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

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

## ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

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

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

Cuantas consultas no hagan nuestros clientes sobre abonos y su empleo tendrán cumplida é inmediata contestación.

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

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

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 capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

## Fábrica de maquinaria BADENIA

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

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

MÁQUINAS DE PREPARACIÓN DE MOSTO

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



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

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

Extensos Catálogos gratis y franco

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

H.—6.9503.

## CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

— AÑO XXIV —

La Crónica aparece todos los miércoles y cuenta veinticuatro años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Ventura de la Vega, núm. 6 (próximo á la Carrera de San Jerónimo).—Madrid.

PAGO ADELANTADO

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

## FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOINENQ. Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 60 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.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los vinicultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. G. W. Cron, calle Emballado, 3, Valencia, Agente general en España.

## 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. Dirigirse Agencia Cortés, Jacometrezo, 50, MADRID.

## IMPORTANTE

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

Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

ALMACENES H. SAVIGNON & C.<sup>IE</sup>

SUCURSALES EN HUESCA (ARAGÓN) Y HUELVA (ANDALUCÍA)

VENTA Y ADQUISICIÓN DE PIPAN

VINOS FINOS DE RIOJA

Productos analíticos.—Curación de todas las enfermedades de los vinos

CLARIFICANTES, ANTIEMPERMEOS, REGENERADORES

NUOVOS FILTROS SIN MANCHAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS

Pídanse catálogo de precios y diseño

PLAZA DE SAN PABLO

BARCELONA

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANGHE, 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-Garante

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos,

para

Fábricas y molinos de aceites para

pequeñas y grandes cosechas.

Prensas hidráulicas, de engranes,

de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fideos y pastas para

sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña

y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias,

malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de

gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensas hidráulicas

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

## OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, artraconosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladopodium, septosporium, septoglyndrium 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 frescas de vinos.

REUS