

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES
OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

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.

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.

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

Pago adelantado.

Año XXIV

Miércoles 11 de Diciembre de 1901

NÚM. 2032

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

JOSÉ AZAROLA Azoitia (Guipúzcoa)

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

ASAMBLEA DE VINCULTORES

En el Círculo de la Unión Mercantil celebró ayer la sesión preparatoria la Asamblea de vinicultores.

Esta magna reunión de representantes de las comarcas vinícolas de España, ha sido convocada por el Sindicato Vinícola de Aragón, con los dos siguientes objetos:

1.º Discutir y unificar las conclusiones formuladas en los mítines celebrados en diversas comarcas.

2.º Reunir á los representantes en Cortes de las provincias vinícolas para que apoyen las soluciones que la Asamblea adopte como fórmula común.

El pensamiento, según ya dijimos, no sólo es conveniente, sino de absoluta necesidad para que puedan prevalecer las justísimas aspiraciones de los pueblos vinícolas.

La sesión preparatoria empezó por la lectura de los señores que en representación de las diversas comarcas concurren á la Asamblea.

La lista es larga y comprende todas las zonas que tienen como base de vida la viticultura.

A continuación se procedió al nombramiento de la nueva Mesa, rehusando el lugar que le había correspondido en la designación definitiva al representante por Valencia, su prototipo de que, como diputado, creía más eficaz quedar en libertad para otras gestiones que convienen mucho á la Asamblea.

En su lugar propuso el nombramiento del Sr. Alberola, secretario de la Cámara Agrícola de Valencia, que llegará mañana.

Así se acordó.

Acto seguido tomó posesión de la Mesa la nueva Junta, que quedó formada por los siguientes señores:

Presidente, D. Ezequiel Naval, ídem de la Diputación provincial de Zaragoza; D. Eleuterio Díez Rodríguez, de la Asociación de propietarios de vinos de Valladolid; señor conde de Herbias, presidente de la Cámara Agrícola riojana; D. Francisco Alonso, presidente del Centro de labradores de Zaragoza; D. Eduardo Escobar, por Cuenca; don Miguel Moyano, por Zamora; D. Segundo Franco de Loughan, por Zaragoza; D. Ambrosio Lizabe, por Zaragoza; D. Ignacio Garchiborena, por Áteca (Zaragoza); D. Francisco Gerdán, por Almonacid de la Sierra; D. Ricardo Garrayán, por Paniza; D. Antonio Pascual, por Zaragoza; D. Marcos Izquierdo, por Toro; D. Enrique Alberola, por Valencia. Secretarios: D. Manuel Soriano, por Almonacid de la Sierra, y D. Emilio Pelayo, por Daroca.

En vista de que todavía faltan á llegar algunos representantes que tienen anunciada su llegada para mañana, se acordó no empezar las sesiones definitivas hasta entonces.

Se acordó, para el mejor orden en los trabajos de la Asamblea y en las gestiones políticas que han de apoyar aquella labor, que las sesiones se celebren por la mañana, á las diez.

Respecto á las condiciones que han de servir de base para los debates, se convino en celebrar por la tarde una reunión preliminar, á fin de que la Mesa formule unas conclusiones generales con todas las proposiciones que aporte cada representante.

La discusión de las conclusiones empezará hoy miércoles.

He aquí las bases que consigna el señor Bergamín en su voto particular al articulo de la ley de Presupuestos, para llegar al monopolio de alcoholes:

«1.º Se fijará el impuesto en 100 pesetas por hectolitro de alcohol de producción nacional, y

de 150 pesetas, cobrado en Aduanas, para el de importación extranjera.

Sólo se considera alcohol de producción nacional el obtenido del vino y sus residuos, de las melazas, higos y demás productos de la agricultura patria, de los que no haya sido importada cantidad alguna en los últimos cinco años.

2.º Se establece el monopolio para la fabricación y venta de alcoholes en España. Este monopolio será cedido al gremio de fabricantes de alcoholes, representado por su mayoría, al menos en dos terceras partes de los mismos; y por un plazo de diez años, á contar desde la fecha de la adjudicación.

3.º El precio de esta cesión, que hará el Estado, será el de 25 millones de pesetas anuales, pagaderas por trimestres anticipados, y el de una participación de 25 por 100, á partir desde el sexto año de la cesión y arriendo, en el exceso de producto que el gremio obtenga, descontados de sus ingresos los gastos de investigación y recaudación, el precio ó cánon, y un interés de 6 por 100 sobre el capital invertido y justificado.

4.º Será obligatorio para el gremio facilitar en venta á los productores de vinos españoles, y al precio de 80 pesetas el hectolitro, la cantidad de alcohol que éstos necesitan para el encabezamiento y crianza de los vinos dedicados á la exportación.

5.º También será obligatorio para el expresado gremio ceder su venta á la industria, y para las aplicaciones que en ésta se exigen, la cantidad de alcohol previamente desnaturalizado en la forma que aconseje la Ciencia, al precio de 65 pesetas el hectolitro.

6.º Quedará obligado el gremio monopolizador á adquirir de los productores de vinos españoles, siempre que éstos se le ofrezcan, el mosto ó vino necesario á producir hasta las dos terceras partes de la total producción de alcoholes, regulada por los resultados del año anterior, al precio de 0,80 pesetas por grado y hectolitro de vino ó mosto que se les ofrezca.

7.º El Estado determinará, oyendo previamente á una Comisión técnica por el Gobierno designada, las condiciones de pureza que ha de tener el alcohol fabricado, y que sean aconsejadas por la higiene.»

El monopolio que se pretende es imposible y no prosperará.

Del Sindicato vinícola de Requena y de otras asociaciones se han recibido ya enérgicas protestas contra tan lesivo proyecto para la riqueza vinícola.

LA FEDERACIÓN AGRARIA DE LEVANTE

Adelantan rápidamente los trabajos emprendidos por la Cámara Agrícola de Valencia con objeto de constituir la Federación agraria valenciana, que ha de venir á robustecer la Unión agraria española, llevando al concurso de las provincias de Murcia, Albacete, Alicante, Castellón y Valencia.

La idea de esta Federación, que ya hace tiempo intentaron formar los agricultores catalanes, pero que pronto hubieron de desistir de su empeño porque el resto de España no les siguió, pertenece al señor conde de Torre-Cabrera, presidente de la Cámara Agrícola de Córdoba. Apenas expuesto el propósito de constituir este organismo, ya se ha formado la federación de Andalucía, la de Castilla, la de Cataluña y las Baleares, y á la Cámara Agrícola de Valencia se deberá en breve la formación de la correspondiente á la región de Levante.

El domingo próximo, á las cuatro de la tarde, se reunirán en el local de la Cámara Agrícola de Valencia los representantes de la mayoría de la Sociedades de la región, quedando así definitivamente constituida la Federación agraria del Levante de España.

Hasta ahora las Corporaciones adheridas son las siguientes:

Provincia de Valencia: Sociedad de Labradores de Liria, Unión Agrícola de Catarroja, Sindicato Agrícola de Fuente la Higuera, Sociedad Cullerense de Agricultura de Cullera, Sociedad Agrícola Protectora de Alberique, Sindicato de Policía Rural de Torrente, Sociedad Agrícola de Viticultores de Buñol, Sociedad de Agricultores de Sagunto, Comunidad de Regantes de la Hoya de Villar del Arzobispo, Unión Obrera Saguntina de Sagunto, Sindicato de Viticultores de Torrente.

Provincia de Alicante: Comunidad de Labradores de Elche, Gremio de Labradores de San Isidro de Andara, Comunidad de Labradores de Orihuela,

Círculo Agrícola de Polop, Sindicato Vitivinícola de Villena, Sindicato de Policía rural de Pego, Sindicato de Policía Rural de Crevillente.

Provincia de Castellón: Cámara Agrícola de Castellón, Gremio de Labradores de San Isidro de Castellón, Sindicato de Riegos de Castellón.

Provincia de Murcia: Sindicato Agrícola de Yecla, Cámara Agrícola de Mula, Cámara Agrícola de Jumilla.

Provincia de Albacete: Cámara Agrícola de Albacete.

EL ORUJO DE UVA como alimento del ganado

El orujo de las uvas contiene bastante proporción de materias nutritivas, especialmente nitrogenadas, y grasas, y tiene, por último, una pequeña cantidad de materia azucarada que, por fermentación, da alcohol.

Todos los animales comen orujo con gusto cuando se les da bien conservado y en cantidad razonada. Si se les da demasiado, produce indigestiones y diarrea.

El procedimiento de conservar el orujo seco después de haberlo desmenuzado, es fácil; pero tiene el inconveniente de ocasionar una fuerte fermentación, que produce á veces el mohoso, si no se ha tenido la precaución de apisonarlo bien y cubrirlo, ya sea con planchas de madera ó con una capa de tierra. Al desmenuzar el orujo, cae cierta cantidad de pepitas, que se han de separar.

Estas pepitas son muy ricas en materia grasa, y se pueden secar para darlas á las gallinas, moderadamente, en invierno. Para el ganado son menos útiles las pepitas, porque se digieren mal, y salen como entraron, resultando un alimento perdido.

La cantidad de orujo que debe darse á cada animal varía según su talla. A los bueyes se da de 2 á 2,5 kilogramos; á los carneros y cabras, medio kilogramo; á los cerdos, de 500 á 700 gramos; á los caballos, un kilogramo.

Las indigestiones provienen de que se abusa muchas veces de la cantidad de orujo.

Cuanto sea posible, si se tiene un corta-pajas, se cortarían los orujos, mezclándolos con tamos de cereales, paja cortada ó remolacha, á fin de obligar á no tragar rápidamente el orujo, para el cual son muy golosos.

Para los bueyes de engorde se puede aumentar la dosis; solamente se vigilará si los animales parecen sofocados después de comerlo.

En tal caso conviene añadir sal á la ración de Glauber.

Desgraciadamente, hay una cosa que hace difícil el empleo del orujo: su conservación no es siempre fácil, y esto, como decimos, causa accidentes.

Si al almacenar el orujo no se tiene cuidado en no dejar vacío alguno, ó bien si al tomar diariamente las raciones no se cubre con cuidado la provisión, aparece el mohoso con sus fatales consecuencias.

Cuando el olor á moho es fuerte, el ganado repugna el orujo; pero si es poca cosa, puede emplearse para algunos animales; pero hay que cesar de darle á los que se dedican á la producción de leche; para los otros se puede ensayar después de salpicado con agua salada.

Algunos han intentado conservar el orujo en agua, y parecen estar satisfechos de ello.

Se desmenuza el orujo y se coloca por capas en el lagar, después de espolvorearlo con sal, apretando bien cada capa, y luego, cuando se llena de agua, se cubre con planchas de madera ó con piedras.

ELABORACIÓN DE ACEITES

Las principales conclusiones sobre elaboración de aceites aceptadas por el Congreso agrícola catalán reunido en Figueras, son las que á continuación transcribimos:

1.º Para obtener aceites superiores, la recolección de la aceituna debe empezar cuando está morada y terminar cuando está madura; todo lo que exceda de este límite perjudica la cantidad

y calidad del aceite y el vigor de la planta.

2.º Para la buena calidad del fruto, y principalmente en beneficio del olivo y de la cosecha próxima, conviene recoger la aceituna con la mano; y donde por la topografía del terreno y configuración de la planta no sea practicable ó muy peligroso, donde no pueda alcanzarse con la mano, deberá esperarse la madurez del fruto y obligarlo á desprenderse del árbol, sacudiendo tan suavemente como sea posible.

3.º Recolectada la aceituna, debe molerse inmediatamente; cuando esto no sea posible, extenderla con preferencia sobre maderas ó cañas, á razón de un metro y medio de superficie por hectolitro, removiendo diariamente. Antes que amontonarlas es preferible dejarlas en el olivar hasta que estén secas.

4.º De todos modos debe evitarse la fermentación; sin esta precaución, son inútiles completamente cuantas manipulaciones se practiquen. Del mismo modo que el zumo de la uva, una vez fermentada, no puede volver al estado de finura primitiva.

5.º Para los olivicultores que carezcan de medios para la pronta elaboración y para los que teniendo los no traten de fijar su atención en perfeccionar los aceites, será preferible vender la aceituna, con lo que obtendrán más valor del que daría el aceite de la misma, una fermentada ó mal elaborada.

6.º Para la obtención de aceites finos, la aceituna debe molerse y prensarse poco como con el minimum de agua fría y limpia.

7.º Para el aceite común ó reprensado, se usará agua caliente y abundante y fuerte presión ejercida paulatinamente. Para que el agua se separe del aceite se necesita tiempo, reposo y calor.

8.º Para la clarificación, el reposo es preferible á toda clase de agentes, trasgando repetidas veces, permaneciendo á una temperatura de 20 á 25.º.

9.º Para la buena conservación, debe tenerse en cuenta que le perjudican las heces, el aire, el frío y el calor, siendo preferible la temperatura de 15 á 20.º, y extrema limpieza en los envases.

EL ANUNCIADOR DE TEMPESTADES

ELECTRO-RADIÓFORO

La invención del electro-radióforo es un paso gigantesco que se ha dado para conocer la proximidad de las tempestades.

Antes se podían producir éstas sólo cuando se acercaban á la faja del horizonte, pero no siempre consigue la vista descubrir más de 100 kilómetros de distancia.

Hoy se puede obligar á la tempestad á que nos telegrafe su formación y el itinerario de su viaje.

La base del descubrimiento fué la telegrafía sin hilos.

Un aparato transmisor produce artificialmente descargas eléctricas. Asimismo, las descargas eléctricas naturales de las tempestades ocasionan los mismos efectos, como lo demuestra la perturbación que las tormentas producen en la telegrafía sin hilos.

De este principio ha partido el inventor para imaginar un aparato que inscribe con toda regularidad las descargas atmosféricas originadas en una extensión superior á 25 ó 30 leguas.

El medio empleado para obtener esa comunicación se asemeja bastante al del receptor del telégrafo sin hilos. Un tubo de limaduras metálicas, intercalado en el circuito de un telégrafo Morse ordinario, es el conductor de la descarga.

Cuando ésta se efectúa, la corriente de la pila penetra en el circuito que conduce al telégrafo Morse, y entonces éste marca una línea... Es la tempestad, que, desde lejos, anuncia su llegada por medio de trazos sucesivos que se fijan en la tira del papel azul.

El profesor Boggio Lera, de Catania, se vale de este medio para estudiar las tempestades, y predice su desencadenamiento con seis horas de antelación.

El Sr. Tommasina ha simplificado el aparato, y en lugar de poner el tubo de limaduras en relación con el telé-

grafo Morse, lo ha puesto en el circuito de un teléfono que en vez de apuntar vocea los ruidos de la tempestad como si fuese un eco de ella repercutido á 200 kilómetros de distancia.

Cuando se produce una descarga, el teléfono la reproduce con tal fidelidad, que no parece sino que el oyente se halla en la zona de su influencia.

Un timbre eléctrico avisa las menores alteraciones atmosféricas.

Tommasina llama á su aparato el electro-radióforo, y para él ha inventado un tubo de partículas de carbón de gran sensibilidad que sustituye á las limaduras metálicas.

Las observaciones hechas en Intra han dado felices resultados.

El día 25 de Septiembre amaneció espléndido; pero el electro-radióforo acusaba desde por la mañana sonidos variadísimos y ligeros choques, denunciadores de lejána tormenta.

A las dos de la tarde dejó de oír el timbre del teléfono, y á poco empezaron á llegar por los hilos ruidos terribles, en que se distinguía el tableteo del trueno.

A las tres se desencadenó la tempestad, y Tommasina apresuró á abandonar su observatorio hasta que se alejase la tormenta.

Luego continuó sus observaciones, siguiendo por teléfono á la nube, que fué perdiéndose en la lejanía y extinguiéndose al fin por completo.

La adopción de estos aparatos sería utilísima, no sólo para los observatorios, sino también para la marina.

LA ELECTRICIDAD en los campos.

Los motores eléctricos aplicados á la labranza se están generalizando en muchos países, debido á los continuos perfeccionamientos que reciben las instalaciones que se destinan á ese objeto.

Hoy día los motores son ligeros, fáciles de transportar, y pueden funcionar á grandes distancias de los puntos en los cuales se desarrolla la energía eléctrica. En el deseo de animar al labrador á ensayar este sistema, vamos á dar algunos datos sobre su funcionamiento.

En la labranza eléctrica, tres son los factores que deben tomarse en consideración: el origen de la energía es generalmente una locomóvil de ocho á doce caballos, y provista de un regulador lo más sensible que pueda conseguirse, á fin de impedir las grandes variaciones en la velocidad. Esta locomóvil actúa sobre un dinamo colocado en una carretilla, la cual transporta también el cabo destinado á transmitir la corriente eléctrica. La locomóvil y el dinamo son instaladas á inmediaciones del campo de labranza, y el cabo se desarrolla de manera que permita el movimiento del arado, evitando siempre, por supuesto, el contacto con el suelo.

El arado es de doble reja; puede abrir surcos de 26 á 28 centímetros de profundidad, y posee un electromotor cuyo movimiento es transmitido á una rueda que camina sobre una corriente extendida á través del campo y fija en sus extremidades. En las grandes instalaciones puede emplearse una máquina fija para accionar el dinamo, debiendo entonces la corriente ser conducida al campo de trabajo por medio de dos conductores de cobre colgados sobre postes; en este caso, los arados son generalmente de cuatro rejas, pero se manejan lo mismo que los de dos.

Los tiempos no son para cruzarse de brazos y ver progresar á los demás pueblos, sino que debemos tomar de sus progresos cuanto pueda ser aplicable entre nosotros.

LAS CAIDAS DE AGUA de España

El aprovechamiento de las fuerzas naturales constituye uno de los más reproductivos trabajos de la humanidad, y su importancia ha ido creciendo á medida que los desarrollos industriales han ido exigiendo mayores potencias generadoras.

Ninguno de los mecanismos estudia-

MEDALLA DE ORO: BARCELONA, 1898.—PRIMER PREMIO: FIGUERAS, 1899

dos por el hombre es capaz de crear energía; pero los aparatos ideados para conducirlos ó transformarlos constituyen el nervio del progreso humano.

En términos generales puede decirse que el siglo XIX ha vivido industrialmente arrancando el carbón almacenado en la tierra y quemándolo en los hogares de los buques, locomotoras, fábricas, hornos, etc. Considerando el enorme consumo que las necesidades del mundo está haciendo de dicho combustible, se comprende el interés con que se pide á otras fuerzas naturales la energía económica y dócil que obtenemos del carbón.

De todas ellas, la que ha entrado más rápidamente en los trabajos industriales es la energía hidráulica de las caídas de agua, la cual se convierte en energía eléctrica por medio de dinamos generatrices y se transmite después por cables conductores á grandes potenciales á las ciudades ó centros de consumo.

Los modelos de estas transmisiones de energía abundan en el mundo, siendo de los más notables «The Niagara Cataract Company», que da energía para gran número de industrias, y las fábricas suizas y alemanas, que obtienen grandes energías del Rhin, especialmente las que aprovechan las cataratas de «Sohaffhausen», de 1.750.000 caballos próximamente de potencia.

Si estas industrias de transmisión de energía han dado grandes resultados en los países que cuentan con carbón á precios muy económicos, más razón de ser tiene en España, en donde el precio del combustible está determinado por los precios extranjeros y además se disponen de grandes energías naturales, producidas por las caídas de agua desde las mesetas centrales de la Península.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Carcabuey (Córdoba) 7.—Se terminó la sementera en inmejorables condiciones. Ha empezado la recolección de la aceituna, cuya cosecha es este año abundante y de buena calidad.

Los precios que rigen hoy en este mercado, son los siguientes: Aceite fino, á 52 reales la arroba; idem fresco, á 40 idem; trigo, de 42 á 44 reales la fanega; cebada, de 26 á 28; yeros, á 48; garbanzos, á 120 los tiernos y á 60 los duros.—*J.*

La Rambla (Córdoba) 8.—La recolección de la aceituna es general desde hace unos días, quedando satisfechos de los resultados, que son superiores en calidad. La cantidad es regular y el precio bueno, pues se solicita y vende en los molinos á 41 reales la arroba.

La recogida de la aceituna es cara por falta de brazos, debido á estar á la vez haciendo la sementera, aprovechando las últimas lluvias.

El aceite viejo, á 49 reales la arroba. Precios de otros artículos: Trigos recios y blanquillos, á 41 reales la fanega; cebada, á 28; escaña, á 21; habas, á 44; alpiste, á 46; garbanzos, á 80.—*C.*

Córdoba 9.—Sigue la recolección de la aceituna, obteniéndose superiores clases de aceite, cada día mejores. Sin embargo se ha iniciado la baja de precios, porque la producción es en general abundante y relativamente pequeña la demanda. Cédese el aceite nuevo de 39 á 40 reales la arroba.

Poco movimiento en el mercado de granos, cotizándose como sigue: Trigos, á 44 reales la fanega los blanquillos, y de 41,50 á 42 los duros; cebada, de 24 á 25; habas castellanas y cochineras, á 44; escaña, de 20 á 22; alpiste, de 50 á 52; garbanzos, de 110 á 120 los tiernos, y de 65 á 70 los duros.

Las harinas, blanca extra, á 18 reales la arroba; idem íd., clase corriente, á 17,25; idem red. asemolada, á 16; idem íd. superior, á 15,50; idem idem corriente, á 15.—*C.*

Jaén 8.—Ha añojado bastante la demanda de aceites; pero los cosecheros se resisten á hacer concesiones. Yo creo que bajarán los precios.

Actualmente se cotizan los aceites nuevos en esta plaza de 42 á 43 reales la arroba.

Las clases son muy buenas.—*R.*

Andújar (Jaén) 9.—Animada la contratación de aceites nuevos, que en general, resultan superiores.

Se pagan de 42,50 á 43 reales arroba sobre vagón.

De aceites añejos quedan muy pocas existencias, detallándose de 49 á 50.—*El Corresponsal.*

DE ARAGON

Acered (Zaragoza) 8.—Los vinos nuevos resultan con bastante color y de 13 á 15° de alcohol; pero, sin embargo de tan excelentes condiciones, únicamente ofrecen los compradores precios ruinosos; sólo pagan á 8 pesetas el alqueze de 120 litros. Las brisas se venden á 8 y 9 reales el quintal de 50 kilos.

Los cereales no han tenido alteración en sus precios; rigen, pues, los que anoté en mi anterior correspondencia.

Los campos presentan buen aspecto. *J. M. L.*

Fuendejalón (Zaragoza) 9.—Tiempo muy crudo. Los campos, sin

embargo, han nacido y siguen bien gracias á las abundantes lluvias que tuvimos.

Calma completa en el mercado de vinos, cotizándose de 14 á 16 pesetas el alqueze (119 litros), según la clase.—*Un Subscriptor.*

Zaragoza 7.—En la semana que hoy fina se ha notado bastante movimiento en el mercado de granos. Véanse los precios que han regido, sin derechos de consumos: Trigo de monte, catalán, de 40 á 41 pesetas el cahiz de 179 litros; idem hembrilla, monte, de 38 á 39; idem de huerta, de 35 á 36; cebada vieja, de 18 á 20 pesetas el cahiz de 187 litros; maíz, de 23 á 24; habas, de 29 á 30.

Las harinas, de 39 á 40, 35 á 36 y 24 á 25 pesetas los 100 kilos, por primaras, segundas y terceras clases respectivamente.

El tiempo sigue muy frío.—*El Corresponsal.*

DE BALEARES

Palma de Mallorca 1.—Aceites: Finos de mesa, de primera, á 150 pesetas; superiores, de segunda, á 125; ordinarios para fábrica, de 99 á 100; posos y orujos, á 76. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

Alcoholes.—Rectificado superior, de 95°, á 82 pesetas hectolitro; corriente, de 94°, á 72; idem de 88°, á 67; orujo de 88°, á 59; residuos, á 57.

Algarrobas.—A 4,50 pesetas el quintal.

Almendras.—A 20 pesetas cuartera.

Almendrón.—A 70 pesetas quintal.

Avellanas.—Negrita superior, á 52 pesetas los 58 kilogramos; Cosechero, primera, á 51,50 idem íd.; Cosechero, buena, á 48,50 idem íd.

Habas.—Para cocer, de 19 á 21 pesetas; para ganado, á 18.

Patatas.—De 7 á 9 pesetas quintal.

Trigo.—De 15 á 16 pesetas cuartera; trigo (sexa), de 16,50 á 17.

Vinos.—Benisalem, gorgallasa, á 5,50 pesetas cuartera; Valencia, á 3,50; Alicante, á 3,50; tinto, de 9 á 10°, á 2; de caldera, el grado, á 0,13.—*El Corresponsal.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Morata de Tajuña (Madrid) 7.—Precios: Vino tinto, á 2 pesetas arroba; idem blanco superior, á 4 idem; vinagre blanco, á 2,50 idem; trigo, á 12 pesetas la fanega; cebada, á 6 idem; avena, á 5 idem; maíz, á 6 idem; patatas, á 1,25 pesetas arroba; judías, á 5 idem las blancas y 6 las negras; ajos, á 1 idem; uva de cuega marvar, á 1,50 idem; idem gordal, á 1,25 idem; fruta blanca, á 2,50 idem; paja, á 0,50 idem. *G. de C.*

Granátula (Ciudad-Real) 8.—A pesar de las heladas, tiene la tierra bastante humedad, estando buenos los campos, pues la sementera se hizo bien.

Encalmado el mercado de vinos, pocas existencias de aceite y sostenidos los precios de las patatas. He aquí los que rigen: Vino, á 2 pesetas arroba; aguardiente anisado 28°, á 12,50 idem; patatas, á 1,25 idem; paja, á 0,50 idem; cerdos en vivo, á 11 idem; queso añejo, á 25 idem; lanás blancas y negras, á 15 idem; trigos, de 10,75 á 12 pesetas fanega, según la clase, alcanzando el precio máximo los candeales; centeno y panizo, á 10; cebada, á 4,75; garbanzos, á 40 los superiores y 25 los medianos.—*M.*

Piedrabuena (Ciudad-Real) 8.—En la semana última han regido en esta plaza los siguientes precios: Candeal, á 10,50 pesetas fanega; trigo, á 9,50; cebada, á 4,50; habas, á 9; garbanzos, á 30; aceite, á 12,50 pesetas la arroba; vino tinto, á 2,50 idem; idem blanco, á 2,25 idem.—*H.*

Torraiba de Calatrava (Ciudad Real) 6.—Precios del mercado: Aceite, 13 pesetas arroba; vino, 1,50 idem; cebada, 5 pesetas fanega; centeno, 8,50 idem; patatas, 0,98 pesetas arroba; tocino, 12,25 idem; lana, 10 idem. Estos son los precios más corrientes.

Las lluvias últimas han mejorado mucho los campos; la sementera se ha verificado en muy buenas condiciones, respondiendo á ello el estado de los campos. La próxima recolección de aceituna ha de ser este año de gran importancia por la extraordinaria cantidad y la buena clase; así lo esperamos. Sostenido el precio del aceite entre las 12,50 y 13 pesetas arroba, habiéndose reducido mucho las existencias.

Casi terminada la recolección de patatas, que ha sido abundante; pero el temporal último ha hecho que se pierdan muchas, y estén en malas condiciones para conservarlas, por lo que existen muchas ofertas y sigue el precio bajo.

La cosecha de uva ha sido bastante buena, pero como la demanda no es mucha, no sube el precio.—*N. G.*

Puebla de Almoradiel (Toledo) 9.—Los precios corrientes son: Candeal, á 44 reales fanega; jeja, á 42; centeno, á 30; cebada, á 24; avena, á 20; titos, á 44.

Por ser cosa muerta no hablo de los vinos.

No hay quien compre una arroba en estos pueblos, por más que todos son de buena graduación.—*A. M.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Trigueros del Valle (Valladolid) 7.—Desde mi última, el temporal ha alter-

nado con lluvias, hielos y nieves, propio de esta estación.

Los sembrados han tenido buena nancia, á pesar de haber sufrido días de intensísimo frío.

Algunos viticultores han empezado á desbastigar y á alumbrar las viñas; otros se ocupan en rescatar plantíos, y los más están empleados en la vía de la estación de Corcos y en la carretera que pasa por este pueblo hasta Torremojón.

Los obreros, por tanto, escasean para la agricultura.

Los vinos de la actual cosecha se van aclarando, obteniendo un color llamado aquí ojo gallo, muy aceptable para el comercio, y la clase máda deja que desear; será, en mi concepto, buena.

Los precios de diferentes artículos son: Trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 26 y 27; avena, á 20.

El vino, en Corcos, á 7,50 reales; en Cabilas, á 7, y en esta de Trigueros, de 6,50 á 7 los 16 litros, con pocas salidas.—*El Corresponsal.*

Baños de Cerrato (Palencia) 8. Muy animada la venta, saliendo, además de los carros para Saldaña, la montaña y otros puntos, varios vagones por ferrocarril.

Se cotizan el blanco á 6,75 reales cántaro y el tinto, á 6.

En los pueblos inmediatos es también activa la extracción.

En cambio se hacen pocas ventas de trigo, pagándose de 43 á 44 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 26; avena, á 19; garbanzos, de 120 á 140.

Los persistentes é intensos hielos perjudican á los campos.—*El Corresponsal.*

Belorado (Burgos) 5.—Tiempo muy frío.

En el mercado de ayer se cotizó: Trigo, de 42,50 á 43,50 reales fanega; cebada, de 27 á 28; centeno, á 30; garbanzos, á 160, 110 y 90; harinas, á 16, 14 y 12 reales arroba; patatas, á 4,50.—*R.*

Tordesillas (Valladolid) 8.—Precios de la semana última: Trigo bueno, á 44 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 26; algarrobas, á 32; yeros, á 36; lentejas, á 44; alubias, á 75; avena, á 20; muelas, á 44; garbanzos, á 155, 120 y 95; harinas, á 17, 16 y 15; patatas, á 4; vinos tintos y blancos, á 10 reales cántaro; aguardiente anisado, á 40; sin anisar, á 32.

Bueyes de labor, á 1.900 reales cabeza; novillos de tres años, á 2.000; vacas cotrales, á 1.100; añojos y añojas, á 800; ovejas, á 80; emparejadas, á 120; corderos, á 36; carneros, á 110; cerdos vivos cebados, á 53 reales arroba; en canal, á 70; seis meses, á 115 reales uno; al destete, á 50.—*P.*

Roa (Burgos) 8.—En la semana última se han hecho pequeñas partidas de vino nuevo á 8 reales el cántaro.

El trigo se ha pagado con flojedad á 44 reales fanega; centeno, á 35; cebada, á 29; avena, á 19; yeros, á 34; algarrobas, á 32; habas, á 36; alubias, á 84; garbanzos, á 100; harinas, á 17, 16 y 15 reales arroba; patatas, á 3,50 idem.—*El Corresponsal.*

Astudillo (Palencia) 8.—Los vinos se ceden á bajos precios, á 5,50 reales cántaro los nuevos, y á 6 los añejos.

En baja los trigos, aun cuando pequeña; se han pagado á 42 reales fanega. La cebada sigue cara, á 30 idem; centeno, á 32; avena, á 20; yeros, á 41; garbanzos, á 120, 104 y 100.—*El Corresponsal.*

Dueñas (Palencia) 7.—Precios: Vino, á 6 reales cántaro; trigo, á 43 reales fanega; centeno, á 31; cebada, á 26; avena, á 19; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba.—*Un Lector de la CRÓNICA.*

Piedrahita (Ávila) 8.—Bastante movimiento en ganados, excepto en el lanar y el cabrio, por escasear estas clases á causa de haber ido á pastar á Extremadura gran número de cabezas. Los bueyes de labor se han cotizado á 1.600 reales uno; los novillos de tres años, á 1.100; añojos y añojas, á 610. Los cerdos, en vivo, á 47 reales arroba.

Precios de los granos: Trigo, á 43 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 27; algarrobas, á 29; garbanzos, á 140, 100 y 64. Las patatas, á 3 reales arroba.

Tiempo de intensos hielos.—*El Corresponsal.*

Briviesca (Burgos) 8.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 42 reales las 92 libras; centeno, á 30 idem la fanega; cebada, á 29; garbanzos, á 140, 120 y 90.—*M.*

Segovia 8.—En la semana última hemos cotizado: Trigo, en paneras, á 46 y 46,50 reales fanega; idem en almacenes, á 44 idem las 94 libras; centeno, á 34 idem la fanega; algarrobas, á 35; cebada, de 26,50 á 27; harina de primera, extra, á 22 reales la arroba; idem de primera, á 18; idem de todo pan, á 16; aceite superior, á 56 reales la arroba; vinos de Arganda y Chinchón, á 17 idem, sin derechos de consumos; idem de la ribera, á 12.—*El Corresponsal.*

Burgos 7.—En el mercado de hoy han regido los precios siguientes: Trigo álaga, de 42 á 42,50 los 44 kilos; idem mocho, de 43 á 43,50 los 42,50 idem; idem rojo, á 42,50 los

42,50; centeno, á 34 los 41,50; cebada, á 27 los 32; avena, á 20 los 26; yeros, á 40 los 44; harinas, á 18, 17 y 16 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

Palencia 8.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 43 á 43,50 reales las 92 libras; centeno, á 32 las 90 idem; cebada, á 26,50 reales fanega.—*El Corresponsal.*

Valladolid 8.—Ayer se ha cotizado el trigo en los Almacenes de Castilla á 44,75 reales las 94 libras, y en el Canal de Castilla á 44,50.

El centeno, á 31 reales fanega.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 8.—Cotizase el trigo al detall á 42,50 reales las 94 libras, y por partidas se ofrece á 42,75.

Tiempo frío.—*El Corresponsal.*

DE CATALUÑA

Valls (Tarragona) 8.—Espiritus: Rectificado superior, de 39 á 40°, á 87 duros los 500 litros, sin casco. Corriente, á 84. Destilado de 39°, á 80; idem de 35°, á 70 los 68 Cortés.

Anisado.—Extra superior, de 19,50°, á 70 duros los 64 Cortés. Doble, á 54.

Holandias.—De vino puro, de 19,50°, á 46 duros los 64 Cortés.

Orujo.—La jerezana de 68 Cortés y 35°, á 56 duros, sin casco.

Vinos.—Virgenes tintos, superior, de 15°, á 17 pesetas; de 12°, á 12 idem la carga de 121,60 litros; blancos de 14°, á 18; sencillos de 12°, á 15.

Avellana.—Negreta, de 20 á 21 pesetas; de segunda clase, de 18 á 19, cuartera de cosechero.

Almendra.—Mollar, de 20 á 21 pesetas cuartera de cosechero.—*El Corresponsal.*

Tarragona 8.—Pocas ventas de vinos á los siguientes precios: Blancos, de la cosecha de 1900, á 5 reales por grado y carga (121,60 litros); idem azufrado, á 4,50 idem íd.; idem cosecha de 1901, de 5 á 6 y 5 á 5,50 idem; tintos de 1900, á 4 idem los brisados, 4,50 los rosados y 5 los azufrados; idem cosecha de 1901, de 4 á 5 idem, según la clase.

En los alcoholes se ha notado una pequeña alza, pagándose los de vino, 35°, de 60 á 64 duros la pipa jerezana; los de 39 á 40°, á 67 pesetas hectolitro, y los selectos, también de 39 á 40°, de 79 á 80 duros los 500 litros, sin casco.

Las avellanas han declinado algo, y las almendras sin variación.

Los aceites han bajado, y bajarán más á medida que aumente la molienda de aceituna. Los finos del campo se cotizan en los molinos de 18 á 18,50 el cuartán (4,13 litros), y en esta plaza, á 19; los de Urgel, á 19; los de arriería, de 17,50 á 18; y los de Andalucía, de 17 á 17,50.—*El Corresponsal.*

DE EXTREMADURA

Don Benito (Badajoz) 8.—Trigo rubio ó fuerte, superior, de 47 á 48 reales fanega; idem íd. corriente, de 46 á 46,50; idem blanco ó pintón, de 44 á 45; idem albar ó blanquillo, de 43 á 44; cebada, de 22 á 23; avena, de 17 á 18; habas, de 43 á 44; bellotas, de 26 á 28; garbanzos gordos, de 100 á 125; idem regulares, de 80 á 90; lana fina negra, de 60 á 65 reales arroba; idem íd. blanca, de 56 á 70; idem vasta idem, de 50 á 52; hierba cuajo, de 54 á 58; aceite, de 46 á 48; vino, de 11 á 12.

En el mercado se nota firmeza. Para compras dirigirse al que suscribe.—*Luis Rolland Nicolau.*

Villanueva del Fresno (Badajoz) 8.—Los hielos que se vienen sintiendo desde hace varias semanas, han abrasado los pastos.

Precios: Trigo, á 43,50 reales fanega; centeno, á 30; cebada, de 27 á 28; avena, á 21; algarrobas, á 32; yeros, á 38; alubias, á 90; lentejas, á 40; garbanzos, á 120, 100 y 80; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 3 idem; vinos blancos y tintos y vinagre, á 10; aguardiente anisado, á 60; idem sin anisar, á 40; bueyes de labor, á 1.600 reales uno; novillos de tres años, á 2.200 idem; vacas cotrales, á 900 idem; añojos y añojas, á 800.—*El Corresponsal.*

DE LEON

Peleagonzalo (Zamora) 6.—La vendimia se hizo en buenas condiciones, obteniendo grandes rendimientos de superior clase. Los vinos nuevos nada dejan que desear, vendiéndose de 7 á 8 reales cántaro, pero hay pocos compradores.

La sementera también se hizo bien, siendo tardía la nancia, debido al tiempo de fuertes hielos que viene imperando. Cotizase el trigo de 42 á 43 reales fanega, según la clase; cebada, de 26 á 27; centeno, á 32; arvejas, á 40; algarrobas, á 33; garbanzos, de 105 á 110, habiéndose cogido pocos.—*T. S.*

Villamañán (León) 7.—Precios del mercado último: Trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 31; cebada, á 24; avena, á 20; yeros, á 41; alubias, á 80; garbanzos, á 120, 104 y 100; harinas, á 18, 17 y 15 reales arroba; patatas, á 3.—*El Corresponsal.*

Morales del Vino (Zamora) 8.—Ha terminado la sementera, habiéndose hecho en buenas condiciones. El estado de los campos es realmente satisfactorio.

La venta de vinos está encalmada, y lo poco que se mide se cede á 1,75 pesetas el cántaro de 16 litros, sin dere-

chos de consumos. En la última vendimia se han elaborado 200.000 cántaros, siendo su riqueza alcohólica de 12 á 13° Sallerón, sin dulzor.

Los granos se cotizan en esta plaza como sigue: Trigo candeal, de 42 á 42,25 reales las 94 libras; cebada, de 28 á 30 la fanega; algarrobas, á 32 y 33; centeno, á 36; alubias, á 100; guisantes, á 38; garbanzos cocheros, de 80 á 140.—*P. del C.*

Vitigudino (Salamanca) 8.—Los últimos mercados han estado animados, operándose con actividad en granos y en ganado vacuno y de cerda. Este (cebado) se pagó á 50 reales arroba, y aquí (bueno y gordo), á 75.

Superiores los campos. El trigo, de 37 á 39 reales fanega; centeno, de 26 á 28; cebada, á 26; algarrobas, á 32; alubias, de 70 á 84; garbanzos, de 80 á 120; harinas, á 18, 17 y 16 reales arroba; patatas, á 4.—*El Corresponsal.*

Verdembán (Zamora) 9.—La sementera se hizo con todos los elementos necesarios para tan importante operación; así es que la nancia es inmejorable.

Los vinos ya van haciéndose; se han vendido algunos de 10 á 12 reales cántaro.

El trigo, de 42 á 43 reales fanega; cebada, á 26 idem; garbanzos, de 90 á 120.

Ahora tenemos un tiempo muy crudo, debido á las heladas tan persistentes como intensísimas, lo que hace que los negocios estén encalmados.—*V. G.*

Salamanca 8.—Precios del mercado de ayer: Trigo candeal, en panera, á 44,50 reales fanega; idem corriente sobre vagón, á 44; idem rubión, á 44; centeno, á 34; cebada, á 26; avena, á 21; algarrobas, á 32; guisantes, á 40; garbanzos, de 90 á 170; harinas, á 15,50, 15 y 13 reales arroba.—*El Corresponsal.*

DE MURCIA

Murcia 8.—Muy concurrido el mercado último, en el que hizo hermoso día.

Precios: Trigo del país, de 45 á 48 reales fanega; cebada, de 22 á 25; avena, á 24; maíz, de 34 á 36; oliva cornicabra, única clase que se presentó, á 0,85 y 1 peseta el celemin; cardos cebados, en vivo, de 9 á 10,50 pesetas arroba; idem sogueros, de 17,50 á 31,25 uno; idem lechones, de 5 á 15; cabras de leche, de 35 á 55; idem interiores, de 15 á 20; ovejas, de 15 en adelante; borregos, de 10 á 20; corderos, de 8 en adelante.—*C.*

Nuevo Globo», que pesaba 104 libras y que podría alimentar durante una semana a una numerosa familia. Esta clase de calabazas acostumbra a cortarse por la mitad, se vacían y las cáscaras se usan como cubos para transportar agua. Otra especie expuesta era la llamada «Hércules», destinada a sostener en el agua a los que toman baños de mar; una gran angostura que presenta esta especie y que la divide en dos cuernos la hace muy apropiada para este uso.

La sección de calabazas de adorno llamaba notablemente la atención por la riqueza de colores que ostentaban algunos ejemplares. La «Cucumis Grossularia», «Nabo blanco», «Naranja» y «Gorra turca», son especies que pertenecen a esta sección, cuyos nombres provienen de las frutas u objetos a que se les compara. La especie últimamente citada no puede ser más hermosa; los colores rojo, púrpura, verde, esmeralda y blanco combinados en unas listas que recorren la calabaza en sentido longitudinal, dan a ésta un aspecto de riqueza y fantasía que sobrepasa al del objeto que le da el nombre. Estas especies de adorno no son comestibles.

Las destinadas a este objeto y las que sirven de botella para contener bebidas, ocupaban una sección aparte, que por cierto no era de las menos interesantes.

Muchos de los frutos expuestos eran originarios de América, otros procedían de Australia y había algunos ejemplares de la isla de Madera.

NOTICIAS

Debido a la depreciación de los vinos, hay poca animación en Francia para proseguir la reconstitución del viñedo. Con tal motivo, las estacas, barbados e injertos, se ofrecen a bajos precios, sin encontrar apenas compradores.

Escriben de Constantinopla (Turquía), que a consecuencia de los estragos del mildiu, ha sido escasísima la cosecha de vino en Kirklise, Daridja y otros puntos. El poco caldo elaborado es de muy mala clase, acusando únicamente de 6 a 8° de alcohol, siendo así que en los años normales la riqueza alcohólica fluctúa entre 13 y 15°.

En la comarca de Oporto (Portugal), se ha animado la exportación de vinos, por lo cual no son tan bajos los precios como se temía.

En los pueblos productores de Argelia se ceden los vinos tintos nuevos desde 4 a 9 francos hectolitro, según la clase. La riqueza alcohólica de dichos caldos es de 10 a 11,50°.

Practicado en Haro el aforo de la última cosecha de vino, resulta que se han elaborado 127.660 cántaras, contra 252.906 en la vendimia de 1900. La baja asciende, pues, a 125.246 cántaras, siendo debida al fuerte pedrisco del día 7 de Junio y al extraordinario desarrollo que adquirió el mildiu en el verano próximo pasado.

En los demás pueblos de aquel importantísimo distrito vitícola, el déficit de la cosecha ha sido mayor todavía en general, habiendo términos que apenas han rendido la décima parte de una ordinaria.

La adquisición de orujo de aceite está siendo objeto de gran competencia en Tortosa por parte de las fábricas de extracción de aceite por medio del sulfuro de carbono. Los precios han subido hasta cuatro pesetas por pie de molinada y es probable que suban más en propio perjuicio de los fabricantes, toda vez que mientras sube el precio del orujo, baja el del aceite. Bueno fuera que cesara esa competencia que perjudica a una de nuestras más ricas industrias.

Según datos estadísticos, el año 1889 había en la Península dedicadas al cultivo de la vid 1.766.501 hectáreas de terrenos, con una producción de hectolitros 29.809.620, representando un capital de 500 millones de pesetas próximamente.

De entonces hasta la fecha, el cultivo ha aumentado considerablemente, y aun cuando existen comarcas cuyos viñedos se encuentran casi totalmente destruidos por la filoxera, bien puede calcularse, sobre poco más o menos, nuestra actual producción en 35 millones de hectolitros, que vienen a representar unos 360 millones de pesetas.

De lo expuesto se deduce la importancia grandísima que en España tiene la viticultura.

El Alcalde de Corral de Calatrava ha comunicado al señor Gobernador civil de Ciudad Real que se ha presentado en varios ganados que pastan en aquel término municipal una nueva enfermedad altamente infecciosa, que consiste en úlceras que se les forma en la boca y tuvo digestivo y de la que son víctimas casi todos los animales atacados. En vista de esto la Junta de sanidad se ha reunido, habiendo adoptado todas las precauciones para evitar la propagación de dicha enfermedad.

La Comisión del Museo Comercial, en su última sesión, ha acordado exponer a la Junta directiva del Fomento las condiciones favorables que reúne la pla-

za de Melilla para ser puerto franco y convertirla en centro comercial e industrial para la exportación a Marruecos, Argelia e interior del Africa; pero que era indispensable recabar del Gobierno español la traslación del establecimiento penitenciario que ha de ser la principal causa que se oponga a la corriente de inmigración que se aspira a establecer.

Acordó también celebrar próximamente una exposición de muestras de artículos de importación y exportación de Marruecos.

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

Pimiento molido, 2.605 kilos; peros, 5.380 idem; tejidos, 80 idem; uvas, 2.700 idem; mineral de hierro, 2.470.000 idem; piritas de hierro, 625.000 idem; almendra en cáscara, 30.075 idem; naranjas, 36.000 idem; plomo desplazado, 66.300 idem; plomo argentífero, 366.050 idem; blendas, 1.250.000 idem.

Un periódico parisién citaba no ha mucho, a título de curiosidad, una prodigiosa cepa, situada cerca de Saint-Pourcain (Allier), que cubría una superficie de 58 metros cuadrados y produjo unos 774 racimos.

En otro de Burdeos hallamos que M. Cocula, propietario del hotel de la Belle-Treille, posee en el patio de su casa una parra que ha dado este año 1.230 racimos, habiendo producido más de tres hectolitros de mosto.

Estas noticias nos traen a la memoria la referencia de una parra que vegetó junto a la iglesia de la Virgen de la Peña en Graus (Huesca), de la cual vimos un corpulento vástago, que había habido necesidad de destruir, porque enroscado a una de las columnas de piedra que sostienen el edificio, tendía visiblemente a inclinarla con el grave riesgo de derrumbamiento de una gran parte de dicha Basílica.

La prensa argentina se hace eco del siguiente rumor, que transcribimos íntegro por considerarlo de sumo interés para nuestros exportadores:

«Han quedado definitivamente establecidas las bases del convenio comercial que desde tiempo atrás venían gestionándose por el Ministro español señor Arellano, ante nuestro departamento de Agricultura.

El próximo viaje que emprenderá a su país aquel diplomático, no tiene otro fin ni más propósito que el de someter a la aprobación de su Gobierno este convenio. Piensa el Sr. Arellano que será aceptado sin modificación alguna, pues considera ventajosas y por todo concepto satisfactorias para el comercio español y para el nuestro, las conclusiones establecidas.

Desde mucho tiempo atrás se procuraba esa reforma arancelaria para facilitar la importación española.

La primera consecuencia de este acto es la fundación de un sindicato, auspiciado por el Gobierno español y presidido por el marqués de Comillas, para explotar carnes argentinas por el sistema del «Chillet Beef». A este efecto se construirán grandes depósitos en los principales puertos españoles, estableciéndose a la vez un servicio bisemanal con los vapores de la línea Trasatlántica, en los que se instalarán cámaras frigoríficas a estilo de las que tienen los vapores ingleses.

Es éste un punto ya resuelto y que deberá quedar del todo definitivo al regreso del Sr. Arellano, que tendrá lugar el 25 del próximo Enero con el propósito de ultimar las negociaciones del tratado.»

Por falta de vapores directos se han quedado sin exportar a los mercados de Inglaterra los ricos productos de la importante comarca de Orihuela. Este retraso inexplicable se viene observando desde hace tiempo en el servicio de transportes, con perjuicio considerable para los intereses agrícolas.

Los exportadores de naranja de la huerta de Orihuela dicen que la causa del conflicto es el pésimo servicio de transportes. Si no se remedia el mal introduciéndose las mejoras que los intereses agrícolas reclaman, se sufrirá inmensas pérdidas.

Con objeto de buscar el medio para contrarrestarlas, se trata de asociarse los exportadores, propietarios y agricultores.

La exportación de arroz con destino al extranjero sigue animada en Tortosa; y de seguir así las cosas, temese que las existencias, dada la menor cosecha de este año, mengüen hasta agotarse mucho antes de la próxima.

El monquill en cáscara se cotiza a 23 pesetas los 100 kilos, y de 28 a 29 el bomba.

Se ha animado algún tanto el negocio de vinos en la comarca de Huesca, pero los precios que rigen son muy bajos. Los vinos de buena graduación, color y demás condiciones que abonen su exportación, se cotizan desde 14 a 18 pesetas neto (160 litros), según sean su clase y fuerza alcohólica. Los vinos dulces o con exceso de glucosa, tienen en la presente temporada regular aceptación para enviarlos a Cataluña, pero a precios más ínfimos que los anteriores; de 14 a 16 pesetas cuando más.

Los vinos que por su pobreza de alcohol, su acetificación u otras condicio-

nes que los hacen inservibles para el consumo, se adquieren hasta ahora en Huesca para ser destilados a 75 céntimos por grado y neto.

A 13.359.891 kilogramos han ascendido los cargamentos de trigos de procedencia extranjera despachados por las Aduanas de la Península e islas Baleares durante el próximo pasado mes de Septiembre.

La cebada tuvo una entrada de 21.054 kilogramos y el maíz de 535.061 kilogramos.

Barcelona percibió tres cargamentos de trigo y uno de cebada con 3.522.160 kilogramos y 18.570 kilogramos respectivamente, y Tarragona un cargamento del primero de dichos cereales con 1.190.104 kilogramos.

El Sr. Jervis Smith ha ideado un procedimiento sencillísimo para obtener en las bibliotecas públicas reproducciones de grabados, facsimiles, escritos, etc., por medio de la fotografía y de la fosforescencia.

Consiste en lo siguiente: Tómese un cartón, se barniza con una substancia fosforescente (un fosforo), y se la expone a la luz directa del sol, o a la luz eléctrica de una lámpara de arco. Así preparado, se coloca el cartón debajo de la página que quiere copiarse, encima de la página una placa fotográfica, y se cierra el libro.

En la obscuridad, el carbón fosforescente despiende luz, que impresiona la placa a través de la hoja del libro, dando una copia fiel del escrito, grabado, plancha o lo que tenga. El inventor presenta copias de gran fidelidad, y asegura que suele bastar una exposición de diez y ocho a sesenta minutos. El tiempo, sin embargo, varía con la naturaleza del grabado, clase y cuerpo del papel, poder fosforescente del carbón y otras circunstancias.

La predicción de las lluvias.—La *Australian Review of Reviews*, recibida últimamente, publica un descubrimiento de Mr. Russell, astrónomo del Gobierno de la Nueva Gales del Sur, descubrimiento que es de capital importancia para aquellos países.

Mr. Russell cree haber descubierto que los años de lluvia se suceden dentro de un ciclo de diez y nueve años, y que las lluvias van decreciendo de un intervalo a otro, dejando el puesto a la sequedad, igualmente periódica.

Afirma que los años de lluvia abundante pueden ser previstos, como pueden ser precisados con anticipación los años de sequía.

Si estas afirmaciones fueran exactas, producirían una revolución en la industria pastoral australiana.

Los dueños de ganado no aguardarían a que la sequía viniera a hacer morir de sed sus rebaños, sino que la utilizarían para matarlos y exportar sus carnes o trasladarlos a las regiones más favorecidas por la lluvia.

En los últimos tiempos, los daños causados por la sequía fueron enormes en Australia. Basta recordar que sólo en la Gales del Sur, desde 1895 a 1899, el número de cabezas de ganado disminuyó de 48.313.700, a 26.213.514, ó sea en más de 12.000.000, y en la Australia entera el número de cabezas disminuidas desde 1891 a 1900 fué de cerca de 125.000.000 a 90.000.000, ó sea una diferencia en menos de 35.000.000.

Las lluvias predichas hace tiempo por Russell, han ofrecido nuevas esperanzas a la industria pecuaria.

Se aguarda que en breve las praderas estén cubiertas de abundantes pastos, y que el número de cabezas de ganado pueda rápidamente multiplicarse.

Escriben de Valencia: «Ayer todavía se veían las cimas de los montes más lejanos que se distinguen desde esta ciudad cubiertos de nieve, lo que demuestra la importancia que ha tenido este fenómeno atmosférico.

Donde ha sido mayor es en Albaida, Onteniente, Canals y otros puntos de aquella zona, pues hubo sitios como en el puerto de Albaida y montes de Benicadell, que separan nuestra provincia de la de Alicante, en los cuales la nieve tenía un espesor de más de medio metro.»

La industria corchotaponera española emplea, en las múltiples operaciones de la elaboración, más de 40.000 obreros y 10.000 máquinas de distintos sistemas. Los principales puntos de exportación son Sevilla, Cádiz, Huelva y Palamós, y San Feliú de Guixols en Cataluña.

El negocio con América y Oceanía se ha hecho hasta hace poco por mediación de las casas de Hamburgo, Londres y Burdeos; pero de algún tiempo a esta parte los exportadores españoles se afanan por tratar directamente con los consumidores de todo el mundo. La compra directa a España es el único medio de asegurar la bondad del producto.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 10
París a la vista..... 32 50
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 33 30

MADRID

IMPRENTA DE A. SANTARÉN (SUC. DE CUESTA)
Calle de la Cava-alta, núm. 6
1901

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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra a 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 a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a 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 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 pulido, 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 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 forrosos, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

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



GRAN ESTABLECIMIENTO DE VITICULTURA

CENTRO VITÍCOLA DEL PANADÉS
Grandes viveros y plantaciones de VIDES AMERICANAS
los más importantes y acreditados de España

JAIME SABATÉ
DIRECTOR-PROPIETARIO

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

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

LA ESPAÑA INDUSTRIAL

REVISTA DE CIENCIAS E INDUSTRIAS
Director: MANUEL MARAVER

A LOS VINICULTORES

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

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

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

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

La máquina-caldera de vapor de 8 á 10 caballos de fuerza que trabaja en dichas serrerías, con fondo de acceso exterior, francesa Chapele, y que se halla en buenas condiciones, se desea vendería ó cambiaria por otra mayor: En otro caso, se comprará una horizontal de 14 á 16 caballos de fuerza.

Dirigirse al propietario, D. Melitón Pezúa, de Gurendez (Álava).

AGAPITO BALMASEDA

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

MALAGÓN (Ciudad Real)

EN LA MANCHA

se vende una instalación completa de destilería á vapor, compuesta de un 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.

AZUFRE GRIS

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

DESTILERÍA

Se vende un aparato destilador alemán, en muy buen estado, que produce directamente del vino alcohol de 94°, con gran economía de combustible. Puede verse funcionando. Dirigirse Agencia Cortés, Jacometrezo, 60, MADRID.

A LOS VINICULTORES Y EXPORTADORES DE VINO

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

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

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

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanaros

A LOS COSECHEROS DE VINO

El Conservador vitícola 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.

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, floxera, 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 al Catálogo general ilustrado de 1897, que consta de 300 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 PACIANO, 16, BARCELONA

Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otras materias fermentadas, produciendo alcohol del grado que se desea hasta los 96 centesimales, clase fina y sin pérdidas en las vinazas, con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares, en 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 tártratos. 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, cognacs, 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.

VINOS DEFECTUOSOS

Los vinos que cubren ó pierden su color al aire libre, los vinos turbios, picados y defectuosos, se corrigen y disponen para su venta. Éxito completo y economía. Consultas gratis.

TANINO ENANTICO.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color, evita el avinagrado, se usa en todo tiempo y es indispensable para los vinos de exportación.—**13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas.**

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

PRINCIPALES DEPOSITARIOS

Madrid: Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11.—Alicante: Piñol Hermanos.—Valencia: R. Capelo, Arzobispo Mayor, D.—Logroño: Patricio Gómez.—Palencia: Fuentes é Hijo.—Valladolid: Ferrás y Compañía.—Málaga: Manuel de Alva, Ancha del Carmen, 3.—Salamanca: Ignacio S. Fuentes.—Toro: Hijos de Mateo Beato.—Badajoz: E. Camacho, Soledad, 29. Ciudad Real: Centro Farmacéutico.—Pamplona: Jesús G. Castillo, droguería.—Cádiz: Viuda de Ayala.—Huelva: Rafael Andrés.—Cataluña, Aragón y Baleares: Sres. Alfredo Riera é Hijos, Ronda de San Pedro, 36, Barcelona.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconoce 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

SOCIEDAD VITÍCOLA

para facilitar la reconstitución de los viñedos por los

NUEVOS HÍBRIDOS productores directos

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

Plantón de los carmelitas, Rupestris Lacoste y otros

Administración y despacho: 32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA

Explotación y campos de experiencia en CARDEDEU, cerca de Barcelona

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

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

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

Para favorecer la reconstitución de las viñas por medio de los NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS, la SOCIEDAD VITÍCOLA ha acordado ofrecer las estacas y barbados productores de sus viñas, á los precios más económicos que le ha sido posible.

Enviará gratis á quien lo pida Catálogo de precios con indicaciones particulares á cada cepa y noticias generales de su plantación y cultivo.

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

32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

Árboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Árboles maderables, de pascos 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 (FORTA-INJERTOS)

Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstitución del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se cultiva.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

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

Trigo de Médah.—Muy rico en gluten. Recomendable para la fabricación de pastas alimenticias.

Avena vallateral de Hungría, blanca.

» » » negra, de Tartaria.

» de Houdan, grano gris.

» preceoz de Etampes, grano negro.

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende

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

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

CEPAS AMERICANAS

12 MILLONES ESTACAS—3 MILLONES BARBADOS

Diversas calidades escogidas y seleccionadas para toda clase de terrenos.

Faltan representantes para provincias

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

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles su 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 quieren abonar para analizarla, y según el resultado que se obtenga, daremos gustosos la fórmula más adecuada á la naturaleza de la tierra y cultivo á que se destine.

Cuantas consultas 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. 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 300.000 sacos.

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

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

MAQUINARIA PARA LA MOLINDA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA Sistema SALVATELLA

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

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

Fábrica de maquinaria BADENIA

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

Personal de 700. LA MAYOR FÁBRICA cuya especialidad es Producción alemana de 30.000 máquinas anuales. MÁQUINAS DE PREPARACIÓN DE MOSTO

El primero y más elevado Premio en metales concedido por la Sociedad Agrícola Alemana de Colmar, 1890. Sistema descenso de una simple cuña, de reconocido resultado. El mejor aparato de presión para prensar hasta hoy existente.

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

Extensos Catálogos gratis y franco

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

H.—6.9503.

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

NUEVOS ALAMBICOS

para destilación intermitente

MIXTA ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION

DEROY FILS AINÉ

Constructores, 71 á 77 rue du Théâtre, Paris

BUENA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc.

y CATALOGO GENERAL enviados gratis.

Se corresponde en Castellano.

IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Anísol, Rom, Cofias, 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

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 ajueros 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

VIÑAS AMERICANAS

MARCELINO OMBRAS, Propietario Agricultor FIGUERAS (GERONA)

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

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

PRECIOS REDUCIDOS

Una fábrica del ramo de artículos para bodegas desea entrar en relación con importante fábrica española de corcho. Dicha fábrica está muy bien relacionada con los comerciantes de vinos, destilerías, etc., y quiere encargarse de explotar corchos. Únicamente entrará en relación con casa de primer orden que pueda proporcionar grandes cantidades con facilidad y á precios económicos. Correspondencia, se publica, en francés ó alemán. Ofertas bajo K. U. 5.124 á Rudolf Mossé Kaln au Rh (Alemania).

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCION DEL YESO

Privilegio HUGO-UNQENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de Paris 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 alcoholica del vino; 2.º enriquece el vino con un 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 fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

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