

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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

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

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

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS 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

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 16 de Octubre de 1901

NÚM. 2024

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.

## CONTRA LOS CONSUMOS

En la Redacción de *El Evangelio* se reunió la Comisión organizadora del mitin nacional contra el odioso impuesto de consumos.

El acto revistió gran importancia, concurriendo á él muchas personalidades, y en él se tomaron varios acuerdos, redactándose la siguiente exposición:

### «Á LAS CORTES

Los firmantes, ejercitando el derecho de petición parlamentaria, á las Cortes dicen:

Entre todos los impuestos hay uno, el de consumos, que está reñido, tanto por la forma tributiva cuanto por los procedimientos recaudatorios, con todas las leyes y preceptos que informan la ciencia económica, y que es odiado por España entera.

Semillero de injusticias; fuente de inmorales; pretexto de tumultos; causa de sangrientos desórdenes; motivo de caciquiles atropellos, es un perpetuo escarnio á la equidad, á la justicia y á la igualdad contributiva.

Bastaría su aniquiladora y trágica historia para hacerlo desaparecer de entre los impuestos españoles si nuestros gobernantes atendiesen con solícito cuidado la bienestar nacional; pero como de él no se preocupan, á pesar de que es función primordial de gobierno, ha llegado el momento de que el Poder legislativo adopte procedimientos que el Poder ejecutivo no adopta, ni adoptará, á pesar de promesas, que ahora, como siempre, no pasan de ser pretextos para ganar tiempo y para continuar tranquila y placidamente el disfrute del Poder.

La protesta contra tal impuesto ha surgido en España, y en ella han tomado parte las clases todas sociales, sin excluir á la política, sancionando con la fuerza abrumadora é irresistible de los movimientos plebiscitarios la abolición de tal tributo.

No es función de los pueblos, puesto que es privativa de los Parlamentos, la función legislativa, y por eso no hemos de proponer nosotros formas y modos de sustituir el impuesto de consumos.

Las Cortes, representantes del país, los propondrán, escogiendo aquellos que por su equidad distributiva gravan, no sólo á las clases desheredadas, si que también á las que viven disfrutando mundanos bienes desconocidos del proletariado, única víctima sacrificada en aras del impuesto de consumos.

Contestar á las demandas de la opinión, como el Gobierno contesta, preguntando cuál sea el remedio, es confesar rotundamente que se carece de dotes de gobernante y reconocer en absoluto su impotencia.

De cierto no contestarán las Cortes lo que el Gobierno ha contestado, y para bien de España todavía habrá en el Parlamento cerebros capaces de concebir soluciones y energías bastantes para defenderlas con elocuente palabra, con irrefutable argumento, con decisión inquebrantable de que sean ley.

Con todo el respeto que las Cortes merecen, pero también con toda la energía á que la voluntad nacional tiene derecho, los firmantes piden á los Diputados y Senadores que los representen, ejerciendo funciones legislativas, que voten la supresión del impuesto de consumos, sustituyendo su cuantía tributaria con otros impuestos más justos, más en armonía con los principios económicos y con la proporcionalidad contributiva.

### Los acuerdos

Los acuerdos tomados por la Comisión reunida, fueron los siguientes:

1.º A petición de numerosas personas y Sociedades de provincias que desean asistir al mitin, retrasar su celebración hasta el día 20 de Octubre, á las diez de la mañana, y en vista de la imposibilidad de celebrarlo en un solo local, por el gran número de concurrentes, verificarlo en varios. Con tiempo suficiente, se dará conocimiento al público de los lugares elegidos.

2.º Presentar á las Cortes la exposición que insertamos, la cual podrá ser suscrita por cuantos lo deseen.

Para conseguir que el número de firmas sea tan grande como la magnitud de la empresa requiere, se suplica á todos los industriales de España, y á cuantos están en contacto íntimo con el público, abran en sus casas listas de firmas en pliegos de papel de barba, dejando dos dedos de margen para que puedan ser encuadrados, y que los remitan el día 20 de Octubre, bajo pliego certificado, á nombre del director de cualquiera de los periódicos que ven la luz pública en Madrid.

3.º Que para dar mayor publicidad al acuerdo, se suplica á todos los periódicos de España inserten en sus columnas la exposición, y pongan á disposición del público, en las porterías de sus Redacciones, mesas en donde puedan firmar los que lo deseen.

4.º Rogar á todos los madrileños, sin distinción de matices políticos, que honren con su presencia los mitines de protesta que se van á celebrar.

5.º Invitar, cuando se abran las Cortes, al mayor número posible de Diputados y Senadores para que secunden en las Cámaras el movimiento de protesta iniciado por el país.

## LA BODEGA MODERNA DE ACEITES

En atención á la importancia que tiene este asunto para los productores de aceite, vamos á ocuparnos hoy de él.

Parece natural que, habiéndose creado un tipo nuevo de aceite, se piense en crear un modelo nuevo de bodega.

La bodega de aceites actual, con muy ligeras excepciones, es un lugar impropio para los fines á que se dedica, según las exigencias actuales, y que caracteriza de una manera evidente nuestro atraso en esta materia.

Local pequeño, generalmente instalado en la parte más baja del plano de la fábrica para favorecer de este modo la menor excavación que tenían que hacer en el suelo para colocar los vasos ó tinajas, resultando de esto atraer sobre aquel sitio la humedad; mucha oscuridad, y por tanto poca ventilación, unido á una porción de emanaciones pestilentes que hacen casi imposible la estancia en el local.

Esto no puede hoy continuar así, porque todas las reformas que se realicen en el campo para recolectar el fruto ó en la fábrica para molerlo, resultarían contrarrestadas en una mala bodega.

La bodega moderna de aceites debe ser hoy lo que es la bodega de vinos; la escuela del productor, un laboratorio industrial, donde prueba y estudia sus caldos para penetrarse de sus condiciones, donde corrige los vicios de origen ó de elaboración y donde perfecciona sus cualidades.

Es muy cómodo extraer los aceites y volverles la espalda, sin más operación ulterior que algunas veces el trasiego; pero esto trae consigo el inconveniente de que el productor ó propietario no sepa lo que guarda en sus depósitos, y sea juez de sus intereses una persona completamente extraña, cual es el comprador, que la mayor parte de las veces los clasifica y les pone precio.

A evitar esta anomalía tienden nuestros trabajos, para que el productor tenga perfecta idea de su situación, y si alguna vez tiene que ceder á la demanda, sea porque las circunstancias lo exijan así, nunca por ignorancia.

Comprendemos que, dada la situación del olivicultor y el estado incipiente de la reforma de la elaboración de aceite, no podemos ser muy exigentes en nuestras peticiones, pero ya veremos la manera de adaptarlas á estas circunstancias.

En la instalación de una bodega moderna hay que estudiar dos cuestiones importantes: 1.º, emplazamiento del local; y 2.º, tratamiento en ella de los aceites.

De la primera parte vamos á ocuparnos ligeramente, por ser reformas que están al alcance de todo el mundo.

En el emplazamiento de una bodega moderna debe desaparecer por completo el sistema de tinajas enterradas en el suelo, por ser muy perjudicial á los aceites. Además de lo molestísimo que es el trasiego, resulta que los aceites perciben mucha humedad, en razón á que cada tinaja es un desnivel en el suelo, donde necesariamente tiene que afluir el agua que absorben los terrenos, y además porque siendo las capas inferiores de la atmósfera las más densas é impuras, transmiten á los aceites sus olores y emanaciones.

En esto se funda el retirar de las bodegas todo cuerpo ó substancia olorosa, sean orujos ú otra materia cualesquiera.

Los antiguos no podían prescindir de esos desniveles en el suelo para colocar sus aceites, porque la clase de vasos que usaban carecían de la necesaria base de sustentación, eran relativamente frágiles y no les permitían sacar el contenido más que por donde lo vaciaban; operación, como sabemos, muy molesta, y sobre todo muy primitiva.

El local, por consiguiente, para establecer una nueva bodega, debe instalarse sobre el pavimento y ser de forma rectangular prolongada, amplio, perfectamente ventilado y bañado de sol.

Sobre sus dos costados laterales irán en fila una serie de depósitos de hierro de doscientas arrobas de cabida á lo sumo, montados sobre un soporte corrido, de madera resistente, con guardaciones de hierro, á 50 centímetros del suelo.

Estos depósitos llevarán llaves laterales y de fondo para los usos necesarios.

Hemos dicho que los depósitos deben ser, á lo sumo, de doscientas arrobas de cabida, por las razones siguientes:

Ya sabemos que la limpieza en los envases es cuestión de vida ó muerte para los aceites, y como ésta no puede hacerse con toda perfección en los grandes vasos por su enorme volumen y peso, de aquí que hayamos adoptado los que quedan expuestos.

Ocurre además que no es conveniente acumular en un solo depósito grandes cantidades de aceite, no tan sólo porque es más fácil y más grave cualquier rotura, sino también porque las acciones entre las grandes masas son más energéticas y violentas que entre las pequeñas, y porque siendo nuestro sistema de bodega moderna la selección, ésta es imposible que pueda hacerse como no sea en los pequeños depósitos.

Estos depósitos llevarán un reborde plano en la parte superior, de cinco centímetros de ancho, para los usos que después se dirán, cuando nos ocupemos de la manera de tratar los aceites.

Deben ir barnizados interiormente con la siguiente solución:

Goma laca en polvo.....	20 partes.
Aceite de linaza.....	5 »
Alcohol de 36°.....	100 »

Este barniz debe macerarse antes de usarlo, por espacio de quince ó veinte días, y después aplicarlo con una brocha, sobre la superficie interna del depósito, limpia y seca.

La parte exterior debe pintarse de verde ó rojo, colores que irradian menos calor que los blancos.

Una de las reformas que conviene tener muy presente, por los resultados que puede producir con el tiempo, consiste en que cada uno de estos depósitos de doscientas arrobas lleve interiormente del fondo, á su altura, una chapa de hierro con baño de porcelana, y en ella una escala en negro, donde el nivel del líquido marque el número de arrobas en el contenidas, por fracciones de cinco en cinco.

Esto, además de ser una seguridad para el propietario, puede, como hemos dicho, con el tiempo, emanciparnos de la actual y anticuada forma de medir, para entendernos directamente con el comprador.

Cuando éste se convenza de que en la bodega no se le puede engañar en la mensura, de que en ella encuentra medida rápida y exacta, puesto que no tiene que hacer otra cosa que vaciar en los bidones el contenido del depósito que le marca la escala, y de que los aceites están clasificados con orden, prescindirá de una porción de trabas que atan hoy al productor y le hacen desmerecer el precio de sus aceites.

Estos depósitos deben llevar también

en la parte exterior un cuadro donde se exprese la calidad del aceite en la forma siguiente:

Mes de su elaboración, clase de fruto, acidez del aceite, tanto por ciento de margarina y cuantos pormenores puedan convenir al mercado.

En el centro de esta clase de bodega han de instalarse sobre vagonetas los aparatos accesorios útiles á la elaboración de aceites, como bombas de trasiego, filtro neumático del Marqués de Cibra, pozuelos automáticos lavadores, y en un pequeño armario, guardados convenientemente, una pequeña colección de reactivos y aparatos propios para determinar la acidez de los aceites, la cantidad de margarina, su densidad, el reconocimiento de los orujos y aceituna.

Tenemos ya el local de la bodega moderna; veamos cómo deben tratarse en ella los aceites.

Una vez el aceite en el pozuelo de la prensa, podemos considerarlo como perteneciente á la bodega, y desde este momento nos ocuparemos de él.

Cuando se trata de elaborar aceites sin la intervención del calor, son grandes los inconvenientes que se presentan para que éstos se desnuden del zumo acuoso de la aceituna; inconvenientes que algunas veces llegan á lo insuperable, y hay que reunirlos en un gran pozuelo para que con el tiempo se realice la separación.

Esto es muy perjudicial para los aceites, porque se saturan más y más de substancias que nada le favorecen, como el amargo y otros productos de las fermentaciones que se realizan en la masa acuosa.

Se debe, por tanto, usar sin temores de ninguna especie, una temperatura de 20 grados en los pozuelos, para conseguir cuanto antes la separación, que es lo que más interesa.

Esta temperatura se consigue poniendo en el pozuelo un tubo grueso de hoja de lata en forma de U, teniendo continuamente lleno de agua caliente, ó bien haciendo pasar por él un chorro de vapor producido por un generador.

Una vez separado el aceite, se trasiega por medio de bomba ú otra manera al embudo del primer pozuelo automático lavador, donde hay la misma temperatura, y se pone el último de los tres de la serie que forman este aparato de manera que desague en el primer depósito, donde el aceite cae perfectamente purgado de materias extrañas.

El funcionamiento de este pozuelo ya es conocido de nuestros lectores, y por eso omitimos su descripción.

Cuando el primer depósito quede lleno, dejando siempre un espacio vacío para los efectos de la dilatación de los líquidos, se trasladan los pozuelos automáticos por medio de la vagoneta al segundo depósito, y así se continúa con todos la misma operación.

Podrían vaciar siempre los pozuelos en el primer depósito, siempre que éstos estuvieran en comunicación, pero entonces resultarían mezclados los aceites de diferente fruto y tiempo, lo cual no es nada conveniente.

Estos aceites, llamados de primera presión, presentan una gran dificultad para su pronta clarificación, que consiste en la cantidad de albúmina vegetal que arrastran, cuerpo que se opone tenazmente á la precipitación, y al mismo tiempo al agua interpuesta en su masa. Un aceite de esta clase permanece un mes ó más opaco, pero si se calienta algo el frasco donde está contenido, se vuelve claro y translúcido; propiedad que vuelve á perder al enfriarse.

Esto es debido á que el aceite disuelve cuerpos á cierta temperatura, que después abandona á otra inferior, y estos cuerpos son principalmente el agua y la albúmina vegetal.

Cuando las cantidades de ácidos grasos que contienen los aceites son excesivas, pueden dar lugar á los mismos fenómenos, si bien menos persistentes, porque se precipitan en forma de concreciones sobre las paredes de los vasos.

Siendo el ácido oléico algo soluble en el agua, puede disminuirse su cantidad por medio de los pozuelos automáticos lavadores, y la albúmina vegetal, el amargo y los ácidos vegetales, desaparecen por completo. El ácido margárico que disuelve el aceite no se puede retirar por este medio, porque es insoluble en el agua.

Cuando los aceites estén contenidos en los depósitos en la forma que queda indicada, es decir, habiéndoles hecho pasar por los pozuelos lavadores, que los dejan en buen estado de pureza y por consiguiente se conservan mejor, se someten á la filtración haciendo uso del filtro neumático que se ha mencionado, donde se le puede retirar además la cantidad de margarina que convenga, que se guarda en otro depósito para los usos que se dirán.

Esta margarina puede servir para dar gratitud á ciertos aceites que por vicios de origen carezcan de ella y no sean aceptables como corrientes, para mezclarla en época de calor á los aceites ordinarios, para engrasar máquinas, y cuando sea muy ácida, para la fabricación de jabones.

Una vez filtrados los aceites en este filtro con la rapidez que indica su autor y colocados definitivamente en los depósitos, se procede á retirarles el agua y el aire que disuelven.

Para ello se atornilla con intermedio de cuero, al reborde de la boca del depósito de que hablamos al principio, una chapa de hierro con un orificio en su plano, al cual se atornilla á su vez un tubo de plomo que viene de la bomba del filtro neumático, y se procede á hacer el vacío.

No siendo el aceite volátil, claro es que el agua y el aire que contiene el aceite vienen á ocupar este vacío, siendo expulsados por la bomba; operación que se repite en todos los depósitos.

El objeto de privar á los aceites del agua y del aire por este medio, consiste en que el agua da origen en el seno del aceite á un microorganismo, á un hongo, que le comunica olor y sabor á húmedo y destruye su aroma, y el aire á que mediante su oxígeno produce las oxidaciones que todos conocemos, enrancándolo.

Verificada esta operación, se procede á hacer el *coupage*, sólo con aceites de oliva, mezclando á los aceites de que venimos haciendo referencia, de un cinco á un diez por ciento de un aceite de fuerte aroma, obtenido en Noviembre y nada más que filtrado, consiguiendo con esto darles el aroma necesario.

Terminadas estas operaciones y después de anotadas en el cuadro de cada depósito sus cualidades, se tapan con discos de madera y se mantiene la temperatura de la bodega á 20 grados, por medio de estufas de cok.

Esto entendemos que debe ser la bodega de aceites moderna.

M. PRIEGO.

## SOCIEDAD AGRÍCOLA REQUENENSE

### Sindicato

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.—Madrid.

Distinguido señor: Deploramos tener que publicar esta carta, fiel reflejo de nuestros sentimientos, porque tal vez molestemos con la misma á estimados compañeros en la desgracia; pero así lo exigen deberes que están por encima de todos los respetos.

Protestamos con energía del mitin celebrado en Onteniente, por su forma gubernamental, por su fondo político, porque en el mismo no se sintetizaron las corrientes de virilidad que domina en la gran masa de vinicultores, porque se amordazaron ideas y pensamientos y se sujetó el desarrollo del acto á su plan, preparado con antelación y en el que todo estaba previsto, desde los discursos hasta las conclusiones.

Protestamos de que nuestra bandera, la bandera más santa de la viticultura, quiera ser entregada á ninguna personalidad política.

Nuestra causa es de todos; forma parte integral de la patria, y todos los políticos tienen el deber de ampararla y defenderla, y si alguno aspira á sostenerla enhiesta, que la conquiste con hechos, no con promesas ni palabras.

Censuramos, pues, duramente á los que nos han hecho salir de nuestros hogares, hacer un recorrido de algunos centenares de kilómetros, para después amordazar nuestra palabra y querer quizá que fuéramos instrumentos inconscientes de fines políticos.

Protestamos contra los que con tan escaso tacto han conseguido que toda la prensa de Valencia, y quizá toda la de España, critique duramente nuestra primera ostentación de fuerza, califi-

cándola, con sobrada razón, de un fracaso, é indicando que, en lugar de un acto de viril energía, ha sido nuestro mitin centro de lloriqueos y lamentaciones.

Contra los que nos han puesto ante el dilema de desautorizarlos públicamente, hiriendo quizá con nuestra actitud á respetables fuerzas políticas, cuyo auxilio, como el de todos, necesitamos, y abriendo la excisión en nuestras filas, ó el de callar, haciéndonos con nuestro silencio solidarios de tal cúmulo de torpezas.

Contra los que tan despóticamente cohibieron la libertad de acción y de palabra, que únicamente hablaron brevemente aquel que estaba inscrito en el estrecho marco de su programa, y esto siempre que sujetara su discurso á los más gubernamentales principios.

Contra los que mataron toda iniciativa práctica, todo arranque viril y energético, toda conclusión radical, é impidieron que constara el decidido propósito de los vinicultores de derribar todo Gobierno y todo aquello que estorbe para la consecución justa de sus legítimas aspiraciones.

Repetimos que sentimos mucho el tener que hacer tales declaraciones; pero este Sindicato agrícola reclama su libertad absoluta de acción, y ni aprueba ni se asocia al mitin de Oñate.

Gracias anticipadas, señor Director, por la inserción de estas líneas, y cuente con el respeto y la consideración de sus afectísimos ss. q. b. s. m.—*El Presidente*, Francisco Masía López.—*El Vicepresidente*, Juan Miguel Sánchez.—*Vocales*: Vicente López Ramos.—Joaquín Ferrer Herrero.—Ramón Villora Solano.—José Cobo Ortiz.—Emilio Rama Ramos.—Alfredo Mendoza Monsalve.—Emeterio Villora Solano.—Isidro Pérez Pérez.—Mariano García Briz.—José Enriquez.—Lucas Rodríguez Monsalve.—Alejandro Gil Alarte.—*El Secretario*, Antonio Francisco Penén.

Requena 6 de Octubre de 1901.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

**Úbeda (Jaén) 11.**—Precios corrientes: Aceite, sobre vagón en la estación de Baeza, con pieles de la casa de los que subscriben, á devolver la corambre á las veinticuatro horas de su llegada á la estación de destino, á 12,88 pesetas la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, á 7,50 ídem ídem de 12 kilos.

Las habas, á 24,50 pesetas los 100 kilos; garbanzos duros y gordos, á 28; ídem ídem menudos, á 32; anís de primera clase, á 112.

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

**Montilla (Córdoba) 13.**—Precios corrientes sobre vagón: Trigos, de 42 á 43 reales fanega los recios, y de 43 á 44 los blanquillos; cebada, de 26 á 28; habas, á 42 las mazañas y á 43 las morunas; alpiste, á 52; arvejonas, á 43; harinas de Castilla cilindradas, á 17,50 reales arroba las primeras clases y á 16,50 las segundas; ídem recias, á 14,50 y 13,75, respectivamente.—*J. O. L.-C.*

**Cañete de las Torres (Córdoba) 13.**—La feria que acaba de celebrarse en este pueblo ha estado muy concurrida, habiéndose hecho considerable número de transacciones á altos precios.

Se han vendido los cerdos de 39 á 43 reales arroba; mulos y mulas lechales, de 1.200 á 2.000; mulos domados abiertos, de 2.500 á 4.000; vacuno de trabajo, de 1.200 á 1.900; novillos erales y de tres años, de 800 á 1.400; rucas y ruchos, de 600 á 1.000; ovejas con rastro, de 80 á 100.—*P.*

**Jaén 12.**—Las existencias de aceite están tan reducidas, que sólo hay contadas partidas y de poca importancia. Con esto es natural se sostenga la cotización y nadie piense en la baja hasta que no tengamos el producto de la nueva cosecha. Se cotiza con firmeza, de 49,50 á 50 reales la arroba.—*C.*

**Andújar (Jaén) 12.**—Los aceites sostienen los precios de 50 á 50,50 reales la arroba. La demanda es sólo regular y las existencias muy cortas.

Dícese que la cosecha de Italia ha sufrido mucho, debido á la mosca. Si esto es exacto se reanimará notablemente la exportación de nuestros aceites con destino á Francia y otras naciones que se surten generalmente de la península italiana.—*M.*

**Huésca (Granada) 11.**—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de ayer: Trigo fuerte, á 11,50 la fanega; ídem candeal, á 10,75; centeno, á 7,25; cebada, á 6,25; panizo, á 6,50; cañamón, á 12; habichuelas finas, á 18; harina fuerte, primera, á 4,50 la arroba de 11,50 kilos; ídem ídem segunda, á 4,25; ídem candeal, primera, á 4,50; ídem ídem segunda, á 4,25; cañamo, á 11; ídem colas, á 3,50; esparto largo, á 1,50; ídem de embarque, á 0,50; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, á 2,50 los 16,50 litros.—*Z. M.*

**Córdoba 10.**—Precios: Aceite añejo, de 46 á 47 reales arroba; trigo duro, de 41 á 42 la fanega; ídem blanquillo, de 42 á 43; cebada, de 24 á 25; habas castellanas, de 40 á 41; ídem morunas, de 42 á 43; alpiste, á 50;

garbanzos tiernos, á 120; ídem duros, de 70 á 80; arvejonas, de 41 á 42; escaña, á 22; harina blanca extra, á 17,25; ídem corriente, á 15,50; ídem recia asemolada, á 16; ídem recia superior, á 15,25; ídem ídem corriente, á 14,75; ídem ídem tercera, á 12,50; salvados cabezuela, de 14 á 16; ídem moyuelo, de 9 á 11; ídem hoja, de 7 á 8; maíz, de 43 á 45.

Desde hace seis días están entrando en Málaga partidas de aceite fresco, cuya importación va en aumento, y cuya clase es buena, cotizándose en aquellas puercas de 42 á 43 los claros y algo más económicos los recién elaborados.

Estos precios vienen á ser equivalentes á 40 en los molinos, y la tendencia de aquel mercado es á la baja, por más que estas primeras partidas son solicitadas.

En nuestra provincia no habrá aceites frescos hasta mediados del próximo Noviembre.

En la de Sevilla ocurrirá lo propio, aunque la parte baja es más temprana.—*El Corresponsal.*

### DE ARAGON

**Zaragoza 13.**—Las fiestas se vienen celebrando con extraordinaria concurrencia y animación.

Encalmado el mercado de cereales, cotizándose: Trigo catalán, de monte, de 40 á 41 pesetas el cahiz, medida equivalente á 179,36 litros; ídem hembrilla, de 38 á 38,50; ídem de huerta, de 35 á 36; cebada, de 18 á 20 pesetas los 187 litros; maíz, de 25 á 26; habas, de 29 á 30.

Las harinas, de 39 á 40, 37 á 37,50 y 35 á 36 pesetas los 100 kilos, según la clase.—*El Corresponsal.*

**Alcañiz (Teruel) 12.**—Por aquí ha caído poca agua en relación con la que se necesita para las operaciones de la siembra. Solamente entre toda la semana llovió el lunes por la tarde, apreciando el martes el cielo nublado, pero sin querer enviarnos el líquido benéfico.

A causa de la sequía del verano, han quedado aniquiladas las olivas que había en algunas partidas de secano de este término municipal.

Los precios últimos corrientes en nuestro mercado son: Trigo, á 40 pesetas cahiz; ídem de huerta, á 38; ídem de la Sierra, de 33 á 34; cebada, á 19; avena, á 14; panizo, á 29; aceite, á 16,50 pesetas arroba (11,93 litros); patatas de la tierra, á 1,50 pesetas arroba (12 kilogramos); vino, á 1,75 el cántaro (9,91 litros); judías, á 5,50 haneja.—*El Corresponsal.*

**Angüés (Huesca) 10.**—Se hace una buena sementera, abonando mucho las tierras con superfosfatos, por haberse visto el magnífico resultado del año anterior.

Ahora empieza la vendimia, y por efecto de los pedriscos habrá menos de la mitad de vino que el año anterior. Trigo, á 4,75 pesetas fanega (22,46 litros); cebada, á 3,12; vino tinto, de 14 á 16, de 18 á 20 pesetas nietro (160 litros); y aceite, á 58 pesetas quintal (50 kilos).

Se sostiene el precio del vino, aunque hay quien dice que los nuevos no se pagarán á más de 15 pesetas.—*El Corresponsal.*

**Tarazona (Zaragoza) 13.**—La cosecha de vino es una de las más cortas que he conocido y de mediana calidad, efecto todo del mildiu y las malas nubes.

Muy bueno el tiempo para la sementera.

Precios: Vino, de 14 á 15 pesetas alque (119 litros); trigo, de 33 á 37 ídem el cahiz; cebada, de 20 á 21; avena, de 14 á 15; aceite, á 15 pesetas arroba.—*Un Subscriber.*

### DE CASTILLA LA NUEVA

**Sonseca (Toledo) 12.**—La recolección de cereales se terminó á su debido tiempo, habiendo resultado una cosecha en general bastante buena, y mucho más, teniendo en cuenta los buenos precios que han alcanzado los granos hasta la fecha; así es, que los labradores han de resarcirse en parte de las pérdidas sufridas en los años anteriores.

En la actualidad los precios de los granos son los siguientes: Trigo, de 42 á 43 reales fanega; cebada á 20 ídem; algarrobas, á 30 ídem; centeno, á 28 ídem.

La recolección de la uva todavía no ha empezado, pero se espera sea muy escasa, y los precios muy bajos, rehusando los compradores de tomarla por el poco precio que tienen los vinos, y las muchas existencias que poseen todavía del año anterior.—*El Corresponsal.*

**Quintanar de la Orden (Toledo) 11.**—La cosecha de cereales fué buena en cantidad y calidad. Hay bastante demanda, acusando firmeza los precios. He aquí los que rigen: Trigo candeal, de 44 á 45 reales fanega; ídem jeja, á 43; ídem tranquillón, á 40; centeno, á 30; cebada, á 24; avena, á 20; yeros, á 36; titos, á 44; anís, de 136 á 140.

Las uvas blancas se van vendiendo á 40 céntimos de peseta la arroba de 11,50 kilos, y las tintas á 50.

Para compras dirigirse á los que subscriben.—*Hijos de Juan Justo.*

**Granátula (Ciudad Real) 13.**—La cosecha de uva es muy escasa, pero

de superior clase. Para Valdepeñas se han vendido importantes partidas á 3 reales arroba, puesto el fruto en aquella estación; aquí se ha pagado á 50 y 60 céntimos.

De los olivos se cae mucha aceituna, debido á la sequía y á la plaga de gusano; pero todavía puede ser más que regular la producción de aceite.

Gracias á las lluvias últimas, están bien sazonadas las tierras para la sementera.

Precios: Vino, á 8 reales arroba; lana blanca y negra, á 54; queso añejo, á 100; aceite, á 50; patatas, á 5; candeal, á 48 reales fanega; jeja, á 47; cebada, á 19; panizo, á 40; garbanzos, á 140 las primeras clases y 100 las medianas.—*N.*

**Ocaña (Toledo) 12.**—La vendimia está terminando en ésta; la cosecha resulta buena, y los mostos de bastante graduación; los precios de uva han sido á 4,50 pesetas carga de 8 arrobas la blanca, y á 7,50 la tinta.

Precios del mercado en el día: Trigo, á 45 reales la fanega sobre vagón; cebada, á 24 ídem ídem; vino, á 2 pesetas la arroba sobre vagón; aceite, á 50 reales ídem.—*G. L. B.*

**Corral de Almaguer (Toledo) 13.**—La cosecha de cereales fué abundante, habiéndose recogido 8 y 10 fanegas por una. En plena vendimia, habiendo mucha uva de excelente calidad. De azafrán también se presenta gran cosecha. Candeal, á 11 pesetas la fanega; jeja, á 10,25; cebada, á 5,50; centeno, á 7; avena, á 4,50; azafrán, á 37,50 pesetas la libra; uva para vino, á 0,50 pesetas.—*El Corresponsal.*

### DE CASTILLA LA Vieja

**Burgos 12.**—Precios: Trigos, de 42 á 44 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 29; avena, á 20; yeros, á 42; lentejas, á 40; alholvas, á 32; lana, á 84 reales la arroba; patatas á 4 ídem; bueyes de labor, á 2.100 reales uno; novillos de tres años, á 2.400; anojos y anojas, á 800.—*C.*

**Villalía (Palencia) 13.**—Ha terminado la vendimia en esta provincia, siendo buena la cosecha, excepto en aquellos pueblos muy castigados por la filoxera ó los pedriscos. El mildiu ha hecho menos daño que en la provincia de Valladolid. Como no abundan aquí los envases, se ven mal para colocar la cosecha; así es que se cede mosto á 4 reales cántaro, mientras el vino de la anterior vendimia se vende á 10 reales.

El trigo, á 42,50 reales fanega; y la cebada, á 28.—*M.*

**Lerma (Burgos) 11.**—La cosecha de uva, cuya recolección está á su terminación, es abundante en toda esta comarca, habiéndose encerrado el fruto en perfecto estado de maduración, prometiéndose, por tanto, buenos vinos. El mosto se vende en los lagares á precios bajos por no tener los cosecheros suficientes envases para almacenarlos en sus bodegas.

El trigo, de 42 á 43 reales fanega; centeno y cebada, á 31; avena, de 20 á 21; garbanzos, de 80 á 120; alubias, á 80; yeros, á 32; patatas á 3,50 reales arroba; cerdos, al destete, de 46 á 80 reales uno; ídem de seis meses y de más tiempo, á 50 reales arroba.—*C.*

**Valladolid 12.**—Ayer entraron en los Almacenes de Castilla 200 fanegas de trigo y en el Canal de Castilla unas 300, habiéndose cotizado, respectivamente, á 45,75, y de 45,50 á 45,75 reales las 94 libras.

En el Canal se pagó el centeno á 33 reales fanega.—*C.*

**Rioseco (Valladolid) 13.**—Al detall se ha cotizado el trigo á 44 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece á 45, pero los compradores no aceptan este precio.

Buen tiempo.—*C.*

**Segovia 11.**—Precios del mercado de ayer, sin derechos de consumos: Trigo, á 44 reales las 94 libras; cebada, á 26 ídem fanega; centeno, á 30; algarrobas, á 32; vino de Arganda y Chinchón, á 17 reales arroba; ídem de la ribera, á 12 ídem.—*C.*

**Carrión de los Condes (Palencia) 10.**—Se ha terminado la vendimia con casi nulo resultado.

La sementera continúa haciéndose en seco y es esperada el agua con gran deseo.

Los mercados se animan y hoy han entrado 1.020 fanegas de trigo, que se han pagado de 41 á 42,50 reales fanega.

Tiempo propio de la estación.—*C.*

**Palencia 13.**—Precios de la semana última: Trigo, de 43 á 44 reales la fanega; centeno, á 32; cebada, á 26; avena, á 21; habas, á 45; patatas, á 3 reales la arroba.—*C.*

**Fuentespina (Burgos) 13.**—Ha terminado la vendimia, y los rendimientos han superado nuestras esperanzas. Cálculase se han elaborado 100.000 cántaros de mosto, y como no hay donde colocarlos se da á cualquier precio.

El vino añejo, á 8 y 9 reales el cántaro.—*Z.*

### DE CATALUÑA

**Pons (Lérida) 12.**—La cosecha de cereales fué superior, pero en cambio la de vino es mala, porque la filoxera y otras plagas atacan á los viñedos.

La cosecha de judías es inmejorable, y con esto ingresará bastante dinero en el pueblo, pues aquí se siembra bas-

tante en los rastrojos de los trigos; de modo que se consigue dicha cosecha de judías en dos meses próximamente.—*Un Subscriber.*

**Lérida 12.**—Se ha reanimado el mercado de cereales, debido seguramente á las pasadas lluvias, pues en los trigos de simiente se inició una ligera alza, como puede verse por el siguiente listín de precios:

Trigo monte, clase superior, de 17,50 á 18 pesetas la cuartera de 73,36 litros; ídem ídem corriente, de 17,50 á 18 ídem; ídem ídem floja, de 16 á 16,50 ídem; ídem ídem huerta, ídem de ídem; cebada, de 8,75 á 9 ídem; maíz, de 10,75 á 11 ídem; habones, de 13 á 13,50 ídem; habas, á 13 ídem; judías, de 22 á 27 ídem; aceite, de 13 á 13,50 y 14 pesetas la arroba.

El mercado sostenido y con muchas existencias.—*C.*

**Villafranca del Panadés (Barcelona) 13.**—Pueden darse por finidas las operaciones de la vendimia en esta comarca. La cosecha ha sido tan buena en calidad como corta en cantidad. Los vinos blancos y rosados, clases viejas regulares, han adquirido demanda, á cuyo objeto se han verificado ventas á 3 pesetas más caros que tres semanas atrás.

Última grande que la nueva cosecha sea tan reducida, pues debido á su buena calidad y á la poca provisión de clases finas, dicen algunos exportadores que es más que probable sean los precios también buenos y relativos principalmente en vinos blancos y rosados. Buena prueba de ello la están dando algunas casas que se dedican al comercio europeo, pagando los vinos de *raig de cup* á precios mucho más elevados que los alcanzados en el último semestre por los vinos viejos.

Las últimas noticias recibidas de la Isla de Cuba son algo pesimistas para los vinos tintos, clase que se consume más allí.

De alcoholes poca cosa podemos decir, por ser muy limitadas las transacciones operadas en dicho artículo y por no haber empezado la campaña de los nuevos.

Cotizanse los espíritus de vino, 35°, de 340 á 350 pesetas los 500 litros, y los de orujo, de 275 á 280. El alcohol rectificado, 40°, de 425 á 480 ídem. Los vinos, de 12 á 15 pesetas carga (121,60 litros) los tintos, 12 y 14 los blancos y 12 á 13 los rosados. Los tártaros, á 0,70 pesetas por grado de crémor y quintal catalán, y 0,40 por grado de tartrato de cal.—*M.*

**Espluga de Francolí (Tarragona) 12.**—Corta en extremo será este año, y en esta población, la vendimia, debido á haberse extinguido por completo el viñedo antiguo y estar en los comienzos de producción del nuevo, ó sea el replantado por medio de cepas americanas; de ahí que sea escaso el número de compradores de uvas y que se pague sólo de 6 á 7 pesetas carga de 12 arrobas.

**Avellanías.**—A 21 pesetas cuartera.

**Almendras.**—Mollar, á 20; Esperanza, á 17; largueta, á 17; común, á 15 pesetas cuartera.

**Cebada.**—A 8 pesetas cuartera.

**Habones.**—A 12,50 pesetas cuartera.

**Aceite.**—A 5 pesetas cuartán.—*El Corresponsal.*

**Tarragona 13.**—Animado estuvo nuestro mercado en la última semana, haciéndose bastantes operaciones en vinos.

Los alcoholes han experimentado alza.

En avellanías y almendras van realizándose algunas operaciones, habiéndose hecho importantes embarques.

Precios: Almendra mollar, de 40 á 41 pesetas los 50,500 kilos; ídem común, de 10 á 12 la cuartera de 70 litros; ídem Esperanza, de 14 á 16; avellanías, de 30 á 32,50 pesetas el saco de 58,400 kilos la de embarque, á 38 la negreta escogida y de 32,50 á 35 la llamada cosechero; vinos, de 4 á 5 reales por grado y carga, según la clase; espíritu de vino, 35°, de 66 á 67 duros los 68 Cortés (pipa jerezana); los selectos, 39 á 40°, á 78 duros los 500 litros, sin casco.—*El Corresponsal.*

**Igalada (Barcelona) 14.**—Muy escasa la cosecha de uva.

El último temporal de lluvias perjudicó mucho algunas huertas cercanas al río Noya.

Precios: Trigo, á 12,10 pesetas la cuartera (70 litros); candeal, á 15; cebada, á 9; maíz, á 12,50; uva para vino, á 2,25 reales arroba; vino tinto, á 16 pesetas la carga (121,60 litros); aceite, á 160 pesetas la carga de 124,50 litros.—*Un Subscriber.*

### DE EXTREMADURA

**Cáceres 11.**—No ceden los precios de los aceites buenos de la Sierra, siguiendo estacionado el precio de 51,50 á 52 reales arroba de 11,50 kilos en corambre del vendedor. En Aldeanueva han estado ofrecidas en la anterior semana 2.000 arrobas á 52 reales sobre vagón en dicho punto, á las que habido varios compradores que no pasaron en su oferta de 51,50, habiéndose vendido por último á precio reservado, que suponemos haya sido el de 51,75, á cuyo precio hay facilidad de compra, por partidas de 500 arrobas, que no faltan.—*C.*

**Ribera del Fresno (Badajoz) 13.**—Empezó la sementera en buenas con-

diciones. La cosecha de aceituna promete mucho, pues los olivos están cargados de fruto.

Precios: Trigo, á 43 reales fanega; cebada, á 21; avena, á 23; garbanzos, á 80; habas, á 44.—*Z.*

### DE MURCIA

**Caudete (Albacete) 13.**—Termina la vendimia, cogiéndose la mitad de una cosecha ordinaria. Sin embargo, la uva se ha pagado poco, á 0,75 pesetas arroba (11,50 kilos) la blanca y á 0,55 y 0,60 la negra.

El vino se detalla á 10 céntimos grado y arroba, y el alcohol de vino, 39°, á 70 pesetas hectolitro.

Activa demanda de patatas, á 1,10 pesetas la arroba.—*M.*

**Ossa de Montiel (Albacete) 10.**—Principió la vendimia, con escaso rendimiento, y la uva blanca se está pudriendo por efecto de la última lluvia. Se han presentado algunas rosas de azafrán, del que se espera buena cosecha, así como de patatas.

La sementera del centeno está terminando, y esperan los labradores que llueva más para principiar la del candeal.

Hay 5.000 fanegas de candeal, á 11,50 pesetas; cebada, á 6,50; centeno, á 8,25; azafrán, á 38,50 la libra; vino tinto, á 2,50 la arroba, y blanco, á 2,25. Paralización completa en el mercado.—*El Corresponsal.*

**Murcia 13.**—Precios corrientes: Cerdos cebados, de 12 á 20 pesetas arroba; sogueros, desde 25 ídem uno en adelante; lechones, desde 14 ídem ídem.

Ovejas, de 18 á 40 pesetas una; borregos, de 14 á 20 ídem; cabras de leche, desde 60 ídem en adelante; cabras inferiores, de 18 á 22 ídem; corderos, de 10 á 20 ídem.

Las carnes de estas reses se han pagado en vivo para el matadero, á 1,25, 1,50, 1,75 y 2 pesetas kilo.

De cerdos ha habido bastantes transacciones.

Aceituna manzanilla, á 65 céntimos celemin; cornicabra, á 75; planta de Cieza, á 65; clases inferiores, á 50; celdrana, á 76.

El trigo del país se ha pagado á 46 reales fanega; cebada, á 23 y 24; avena, á 16; maíz, de 32 á 34.—*El Corresponsal.*

### DE LA RIOJA

**Quel (Logroño) 11.**—Llevamos muy buen tiempo para las uvas, así como para la sementera.

La vendimia empezará á mediados de mes.

Poca saca de vino y deseos de vender, cotizándose á 8 reales la cántara de 16 litros. El trigo, á 44 reales fanega; cebada, á 26 ídem; habas, á 36 ídem.

En la ciudad de Calahorra rigen los siguientes precios: Trigo, á 40 reales fanega; ídem recio hembrilla, á 44; cebada, á 26; habas, á 36; pimientos morrones, á 5 reales el ciento.

En el mercado de Arnedo se ha cotizado: Trigo, á 44 reales fanega; mercadería, á 32; cebada, á 27; habas, á 40; vino, de 7 á 8 reales cántara.—*D. S.*

**Treviana (Logroño) 13.**—La vendimia empezará en esta semana y la cosecha de vino será tan corta, que se duda llegue á 35.000 cántaras. La filoxera se ha extendido mucho y el mildiu ha hecho también enormes daños.

De vino viejo quedan 15.000 cántaras, vendiéndose á los precios de 10 á 11 reales una.—*F. F.*

**Ribafrecha (Logroño) 13.**—Hoy comienza la vendimia, cuya faena será este año de muy corta duración porque las plagas han dejado contados racimos. De vino se venden algunas cargas para la Sierra de Cameros á 8 reales la cántara.

La siembra se presenta bien.

Los olivos estaban cargados de aceituna; así es que aun cuando se desprenden bastantes de los árboles, no dudo será buena la cosecha de aceite.—*N.*

### DE VALENCIA

**Alicante 13.**—La vendimia está terminando en las comarcas más retrasadas de la provincia. La cosecha es regular, pero inferior á la del año pasado. Respecto á la clase, bien puede afirmarse que, en general, supera á la de 1900

cia. La cosecha de vino de este año, comparada con la del anterior, acusa en los Pirineos Orientales y Mediodía de dicha nación, una baja de unos siete millones de hectolitros.

En la Gironda, así como en Argelia y Túnez también está en baja la producción.

En 1900 se elaboraron en Francia y aquellas dos Colonias 72.946.840 hectolitros, y en el presente calculase la cosecha en 54.890.000 hectolitros. La baja se estima, pues, en 18.056.840 hectolitros.

En los mercados del Mediodía se cotizan los nuevos caldos, de 7 á 14 francos hectolitro. La riqueza alcohólica fluctúa entre 8 y 12 grados.

Todo hace esperar que la campaña que empieza no sea tan mala como la última.

Ha quedado definitivamente constituida en Valladolid la Federación Agrícola de Castilla la Vieja, de cuyo Consejo ha sido elegido Presidente el que lo es del Centro de labradores, D. Calixto Valverde, y Secretario D. Joaquín A. del Manzano.

A la iniciativa y gestiones de dichos señores se debe la constitución de tan importante Asociación, que ha de traer grandes beneficios para la agricultura en toda la región de Castilla la Vieja.

La Cámara Agrícola de Reus celebrará el día 20 del actual un mitin para pedir la supresión del impuesto de consumos sobre los vinos.

La cosecha de vino ha sido abundante en Lerma, Fuentespina, Peñafiel, Hontoria de Cerrato, Peñaranda de Duero y otros muchos pueblos de la cuenca de este río, así como en el campo de Carriena (Zaragoza), el Aljarafe (Sevilla), Utiel y otros términos de la provincia de Valencia y bastantes de la de Orense.

En cambio, resulta muy escasa en Alava, Logroño, Cuenca, Ciudad Real, Albacete, Murcia, Barcelona, Tarragona, Salamanca, Gerona, Lérida, Granada, Cádiz, Córdoba, y gran parte de las de Navarra, Zaragoza, Guadalajara, Avila, Zamora, León y Toledo. En las de Madrid, Huesca y Alicante, es inferior á la de 1900.

La cosecha en conjunto puede calificarse de corta y de buena clase.

Constituye un verdadero progreso para la industria vinícola, la nueva fábrica de vinos establecida en Zaragoza bajo la dirección de D. Eduardo Palomar y D. Antonio Gregorio Rocasolano, y cuya instalación se ha llevado á cabo conforme á los adelantos más recientes.

La nueva industria ha puesto á la venta un vino de reciente elaboración, titulado *Spinyer*, vino espumoso, de escasa fuerza alcohólica, de sabor agradable, y que, dadas las demás condiciones higiénicas que reúne, será seguramente muy apetecido.

También en Tarazona (Zaragoza) se ha celebrado un mitin de protesta contra el impuesto de consumos sobre los vinos.

Hablaron diferentes señores, abogando por que se prohiba la celebración de contratos entre los productores de alcohol y el Estado, se reduzcan las tarifas de transporte y se conceda protección á los alcoholes vínicos.

Se tomaron los siguientes acuerdos: Primero. Supresión total del impuesto sobre vinos. Segundo. Prohibición absoluta de la fabricación de vino artificial y prohibición de los alcoholes industriales, ó gravar éstos en forma que impida la competencia. Tercero. Unificación y rebaja de las tarifas ferroviarias.

Por último, se procedió al nombramiento de la Comisión que ha de representar á la Asamblea en el mitin nacional organizado por la prensa.

El acto estuvo muy concurrido.

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

Blendas, 2.600.000 kilos; pimienta molido, 16.090 idem; mineral de hierro, 3.500.000 idem; hierro forjado, 650 idem; galena, 20.145 idem; plomo desplastado, 465.800 idem; azafrán, 61 idem; esparto obrado, 500 idem; melocotones, 3.150 idem; higos secos, 2.050 idem; almendra en cáscara, 6.825 idem; sardinas saladas y prensadas, 10.800 idem; bacalao, 1.000 idem; plomo argentífero, 121.568 idem; plata en pasta, 575 idem; vino común, 70.220 idem.

Los vinicultores de Beaujolais (Francia) han formado un Sindicato llamado de «ametralladoras». Esta asociación dispone de 340 cañones graníftugos apercebidos para disparar contra las nubes tempestuosas que amenazan á las viñas.

Para ejercitar á los artilleros agrícolas en el manejo de los cañones graníftugos, se ha creado un campo de ejercicios, en el cual se hacen ensayos y se adquiere la destreza necesaria para el manejo de dichos cañones.

En Septiembre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 1.613 bocoyes, 1.742 pipas, 780 medias, 1.433 cuartos y 249 octavos.

Dicho movimiento comparado con el de igual mes de 1900, acusa un aumento de 431 pipas y 112 octavos, y una baja de 139 bocoyes, 221 medias y 112 octavos.

En la feria de Zafra (Badajoz), se han vendido 97.000 cerdos, 50.000 carneros, 11.000 cabezas de ganado caballar y 1.500 de vacuno.

Los cerdos se han vendido á 36 y 48 reales arroba, los carneros á 70 y 75 cabeza y las ovejas á 50.

Los burros garañones se vendieron á 2.000 pesetas.

Calculábase en varios millones de reales el total de las transacciones.

Ha terminado la vendimia en Vizcaya, pudiendo asegurarse que la presente cosecha de chacolí ha sido la más pobre que se ha conocido desde el año 1885.

Leemos en *Las Provincias de Levante*, diario de Murcia:

«Hemos sabido con gusto que además del algodón que cultiva en esta capital D. Luis Benavente, también cultiva unas cien plantas del mismo producto el inteligente agricultor Sr. Marqués de Ordoño, en su hacienda del Palmar.

Estas plantas las riegan con agua salada y están perfectamente desarrolladas y con abundante fruto.

Como el algodón es una gran esperanza para nuestros agricultores, creemos que el Sr. Marqués de Ordoño, que tiene tanta competencia como afición á la agricultura, prestará á ésta grandes beneficios con los ensayos que viene realizando.»

La Cámara de Comercio de Madrid ha publicado una circular recomendando á los comerciantes é industriales el ingreso en dicha Corporación, á fin de que pueda contar con superiores elementos para la realización de sus importantes funciones.

Nos dicen de Chiclana (Cádiz), que ha terminado la vendimia, siendo los rendimientos muy cortos, pero de excelente clase.

Las pérdidas materiales ocasionadas por las recientes inundaciones en los pueblos del llano del Llobregat, se calculan en más de dos millones y medio de pesetas.

Escriben de Haro: «Hemos tenido el gusto de saludar al Director de esta Compañía vinícola, don José A. Rochelt, y aprovechamos la ocasión para ver funcionar el nuevo aparato elevador, que últimamente ha montado dicha Compañía, para enviar las uvas separadas del ráspon á las tinajas de fermentaciones, cuyo aparato está movido á vapor y representa para la citada Compañía un gran ahorro diario de jornales, pudiendo despachar 1.600 comportones en diez horas de trabajo.»

*El cultivo del tabaco.*—La Sociedad defensora del cultivo del tabaco en España é islas adyacentes, creada en Villanueva y Geltrú, ha dirigido á los labradores españoles una curiosísima circular que merece ser conocida.

De ella se deduce que, con arreglo al contrato de la Compañía con el Estado, éste debía, á los dos años de suscrito aquél, autorizar el cultivo del tabaco, á pesar de lo cual han pasado *trece* y nada se ha hecho. Afirmase que en España puede darse tabaco tan bueno como el de Vuelta Abajo, de Cuba; se asegura y se demuestra que el estanco es compatible con la libertad del cultivo; laméntase que los hombres que entregaron nuestras colonias ciegamente una fuente de riqueza, que produciría más de 200 millones de pesetas; se duelen de que, en cambio, se importe la preciada solanácea de los Estados Unidos y Filipinas, y termina diciendo que los Diputados que han de pedir el libre cultivo han de ser los *labradores mismos*, y el Parlamento las plazas públicas, los Ayuntamientos, las masías y las mismas cabañas.

Conformes.

Procedentes del extranjero fueron despachados en las Aduanas de la Península é islas Baleares, durante el mes de Agosto último, siete cargamentos con 1.041.431 kilogramos de trigo.

Asimismo se despacharon uno con 2.484 kilogramos de cebada, y veinte con 7.099.117 kilogramos de maíz.

Las noticias referentes á la venta de uva envasada en los nuevos barriles cilíndricos, conceden á éstos superior ventaja sobre los antiguos de duelas. La diferencia en los mercados ingleses sube á tres chelines por barril. A consecuencia de estos resultados, reina en Almería gran entusiasmo por el nuevo barril, y la demanda es enorme.

Por más que la cosecha de aceite promete ser buena en nuestra nación, siguen acusando firmeza los precios de dicho líquido, debido á lo muy reducidas que quedan las existencias en las principales regiones productoras.

Las Riojas y Navarra son las comarcas de España en que las uvas han alcanzado este año mejor cotización. La arropa de dicho fruto se ha pagado desde 4 á 6 reales.

La cosecha de patata es abundantísima en Burgos, Logroño y otras provincias.

De Santo Domingo de la Calzada nos dicen que un agricultor no ha aceptado 5.000 pesetas que le ofrecían por los tubérculos de 14 fanegas de tierra, á pesar de que el comprador se obligaba á extraerlos por su cuenta.

La Diputación de San Sebastián ha señalado el pico del Mendizorrotz, entre Igueldo y Orío, para establecimiento del Observatorio Meteorológico del Vicario de Zarauz.

Dada la violencia del viento en tales alturas, el Observatorio, propiamente dicho, será construido todo de piedra de sillería, dándole la forma del famoso Pic du Midi, de Lourdes, fundado por el célebre General de Ingenieros Conde de Nausouty.

Estará emplazado el Observatorio donde el célebre fuerte carlista de Mendizorrotz, y en cuanto á la morada del señor Vicario, se levantará en la plazuela del foso, que forma la misma Peña, mirado á Usurbil, y donde los carlistas tenían un cuartel, sitio muy abrigado contra los vendavales, y que, por medio de una escalera interior, podrá comunicarse con el Observatorio.

El Mendizorrotz tiene 300 metros de altura, y desde allí se divisan vistas soberbias que alcanzan hasta Biarritz, Bayona, Capbreton, los montes de Navarra y Vizcaya, y multitud de pueblos hasta el Cabo Machichaco.

Desde Igueldo hasta cerca de las primeras estribaciones del Mendizorrotz existe un buen camino de coches.

Dicen de Palma de Mallorca:

«Empieza á tomar grande incremento la exportación de cerdos cebados, que según nuestras noticias, será abundante este año. Van haciéndose generales las lluvias en el interior de la isla, preparándose de este modo un buen tiempo para la próxima siembra. Sólo en el término municipal de Palma continúa la sequía, á pesar de que diariamente se cubre el cielo de nubes.»

Ya se da precio en Villarreal (Valencia) sobre la futura cosecha de la naranja.

La fruta primeriza, llamada vulgarmente *chata*, se compra ya á 50 reales millar. La común se espera comience pagándose á 10 pesetas. Respecto á las mandarinas, mientras los compradores dicen que sólo la pagarán á un duro, los propietarios prometen no venderla á menos de dos.

*La vendimia en Sitges.*—Está ya terminándose la recolección del moscatel, cuya cosecha no pasa de mediana, pero es de clase superior como pocos años, dando los mostos de 15 á 18 grados.

Quedan aún en los viñedos las ricas uvas de malvasía, que también son de buena clase.

El vino tinto de la actual cosecha aún no tiene precio, pero sabemos que en Villafranca del Panadés han ofrecido del de aquella comarca á una peseta por grado, precio sumamente bajo, al que aún no han llegado á pagarse los de este término.

El orujo empezó cediéndose á 1,50 pesetas sacó y ahora se paga á 2,25.

El Ayuntamiento de Tudela (Navarra) ha dispuesto celebrar en dicha ciudad una gran feria los días del 12 al 20 de Noviembre del presente año y sucesivos, en la seguridad que resultará una de las mejores de España, por contar con el concurso de renombrados tratantes.

La casualidad ha descubierto en Italia un procedimiento original de conservar las uvas. Una tormenta formidable arrancó de raíz varias cepas días antes de la vendimia y produjo el desprendimiento de varios terraplenes que cubrieron por completo á aquéllas.

Cuando á la primavera siguiente se trató de reparar el daño y se hicieron excavaciones en la viña enterrada, se vio que las cepas que habían sido enteramente cubiertas de tierra ostentaban racimos intactos y en perfecto estado de conservación.

El hecho referido ha dado lugar á un nuevo procedimiento para conservar las uvas.

Se escogen sarmentos que tengan racimos sin madurar por completo, y de ellos se separan las hojas y las ramas sin racimos, dejando sólo las que los tengan; se cavan hoyos en el suelo y en ellos se introducen los racimos colgados de travesaños de madera, de modo que no toquen en tierra; se cubre después el hoyo con tablas, montadas unas en otras en forma de tejado, y éstas se cubren á su vez con tierra que se apisona. Esta capa de tierra preserva á las uvas del aire y del frío, y en esta disposición pueden conservarse hasta el fin de la primavera siguiente.

**CAMBIOS**

**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 15  
París á la vista..... 42 55  
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 00 00

MADRID

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



**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ÁLAVA)**

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

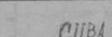
PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO Pesetas	3.º AÑO Pesetas	4.º AÑO Pesetas	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra 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.

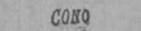
Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

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

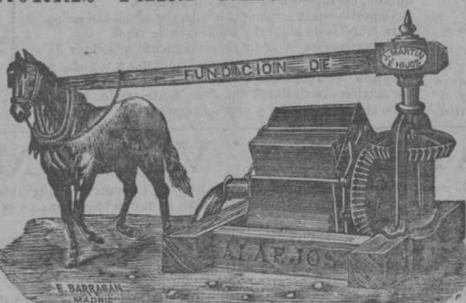


**A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS**

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 MARTIN é HIJOS DE ALAJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce forrosos, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento. Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

**GRAN ESTABLECIMIENTO DE VITICULTURA DENOMINADO CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS**

Grandes viveros y plantaciones de VIDES AMERICANAS los más importantes y acreditados de España

**JAIME SABATÉ**

DIRECTOR-PROPIETARIO  
Villafranca del Panadés (provincia de Barcelona)  
INJERTOS — BARBADOS — ESTACAS  
para todos los climas y terrenos

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

**LA ESPAÑA INDUSTRIAL**

REVISTA DE CIENCIAS É INDUSTRIAS  
Director: MANUEL MARAVER

**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 elaborados para vinos.

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

**SERRERÍAS 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, Póbes y Orduña.

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

**AGAPITO BALMASEDA HIJO DE MANUEL BALMASEDA**

Fabricante de vinos y aguardientes.—Exportador de aceites, patatas y cereales.  
MALAGÓN (Ciudad Real)

**EN LA MANCHA**

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

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

**AZUFRE GRIS**

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

**DESTILERÍA**

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

**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 calidades. Venta y alquiler de comportas ó portaderas. Todo á precios aceptables. Reparaciones de todas clases. Pídase á la casa, tarifas de precios, que remite gratis, y cuantos testimonios se deseen, y os convencerán.

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

**COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS**

Sistema Charentais  
JIMENEZ ET LAMOTHE  
Málaga — Manzanaras

**A LOS COSECHEROS DE VINO**

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

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

# GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

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

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

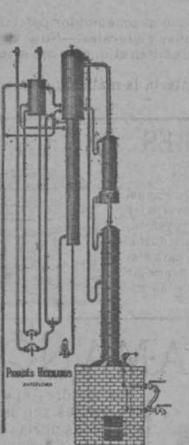
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir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



Aparato destilación continua á fuego directo. Producción del alcohol de 95 á 98°, 6 sean 40° Cartier.

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

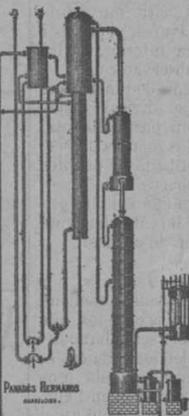
Aparatos de rectificación de nuestro sistema con regulador automático, produciendo alcoholes de 40 á 41° Cartier atemperados.

Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orijos 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, liciores, 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 vapor. Producción del alcohol de 95 á 98°, 6 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 sustancias prohibidas, se usa en todo tiempo y es indispensable para los vinos de exportación.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas

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

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

### PRINCIPALES DEPOSITARIOS

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

## SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS BILBAO

### SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

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

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

## SOCIEDAD VITICOLA

para facilitar la reconstitución de los viñedos por los

### NUEVOS HÍBRIDOS productores directos

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

Plantón de los carmelitas, Rupestris Lacoste y otros

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

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

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

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

Para favorecer la reconstitución de las viñas por medio de los NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS, la SOCIEDAD VITICOLA ha acordado ofrecer las estacas y barbaños productores de sus viñas, á los precios más económicos que le ha sido posible. Enviará gratis á quien lo pida Catálogo de precios con indicaciones particulares á cada cepa y noticias generales de su plantación y cultivo.

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

32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA

## CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida  
providor de la Asociación de Agricultores de España

Árboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Árboles maderables, de 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 americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstitución del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se cultiva.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican el análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Trigo RIETTI.—Conviene á los terrenos de clima templado. Extraordinariamente productivo.

Trigo 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.

## CEPAS AMERICANAS

12 MILLONES ESTACAS—3 MILLONES BARBADOS  
Diversas calidades escogidas y seleccionadas para toda clase de terrenos.

Faltan representantes para provincias

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

## ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

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

## ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

Roggen y C.<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 prepararse los abonos para cada cultivo con arreglo á las fórmulas generales aprobadas por la Cámara Agrícola Oficial de Valencia, publicadas en su *Cartilla*, y para los que no quieran preparárselos esta casa se encarga de hacerlo con la mayor economía.

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

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

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

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

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

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

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

## MAQUINARIA

PARA LA MOLIEDA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA Sistema SALVATELLA

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

## Fábrica de maquinaria BADENIA

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

Personal ca. 700

LA MAYOR FÁBRICA cuya especialidad es

Producción alcanzada 30.000 máquinas anuales

### MÁQUINAS DE PREPARACIÓN DE MOSTO

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



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

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

Extensos Catálogos gratis y franco

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

H.—6.9503.

Exposé Univ<sup>l</sup> Paris 1900 : FUERA DE CONCURSO, MIEMBRO del JURADO

### NUEVOS ALAMBIGUES

para destilación intermitente MIXTA ó CONTINUA

### APARATOS DE RECTIFICACION DEROY FILS AINÉ

Constructor, 71 à 77 rue du Théâtre, París

BUENA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc. y CATÁLOGO GENERAL enviados gratis. Se corresponde en Castellano.

## IMPORTANTE

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

Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

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

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

MEDALLA DE ORO: BARCELONA, 1888.—PRIMER PREMIO: FIGUERAS, 1893

## VIÑAS AMERICANAS

MARCIAL OMBRAS, Propietario Agricultor FIGUERAS (GERONA)

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

Dos millones de barbaños

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

PRECIOS REDUCIDOS

## 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

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

## FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.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 en los últimos volverses malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.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. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.