

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.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

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 2 de Enero de 1901

NÚM. 1983

NUESTRO COMERCIO con Francia

Durante el próximo pasado Noviembre España ha enviado á Francia por las diferentes aduanas de la República 119.993 hectolitros de vinos ordinarios y 18.591 de licor, que suman en conjunto 138.584 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 98.763 hectolitros, que unidos á los 2.099.881 de los diez pasados meses, suman 2.198.644 hectolitros, valorados en 72.072.000 francos. En igual mes de 1899 nuestra importación fué de 310.496 hectolitros, lo que hace una diferencia á favor de Noviembre del 99 de 171.912 hectolitros. Italia durante el citado mes ha importado 3.587 hectolitros, contra 10.325 que envió en igual mes de 1899. Al consumo francés han ido 3.706 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles, como hemos dicho, sube á 98.763 hectolitros.

En resumen: desde el 1.º de Enero al 30 de Noviembre de este año la importación de nuestros vinos en Francia ha sido de 2.715.136 hectolitros, contra 3.658.741 que importamos en igual tiempo de 1899, por lo que resulta á favor de los once primeros meses del año anterior una diferencia de 943.605 hectolitros.

En el citado mes de Noviembre Argelia ha enviado á Francia 235.239 hectolitros de vinos; Portugal, 254; Túnez, 1.373; y otros países (ordinarios y de licor), 34.188 hectolitros.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y que por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido en el mencionado Noviembre de 1900 de kilogramos 7.405.600, que unidos á los 56.189.400 llegados los diez primeros meses, suman 63.595.000 kilogramos, valorados en 13.367.000 francos. En igual mes de 1899 el consumo fué de 10.135.500 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Noviembre del 99 de 2.729.900 kilogramos.

Durante el mes de Noviembre último expedimos 118.100 kilogramos de aceite de oliva, habiendo pasado al consumo 39.400 kilogramos, que unidos á los 1.627.000 de los diez primeros meses, suman 1.666.400 kilogramos, cuyo valor se estima en 833.000 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 30 de Noviembre de 1899, nosotros importamos 5.404.600 kilogramos, ó sean 3.016.700 kilos menos que en los once primeros meses de 1900, en los cuales hemos traído 8.421.300 kilogramos. En Noviembre de 1899 nosotros importamos 145.900 kilogramos, ó sean 27.800 más que en el citado Noviembre de 1900, Italia, durante el mismo mes, ha importado á Francia 290.200 kilogramos, contra 399.200 que envió en 1899. En lo que va de año ha importado dicha nación 4.380.300 kilogramos de aceite, ó sean 5.007.200 kilos menos que en 1899. En los once primeros meses de este año el aceite italiano dado al consumo en Francia ha sido de kilogramos 2.028.400, mientras que el de España, como hemos dicho, es de kilogramos 1.666.400.

En legumbres hemos importado y dado al consumo durante el mes de Noviembre de este año, 89.100 kilogramos, que unidos á los 10.147.700 llegados los diez primeros meses, suman 10.236.800 kilogramos, que se valoran en 1.261.000 francos, contra 159.700 kilogramos que enviamos en igual mes de 1899.

El valor total de la importación española á Francia durante los once primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 194.525.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 131.925.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 62.600.000 francos.

Durante los once primeros meses del año, ó sea del 1.º de Enero al 30 de Noviembre de 1900, las importaciones á Francia se han elevado á 4.005.485.000 francos, y á 3.728.946.000 sus exportaciones, por lo que resulta una diferencia en contra de dicha nación de 276.539.000 francos.

ANTONIO BLAVIA.

LA REFORMA

en la elaboración de los aceites de oliva y el coupage.

Nada tan peligroso para una idea progresiva, sea del orden que fuere, como desviarla de los rumbos que deben conducirla á la perfección.

Si mucho hemos aplaudido en toda ocasión la reforma en la elaboración de nuestros aceites, como único medio de compensación en la actual decadencia de la olivicultura, mucho nos queda aún que hacer, una vez vencida la inercia, para conducir ese movimiento ó fuerza naciente por los derroteros que, á nuestro juicio, debiera seguir.

No podrá negarse que asistimos á una verdadera fiebre de reforma aceitera, tanto más peligrosa cuanto mayor tensión adquiere en temperatura; y si á ella hemos coadyuvado con nuestras continuas excitaciones en la prensa periódica, que es desde donde se sirve mejor una idea, deber nuestro es también señalar los peligros de esas explosiones de reformismo, cuando se realizan de una manera inconsciente, porque hay que tener en cuenta que toda idea progresiva debe tener como resultado un fin, y ese no es ni puede ser otro que el bien individual ó colectivo. Necesita además nuevos medios de acción para su desarrollo, pues creer que de los moldes donde salió lo malo puede salir lo bueno, es un error, es perder el tiempo lastimosamente.

Cuando vemos que fábricas montadas al estilo primitivo se preparan á elaborar aceites finos, no podemos contener un sentimiento de hilaridad, y pensar en la falsa idea que tenemos del progreso.

Conocida es de todos nuestra opinión sobre esta materia.

Hace tiempo que dijimos que había necesidad de crear un tipo nuevo de aceite que pudiera competir con sus similares extranjeros, que se destacara tanto de las clases ordinarias, que la diferencia pudiera apreciarse á simple vista.

Y, en efecto, el tipo nuevo se ha creado; pero es el que conviene á los intereses del olivicultor?

En términos generales, no.

Antes teníamos un aceite, si se quiere, nauseabundo, algunas veces bueno, nada más que bueno, poco recomendable por sus caracteres organolépticos; pero que no pasaba á más su modestia. Hoy nos ufamamos con el tipo nuevo, aceite de buena presencia en cuanto á su olor, pero que es más bien una droga medicinal que un producto industrial aplicable á los usos ordinarios, á más de hacer una guerra sin cuartel á las otras clases de aceite de oliva en ese mezcla que los franceses llaman *coupage*.

Siempre hemos sido víctimas de la codicia extranjera, y teníamos que serlo una vez más, prestando elementos á una adulteración contraria á nuestros intereses.

Tal vez opinemos de distinta manera que la mayoría de nuestros olivicultores, lo cual nos es sensible, pero la verdad hay que decirlo tal como es, porque á ello venimos obligados, sin otros miramientos que nuestros propios intereses.

Entremos en el fondo de la cuestión. Dijimos en una ocasión que de un buen aceite á un aceite superior, había una distancia enorme, que era la que nos interesaba salvar. Ese es ahora nuestro punto de mira.

Para conseguir un aceite superior, llámese *extra* ó *super*, es necesario que la selección empiece no solamente por el fruto, sino también por los terrenos, pues, como ya saben nuestros lectores, hay terrenos que producen mejores aceites que otros.

En Jerez, antes de la pérdida de sus célebres viñedos, había tierras que producían vinos mucho más superiores que otras, y, por consiguiente, esto no deja lugar á la menor duda.

Si con la selección del fruto buscamos el mejor, pensando lógicamente, con la selección de los terrenos debemos buscar el aceite más fino, los que lo produzcan también mejor.

Si para conseguir un aceite superior es necesario seleccionar el fruto y seleccionar los terrenos, es decir, separar lo bueno de lo malo, ¿cómo no hemos también de seleccionar los medios y los aparatos de elaboración? Indudablemente. Hay que emplear medios de elaboración que no perjudiquen al estado de pureza en que el aceite se encuentra en el fruto dentro

de su célula, y si algún perjuicio hubiere de resultar por fuerza insuperable, someterlo á una conveniente purificación. Este es el tipo de aceite que debemos crear, *tipo genuinamente español*; que no se preste al *coupage*, y que pueda competir con ventaja con las clases finas extranjeras, no sólo legítimas, sino también con las que lleven este nombre sin serlo.

Ahora vamos á hacer una breve reseña de los aceites que se dedican al *coupage*, para que sepan nuestros cosecheros de aceite de oliva á lo que se exponen con elaborar clases á propósito para ese objeto.

Seguramente nuestros olivicultores habrán oído hablar de esta operación que practican en grande escala los franceses, pero quizá ignoren las propiedades de los líquidos oleaginosos que se emplean para esa adulteración.

Ocurre á los cuerpos grasos lo que á las féculas, que abundan tanto en el reino vegetal, que son raras las plantas que no la contienen en alguno de sus órganos, y algunas de ellas en cantidad tan considerable que dejan muy atrás la producción aceitera del olivo.

Entre las semillas que producen una gran cantidad de aceite utilizable para el *coupage*, tenemos en primer término el sésamo, ó semilla de ajonjolí, que rinde un 48 á 53 por 100 en peso de un aceite amarillo claro, fluido, que resiste al enranciamiento y á la condensación por el frío más que el aceite de oliva y es aplicable á una porción de usos domésticos, por casi carecer de olor y sabor. Después tenemos las semillas de *colza* y *navina*, que dan el 40 á 45 por 100 de un aceite muy parecido al anterior; y por último, el *cacahuete* ó *guisantes de tierra*, que da el 38 por 100 de un aceite que tiene casi todas las propiedades del aceite de oliva, resiste más que él al frío y además tiene bajo precio.

Estos aceites, que son por sí solos perfectamente comestibles, sin que resulte ningún perjuicio para la salud, porque las plantas de que proceden tienen propiedades inertes, lo son mucho más cuando se les mezcla un tercio de su peso de un aceite de oliva de un fuerte olor á *frescal* que disimule su procedencia y su insipidez, siendo después tan difícil distinguir la adulteración, que pocos se atreverían á certificar que no era aceite de oliva, como no fuera previo un análisis químico.

Estos aceites, preparados con la pulcritud que saben hacerlo los franceses, invaden el mercado de la América, y tal vez nuestra propia casa, con el nombre de aceites finos de oliva, cobrando por ellos buen precio.

Este es el uso más importante que se hace de estos aceites de semillas, á lo cual se prestan admirablemente, y como no sirven para la maquinaria ni otras industrias por su fluidez y poca grasitud y los franceses los producen en grande escala, no habían de dejar de darles aplicación.

De todo lo expuesto resulta, que si nuestra producción de aceite de oliva es (fuera de cálculo) de un millón de arrobas, con la elaboración de aceites utilizables para el *coupage* la aumentamos en toda aquella parte que se haga la mezcla con aceites de la procedencia indicada, originando una mayor afluencia en el mercado, y por consiguiente la depreciación en el valor de los aceites de oliva.

No quiere esto decir que se abandone, ni mucho menos, la campaña de reforma emprendida; todo lo contrario, lo que debemos á todo trance es evitar el *coupage* sometiéndolo al aceite que elaboramos para ello á una conveniente purificación, hasta que pueda conseguirse elaborar las clases de que hablamos al principio, con la selección del fruto, de los terrenos y de los medios de elaboración.

M. PRIEGO.

Montoro 27 de Diciembre de 1900.

REFORMAS NECESARIAS

La Diputación provincial de Barcelona ha aprobado las siguientes conclusiones encaminadas á aumentar el comercio de exportación y restaurar el mercado interior:

Para aumentar la exportación

Revisión del arancel, estableciendo la exacción ó rebaja de los derechos para las primeras materias que emplean

las industrias de exportación, y no se produzcan en el país.

Reforma de la ley de Consumos, consignando la excepción de dicho impuesto con las debidas garantías.

Modificación del impuesto de transportes, admitiendo mayores excepciones en favor de las materias que emplea la industria.

Rebaja de las tarifas para el transporte terrestre de carbones, lana y otros textiles, y que el Gobierno haga uso de la elevada inspección que le compete.

Tratados de comercio con nuestras colonias antiguas ó con los Estados Unidos.

Tratados de comercio con las naciones ibero-americanas.

Relaciones comerciales con las naciones de Oriente.

Subvencionar el establecimiento de líneas de navegación, para tener los fletes baratos.

Creación de Bancos de exportación, mediante una subvención por parte del Estado, durante los diez primeros años de su existencia.

Reforma de la ley de admisiones temporales, en el sentido de hacer más rápida su aplicación y dictando reglas para su funcionamiento.

Establecimiento de una zona neutra en el puerto de Barcelona y otra en cualquiera del Cantábrico, para facilitar la exportación.

Para aumentar el consumo

Exención de todo impuesto á las viñas filoxeradas.

Abrir al libre consumo del vino las grandes capitales.

Construcción de canales, pantanos, red de ferrocarriles y fomento del crédito agrícola, favoreciendo los ensayos de cultivo del algodón en España.

Perfección y baratura de productos.

Establecimiento de escuelas industriales, bajo el tipo de las que funcionan en los Estados Unidos.

Dar mayor extensión y facilidad al crédito personal, mediante la modificación de los Estatutos del Banco de España, creándose una sucursal del mismo en París para regularizar en lo posible los cambios.

Estas soluciones, que vienen á ser un síntesis de la información abierta al efecto acerca de la crisis industrial catalana, serán apoyadas por todas las Diputaciones provinciales de Cataluña.

DEFENSA CONTRA EL GRANIZO

EL CONGRESO DE PADUA

En dicha población de Italia se ha celebrado en la última decena de Noviembre último un Congreso internacional para tratar de los disparos de cañón contra las nubes de granizo.

Sobre tan importantísimo Congreso ha publicado *La Agricultura Moderna*, de Milán, el siguiente artículo:

«Han pasado de mil los inscritos al segundo Congreso internacional contra el granizo que se ha celebrado en Padua del 25 al 28 del pasado Noviembre; entre ellos ha habido delegados de los Gobiernos francés, austriaco y húngaro y muchos profesores de agricultura franceses, así como de la Galitzia, de la Istria, de la Dalmacia, del Trentino, venidos todos ellos á informar sobre sus tentativas de lucha contra el granizo, y además á enterarse de lo que se ha hecho entre nosotros con los 10.000 cañones que funcionaron este año. De Italia no ha habido región que no haya estado representada. De 600 á 800 personas concurrieron constantemente á la gran aula del Congreso, donde se celebraron dos sesiones por día de ocho horas y más de duración. Y cuanto bullicio, cuánto orador, qué profusión de órdenes del día y qué vivacidad y qué animación en las discusiones! A los discursos, á la buena de Dios, del modesto presidente y socio de un Sindicato contra el granizo, no sólo convencedor, sino entusiasta de la eficacia de los disparos contra las nubes de granizo, siguieron relaciones, ora brillantes, ora repletas de cifras y de datos; informes de índole científica llenos de reservas y de interrogantes; exposición de teorías que transportaban al auditorio á las nubes entre las cristalizaciones esféricas de los granizos, entre las hondas eléctricas y los proyectiles gaseosos de los cañones.... Pero, al fin, después de tan ruda batalla, hubo un voto casi unánime (unánime seguramente por parte de los agricultores que han disparado), y se afirmó la indis-

cutible eficacia de los disparos en medio de entusiastas aplausos.

La importancia de este voto es grande, porque no está basado solamente, como el de hace un año en Casale, sobre hechos recogidos por los Sindicatos de tiro; está basado, además, en el informe de un profesor del Servicio Central de Meteorología, que ha dirigido un observatorio de temporales instituido por el Ministerio en Casale (Piamonte), el valiente y modesto Profesor Rizzo, que ha recogido las informaciones de los Sindicatos piamonteses y ha deducido que en la mayor parte de las ocasiones los temporales de granizo se habían desbaratado, y por el Veneto ha informado el director de observatorio semejante, establecido en Conegliano, el profesor Pochettino, que, haciendo, como sus colegas, sus reservas sobre la cuestión científica, propendió á conceder eficacia á los disparos.

Algunos fracasos que se han sufrido se atribuyen á la mala organización de los Sindicatos, á poca disciplina de los artilleros, á mala construcción de los cañones y á cargas insuficientes, por mal consejo ó porque los artilleros encontraban conveniente reducir la dosis y vender el resto. Hubo también temporales de una vehemencia tal que no consiguieron á los labradores llegar á las estaciones de tiro, lo cual es una enseñanza para el porvenir para la colocación de las estaciones respecto á las casas de campo, y en cierta localidad castigada por tales nubes el consejo de adoptar cargas más potentes y cañones de trombas más robustas y más grandes.

Los científicos han tomado gran parte en los debates, lo cual se ha visto con gran complacencia por los agricultores, que se animan al ver este interés, que viene á sustituir á la indiferencia y á la sonrisa de ayer.

(Concluirá.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Bonares (Huelva) 30.—Viene impregnando tiempo de primavera, sin querer llover, por más que varias veces se presentaba con aparatos de agua, pero no cae una gota.

Se está haciendo la cava de las viñas y se coge la poca aceituna que tenemos, cuyo fruto da escaso y mal aceite.

Muy paralizadas las ventas de aceite; las pocas que se han hecho, á precios baratos, desde 7 á 8 reales arroba, según graduación.

Encalmado el mercado de cereales. He aquí los precios: Trigo, de 50 á 52 reales fanega; habas, de 44 á 48; cebada, de 30 á 32; avena, de 22 á 24; maíz, de 44 á 46; vino, de 6 á 8 reales la arroba; vinagre, de 6 á 12; aceite, de 44 á 50.—*B. M.*

Dos Torres (Córdoba) 31.—Tiempo inmejorable; así es que los sembrados están hermosos y abundan los pastos.

Precios: Trigo, de 11,50 pesetas fanega á 12 ídem; cebada, á 7 pesetas ídem; avena, á 6; centeno, de 8 á 9; garbanzos, á 13 y 16; vino, de 6 á 8 la arroba; aguardiente, á 15; vinagre, á 4; aceite, á 12 y 13, según sea, fresco ó añejo; carnes de cerdo al vivo, de 11,50 á 12; ídem de hebra, á 1,25 el kilogramo, de reses menores; y cebollas, de 2 á 2,50 la arroba.—*El Corresponsal.*

Lucena (Córdoba) 30.—Cotizaciones: Aceite añejo corriente, á 11,50 pesetas arroba; ídem fresco, á 11; vino común, de 5 á 6; vinagres superiores, de 3,75 á 4; aguardientes anisados, de 12 á 15; trigo, de 13,25 á 14 la fanega; cebada, de 7 á 7,25; habas, de 11,50 á 12; garbanzos regulares, de 12,50 en adelante; carne de vaca, á 1,90 el kilo; ídem de cabra, á 1,50; cerdos en canal, de 1,33 á 1,45 la libra carnicera.—*El Corresponsal.*

Jaén 31.—Bastante oferta de aceites en la semana última, pero no por eso se han resentido los precios. Los nuevos se han pagado de 45,75 á 46,50 reales arroba sobre vagón, y los añejos á 49 ídem.

Los compradores van aceptando los precios, pues comprenden que no es fácil sean menores dada la escasa cosecha.—*C.*

Baena (Córdoba) 31.—En la última semana han regido en esta plaza los siguientes precios: Trigo recio, de 52 á 57 reales fanega; cebada, á 30; habas, á 46; alpeste, á 50; yeros, á 48; guijas, á 42; escaña, á 24; maíz, de 42 á 44; garbanzos duros, á 55; ídem de agua, á 60; aceite,

á 46 reales arropa; vinos, desde 24 reales en adelante.—*El Corresponsal*.

Andujar (Jaén) 30.—El mercado de aceites ha estado animado; las ofertas han sido relativamente grandes, como suele ocurrir en esta época del año en que el cosechero necesita recoger dinero para la molinera y los extraordinarios gastos de las presentes fiestas. Los precios, sin embargo, quedan sostenidos, rigiendo los de 46 á 46,50 reales la arroba.—*Un Subscriptor*.

Córdoba 31.—Se han hecho ventas de aceite con destino á Cataluña, esperando mayores pedidos. En los molinos se ha cotizado á 44,50 y 45 reales cántaro.—*C*.

Sevilla 30.—Con motivo de las fiestas, están encalmados los mercados. En el de aceites se han hecho, no obstante, buen número de ventas á los precios de 45 á 47 reales arropa por las clases de la presente cosecha. Esta resulta más escasa de lo que se esperaba porque la aceituna da menos aceite del que se calculaba. Por la corta producción, que es general en España, créese mejor en toda España los precios.

En vinos apenas se hacen operaciones en los pueblos productores de la provincia.

Los granos se han cotizado como sigue:

Trigos: Barbilla, de 46 á 47 reales fanega; blanquillo, de 49 á 52; cerrados, de 54 á 56; mezclillas, de 52 á 54; pintones, de 53 á 56; tremés, de 47 á 50; centeno, de 36 á 38; cebadas: del país, de 29 á 31; extremeña, de 29 á 31; avenas: negra, de 24 á 25; rubia, de 23 á 24; maíz, de 44 á 46; garbanzos gordos, de 120 á 130; regulares, de 80 á 90; medianos, de 59 á 68; habas: tarragonas, de 50 á 54; mazaganas, de 45 á 46; chicas, de 46 á 47; mijo, de 75 á 79; panizo, de 41 á 43; alpiste, de 54 á 56; altramuces, de 25 á 29; arvejonas, de 48 á 49; cañamones, de 74 á 78; carillas, de 42 á 44; escaña, de 21 á 22; yeros, de 47 á 49; zaina, de 31 á 33; guijas, de 41 á 43. Las harinas, de 20 á 21 reales arropa por primeras clases.

Los sembrados se desarrollan bien, pero para el arbolado hace falta lluvia mucho más.—*C*.

DE ARAGON

Jabara (Zaragoza) 30.—Persiste la sequía, presentando tan mal aspecto los sembrados, que si muy en breve no llueve, se perderán totalmente.

La cosecha de aceituna ha sido escasa también en esta comarca (como en casi todas las de España). Respecto á la clase, no se puede pedir más, pues el aceite es superior, cotizándose á 60 reales la arroba de 13,5 kilogramos. Aun cuando la demanda de dicho líquido es escasa en la actualidad, esperamos aumente y se anime el mercado.—*Un Subscriptor*.

DE BALEARES

Palma de Mallorca 28.—Aceites.—Finos de mesa, de primera, de 120 á 130 pesetas; superiores, de segunda, de 95 á 105; ordinarios para fábrica, de 70 á 80; posos y orujos, de 55 á 60. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

Alcoholes.—Rectificado superior de 95, á 94 pesetas hectolitro; corriente, de 94,5, á 90; idem de 88, á 78; orujo de 88, á 68; residuos, á 66.

Algarrobas.—A 4 pesetas el quintal.

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

Azafrán.—A 4,05 pesetas la onza de 33 gramos.

Habas.—Para cacer, de 20 á 21 pesetas; para ganado, de 17,25 á 18.

Patatas.—De 7 á 8 pesetas quintal.

Trigo.—De 18 á 18,50 pesetas cuartera; trigo (sexa), de 18 á 18,50.

Vinos.—Benisalem, gorgallasa, de 24 á 28 reales cuartera; Valencia, de 18 á 19; Alicante, de 20 á 24; tinto, de 9 á 10, de 14 á 15; de caldera, el grado, á 0,80.—*El Corresponsal*.

DE CASTILLA LA NUEVA

Valdeolivas (Cuenca) 31.—Dentro de unos días se dará principio á la recolección de la oliva, cuya cosecha es muy corta; había poca, y de la poca se cayó una parte agusanada.

Precios, rigen los siguientes: Trigo, de 40 á 42 reales fanega; cebada, á 27; avena, á 20; centeno, á 34; vino, á 8 la arroba; aceite, á 46.—*M. M.*

San Clemente (Cuenca) 30.—El campo está muy regular; sólo hay corto número de sembrados de cebada que aún no han concluido de nacer; todos los demás están bien nacidos. Las viñas han comenzado á podarse.

Lo que está paralizado por completo es la venta de frutos. Los vinos se ofrecen á 1,50 pesetas, clases muy aceptables, y nadie viene por una arroba; y los trigos candeales, á 11,75 fanega, vendiéndose muy poco.—*E. S.*

Valdepeñas (Ciudad Real) 31.—Nuestro mercado de vinos ha seguido y sigue animado, á pesar de la época que atravesamos, en que todos los años se encalman los negocios. Aquí nadie creea, á juzgar por el movimiento mercantil que reina, que estábamos en período de fiestas y de balances de fin de año. La extracción de nuestros renombrados vinos ha sido tan activa en la segunda quincena del mes que hoy

final, que según datos fidedignos se ha elevado por ferrocarril á 367 vagones. Los precios han sido: Vinos añejos, tintos y blancos, á 18 reales la arroba; idem nuevos, á 14.

Los demás artículos se han cotizado: Alcohol de 39, á 20 pesetas arroba; aceite, á 47; candeal, á 54 reales fanega el viejo y 52 el nuevo; jeja, á 50; cebada, á 30.

El azafrán, á 200 reales la libra de 460 gramos.—*M.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Villada (Palencia) 31.—Ayer se cotizó el trigo á 45 reales las 92 libras. Mercado sostenido y cortas entradas.

Tiempo lluvioso, muy bueno para los campos.—*El Corresponsal*.

Osorno (Palencia) 30.—Entraron en el mercado 200 fanegas de trigo, que se vendieron á 45 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 28; yeros, á 43.

Harina de primera, á 17 reales arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 14; harinilla, á 9; cabezuela, á 8; salvadillo, á 8.

Se han vendido 2.000 fanegas de trigo á 45,50 reales fanega.

Los precios firmes.—*El Corresponsal*.

Segovia 30.—En el mercado celebrado hoy entraron 300 fanegas de trigo, que se pagaron á 47 reales fanega; 100 de centeno, á 33; 210 de cebada, á 28 y 29.

Pocas operaciones porque, como final de año, el comerciante se ocupa de liquidación de cuentas.

El campo bueno.—*El Corresponsal*.

Santander 30.—Harinas.—En la plaza no ceden las harinas menos de 16,25 reales arropa la piedra, y 17,50 las de cilindro de marcas acreditadas. Se han embarcado 1.845 sacos en total.

Por contra, vinieron de Bayona 50 sacos con destino á una de las panaderías locales.

Centeno.—Sigue este grano, según costumbre, las oscilaciones de su mayorazgo, y se eleva á 35 reales fanega de 90 libras en los principales mercados de Castilla, sin que las operaciones revistan gran importancia.

Cebada.—Sostenido el precio de este cereal en Castilla; se cede aquí en pequeñas partidas, á 23,50 pesetas el saco de 80 kilos, tela incluida.

Maíz.—Se han recibido 100 sacos por el vapor Jacinta.—*El Corresponsal*.

Medina del Campo (Valladolid) 31.—Al mercado de ayer entraron 1.000 fanegas de trigo, 300 de centeno; 400 de cebada, 600 de algarrobas y 400 de castañas, habiéndose cotizado respectivamente de 47,25 á 47,50, 34,50 á 35,28 á 29, 31,50 á 32 y 26 á 27 reales.

Cerdos vivos se presentaron en el mercado 200, pagándose de 46 á 47 reales arropa, y 100 canales del mismo animal, que obtuvieron los precios de 55 á 56 idem.

Tendencia del mercado, sostenida.—*T. M. R.*

Valladolid 31.—Hoy entraron en los Almacenes Generales de Castilla 250 fanegas de trigo, que se pagaron de 47,50 á 47,75 reales las 94 libras (27,46 á 27,75 pesetas los 100 kilos, ó 21,68 á 21,79 pesetas hectolitro), y 100 de centeno, que se pagaron á 35 reales fanega.

En los del Canal entraron 1.200 fanegas de trigo, que se cotizaron de 47,25 á 47,50 reales las 94 libras (27,31 á 27,46 pesetas los 100 kilos, ó 21,56 á 21,68 pesetas hectolitro).

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes:

Triguillo, á 37 reales fanega; cebada, de 29 á 30; algarrobas, á 34; avena, á 19; habas, á 44; centeno, á 31; patatas, á 1,35 pesetas arropa; harina extrafina, primera, á 18 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de primera extra, á 17; idem de todo pan, á 16; idem de segunda, á 15,50; idem de tercera, á 14,50; tercerilla, á 10,50; harina de cuarta, á 18 reales fanega, sin saco; comidilla, á 13; salvados, á 10; triguillo, á 22.—*El Corresponsal*.

La Seca (Valladolid) 30.—Sigue siendo regular la extracción de vinos. En la última semana se han vendido 150 cántaras de tinto nuevo á 14 reales, y 2.200 de blanco de 18 á 19 idem; el trigo, á 47 reales fanega; cebada, á 27; algarrobas, á 31.

Tiempo húmedo y buenos los sembrados.—*El Corresponsal*.

Arévalo (Ávila) 31.—Bueno el tiempo, así como los sembrados.

El mercado de hoy, también trasladado, algo menos animado que los ordinarios.

Entraron 750 fanegas de trigo, que se pagaron á 47,50 reales una; 200 de centeno, á 34; 250 de cebada, á 28; 190 de algarrobas, á 31; 75 de avena, á 19, y 375 de garbanzos, de 100 á 190.

Cerdos cebados, de 54 á 57 reales arropa.—*El Corresponsal*.

Fromista (Palencia) 31.—Los precios que han regido en el mercado celebrado el día de la fecha en esta localidad, son los siguientes: Trigo, á 45 reales las 92 libras; centeno, á 30 la fanega; garbanzos, de 129 á 144; alubias, á 108; yeros, á 40; harina de primera, á 16 reales arropa; de segunda, á 14,50; de tercera, á 11,50; harinilla, á 9; cabezuela, á 8; patatas, á 8 idem; vino tinto, á 8 reales cántaro; cerdos

cebados, á 70 reales arropa en muerto; lechazos, á 45 céntimos de peseta la libra en vivo.—*El Corresponsal*.

Madrigal de las Torres (Ávila) 30.—En los dos últimos mercados, ó sean los anteriores á Navidad, se han vendido muchos frutos propios de esta época, como son castañas, nueces, naranjas y demás. Tampoco han faltado contratos de algunas mulas vendidas por los chalanes de Maranchón á precios altísimos, así como novillos de tres á cuatro años, variando poco de 500 pesetas cada uno. De cerdos cebados hay abundancia en todos los mercados, siendo su precio de 46 reales arropa al vivo por los bien cebados y de buen peso.

Los granos se han vendido entre semana á los siguientes precios: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 34; cebada, á 28; algarrobas, de 29 á 30.—*El Corresponsal*.

Palencia 30.—El temporal lluvioso, aunque poco intenso, favorece á los sembrados.

Los campos, prometen.

En la última semana se ha cotizado en esta plaza: Trigo, de 45 á 46 reales las 92 libras; centeno, de 34 á 35 las 90 idem; cebada, de 26 á 27 reales la fanega; avena, á 21.—*El Corresponsal*.

Astudillo (Palencia) 30.—Al mercado de hoy entraron 160 fanegas de trigo, que se pagaron á 44,50 reales las 92 libras; centeno, á 30 la fanega; cebada, á 27; avena, á 20; garbanzos, á 120; alubias, á 70; yeros, á 40 idem; harina de primera, á 18 reales arropa; de segunda, á 17; de tercera, á 16; salvadillo, á 11 reales fanega; patatas, á 4 idem arropa; vino tinto, á 8 idem cántaro.

El mercado ha estado bastante animado, y los precios firmes.—*El Corresponsal*.

Rioseco (Valladolid) 30.—Al detalle se ha cotizado el trigo á 45 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece dicho cereal á 46 reales, pero sólo pagón á 45,50.—*El Corresponsal*.

Briviesca (Burgos) 30.—Situación del mercado último:

Entraron 249 fanegas de trigo, que se pagaron á 47,50 reales las 94 libras, con mucha animación de parte de los comerciantes; 47 de trigo alaga, de 52 á 53; 58 de cebada, de 29 á 30 la fanega; 12 de avena, de 22 á 23, y 4 de yeros, á 46.

Harina de primera, á 21 reales arropa; idem de segunda, á 20; idem de tercera, á 19; harinilla, á 9; cabezuela, á 8; salvadillo, á 7; patatas, de 4 á 5 reales arropa.—*El Corresponsal*.

DE CATALUÑA

Tarragona 30.—Se acentúa el alza en los aceites; firmes los cereales; tendencia á la baja, y pocas operaciones en almendras y avellanías y calma completa en vinos y alcoholes; pero se espera que pasadas las fiestas se anime la demanda de dichas bebidas alcohólicas.

Cotizamos: Aceites, de 19 á 19,50 reales cuartera (4,13 litros); los finos de este campo, de 17 á 17,50, los de arriería; á 20 los de Urgel, vírgenes, fabricados sin agua, y de 16 á 16,50 los de Andalucía.

Vinos nuevos, de 6 á 6,50 reales por grado y carga los blancos, y de 5 á 6 los rosados y tintos.

Los trigos, de 17 á 18 pesetas los 55 kilos.—*El Corresponsal*.

Barcelona 30.—Firmes los precios de los cereales y aceites; flojos los de las harinas por la escasez de embarques; encalmados los vinos, y en alza los aceites.

Véase la cotización: Alcoholes, de 90 á 99 duros los 500 litros sin casco por los rectificados; de 77 á 79 duros los 516 litros por los destilados de 35, y de 68 á 73 duros idem id. por los de orujo.

Vinos, de 19 á 29 pesetas carga, según la procedencia y clase.

Candeales, de 32 á 32,25 pesetas los 100 kilos los de Castilla, y 31,80 á 33,10 los del extranjero.—*El Corresponsal*.

Reus (Tarragona) 30.—Encalmado el mercado debido á las fiestas y balances de fin de año. Sin embargo, los alcoholes se han pagado más que anteriormente.

He aquí los precios que han regido:

Vinos blancos.—Nuevos de Tarragona y Valls, vírgenes, de 20 á 22 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 14 á 16 pesetas, según grado.

Vinos tintos.—Se cotizan los nuevos de los distritos de Tarragona y Valls, de 19 á 21 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, á 5,50 reales el grado; los llamados de Pie de Montaña, de 23 á 25 carga; de la Conca de Barberá, de 14 á 16.

Espiritus.—Destilado de vino, á 76 duros los 68 cortés, 35 grados, sin casco; refinados, de 24,50 grados, á 13,50 duros la carga; selecto de 39,40, de 90 á 92 duros, según marcas, los 500 litros, sin casco; valencianos destilados rectificados de 39 á 40° Cartier, á 82; aragoneses, á 82 los 500 litros, sin casco.

Algarrobas.—De 18 á 19 reales quintal, nuevas; de 20 á 22, viejas.

Almendras.—Mollar en cáscara, á 67 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano primera, á 27 duros quintal de 41,600 kilos; segunda, á 26,50;

langueta, á 27; común, á 26; planeta, á 30.

Avellanías.—Cotizamos: Cosechero, á 45 pesetas saco de 58,400 kilos; criada, á 49; negreta escogida primera, á 51; grano primera, á 88, y segunda, á 83 quintal de 41,600 kilos; nueva cosecha, á 48.—*El Corresponsal*.

Valls (Tarragona) 31.—Precios: Vinos, de 16 á 22 pesetas carga (121,60 litros) los blancos; de 16 á 20, los tintos de primera; de 12 á 15, los de segunda de igual color; y de 8 á 13 para la destilación; espíritu de vino, 35, á 73 duros la jerezana de 68° Cortés; idem de orujo, 35, á 63 duros idem.—*M.*

Tortosa (Tarragona) 31.—Según le tengo manifestado, la cosecha de aceite es este año corta, esperándose mejoren los precios. Cotizamos los superiores de la comarca, de 18 á 19 pesetas el cántaro (15 kilos); los de Borjas, de 18 á 19,50, y los del Bajo Aragón, de 21 á 22, notándose firmeza.

Las algarrobas, á 4,50 pesetas el quintal catalán (41,60 kilos); arceces, á 8 pesetas idem en cáscara; á 31,50, los 100 kilos, los del número 3; á 32,50, los del número 4; á 33, los del número 5 y á 48 los del número 9, florete; cebada, á 10,50 pesetas cuartera; habas, á 15 idem; habichuelas, á 24,50 idem; maíz, á 12,50 idem; harinas, á 19, 18, 17 y 14,50 pesetas quintal, según la clase.—*C.*

DE LEON

Salamanca 23.—Precios del mercado de ayer: Trigo de rentas, á 47 reales las 94 libras, retraimiento; trigo al detall, á 46,50, poca entrada; trigo barbilla, á 43; trigo rubión, á 46, operaciones escasas; centeno, á 35,50 reales las 90 libras, pocas operaciones; cebada, á 33 la fanega, al detall; algarrobas, á 35, y avena, á 25, operaciones nulas; garbanzos, de 100 á 200 para los particulares.

Harina de primera, á 18 reales arropa; de segunda, á 16; de tercera, á 14, para el consumo local; patatas, á 6 idem.

Vacas cotrales, á 1.000 reales una; cerdos de seis meses, á 140 reales uno; idem de un año, á 290; cebones en vivo, desde 44 á 50 reales, según peso.

Piel de cabrito, á 72 reales docena; idem de liebre, á 12; idem de conejo, á 6, solicitadas.

Firme el mercado, tiempo lluvioso y buenos los campos.—*El Corresponsal*.

Toro (Zamora) 30.—Sin embargo de las fiestas y balances del comercio, está animado nuestro mercado de vinos, cotizándose de 14 á 15 reales cántaro.

El trigo, á 45 reales las 94 libras; cebada, á 25 idem la fanega; garbanzos, de 90 á 160.—*Un Subscriptor*.

Zamora 30.—Llevamos unos cuantos mercados muy desanimados, que seguramente obedece á las fiestas propias del tiempo, y también á que estos labradores continúan en la idea de que ha de subir, y no ceden más que lo puramente necesario; y por el contrario, estos almacenistas y fabricantes de harinas, continúan muy retraídos para hacer compras, en vista de que el mercado de Barcelona sigue muy pesado y no se ven tendencias de próxima subida.

La situación del mercado ha sido la siguiente:

Entraron 140 fanegas de trigo, que se pagaron á 45,50 reales fanega; 166 de centeno, á 34; 210 de cebada, á 31; 115 de algarrobas, de 33 á 34; 27 de garbanzos, de 90 á 136; 24 de alubias, á 85.

Harina de primera, á 16 reales arropa; de segunda, á 15; de tercera, á 14; patatas, á 4,50 idem; vino tinto, á 14 reales cántaro; idem blanco, á 15.

El mercado de cerda se ha visto muy concurrido, y se ha vendido la mayoría de lo que se presentó, vendiéndose de 45 á 55 reales arropa, todo peso, y por consiguiente, han declinado los precios de 8 á 10 reales arropa.—*El Corresponsal*.

Cantalapiedra (Salamanca) 30.—Hoy entraron 300 fanegas de trigo, vendiéndose de 46,25 á 46,50 reales las 94 libras; 60 de centeno, de 33,50 á 34 las 92; 120 de cebada, de 29 á 30 la fanega; 40 de algarrobas, de 30 á 31.

Harina de primera, á 17 reales arropa; de segunda, á 16; idem de tercera, á 15,50.

Retraídos los compradores, tiempo húmedo y buenos los campos.—*El Corresponsal*.

Fermoselle (Zamora) 30.—Efecto de la buena clase del vino, sigue vendiéndose con estimación, y se cree que los precios mejorarán.

Los sembrados, por ahora, buenos; pero convendría que lloviera pronto.

Los precios de este mercado son los que anoto á continuación: Trigo, á 45 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 30; garbanzos, de 80 á 120; harina de primera, á 17 reales arropa; de segunda, á 16; de tercera, á 14; patatas, á 4 idem.

Vino tinto, á 11 reales cántaro; idem blanco, de 12 á 20; aguardiente anisado, á 50; idem común, á 26; aceite, de 64 á 70 idem.—*El Corresponsal*.

Alba de Tormes (Salamanca) 31.—Los precios de este mercado en el día de la fecha, son los siguientes: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 32; algarrobas, á 32;

avena, á 19; garbanzos, de 60 á 80 reales fanega.

Cerdos de ocho arrobas arriba, á 44 y 47 reales arropa; de menos peso de ocho arrobas, á 42 idem.—*El Corresponsal*.

DE NAVARRA

Tafalla 30.—Con esos sarmientos y barbados americanos que hoy se plantan, se podrá repoblar una infinitísima parte del viñedo á costa de grandes sacrificios; pero que cuando den fruto, á costa de mucho trabajo, muchas privaciones y muchos desembolsos, se encontrarán en su camino con mucho vino que no es de cepa, mucho aguardiente que no es de orujo ni de vino; se encontrará todo falsificado, por cuyo motivo son muy pocos los que tienen dinero ni ánimo para buscarlo para esa empresa de hondalanes y compra de sarmientos barbados, gastos de injertadores y algo más que pudiera añadir.

¿Puede creerse que hoy en Tafalla hay cubas de todas cabidas, en venta, más de dos mil cargas que hace tres años se necesitaban para recoger la cosecha, y por no hacer falta hoy se venderían á la cuarta parte de su valor? Pues qué vengan compradores, y lo verán.

Precios: Trigo, á 5,50 pesetas el robo; cebada, á 4 idem; avena, á 3,50 idem; vino, á 2,25 idem cántaro.—*J. U. U.*

Muniain de la Solana (Pamplona) 29.—Son grandes los deseos de vender el vino, y escasa la demanda.

En cambio la oliva se paga á buen precio, alcanzando el robo (28,13 litros) raso 17 y 18 reales.

Se están principiando las labores de desfonde para plantar vides americanas.—*J. P. A.*

Pamplona 31.—Cotizamos: Trigo, de 23,25 á 23,50 reales el robo (28,13 litros); avena, á 14; cebada, á 16,25; habas, á 21,40; beza, á 22; maíz, á 17,50; aiscol, á 18,40; girón, á 20; alholva, á 20,50; aceite, á 68 reales arropa el de Aragón y 62 el de Andalucía; vino común, á 12 el cántaro (11,77 litros).

En las viñas no filoxeradas ha sido buena la cosecha de vino en la provincia; pero, por desgracia, son ya muchos los pueblos que se han quedado sin viñas.

Buenos los campos.—*El Corresponsal*.

DE LA RIOJA

Uruñuela (Logroño) 1.º.—Ya se fué el siglo de las luces, quedándonos tristes recuerdos y á obscuras, por cuanto nunca se hacía de noche en los territorios de nuestra empobrecida España. ¡Dios inspire el corazón de nuestros gobernantes en lo sucesivo, dotándolos de la Moral, prenda esencialísima para gobernar una Nación, un Pueblo ó un Municipio!

Campo ancho hay para la regeneración de España. ¡Querer es poder! ¡Vengan, pues, economías, pantanos y canales de riego, rebaja en los transportes ferroviarios, desaparición del impuesto de consumos sobre los vinos en las poblaciones, ó cuando más que sólo se grave en un 20 por 100; y con esto y otras reformas económicas que deben implantarse, volverá á amanecer un día feliz que llene de alegría y colme de beneficios á esta nuestra querida España en el

Vinos.—La situación de nuestro mercado vinícola continúa en el mismo ser y estado, es decir, tan encalmado como en semanas anteriores; á juzgar por las noticias que se tienen de los mercados del exterior, las exportaciones han de ser muy limitadas en la presente campaña.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

En virtud de la reforma del impuesto de bebidas, pagarán los alcoholes en París 415 francos por hectolitro y 100 grados.

Del 4 al 12 de Marzo próximo se celebrará en París el Concurso general Agrícola de 1901

Las sesiones tendrán lugar en el Gran Palacio de los Campos Elíseos.

Del 20 al 27 de Diciembre último se han importado por mar en Burdeos las siguientes pipas de vino: 835 por vapor *Gard*, procedentes de Argel; 444 por *Marg-Franchetti*, de Pasajes, y 20 por *Corine*, de Bilbao.

Esciben de Requena (Valencia):

«Los fabricantes de alcohol vinico de esta ciudad, de acuerdo con el Sindicato Central de la provincia de Valencia, se han dado de baja en la contribución industrial.

En esta actitud se proponen permanecer mientras el Gobierno no les atiende en sus justas reclamaciones; y como sospechamos que no han de ser atendidos, llamamos la atención de los vinicultores en general y del Sindicato en particular para que se defiendan de esta nueva desgracia que le amenaza.»

Ha sido procesado el Alcalde de Elche, D. Sebastián Canales, por dos delitos de abrogación de atribuciones judiciales cometidos al decretar la disolución de la guardería rural de la Comunidad de Labradores de Elche, separándose de las órdenes del Gobernador, y reclamando para sí el conocimiento de las denuncias de faltas contra la propiedad que corresponde al Juzgado municipal. En el auto de procesamiento se decreta la suspensión del Sr. Canales del cargo de Concejal y Alcalde. Este procesamiento es á consecuencia de la querrela promovida contra dicho Alcalde por el Presidente de la Comunidad de Labradores. El Juez de instrucción D. Enrique Llopis ha remitido al Gobernador el oficio y testimonio del auto.

El Ministro de Agricultura ha firmado una Real orden alzando la suspensión de la Comunidad de Labradores de Elche.

Felicidades á dicha Comunidad por su triunfo, que ha sido por demás justísimo y conveniente para los intereses agrarios.

En los presupuestos presentados por el Gobierno á las Cortes se ha consignado la cantidad necesaria para la instalación y sostenimiento de la Estación Enológica de la ciudad de Requena (Valencia).

En la semana anterior se expidieron por el puerto del Grao de Valencia 105.683 cajas de naranja, de las que 21.990 fueron á Londres; 24.451, á Liverpool; 12.808, á Hull; 11.715, á Manchester; 4.720, á Glasgow; 6.006, á Bristol; 10.160, para Newcastle, y 7.238 para Hamburgo y otros puntos de Alemania.

Dicen de Elvillar (Alava): «Los ricos caldos de esta importante villa son muy buscados por los acaparadores, alcanzando cotizaciones fabulosas.

Las clases inferiores se pagan á 12 reales cántara, y demás creemos decir que ese precio es el mejor comercio que puede hacerse de la calidad de estos vinos.»

La cosecha de aceite resulta menor todavía de lo que se esperaba, porque la aceituna rinde en general menos líquido que ordinariamente.

Los mercados de aceite acusan firmeza, y es general y fundada la creencia de que obtendrán mayor estimación que la que disfrutaban en la actualidad.

La carencia de vagones en nuestras grandes líneas de ferrocarriles, debida á un crecimiento imprevisto del tráfico, podría remediarse por los mismos transportadores poniendo en circulación vagones propios como en Inglaterra. Esto ofrecería la ventaja, no solamente de poder transportar á propia voluntad, sino la de estar á gusto y conveniencia. Los ferrocarriles deducirían en el transporte el interés que aplican en sus tarifas á la amortización del material móvil, y, por consiguiente, los transportadores sacarían al capital invertido el interés correspondiente. Para los ganaderos, trigueros, vintateros, aceiteros, y para los mineros en general, esta novedad es completamente necesaria.

Debería existir también la facultad de poder arrendar material en el extranjero, devolviéndolo á la salida una parte cuando menos de los derechos de introducción, cosa que no consienten hoy nuestras leyes aduaneras.

En Noviembre último se han exportado por el puerto de Alicante los siguientes litros de vinos: 3.790 á Argelia, 287.946 á Inglaterra, 190.105 á Italia, 4.774.800 á Francia, 8.249 á Dinamarca y 23.220 á Holanda.

El cuaderno tercero que acaba de publicar la Dirección general de Aduanas sobre producción y circulación de alcohol, es por todo extremo interesante.

Según esta estadística, de las 45 fábricas de alcohol industrial existentes, en el tercer trimestre sólo trabajaron 28, produciendo 1.648.507 litros, á los que deben agregarse 1.258.357 que tenían de existencia en el trimestre anterior.

En Almería existe una sola fábrica, en Barcelona nueve, en Baleares una, otra en Cádiz, 15 en Granada, una en Pontevedra, tres en Valladolid y seis en Valencia.

Termina tan interesante estadística con las cuentas que las Aduanas llevan á fabricantes y almacenistas de alcohol. Según el resumen de dichas cuentas, existían en 1.º de Enero litros 9.914.682 de alcohol de vino é industrial, aguardiente de vino, industrial y aromatizado y licores; se recibieron en el primer semestre 63.598.686, se expendieron 56.732.264, y quedaba una existencia de 16.671.184, de la que correspondía: á alcohol de vino, 8 millones 505.969 litros; al industrial, un millón 891.310; á aguardiente de vino, 3.129.619; al industrial, 138.984; al aromatizado, 2.369.783, y á licores, 835.519.

Por el Ministerio de la Gobernación se han pedido á los Gobernadores de las provincias invadidas por la langosta los siguientes datos:

1.º Si en todos los distritos municipales de esa provincia donde haya certeza ó temores de invasión de la langosta se han constituido las Juntas á que se refiere el art. 1.º de la citada ley del 79.

2.º Si se han formado las relaciones donde figuren los datos necesarios para saber fijamente el número de hectáreas de terreno infesto, y extensión roturada ó escarificada.

3.º Si se han formulado los presupuestos correspondientes.

4.º Informe relativo al tanto por ciento con que se han gravado el imponible por territorial, y las cuotas de contribución industrial así como nota de los ingresos realizados en el mes último é inversión de las cantidades recaudadas.

5.º Si por deficiencia de los presupuestos formados ha sido preciso acudir á la autorización que la ley concede en su art. 19, y si aun después de empleado este medio se ha impetrado el auxilio de la Diputación provincial.

6.º Nota de los pueblos donde no se hayan cumplido los preceptos de la ley y relación de las multas impuestas á los Alcaldes y Vocales de las Juntas por dicho concepto.

7.º y último. Remisión de un ejemplar del *Boletín oficial* donde se halle inserto el resumen general de los terrenos acotados en la provincia.

Ha sido prorrogado hasta el día 20 del corriente mes el plazo que señaló la Real orden de 5 de Diciembre último acerca del proyecto de revisión de las tarifas de ferrocarriles.

En Carmona se ha montado un molino de aceite con todas las mejoras que esta industria requiere para producir un líquido selecto que compita en los mercados del mundo con los aceites de Italia y Francia. La molinda en este molino se hace á vapor y cada día se elaboran 1.000 arrobas de aceite, obteniendo un caldo excelente en la primera presión, el cual es embotellado. Explota dicha fábrica la casa de los Sres. Mac-Andrews de esta ciudad, la cual tiene al frente de ella como director industrial al Sr. Parejo.

En el presente mes empezará en el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, como en años anteriores, varias *conversas*. Se empezará tratando de la mejor manera de combatir la grave crisis vitícola que atravesamos, estudiando la forma más práctica y rápida para determinar en los fieltos de consumos la graduación alcohólica de los vinos.

Las modificaciones que se introducen en la *Ley de caza*, son las siguientes:

Prolongará á mil la distancia de quinientos metros, á contar de los linderos de una finca, para poder cazar, y prohibir, durante el tiempo de veda, la venta y exportación de caza.

Esciben de Ciudad Real:

«Ayer tarde dió principio en el Ayuntamiento la compra de canuto de langosta, pagándose á doce pesetas la fanega, ó sea á una el celemin.»

Acudieron tres ó cuatro jornaleros llevando 18 celemines de canutillo extraído de los sitios del término denominados *Mortero* y *Vallehermoso*.

Ocasión tienen los jornaleros que estén sin trabajo para poder ganar un buen jornal, tomando parte en esta campaña de extinción.»

El *News Wiener Tagblatt*, de Viena, publica un artículo firmado por el fa-

moso economista Leroy Beaulien, sobre la alianza económica de Europa.

Opina además que Europa no debe permanecer más tiempo dividida económicamente, y más que tiene enfrente á los Estados Unidos, cuya población en el año 1920 será de 190 millones de habitantes, y de 150 millones en 1950.

Dice que si Europa permanece encerrada en tan estrechas fronteras, se verá condenada á arrastrar una existencia vegetativa; por lo tanto, insiste en que se impona la necesidad de una alianza económica en el continente europeo, alianza que después sería posible transformar en alianza política, ciertamente deseable.

El presidente D. José Huguet y una Comisión de la Junta de Gobierno de la Acequia Real del Júcar, han girado una visita á todo el canal para ver las obras y reparos que deben hacerse en el presente año y cuáles requieren mayor urgencia.

Dicen de Pamplona:

«Según datos de toda la provincia, la cosecha de mosto en el año que ha terminado, puede calificarse de buena en aquellos terrenos no invadidos por la filoxera.

Sabido es que esta enfermedad de la vid viene reduciendo el cultivo en términos que, bien pronto, de exportadora se convertirá nuestra provincia en importadora. En este año, la extensión cultivada ha sido 34.631 hectáreas, las cuales han producido 1.061.660 quintales de vino, correspondiendo como término medio por hectárea 30,65 quintales. El mosto obtenido es 626.984 hectolitros, cuyo precio medio por hectolitro viene á ser de 11,83 pesetas.

Va renovándose mucho con vides americanas el plantío de la vid.»

En Barcelona adelantan los trabajos de organización que lleva á cabo la Comisión ejecutiva, para que en la primavera próxima pueda inaugurarse la Exposición de carbones nacionales, que se emplazará en la sección marítima del Parque.

Por determinados elementos mercantiles se está gestionando que dicha Exposición no tenga exclusivamente el carácter de museo comercial, sino también el de oficina informadora y de índole esencialmente práctica.

De *La Andalucía Moderna*, diario de Sevilla:

«Con fecha de ayer fueron declarados cesantes los seis peritos Agrónomos encargados del servicio de extinción de la langosta en esta provincia. Según nuestras noticias, esa determinación ha sido adoptada por no existir en el presupuesto del Ministerio de Agricultura consignada cantidad alguna para ese servicio.»

En Elciego (Alava) se ha vendido una cosecha de vino nuevo, consistente en 4.500 cántaras, al precio de 11 reales.

En Abades (Logroño) se hacen bastantes ventas, fluctuando la cotización entre 12 y 13 reales cántara.

Cartas de Ciudad Rodrigo confirman las noticias de la prensa de Salamanca sobre el excesivo número de lobos que invaden aquella rica comarca, poniendo en grande peligro á los pastores.

Hace unos días fueron acometidos por dichas fieras unos carboneros que regresaban de Serradilla del Arroyo, viéndose en grave apuro para salvar con vida del trance.

La asamblea de la Cámara de Comercio de Bilbao ha aprobado con entusiasmo indescriptible el proyecto de Exposición ibero-americana en Bilbao el año 1903.

Acordóse también pedir el apoyo de las otras Cámaras.

De *La Tribuna*, diario de Ciudad Real:

«Se hacen algunas ventas en estos días para fuera de la capital y provincia, al precio de 51 reales aroba, pudiendo asegurarse que dentro de las transacciones de caldos, éste y el vino son los únicos que se venden y dan alguna animación al mercado.

En los granos, cereales y tubérculos apenas se hacen otras transacciones que para el consumo interior.»

A los sordos.—Una señora rica, que ha sido curada de su sordera y de zumbidos de oídos por los Timpanos Artificiales del Instituto Otopático del Doctor Nicholson, ha remitido á este Instituto la suma de 25.000 francos, á fin de que todas las personas sordas que carezcan de recursos para procurarse dichos Timpanos, puedan obtenerlos gratuitamente. Dirigirse al Instituto *Nicholson*, «Longcot», *Gunnersbury*, Londres, *W. Inglaterra*.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 2

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

MADRID

IMPRENTA DE LOS SUCESORES DE CUESTA

Calle de la Cava-alta, núm. 5

1901



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (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 CENCERO	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

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

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



ALMACENES GENERALES DE STEINEN (SUIZA)

EN LA LINEA DE SAN GOTHARD

Especialidad: Almacenaje de vinos. Venta á la comisión. Ruta la más ventajosa y económica para la Suiza alemana, vía GONES.

Precios de transporte los más reducidos. Tarifas é informes gratis y francos á los que los pidan.

EL PROGRESO AGRICOLA

CASA EDITORIAL DE RIVAS MORENO

Hileras, 8, principal.

Obras últimamente publicadas:
El cultivo del tabaco en España, por D. J. M. Priego, Ingeniero agrónomo. Precio, 2 pesetas y 2,50 certificado.
La remolacha azucarera. Su cultivo y explotación en España, por el Dr. Llorente, Catedrático de Agricultura. Precio, 3,50 y 4 pesetas.
La patata. Su cultivo y explotación en España, por D. Victoriano Odrizola, Director de la Granja experimental de Alava. Precio, 2 y 2,50 pesetas.
Cultivo del azafrán en España, por D. E. Morales Arjona, Ingeniero agrónomo. Precio, 1 y 1,30 ptas.
El aceite de olíva, por el Dr. Bizzarri; traducida del italiano y extensamente comentada por don Diego Pequeño, Catedrático del Instituto Agrícola de Alfonso XII. Precio, 3 y 3,50 pesetas.
Plagas del campo: la langosta. Consejos prácticos para combatirla, por Rivas Moreno. Precio, 1 peseta y 1,30 certificado.
Los abonos, por el Dr. Llorente, Catedrático de Agricultura. Obra declarada de mérito á propuesta del Consejo de Instrucción pública, y premiada con medalla de oro de primera clase en la Feria-concurso Agrícola de Barcelona. Precio, 6 pesetas y 6,50 certificada.
El ganado lanar, por Moyano. Precio, 3 pesetas.
El hortelano moderno, por A. Fernández, Ingeniero agrónomo. Precio, 3 pesetas.
El crédito agrícola y el ahorro, por Rivas Moreno. Precio, 2 pesetas y 2,50 certificada.
La reforma de las leyes provincial y municipal, por Rivas Moreno. Precio, 1 peseta y 1,50.
El ganado vacuno, por Pizarro, Catedrático de Veterinaria de León. Precio, 4 pesetas.
Cartilla Agrícola. Precio, 0,50 pesetas.
Ganadería, por Columela. Precio, 2 pesetas.
Biblioteca clásica del agricultor: *Las aves de corral*, por Columela. Precio, 1,50 pesetas.
Biblioteca clásica del arboricultor.—Volumen I. *El cultivo de los árboles frutales*, por Abu Zaca- rías, prólogo de D. Z. Espeljo. Precio, 2 pesetas.
Advertencia. Todos los pedidos de libros deben dirigirse á los libreros de Madrid Sres. Fe é Suárez, pues la Administración de EL PROGRESO AGRICOLA es extraña á los asuntos de la casa editorial.

A LOS VINICULTORES

Ya se vende en todas las librerías la célebre obra del eminente enólogo Ottavi sobre elaboración de vinos tintos y blancos. Este libro notabilísimo está editado con mucho gusto, tiene más de 600 páginas en cuarto y numerosos grabados, y á pesar de todo esto no cuesta más de 8 pesetas ejemplar.

SERRERIAS MECANICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla 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. Dirigirse al propietario *D. Melitón Pezuela*, de Gurendez (Alava).

COGNACS SUPERFINOS
GRANDES DESTILERIAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga—Manzanaras

VENTA

Se venden dos tinos de roble viejo, nuevos y muy bien contruidos, de 700 cántaras de elaboración.
Igualmente nueve cubas, también de roble, siete de cubida 600 cántaras y dos de 140.
Para informes dirigirse
BILBAO.—Artealle, núm. 18, tienda

CULTIVO

de cepas americanas, sarmentos para injertar con raíces, injertos, productos directos é híbridos antiguos y modernos, autenticidad garantizada. Envío franco de precios corrientes. *Vilade*, propietario viticultor en *Pailloles*, por Casseneuil (Lot-et-Gar) Francia.

PASA MOSCATEL

Almacenista y cosechero con venta al por mayor en toda clase de envases

Enrique Ramos Rodríguez
MÁLAGA Alameda de Colón, 18

VINOS DEFECTUOSOS

Los vinos que cubren ó pierden su color al aire libre; los vinos turbios, picados, dulces, etc., se corrigen y disponen para la venta. Exito completo y economía.

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
Dirigirse con sello al Representante en España, D. F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid), y en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería.

INSTITUTO ENOLOGICO DE MADRID

DIRECTOR
Dr. José Muñoz del Castillo
Catedrático de Química de la Universidad
Enfermedades de los vinos.—Vinos embocados, agrios, etc.—Análisis de abonos, tierras, vinos, cervezas, sidras, etc.—Vendimias, bodegas, etc.—Consultas verbales: Martes, Jueves, y Sábados, de 9 á 11.
QUINTANA, 38.—MADRID

ENVASES PARA VINO

ISAAC PÉREZ SANZ

Constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases con maderas del país y del extranjero, á precios sumamente económicos.

Se venden pipas usadas de 600 litros de cubida, de roble americano, á precios muy reducidos.

Se desea comprar uno ó dos tinos usados de roble, de 400 hectolitros de cubida proxima- mente.

Reparaciones de todas clases.
Calle Herreras, núm. 42, TUDELA (Navarra)

Sulfato de cobre para viñas

Dispongo de una buena partida recibida directamente de las *Minas de Río Tinto* en barriles de 250 kilos, que puedo ceder á 88 pesetas los 100 kilos, en partida de 1.600 kilos en adelante, á 86 pesetas.

Azufré flor sublimado 1.º á 12 pesetas saco de 46 kilos.

Dirigir los pedidos á
Dionisio del Prado.—HARO

VINOS SUPERIORES DE MESA

de *Eustasio Sierra*, propietario de grandes viñedos en *Aleson (Rioja)* y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander adonde deben hacerse los pedidos.

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

BOMBAS, TINOS, FILTROS

PARA VENDER

Dirigirse á la *Sra. Viuda de Méric*, en PASAJES (Guipúzcoa).

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES & C.^{IA}

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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

Pídanse catálogos especiales

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

4.000.000 ESTACAS LOTS Y RIPARIAS

650.000 BARBADOS LOTS Y RIPARIAS

Se venden para entregar desde Noviembre.
Para los pedidos dirigirse al mismo propietario de los viveros, DON JUAN SAUS.—SABADELL (Barcelona).—Faltan representantes.

FUNDICIÓN DE ALAEJOS

DE
JORGE MARTÍN É HIJOS

—ALAEJOS (VALLADOLID)—

PEDIR CATÁLOGOS GRATIS

De las mejores PRENSAS PARA UVA, sistema americano, de doble y triple marcha, con huso de acero insaltable y enganches privilegiados para los zarzos ó jaulas.

De TRITURADORAS DE UVA con rodillos diagonales y muelle de acero para dar paso á los cuerpos duros, evitando las pasadas y roturas.

De AVENTADORAS (las mejores conocidas) premiadas en cuantas Exposiciones han concurrido.

De las mejores NORIAS para riegos, construcción especial de la casa, privilegio por 20 años, varios tamaños, para caballería y á mano.

De ARADOS de todos los sistemas, BOMBAS, TRILLOS, GRADAS, RULOS, los especiales BUJES de Alaejos y otros.—Garantías á placer.—No confundirse:

JORGE MARTÍN É HIJOS—ALAEJOS (VALLADOLID)

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 inimitables 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



NUEVOS ALAMBQUES

para destilación intermitente

MIXTA Ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION

DEROY FILS AINÉ

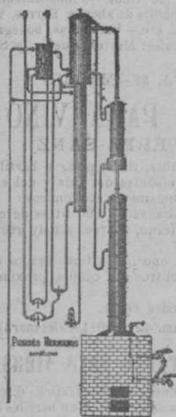
Constructor, 71 à 77 rue du Théâtre, Paris

GUÍA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversas, Esencias, etc.

Y CATALOGO GENERAL enviados gratis. Se corresponde en Castellano.

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H.^{NOS} - CONSTRUCTORES

SAN PACIANO, 16, BARCELONA



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

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

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

Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orujos con aprovechamiento de los tártaros. Se obtiene con nuestro sistema de aparato un 10 ó un 14 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.

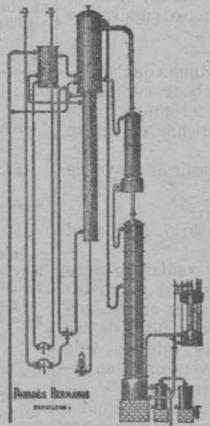
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

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

LEVADURAS PURAS Y ACTIVAS DEL INSTITUTO «LA CLAIRE»

PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS VINOS

FORMICIDA-INSECTICIDA, marca FRANCES

Para los Viñedos, Árboles y Plantas.

A. M. GASCHEN.—BARCELONA

Medalla de Oro, Barcelona, 1898

Primer premio, 1899

VIÑAS AMERICANAS

MARCIAL OMBRAS, PROPIETARIO AGRICULTOR

FIGUERAS (GERONA)

150.000 pies de cinco á diez años, pudiendo producir anualmente 10.000.000 de estacas

2.000.000 DE BARBADOS

No comprar nada sin visitar mis criaderos, que son los más antiguos é importantes de España.

Precios reducidos

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 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.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 fosfatado clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.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 Emblican, 3, Valencia, Agente general en España.

FUNDICIÓN DE HIERRO COLADO Y BRONCE

TALLERES DE CONSTRUCCIONES MECANICAS
APOLINAR ARRIETA
PAMPLONA



Prensa para uva. Sin rival sistema americano. Pídanse el Catálogo.

Especialidad en prensas para la uva. Más de 2.800 vendidas. Sin rival sistema americano. Son las más modernas, sólidas, baratas y de extraordinaria presión. Nueve tamaños con garantía por varios años.

Bombas, pisadoras, husillos, prensas para oliva, manzana y tártaro, mangueros, etc., etc. Arados, limpias, trillos, norias de rosario (el mejor sistema) y toda clase de maquinaria agrícola.

Instalación completa de fábricas de chocolate, molinos y panaderías.

Fundición de columnas para edificios y palomillas para la luz eléctrica y toda clase de piezas.

SE ENVIAN CATÁLOGOS

PLANOS Y PRESUPUESTOS

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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.

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.

ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

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

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

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

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

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

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

ROGGEN Y COMPAÑÍA.—Félix Picueta, 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

ENREJADOS DE ALAMBRE

para todo género de aplicaciones



Francisco Rivière

Ronda de San Pedro, 60

Barcelona

Pídanse Catálogos

VINOS DE CUZCURRITA

(RIOJA)

BODEGAS DE ZÁITIGUI

Para pedidos y noticias dirigirse á D. Manuel S. de Záitigui, en Cuzcurrita, ó al señor Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Ventura de la Vega, núm. 6, Madrid.

Negociante que visita el comercio de vinos alaciancos-lorenenses desea

REPRESENTACIÓN

de buenas casas para la exportación de uvas de España á Alsacia-Lorena y Alemania.

Escribir con las cifras F. 2.178, en Haasenteim et Vogler, A. G., Strasbourg (Alsacia).

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION

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-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IA}
HARO (RIOJA)
SUURSUALES EN HUESCA (ARAGON) Y HUELVA (ANDALUCIA)
VENTA Y AQUIER DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA
Productos analógicos.—Granada de todas las variedades de los vinos QUARITONANERS, ANTIPEMBENTOS, REGENERADORES
NUEVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS
Pídanse catálogo de precios y diseño

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesan distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

ÁRBOLES FRUTALES DE TODAS CLASES

los más superiores y nuevos que en España se conocen.

ÁRBOLES MADERABLES, DE PASEO Y DE ADORNO

PLANTAS DE JARDINERÍA

VIDES AMERICANAS

Grandes existencias de Estacas y Barbados de las especies y variedades más acreditadas por su resistencia á la filoxera y á la clorosis.

Con las plantas que esta casa ofrece, puede verificarse la reconstitución con todas las seguridades de éxito, en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid europea se cultiva.

MAGNIFICA COLECCIÓN DE INJERTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO de uva de mesa y de embarque, especialmente Ohanes, de absoluta autenticidad. SEMILLAS de todas clases de flores, hortalizas y plantas forrajeras.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

Se enviarán los Catálogos especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo á quien los pida.