

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XXIV

Miércoles 10 de Abril de 1901

NÚM. 1997

PRECIOS DE BARBADOS

POR MILLAR

Riparia Gloria ó Gran Glabre, 12 pesetas.

Rupestris Lot, 30 pesetas.



LAS MISTELAS Y LOS VINOS DULCES en Francia.

En nuestro Boletín del 23 del próximo pasado Marzo nos ocupábamos de los trabajos que se estaban practicando en la Cámara de Diputados y fuera de ella para cerrar de una vez las puertas de Francia á las mistelas extranjeras, y hacíamos notar que la Comisión de Aduanas había pedido la aplicación inmediata de la resolución. Desde entonces las cosas se han agravado extraordinariamente, pues á lo que parece no se trata ya sólo de las mistelas, sino que se involucra en los nuevos derechos que se quieren imponer á todos los vinos dulces, Málaga, Moscatel, Garnacha, Malvasía, Samos, Chire, etc., que hasta la fecha se les sometía al régimen de los vinos comunes, con la denominación de vinos de licor.

Si grave era ya el asunto refiriéndose á las mistelas, y concretándonos sólo á lo que á nosotros pueda importar, la trascendencia sube de punto al considerar el golpe mortal que con ello pueden recibir los vinos dulces españoles.

No queremos hacernos eco de lo que aquí se dice públicamente, ni de lo que han asegurado, según rumores, en la Dirección de Aduanas y en otros centros de la administración; pero sí hemos de hacer constar la zozobra é inquietud que reina entre los negociantes que al comercio de tales vinos se dedican.

En la Enotécnica se reciben diariamente quejas muy vivas y fundadas de comerciantes españoles y franceses, protestando contra los proyectos que, con el afán de proteger la viticultura francesa, convierten en un continuo *Via-Crucis* el negocio de vinos extranjeros en este país. Todos nos piden á una que elevemos sus quejas al Gobierno español en demanda de un régimen más equitativo y formal, á fin de que cesen de una vez y para siempre los entorpecimientos de todo género que van acumulándose para hacer imposible todo negocio y condenarle á una muerte lenta y sin piedad.

Suspendidas las sesiones en las Cámaras, no se tomarán probablemente resoluciones definitivas sobre tan importante cuestión, pues no creemos, como temen muchos, que el Gabinete francés aplique por una decisión ministerial la llamada ley del Candado hasta que se reanuden los debates; pero no será demás señalarmos á nuestro comercio de exportación, interesado en el asunto, los serios peligros que le amenazan.

No queremos tampoco anticipar juicios sobre el alcance que tendrán las modificaciones que se proyectan al actual régimen de los vinos de licor, tanto porque hemos oído opiniones distintas, como porque el Gobierno no ha hablado todavía sobre lo que se propone hacer; pero no se ocultará á nadie que por poco que se eleven los actuales derechos, dadas las condiciones en que se trabaja ahora, nuestro comercio de vinos finos, único que permite hoy afrontar las contingencias de la exportación, ya que en los vinos ordinarios, sobre no traer casi nada, sus precios son ruinosos, saldrán fuertemente perjudicados.

La verdad es que unas veces por yeso, sal, aguado, alcoholización, etc., y otras por aumento de derechos, modificación de leyes y multiplicación de trabas y dificultades en las aduanas y en el interior, la vida comercial de las casas francesas y extranjeras que se dedican al negocio de los vinos exóticos viene siendo imposible, y la crítica situación por que de largo tiempo á esta parte atraviesan, será, á no tardar, mucho más angustiosa, si, de un modo ó de otro, no se contrarrestan las demasías de los que, buscando un bien problemático, prescinden de todas las

consideraciones que se deben á los amigos.

«Hoy—dice el *Journal de Cette*—englobando en las nuevas tarifas de prohibición, además de las mistelas todos los vinos de licor, la Comisión de Aduanas propone á la Cámara que cometa una mala acción, agravada por una verdadera cobardía. Una mala acción, porque hay violación de los compromisos contraídos con naciones amigas; una cobardía, porque esas naciones son España, Turquía y Grecia, países en los cuales las advertencias diplomáticas no son apoyadas ni por flotas poderosas ni por millones de bayonetas.»

ANTONIO BLAVIA.

Cette 6 Abril.

EN DEFENSA DE NUESTROS VINOS

Según lo ofrecimos el miércoles último, á continuación publicamos el dictamen que el Instituto Agrícola catalán de San Isidro ha dirigido á la Federación Agrícola catalana sobre reformas en el impuesto de Consumos:

«Es tal la magnitud de la crisis vinícola que pesa no sólo sobre Cataluña, sino sobre todas las provincias españolas, y es, por otra parte, tan manifiesta, que el Instituto considera completamente ocioso entrar en consideraciones respecto de su existencia y extensión.

La producción vitícola de nuestro país alcanza, en números redondos, 20.000.000 de hectolitros, de los cuales no llegamos á exportar 6.000.000, y como quiera que cada día nos va á ser más difícil nuestra exportación á Francia, Suiza y Rusia, así como á las Repúblicas sudamericanas y países del Extremo Oriente, urge buscar salida á los 14.000.000 de hectolitros que aún nos quedan, porque, de lo contrario, ese mismo exceso de producción que, racionalmente pensando, ha de ir en aumento en años sucesivos, producirá, como ya ha empezado en algunas comarcas del reino de Valencia, el mayor ahogo de miseria, por exceso plétórico en la producción del vino.

Francia, país esencialmente vitícola, y donde el patriotismo se sobrepone siempre á todos los egoísmos, se encuentra, gracias á sus recientes buenas cosechas, sobrado de caldos, y allí ha bastado la exposición de este estado de cosas para que 180 Municipios, entre ellos París, no hayan vacilado ni un solo instante en abrir libremente las puertas de sus felatos á los vinos franceses, favoreciendo de esta manera que el mismo país consuma el exceso de su producción vitícola.

En España, examínese el asunto en la forma que se quiera, no cabe hacer otra cosa: es indispensable abrir las puertas al consumo interior, en los grandes centros de población, á esos 14.000.000 de hectolitros que nos ahogan y arruinan, y que el Gobierno se decida firmemente, en beneficio de nuestra primera riqueza agrícola y en bien de la salud del pueblo, á exigir el estricto cumplimiento de la Ley de 27 de Julio de 1895, sobre el vino artificial, y el Real decreto de 23 de Diciembre del mismo año, referente á policía administrativa en esta materia.

Fundado el Instituto en estas consideraciones y en la que es unánime opinión entre los agricultores de Cataluña, como tan elocuentemente pudo apreciarse en el resultado de las *conversas* sobre este tema en el últimamente celebradas, opina:

a) Que cabe pedir á los Ayuntamientos de las poblaciones mayores de 10.000 habitantes, según se lo consiente el segundo párrafo del art. 11 del reglamento de Consumos, no ya como con inteligente y patriótico interés han hecho en Francia las Administraciones municipales, sino más modestamente, dada la difícil situación que á sus Erarios impone el régimen tributario en que vivimos, lo siguiente:

1.º Que el vino hasta los 12º pague por derechos de consumo al entrar en las poblaciones de más de 10.000 habitantes 2 pesetas por hectolitro.

2.º Que los vinos comprendidos entre los 12 y los 15º paguen, por igual concepto, 8 pesetas por hectolitro.

3.º Que el mínimo del impuesto de consumos aplicable á los alcoholes comestibles sea de una peseta por grado, considerando como alcoholes los vinos superiores á 15º, y que los alcoholes destinados á la industria paguen por el tipo actual, con la condición que han de ser desnaturalizados en los felatos mediante la adición de algún hidrocarburo. Y que la dispensa de derechos que establece para los alcoholes el art. 27, párrafo cuarto del reglamento, se aplique únicamente á los utilizados para la fabricación de licores y encabezamiento de vinos, destinados unos y otros á la exportación.

4.º Que se prohíba la existencia de los depósitos de los comerciantes, tratantes, especuladores y almacenistas de vinos, dentro del radio de aquellas poblaciones, tal como está establecido en el caso de Madrid; y

5.º Que se acompañe con los vinos un certificado de origen en que conste los nombres del vendedor y del comprador y la graduación del vino en la bodega. Que á la entrada de los vinos se saquen en los felatos tres muestras de ellos: una para el introductor, otra para el felato y una tercera que quede como testigo y sirva de prueba en caso de alzada. Que la muestra del felato sea graduada en él por los medios más breves y exactos conocidos, sirviendo esta graduación, en caso de conformidad, para la aplicación de los derechos que se proponen en las conclusiones anteriores, cuales derechos se cobrarán *a posteriori* de los receptores. Que los vinos que entren en poca cantidad con destino al consumo de particulares y no quieran sus conductores esperar en el felato el resultado de la graduación, paguen el derecho de 8 pesetas por hectolitro.

b) Que se solicite del Gobierno una disposición de carácter general que, no sólo recomiende á los Ayuntamientos de las poblaciones mayores de 10.000 almas lo que acabamos de indicar en las trascritas conclusiones, sino además:

1.º Que se aumenten los derechos de los alcoholes extranjeros.

2.º Que consenta á los viticultores la destilación de los caldos de sus cosechas sin obligarles para ello á ninguna tributación.

3.º Que gestione cerca de las Empresas de ferrocarriles para que rebajen el precio de las tarifas sobre el transporte de vinos; y

4.º Que figure el vino en la ración del soldado de mar y tierra.

c) Y finalmente, llevar al Parlamento estas aspiraciones justísimas de una clase productora que va á ser víctima de la mayor de las miserias, la del exceso abundante de la producción, y además las siguientes:

1.º Que obligue con expresa ratificación al Gobierno el cumplimiento de lo legislado respecto de la sofisticación de vinos.

2.º Que negocie nuevos tratados de comercio favorables á la exportación de nuestros vinos, con las naciones siguientes: Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, Francia, Gran Bretaña, Holanda, Italia, Noruega, Rusia y Suecia, y por modo especial, con las Repúblicas Sudamericanas.

3.º Que mediante una ley consenta la libre introducción de sulfatos de cobre y azufre químicamente puros destinados á la viticultura.

4.º Que facilite la constitución de Sindicatos agrícolas para la elaboración de vinos tipos, su comercio y exportación; y

5.º Que siendo la contribución territorial de cupo fijo, y siendo también injusto y antieconómico el que los terrenos filoxerados sigan contribuyendo cual si estuvieran en plena producción, se declare, por medio de una ley, partidas fallidas las cuotas que á estos terrenos correspondan, y sin que, en modo alguno, puedan ser sus importes á más repartir entre la demás riqueza agrícola.»

CULTIVO INTENSIVO DEL TRIGO

Los procedimientos culturales modernos, aplicados á la producción del

primero de los cereales, es de esperar que transformen el estado económico de todos los países europeos, donde el creciente aumento de población complica el problema de las subsistencias de una manera alarmante.

Producir mucho por unidad de superficie, aun cuando, como es natural, este aumento de producción sea en virtud de la mayor suma de elementos puestos en juego, es el verdadero camino que ha de seguirse y el que desde luego se han trazado los que se preocupan de resolver la crisis que amenaza á Europa, y la que actualmente padecen muchos pueblos, entre los que por desgracia nos hallamos.

Las labores esmeradas, la elección de variedades que entallecen bien y el empleo de grandes cantidades de materias fertilizantes, han producido á Mr. Menudier excelentes resultados durante tres años consecutivos en los terrenos de Saintange, y deben servir de ejemplo á los agricultores, á cuyo efecto los publica el *Bulletin de la Société d'Agriculteurs de France*, expresándose como sigue:

«Seis hectáreas de terreno de regular calidad se sembraron durante los tres últimos años, de trigo duro de distintas variedades.

La siembra se hizo del 21 al 31 de Octubre en líneas bastante separadas, y á razón de 85 litros de semente por hectárea.

Las preparaciones fueron muy esmeradas, profundizando hasta 0,25 centímetros, y las que se dieron entre líneas con el arado de horcate, estaba muy en sazón la tierra; se pasó el rulo dos veces, una para desterronar antes de la siembra, y otra después de los hielos, porque estaba el terreno levantado.

La cantidad de abono empleada cada año importó 280 francos por hectárea, término medio, contando con una estercoladura para las tres cosechas y abono complementario de superfosfatos, nitrato y sal amónica.

El rendimiento medio obtenido ha alcanzado la elevada cifra de 37,25 hectolitros por hectárea y 6.538 kilogramos de paja; y el beneficio líquido, término medio, ha sido de 281,08 francos por unidad de superficie.»

EL LIMÓN

primera materia industrial

Aun prescindiendo de los constantes ataques que sufre la exportación de esta fruta, que constituye una importante riqueza para varias comarcas españolas, importa mucho dar aplicación industrial á buena parte de la fruta que por una ú otra razón queda fuera del consumo directo, y puede no obstante ser, y es en otros países, una primera materia para industrias de verdadera importancia.

Los dos más importantes productos industriales que del limón se obtienen son el ácido cítrico y la esencia del limón, y ambas explotaciones podrían ser un grande alivio para nuestra riqueza agrícola, al par que dos renglones á restar de la ruinosísima importación que del extranjero nos hace tributarios.

Tiene grandes aplicaciones la esencia de limón, y por ende mercado próspero. De ella hacen mucho consumo la perfumería, confitería, elaboración de productos farmacéuticos y otras industrias implantadas en España.

La obtención de la esencia no es ningún secreto industrial, ni exige excepcionales condiciones de maquinaria, pericia y medio ambiente, por lo que su explotación en España no es sólo posible, sino que fácil y ventajosa.

En síntesis las operaciones industriales para obtener la esencia de limón se reducen al raspado de la corteza, del que se obtiene una especie de serrín mediante procedimientos que varían desde el práctico y sencillísimo de los «rallos» al de las modernas y todavía no muy sancionadas por la práctica, máquinas descortezadoras. Después de esta primera operación ó se destila la esencia en alambiques corrientes mediante la adición de agua al serrín, ó se extrae directamente mediante el prensado en potentes prensas hidráulicas, en cuyo caso el raspado no es indispensable, toda vez que pueden ser sometidos á las mondaduras enteras.

El primer procedimiento resulta preferible al segundo por la calidad del producto, más superior en uno que en otro caso, y máxime si la destilación se ha efectuado en alambiques de vapor

en vez de los de calefacción por fuego directo.

Complemento de esta industria de la esencia que aprovecha la corteza, es la del ácido cítrico que utiliza la pulpa del fruto, y que consiste substancialmente en extraer mediante el prensado el zumo del limón, que ya por sí solo tiene grande aplicación industrial directa en la obtención de productos químicos, y luego tratarlo por la cal para obtener el citrato de cal, que á su vez tratado por el ácido sulfúrico, deja en libertad el cítrico que se busca.

No hemos de detallar las operaciones necesarias en ambas industrias, porque ni disponemos de espacio para ello, ni viene á nuestro propósito al trazar estas líneas, que no ha sido otro que el de llamar la atención acerca de unas explotaciones que en España apenas si están iniciadas y que tienen un excelente porvenir por razón de la abundancia y precios de la primera materia, del consumo efectivo asegurado y de ser auxiliares de la agricultura; razón esta última decisiva en nuestro sentir.

Implantar una industria al pie del punto de obtención de la primera materia, fué siempre una gran ventaja industrial y una probabilidad de éxito.

INJERTO POR APROXIMACIÓN

Conócese un procedimiento, debido al Sr. Duhamel, para conservar de un modo indefinido la vida y el vigor de los árboles, y que, en pocas palabras, consiste en efectuar el llamado injerto por aproximación y apuntalamiento, que consiste en dar á un árbol agotado nueva y vigorosa savia que le permita recobrar su perdida lozanía, plantando á su alrededor varias estacas de otro árbol de la misma especie, colocadas de tal manera que se puedan aproximar y poner en contacto con el árbol que se desea rejuvenecer.

En primavera, cuando las estacas han prendido, se corta en ellos unas lengüetas ó puntas como en los portainjertos comunes, aproximándolas después y poniéndolas en contacto con la corteza del árbol, en la cual se practican entalladuras, correspondientes á las puntas hechas, cuidando como en todo injerto que las cortezas generatrices queden en íntimo contacto. Después se procede á fijar las partes juntas por medio de la cera de injertar y una ligadura conveniente.

Cuando la savia de estas estacas entra en actividad, para el árbol, que muy pronto presenta nuevo vigor y lozanía.

En lugar de las estacas, pueden plantarse, alrededor del árbol, renovos tiernos tomados del mismo, pero así se retarda más el rejuvenecimiento.

Este sencillo sistema puede dar muy buenos resultados en los árboles frutales, pues cuando estén muy destruidos y amenacen muerte próxima, se logra vigorizarlos y hacerlos fructificar como en sus mejores tiempos.

El injerto por aproximación y apuntalamiento puede ser de muy útil aplicación para vigorizar los caducos árboles de los paseos y alamedas, que tanto importa conservar, lo propio que en las haciendas donde hay árboles antes lozanos y frondosos, que han servido de ornato y que, faltos de vigor, no tienen otro destino que ser derribados por el hacha destructora. Aplicándoles el procedimiento indicado, se devolverá á estos árboles su antigua lozanía.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) 7.—Tiempo buenísimo desde hace cuatro días, y, por consiguiente, las sementeras inmejorables. Absoluta paralización en el mercado, tanto de semillas, como de mostos y manzanillas. Las patatas siguen su curso de alza; las que se cosechan ahora se empiezan á cotizar á 15 pesetas. Los trigos se sostienen entre 13, 14 y 15 pesetas fanega, según las diferentes clases; habas, 15 idem; cebada, 7 y 8 idem; alpiste, 15 idem.—M. R. D.

Sevilla 8.—Muy paralizado el mercado en la última semana, debido á las festividades religiosas. En los días de trabajo entraron 2.600 arrobas de aceite, cotizándose de 12,87 á 13

pesetas arroba. Sin variación los precios de los cereales y sin pedidos los mercados de vinos.

La próxima feria promete estar concurridísima, y el estado de los ganados es excelente.

Buenos los campos y tiempo de calor.—C.

Obejo (Córdoba) 8.—Con el buen tiempo se van reponiendo los sembrados, esperándose buena cosecha.

Abundan los pastos, y por esto el estado de las ganaderías nada deja que desear. A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza para los artículos que se citan:

Trigo, 13 pesetas fanega; cebada, 8,50; avena, 7; habas, 11; garbanzos, 25; aceite superior fresco, 11,75 y 12 pesetas arroba (de este artículo se hacen pocas ventas); vino, a 6 y 7 pesetas arroba; vinagre de yema superior, a 3; idem de agua, a 2; tocino añejo, a 2,50 kilogramo; idem fresco salado, a 1,75; jamón añejo, a 3; idem fresco salado, a 2,25; carne de hebra, a 1,05. *El Corresponsal.*

Málaga 7.—Precios corrientes: Trigos del país, de 14,50 a 15 pesetas fanega; cebada del país, de 8 a 8,25; garbanzos, de 15 a 30; habas, de 12,50 a 13; alubias, de 37,50 a 42,50 los 100 kilos; maíz, de 12 a 13 fanega; arroz, 33,50 los 100 kilos; harina de primera, 20,50 arroba; idem de segunda, 19,50; idem de tercera, de 15 a 16; vino blanco, 7; idem de Málaga, 10; aceite de primera, de 12,50 a 13; idem de segunda, de 11 a 12.—*El Corresponsal.*

Huésca (Granada) 5.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, a 13,25 la fanega; idem candeal, a 12,50; centeno, a 8,50; cebada, a 8,75; panizo, a 8,75; cañamón, a 15; habichuelas finas, a 17,50; harina fuerte, primera clase, a 4,50 los 11,50 kilos; idem candeal, primera, a 4,50; idem fuerte segunda, a 4,25; idem candeal segunda, a 4,25; cáñamo, a 11,50; copos o colas, a 4,50; esparto largo, a 1,50; idem de embarque, a 0,63; alquitrán vegetal, a 2; vino tinto, 11, a 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 a 35; idem secos, de 18 a 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Isidoro Monzó.*

Montilla (Córdoba) 8.—Precios sobre vagón: Trigos recios, a 51 reales fanega; blanquillos, a 52; cebada, a 31; habas mazaganas, a 46; morunas, a 47; alpiste, a 60; garbanzos, de 60 a 80; arvejones, a 46; harina cilindrada, a 20 reales arroba las primeras clases, y a 19 las segundas; idem recias, a 18 y 17 idem.

Para más informes dirigirse al que suscribe.—*José Ortiz López-Cózar.*

DE ARAGON

Barbastro (Huesca) 7.—Muy buenos los sembrados.

Precios: Trigo, a 41 pesetas el cahiz; cebada, a 30 idem; avena, a 20 idem; aceite, a 60 pesetas el quintal (50 kilos); vino para la exportación, a 20 pesetas niestro (160 litros).—R.

Huesca 8.—La exportación de vino no va mal en las bodegas de esta Hoya y otras comarcas de la provincia, especialmente para las primeras clases, las cuales son ya escasas. La campaña empezó de 18 a 20 pesetas el niestro (160 litros); pero desde hace algún tiempo se cotiza de 22 a 25.

La vegetación se retrasó con los intensos frios, pero con los buenos días que llevamos brotarán en breve los viñedos.—*El Corresponsal.*

Aranda de Moncayo (Zaragoza) 8.—Buen tiempo, con el que mejoran los campos.

Encalmada la venta de vinos, pagándose el alquez (119 litros), a 14,50 pesetas.

Los trigos de monte, a 38 pesetas cahiz, y los de huerta, a 37; cebada, a 30; avena, a 21; habas, a 28; corderos, de 13 a 14 pesetas uno; carneros, de 24 a 25.—*Un Subscriptor.*

Alhama (Zaragoza) 8.—Tenemos tiempo primaveral, pero hace falta lluvia en este mes. Los sembrados, que han estado adormecidos por los frios pasados, prometen bastante. Los cañamos se sembraron con buen tempero, aunque estando muy fría la tierra. Se emplean muchos abonos, pero abundan los malos, y es lástima que las autoridades locales no metan en cintura a algunos vendedores sin conciencia, aplicando las disposiciones legales.

Paralizada la venta de vinos, cotizándose al detall de 12 a 13 pesetas el alquez de 120 litros. En baja los trigos, cediéndose los mejores a 38 pesetas el cahiz de 140 kilos; sólo se compra al peso. La cebada, a 28, y el panizo, a 27.

Muy elevados los precios del ganado lanar, vacuno y mular; aquí no han subido los precios de las carnes. Sé que a un labrador de ésta le han ofrecido 18 onzas por una mula.

El jornalero del campo lo pasa mal, pues sólo le dan al día dos litros de vino y una copa de aguardiente y 6 reales, saliendo a trabajar a las siete de la mañana y volviendo a las siete de la tarde (no podemos usar el horario nuevo). Con dicho jornal no puede mantenerse él y su familia.—A. E.

DE BALEARES

Palma de Mallorca 5.—Aceites: Finos de mesa, de primera, a 158 pesetas; superiores, de segunda, a 128; posos y

orujo, a 76. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

Alcoholes.—Rectificado superior, de 95°, a 93 pesetas hectolitro; corriente, de 94,5°, a 86; idem, de 88°, a 78; orujo, de 88°, a 70; residuos, a 68.

Algarrobas.—Nuevas, de 4,25 a 4,50 pesetas el quintal.

Almendras.—De 33 a 35 pesetas cuartera.

Almendrón.—De 115 a 117,50 pesetas quintal.

Azafrán.—A 4,25 pesetas la onza de 33 gramos.

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

Habas.—Para cocer, de 18,75 a 19 pesetas; para ganado, de 17,75 a 18,50.

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

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

DE CASTILLA LA NUEVA

Menasalvas (Toledo) 9.—El campo, que ya estaba bueno, progresa mucho con los días primaverales que llevamos. La cosecha de granos promete ser abundante. Los árboles frutales han empezado a florecer.

Encalmado el mercado. Cotizamos: Trigo, a 14 pesetas fanega; cebada, a 6; algarrobas, a 8; vinos tintos y blancos, a 3 pesetas la arroba.—R.

Quintanar del Rey (Cuenca) 8.—Como es nula o casi nula la exportación de vinos en este pueblo, se ofrecen los tintos a 5 reales la arroba, precio ruinoso. Firmes los cereales, pagándose el candeal a 50 reales la fanega. El azafrán, a 150 reales la libra. Me aseguran que las heladas pasadas causaron graves daños en viñedos y olivares. Desde hace unos días tenemos tiempo hermoso.—*Un Subscriptor.*

Almorox (Toledo) 5.—Los campos están inmejorables; muy lozanos y frondosos. Las labores de las viñas se hacen con buen tiempo y excelente sazón.

Precios: Vino dulce, a 9 reales la arroba; idem seco, a 8,50 idem; aguardiente de 20°, a 24 idem; aceite, a 56 reales la arroba de 25 libras (11,50 kilos); trigo, a 53 reales la fanega; centeno, a 32 idem; cebada, a 30 idem; garbanzos, a 24 reales la arroba.—J. G.

Calzada de Calatrava (Ciudad Real) 6.—Llevamos unos días hermosos, y si Abril sigue como hasta hoy y la langosta no ataca a nuestros campos, será abundante la cosecha de cereales, pues el estado de los sembrados es satisfactorio.

Precios: Vino, a 9 reales arroba; aceite, a 50 idem; candeal, a 51 reales la fanega; cebada, a 29.—M.

Tomelloso (Ciudad Real) 7.—La extracción de vinos es floja, pero las fábricas de alcoholes consumen grandes cantidades, y esto alivia la situación y hace se vaya realizando la gran cosecha que hace este pueblo. Cotizamos a 7 reales la arroba.

El trigo, de 50 a 52 reales fanega; centeno, a 34; cebada, a 28; avena, a 20.

Los hielos primero y después el largo temporal de lluvias retrasaron extraordinariamente las labores en viñedos y barbechos; así es que será imposible cultivar como en los años normales. Ahora el tiempo es magnífico.—*Un Subscriptor.*

Daimiel (Ciudad Real) 8.—Continúa el buen tiempo para los campos, con una temperatura casi de verano, y la tierra con bastante humedad, efecto de las frecuentes y abundantes lluvias; así es que las siembras están fuertes y lozanas, prometiendo una gran cosecha; los olivos, con largos y tiernos retoños, que demuestran la esperanza de un buen fruto, y las cepas con las yemas abultadas indicando que la savia ha tomado movimiento.

Los precios que rigen en este mercado son los siguientes: Candeal, 13,50 pesetas fanega; trigo, 12,25; jeja, 12,25; centeno, 9; tinos, 10; cebada, 6,75; panizo, 10,75; anís, 22,50; vino tinto, 2,25 arroba; blanco, 2,25; vinagre, 2,75; flemas, 17, 4,25; aguardiente, 25°, 15; alcohol, 40°, 16; aceite, 12,25; patatas, 1,50; queso, 20; habichuelas, 4, y lanas, 12,50.—*El Corresponsal.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Lerma (Burgos) 8.—Los vinos tintos se cotizan de 8 a 9 reales cántaro, con poca animación. En los pueblos de los partidos de Roa y Aranda de Duero se nota, según me dicen, poco movimiento en la extracción de aquellos caldos.

El trigo se detalla de 44 a 44,50 reales fanega; cebada, de 34 a 35; centeno, de 35 a 36; alubias, a 84; lentejas, a 48; garbanzos, de 90 a 100; patatas, a 5 reales la arroba.

El campo mejora mucho con el buen tiempo de que disfrutamos ahora, después de un largo y crudo invierno.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 7.—El trigo se cotiza a 45 reales las 92 libras. Buenos los campos y tiempo inmejorable. *El Corresponsal.*

Pampliega (Burgos) 7.—El tiempo excelente desde 1.º del actual, y algunos días con un calor sofocante.

Los sembrados buenos, prometiendo mucho con los días que llevamos de calor.

Las labores del viñedo muy atrasadas, por el mal tiempo que para estos trabajos ha hecho en los meses de Febrero y Marzo.

Hay escasez de obreros, a los que se paga a 10 reales diarios de jornal.

Al mercado de ayer entraron 1.200 fanegas de trigo, que se pagaron de 45 a 47 reales una; 80 de centeno, de 35 a 36; 200 de cebada, de 31 a 33; 200 de avena, de 20 a 22; 100 de garbanzos, de 80 a 110; 30 de yeros de 45 a 48. De patatas entraron 200 arrobas, que se vendieron a 5 reales arroba.

Vino tinto, a 14 reales cántaro; idem blanco, a 16.

Cerdos al destete se presentaron 30, que se pagaron de 70 a 90 reales uno; 20 de seis meses, de 140 a 220; 10 de un año, de 400 a 480, y 5 de año y medio, a 55 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 7.—Ayer entraron 100 fanegas de trigo, cotizándose a 46,50 reales las 94 libras. Las patatas, a 6 idem arroba; vino tinto, a 14 idem; idem blanco, de 14 a 16 idem.

Hermoso tiempo y buenos los campos.—P.

Valladolid 8.—Hoy han entrado en los Almacenes Generales de Castilla 50 fanegas de trigo, que se vendieron a 47,25 reales las 94 libras (27,31 pesetas los 100 kilos, o 21,56 pesetas hectolitro), y 50 de centeno, a 35 reales fanega.

En los del Canal entraron 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 47 reales las 94 libras (27,17 pesetas los 100 kilos, o 21,45 pesetas hectolitro).

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

Triguillo, a 36 reales fanega; cebada, a 32; algarrobas, a 34; avena, a 22; habas, a 40; centeno, a 32; guisantes, a 38; muelas, a 42; lentejas, a 40; yeros, a 40; garbanzos, a 110; patatas, a 1,50 pesetas arroba.

Harina extrafina, primera, a 18 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de primera, extra, a 17; idem de todo pan, a 16; idem de segunda, a 15; idem de tercera, a 14; tercerilla, a 10.—C.

Santander 8.—Harinas: Aquí las harinas siguen vendiéndose a 18 reales arroba las austro-húngaras, y a 17,50 las de piedras de marcas acreditadas.

Envíos por mar en la semana, 3.383 sacos en total.

Cebada.—Nada tenemos que agregar a nuestras notas anteriores respecto de este grano, que sólo da margen a pequeñas transacciones, al precio de 22,50 pesetas por cada saco de 80 kilos con tela.

Maíz.—Se han recibido 800 sacos. Parece iniciarse alguna más animación para esta semilla, que se cede a 26,50 pesetas por cada 100 kilos envasados.—*El Corresponsal.*

Astudillo (Palencia) 7.—Tiempo excelente.

Entraron 100 fanegas de trigo, que se pagaron a 44 reales las 92 libras; centeno, a 31 la fanega; cebada, a 30; avena, a 20; garbanzos, a 140; alubias, a 71; yeros, a 42.

Harina de primera, a 18 reales arroba; de segunda, a 17, y de tercera, a 16; patatas, a 6; vino, a 6,50 el cántaro.—*El Corresponsal.*

La Soca (Valladolid) 8.—Buen tiempo y regular extracción de vino.

En la última semana se han vendido 2.800 cántaros de blanco, de 13 a 14 reales, y 175 de tinto, a 14.

El trigo, a 46,50 reales fanega; la cebada, de 28 a 29, y los garbanzos, de 100 a 120.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 8.—Nulas las entradas de granos ayer y hoy.

Por partidas se paga el trigo a 46,25 reales las 94 libras.

Tiempo, muy bueno.—*El Corresponsal.*

DE CATALUÑA

Lérida 7.—El aceite es solicitado a los buenos precios de 13,50 a 14 pesetas la arroba.

Encalmado el mercado de cereales, rigiendo los siguientes precios: Trigo de monte, clase superior, de 18,50 a 19 pesetas la cuartera de 73,35 litros; idem clase corriente, de 17,50 a 18; idem floja, a 17; cebada, de 11,25 a 11,50; maíz, de 11,50 a 12; habones, de 14,50 a 15; habas, a 14,50; judías, de 21 a 24.—*El Corresponsal.*

Vilella Baja (Tarragona) 8.—Se han hecho algunas partidas de vino, a 22 pesetas la carga de 121,60 litros. El aceite, a 18 pesetas el cántaro (15 litros).

Tortellá (Gerona) 8.—Inmejorable la situación de los sembrados. Precios: Trigo, a 18 pesetas la cuartera de 80 litros; mezcladizo, a 17; habas, a 16; maíz, a 15. El aceite, a 13 pesetas maya.—J. M.

Figueras (Gerona) 7.—Precios en esta plaza:

Cereales.—Trigo, cuartera de 80 litros, según clase, de 18 a 19 pesetas; mezcladizo, de 16,50 a 17; centeno, de 15 a 15,50; cebada, de 11,50 a 11,75;

avena, de 9 a 9,50; maíz, de 15 a 16; mijo, de 16 a 16,50; judías, de 26 a 27; cecinas, de 29 a 31; habas de 15,50 a 16; habones, de 16,50 a 16,75; arvejas, de 20 a 21; garbanzos, de 22 a 25.

Ganado lanar.—Corderos de lactancia de un peso aproximado a 10 kilos, de 16 a 17 pesetas uno.

Cerdos cebados.—Los 10 kilos pesados vivos, según clase, desde 10,50 a 11,25.

Patatas.—Carga de 120 kilos, según clase, las de la parte de Olot, desde 18 a 19 pesetas una, y las de la parte de Camporód, de 21 a 24.

Aceite.—Mayal de 11 kilos 200 gramos, según clase, desde 13,50 a 14,50 pesetas uno.

Barcelona 7.—Precios corrientes de cereales de la última semana, al por mayor, dados por la Junta Sindical del Colegio de Corredores Reales de Comercio de la Plaza de Barcelona, sin derechos de Consumos, por pesetas los 100 kilos:

Trigos.—Candeal Castilla, de 32,04 a 32,27; Teodosie, a 32,27; Danubio, de 32,27 a 32,72; Buenos Aires (barbeta), a 31,81.

Harinas.—Elaboración por cilindros: Primera extra, blanca, de 39,66 a 40,26; primera superfina blanca, de 39,06 a 39,66; primera número 2, de 37,86 a 38,46; primera número 3, de 35,45 a 36,05; primera número 4, de 25,24 a 31,25; segunda, de 24,03 a 24,63; tercera, de 19,83 a 20,43; cuarta, a 16,82; primera extra fuerza, de 42,06 a 42,66; primera superfina, de 40,76 a 41,46; primera número 2, de 39,06 a 40,26; primera número 3, de 35,45 a 36,05; primera número 4, de 31,25 a 32,45; segunda, a 24,03; tercera, de 19,23 a 19,83; cuarta, de 17,42 a 18,02. *El Corresponsal.*

Valls (Tarragona) 8.—**Espiritus**: De vino destilado, la jerezana de 68 Cortés y 35°, a 69 duros; orujo destilado, la jerezana de 68 Cortés y 35°, a 60.

Vinos.—Los blancos, de 16 a 22 pesetas carga de 121,60 litros; tintos, de primera, de 16 a 20, y de segunda, de 12 a 15; a destilar, de 8 a 13.—*El Corresponsal.*

Tarragona 8.—Mercado encalmado, por las fiestas. Continúa la depreciación de la avellana, firmes los alcoholes, tendencia al alza en los cereales, precios sostenidos en aceites, almendras y coloniales. En vinos se espera muy poco o nada: de 4 a 6,50 reales por grado y carga de 121,60 litros, según la clase.—*El Corresponsal.*

Montblanch (Tarragona) 7.—**Anisados**: A 53 duros pipa de 19,50°, y a 43 de 17,50°.

Espiritus de orujo.—A 60 duros los 516 litros y 35°; refinados, a 10 los 121,60 y 24,50°, sin casco.

Espiritus de vino.—A 67 duros los 516 litros y 35°; refinados, a 11 los 121,60 y 24,50°, sin casco.

Holandas.—De vino, a 9,50 duros los 121,60 litros y 19,50°.—*El Corresponsal.*

DE EXTREMADURA

Don Benito (Badajoz) 7.—Tiempo bueno y caloroso.

Precios corrientes, salvo variación: Trigo rubio o fuerte, superior, de 58 a 58,50 reales fanega; idem id., corriente, de 56 a 57; idem blanco o pintón, de 54 a 56; idem albar o blanquillo, de 50 a 51; cebada, de 28 a 29; avena, de 19 a 19,50; habas, de 44 a 46; garbanzos gordos, de 100 a 140; idem regulares, de 90 a 100; lana fina, negra, de 70 a 72 reales arroba; idem id., blanca, de 60 a 80; idem basta, de 60 a 65; aceite, de 50 a 51; vino, de 11 a 12.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Luis Rolland Nicolau.*

Trujillo (Cáceres) 8.—Al fuerte temporal de lluvias ha sucedido tiempo caloroso. Se han reanudado los trabajos del campo, ocupándose también muchas personas en la extinción de la langosta.

Cotizamos: Trigos del país, de 11,25 a 11,50 pesetas la fanega; cebada del país, de 6 a 6,25; centeno, de 8 a 8,50; avena blanca, a 4,50; habas, de 8,75 a 9; harina de primera, segunda y tercera, a 13,50 la arroba; vino blanco, de 6 a 6,50; idem tinto, de 4,50 a 5,50; vinagre, de 3 a 3,50; aceite de segunda, de 15 a 16; patatas, de 1,25 a 1,50; vaca, de 18 a 20.—*El Corresponsal.*

Paraleda de la Mata (Cáceres) 8.—Las cosechas presentan magnífico aspecto. Trigo, 11,50 pesetas fanega; cebada, 7,50; centeno, 9; avena, 5, y vino tinto, 13°, 5 pesetas arroba (16 litros). Hay 2.000 arrobas de aceite a 17 pesetas. Todo al alza.—*El Corresponsal.*

DE LEON

León 8.—Precios del mercado último: Trigo, de 45 a 46 reales fanega; centeno, de 30 a 32; cebada, de 27 a 28; garbanzos, de 96 a 130; alubias, de 72 a 75; patatas, a 6 la arroba; vino tinto, a 14 el cántaro.—*El Corresponsal.*

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 7.—Poco concurrido el mercado último, por las fiestas religiosas.

Entraron 300 fanegas de trigo, que se vendieron de 46 a 46,50 reales fanega; 20 de centeno, de 33 a 34; 150 de cebada, de 31 a 32; 300 de algarrobas, de 27 a 28; avena, a 21; garbanzos finos, de 44 a 45 en onza, a 165 reales fanega; idem de 48 a 49, a 145;

idem de 52 a 53, a 130; idem de 56 a 57, a 115; idem de 60 a 62, a 100; idem duros; de 41 a 42, a 125; idem de 45 a 46, a 105; idem de 48 a 49, a 95.

Harina de primera, a 17 reales la arroba; idem de segunda, a 16; idem de tercera, a 15; harina, a 10; cabezuela, a 9; salvadillo, a 8; patatas, a 6; vino tinto, a 20 el cántaro; idem blanco, a 20.

Bueyes de labor, a 2.000 reales uno; novillos de tres años, a 1.500; vacas cotrales, a 900; añojos y añojas, a 600.

Se venden pocos garbanzos para sembrar, por más que en breve empezará la siembra.—*El Corresponsal.*

Salamanca 8.—Situación del mercado de ayer: Trigo de rentas, a 47 reales las 94 libras, retraimiento en los vendedores; trigo al detall, a 46,25, entrada casi nula; trigo barbilla, a 44, y trigo rubión, a 46, nominal; centeno, a 35 reales las 90 libras, sin operaciones; cebada, a 31 las 70 libras, al detall; algarrobas, a 32 la fanega; avena, a 24; garbanzos duros para sembrar, de 80 a 130.

Harina de primera, a 17 reales arroba; de segunda, a 16; de tercera, a 14, para el consumo local.

Bueyes de labor, de 1.200 a 2.100 reales uno; novillos de tres años, de 1.200 a 1.900; vacas cotrales, a 1.000.

Cerdos de seis meses, a 125 reales uno; idem de un año, a 260.

Agricultor: el pájaro es tu amigo; no lo mates.
Se calcula que necesita 40.000 insectos al año un pájaro para alimentarse.
Causa más daño el cazador de pájaros que el ladrón de frutos.
El mayor enemigo del labrador es el cazador con redes y reclamos.
Mientras el cazador de pájaros ríe, el labrador llora.
Si quieres plantar un árbol donde haya habido otro de la misma especie, mezcla mucha ceniza con la tierra.
No olvides que la labor equivale al riego.
Cuando el árbol tiene el fruto en su infancia, no lo labres ni lo riegues.
El color de las hojas indica la salud del vegetal.
El sulfato de hierro, caparrosa, se encarga de reverdecer las hojas.
El sulfato de hierro y la ceniza resuelven el problema de la vida de las plantas.
Al podar se ha de tener en cuenta que las ramas no han de ser tan orgullosas que miren al cielo, ni tan humildes que se inclinen a la tierra.
El buen podador ha de atender a la vegetación y a la fructificación.

NOTICIAS

Durante el mes de Marzo se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 4.683 bocoyes, 1.275 pipas, 723 medias, 823 cuartos y 476 octavos.
Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1900, acusa una baja de 3.287 bocoyes, 1.242 pipas, 459 medias, 608 cuartos y 275 octavos.
También la exportación de almendra y avellana está en lamentable descenso.
En Almería se han asociado los cosecheros y exportadores de uva después de celebrar una importantísima reunión, en la que se aprobaron por unanimidad las bases que han servido de fundamento al reglamento definitivo de la Sociedad.

La vid va brotando en condiciones satisfactorias en la provincia de Alicante. Los parrales de *valenst*, que son los que están más adelantados, ostentan gran muestra de fruto.
Urge aplicar a los viñedos el caldo bordelés (mezcla cupro-cálcica) para preservarlos del mildiu y los rots.

Con el buen tiempo de que hace días disfrutamos adquieren rápido desarrollo los sembrados de cereales, cuyo estado es magnífico en casi todas nuestras comarcas. La cosecha promete ser muy buena.

Con objeto de dar más amplitud a sus operaciones la casa de Logroño denominada *Bodegas Franco-Españolas*, se ha transformado en Sociedad anónima por acciones con un capital de pesetas 2.000.000.

La nueva Sociedad bajo el mismo título de *Bodegas Franco-Españolas*, continuará dedicándose como hasta aquí a la elaboración, compra y venta de vinos finos de la Rioja.
Forman el primer Consejo de Administración los señores siguientes: Presidente, D. Federico Anglade, del comercio de Burdeos; Vicepresidente, D. Pedro de la Riva, banquero de Logroño; Vocales, D. Daniel F. de Escondrillas, propietario de Bilbao; D. Hilario González, del comercio de Madrid, y D. Alejo Lepin, cuyo distinguido etnólogo ha sido designado para el cargo de Director Gerente de tan importantísima Sociedad.

En Cádiz se proyecta la celebración de un concurso agrícola.
Habrá premios para obreros agrícolas, que se adjudicarán de acuerdo con los grandes propietarios y labradores.
El pensamiento es premiar a los trabajadores que hayan tenido más constancia en el trabajo, más lealtad para con los patronos y hayan dado pruebas de honradez.
Dicho concurso se verificará en el mes de Agosto próximo.

A las diez de la mañana del día 14 del corriente mes se celebrará en Sevilla la exposición de ganados.

Precios de las narajas: Castellón, de 25 a 35 pesetas el millar; Burriana y Nules, a 30 idem; Villarreal, de 30 a 35 idem; Oliva y Pego, de 25 a 30 idem; Algemesi y Albuñol, pretenden a 2 pesetas arroba, quedando poca existencia; Alcira y Carcagente, de 2,75 a 3 pesetas arroba la fruta fina, y de 2,25 a 2,50 la regular.

En el teatro de Mula se ha celebrado una numerosa reunión para constituir la Comunidad de labradores, que tantas ventajas viene reportando en otras comarcas donde se encuentra establecida.

A esta importante reunión acudieron muchos propietarios, deseosos de que se constituyera pronto la Comunidad y se vean prácticamente los beneficios.
Se leyeron las ordenanzas de la misma y reinó en aquel acto la más perfecta unanimidad.
Muchísimas personas se han asociado a este proyecto, siquiera por los

medios y facultades legales que tiene la Comunidad de labradores para defender los frutos de la tierra de los constantes hurtos de que son objeto.

Varias Cámaras de Comercio, en vista de que los Estados Unidos preparan para muy en breve un nuevo arancel con la isla de Cuba, y a fin de procurar, mediante el tratado de París, que la producción española no resulte perjudicada con derechos prohibitorios, abren una información pública por ocho días, entre el comercio en general, con objeto de adquirir notas que sirvan de base a las gestiones que hayan de practicarse cerca del Gobierno.

Dicen de Valladolid: «Ayer se reunió en el Centro de Labradores la Comisión ejecutiva nombrada para realizar las gestiones necesarias a la realización del proyecto de Granja Escuela experimental, en esta provincia.

Los reunidos discutieron ampliamente el asunto, y acordaron, como medio necesario, recabar de la Diputación provincial, de conformidad con el Real decreto de 9 de Noviembre del 87, el apoyo para llevar a la práctica el laudable y utilísimo proyecto.

Para ello la Comisión ejecutiva elevará una exposición a dicha Corporación cuando ésta se haya definitivamente constituido.»

Siguen con gran actividad las obras del ferrocarril central de Aragón. De El Puerto a Teruel y Daroca, las obras de fábrica están casi completamente terminadas.

La sección de Sagunto a Valencia, aparte de los trabajos de construcción realizados, faltan a expropiar solamente cinco fincas, cuyos expedientes de tasación se tramitan con rapidez.

Para conocer la sofisticación del azufre, colóquese una pequeña cantidad de éste en una botella que contenga cierta cantidad de *sulfuro de carbono*. Siendo el azufre completamente soluble en el sulfuro, no debe quedar de él residuo alguno después de algunos momentos de agitar el frasco. El azufre que deje un precipitado cualquiera, debe considerarse como sospechoso.

El sulfato de carbono es un producto bastante generalizado en las granjas actualmente y se emplea en ellas para combatir los enemigos de los granos y de las vides; de suerte que no será difícil a nadie procurárselo.

Las fábricas del Estado van a dedicar una sección a construir máquinas agrícolas para surtir las Administraciones provinciales, con lo que los agricultores obtendrán fácilmente, y por un precio módico de arrendamiento, los enseñes necesarios para el cultivo de sus campos. Falta decir que tan notable mejora se realiza en el imperio ruso, no en España.

El 18 de Mayo de 1901 a las 5 horas 38 minutos y 3,8 segundos de la mañana (hora media de París), se verificará un eclipse total de sol que durará 6 minutos 30 segundos y será visible en diferentes puntos del hemisferio oriental, especialmente en las islas de Sumatra, de Borneo y sus inmediaciones. El señor William Crocker, de San Francisco, ha ofrecido sufragar los gastos de la expedición astronómica del Observatorio Lick, que será enviada a la región precitada para estudiar el eclipse. El fenómeno será total, también, en la isla de la Reunión, pero a hora demasiado temprana para que pueda observarse útilmente.

Nuevas patatas.—La selección y mejoramiento de semillas han conseguido obtener en Alemania nuevas variedades de patatas, que se recomiendan por sus cualidades alimenticias.

A las denominadas *Magnun bonum*, *Imperator Blau-Rieser* y *Maerker*, cultivadas desde hace tiempo en Francia, superan, según se dice, las ahora producidas por los alemanes. La teoría enseña y la práctica sanciona, que, en condiciones iguales, el rendimiento en peso y la riqueza feculenta, están en relación con la superficie foliácea y verde de la planta y con el tiempo que ésta aprovecha los beneficios de la luz solar.

Para conseguir el máximo de producción y de calidad, es preciso que cada variedad pueda recorrer las fases todas de su evolución, más o menos larga, según se trate de vegetales tardíos, semiprecozes o tempranos, es decir, que la madurez se logre en su plenitud.

Y mientras que las suertes generalmente cultivadas amarillean y pierden su follaje después de las lluvias de agosto, las nuevamente creadas por Mr. Paulsen continúan verdes al arrancarlas en Octubre.

Las variedades nuevas se nombran en los catálogos: *Poulsen*, *Olimpia*, *Apollo*, *Jeanne d'Arc*, *Goldammer*, y el que desee ensayarlas puede dirigirse a M. L. J. Gathoye-Fleron, en Bélgica.

Se está redactando en Málaga un notable escrito en defensa del libre cultivo del tabaco. Será dirigido a las Cortes y defendido en ellas por muchos Senadores y Diputados.

En dos y medio millones de hectáreas

se calcula la extensión regable de nuestro territorio, de los cuales sólo en poco más o menos de la tercera parte (990.000 hectáreas) se ha implantado la mejora, quedando de implantar en 1.600.000, cuyo coste de obras se supone no pasará de 500 millones de pesetas.

En el mes de Junio próximo comenzará a funcionar la nueva fábrica constituida por el Fomento Agrícola Pecuario de Gijón y destinada a la elaboración de leche pasteurizada, quesos y mantecas. La misma Sociedad abriga el proyecto de crear otra fábrica de la misma índole en Villaviciosa.

El león ha casi desaparecido de la Argelia y de todo el litoral africano. Su piel se vende a 1.800 ó 2.000 francos. El tigre no desaparece, ni sus congéneres más semejantes, los leopardos y las panteras, y de ahí el precio insignificante de sus pieles. Una piel hermosa de un tigre de los juncales ó real, oscila entre 50 y 100 francos. Una piel de gato negro de Holanda es infinitamente más cara, pues su precio corriente es de 10 a 12 francos. La piel de lince vale 50 francos. La de la zorra vulgar no tiene valor de importancia; pero la homóloga americana, que también se llama plateada, tiene un precio muy variable, pues oscila entre 12 y 1.400 francos la pieza, siendo más apreciada la que lleva blanca la punta de la cola. La piel de nutria de mar, un ejemplar en buen estado, alcanza el precio de 5.000 francos.

La Sociedad de cazadores de El Ferrol ha fijado en los sitios más visibles de las aldeas próximas carteles ofreciendo quince pesetas a todo el que, durante la época de la veda, denuncie la infracción de la ley de caza.

La prensa italiana habla de un nuevo descubrimiento, debido a Francisco Nardi. Es un aparato especial, mediante el cual, sin intervención del hombre, se carga y descarga un nuevo cañón contra el granizo en el momento oportuno, es decir, cuando la zona que se trata de proteger está amenazada. La misma electricidad de la nube cargada de granizo, regala el tiro.

Un curioso fenómeno ha sido observado en Génova, referente a la influencia que la electricidad tiene sobre la vegetación.

Las ramas de los paseos públicos que estaban iluminados por las lámparas eléctricas de arco voltaico, han conservado las hojas verdes durante mucho tiempo, mientras que las otras ramas las perdieron en su tiempo normal. A primeros de Enero podían todavía verse las hojas verdes en los árboles, hasta que las heladas fuertes del invierno las han privado de este bello adorno.

Es objeto de estudio estos días, por parte de nuestros productores, la disposición del Gobierno francés declarando de utilidad pública la «Sociedad de Fomento para el comercio de exportación» domiciliada en París.

Los servicios prestados por dicho instituto mercantil en el Sudán francés, en Argel y otros mercados, han dado por resultado un acrecentamiento en el tráfico de exportación, ejemplo que debía ser imitado por nuestras Corporaciones que se dedican al fomento de la producción.

Conocida es la laboriosidad de las abejas.

Cuando el tiempo es bueno, una «obrero» puede visitar de cuarenta a ochenta flores en seis ó diez viajes, y recoger 1,16 de grano de néctar.

Si chupa en 200 ó 300 cálices, reunirá un tercio de grano.

En buenas condiciones necesitará, pues, varios años para fabricar un kilo de miel, que llenará unas 3.000 celdillas.

Una colmena contiene de 20.000 a 50.000 abejas, de las cuales la mitad preparan la miel, y la otra parte se ocupa en los cuidados de alojamiento y en la familia.

En un día bueno, 16.000 ó 20.000 abejas podrán explotar de 30.000 a 1.000.000 de flores. Además, es preciso que la localidad sea favorable para la preparación de la miel.

Una colmena poblada con 300.000 abejas, puede, pues, elaborar un kilo de miel por día.

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 a este Instituto la suma de 25.000 francos, a fin de que todas las personas sordas que carezcan de recursos para procurarse dichos Timpanos, puedan obtenerlos gratuitamente. Dirigirse al Instituto Nicholson, «Longcolt», Gunnersbury, Londres, W. Inglaterra.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 9
París a la vista..... 36 00
Londres a la vista (lib. ester.) pta. 34 26
MADRID
IMPRESA DE LOS SUCESORES DE CUESTA
Calle de la Cava-alta, núm. 5
1901

MARCA CONCEDIDA
VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)
DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

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

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS
En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, a 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 E HIJOS DE ALABIOS
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.
Para más pormenores dirigirse a la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

IMPORTANTE
Procedente de la testamentaria de D. León Villapadierna, conocido y antiguo cosechero de vinos, se venden 400 cántaras de vinos rancios, desde el año 62 al 99. Son blancos y casi todos secos. Se darán con sus riquísimos embases, por poco más del valor del vino ordinario.
Para tratar, dirigirse a D. RAMÓN ESPIN, Valladolid, Acera, 22.

CLARIFICACION DE VINOS

Se consigue la completa clarificación de los vinos empleando la TIERRA VINO LEGÍTIMA, cuyo uso, muy sencillo, comunica a los caldos la limpidez y transparencia propias para ser presentados en el mercado con ventajas.
PRECIOS
Saco de 25 kilos..... 25 pesetas.
— de 50 —..... 45 —
— de 100 —..... 80 —
Los pedidos a D. Manuel Maraver, dirección de «La España Industrial», San Bernardo, 50, 2.º izquierda.—Madrid.

SERRERIAS MECANICAS A 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 Peña, de Gurendez (Álava).

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

AZUFRE GRIS

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

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. Exitos completos y economía.

TANINO ENANTICO

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 a 400 arrobas
Dirigirse con sello al Representante en España, D. F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid), y en Madrid, Eres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería.

JUAN MUNILLA CAPATAZ BODEGUERO CON TITULO

DESEA COLOCARSE
Para informes dirigirse al mismo, Pontarrón, núm. 6, Tudela (Navarra).

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

VIDES AMERICANAS

LA VITICOLA CATALANA

la más antigua y acreditada casa Propietario-Director DON FRANCISCO CASELLAS
Avequia, 9, BARCELONA

VENTA DE BARBADOS DE AUTENTICIDAD GARANTIDA A LOS SIGUIENTES PRECIOS
Rupestris Lot, Guiraud, Madera roja y Aramon X Rupestris Ganzin núm. 1, a 40 pesetas mil.
Riparia Gloria, Solonis Gigante, a 30 pesetas mil.
Rip. X Rup. números 101-14, 3.306, 3.309, y Mourvedre X Rup. número 1.202, a 60 pesetas mil.
Injertos, a 180 pesetas mil.
Pidanse catálogos ilustrados de 1899 a 1900.

TALLER MECANICO

CONSTRUCCION DE MAQUINARIA AGRICOLA

ARANZABAL Y COMPAÑIA.—VITORIA

Especialidad en arados *Brabant*, modelos perfeccionados a 175 pesetas, incluso el carro de transporte y dos rejas de recambio. Máximo de labor, 0,30 metros de profundidad. Material sólido y perfecta regularidad en la marcha.
Gradas articuladas de varios tamaños y con aplicación a las diversas labores de preparación del terreno.
Azadas de caballo para reñoles y escardas para una caballería y con destino a plantas cultivadas en líneas.
Sembradoras mecánicas para remolacha azucarera, último modelo adoptado en las azucaras del extranjero, por 220 pesetas.
Construcción de toda clase de arados, y entre ellos uno con privilegio de invención por 20 años y premiado en varias Exposiciones.
Amplias informaciones y detalles de otros aparatos auxiliares de agricultura, como aventadoras, trituradoras, corta-raíces de disco cónico, desgranadoras de maíz, etc., etc.

EN LA MANCHA

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

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES & C.^{IE}

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

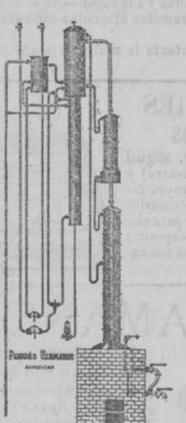
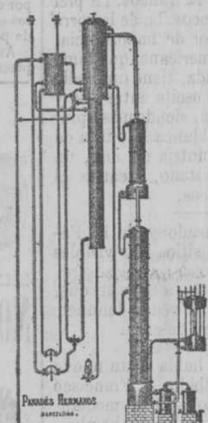
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar 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. NOS - CONSTRUCTORES

SAN PAGIANO, 16, BARCELONA

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

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

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

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

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

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

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

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

Se envían catálogos y presupuestos gratis.

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

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

LIBROS DE AGRICULTURA Y GANADERIA

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 oliva, 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 avicultor: *Las aves de corral*, por Columela. Precio, 1,50 pesetas.

Biblioteca clásica del arboricultor.—Volumen I. *El cultivo de los árboles frutales*, por Abu Zacarias, prólogo de D. Z. Espejo. Precio, 2 pesetas.—Se venden en las principales librerías de Madrid y provincias.

Advertencia importante.—Los pedidos de libros que hagan por nuestra mediación los suscriptores de la CRÓNICA, los servirán con el 20 por 100 de descuento.

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.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

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

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO



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

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

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.

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 vinicultores, 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 Emballanc, 3, Valencia, Agente general en España.

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.^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 analicen nuestras materias al recibo de las mismas.

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

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

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

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

MAQUINARIA

PARA LA MOLINERÍA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

Sistema SALVATELLA

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

ANUARIO DEL COMERCIO

DIRECTORIO DE LAS 400.000 SEÑAS

ESPAÑA

CUBA, PUERTO RICO, FILIPINAS, ESTADOS HISPANOAMERICANOS Y PORTUGAL

Vigésimatercera edición, 1901

(BAILLY-BAILLIERE)

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

Premiado con Medalla de Oro en la Exposición de Matanzas 1884 y de Barcelona 1888, Medalla de Plata en la de París 1889, Gran Diploma de Honor en el Concurso Internacional de Madrid de 1893, la más alta recompensa en la Exposición de Chicago de 1893 y Medalla de Oro en la de París de 1900.

RECONOCIDO DE UTILIDAD PÚBLICA POR REALES ÓRDENES

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

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

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

ESPAÑA

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

Precio: 25 pesetas

(franco de portes)

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

VINOS DE CUZCURRITA (RIOJA)

BODEGAS DE ZAITIGUI

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

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IE}
HARO (RIOJA)
SUURSALTES EN HUESCA (ARAGON) Y HUELVA (ANDALUCIA)
VENA Y AQUILERA DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA

Productos enológicos.—Gestión de todas las enfermedades de los vinos CLARIFICANTES, ANTITERMOPES, REGENERADORES
NUEVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS
Pídanse catálogo de precios y diseño

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 molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

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

DR. D. F. GARAGARZA

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

Negociante que visita el comercio de vinos alsacianos-lorenceses 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).

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

— AÑO XXIV —

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

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

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

PAGO ADELANTADO