

# 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 24 de Julio de 1901

NÚM. 2012

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

## LA CRISIS VITIVINICOLA

Tarea inútil resulta hasta la fecha la publicación de innumerables artículos y cartas dando cuenta de la tremenda crisis vitivinícola que hoy atravesamos, y lo aterradora que nos amenaza para mañana.

Sin embargo, no debemos cejar en esta labor, y tal vez nuestra perseverancia ilumine á Ministros y Diputados, y piensen en que aquellos que han sacrificado y expuesto intereses, deberes, amistades y vidas para elevarlos á los puestos preeminentes que ocupan, gimen y sufren en la mayor miseria, sin otras compañías que la tristeza y el hambre que ennegrecen su hogar.

De la regeneración y defensa de la agricultura depende el florecimiento de nuestra nación. La viticultura constituye en España la principal, la más importante y fecunda rama de la agricultura. La viticultura es la única fuente cuyo néctar inapreciable puede vivificar el exhausto organismo de nuestro país. Si á la viticultura se ampara y florece, el contribuyente podrá pagar los enormes tributos que le rebagan; si, por el contrario, se la relega al olvido, si se la desprecia y abate, entonces el conflicto será inevitable, la situación de España será espantosa, pues el Gobierno tendrá por fuerza que incautarse de la mayoría de las fincas, porque al contribuyente no le producirán para el sustento de su familia, mucho menos para atender á las crecidas cargas del Estado.

Para demostrar la verdad de estos hechos vamos á fijar los gastos y productos que el cultivo de la vid proporciona al propietario en las circunstancias actuales.

Cultivo y producción por término medio de 1.000 vides

GASTOS	
1 peón para replantar, á 2 pesetas..	2,00
10 ídem para cavar, á 2 ídem.....	20,00
1 ídem para desbarajar, á 2 ídem...	2,00
5 ídem para vinar, á 2 ídem.....	10,00
1 ídem para descubrir, á 2 ídem....	2,00
2 1/2 ídem para vendimiar, á 1,25 ídem.....	3,12
Acarreo de la uva, á 0,5 pesetas por arroba.....	4,00
TOTAL.....	43,12

Omitimos los gastos que llevan consigo las enfermedades que padece la vid, como la piral, que aquí hace enormes destrozos, y el mildiu, que también nos invade por desgracia.

### INGRESOS

80 arrobas de uva, á 0,35 pesetas (1)..

Los sarmientos, en equivalencia de la poda, recogida y acarreo de los mismos.

Nos encontramos, pues, que para pagar los impuestos que le corresponden tenemos un déficit de 15,12 pesetas; así es que... las culive el Estado.

Urge solucionar tan terrible crisis, para que en la próxima cosecha no reine tan angustiosa y difícil situación.

Se impone, por lo tanto, de una manera imperiosa, necesaria, inaplazable, la supresión del impuesto de consumos y la prohibición de fabricar alcohol industrial, si se quiere evitar el horroroso conflicto que nos amenaza y librar á millones de españoles de sufrir los terribles estragos que causan la miseria y el hambre.

A. MILLA.

## LA PRÓXIMA COSECHA DE VINOS en Francia

El servicio de estadística del Ministerio de Agricultura acaba de publicar las evaluaciones de las cosechas, según los profesores departamentales, para la campaña de 1900-901. Las notas publicadas se aplican á las apariencias correspondientes á la fecha del 1.º de Julio y tienen por base los coeficientes siguientes:

(1) El vino se vende á 0,75 pesetas la arroba de 16,14 litros.

tes: 100 significa muy buena; 80, buena; 60, bastante buena; 50, pasable; 30, mediana; y 20, mala.

De los datos que se consignan relativos á la viña se desprende que once departamentos tienen la nota de 100, muy buena; 51 alcanzan de 80 á 99, ó buena; once se clasifican entre 60 y 79, ó bastante buena; y los once restantes no cultivan la viña.

Comparadas estas cifras con las que dieron las apariencias de la cosecha en igual época el año anterior, resulta que para la mayoría de los departamentos grandes productores del Mediodía, del Oeste y del Este, que tenían muy buena nota en 1900, tiene que rebajarse este año.

Ateniéndose á estos números, puede concluirse que las vendimias próximas serán menos abundantes que las de 1900. De otra parte, si relacionamos las cifras actuales con las de 1899, se nota que estas últimas fueron algo menores. Refiriéndose, pues, estrictamente á los que se derivan de las estimaciones hechas, el futuro rendimiento, tal como resulta de las apariencias del 1.º de Julio, permiten al Ministro de Agricultura suponer una cosecha que deberá colocarse entre la de los dos años precedentes. En 1899 se recolectaron 48 millones de hectolitros y 67 millones en 1900. Si todo lo que está sobre pie llega á bien, la verdadera cosecha deberá alcanzar, por consecuencia, la cifra de 55 millones de hectolitros, sin contar Argelia ni Túnez. Eso al menos se desprende de la evaluación oficial.

Para nosotros la consecuencia que se deriva es la de que si en 1900 expedimos 2.889.000 hectolitros de nuestros vinos y en 1901 llegamos escasamente á 1.500.000, no es aventurado pronosticar que todo lo más que nos corresponderá en 1902 serán unos dos millones de hectolitros, pues no puede ocultarse á nadie que es grande el remanente de vinos que queda de la recolección anterior, y que con la de Argelia y Túnez la próxima cosecha francesa, sin contar el vino de pasa, el de azúcar y los agua-pies que se elaboran, se elevará á más de 60 millones de hectolitros, cuando Francia no necesita más que unos 46 millones de hectolitros para su consumo y exportación.

Como se comprende, los datos publicados no son más que provisionales, ya que depende de mil circunstancias que aumenten ó disminuyan, pues de ser favorables ó adversos los dos meses que faltan para asegurar el grueso de la recolección, pueden modificar de una manera esencial los cálculos hechos; pero como de todos modos tienen grande importancia para nuestro comercio de exportación y suelen resultar muy aproximados la mayoría de los años, de ahí que no hayamos titubeado en estamparlos.

ANTONIO BLAVIA.

## MÁS SOBRE FERROCARRILES

### A las Cámaras de Comercio

Dirijo estas ligeras observaciones á los hombres que por su vida mercantil tienen más contacto con los ferrocarriles para que se las cuenten á sus amigos los políticos, los cuales dudo entendiéndolas de estas cosas, por no ser su negocio.

1.º Además de lo pedido por ciertas Cámaras de Comercio respecto á la conducción de mercancías, entiendo debe desaparecer eso que se denomina *pequeña velocidad*, toda vez que su existencia la conceptúo un absurdo mayúsculo.

Todas las mercancías deben empezar y seguir su marcha hasta el término de su recorrido, á gran velocidad. La razón es bien obvia desde que el mayor ingreso de las Compañías ferroviarias le constituye la conducción de mercancías. Lo mismo que se pone un tren de pasajeros, debe formarse, á los quince ó treinta minutos, otro que vaya á continuación de aquél recogiendo los vagones cargados de mercancías que haya en las estaciones de la línea, á fin de que lleguen á su destino tan pronto como las mercancías facturadas en gran velocidad, sin que las tarifas excedan de las que rigen para la llamada *pequeña velocidad*.

De ese modo se haría el servicio con más regularidad y menos dispendios y trastornos para el comercio, que es al que deben escuchar y atender las Com-

pañías, pues del comercio viven y él las hace ricas.

A un pobre carretero que guía un carrito viejo conducido por dos boricos, se le encarga el transporte de una mercancía, y ya no cesa de andar hasta llegar á su destino y entregar el género que se le confió, deteniéndose únicamente en ventas ó posadas para mal comer, beber y descansar. Pues no lo duden mis lectores: tan conductor de mercancías es aquél con su vehículo y sus dos bestias, que la más poderosa y adinerada Empresa ferroviaria; los dos persiguen el mismo fin. A mayor ángulo, mayor lado, y á mayor poderío, dirán las Compañías, mayor estrujón al comercio.

El libro de reclamaciones sirve para que el público consigne los abusos de las Compañías y de sus empleados. Dicho libro, según el corto criterio del que suscribe, debería estar en la Casa Consistorial ó Municipal de todo pueblo en el que exista estación. Sabido es que en España la mayoría de las estaciones están en despoblado; así es que puede ocurrir que cuando un remitente ó consignatario desee protestar de los abusos de un Jefe ó Factor, esté sólo el empleado que ha faltado y se niegue á entregar el libro, pues en aquel momento es juez y parte el Jefe ó Factor, y no es posible buscar testigos en un despoblado.

Podrá argüirse que si el libro no está en la estación, no será fácil pueda revisarlo el señor Inspector del Gobierno dos veces al mes, como está preceptuado; pero esta dificultad desaparece con que un alguacil de cada Ayuntamiento se encargue de llevar el libro á la estación los días fijados por el Inspector para hacer dicha visita ó examen. Creo que no dejará de haber un alguacil hasta en los pueblos más insignificantes que tengan estación.

Además del libro que se conserve en la Casa Municipal, debe haber otro permanente en las estaciones para que los viajeros consignen sus protestas y reclamaciones.

Si á un Factor ó Jefe se le pide el libro para consignar una queja contra él, puede negarse á entregarle; pero aun cuando le entregue, siempre resultará más ó menos cohibido el reclamante al verse obligado á redactar la protesta en presencia del que cometió la falta, y en la generalidad de los casos no escribirá con la debida energía ni con absoluta independencia.

3.º Todo empleado que falte al público, bien de palabra ó obra, ó cobre por transportes mayor cantidad que la que corresponda según tarifa, será despedido bajo la intervención del representante del Gobierno, levantándose un acta en el mismo libro de reclamaciones, en la que se harán constar los motivos de aquella determinación. De dicha acta se mandará un duplicado á la Cámara de Comercio, si es que la hubiere en el pueblo donde se dejó cesante al empleado.

Esto no obsta para que además se multen á las Empresas, según la importancia de las faltas que con intención deliberada cometan los malos empleados.

No debe consentirse que éstos sean escudados por sus amos los señores del Consejo y demás altos empleados de las Compañías.

4.º Las Empresas no deben cobrar por más kilogramos que los que realmente resulten al ser pesadas las mercancías en las básculas de las estaciones ó se consignen en el talón. Generalmente se cobra entera la última fracción de 10 kilos, aunque faltan 9 para completarla. Esto es notoriamente injusto, pues no debe pagarse por lo que no se transporta.

5.º Según tengo entendido, los plazos que los artículos 155 y 158 del Reglamento de ferrocarriles conceden para reclamar por lo cobrado de más en las expediciones, son muy cortos; de modo que si el remitente ó consignatario no advierten el error en el momento ó poco menos, ya no pueden pedir la devolución de lo pagado indebidamente. Nada más natural, entre personas de buena fe, que devolviese lo que por equivocación se hubiere cobrado de más, aun cuando en apercibirse de ello hayan transcurrido un mes, un año ó diez. La reclamación siempre resultará justísima.

En casi todas las estaciones de España deben ser mayores los muelles de mercancías, así como los pisos ó pavimentos es de necesidad estén bien so-

lados con piedra natural ó artificial, ó con asfaltos. Hay muelles que parecen basureros, y debían estar limpios como vaso de oro expuesto en el escaparate de una joyería, por cuanto por los muelles pasan los artículos que nos alimentan.

Existen muelles en los que no pueden moverse ni aun los mismos ratones que los habitan. Tan reducidos son.

En Octubre y Noviembre últimos tuve necesidad de ver los muelles de las estaciones de Ponferrada (línea de Galicia) y Gujuelo (línea de Palencia-Astorga), y tal era el movimiento de mercancías que había, que allí no se podía parar por falta de espacio y confusión de hombres, ganados y mercancías. Por dicha causa fué preciso hacer la carga y descarga fuera de los muelles, al aire libre, en un fango y mientras caía copiosa lluvia sobre todo, personas, ganados y mercancías.

Si las Compañías, por no gastar, no quieren ensanchar los almacenes de que tratamos, hasta hacerlos cuatro ó cinco veces más espaciosos que actualmente lo son, según la importancia comercial de los pueblos, deben permitir construirlos con sus cargaderos dentro del perímetro ó radio de las estaciones á los comerciantes establecidos en dichos pueblos, costeando ellos las obras necesarias y comprando los terrenos inmediatos á aquéllas, y con derecho á hacer la carga y descarga de sus mercancías, así como también con la facultad de depositarlas y conservarlas en los mencionados edificios hasta realizar la venta de ellas. El fisco no debe molestar á los dueños de los depósitos dichos, siempre que estén matriculados en el pueblo en que aquéllos radiquen.

JULIÁN BARAHONA.

(Se continuará.)

## LA PIRAL DE LA VID y los medios de combatirla

De varios pueblos de la provincia de Ciudad Real recibimos noticias poco tranquilizadoras sobre los daños que el insecto con cuyo nombre encabezamos estas líneas ocasiona á los viñedos, habiendo también invadido los inmediatos á la capital, según hemos comprobado sobre el terreno. Como el mal puede agravarse si no se ataca con energía, juzgamos oportuno publicar estas breves líneas dando á conocer los caracteres del insecto, costumbres que tiene y medios de combatirlo.

Científicamente se denomina Tortrix Pilleriana, pero en el campo es conocido con los nombres de piral, oruga, sapa, lagarta, etc. Como verdadero insecto, sufre varias transformaciones durante su vida. En Julio y Agosto cuando nace, aparece bajo la forma de una pequeña oruga de dos milímetros de longitud, de color verde amarillento, con la cabeza negra y algunos pelos esparcidos por el cuerpo.

No causa entonces daño alguno, limitándose á esparcirse por las hojas; bien pronto las abandona, dejándose caer de ellas por medio de un hilo sedoso que segrega, quedando colgado hasta que el viento le aproxima al tronco de la cepa, donde busca un abrigo debajo de la corteza; allí teje un pequeño capullo y en su interior queda alejado durante el otoño é invierno.

Llegada la primavera, sale de su encierro, dirigiéndose en busca de los tiernos brotes de la vid, cuyas hojas aproxima ó arrolla, sujetándolas con un tejido sedoso para construir su morada, dentro de la cual se alimenta de las hojas. Consumidas éstas, vuelve á repetir la operación con otras, asociando á ellas los racimos inmediatos, que también destruye. En tal estado, la oruga experimenta cuatro mudas ó cambios de piel, y merced á su gran voracidad crece rápidamente hasta lograr su mayor desarrollo, midiendo entonces tres centímetros de longitud. Emplea unos dos meses en llegar al estado adulto, y es la época en que ocasiona más estragos.

Concluido su desarrollo, y sin salirse de su alojamiento, hila un pequeño capullo para encerrarse en él, transformándose luego en crisálida, de color verde amarillento al principio, y rojo oscuro después, invirtiendo en este cambio unos quince días, al cabo de los cuales aparece la mariposa completamente desarrollada. Mide ésta 20 ó 25 milímetros, contados desde el extremo

de las alas, siendo de color amarillo dorado las superiores, lo mismo que el resto del cuerpo, y algo agrisadas las inferiores.

La mariposa no come ni ocasiona daño alguno, limitándose á revolotear durante los crepúsculos ó en días nublados, y á verificar la cópula, después de la cual muere el macho. La hembra fecundada le sobrevive unos diez días, y durante ellos hace la postura, depositando cincuenta ó más huevos en la cara superior de las hojas tiernas de la vid, formando placas de dimensiones varias. Los huevecillos son ovalados, de un milímetro de largo, de color verde al principio, que se transforma luego en amarillo, y últimamente negrozco. A los diez ó doce días nacen las nuevas orugas que renuevan los actos anteriormente descritos.

Los destrozos que ocasiona este enemigo de la vid son de gran consideración por el alimento que consume y por las hojas y racimos que inutiliza, por cortarlas ó dejar apisonadas entre los tejidos sedosos que tanto dificultan su vegetación. En algunas ocasiones les hemos visto destruir totalmente la cosecha.

La piral resiste mucho á los accidentes meteorológicos; únicamente las heladas tardías de primavera destruyen parte de las orugas y las lluvias de verano matan algunas mariposas. En cambio se emplean varios medios para combatirlo con éxito; entre ellos debemos citar la sulfurización de las cepas, el escalde, el descortezado, los embadurnados y la recolección de los huevos, orugas y crisálidas; también han sido ensayadas las hogueras y luces, para atraer las mariposas, pero con escaso resultado.

La sulfurización consiste en someter la cepa á la acción del ácido sulfuroso, ó sea el gas procedente de la combustión del azufre, que mata las orugas. Se lleva á cabo en invierno después de la poda, quemando dicha substancia en polvo ó mechas junto á cada cepa, previamente cubierta con una campana de zinc ó medio barril de madera que retiene el gas, procurando que la operación no dure más de diez minutos para no causar daño á las yemas de la vid.

Hace algunos años empleamos con gran éxito este tratamiento en el término de Requena (Valencia), resultando económico, especialmente cuando el obrero disponía de suficiente número de campanas y el viticultor se fabricaba las mechas, que pueden ser más ordinarias que las empleadas en las bodegas.

Otro procedimiento tan útil como el anterior cuando se dispone de agua cerca del viñedo, y que se emplea en la misma estación que aquél, consiste en el escalde de las cepas por medio del agua hirviendo. Esta se produce en calderas no muy pesadas, que dos obreros manejan fácilmente por medio de dos palos que atraviesan unas abrazaderas que aquéllas tienen en sus costados. El agua, caliente á 90 grados como mínimo, se vierte en pequeñas regaderas de doble fondo para la mejor conservación del calor, con las cuales se rocía la cepa, haciendo que penetre por las resquebrajaduras de la corteza donde se anidan las orugas, sin cuyo requisito no mueren todas ellas. También nos dejó muy satisfecho este sistema que empleamos en el término antes citado, resultando eficaz, y económico, pues con un obrero y cinco muchachos y una pequeña caballera para la conducción de agua, cuyos jornales ascendían á nueve pesetas diarias, se trataban 3.000 pies.

El descortezado consiste en separar del tronco de la cepa toda la corteza bajo de la cual anidan las larvas. Practicase durante el invierno con el auxilio de guantes de malla de acero, mitones de cuero erizados de clavos y cepillos y rascadores metálicos. Las cortezas desprendidas se recogen cuidadosamente con el auxilio de un embudo grande y plano, provisto de una entalladura que permite acercarlo al tronco y se queman luego para destruir los insectos á ellas adheridos.

La recolección á mano de las orugas, crisálidas y huevos es otro de los procedimientos empleados para destruir la piral; se reduce á recoger las hojas en donde anidan aquéllas ó están depositados los huevos, ó bien matar las larvas con un pincho para no destruir dichos órganos.

Finalmente, se han ensayado, al parecer con éxito, los embadurnados de las cepas con disoluciones de algunas



substancias, como el bicloruro de mercurio, hiposulfito de sosa y ácido nítrico, las dos primeras diluidas en agua al 5 por 100 y al 15 la última; se aplican en invierno por medio de pinceles metálicos. Teniendo constancia en su empleo, parece que la corteza se desprende al segundo año, la pira no puede anidarse fácilmente en ella, y la que se encuentre quedará destruida. De emplear este tratamiento, recomendamos se adopten las mayores precauciones en el manejo de unas substancias tan corrosivas, expuestas a ocasionar algún accidente.

La Estación Enológica, por falta de medios, no puede hoy poner en práctica los procedimientos que ligeramente acabamos de reseñar. Esperamos, sin embargo, disponer de ellos a principio del año próximo, y en tal caso los llevaremos a cabo con el mayor gusto a presencia de los viticultores que deseen conocerlos. Interin, quedamos a su disposición para suministrarles cuantos antecedentes soliciten y conozcamos sobre la pira, a fin de contribuir a la extinción de la temible plaga que tanto puede mermar los rendimientos de la vid.

J. M. MARTI,  
Director de la Estación Enológica  
de Ciudad Real.

### Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

#### DE ANDALUZA

Sevilla 22.—Cortas entradas y pequeña demanda en el mercado de aceites, habiéndose cotizado en la última semana de 12,09 a 12,69 pesetas arroba, precio que acusa ligera alza.

Calma en el mercado de granos y tendencia a la baja. He aquí los precios últimos: Trigo extremeño, de 48 a 50 reales fanega; idem del país, de 44 a 45; idem tremés, de 38 a 41; cebada, de 22 a 24; avena, de 19 a 20; maíz, de 40 a 42; habas, de 45 a 46,50; garbanzos, de 70 a 100; yeros, de 38 a 40.

No se opera en lanas porque los teneadores encuentran muy bajos los precios que ofrecen los compradores.

Persiste la calma en el negocio de vinos.

Tiempo de calor, muy bueno para la recolección, que da excelentes resultados.—C.

Córdoba 21.—Precios corrientes en esta plaza: Aceite, a 48 reales arroba; trigo duro, de 40 a 42 la fanega; idem blanquillo, a 40; cebada, a 22; habas de aguadulz, a 45; idem morunas, de 38 a 40; harina blanca extra, a 16,50 la arroba; idem id. corriente, a 16; idem recia superior, a 15,25; idem id. corriente, a 15; idem id. segunda, a 14,50; idem id. tercera, a 13.—*El Corresponsal.*

Cabra (Córdoba) 21.—Cotizaciones: Trigo, de 10 a 11,50 pesetas fanega; cebada, de 5,75 a 6; yeros, de 9,50 a 10; guijas, de 8,50 a 9; habas, de 9,75 a 10; garbanzos, de 12,50 a 30; carne de vaca, a 1,57 el kilo; de borrego, a 1,21; de oveja, a 1; de cabra, a 0,99.—*El Corresponsal.*

Huésca (Granada) 20.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, a 11,75 fanega; idem candeal, a 10,50; centeno, a 8; cebada, a 6; panizo y cañamón, no hay; habichuelas finas, a 20; harina fuerte, primera clase, a 4,25 los 11,50 kilos; idem segunda, a 4; idem candeal, primera, a 4,25; idem segunda, a 4; cañamo, a 11; idem colas, a 3,50; esparto largo, a 1,50; idem de embarque, a 0,63; alquitran 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.—*Isidor González.*

Montilla (Córdoba) 21.—Precios corrientes sobre vagón: Trigos recios y blanquillos, a 42 reales fanega; cebada, a 24; habas, a 40 las mazaganas y a 41 las morunas; alpiste, a 60; arvejonas, a 38; harinas, primera de Castilla cilindrada, a 17 pesetas la arroba; idem segunda idem, a 16; idem recias, a 15 y 14.

El aceite, a 49 reales arroba, sin envase.—*J. O. L.-C.*

Jáen 21.—Se ha animado la demanda de aceites, y como las existencias son escasas y se exageran los daños de la langosta, se ha acentuado el alza, cotizándose a 49,50 reales arroba sobre vagón, corambre del vendedor.

Es de creer aumente más el precio, porque las existencias son tan cortas que se duda haya bastante hasta la próxima campaña.—C.

#### DE ARAGON

Morata de Jalón (Zaragoza) 20.—Después de un invierno y primavera de tan frecuentes temporales de nieves y aguas, que pusieron los campos en un estado tan satisfactorio de humedad de que hacía muchos años carecían, con cuyo motivo había esperanzas muy fundadas de que el año actual fuera de resultados beneficiosos en las cosechas, la principal, que es aquí la del vino, se ve seriamente amenazada con la aparición, en un principio, del mildiu. Tan pronto hubo las primeras manifestaciones de él, y recordando las consecuencias que causó en los años 1885 y 1889, se empezó con empeño a sulfatar; pero si bien por efecto del empleo del sulfato de cobre o el estado atmosférico se

ha conseguido detener su propagación, se ha presentado con tal intensidad de pocos días a esta parte otra contrariedad de mayor gravedad, que es el desarrollo de los rots en las uvas, que de continuar su devastadora marcha, en pocos días veremos desaparecer tan importante cosecha, y con ella los medios de vida con que cuenta este laborioso pueblo.

Tan funesta plaga ha atacado lo mismo a las viñas sin sulfatar que a las sulfatadas hace pocos días o hace ya un mes, siendo esto causa de que el desaliento cunda al ver inutilizados nuestros esfuerzos.

Adjunto tengo el gusto de remitir a usted talón de una cajita con uvas de la variedad conocida con el nombre de ribote ó perrel, de una viña sulfatada hace más de un mes y que hace dos días estaban sanas. El lado enfermo de las uvas he observado corresponde al Sur, y la parte más sana al Norte, circunstancia extraña por hacer bastantes días que no ha reinado viento de esta parte, pero que, sin duda alguna, influye su orientación.

Espero de su amabilidad se sirva usted, si le es posible, examinar dichas uvas y clasificar la enfermedad que padecen, por si aquí estuviésemos equivocados al creer es algún rot, y decirnos a la vez si hay algún tratamiento más eficaz que el del sulfato de cobre (1).

Las hojas que acompañan a las uvas están invadidas de mildiu en diferentes fases de su desarrollo, pero esto nos preocupa poco.

Según noticias de El Graso, Inogés, Santa Cruz y Tobed, pueblos inmediatos, sucede como aquí, poco más ó menos.

Las ventas de vinos se hacen con lentitud, habiendo descendido los precios de 16 pesetas alque, que se pagaron los primeros, a 12,50 que se pagan en la actualidad. Con estos precios en los vinos, lo costoso que es el cultivo de la vid, lo amenazada que vemos la cosecha de este año, y rodeados ya en pueblos muy cercanos con la presencia de focos de filoxera, forman un cuadro de tan negros colores para el porvenir de esta comarca, que asusta pensar en él.—*A. B.*

Mora de Rubielos (Teruel) 18.—Los trabajos de todo un año del pobre labrador, se evaporan en un solo momento. Esto ha sucedido en esta localidad y sus inmediaciones con las granizadas del 26 del pasado Junio, y 8 y 11 del presente. Para lo que dejó la primera, vinieron la segunda y tercera llevándose todo y dejando sin pan y arruinados a los labradores. En un país como este, donde se ha visto perder las cosechas a causa del pedrisco, en siete años consecutivos, y raro es el que no deja rastro por alguna zona de este término, debían las autoridades fijarse en estos detalles y tomar algunas medidas aprovechando el invento de los cañones granifugos, por medio de un impuesto forzoso, y que cada uno contribuya por el terreno que tiene, puesto que se asegura que dichos cañones dan el resultado que se desea; de este modo, el sacrificio del gasto de dichos cañones se recompensaría con creces, porque siendo el precio de uno el de 250 pesetas y 3 la carga, se podían establecer los que hicieran falta para toda la zona que comprende la huerta y viñas de este pueblo, y agrupándose las masías en colección las que se encuentran reunidas para adquirir los que necesitaren.

Los precios de los cereales se sostienen lo mismo, y no se espera la baja en las circunstancias en que se encuentran los campos.

Deseando facilitar algunos datos sobre el resultado de dichos cañones, y puestos donde puedan haber hecho pruebas de ellos, se repite suplico afectísimo seguro servidor q. b. s. m.—*E. M.*

Calaceite (Teruel) 19.—Toca ya a su terminación la operación de trilla, que por cierto da un resultado bastante inferior al que fundadamente nos teníamos prometido, pues la persistencia de un sol abrasador durante varios días de la primera y segunda quincena del mes de Junio precipitó de tal manera todos los sembrados, que se secaron en muy pocos días quedando a mitad de grano; así que la cosecha que se esperaba resulta mermada notablemente.

Signe la tenaz sequía, influyendo mucho en perjuicio de toda clase de cosechas, pues la de aceite, que se esperaba fuese abundante a juzgar por el inmejorable estado de los olivos y la abundancia nunca vista de flor que presentaron, creemos resultará insigni-

(1) Examinados los racimos, resultan invadidos por uno de los rots del mildiu llamado *Brown-rot* ó *rot-brun*. Las hojas también están atacadas por el mismo hongo.

El efecto de los preparados de cobre no es permanente; y aun cuando es imposible precisar su duración, pues depende de variadas causas, sí puede asegurarse que, en general, no pasa de tres a cuatro semanas. Por eso la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES aconseja todos los años se den a los viñedos tres manos de sulfato, con intervalo de veinticinco días próximamente, aplicándose la primera cuando los vástagos de la vid alcanzan una longitud de 12 a 18 centímetros.

Si esa viña de que habla el Corresponsal de Morata, sulfatada hace más de un mes, y que tan bien se defendió del mildiu hasta hace dos días, hubiera recibido la segunda mano a las cuatro semanas de la primera, seguramente no se vería hoy atacada por la plaga.—*Nota de la Redacción.*

ficante, ya que la falta de humedad en la tierra ha dado lugar al desprendimiento de la flor sin dejar cuajado el fruto, y sólo alguna partida que habrá recibido los beneficios de alguna tronada es la que sigue presentando buen aspecto y ofreciendo esperanza.

Excusado es decir que los viñedos y demás cultivos se resienten también notablemente por idéntica causa, y lo mismo nuestra ganadería; mientras, la existencia de vinos, casi única por ahora, permanece estacionada en nuestras bodegas y apenas se vende nada, si no es para la fábrica de alcoholes, que lo paga al ínfimo precio de 50 a 70 céntimos decalitró.

Parece ser que nuestros representantes en Cortes se proponen resucitar la continuación de nuestro histórico ferrocarril a San Carlos de la Rápita, asunto que, por ser de tanta importancia para esta olvidada zona, nos ofrece siempre grandes dudas para su realización, por más que nos asista mucho la justicia, ya que este país es el que más tributa en la provincia y ha venido contribuyendo para la construcción de todas las líneas de España y quedando siempre aislado.

Traslado a nuestros olvidados representantes por si una vez se dignan acordarse de sus representados.

Nuestra cotización, casi nominal por ahora, es la siguiente: Trigo, a 5,50 pesetas doble decalitró; cebada, a 2,25; avena, a 1,75; judías blancas finas, a 7; vino (14 a 15°), de 0,75 a 1 peseta decalitró; aceite fino, de 14 a 15; idem común, a 12; corderos, de 17 a 19 pesetas uno; parejas de oveja y cordero, de 38 a 40 una; carnes de carnero, macho cabrío y cordero, a 1,75 y 1,25 kilo, respectivamente.—*P. V. P.*

#### DE CASTILLA LA NUEVA

Calera (Toledo) 20.—Está próxima a terminar la siega de cereales, y el resultado que ofrece hasta la fecha la recolección no es tan satisfactorio como se esperaba.

Nos hemos librado providencialmente de la invasión de la langosta, que ha producido estragos tan terribles en próximas comarcas. Ahora, lo que con justa razón preocupa a las Autoridades y propietarios, es estudiar los medios de impedir que el insecto aove tranquilamente en algunos de los terrenos baldíos de la jurisdicción, y ya se están poniendo en práctica los trabajos preliminares para lograrlo. La Junta provincial de extinción de langosta ha publicado, con fecha 15 del actual, una circular en el mismo sentido.

Ha producido excelente efecto entre los lectores de la CRÓNICA la lectura del artículo inserto en el número anterior, firmado por *Un Rural*. Desprovisto de retóricas y teorías vagas, esta misma desnudez de pensamiento, encanta, y cada uno de los extremos en él tratado, encierra una serie de verdades que no admiten refutación, y acreditan en el práctico disertante de Pedernoso profundos conocimientos de la materia que trata.

Desde hace unos días se observa en este pueblo un movimiento inusitado de compradores de granos, y esto hace que los cosecheros estén retraídos y sólo dedicados a observar juego.

Sólo se ha vendido una partida de trigo de la actual cosecha al precio de 41 reales fanega. La cebada se ha pagado a 20 reales, y con tendencia a subir si la afluencia de acaparadores subsiste.

De aceite se han despachado dos partidas de consideración al precio de 58 y 60 reales arroba. La cosecha futura promete ser abundante.

Se ha dado también salida a toda la lana; la pila más importante y primeramente vendida, fué la de D. José Velada, al precio de 65 reales arroba; posteriormente se vendieron otras dos a 60; y las restantes, vendidas a un solo comprador, a 55.

El movimiento de vinos es nulo y de las bodegas sólo sale lo necesario para el consumo de la localidad. La cosecha venidera promete también ser abundante.—*S. S.*

Moral de Calatrava (Ciudad Real) 21.—La cosecha de cereales es satisfactoria en conjunto. Los viñedos dejan que desear por los daños de la pira y otras plagas, y ya no hay duda que la cosecha de vino será bastante inferior a la del año pasado.

Precios: Vinos, a 12 y 13 reales arroba; aguardiente, a 56; aceite, a 44; cebada nueva, a 14 la fanega; patatas, a 4 la arroba.—*Un Subscriber.*

La Solana (Ciudad Real) 21.—Precios: Vino blanco, a 10 reales arroba; tinto, a 11; aceite, a 41; queso fresco, a 84; azafrán, a 124 la libra; trigo candeal, a 50 la fanega; idem jeja, a 47,50.—*M.*

Puebla de Almoradiel (Toledo) 21.—En esta localidad hace un mes que no se han hecho ningunas transacciones de trigos ni vinos; así es que no tenemos precio alguno.

El año no es malo, a pesar de que la grana de trigo y cebada no son tan buenas como parecían; ya va la siega a medias, y lo que falta se está haciendo a toda prisa, porque hace tres días se nos ha presentado una nube tan inmensa de langosta que, tanto la ribera del río Jibuela, que tantas patatas produce, como las muchas huertas que en ésta hay, se lo está comiendo todo, incluso melonares y anisares, que es lo

que queda verde en el campo; en las viñas no hemos notado en ésta daño, pero llegan noticias de los pueblos vecinos que nos dicen que también se las come. Este año, aunque mal, podremos pasar; pero que será de nosotros el año que viene sí, como es de presumir, hace en ésta la avocación.—*A. M.*

#### DE CASTILLA LA VIEJA

Medina del Campo (Valladolid) 21.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 45,50 a 45,75 reales fanega; centeno, a 28; cebada, a 24; algarrobas, a 27.

Tendencia al alza en el mercado, y tiempo de calor excesivo. Estamos en plena recolección.—*T. M. R.*

Tudela de Duero (Valladolid) 21.—El mildiu invade con rapidez nuestros viñedos. Los propietarios se apresuran ahora a sulfatar, pero temo no se obtenga el resultado apetecido, porque dicho remedio debe aplicarse preventivamente.

Activa la venta de vinos con destino a las provincias de León, Segovia y Palencia.—*Un Subscriber.*

Palencia 21.—Ocupados los labradores en la recolección, están poco concurrencidos los mercados.

Cotizamos: Trigo, a 43 reales fanega; centeno, a 31; cebada, a 22; avena, a 17; yeros, a 28; garbanzos, a 100; patatas, de 3,50 a 4 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Trigueros del Valle (Valladolid) 21.—La siega y trilla de las cebadas se terminó, resultando un rendimiento nada más que regular por la merma que sufrieron en Junio último, cuya causa ya le indiqué.

En los sembrados de trigo también se observa alguna deficiencia en el grano, pues no llegará a completarse la madurez por el temporal anormal que hemos tenido, ora calores excesivos, ora tormentas, que en nada han favorecido la granazón de dicho cereal. En las viñas, por las causas mencionadas, también se verificó la florescencia en malas condiciones. En Cubillas de Santa Marta les quitó un pequeño pedrisco algo de uva, y aquí en Trigueros quitó también, pero no es por fortuna de consideración.

Las ventas de vino en Corcos van adelantadas, cotizándose de 8,50 a 9 reales cántaro (16 litros); en ésta se vende de 7,50 a 8.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 21.—En el mercado de ayer rigieron los siguientes precios: Trigo, a 43 reales las 92 libras; centeno, a 28; cebada, a 26; yeros, a 38.

Tiempo, de mucho calor.—C.

La Seca (Valladolid) 21.—En la última semana ha sido buena la extracción de vino, cotizándose los tintos a 13 reales cántaro, y los blancos, a 12.

El trigo, a 43 reales la fanega; cebada, a 24.

Tiempo, de excesivo calor.—C.

Valladolid 21.—Ayer entraron en los almacenes del Canal de Castilla 600 fanegas de trigo, pagándose con firmeza a 45,25 reales la fanega.

En los Almacenes de Castilla no hubo entradas.—C.

Rioseco (Valladolid) 21.—Al detall se ha cotizado hoy el trigo a 42,50 reales las 94 libras, y por partidas se ofrece a 44,50, pero no hay compradores a este precio.—C.

#### DE CATALUÑA

Lérida 18.—Muy animado el mercado último, en el que han regido los siguientes precios: Trigo de monte, clase superior, de 17,50 a 18 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem idem corriente, de 16,75 a 17 idem; idem idem floja, de 15,50 a 16 idem; cebada, de 8,50 a 9 idem; maíz, de 11 a 11,50 idem; habones, de 13 a 13,25 idem; judías (según clase), de 22 a 26 idem.

El aceite, de 12,50 a 13 pesetas la arroba.

Los mercados de ganado lanar no se ven tan concurrencidos como de ordinario, por existir la glosopeda en varios pueblos de la provincia. Se pagaron los carneros de 21 a 23 pesetas cabeza; las ovejas, de 15 a 18, y los corderos, de 13 a 17.—C.

Reus (Tarragona) 19.—Parece que con el excesivo calor que se ha echado sobre nosotros ha coincidido una calma *chicha* en todos los negocios y artículos (y eso que de las anteriores semanas ya era muy grande y excesiva).

Casi en lo único que se nota algún movimiento es en la regular entrada de trigos aragoneses (de Zaragoza particularmente); en esto creo que están de enhorabuena mis paisanos.

Los castellanos parece no quieren entrar en esta plaza, siendo así que no han tenido dificultad ninguna en trabajar el mercado de Barcelona, y es lástima, pues logran los barceloneses las ganancias que ellos deberían conseguir aquí con el mismo género que ellos les envían.

Cotizamos: Aceite, a 19 reales cuartar; algarrobas, a 21 el quintal; avenas, a 35 pesetas saco (cosechero), de 58-10 kilos (en cáscara); almendra, a 45 el saco (en cáscara) de 50-40 kilos; alcoholes, rectificado, de 95 a 96°, a 75 el hectolitro en estación; destilado de 94 a 95°, a 65 idem id.; de 88°, a 59; orujos de 88°, de 49 a 50.

Vinos, sin ventas, a excepción de

alguna clase dulce y fina; se pagan estas clases a 1 peseta grado.

Trigos aragoneses, a 19 pesetas los 55 kilos; idem de Urgel, a 18 idem idem; harina de primera, a 18 reales arroba; de segunda, a 17,50, y de tercera, a 16,50.

Heces de vino secas, a 1,25 pesetas grado de ácido. Se han vendido muy bien varias partidas procedentes de Medina del Campo y de Murcia.—*F. J. B.*

#### DE LEON

Mansilla de las Mulas (León) 19.—La siega de cebada y centeno ya está bastante adelantada y es de esperar una regular cosecha, tanto de uno como de otro grano. El trigo también se cree ha de dar buen resultado.

Precios de lanas puede decirse que no hay, pues se vendieron dos pequeñas partidas a 44 reales arroba y está bastante parada la venta de este artículo.

Desanimados los mercados como ocurre en la época de la recolección. Precios: Trigo, de 42 a 43 reales fanega; centeno, a 29; cebada, a 25; avena, de 18 a 19; garbanzos, a 110; habas, de 72 a 74.—*L.*

Salamanca 21.—El mercado de hoy ha cerrado con tendencia al alza, habiendo regido los siguientes precios: Trigo, de 43 a 47 reales fanega, según clase y peso; centeno, a 35; cebada a 29; algarrobas, de 27 a 28. Prosiguen los trabajos de la recolección con fuertes calores.—C.

Sahagún (León) 21.—Ha terminado la siega de las cebadas y empieza la de los trigos.

Desanimados los mercados, porque todos los labradores están ocupados en la recolección. El trigo bueno se ha vendido hoy a 42,50 reales fanega.—C.

#### DE NAVARRA

Corella 20.—Ha terminado la siega de cereales, sin que afortunadamente alcanzara a este término ningún pedrisco. Los resultados de la cosecha son satisfactorios para estos labradores.

No sucede lo mismo con las viñas, pues de tanto como se ha gastado en ellas, se ven perdidas la mayor parte. La cosecha de vino será muy corta por las plagas (filoxera, mildiu y otras).

Como este año ha llovido mucho, confiábamos en los olivos, pero la florescencia no fué buena.

Precios: Vino, a peseta decalitró; aceite, a 14,75 idem la arroba; cebada, a 2,25 idem el robo (28,13 litros). No hay precio para el trigo nuevo, porque, debido a las muchas tormentas, está muy retrasada la trilla.—*P. S.*

Barasoain 20.—La cosecha de cereales es muy buena; los jornales han subido a precio no conocido; se ha pagado a cinco pesetas y la *costa* (manutención). Ha terminado la siega y empieza la trilla de cebada.

El trigo, a 5 pesetas robo (28,13 litros); y la cebada, a 5.—*P. de C.*

#### DE LA RIOJA

Oyón (Alava) 22.—Se está terminando la siega de trigo, la que se ha hecho en inmejorables condiciones por su buena granazón y tiempo seco; la cosecha es muy abundante.

El mildiu, que hace tiempo hizo su aparición en los viñedos de esta jurisdicción, está causando estragos, pues hay infinidad de viñas completamente perdidas, y otras que tal vez les suceda lo mismo, creyendo con bastante fundamento que estará ya perdida la mitad de la cosecha, y gracias que no pase más adelante.

Además del mildiu hay otra enfermedad que no acomete tanto como aquella, pero que empezando por ponerse las hojas con manchas rojas, acaban por secarse la mitad de éstas, sucediendo lo propio con las uvas. Se desconoce esta enfermedad.

También en algunas viñas han aparecido manchas bastante crecidas al parecer con filoxera, aunque todavía no está comprobado.

Oliva ha quedado bastante, y las hortalizas están muy buenas, pero escasea mucho el agua para el riego, por lo que se teme no lleguen todas a perfección.

Las ventas de vino casi nulas, siendo sus clases bastante superiores para el año y sus precios de 1,50 a 1,75 pesetas cántara. Hay grandes existencias.

Los precios de los cereales son: Trigo, de 44 a 46 reales; cebada, de 25 a 26; y avena, de 16 a 17.

Aceite se vende bastante a 15 pesetas cántara.—*P. F.*

Cuzcurrita (Logroño) 21.—Los viñedos están plagados de mildiu, cuya terrible enfermedad acabará con las pocas uvas que nos dejaron los pedriscos. Los viñedos que recibieron oportunamente dos manos de la mezcla cuprocálcica, se defienden bien del mildiu, pero si persiste el temporal tempestuoso, habrá que darles muy en breve la tercera mano de sulfato. Los viñedos de los pueblos inmediatos están también fuertemente invadidos por aquella plaga.

Firmé el mercado de vinos, por más que la demanda es pequeña, pues como la próxima cosecha será muy escasa en las Rioja y otras regiones, esperan con fundamento los propietarios mejores precios. Se han vendido en la última semana varias cubas a 9 reales la cántara (16,04 litros). Las existencias son grandes, abundando los ricos claretes.—C.



**Angunciana (Logroño) 22.**—El mildiu va haciendo muchos daños en algunos pueblos de esta comarca, respetando poco el mucho sulfato que los pobres labradores han dado.

Aquí puede hacerse más de media cosecha si el mildiu no se propaga á las viñas que hasta la fecha no han sido atacadas.

El que tiene vino no quiere venderlo; así es que los precios han subido desde 4, 5 y 6 reales cántara á que se cotizaban los tintos, á 6, 7 y 8, que es como se pagan ahora. Los claretes están de 9 á 10 reales.

Si el Gobierno no suprime el impuesto de consumos, pronto vendrá la ruina completa del labrador, pues aun cuando no se coja vino en el presente año, no se podrá consumir lo que queda en el próximo.—E. G.

**Haro (Logroño) 21.**—El estado de los viñedos es malísimo en casi todos los pueblos de este partido, así como en los de Santo Domingo, Nájera y Logroño, debido principalmente al mildiu, cuyo hongo destruye las hojas y los racimos. En los partidos de Alfaro, Calahorra, Arnedo, Cervera y Laguardia, también causa estragos la peronospora. La cosecha de uva será, pues, cortísima en las Rioja. Como consecuencia, ha subido el vino en Hormilla, Cenicero y otros pueblos, siendo de esperar se acentúe el alza.

En la última semana se ha pagado el trigo de 43 á 44 reales fanega.—El Corresponsal.

**DE VALENCIA**

**Yatova (Valencia) 19.**—Los precios del mercado son los siguientes: Trigo de la huerta, á 13 reales barchilla; idem de secano, á 12; cebada, á 6. La venta está floja.

Vino, clase mediana, á 4 céntimos grado; idem superior, á 5 idem; la cosecha del presente año está muy superior si no hay una mala nube, porque están los viñedos muy sanos y con muchos racimos.

Las aceitunas han fracasado la mayor parte, quedando muy pocas en los árboles. Los aceites se cotizan como sigue: Clase de Tortosa, á 15 pesetas arroba; idem del país, á 18 idem con pocas existencias.—B. B.

**Gandia (Valencia) 22.**—Precios: Tomates maduros y verdes, á 2 reales la arroba; idem inglés, á 3 idem; cebolla, á 2 idem; patatas, á 4,50; habichuelas Redó, á 24; idem Pinet, á 22; sandías, á 20 idem; pimientos verdes, á 5; idem picante, á 7; berengena, á 8; melones, á 7; melocotones, á 6; uva moscatel, á 6; idem Valensi, á 14; idem Goteta, á 9.—C.

**Ollería (Valencia) 15.**—Hace días que deseaba cumplimentar el cargo de Corresponsal que inmerecidamente usted me confirió, pero mi estado de salud no ha permitido el poderme ocupar de ello, por lo que he retardado el transmitirle las impresiones que por ésta circulan entre los agricultores sobre nuestra primera producción, que es la vinica, y las secundarias, cereales, algarrobas y aceite.

De la primera, ó sea la vinica, ¡qué he de decirle! Esta, como antes digo, es en este país la única que contamos para poder atender á las obligaciones de la familia y cumplir con los tributos que el Estado, la provincia y el Municipio nos imponen. Todas las demás producciones pueden faltarnos, pero no la vinica, porque sin ella la miseria se impone y el hambre es la que dominará en la clase obrera y hasta en la casa de los productores. Dirá usted que pinto el cuadro con negros colores, pero no pensará lo mismo quien conozca esta comarca, que, por lo estéril de sus terrenos, no podemos dedicarlos, que recompense en algo nuestros trabajos, á otra producción que la vinica.

Es tal la depreciación que tiene hoy el vino, que, debido á ser nula la exportación y la baja cotización que tienen los alcoholes, se paga actualmente para la destilación desde 40 á 50 céntimos de peseta cántara (10 litros 77 centilitros), según graduación, resultando de ello no poder cubrir los gastos de cultivo y recolección.

¿Puedo decir, pues, que nuestra situación es angustiosa? Claro es que usted convendrá con ello por las razones antes expuestas, y que de no cambiar la situación actual (lo cual es dudoso, porque nuestros Gobiernos lo miran con la mayor indiferencia), no tardará el día en que forzosa é involuntariamente dejaremos de atender á toda clase de tributación, y no le quede á usted duda de que distamos muy poco de ello, y que esto va acercándose á pasos agigantados.

Se han hecho ya tan públicos y debatidos los puntos en que estriba el poder defender en parte nuestra producción nacional, que, por lo vulgares, no me atrevo á indicárselos de todos son conocidos y hasta no son ignorados por nuestros gobernantes, puesto que los vinticultores diferentes veces han hecho llegar á sus oídos su palabra angustiosa demandándoles protección. Se impone, pues, el que nuestros representantes en los Cuerpos Colegisladores formen todos los que representan distritos vitícolas (que son la mayoría), un núcleo de fuerza protectora que hagan pesar su voz al Gobierno para que atienda nuestras justas pretensiones. En prueba de lo que llevo dicho, tengo la satisfacción de anunciar á los ilus-

trados lectores de su CRÓNICA, que nuestro digno representante en Cortes, D. Manuel Irazzo, bien conocido por sus anteriores campañas parlamentarias en favor de nuestra producción vinica, es el primer Diputado que ha tomado la iniciativa, en la actual legislatura, de pedir la palabra para plantear en el Congreso un amplio debate acerca de la actual crisis vinícola y rebaja del impuesto de consumos para el vino, según anuncia en un telegrama dirigido á un diario de Valencia.

¿Tendrá muchos imitadores y serán muchos los señores Diputados que apoyen en el debate al Sr. Irazzo?

No quiero prejuzgar las cosas antes de conocerlas; cuando llegue el día podremos dejarlas sentadas en el lugar que cada una merezca. He dicho antes que la mayoría de los Diputados representan distritos vitícolas, y si quieren recibir los plácemes y el agradecimiento de sus representados, no pueden menos que apoyar en un todo al señor Irazzo, que si piensan lo mismo que éste y luchan todos unidos, pueden estar seguros de que conseguirán la victoria; de no ser así, será un nuevo desengaño para los que les han conferido su representación.

Si no fuera bastante calamidad para estos vinticultores el bajo precio que alcanza el vino, hay que contar también con la que hace sentir las enfermedades criptogámicas, que tan desarrolladas están este año en nuestros viñedos, pues da lástima verlos con los racimos y pámpanos secos por estar atacados del mildiu y *blacks-rot*, por lo que puedo ya anunciarle que la cosecha pendiente será muy reducida.

Y á propósito de esto, he de decirle que la mayoría de estos vinticultores, á fin de aminorar gastos, no han tenido el interés que demostraron el pasado año en la sulfatación, y de ahí las inmensas pérdidas que experimentarán en la actual cosecha; y para que sirva á todos de estímulo, le diré que hay varios ejemplos para comprobar la eficacia del tratamiento cuprico, como medio preventivo en estas enfermedades, pues los que las han tratado á su tiempo, dándoles las sulfataciones que la ciencia agronómica nos aconseja, ven libres sus viñedos de dicha plaga, ostentando las cepas hermosa lozanía y abundantes y desarrollados racimos. De modo que, si pretendemos hacer economías, no vayamos á buscarlas suprimiendo la sulfatación; antes preferiría, si la necesidad me obligara, el hacerlas en los trabajos culturales, por estar ya demostrado que, en la actualidad, el que solamente cultiva se expone á la pérdida de la cosecha.

Estamos en plena trilla y la recolección de cereales resulta bastante satisfactoria, á pesar de dejar algo que desear los trigos por haberse corrido al tiempo de su granazón, siendo su precio de 37,50 pesetas cahiz; cebada, 21 idem, y avena, 18, ó su equivalencia de 21, 14 y 12 respectivamente los 100 kilos.

De algarrobas será nula la cosecha, puesto que los hielos y nieblas del pasado invierno las destruyeron por completo, lo cual viene á agravar la situación de estos ya atribulados labradores.

En este país abundan poco las plantaciones de olivos, pero los pocos que se cultivan presentan en general buena muestra de fruto.—R. R.

**NOTICIAS**

Los grandes estragos que el mildiu y los rots vienen causando en las Riojas, Navarra, Aragón, Valencia, Alicante, Castilla la Vieja y otras regiones, empiezan á producir los naturales efectos en el mercado de vinos.

En el de las Riojas, el movimiento de alza es general, habiendo mejorado los precios en algunos pueblos de 2 á 3 y hasta 4 reales en cántara.

La próxima cosecha de vino será muy corta en numerosas comarcas de España, debido á aquellas plagas criptogámicas, así como á las insectívoras (la piral principalmente).

Las hojas de vid que hemos recibido de Morata de Jalón (Zaragoza), Oyón (Rioja Alavesa) y Tudela de Duero y Nava del Rey (Valladolid), están fuertemente invadidas por el mildiu. Los racimos de uvas de las cuatro indicadas procedencias, están atacados por uno de los rots del mildiu denominado *brown-rot* ó *rot-brun*.

Los viñedos que han recibido las dos primeras manos de *caldo bordelés* (mezcla cupro-cálcica), en las épocas y á las dosis que tenemos aconsejadas, se defienden bien de aquellas formidables invasiones y no dudamos salvarán la cosecha, aun cuando persista el temporal de humedad y calor, siempre que sus propietarios den la tercera mano del maravilloso preservativo en los primeros días de Agosto próximo.

En una de las últimas sesiones celebradas por el Congreso, apoyó el señor Irazzo, incansable defensor de la riqueza vinícola, la siguiente proposición:

«Los Diputados que subscriben ruegan al Congreso se sirva declarar que interesa que por el Gobierno de S. M., y en su representación por el Sr. Ministro de Hacienda, se den explicaciones sobre el propósito expuesto por este último, como antecedente del presupuesto, de reformar los tributos sobre

la agricultura y el de Consumos, y al mismo tiempo que por el propio Sr. Ministro se dicte, con carácter general, una medida gubernativa, por la que, sin perjuicio para el Tesoro, se rebajen las tarifas actuales del impuesto de consumos sobre el vino.

Palacio del Congreso 16 de Julio de 1901.—Irazzo.—Bertomeu.—Pimentel.—Testor.—Doménech.—Moliner. Soriano.»

El Congreso tomó en consideración tan importante como necesaria proposición.

Las máquinas agrícolas *Segadora* y *Segadora atadora*, adquiridas por Sres. D. Manuel Aguirre y D. José María Lorente, de Ciudad Real, están dando excelentes resultados. La labor de dichas máquinas es presenciada por muchos labradores y propietarios.

También en varios pueblos de la Rioja viene trabajando con éxito una soberbia máquina trilladora.

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

Vino, 24.205 kilos; aceite de orujo, 1.035 idem; queso, 103 idem; pimienta molido, 5.390 idem; fruta, 18.580 idem; peras, 13.800 idem; melocotones, 10.000 idem; esparto obrado, 732 idem; alcaparras, 24.810 idem; mineral de hierro, 3.950.000 idem; plomo argentino, 498.479 idem; blendas, 1.000.000 idem; albaricoques, 7.500 idem; limones, 3.000 idem; pieles secas, 1.610 idem; plomo desplatado, 66.900 idem.

Según telegrama recibido de nuestro Embajador de París, Sr. Marqués del Muni, el Ayuntamiento de aquella capital ha acordado suprimir, desde 1.º de Enero próximo, el impuesto de cinco francos sobre las naranjas y limones, establecido á su introducción en aquella capital y que tanto perjuicio causaba á los agricultores de las provincias de Levante y Andalucía.

También en Avila ha descargado una horrible tormenta, causando infinitos destrozos. Las piedras arrasaron los campos, habiéndose perdido por completo la cosecha. Se han recogido algunas piedras de enorme tamaño y peso de medio kilo. El río ha experimentado una gran crecida, llevándose varias huertas próximas á él y dejando en la miseria á buen número de hortelanos. Desde hace muchos años no se recuerda una tempestad tan espantosa.

El Directorio de la Unión Nacional ha montado una oficina para concretar en cifras su pensamiento en materia de presupuestos, trabajo que piensa tener terminado para cuando empiece la nueva legislatura.

Según comunican de Villanueva de la Serena (Badajoz), han ocurrido en el término de aquella población grandes incendios.

Los labradores de Villanueva están muy apenados por las pérdidas que han sufrido.

El Sr. Ministro de Estado ha dicho que durante el mes de Agosto próximo se dedicará á dar un avance á los trabajos para ultimar los tratados de comercio con los Estados Unidos y la República Argentina.

Respecto al primero, cuenta el Ministro con las buenas disposiciones del representante de los Estados Unidos en Madrid y del Ministro de Negocios extranjeros de aquella República, y en cuanto al segundo, están muy adelantadas las negociaciones, tratándose de conseguir por nosotros la cláusula de nación más favorecida.

Esto ofrece algunas dificultades, pues las Repúblicas americanas vienen haciendo esta clase de concesiones con tendencia á excluir de ellas á las naciones de otro continente que no sea el americano; pero no obstante, el Duque de Almodóvar confía en el éxito de sus gestiones.

El señor Ingeniero jefe de la Estación Enológica de Toro, comunica al Sr. Gobernador civil de Zamora que en aquel término ha aparecido la plaga de la langosta, invadiendo una extensión de 60 hectáreas de terreno.

El insecto se encuentra en la actualidad en el mayor desarrollo, destruyendo el viñedo y árboles frutales.

El Sr. Gobernador civil ha adoptado disposiciones para combatir el insecto.

Participan de Cariñena, donde ya es sabido que D. José Cameo tiene instalaciones de tiro contra el granizo, que en una tronada que descargó el 21 ó 22 del mes pasado, el cañón demostró que deshace el granizo; empezó á caer, y al tercer disparo cesó; se dejó de tirar, y al poco rato volvió á caer; se tiró de nuevo y también cesó, lo cual ha entusiasmado á los artilleros.

A un kilómetro de los cañones el granizo tiró algunas uvas y hojas.

En el radio de acción de los cañones, nada.

**CAMBIOS**

**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**  
Día 23  
París á la vista..... 39 40  
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 34 98  
Madrid, A. Santarén (Sucesor de Cuesta),  
Cava-alta, 5.



**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 á los vinos tintos extranjeros

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

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndoles cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 6, principal izquierda.

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

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

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

**A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS**

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

**NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)**

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

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce fosforoso, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

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

**MÁQUINAS PARA LA FABRICACIÓN DE TONELES**

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

**ANTHON & SOHNE** FLENSBURG (Alemania)

constructores mecánicos y fundidores de hierro

Han instalado numerosas tonelerías mecánicas en Francia, Bélgica, Rusia y Alemania.

Sierras de cintas, Máquinas para serrar, Sierras circulares, cóncavas y cilíndricas.

Representante para España: MARTIN MARTEN, Sevilla.

**LA ESPAÑA INDUSTRIAL**

REVISTA DE CIENCIAS É INDUSTRIAS  
Director: MANUEL MARAVER

**A LOS VINICULTORES**

En la Dirección de esta revista, Ferraz, núm. 13, Madrid, encontrarán los vinticultores detalles sobre la TIERRA-VINO, el mejor y más económico de todos los clarificantes para vinos.

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

**SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR**

Maderas de construcción y 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. Diríjase al propietario D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Álava).

**COGNACS SUPERFINOS**

GRANDES DESTILERÍAS MODELOS Sistema Charentais  
**JIMENEZ ET LAMOTHE**  
Málaga — Manzanares

**EN LA MANCHA**

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

Varios depósitos de hierro. Darán razón APARTADO, N.º MERO 18, MALAGA.

**A LOS COSECHEROS DE VINO**

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

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

**A LOS VINICULTORES**

**Y EXPORTADORES DE VINO**

Isaac Pérez Sanz, constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases, para elaborar, conservar y exportar los vinos, alcoholes, etcétera, etc. Se vende un tino de pino, bien construido, de 300 hectolitros, á precio increíble.

Se venden cubas, tinos y pipas en buen uso, de grandes y pequeñas cabidas. Venta y alquiler de comportas ó portaderas. Todo á precios aceptables. Reparaciones de todas clases. Pedid á la casa tarifas de precios, que remite gratis, y cuantos testimonios se deseen, y os convencerá.

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

**AGAPITO BALMASEDA**

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

MALAGÓN (Ciudad Real)

**A LOS BODEGUEROS**

Se venden dos tinos de buen roble, nuevos y muy bien acabados. Su cabida es de 600 á 700 cántaras de elaboración y 1.100 de cabida en líquido.

Diríjese: BILBAO.—Ballén, 10.—BODEGA BILBAINA

**AZUFRE GRIS**

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



## GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

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

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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

SAN PACIANO, 16, BARCELONA

Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otras materias fermentadas, produciendo alcoholes del grado que se desea hasta los 96 centesimales, clase fina y sin pérdidas en las vinazas, con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares, con relación al coste en cantidad y calidad de producción, tanto 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 15 por 100 más de alcohol, más grados y en menos tiempo que con el sistema de calderas empleado hasta hoy, cuya cantidad de alcohol se pierde.

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

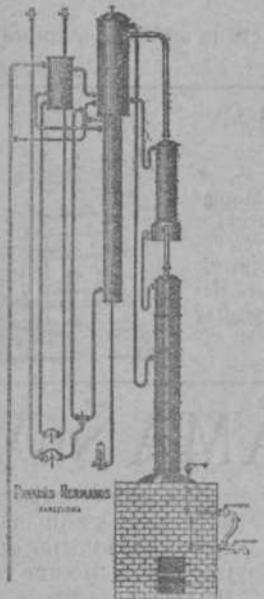
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

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

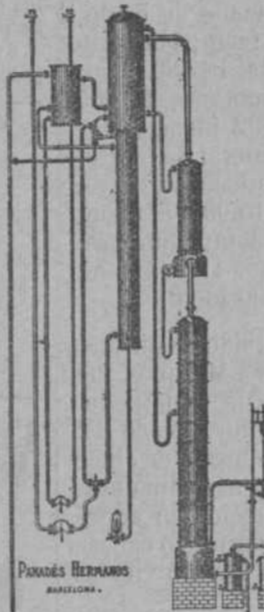
Depósitos para alcoholes, bombas y otros accesorios para fábricas de alcohol y almacenes de vinos.

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

Se envían catálogos y presupuestos gratis.



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



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

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

Diccionario enciclopédico de agricultura, ganadería é industrias rurales, bajo la dirección de los Sres. D. M. López Martínez, D. J. Hidalgo Tablada y D. M. Prieto y Prieto, con la colaboración de los más distinguidos y reputados agrónomos y demás personas que en España y sus colonias se consagran al estudio y á la práctica de todos los ramos que con la agricultura se relacionan. Consta de ocho tomos en 4.º, con 5.756 páginas á dos columnas, de letra clara y compacta, con 2.307 excelentes grabados. Precio en rústica, 150 pesetas, y 170 en pasta, en Madrid; en provincias, 165 pesetas en rústica y 175 en pasta, remitida franca de porte y certificada.

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

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

Tratado del cultivo del olivo en España y modo de mejorarlo, por Hidalgo Tablada; 3.ª edición, año 1899, corregida y aumentada. Un tomo con 52 grabados, encuadernado en tela, 5 pesetas en Madrid y 5,50 en provincias.

Las enfermedades del vino: generalidades, causas, procedimientos preventivos, reconocimiento y curación, por J. M. Priego, Ingeniero agrónomo. Obra utilísima para los cosecheros. Un tomo con grabados, 2 pesetas en Madrid y 2,50 en provincias, certificado.

Colección de tablas para el uso de los vinicultores y fabricantes de alcoholes, aguardientes y licores, por Vera y López. Un tomo encartonado, 2,50 pesetas en Madrid, y 3, certificado, en provincias.

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

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

Teoría y práctica de tasación agrícola, por Angel de Torrejón y Boneta. Precio: 9 pesetas en Madrid y 10 en provincias. Encuadernado en tela, 10,50 y 11,50.

Enfermedades del olivo, por Noriega; 2.ª edición. Un tomo con 12 grabados, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.

CALLE DE CARRETAS, NÚMERO 9.—MADRID

## SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

## SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

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

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

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

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

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

## CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

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

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

VIDES AMERICANAS (PORTA-INJERTOS)

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

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

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

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

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende

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

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

## ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo, Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalán 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 quieren abonar para analizarla y, según el resultado que se obtenga, daremos gustosos la fórmula más adecuada á la naturaleza de la tierra y cultivo á que se destina.

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 recibir de las mismas.

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

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

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

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

## MAQUINARIA

PARA LA MOLINERÍA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA  
Sistema SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó 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

DE

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 Maastricht 1888 y de Barcelona 1888, Medalla de Plata en la de París 1889, Gran Diploma de Honor en el Concurso internacional de Madrid de 1890, la más alta recompensa en la Exposición de Chicago de 1893 y Medalla de Oro en la de París de 1900.

RECONOCIDO DE UTILIDAD PÚBLICA POR REALES ÓRDENES

Obra útil é indispensable para todos. Evita pérdida de tiempo.—Teoro 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, encartonados en tela, de más de 1.500 páginas cada uno, y comprende:

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

ESPAÑA

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

Precio: 25 pesetas

(franco de portes)

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

## IMPORTANTE

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

Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

**ALMACENES H. SAVIGNON & C.<sup>IE</sup>**  
HARO (RIOJA)  
SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) Y HUELVA (ANDALUCIA)  
VINOS Y AQUIFER DE PIPAS  
VINOS FINOS DE RIOJA

Productos enológicos.—Curación de todas las enfermedades de los vinos  
CLARIFICANTES, ANTIEMPEZOS, REGENERADORES  
NUEVOS FILTROS SIN MANANAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS  
Plases 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 mildu, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

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

## FRANCISCO J. BRETON

COMISIONISTA

Compra y venta de alcoholes, vinos y tártaros, utensilios de fábricas y depósitos de vino y alcoholes; heces secas y frescas de vinos.

REUS

## FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCION DEL YESO

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

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