

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XXIV

Miércoles 28 de Agosto de 1901

NÚM. 2017

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

## JOSÉ AZAROLA

Azcotia (Guipúzcoa)

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

## EN DEFENSA DE LA VITICULTURA

Decía, Sr. Director, en mi anterior escrito á los ilustrados lectores de la CRÓNICA, que tenía la satisfacción de anunciarles que nuestro digno representante en Cortes, D. Manuel Irazzo, había tomado la iniciativa de presentar al Gobierno una proposición, apoyada por los no menos dignos señores Diputados que representan á la región valenciana, demandando la reforma de los tributos sobre la agricultura, y muy en particular el del consumo del vino, que en las circunstancias actuales por que atraviesa esta rama de la misma, base principal de nuestra riqueza nacional, tanto beneficiaría se modificase en sentido proteccionista, á semejanza de lo que hacen los Gobiernos de otras naciones, que atienden á las justas reclamaciones de sus administrados.

En la sesión que celebró el Congreso el día 17 del próximo pasado, tomó la palabra el Sr. Irazzo apoyando su proposición, de cuya forma y elocuencia con que lo hizo no es del caso reproducirlo. La prensa periódica ya se ha encargado de transmitir á todos los viticultores españoles, dándoles á conocer su enérgica palabra y su sincera decisión frente al Gobierno, para que atienda á la modificación de la ley de consumos, demostrando lo muy de razón que es el dejar libre al vino, á fin de que, perdida toda exportación, pueda este artículo encontrar alguna colocación dentro de nuestras propias casas.

Plácemes mil y respeto merece de los viticultores este señor Diputado, juntamente con los demás que firmaron la proposición citada. ¿Pero qué resolución tomarán de ella nuestros hombres de Estado? Por el momento, puede decirse que la miraron con desprecio, pero por no demostrarlo del todo, adoptaron esa fórmula que tienen ya por costumbre de tomarla en consideración. ¿Para qué? Para que duerma el sueño de los justos. ¿Y por qué esto? Pues sencillamente voy á decirlo.

El Tesoro ingresa doce millones de pesetas por el artículo del vino, y claro está que, aunque se mueran de hambre todos los viticultores habidos y por haber, lo que importa es que esos millones no desaparezcan, para que juntamente con los demás ingresos, puedan atender espléndidamente á los presupuestos del Estado, pues precisa seguir la misma administración que disfrutamos, olvidando la palabra economía, que tan beneficiosa es para toda la riqueza universal.

Grave, gravísimo es el asunto que les toca resolver; de él penden hoy millares de contribuyentes que, hasta el presente, han podido sobrelevar las cargas del Estado; aún es tiempo de hacer algo por la riqueza nacional; de no ser así, la ruina y la miseria imperará en todas partes, y entonces... quizá quieran poner remedio cuando no se llegue á tiempo.

Para demostrar que no permanecemos en la inactividad, fueron convocados los viticultores de este valle de Albaida, por su ya nombrado Diputado Sr. Irazzo, á una asamblea que celebraron el día 5 del actual, siendo numerosísima, y asistiendo todas las personalidades de este distrito, sin distinción de colores políticos; en ella acordaron, llenos del mayor entusiasmo, el convocar á un mitin solemne á todos los viticultores valencianos y á sus hermanos de infortunio de las provincias de Alicante, Albacete, Murcia y Castellón, representados por sus Senadores y Diputados á Cortes y demás entidades oficiales, prensa diaria y de agricultura, para que todos unidos podamos pedir al Gobierno que nos rige la supresión del impuesto de consumos para el vino, sin perjuicio de apoyar todas cuantas soluciones sean favora-

bles para salvar la producción vinica de la angustiada situación por que atraviesa. Nombróse una Junta directiva, y ésta se ha subdividido en Comisiones que saldrán á visitar las provincias indicadas, publicando, como ya se ha hecho, una circular (de la cual quizá tenga ya conocimiento esa Redacción) invitando al mitin, y dando á conocer el propósito de estos viticultores; y no dudo, señor Director, de que usted, ó en su defecto un su representante, no dejarán de asistir al indicado mitin, dando con ello una prueba más á las muchas que ya tiene dadas, del respeto que le merece todo lo que se relaciona con la agricultura, á la que ha dedicado sus vastos conocimientos, poniéndolos por medio de la CRÓNICA, que tan dignamente dirige, al alcance de todos los agricultores para su defensa é ilustración.

Siento ser pesado con mi escrito, y lo termino manifestándole que en nada han variado los precios que dí en mi anterior de los productos agrícolas de ésta, y que la próxima cosecha de uva puede darse en su mayoría por perdida, á causa de las terribles enfermedades criptogámicas que sufren los viñedos, y por haber pagado también nuestro tributo á las tormentas atmosféricas con que nos obsequió en su día 24 el pasado Julio con un terrible y destructor pedrisco.

ROBERTO RICO.

Oliena (Valencia) 22 de Agosto.

## CONTRA LA LANGOSTA

Por lo que pueda valer, reproducimos á continuación parte de un artículo en que *El Progreso*, de Manila, en su número de 1.º de Junio último, daba cuenta de los eficaces efectos de un langosticida inventado en la Colonia del Cabo.

He aquí la noticia á que nos referimos: «El conocido agricultor de La Castellana (Sur de esta provincia), D. Enrique Grupe, teniendo noticia por la prensa extranjera de que en el Instituto Bacteriológico de Haptad, población de la Colonia del Cabo (Africa), habíase inventado un eficaz procedimiento para extinguir la langosta, y deseoso de prestar un servicio, que hoy se conceptúa inapreciable por su brillante resultado, á la agricultura en general, dirigióse dicho señor, hacia el mes de Noviembre último, á aquel centro científico en demanda del virus que se anunciaba, destructor del indicado insecto, y de instrucciones para su aplicación.

En Marzo próximo pasado recibió el Sr. Grupe una cajita perfectamente empacada con doce tubos de ciento que pidió, los que contenían en muy pequeña cantidad el virus *fungus* (hongos), extraído de esta planta, con las instrucciones siguientes:

La cantidad de virus que contiene un tubo se mezcla con dos cucharadas de azúcar en un cuartillo de agua antes hervida, y fría para su empleo, en cuyo líquido se sumergen dos ó tres pedazos de corcho antes hervido y frío al practicar esta operación. El líquido, en esta disposición, se coloca por espacio de dos días en sitio templado; si al cabo de este tiempo se manifiestan debajo y alrededor del corcho flotante los *fungus* (hongos pequeños), es señal inequívoca de que el líquido estará en condiciones para su aplicación.

En el referido líquido se sumergen rápidamente cierto número de langostas, que se sueltan inmediatamente para que se unan á sus compañeras, transportando el virus envenenador, ó se riegan con el repetido líquido algunos de los puntos en donde la bandada se ha posado.

El resultado es tan eficaz, que el Sr. Grupe y los hacendados de aquella comarca han visto con verdadero asombro que á los tres ó cuatro días de la operación descrita, los campos se hallaban cubiertos de langosta muerta, presentando un color encarnado obscuro producido por el mismo veneno. Si al soltar las primeras langostas que se sumergieron en el líquido fuese en horas de lluvia, el resultado es mucho más eficaz.

Modo de preparar nuevo virus

La langosta muerta por el *fungus* presenta el cuerpo muy endurecido, y

se recoge en cantidad prudencial para colocarla en un hoyo, que se abrirá en la tierra, de 18 pulgadas en cuadro y dos pies de profundidad, regándola con pequeña cantidad de agua, por capas, á manera que se vaya depositando; por espacio de cuatro ó cinco días permanecerá tapado el hoyo por una tabla; pasado este tiempo, se extraen aquéllas, colocándolas al sol dos ó tres horas, hasta que quedan completamente secas, y entonces se pulverizan. Dos cucharadas de este polvo se mezcla en un vaso de agua azucarada, bajo el procedimiento indicado anteriormente, y así se deja cuarenta y ocho horas, al cabo de las cuales queda en condiciones de aplicación.»

## NUESTRA GANADERÍA

La decadencia que se deja sentir en todas las esferas de la riqueza nacional alcanza también á nuestro ganado lanar, envidia en otro tiempo de extranjeras naciones, y al cual venían á buscar para el cruce y mejora de sus razas; nuestro ganado caballar, modelo de robustez, gallardía y belleza, no sólo no han dado un paso adelante, sino que han retrocedido de un modo tristísimo en la calidad y en la cantidad.

Según el último censo, la riqueza pecuaria española se compone de los animales siguientes: Ganado lanar, 12 á 13.000.000; de ganado vacuno, 2.500.000; idem de cerda, 2.000.000; idem cabrio, 1.500.000; idem mular, 780.000; idem asnal, 750.000; idem caballar, 400.000.

Pues bien; de estas cifras se desprende que en lugar de seguir proporcionalmente el aumento que durante el pasado siglo ha tenido la población en España (que ha sido próximamente de un 40 por 100), ha disminuído en un 23 por 100. Para contrarrestar esta tendencia perniciosa y antieconómica, y á la vez para procurar el mejoramiento de las especies, se agita entre los ganaderos la idea de celebrar un Congreso y crear centros regionales que, independientemente de las Cámaras agrícolas, velen por sus intereses.

Esta tendencia nos parece muy útil y estimulamos á los ganaderos de la provincia para que salgan de su apatía, para que se asocien, á fin de impedir que la decadencia sea mayor, pues si continúa, la ruina es segura y ésta no se contiene con lamentaciones estériles, sino con fecunda actividad, con hechos.

La asociación es el gran camino para obtener grandes ventajas, ya que el esfuerzo de muchos, bien dirigido, es más eficaz que el individual, por poderoso que sea. No olviden los ganaderos este sencillísimo razonamiento fundado en el sentido común.

## VIÑAS INJERTADAS

Supresión de los rebrotes del portainjerto. — Supresión de las raíces de la púa. — Colocación de palos ó tutores á los pies injertados.

Varios agricultores nos han escrito preguntándonos lo siguiente:

En las viñas que hemos injertado este año, cuándo debemos quitar los rebrotes del portainjerto? ¿Cuándo las raíces de la púa? ¿Cuándo hay que deshacer los montones del aporcado? ¿Puede dejarse el brote del injerto sin palo ó tutor para sostenerle? Se ha contestado ya por carta á todas estas preguntas, y como el asunto interesa á tantos, consignamos aquí lo que respecto al mismo hemos dicho, evitando de este modo nuevas consultas de esta índole.

Los rebrotes del portainjerto y las raíces de la guía deben suprimirse desde el momento en que la soldadura entre injerto y portainjerto se haya hecho; en este caso, el montón del aporcado se deshace cuidadosamente, se quitan todos esos rebrotes del portainjerto y todas las raíces de la púa y se acerca de nuevo el pie injertado. Es decir, que tan pronto como la soldadura se haya hecho y el brote de la púa se vea ya al exterior verde y vigoroso, las raíces y brotes del pie injertado no deben existir, pues contrarían el buen desenvolvimiento del injerto.

Y es al hacer esta supresión completa de los brotes y raíces, cuando el ramo

que sale del injerto se ata al palo ó tutor que necesariamente hay que poner á los pies injertados en los dos primeros años del injerto, pudiendo emplearse para el atado la rafia usada para injertar ó la paja de centeno.

En pocas palabras queda contestado el contenido de las anteriores preguntas, y sólo agregaremos ahora lo siguiente:

La yema de la púa debe brotar desde el principio recta, vigorosa y verde; para ello no ha de encontrar obstáculos que se opongan á su salida. Pues bien, cuando la yema está muy cubierta de tierra y se ha formado costra, no puede brotar como decimos; por lo tanto, hay que cuidar de que en el punto por donde ha de salir el brote, que es la parte superior del montón que forma el aporcado, la tierra sea suelta; si se injertó poniendo el tubo de arena recomendado en nuestras conferencias de injertos, se tiene ya asegurado esto.

En todos los casos, si se observa en esa parte del montón que la tierra forma costra que pueda impedir esa fácil salida del brote de la púa, se quita dicha costra con la mano, substituyéndola con un poco de arena ó tierras perfectamente desmenuzadas.

La salida de los rebrotes del portainjerto se disminuye mucho si al plantar se escogen pies de entrenudos largos y se suprimen con el cuchillo las yemas superiores, tomando luego al injertar la precaución de limpiar dichos pies en los 15 ó 20 centímetros de la parte de tronco que está debajo del punto donde se cortan.

Cuando no se hace esto es cuando los rebrotes salen con gran fuerza y en gran número antes de que haya aparecido el brote de la púa; pues bien, en estos casos suprimanse dichos rebrotes, pero tirando de ellos ó desmenuzados, lo cual bastará muchas veces; lo que no hay necesidad de deshacer el montón del aporcado, pues este trabajo ya hemos indicado cuándo se practica en las mejores condiciones.

NICOLÁS GARCÍA DE LOS SALMONES.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### DE ANDALUCÍA

Huésкар (Granada) 25.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 10,50 fanega; idem candeal, á 9,75; centeno, á 6,75; cebada, á 6; panizo y cañamón, no hay; habichuelas finas, á 20; harina fuerte, primera, á 4,25 los 11,50 kilos; idem candeal primera, á 4; idem fuerte segunda, á 4,25; idem candeal segunda, á 4; cañamo, á 11; idem colas, á 3,50; esparto largo, á 1,50; idem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11º, á 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Isidoro Monzó.

Ubeda (Jaén) 23.—Precios: Aceite sobre vagón en la estación de Baeza con pieles de esta casa, á 12,75 pesetas la arroba de 11,50 kilos á devolver la corambre á las veinticuatro horas de su llegada á la estación de destino.

El jabón duro, á 7,50 pesetas arroba; trigo, á 28,50 los 100 kilos; cebada, á 24; habas, á 26; garbanzos cocitura duros, á 30 los gordos y á 27,50 los menudos; anís, á 112 las primeras clases y 100 las segundas.

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

Nijar (Almería) 25.—Se calcula en más de 1.500 hectáreas el terreno invadido por la langosta, y muchos colonos dejarán el arriendo de los cortijos por temor á dicha plaga.

Trigo, á 12,50 pesetas fanega; cebada, á 5; maíz, á 11; vino tinto ó blanco, á 5 pesetas arroba, y aceite, á 14,50. Cereales, al alza.—El Corresponsal.

Santafé (Granada) 23.—Los excesivos calores han apresurado la maduración de los tubérculos, arrancándose ya las patatas y esperando se abran las fábricas para empezar la recogida de remolacha. Las viñas y olivos dejan mucho que desear.

Hay 10.000 fanegas de trigo, á 11 pesetas; 3.000 de cebada, á 7; 1.000 de garbanzos, á 15; 6.000 de habas, á 11,50; 4.000 arrobas vino tinto, 14º, á 4,50; 6.000 de blanco, 12º, á 3,50, y 10.000 de aceite, á 12.

Tendencia al alza.—C.

Córdoba 25.—El aceite ha descendido de precio, quedando en esta plaza á 48 reales arroba.

Los granos y harinas se cotizan como sigue: Trigo duro, de 40 á 42,50 reales fanega; idem blanquillo, de 39 á 40; cebada, á 25; habas de agudaluz, á 45; idem morunas, de 41 á 42; alpiste, á 46; garbanzos tiernos, de 90 á 100; idem duros, de 58 á 62; arvejonas, á 40; escaña, de 17 á 18; harina blanca extra, á 16,75 reales arroba; idem idem corriente, á 16,50; idem recia superior, á 16,50; idem idem corriente, á 15; idem idem segunda, á 14,25; idem idem tercera, á 19.—El Corresponsal.

La Rambla (Córdoba) 26.—Precios: Trigo, á 10 pesetas fanega; idem blanquillo, á 9,50; habas, á 9,50; cebada, á 6,25; escaña, á 4,50; alpiste, á 12,50; garbanzos, á 17,50; arvejonas, á 8,75; aceite, á 12 la arroba; vino del país, á 9; aguardiente, á 12,50; vinagre, á 3,50; kilo de carne vacuna, á 1,75; idem de lanar, á 1,25; libra de tocino salado, á 2; idem de jamón, á 2,50.—C.

Obejo (Córdoba) 25.—Trigo, á 10 pesetas fanega; cebada, á 5; avena, á 4,50; habas, á 10; garbanzos, de 20 á 27,50; aceite, de 11,50 á 12 la arroba, con tendencia al alza, vista la caída casi total de la futura cosecha; vino, á 6 y 8 pesetas los 16,13 litros; cosecha abundantísima de uva; vinagre superior de yema, á 2,50; carne de cerdo en vivo, á 9 la arroba; tocino salado, á 1,75 kilogramo; ajeño, á 2; jamón, á 3; carne de hebra, á 1,05.—El Corresponsal.

### DE ARAGON

Alcañiz (Teruel) 26.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 40 pesetas cahiz; idem de huerta, á 38; idem de la Sierra, á 34 y 35; cebada, á 19; avena, á 13; panizo, á 20; aceite, á 16,50 pesetas arroba (13,93 litros).—El Corresponsal.

Borja (Zaragoza) 25.—Los viñedos han sido duramente castigados por el mildiu y los pedriscos, y además no son ya pocos los que están invadidos por la filoxera. Por tantas calamidades será escasísima la cosecha de vino en casi todos los pueblos de la comarca.

En alza el mercado de vinos, pagándose el alquez (119 litros) de 15 á 16 pesetas.

El aceite, á 14,50 pesetas arroba, y el trigo, de 32 á 34 idem el cahiz, también con tendencia al alza.—M.

Malón (Zaragoza) 25.—Da lástima ver los viñedos. Seguramente la próxima cosecha será una de las más pobres que hemos conocido, debido al mildiu, el granizo y la filoxera.

Los propietarios se resisten á vender sus vinos en la esperanza de que han de subir bastante los precios. Hoy se cotiza el decalitro á 1,50 pesetas.

El aceite, á 14 pesetas arroba.—R.

Zaragoza 25.—En la semana última han regido los siguientes precios, cerrando el mercado con firmeza: Trigo de monte, catalán, de 40 á 41 pesetas cahiz; idem hembrilla, monte, de 37 á 38 los 170 litros; idem huerta, de 36 á 37; cebada nueva, á 18 pesetas los 187 litros; idem vieja, de 20 á 23; maíz, de 23 á 24; habas, de 21 á 22; harinas, de 38 á 39, 35 á 36 y 32 á 34 pesetas los 100 kilos, según la clase; patatas nuevas, á 2 pesetas la arroba.—El Corresponsal.

### DE BALEARES

Palma de Mallorca 18.—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 95º, á 76 pesetas hectolitro; corriente, de 94º, á 66; idem de 88º, á 61; orujo de 88º, á 53; residuos, á 51.

Algarrobas.—A 4,25 pesetas el quintal.

Almendras.—De 33 á 35 pesetas cuartera.

Almendrón.—A 95 pesetas quintal.

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

Habas.—Para cocer, de 19 á 20 pesetas; para ganado, á 18.

Patatas.—De 7 á 9 pesetas quintal.

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

Vinos.—Benisalem, gorgallasa, á



Los señores cosecheros, comerciantes y fabricantes de vinos, aceites y licores, les interesa leer el prospecto que con este número se acompaña, el cual se refiere a la necesidad de construir con baldosillas de cristal los depósitos destinados a toda clase de líquidos. Las personas que deseen más antecedentes que los que se dan en el adjunto prospecto, pueden dirigirse a D. Juan Vilella, calle Consulado, 3 bis, Barcelona.

La época de la exportación de la naranja en Valencia, hallase tocando a su fin. A pesar de las contrariedades que ha padecido el cultivo, los labradores han obtenido buenos resultados pecuniarios, puesto que han colocado todo el fruto. Tomando por base el número de cajas exportadas hasta la fecha para calcular las que podrán salir en los días que faltan, puede aventurarse que la totalidad de la exportación subirá a unos 4.000.000 de cajas. También se presenta con muy buen cariz el embarque de melones, que ya ha dado comienzo, y el cual lleva sobre la naranja la ventaja de que la cosecha es magnífica.

Dicen de Valencia que hay gran marajada entre los cosecheros de cebolla, a consecuencia de haberse coaligado los compradores, fijando un precio máximo de dos reales por arroba, que no compensa, ni con mucho, los gastos. Para tratar de este conflicto se reunieron ayer en Liria los Alcaldes de aquella ciudad y de Benidorm, Puebla de Vallbona y Benaguacil, que son los términos donde mayor cantidad de cebolla se cosecha, a fin de tomar acuerdos que contrarresten los de los expendedores.

Con más actividad que en la semana anterior, continúa el escaldo de uva moscatel.

El precio para la pasa en los almacenes de Denia no alcanza a más de 22 pesetas los 50 kilos. El precio corriente son 20 pesetas, se dice que los comerciantes no quieren pagar a más.

Recomendamos a los cosecheros, y especialmente a los que tengan buena pasa, no se precipiten. Habrá tiempo para todo. Si acaso el comerciante perdió dinero el año pasado, del labrador no fué la culpa. Mientras tanto, piensen los agricultores en la conveniencia del centro de contratación.

De Londres dicen que hasta el día 25 del próximo mes se comprará poco en aquel mercado; pero, que desde esa fecha hasta Noviembre, se comprará mucha pasa y a buen precio.

Los regantes del pantano de Híjar (Teruel), han visto con alegría el aumento experimentado en su caudal, por recientes avenidas, que asegura las segundas cosechas de aquella rica comarca.

Anuncia el Director de nuestra Enotécnica de Cete, que a consecuencia de los ataques de las enfermedades criptogámicas y del tiempo anormal y húmedo que ha reinado durante las tres últimas semanas, han sufrido algunos perjuicios los viñedos en varias regiones de Francia. Por otra parte, se asegura que en el Mediodía los racimos, próximos ya a la maduración, no adquieren el volumen ni desarrollo de otros años, por cuyas causas creen muchos que la cosecha, aun siendo buena, no será tan grande como se anunciaba. Estas son, al menos, las últimas impresiones.

Basados, sin duda, en tales augurios, los propietarios del Mediodía no se muestran ahora tan deseosos de vender sus vinos a 2 francos el hectolitro, y piden de 3 a 6, según grado, aunque a dicho precio son escasos los compradores. De todos modos hay cierta expectación, y no son pocos los que, a pesar de estar encima la cosecha, se deciden a guardar los vinos de la recolección anterior, esperando que mejoren los precios.

Argelia preparó el principio de sus vendimias sin ver la prisa de otros años para la compra de mostos. Se cree que este año se fabricarán allí grandes cantidades de mistelas, que, según se dice, se ofrecen sobre los muelles de Cete y Marsella a 16 francos el hectolitro. Parece también que se ha constituido una potente sociedad para la exportación de uvas para vino, secundando el movimiento que hay en el Sudeste y otras comarcas francesas para abastecer de vendimia fresca a Suiza, Alemania y Bélgica. Se asegura también que las transacciones son muy numerosas y de importancia entre los departamentos del Mediodía y Norte de Francia, no obstante las trabas que con la nueva ley ha puesto la Administración.

Con los excesivos calores que se dejaron sentir a fin de Julio, han sido muchos los pueblos de las provincias de Zamora y Salamanca que han perdido la cosecha de garbanzos.

El Gobierno italiano ha ofrecido un premio de 10.000 liras a quien encuentre un remedio eficaz para combatir la mosca de los olivos (mosca olearia). También el Consejo de la provincia de Bari ha votado por su parte un premio de 50.000 liras.

El Museo comercial de Turín se complacerá en dar todas las noticias que le sean pedidas acerca de este asunto.

Escriben de Tortosa, que hace unos

días se nota en aquella ciudad y sus contornos una verdadera plaga de mosquitos, que por doquiera molestan, especialmente por la huerta y orillas del río. La gente enciende hogueras para ahuyentar a estos dípteros que a manera de enjambres la rodea y martiriza.

Este año preséntase en abundancia la cosecha de avellanas en todo el campo de Tarragona, como muy pocos años se ha visto; de modo que si los precios se mantienen un poco elevados, puede decirse que los cosecheros de dicho fruto están de enhorabuena.

La cría del ganado mular en el Pirineo aragonés ha adquirido gran desarrollo de algunos años a esta parte. La inteligente distribución para el aprovechamiento de los prados naturales, la competencia para el sostenimiento de los artificiales y la buena disposición y salubridad de los locales destinados a la estabulación, explican el elevado precio que alcanzan las mulas trenetas criadas en tan excelentes condiciones.

El estado de las cosechas en la provincia de Lérida es el siguiente: Respecto a cereales, en la derecha del Segre, ó sea en la parte lindante con Aragón, nula. En Urgel, regular, casi como en la parte de las Garrigas y Segarra. La muestra de los olivos promete una cosecha mediana y la de vino será mala a causa de encontrarse filoxeradas todas las viñas de cepa antigua.

En la última reunión celebrada por la Asociación provincial de labradores de Zaragoza, dióse cuenta de una carta dirigida por el Ministro de Hacienda al Diputado por Zaragoza, señor Barón de la Torre, manifestándole que está dispuesto a tomar con gran empeño é interés la moción que hasta él ha elevado aquella Asociación pidiendo la rebaja de los derechos de consumos para el vino.

Nos dicen de Reus: «Están casi completamente negras las algarobas de los árboles, y los agricultores están bastante satisfechos del buen estado de este fruto, esperando empezar la recolección a fines del presente mes. La cosecha del presente año es sólo regular, habiendo partidos que hay bastante escasez de este fruto, segundo elemento de la riqueza agrícola de esta comarca.»

La importación de vinos procedente de España en el mercado inglés en los seis primeros meses del año actual, según la última estadística oficial publicada en dicho país, ha sido de galones 1.232.403 de vino tinto, y 799.563 de vino blanco.

La Sociedad regional de viticultura de Lyon organiza para el mes de Noviembre grandes reuniones, a las cuales invita a todos los viticultores de Francia y del extranjero.

Una de esas reuniones, la más importante, será el tercer Congreso internacional de defensa contra el granizo, que piensa presidirlo el Ministro de Agricultura. La novedad y el interés de la cuestión, y el número y calidad de los sabios y prácticos franceses y extranjeros que se proponen asistir, aseguran al Congreso una gran resonancia.

También organiza para esa misma época el Congreso de la hibridación de la uva, esperado con gran interés por muchos que ven en los nuevos procedimientos el porvenir de la viticultura.

Procedente del extranjero fueron despachados en las Aduanas de la Península é islas Baleares, durante el mes de Junio último, trece cargamentos con kilos 8.322.589 de trigo, de cuyos cargamentos, cuatro con 6.086.582 kilos correspondieron a Barcelona. Asimismo fué despachado un cargamento con kilos 75.000 de cebada y treinta y cinco cargamentos con 6.600.664 kilos de maíz, habiendo correspondido a Barcelona dos cargamentos con 1.129.457 kilos de dicho cereal. De centeno no hubo importación.

Para quitar a los vinos enmohecidos su sabor especial, la Italia Agrícola recomienda el empleo del aceite de oliva, muy puro, sin olor, a la dosis de medio litro por hectolitro de vino, bien sea mezclando directamente el aceite con el vino, ó mejor suspendiendo en el interior de la cuba bandas de fieltro impregnadas de aceite, que se retiran a los quince días ó se sustituyen por otras si el vino no ha recobrado todavía su normalidad.

Con la denominación La Agrícola del Canal se ha constituido en Valencia una Sociedad con carácter mercantil, de importancia suma para los agricultores de aquella vega.

Tiene por objeto facilitar el transporte de las cosechas, y especialmente del arroz, que en tan grande cantidad se cultiva en la referida zona. Para ello ha dotado de condiciones de navegación el antiguo canal que iba desde la Albufera en dirección al puente de Peranza, y comprando terrenos en dicha dirección, ha construido un embarcadero para la carga y descarga de las barcas de vela.

No terminan ahí los proyectos de la nueva Sociedad, pues tiene en estudio, además de lo hecho, realizar las ges-

tionés y obras necesarias para que las barcas puedan llegar por un canal hasta los pueblos de Sueca y Cullera, estableciendo una vía de transporte fácil y económica para todos los términos por donde atravesase, y abarcando así la gran extensión de arrozales que se extiende desde las puertas casi de nuestra ciudad hasta la importante población de Cullera.

Leemos en Las Provincias de Levante, diario de Murcia:

«Hemos sabido con gusto que nuestro amigo D. José Benavente está cultivando en el huerto de su casa unas magníficas plantas de algodón, que por su florecencia y vigor son una gran esperanza para la agricultura de esta zona.»

Oportunamente, y gracias a la amabilidad del Sr. Benavente, daremos cuenta a nuestros lectores del resultado de la recolección, en esta planta, ya considerada como una riqueza para el porvenir de esta región.»

El reino de Wurtemberg ha importado en el año 1900 hasta 3.497 hectolitros de vino extranjero para el *coupage* de vino del país.

De esa cantidad, el 15 por 100 ha sido importado de España, y el 37 por 100 de Italia. Es de advertir que la importación italiana ha disminuido y la española ha sido siete veces mayor que en 1898.

El Gobierno italiano ha ofrecido un premio de 10.000 liras a quien encuentre un remedio eficaz para combatir la mosca de los olivos (mosca olearia). También el Consejo de la provincia de Bari ha votado por su parte un premio de 50.000 liras.

El Museo comercial de Turín se complacerá en dar todas las noticias que le sean pedidas acerca de este asunto.

Acaba de fundarse en Grecia una Sociedad vinícola anónima, con un capital de 2 millones de dracmas, de la cual forman parte como fundadores el Banco de Atenas; su objeto es la elaboración de vinos en las bodegas sociales de Paros, Conmi, Tripoltra, Calameta, Kypseli; compra de vendimia y de vinos a los propietarios para unificar sus tipos, destilación de alcohol y preparación de varios productos enológicos destinados a los mercados de Alemania y de Inglaterra.

Una Comisión de la Junta de gobierno del Círculo de la Unión Mercantil é Industrial de Madrid ha entregado al Ministro de Hacienda una exposición sobre los graves perjuicios que a los contribuyentes habría de ocasionar la reforma que indica el art. 3.º de la Instrucción para el servicio de la recaudación de contribuciones é impuestos de 2 de Mayo de 1900, quedando en un solo funcionario el doble carácter de recaudador y agente ejecutivo, solicitando que se mantenga la debida separación entre uno y otro cargo.

Merece ser atención el movimiento que se ha iniciado en Portugal para sostener la competencia que los productos españoles hacen a los portugueses en el mercado brasileño, mejor dicho, para concluir de lanzarnos de éste.

Nuestro comercio con el Brasil, que un día tuvo gran importancia, está hoy reducido a insignificantes proporciones. Tenemos, sin embargo, allí una importante colonia, y poseemos, por tanto, base para ampliar nuestras importaciones.

Preciso es que el señor Ministro de Estado no pierda de vista en estos momentos los esfuerzos que se hacen en Portugal para desarrollar su comercio con el Brasil; pero más preciso es aún que nuestros exportadores se apresten a la lucha. Todos nos quejamos de la falta de mercados; pero pocos reconocen que, más que los tratados de comercio, el esfuerzo particular, el envío de buenos viajeros, la baratura de los productos y el acomodar éstos al gusto del consumidor, es lo que contribuye a ensanchar el tráfico.

En estos momentos da Portugal un ejemplo que no debemos perder de vista.

Telegrafían de Nueva York que los excesivos calores han sido causa de que se haya perdido más de la mitad de la cosecha de trigo en los Estados Unidos.

En una fábrica de ajenjo de Portalie (Francia) ha caído un rayo, incendiando inmediatamente dos mil litros de alcohol y dos millones de litros de ajenjo, ya fabricados, produciéndose detonaciones formidables, que llenaron de espanto a todos los vecinos de la población. El edificio quedó convertido en un montón informe de escombros. Las pérdidas que ha causado el incendio ascienden a ocho millones de francos próximamente.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 27

París a la vista..... 39 70

Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 35 24

MADRID

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

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

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENCERO, VINO EN SU, PESO aproximado. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, etc.

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndolos a las cartas por Cencero, 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 ó ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las 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 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 a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta a la botella y a la media botella.

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

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)

Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los SRES. JORGE MARTIN 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 a 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 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 vinicultores detalles sobre la TIERRA-VINO, el mejor y más económico de todos los clasificantes para vinos. NOTA. Remitiremos noticias sobre todos los adelantos modernos de vitivinicultura; 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 hojas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña. Dirigirse al propietario D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Alava).

PERITO EN VINOS Se encargará gratis, base garantida, de elaboración próxima casa formal. Escribir: Argamilla de Alba (Mancha), lista Correos, Sr. M.

AGAPITO BALMASEDA HIJO DE MANUEL BALMASEDA Fabricante de vinos y aguardientes.—Exportador de aceites, patatas y cereales. MALAGÓN (Ciudad Real)

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 convenceréis. Calle Herrerías, n.º 42, Tudela (NAVARRA)

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.

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

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

A LOS BODEGUEROS Se venden dos tinos de buen roble, nuevos y muy bien acabados. Su cubida es de 600 á 700 cántaras de elaboración y 1.100 de cubida en líquido. Dirigirse: BILBAO.—Ballén, 10.—BODEGA BILBAINA

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.

