

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 XXIII

Miércoles 3 de Octubre de 1900

NÚM. 1970

CARTA DE UN RURAL

Desde la Mancha

Así como se procuran buenos ejemplares para reproducir la especie animal, debe de escogerse las mejores semillas para obtener plantas robustas y produzcan abundantes cosechas, y de nada servirá colocar aquéllas durante su desarrollo en las condiciones que su naturaleza exija si sucede lo contrario. La semilla debe estar completamente madura ó granada, y como en una misma planta no se desarrollan todas con la uniformidad que pudiera creerse, de ahí que deben escogerse las de mayor volumen y densidad, porque nutriendose la planta en los primeros días de su desarrollo de la substancia amilácea que contienen los cotiledones de la almendra, cuanto mayor sea ésta más cantidad de alimentos podrá proporcionarla y se desarrollará con más fuerza y vigor. Sembrando granos gruesos, conseguiremos ir mejorando toda clase de cereales; no seleccionándolos ó arrojando á la tierra lo peor, conseguiremos con el tiempo una absoluta degeneración.

Existe la creencia entre muchos labradores que las simientes añejas son mejores. No es exacto: cuanto más tiernas, son mayores sus propiedades germinativas. Lo que sucede es no ser tan propensas al tizon por haber muerto parte de los gérmenes de la enfermedad. Esta no tiene importancia si se baña la semilla, como repetidas veces tengo dicho, con una disolución de sulfato de cobre, aunque lo mejor es sembrar granos exentos de este mal. De nada sirve tener buena barbechera, buenas mulas y aperos, excelentes terrenos, si sembramos semillas de poca producción y no seleccionadas. Es un ahorro que puede costar muy caro.

Respecto del momento preciso de sembrar, no se puede decir nada en absoluto. Depende del conocimiento que se tenga de las tierras y de lo que hayan enseñado su continuo laboreo. Muchas tierras conviene sembrarlas en seco, otras ligeramente húmedas, algunas completamente embarradas, sobre todo las que con los hielos se soplan, y la cebada no ha dado grandes resultados sembrándola en tierras arcillosas, cuando el agua corre tras del arado. Lo mismo digo en cuanto á la cantidad de simiente que debe emplearse. Depende de la calidad de la tierra, del cultivo que tenga y de lo propensa ó no que sea á poblarse de hierbas. La profundidad á que debe quedar enterrada la simiente de los cereales, debe ser, cuando más, de un centímetro en las tierras ligeras y á 80 milímetros en las arcillosas. Como las raíces del trigo son fuertes y profundas si se las compara con las de los demás cereales, no le conviene tierra recién labrada, muy ahuecada; lo contrario de la cebada, que sus raíces, tan finas y esparcidas, requieren una tierra suelta y muy bien preparada. Como su vegetación es tan rápida, necesita encontrar en la tierra abundancia de elementos nutritivos y asimilables; por eso la conviene mucho abono. La avena, como sus raíces son de una gran fuerza absorbente, prospera mejor que los otros cereales en cualquier terreno y no es tan exigente en labores. El centeno tampoco es exigente y prospera en los terrenos silíceos y en aquellos donde el trigo y cebada sin abonos no rendirían los gastos de cultivo. Este es el cereal que á menor profundidad debe sembrarse. Por regla general, cuanto de menor tamaño sea la semilla, más superficialmente debe ser enterrada.

EL MARQUÉS DE CASA PACHECO.
Peñeroso 28 de Septiembre de 1900.

EL PROBLEMA ALCOHOLERO

Con atento B. L. M. del Sr. D. Eduardo García de Leonardo, Presidente del Sindicato Agrícola de Requena, hemos recibido el siguiente importante trabajo que aquella celosísima é ilustrada Asociación dirige al Ministro de Hacienda:

CARTA ABIERTA

Excmo. Sr. D. Manuel Allendesalazar, Ministro de Hacienda.—Respetable señor: Los diarios de Valencia nos

anuncian el propósito de V. E. de presentar á la aprobación de las Cortes un proyecto de ley de alcoholes. Lacónicos en sus noticias, nada nos agregan los Corresponsales madrileños de los citados diarios, ó ignoramos, por lo tanto, si el mencionado proyecto de ley es el presentado por el Sr. Villaverde y combatido enérgicamente, tanto por todos los viticultores, como por la sana opinión, ó es un nuevo proyecto de V. E. En el primer caso, estamos relativamente tranquilos. No consideramos posible que tan pronto se olviden compromisos solemnemente contraídos ante España entera; y el núcleo numerosísimo de Senadores y Diputados que enfrenta tenía el precitado proyecto, impedirá hoy como ayer que éste prospere. Cuanto al segundo caso, nos permitiremos exponer á V. E. algunas consideraciones, por si tuviéramos la fortuna y la honra de ser atendidos.

De todos los derechos, ninguno tan difícil de ejercer bien como el de petición; pedir es cosa sencilla, mas pedir con arreglo á estricta justicia, resulta siempre muy difícil; recordando este axioma, no intentaremos nosotros inspirarnos en miras egoístas para pedir á V. E. que retire el anunciado proyecto; lejos de esto, entendemos que la ley vigente de alcoholes, siguiendo como hasta aquí incumplida, no ofrece garantía alguna para defender los intereses á ella encomendados. Pudo ser amplio baluarte en el que tendrían cabida y defensa todos los intereses, los del agricultor, los del industrial, los del Erario público; mas al ser barrinado, no es más que un negro sudario para la viticultura, mina inagotable de oro para los fabricantes de alcohol industrial, y fuente que siendo de abundante caudal, no presta, sin embargo, ingreso alguno al Tesoro público.

Verdades son estas proclamadas por todos y en las que debe inspirarse el legislador para la reforma de la citada ley. Respetar la estructura de la misma, y, por lo tanto, los derechos diferenciales de 35 pesetas, por lo menos, á favor de los alcoholes vínicos; reforzar los resortes de la fiscalización hasta conseguir el exacto cumplimiento de la ley; he aquí lo que demanda la opinión en nombre de la moralidad y la justicia. Nada de incurrir en el tradicional vicio de dictar leyes monumentales que transformen por completo las anteriores y queden después incumplidas, para que, transcurridos algunos meses ó años, venga otro legislador á cambiarlas nuevamente, y siendo honrado y sincero, tenga á la manera del Sr. Villaverde que declarar en el preámbulo de su proyecto que la defraudación ha sido tan enorme, que ha impedido que la ley anterior diera resultados.

Nada de buscar en extranjera tierra modelos para la legislación de la patria; cada país tiene su riqueza, sus usos y costumbres, y es grave falta olvidar que nunca leyes de Roma sirvieron para Cartago.

Nada de reformas radicales que trastornen por completo la faz de la tributación actual, y que prestando amparo á una industria que ha vivido hasta aquí á la sombra del fraude, y que ha sido tributaria de los frutos extranjeros, animen á la viticultura, teniendo en la desesperación y en la miseria á miles de miles de pequeños propietarios y á millones de braceros.

La ley de alcoholes vigente es justísima, es la consolidación de sabias disposiciones legales, protectoras de la mayor riqueza agrícola de la patria, y que comenzando por la elevación de derechos arancelarios para los alcoholes industriales extranjeros, terminan con la imposición de fuertes derechos arancelarios á los alcoholes industriales nacionales. Esta ley no tiene más que un defecto: que no se cumple. Reconociéndolo así este Sindicato, se permite suplicar á V. E. que dicte disposiciones legales, encaminadas á hacer efectiva la ley vigente de alcoholes, reforzando como dejamos expuesto los resortes de su fiscalización, y dando para conseguirlo plenos poderes fiscales á las Sociedades agrícolas y vinícolas que lo soliciten, creando un Cuerpo de inspección y vigilancia, y reformando para ello ampliamente el reglamento para la exacción del impuesto, en el sentido señalado.

Dos sagrados deberes tiene á nuestro entender que cumplir todo hacendista: fomentar la riqueza pública y aumentar las fuentes de ingreso del Erario

Nacional; cuando con sabias medidas se consiguen ambas cosas, se alcanza el público aplauso y el general respeto. Bien fácil sería á V. E. conseguirlo, si se dignara acceder á nuestro humilde ruego.

Perdone, señor, esta libertad, y cuente con el respeto y la consideración más profunda de sus atentos seguros servidores q. s. m. b.—El Presidente, Eduardo García de Leonardo.—El Secretario, Antonio Francisco Penen.

GRANJA CENTRAL

Ensayo de refrigeración de mostos

Conocido es de los agricultores el abocado del vino y los perjuicios que ocasiona en los climas cálidos durante los años secos. Para evitarlo se emplean diferentes medios, como la vendimia temprana, la mezcla de las uvas con otras menos maduras, la adición de agua y levadura á los mostos, el aireado y la refrigeración que puede llevarse á cabo refrescando el líquido dentro de las cubas ó fuera de ellas.

Este último sistema, que comienza á emplearse en algunas comarcas, fué objeto de nuestros ensayos el pasado otoño en la bodega de la Granja. Para ello utilizamos tres conos de madera de 28 hectolitros de cabida cada uno y la uva bien madura de un viñedo de la finca perteneciente á la variedad «tinto aragonés». La vendimia comenzó el 23 de Septiembre, depositándose la uva en portaderas, que fueron conducidas á la bodega, donde se estrujaron los granos con una pisadora desgranadora, previa la separación del raspajo para no machacarlo. Con el mosto obtenido, el hollejo y la mitad del raspajo, se llenó el cono primero en la citada fecha y el segundo al día siguiente.

Como al introducir el mosto en las vasijas tenía 20° de temperatura, pronto se inició la fermentación, que á las veinticuatro horas se notaba claramente, y mejor á las cuarenta y ocho, siendo muy activa el tercero y cuarto día, en el cual la temperatura que había ido aumentando llegó á 36° en el cono primero y 35° en el segundo. Sin pérdida de tiempo se procedió á refrescar el último con el auxilio del refrigerante de un calentador de vinos por carecer de mejor aparato, compuesto de un serpentín de cobre estañado por el interior y su correspondiente depósito lleno de agua fresca, que se renovaba continuamente.

El mosto vino extraído del fondo del cono por medio de una bomba se hacía circular por el serpentín, de donde volvía á la parte superior de la vasija para verter sobre el sombrero. Al pasar por el refrigerante disminuía su temperatura poco menos que la del agua que bañaba el serpentín, y como éste era de 20°, la de aquél bajaba á 23° de 35 que tenía al salir del cono.

Por ser pequeño el aparato, pues sólo permitía la circulación de 5 litros de mosto de vino por minuto, se prolongó la operación durante siete horas, al cabo de las cuales el líquido salía del cono con 26° y volvía á entrar con 22°. El consumo de agua al principio fué de 8 litros por minuto, bajando más tarde á 4.

El 26 de Septiembre se llenó el cono tercero con mosto de la mencionada viña, algo más azucarado, como luego veremos, siguiendo la misma marcha que en los dos primeros.

Tres días después, cuando era muy activa la fermentación, y la temperatura llegaba á 32°, se redujo á 24 por medio del aparato antes descrito. Tanto en este cono como en los anteriores, se mecía la cascra tres veces al día mientras duró la fermentación tumultuosa.

A los cinco días de haber cargado el cono primero, el termómetro del interior marcaba 38°, y la fermentación había descendido rápidamente. Como el vino estaba muy dulce, corría riesgo de alterarse, y hubiera sido difícil su venta, lo hicimos fermentar de nuevo adicionándole 100 litros de agua y 250 de mosto vino en plena fermentación, procedente de uva de agaces pisada dos días antes, que contenía 208,3 gramos de azúcar y 6,55 de acidez por litro, elevando al mismo tiempo la temperatura del cocedero. Logróse el objeto deseado, obteniéndose más tarde un vino con 13°, 10 por 100 de alcohol y 3,95 de azúcar por litro.

En los conos segundo y tercero la fermentación se prolongó más tiempo sin necesidad de acudir á medios extraordinarios, notándose todavía al verificar el descube el 10 y 13 de Octubre respectivamente. El vino se depositó en barricas de 225 litros de cabida; en Enero 7 y 8 recibió un trasiego, vendiéndose á la salida de la primavera á 3,50 pesetas la arroba. El que reservamos para conservarlo en la bodega fué trasegado de nuevo en Marzo 17, presentando entonces buenas condiciones para el consumo, por su gusto, transparencia y color; la pequeña cantidad de azúcar que contenía se notaba poco.

Para formarnos mejor idea de la composición del vino, de los diferentes ensayos y de la del mosto, anotamos á continuación el azúcar, alcohol y acidez que en ellos determiné por medio del análisis, con otros datos interesantes:

	CONO 3.º	CONO 2.º	CONO 1.º
Uva pisada.....	1.386 k. c.	2.172 k. c.	2.146 k. c.
Raspajo adicionado al mosto.....	30	35	36
Densidad del mosto á 18° centígrados.....	15 B.º	14,10 B.º	14 B.º
Azúcar contenido en el mosto por litro.....	278	257,2	256,6
Acidez (en ácido sulfúrico) ídem.....	4,46	4,19	4,21
Vino obtenido en litros.....	1.290	1.500	>
Rendimiento en vino por 100 kilos uva.....	68,39	69,03	>
Alcohol del vino en volumen.....	15,96	14,96	12,76
Azúcar ídem por litro.....	4,46	3,57	3,24
Acidez ídem ídem (en ácido sulfúrico).....	3,61	3,54	3,49

Hemos omitido el rendimiento en vino que dió el cono 1.º, porque no fué posible determinarlo antes de la segunda adición del mosto. Comparando la riqueza alcohólica del vino de los diferentes ensayos, veremos que á cada grado de alcohol producido corresponden 20,11 gramos del azúcar que contenía el mosto del cono 1.º, 17,20 del 2.º y 17,41 del 3.º, ó lo que es igual, que un grado de alcohol del cono 1.º ha costado de producir el 11,67 por 100 más de azúcar que el cono 2.º y el 11,50 más que el 3.º, resultado satisfactorio que demuestra la ventaja obtenida con la refrigeración.

Sin embargo, no hemos de perder de vista sus inconvenientes; en primer lugar, necesita cierta cantidad de agua nada despreciable, que no siempre existe en las explotaciones, y además la compra del aparato ó aparatos si hay que refrescar cosechas de importancia, y los gastos que las manipulaciones exigen deben tenerse en cuenta. El método de adicionar agua al mosto cuando resulta excesivamente azucarado es más sencillo y económico; el año último lo empleamos también para comparar sus efectos con los de la refrigeración, llenando dos conos con mosto de uva de la referida viña, que respectivamente tenía análoga composición á la de los conos 1.º y 3.º antes citados; se adicionó el 10 por 100 de agua á cada uno de ellos para verificar la carga, bastando esto para lograr una fermentación activa y completa, pues el vino, aunque menos alcohólico, resultó con menor cantidad de azúcar.

De todos modos, entendemos que la refrigeración podrá aplicarse en las comarcas vitícolas de clima cálido durante los años secos, siempre que haya suficiente cantidad de agua y se quiera obtener vinos muy alcohólicos. El presente año y dentro de breves días emprenderemos nuevos ensayos, disponiendo para ello de un refrigerante igual á los que comienzan á emplearse en las explotaciones vitícolas de Argelia; los mostos no alcanzarán la riqueza en azúcar que el año último; pero, no obstante, esperamos que sean de alguna utilidad los trabajos que llevemos á cabo, los que se ejecutarán á la vista de cuantos agricultores quieran honrar con su presencia este establecimiento.

La Moncloa (Madrid) 13 de Septiembre de 1900.—El director, J. M. Martí.

LA VENTA DE TRIGOS

En el Congreso de la Molinería celebrado en París se han adoptado conclusiones que serían de grandísima importancia para España si se lograse hacerlas extensivas, así á los agricultores como á los compradores de cereales en nuestro país.

Dicen así:
1.º Conviene organizar la venta del trigo de tal modo que se asegure á los agricultores un precio remunerador. A tal efecto, se deben crear Sociedades cooperativas con existencia separada de los Sindicatos agrícolas, pero bajo sus auspicios y con los oportunos lazos de unión.

2.º Para funcionar estas Sociedades se deben establecer las bases siguientes:

A. Compras contra pagos á plazos, con reglamento definitivo de las cuentas al precio medio anual.

B. Compra firme á los tipos de cotización del día por cuenta de las Sociedades.

C. Venta de calidades intermedias por cuenta individual del asociado, mediante una comisión, con el beneficio de hacerle anticipos sobre el precio y con garantía del pago.

3.º Favorecer por cuenta de estas Sociedades graneros rurales y almacenes regionales, destinados á almacenar, conservar, cuidar, mezclar y clasificar los trigos, según los tipos de clases que se adopten, con particularidad en las estaciones de ferrocarriles de los centros de producción y proximidad de canales ó vías fluviales, y en las inmediaciones de los depósitos de suministros militares.

4.º Llevar á la legislación las modificaciones necesarias para que las cajas regionales de crédito agrícola establecidas por la ley de 31 de Marzo de 1899 y las cajas locales, puedan anticipar fondos á las Sociedades cooperativas para establecer los graneros y almacenes expresados.

5.º Hacer funcionar cajas locales de crédito agrícola al lado de las Sociedades cooperativas.

6.º Solicitar medidas fiscales en cuanto puedan éstas facilitar el funcionamiento de las Sociedades cooperativas que se establezcan.

7.º Solicitar igualmente del Gobierno que publique periódicamente, y en tiempo oportuno, las estadísticas é informaciones necesarias para establecer cuanto pueda importar al conocimiento exacto de la producción del trigo, estado de cosechas, cotizaciones realizadas y situación de los mercados de cada región y de cada país.

8.º Nombrar en reunión general de congresistas, una Comisión permanente encargada de tomar las resoluciones que conduzcan á los fines propuestos.

De los demás votos, sólo tuvo importancia general el cuarto, que establece lo siguiente:

1.º La necesidad de reglamentar las Bolsas de comercio.

2.º Conveniencia de establecer restricciones en los mercados para impedir el agio de las contrataciones sin base cierta, obligándose á la negociación de la mercancía.»

UNA COLMENA EN CASA

Ha sido una casualidad. Desde la mesa donde se escribe este artículo se ve un enjambre de abejas, que, traído por la casualidad, ha buscado abrigo bajo la protectora teja de uno de los patios de esta casa.

Merece nuestra admiración y respeto esta colonia de trabajadores, que ofrecen al hombre una saludable enseñanza.

Hay enjambres hasta de 20.000 abejas obreras, con su correspondiente reina, y se ve cómo entre estos sencillos animales están noblemente unidos los dos elementos que constituyen el orden social: el trabajo y el principio de autoridad, sin el que no hay sociedad posible.

Tiene la colmena ruido suave de taller y maniobra de entrantes y salientes con un orden admirable.

Todas las abejas se respetan mutuamente; no se observa entre ellas riñas y contiendas, demostrando que no hay trabajo fecundo sin la paz.

Los hombres políticos debían estudiar derecho constituyente contemplando una colmena.

No hay elecciones, ni bandos, ni reformas, ni mítins de propaganda.

Ninguna abeja hace declaraciones a sus compañeras sobre nueva organización social.

Seguramente que Weyler y otros prohombres harían un papel desairado en un enjambre, porque las abejas ni pronuncian discursos ni los oyen;

trabajan incansablemente lo mismo en los jardines suntuosos que bajo la humilde teja de esta casa.

Hemos observado que acuden avispas y molestan a las abejas.

La avispa es un animal fiero. De cintura delgadísima, ágiles alas y armada de punzante aguijón, la inquietu avispa muévase en el aire como un botoncillo de oro con esmaltes negros.

Aproximase a la colmena en actitud de hostilidad triunfadora, y en ella acomete a las abejas y liba la miel riquísima que éstas fabricaron.

Parécenos reprensible el atentado de la avispa contra la colmena, así como su agresión y el robo que a mano armada comete en la colonia obrera.

Es de ver la irritación justísima que sienten las abejas cuando se presenta una avispa frente a la colmena amenazando con su merodeo.

Parece ésta pillete que codicia el fruto que los demás consiguen con su trabajo.

La infeliz abeja tiene también su aguijón, pero muere cuando tiene que clavarlo. Casi lo mismo sucede al hombre de bien si tiene que defenderse de la avispa humana: se pierde, como dice el vulgo.

Cuando hemos contemplado esas escenas entre avispas y las abejas que la casualidad nos ha presentado, hemos dicho: debiera haber en el reino animal una ley severa contra las avispas, como en las sociedades humanas otra ley contra los que no trabajan y quieren vivir esgrimiendo su aguijón sin dejar trabajar a los demás.

Seguramente que con esa ley habría más panales, para beneficio social.

La curiosidad nos ha movido, en esto de las abejas y las leyes, a consultar si había algunas disposiciones dictadas sobre las colmenas.

Y, en efecto, en España hay los preceptos siguientes:

«Si un enjambre volase de la colmena, y su dueño le perdiera de vista, tanto que no pudiera recoger ni perseguir las abejas, pierde éste la propiedad de ellas, y la adquiere el primer ocupante. Sin embargo, cuando el dueño del enjambre vaya en su seguimiento, y las abejas fugitivas que lo constituyen poseen en propiedad ajena, estando abierta a ser sembrar, podrá entrar en ella, a ser posible, con el previo beneplácito del dueño de la heredad; mas si éste se opusiera, impetrará el permiso del Juez municipal, que deberá otorgárselo.»

He aquí, pues, una propiedad en el aire, porque el viento empuja y decide sobre el rumbo del enjambre.

Seguramente el azar de los aires nos ha hecho propietarios de la colmena que motiva este artículo.

Pero entre las disposiciones legales que hemos consultado, no hemos visto ninguna encaminada a proteger las colmenas, siendo tan merecedoras de consideración.

Quizá, y por lo que a las abejas respecta, la sociedad se halla decidida también a ser avispa.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Santisteban del Puerto (Jaén) 29.—Precios: Aceite, a 48 reales arroba; trigo, a 56 reales fanega; candeal, a 52; cebada, a 30,50; garbanzos duros, a 60; ídem tiernos, de 100 a 120; escaña, a 24; habas, a 48; centeno, a 42; cerdos, a 38 reales arroba; orujo de viga, a 7 reales fanega con medida de palo; ídem de prensa, a 6 reales.—*S. S. P.*

Alcaracejos (Córdoba) 28.—Han descargado fuertes tormentas en este término y otros muchos de la provincia, convirtiéndolo en caudalosos ríos los caminos, inundándose las calles del pueblo. Los perjuicios no son aquí grandes.

Encalmado el mercado; apenas se hacen operaciones.

La cosecha de bellota pendiente es sólo mediana; y este año hay más abundancia de cerdos para el cebro que en los anteriores. Esto podrá influir en el precio en la época de las matanzas, y en que se coticen más bajos que otros años.—*El Correspondiente.*

Guadix (Granada) 28.—Muy firme el mercado. Rigen los siguientes precios: Aceite, a 45 y 46 reales arroba; trigo, a 52 reales fanega; cebada, a 31; habas, a 43; garbanzos, de 60 a 120; cáñamo, a 52 reales arroba.—*El Correspondiente.*

Santa Fe (Granada) 29.—Mal año agrícola en esta comarca. La cosecha de cereales fué muy pobre y las de patatas y remolacha dejan también

mucho que desear, esta última por su poca densidad. Para colmo de males, la aceituna se cae agusanada.

Precios: Aceite, a 44 y 45 reales arroba; patatas, a 3; trigo, a 56 reales fanega; cebada, a 32; garbanzos, a 60 reales fanega.—*M.*

Andújar (Jaén) 30.—El aceite ha subido nuevamente, y no falta quien asegure que el alza no ha pronunciado su última palabra. La causa de dicho movimiento no es otra, según repetidas veces ha anunciado la CRÓNICA, sino la corta producción que presentan los olivos en casi todas las regiones. Los aceites se cotizan a 50 reales arroba las primeras clases, y de 48,50 a 49 las corrientes.—*El Correspondiente.*

Hinojosa del Duque (Córdoba) 27.—Precios corrientes de los granos en ésta: Trigo fuerte, la fanega, de 100 a 106 libras de peso, de 52 a 56 reales; candeal, de 98 a 103 libras, de 42 a 45; cebada, de 24 a 26; avena, a 20; centeno, de 34 a 36; garbanzos, de 80 a 160 reales fanega, de superior calidad.

Para compras dirigirse a *Antonio Sazazar*, calle Caridad, 3.

Huércar (Granada) 29.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, a 13,50 la fanega; ídem candeal, a 12,50; centeno, a 8,50; cebada, a 7,25; habichuelas finas, a 18,50; harina fuerte, primera, a 4,50 los 11,50 kilos; ídem segunda, a 4,25; ídem candeal, primera, a 4,50; ídem segunda, a 4,25; cáñamo, a 12,50; ídem colas, a 4,50; esparto largo, a 1,50; ídem de embarque, a 0,63; alquitrán vegetal, a 2; vino tinto, 11°, a 3,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 a 35; ídem secos, de 18 a 35.

Para compras dirigirse al que subscribe.—*Isidoro Monzón.*

DE ARAGON

Ateca (Zaragoza) 29.—Como ya se acerca el tiempo de la recolección de la uva, creo oportuno manifestarle que la cosecha próxima será regular en cantidad. El fruto se encuentra sano, y por ello es de creer que nada dejará que desear su calidad.

Como ya se han pasado aquellos años en que a la vendimia solamente se daba principio por acuerdo de una junta de los principales cosecheros, después de consultar con personas peritas, no puedo indicar el día fijo en que se dará principio a la recolección, pero creo que será el 5 ó 6 del próximo Octubre.

El antiguo sistema de fijar día para la vendimia no tenía razón de ser en estos tiempos en que el propietario desea tener algunas clases de vino diferentes de las generales, por haber adquirido su marca reputación en algún mercado. Prueba de ello es que todos los ricos propietarios amantes de sus intereses tienen estos días a la vista esos aparatos llamados pesamostos, glucómetros, densímetros, que por su sencillez y economía están al alcance de todas las inteligencias y fortunas y son utilísimos para averiguar la riqueza. sacarina que tiene el mosto, dato indispensable para saber cuándo debe principiarse la recolección.

Las buenas noticias que hay sobre la próxima cosecha de uva, los pocos pedidos que tienen los fabricantes de alcohol de vino, el aumento de muchas fábricas de remolacha, que con sus melazas obtendrán alcohol industrial, y otras fábricas industriales que sin emplear melazas ni productos nacionales obtienen grandes cantidades de alcoholes industriales, hacen temer que los precios de las uvas serán bajos, y también será posible que, aun siendo baratos, algunos acaparadores no hagan compras en previsión de que los nuevos vinos se cedan a tipos inferiores en relación con el coste de la uva.

Lamentable va a ser la depreciación de la uva en un año en que el pan toma cada día mayor precio. El aceite ha llegado a un precio que no puede pagar la clase pobre.—*E. B.*

DE CASTILLA LA NUEVA

El Pedernoso (Cuenca) 28.—Se ha calado bien la tierra y proporcionará a la siembra de cereales beneficios, así como a los pastos. Como las clases recolectadas fueron, en general, medianas, las de buena calidad las solicitan con afán para la siembra, alcanzando buenos precios. El trigo se cotiza a 48 reales fanega; centeno, a 34; cebada, a 24.—*El M. de C. P.*

Los Navalmorales (Toledo) 27. Por ésta, después de la recolección de cereales, se siguen vendiendo en alza: el trigo se paga aquí de 46 hasta 51 reales fanega; cebada, a 25; garbanzos, sin compradores, de 4,50 a 6 pesetas arroba; aceite, de 11 a 11,50.

El tiempo se presenta bien para poder dar principio a la sementera; ha llovido lo suficiente para los barbechos y pronto se empezará a sembrar.—*J. R.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Pozaldez (Valladolid) 30.—Hemos tenido persistente temporal de lluvias, que ha causado enorme daño en los viñedos por encontrarse maduras las uvas. Hay mucho fruto podrido. La vendimia oficial ó general se ha fijado para el día 3 de Octubre próximo. Bastante salida de vino, cotizándose el tinto de 16 a 17 reales cántaro, y el blanco, de 18 a 19.

Precios de otros artículos: Trigo, de 45 a 46 reales fanega; centeno, de 32 a 33; cebada, de 25 a 26; algarrobas, a ídem; avena, a 18; garbanzos, de 80 a 120; harinas, a 16, 15 y 14 reales arroba por primera, segunda y tercera clase, respectivamente; patatas, a 7.—*G.*

Tudela de Duero (Valladolid) 27. Hoy se reunen los cosecheros para señalar el comienzo de la vendimia. Se adelantará esta labor porque se pudre mucho fruto a consecuencia de las excesivas lluvias.

Precios: Vino tinto, a 16 reales cántaro; ídem blanco, a 15; patatas, a 5 la arroba; harinas, a 17, 16 y 15, según la clase; trigo, de 44,50 a 45 reales fanega; centeno, de 33 a 33,50; cebada, de 26 a 27; algarrobas, de 30 a 31; avena, de 19 a 20; habas, de 32 a 34; alubias, de 76 a 78; yeros, de 31 a 32.—*Un lector de la CRÓNICA.*

Palencia 28.—Desanimado el mercado de ayer por estar ocupados los agricultores en la vendimia. Han regido los siguientes precios, acusando firmeza: Trigo, de 42 a 43 reales las 92 libras; centeno, de 30 a 32 las 90; cebada, de 24 a 25 la fanega; avena, a 18.—*El Correspondiente.*

Rueda (Valladolid) 30.—Hoy se ha dado principio a la vendimia. La cosecha no pasará de regular, habiendo animación para la compra de uvas y mostos. Estos se vienen pagando a 12,50 reales cántaro sin envase, y a 12,75 dejando los envases los vendedores.

Los vinos tintos, de 15 a 16 reales el cántaro, y los blancos, a 17.—*Un Subscriptor.*

Melgar de Fernamental (Burgos) 27.—El tiempo hoy despejado y agradable, pero casi toda la semana anterior de lluvias pertinaces y frío.

Mercado muy escaso a causa de estar en la vendimia todos los pueblos de alrededor, habiendo sido en ésta de muy buen rendimiento, estando con este motivo todos muy satisfechos; ya le daré nota del vino obtenido.

Los precios que han regido en el mercado celebrado el día de la fecha en esta localidad, son los siguientes: Trigo, a 40,50 reales las 92 libras; centeno, a 30 la fanega; cebada, a 27; avena, a 18; yeros, a 37; patatas, a 5 la arroba; vino tinto, a 18 la cántara.—*El Correspondiente.*

La Seca (Valladolid) 28.—Las abundantes lluvias han hecho mucho daño en la cosecha de uvas. Como el fruto se pudre, se adelanta la vendimia. Comenzará pasados tres ó cuatro días. Se han vendido 3.500 cántaros de vino blanco, de 16 a 18,50 reales, y 250 de tinto, a 17. Sigue activa la demanda, y firmes los precios.—*C.*

Arévalo (Ávila) 26.—El tiempo se ha puesto de lluvias, con las que la sementera de cereales se ha de hacer en buenas condiciones; pero la vendimia se precipita mucho, y la uva pierde en robustez y sanidad, porque se coge húmeda y se ha de pudrir pronto.

El mercado de hoy, por la mala noche precedente, ha estado muy poco concurrido y los precios encalmados.

La situación del mercado de ayer ha sido la siguiente: Entraron 200 fanegas de trigo, que se pagaron de 46 a 47 reales una; 150 de centeno, de 52 a 53; 160 de cebada, de 26 a 27; 100 de algarrobas, de 29 a 30; 90 de avena, a 19; y 380 de garbanzos, de 100 a 190.—*El Correspondiente.*

Ávila 28.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 44 a 45 reales fanega; centeno, de 31 a 32; cebada, de 26 a 27; algarrobas, de 28 a 29; harinas, de primera extra, sistema cilindro, a 17 reales arroba; ídem de primera S. de Piedra, a 16,50; ídem de primera P., a 16; ídem de segunda P., a 13,50; salvados de todas clases, de 7,50 a 8 reales arroba.—*El Correspondiente.*

Flores de Ávila 28.—El tiempo de muchas lluvias, que ya perjudican, porque hacen echar la vendimia sin estar bien madurado el fruto, por lo mucho que se pierde, y si se repiten, se pondrá la tierra pesada para la sementera.

Los precios de este mercado son los que anoto a continuación: Trigo, de 44 a 45 reales fanega; centeno, de 33 a 34; cebada, de 26 a 27; algarrobas, de 27 a 28; avena, de 17 a 18; garbanzos, de 100 a 160; guisantes, de 39 a 40; patatas, a 5 reales arroba; vino tinto, a 18 reales cántara; ídem blanco, a 16; ovejas, de 60 a 65 reales una; carneros, a 90; corderos, de 50 a 59.—*El Correspondiente.*

Mayorga (Valladolid) 29.—Ha empezado hoy la renombrada feria de Santo Toribio, dándole animación los muchos forasteros que acuden de toda esta comarca, pues los de este pueblo están de luto con las pérdidas que les ocasionó la piedra del día 6 del corriente.

Los precios que han regido en el día de hoy, han sido los siguientes: Trigo, a 41 reales fanega de 94 libras; centeno, a 30; cebada, a 20.

La vendimia de lo poco que dejó en la vida la piedra, será el día 1.º de Octubre próximo.—*El Correspondiente.*

Rioseco (Valladolid) 29.—Han entrado 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 42,50 reales las 94 libras.

También entraron 400 fanegas de rentas. Tendencia del mercado, firme.

Tiempo de nublado. Se está vendimiando y dando principio a la sementera.—*El Correspondiente.*

DE CATALUÑA

Reus (Tarragona) 27.—La nota saliente de este mercado consiste en la pequeña alza, ó más bien en la normalización de los precios de los alcoholes, que de algún tiempo a esta parte puede decirse caminaban sin rumbo fijo.

El consumo que la vendimia ha impuesto a los cosecheros y comerciantes ha sido sin duda el causante de esa normalidad.

El mercado de avellana en auge y muy animado. En la almendra algo retraídos los compradores por las exigencias de los vendedores.

Vinos blancos.—Nuevos de Tarragona y Valls, vírgenes, de 14 a 16 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 11 a 12 pesetas, según grado.

Vinos tintos.—Se cotizan los nuevos de los distritos de Tarragona y Valls, de 13 a 15 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, a 4 reales el grado; los llamados de Pie de Montaña, de 18 a 20 carga; de la Conca de Barberá, de 12 a 14.

Espiritus.—Destilado de vino, a 73 duros los 68 cortés, 35 grados, sin casco; refinados, de 42,50 grados, a 13,50 duros la carga; selecto de 39,40°, de 90 a 95 duros, según marcas, los 500 litros, sin casco; valencianos destilados rectificadas de 39 a 40° Cartier, a 82; aragoneses, a 80 los 500 litros, sin casco.

Avellana.—Cotizamos con alza: Cosechero, a 50 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 52; negreta escogida, primera, a 55; grano ídem, a 88; y segunda, a 83 pesetas quintal de 41,600 kilos; nueva cosecha, a 49.

Almendra.—Mollar en cáscara, a 60 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, primera, a 32 duros quintal de 41,600 kilos; segunda, a 31; largueta, a 32,50; común, a 29,50; planeta, a 36.—*El Correspondiente.*

Lérida 27.—Continúa en el mercado de frutas la abundancia de melocotones, como hace bastantes lustros no se recuerda.

Desanimado el mercado de cereales. He aquí los precios corrientes:

Trigo de monte, clase superior para simiente, de 19,50 a 21 pesetas la cuartera de 73,36 litros; ídem clase corriente, de 17 a 17,50; ídem floja, a 16,50; ídem de huerta, para simiente, de 18 a 20; cebada, de 10,50 a 11; maíz, de 11,25 a 11,50; habones, de 12,50 a 13; habas, de 12,50 a 13; judías, de 18 a 20.

Aumenta el precio del aceite, cotizándose con tendencia a mayor subida, de 48 a 50 reales arroba.—*El Correspondiente.*

Cadaques (Gerona) 28.—Hemos sido favorecidos por fuertes chaparrones de agua, mejorando los olivares y viñas. Las tardías se han perdido. Poca animación en la compra de uvas, aguardándose regular cosecha. Vino tinto, de 12 a 14 pesetas bota (64 litros), y aceite a 12 pesetas mayal (11,200 litros). Arrastre a Figueras, 2 pesetas los 100 kilos.—*El Correspondiente.*

Cornudella (Tarragona) 27.—Se recolecta la almendra y avellana, cuyas cosechas son escasísimas. Las cepas padecieron de la sequía y las pocas uvas que quedan en las viñas antiguas perdieron mucho, reduciéndose la cosecha. Avellana, 30 pesetas cuartera (52 litros); almendra mollar, 35; esperanza, 26; vino tinto, 14°, 15 pesetas carga (121,60 litros); y aceite, 16 pesetas cántaro (16,400 litros); vino, a la baja; y avellana y almendra, al alza.—*El Correspondiente.*

Palafrugell (Gerona) 28.—Las últimas lluvias han resultado en beneficio de los viñedos, cuyo aspecto es de muy buena cosecha. Se ven algunas cepas al parecer atacadas de filoxera. Los tubérculos de este año son atacados de la *gangrena húmeda*, que causa gran destrozo. Trigo, de 15 a 17 pesetas cuartera (79 litros); cebada, 10; y avena, 7,50.—*El Correspondiente.*

DE LEON

Mansilla de las Mulas (León) 29.—La vendimia ha terminado en todos los pueblos de los alrededores, y en general su resultado ha sido mayor que el año pasado; los precios de la uva fueron de 5,50 a 6 reales arroba.

Precios: Trigo, de 41 a 42 reales fanega; centeno, de 34 a 36; cebada, de 27 a 28; avena, de 18 a 19; garbanzos, de 84 a 110; habas, de 46 a 47; patatas, de 4,50 a 5 reales arroba; cerdos al destete, de 80 a 100 reales uno.

Ha llovido bien, quedando las tierras con sazón para recibir las semillas.—*El Correspondiente.*

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 28.—Situación del mercado de ayer:

Entraron 1.500 fanegas de trigo, que se pagaron de 44 a 45 reales una; 100 de centeno, de 32 a 33; 400 de cebada, de 26 a 27; 500 de algarrobas, de 27 a 28; avena, a 18; garbanzos finos, de 42 a 43 en onza, a 170 reales; ídem de 44 a 45, a 165; ídem de 46 a 47, a 155; ídem de 48 a 49, a 145; ídem de 50 a 51, a 140; ídem de 52 a 53, a 130; ídem de 55 a 56, a 120; ídem de 58 a 60, a 110.

Harina de primera, a 17 reales arroba; ídem de segunda, a 16; ídem de tercera, a 14; harinilla, a 10; cabezuela, a 8; salvadillo, a 7; patatas, a 6; vino tinto, a 16 reales cántaro; ídem blanco, a 16 ídem.

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

En el tesoro se han presentado cerca de 2.000 cabezas de ganado lanar, que se vendieron de 50 a 55 reales las ovejas; de 45 a 50 los corderos, y de 80 a 84 los carneros.—*El Correspondiente.*

Villamañán (León) 29.—Hace unos días empezó la vendimia, observándose se ha perdido bastante.

La cosecha es más abundante que el año anterior, y el precio de la arroba de uva es hoy de 4 a 5 reales, pagándose los vendimiadores a altos precios.

El vino se vende a 20 reales cántaro las pocas existencias que quedan; el mercado desanimado, por encontrarse en la mayor parte de los pueblos cercanos en plena vendimia.—*El Correspondiente.*

Ledesma (Salamanca) 28.—Precios del último mercado: Trigo, a 44 reales fanega; centeno, a 31; cebada, a 31; algarrobas, a 34; avena, a 20; garbanzos, a 140; patatas, a 5 reales la arroba.

Bueyes de labor, a 1.600 reales uno; novillos de tres años, a 2.000; vacas cotrales, a 600; añojos y añojas, a 700.

Cerdos al destete, a 50 reales uno; ídem de seis meses, a 90; ídem de un año, a 120; ídem de año y medio, a 200.—*El Correspondiente.*

El Perdijón (Zamora) 29.—El pedrisco del día 7 del corriente mes nos quitó 20.000 cántaras de vino. Después ha llovido demasiado, pudriéndose las uvas.

En alza el mercado. He aquí los precios: Vino, a 14 reales el cántaro de 16 litros; vinagre, a 8; aguardiente de 18°, a 32; trigo candeal, a 42 reales fanega; cebada, a 28.—*Un Subscriptor.*

DE NAVARRA

Peralta 27.—Con un tiempo favorable se terminó la recolección de cereales dando muy buenos resultados, sin lamentar hasta la fecha daños de pedriscos que han sufrido en diferentes comarcas.

En cambio tenemos encima la gran calamidad de la filoxera, que de día en día se observa la destrucción de nuestros ricos viñedos, sin medios para combatir semejante plaga, que indudablemente ha de causar la ruina de infinidad de familias.

Ahora se desarrolla la siembra de remolacha azucarera, que algunos se llevarán petardo en los rendimientos, porque las plantaciones tardías no darán buenos resultados, así como su cultivo en tierras fuertes y compactas, porque esa planta requiere terrenos flojos con buenos y abundantes abonos, con la circunstancia de que se hace tarde para sembrar cereales en los mismos terrenos, mal abonados y esquilados por aquella planta; por consiguiente, no hemos de extrañar que estas gentes se resientan de los productos acostumbraados a recibirlos en pingües cosechas de cereales en las tierras que levantaron sus hortalizas con excelentes abonos; cuyos rendimientos son abundantes y seguros, fuera de una mala nube.

Sin embargo de la plaga de la filoxera, esperamos recoger muy buena cosecha de uva, porque las viñas que aún están libres presentan abundante fruto.

La venta de cereales presenta buen aspecto, rigiendo los siguientes precios: Trigo, de 20 a 22 reales robo de 28,13 litros; cebada, de 15 a 16, y habas, a 16.

Cortas existencias de vino.—*S. M.*

DE LA RIOJA

Cuzcurrita (Logroño) 30.—En el mes que hoy fina se han contratado 120 cubas de vino (unas 36.000 cántaras), a los precios de 9 a 14 reales. Las existencias disponibles se estiman en 280 cubas, esperándose que en el mes que mañana comienza se acenúe la extracción.

La última semana no ha sido buena para la cosecha de uvas por las excesivas lluvias que han caído. El martes duró dicho temporal todo el día, y en la noche del viernes al sábado llovió también copiosamente durante varias horas. Témesese se pudran no pocas uvas si pronto no vuelve un tiempo seco y fresco.

En los pueblos inmediatos, en los que ha caído mucha más agua que en éste, adelantan la vendimia, porque se ven ya bastantes racimos podridos. Aquí creo no empezará hasta los primeros días de la semana próxima.—*C.*

Haro (Logroño) 30.—Como el fruto de la vid está ya, en general, maduro, y las lluvias torrenciales se vienen repitiendo desde hace dos semanas, reina grande y muy justificada alarma en toda esta comarca.

La podredumbre se ha iniciado en los viñedos más adelantados y urge cesen las humedades para que aquella no adquiera mayores proporciones y puedan elaborarse buenos vinos. Por fortuna, ayer y hoy no ha caído una gota de agua. ¡Quiera Dios se asiente el tiempo seco! La casa Heredia ha ajustado varias cosechas de uva al precio de 5 rea-

les arroba (11,50 kilos). La Compañía Vinícola del Norte de España empezó hace días a vendimiar viñedos de uva garracha para la fabricación de cognac, habiendo adquirido la cosecha de dicha variedad a los señores de Santamaría y otros propietarios.

La Rioja alta podrá elaborar, sólo con las cosechas de los señores que forman tan acreditada Sociedad vinícola, unas 80.000 cántaras de vino.

Si el tiempo se asegura, es indudable que las casas que en esta ciudad se dedican a la elaboración de vinos finos, harán tan considerables compras de uva como en los años anteriores.—C.

Uruñuela (Logroño) 24.—Reunidos ayer estos labradores en Junta general, acordó por unanimidad dar comienzo a la vendimia el día 29 del pasado. La cosecha no pasará de regular, suponiendo un déficit de 25 á 30.000 cántaras menos que el año anterior, pero en cambio será muy superior en clase, á juzgar por el buen estado en que se encontró el viñedo. De vino quedan 3.500 cántaras, con gran deseo de venderlas. Precio, de 8 á 9 reales cántara; trigo de siembra, 43 reales fanega; ídem de todo pan, 38 á 40; cebada, 30; vinagre, á 7 reales cántara.—A. R.

DE VALENCIA

Villargordo de Gabriel (Valencia) 29. En los sitios que más castigó el pedrisco del día 10 ha empezado la vendimia, y aunque le falta sazón á la uva y sale más de la mitad dañada, la están comprando á 40 y 45 céntimos arroba. La uva sana se dice si la pagarán de 55 á 60. Las pocas existencias que hay de vino viejo, no tienen más demanda que para quemar, á 10 céntimos grado y arroba. Candeal, de 53 á 54 reales fanega; cebada, á 28; avena, á 22; y azafrán, á 180 reales libra.

NOTICIAS

En Jerez, Chiclana y Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), así como en los pueblos del Condado de Niebla (Huelva), la provincia de Córdoba y otras de la región andaluza, terminó la vendimia, obteniéndose los cortísimos rendimientos que se esperaban, efecto de la filoxera y las plagas criptogámicas, el mildiu especialmente.

Por este último hongo y los pedriscos, resulta también muy escasa la cosecha de uva en muchas comarcas de Valencia, Castellón, Albacete y Guadalajara. En las provincias de Madrid, Ciudad Real, Toledo y Cuenca, se lamentan igualmente de la escasa producción.

En Castilla la Vieja y León, la cosecha es regular en conjunto. De igual modo puede calificarse en Cataluña y Extremadura, aparte los viñedos filoxerados.

Por esta plaga es grande el déficit que arrojará la producción en Navarra.

En Aragón y las Riojas es buena la cosecha.

La persistencia de las lluvias torrenciales, cuyo temporal viene imperando con más ó menos fuerza en todas las regiones de España desde hace dos semanas, causa enormes perjuicios en Castilla la Vieja, las Riojas y demás países, que no han vendimiado, por las muchas uvas que se pudren en no pocos viñedos.

Por las plagas y contratiempos enumerados, la cosecha, que á raíz de la florecencia prometió ser abundante en nuestra nación, dúdase llegue á regular.

Sin embargo, las uvas y los mostos alcanzan precios bajos, excepto en Castilla la Vieja, la Mancha y las Riojas, en cuyas comarcas son en general más ó menos remuneradores. En el próximo número los detallaremos.

Ha terminado la feria de Soria.

Las ventas de ganado han sido bastante numerosas, especialmente para el Bajo Aragón y Calatayud, adonde se han enviado varios vagones de cerdos y mulas.

En 1898 importó Suiza de España mercancías por valor de 15.550.015 francos, y en 1899, 15.998.620, habiendo, por tanto, una diferencia á favor de este último año de 448.605 francos.

La importación de vinos en cascos, en 1899—que representa aproximadamente la mitad del total entrado en Suiza,—ha sido la más importante hasta el día.

En el citado año se importaron naranjas y limones por valor de francos 664.308 (80.000 más que el año anterior); pasas de Málaga, 414.270; pescados secos, por 338.200, y frutas secas, por 218.960. La importación del sulfato de cobre aumentó en francos 52.000; la del plomo en 81.000 y la del capullo en seda en 150.000.

La cosecha de granada ha sido este año escasa, quedando ya muy pocas disponibles en las comarcas productoras. La exportación hasta el día 20 del pasado mes ascendía á 9.308 cajas, siendo así que en la misma fecha del año anterior era de 27.743 cajas.

En vista de las dificultades que se han reproducido en las Aduanas de Cristianía, en Noruega, para la introducción en aquel país de los vinos españoles, la Asociación gremial de

criadores exportadores de vinos de Málaga ha elevado nuevas exposiciones á los Sres. Ministro de Estado y Enviado extraordinario de España en Stokholm, interesando gestionen el arreglo de aquéllas.

También la mencionada Corporación se ha dirigido al representante de nuestra nación en Suiza, solicitando determinados extremos relativos al convenio vigente comercial entre dicho país y el nuestro.

Los labradores de Monreal del Campo (Teruel) muestran muy optimistas respecto á la próxima cosecha de azafrán; la esperan abundante por lo mucho que han beneficiado los campos las últimas lluvias.

En Francia se organizan actualmente Escuelas de Agricultura para niñas, en las que se instruirán á las jóvenes en jardinería, poda y cuidado de árboles frutales, cultivo de legumbres, flores, cría de aves de corral, cuidados de una vaquería con la fabricación de quesos y mantecas por supuesto, y lo que se ha considerado siempre como más propio en la mujer: costura y cocina.

Dicen de Olite (Navarra): «Ha llovido copiosamente y el sembrero se hará este año en buenas condiciones.»

Con tal abundancia de agua se tirará mucho grano, tan pronto como se pueda entrar en la tierra; así se podrá vivir un año más de la esperanza, porque la cosecha del año presente ya ha desaparecido.

La cosecha de aceite, principal riqueza de este país, es corta como jamás se ha conocido.»

La Diputación provincial de Navarra ha anunciado en el Boletín oficial la venta de sarmientos y barbados de diversas variedades americanas á los precios de 1 y 3,50 pesetas respectivamente el ciento, procedentes de los viveros de Miranda de Arga, Marcilla, Falces y Olas-chipi.

Los precios son bien módicos. Última que las demás Diputaciones de las provincias filoxeradas, no críen viveros y auxilien la reconstitución de los viñedos con la decisión y la inteligencia que viene haciéndolo la de Navarra!

La Empresa propietaria del sobre monedero ha tenido la atención, que agradeceremos, de enviarnos dos de estos sobres.

Es una invención utilísima que facilita el aprovechamiento del servicio creado por la Dirección de Correos y Telégrafos en decreto de 30 de Noviembre de 1899, por el cual se autoriza la libre circulación de monedas por correos entre todos los pueblos, aldeas y caseríos de España.

En todos los estancos se vende al precio de 25 céntimos, y para enviar ó cobrar cantidades de menos de 50 pesetas, bastará comprar el sobre monedero, colocar en él la cantidad que se desee, y después de lacrado y franqueado, entregarlo en la Administración de Correos, y en el pueblo donde no la haya, al cartero rural ó al peatón, los cuales tienen la obligación de admitir y expedir á su destino los sobres monederos certificados que el público les entregue.

Muy pronto dictará el Ministro de Agricultura las instrucciones á que habrán de sujetarse las conferencias prácticas de agricultura, que darán en todas las provincias los Ingenieros encargados del servicio agrónomo.

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

Fruta, 27.540 kilos; almendra en cáscara, 24.500; pulpa de albaricoque, 25.600; pimienta molida, 1.600; aceite de oliva, 381; plomo argentífero, 945.902; bronce viejo, 1.190; plomo desplastado, 101.600; sacos vacíos, 350; tejidos de lana, 52; mineral de hierro, 4.150.000; cabeza de ganado asnal, 30.

Se ha presentado en Mugía (Coruña), una plaga que suele aparecer de algunos años á esta parte y se conoce por palomilla ó mosca. Esa plaga hace estragos lo mismo en el trigo que en el maíz y en las habas, constituyendo una continua zozobra para los pobres labriegos. La plaga tiene la forma de una mariposa que insensiblemente destruye toda la espiga, produciendo daños incalculables.

El Diputado provincial de Zaragoza D. Francisco Lorente, ha recibido atenta carta de D. Joaquín Moragas, inventor del líquido matafiloxera, en que comunica acudirá á esta región con objeto de practicar los ensayos á que le ha invitado la Diputación de la capital aragonesa, en los últimos días del próximo mes de Enero, época más á propósito para el empleo de dicho líquido.

Escriben de Zaragoza: «El Director de la Granja experimental de Zaragoza ha oficiado al Sr. Cardona rogándole su venida á esta ciudad por haber transcurrido el plazo señalado para mostrar la eficacia de su tratamiento en la extinción de la plaga filoxérica.»

El Sr. Cardona no ha contestado todavía á dicha comunicación, pero se cree que en los días primeros del pró-

ximo Octubre se podrá llevar á cabo la comprobación de su invento.

Alguien parece haber hecho la declaración de que las cepas tratadas con el antifiloxérico Cardona han ganado en lozanía y verdor, hasta el punto de que son conocidas entre todas las demás de la finca.

Celebraremos que la noticia se confirme, y que el Sr. Cardona regrese pronto para que los Ingenieros agrónomos emitan su dictamen.»

Durante la última semana se han exportado por el puerto de Valencia 59.281 cajas de cebolla inglesa, que sigue teniendo tanta aceptación en los mercados extranjeros.

Continúa la exportación de la granada; por el puerto del Grao van remitidas á Londres 8.500 cajas.

Decrece la exportación de la uva por haber hecho ya los grandes envíos de la temporada.

Los precios corrientes en España son: Cebolla.—De 0,50 á 0,60 pesetas arroba.

Granadas.—De 1,25 á 1,35 pesetas arroba.

Limonos.—De 1,25 á 1,50 pesetas.

Almendra.—Alicante, nueva cosecha, á 51 pesetas arroba, clases corrientes.

Tendencia al alza. Valencia.—Marcona, á 50 pesetas arroba; Mallorquina escogida, á 44.

Mallorca.—Almadrón, á 125 pesetas quintal.

Tarragona.—Mollar, de 60 á 65 pesetas los 50,400 kilos. Común, de 24 á 25 cuartera; Esperanza, de 26 á 28.

Ha tomado posesión de su cargo de Director general de Agricultura el señor D. Rafael de la Viesca.

El primero que ha respondido á la invitación de la Cámara Agrícola de Valencia para que los Alcaldes de los pueblos establezcan por su cuenta campos de experiencias, es el de Enguera, el cual, ya antes de la indicación de la Cámara, había hecho importantes experiencias en cereales, viñedos y otros cultivos.

Digna de ser imitada por las poblaciones agrícolas es la conducta del inteligente Alcalde de Enguera.

Los precios de la manzanilla han alcanzado este año unos tipos como jamás se han conocido, pues se está vendiendo en Sevilla á 52 y á 54 reales fanega. Hay muchos almacenistas que están comprando dicho fruto á 61 y á 62 reales, puesto en los almacenes por cuenta de los hacendados. Los que compraron la aceituna gordal y manzanilla á principios de verano, para luego revenderlas á los almacenistas, han hecho un buen agosto, pues han vendido al doble del precio en que compraron.

Dicen de Calatayud:

«En vista de que los compradores de patatas han acordado no pagar por dicha mercancía más precio que el de cuatro reales arroba, sin embargo de que en días anteriores ofrecieron á cuatro y medio, parece ser que varios labradores de Calatayud proyectan reunirse con objeto de no vender á los especuladores y estudiar la forma de venta en las plazas de Barcelona, Madrid y Cartagena.»

En Málaga han empezado á entrar las primeras partidas de limones de la nueva cosecha, para la exportación. Se cotizan á 50 pesetas la caja.

Segundo el trigo cereño y dejando que complete la madurez en morena, se obtienen las siguientes ventajas:

1.ª Librarlos de la plaga de la langosta.

2.ª Librar á los sembrados de una piedra que ocasionase si no tanto daño como la langosta, otro daño aunque menor tan terrible como aquél.

3.ª Recoger por lo menos la simiente que se ha tirado y que indudable é indefectiblemente queda sobre el terreno cuando se siega seco el trigo, pues el desgrane y el descajeo son grandes y la pérdida considerable.

4.ª Obtener trigo de más peso, que por más que haya labradores que aseguren lo contrario, es porque ni hicieron la siega en condiciones, ni los dejaron completar la madurez en las morenas.

5.ª Recoger trigo de mucho mejor aspecto, y por tanto de mejor vista; y 6.ª Cosechar trigo en condiciones para la siembra, porque al tener más gluten, tiene más alimento y da más y mejores hijos.

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

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Paris á la vista..... 30 30
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 32 71
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-11a, 5



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 á los vinos tintos extranjeros

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

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

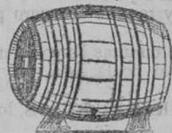
Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

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

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

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS



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

ALMACENES GENERALES DE STEINEN (SUIZA)

EN LA LINEA DE SAN GOTHARD

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

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

EL PROGRESO AGRICOLA
CASA EDITORIAL DE RIVAS MORENO
Hileras, 8, principal.

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

A LOS VINICULTORES

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

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña. Dirigirse al propietario D. Melitón Peziña, de Gurendez (Álava).

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERÍAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

Sulfato de cobre para viñas

Dispongo de una buena partida recibida directamente de las Minas de Río Tinto en barriles de 250 kilos, que puedo ceder á 88 pesetas los 100 kilos, en partida de 1.000 kilos en adelante, á 85 pesetas.
Azufre flor sublimado 1.ª á 12 pesetas saco de 46 kilos.

Dirigir los pedidos á

Dionisio del Prado.—HARO

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.

PASA MOSCATEL

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

Enrique Ramos Rodríguez

MÁLAGA Alameda de Colón, 18

VINOS SUPERIORES DE MESA

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

Sucursal y depósito en Santander adonde deben hacerse los pedidos.

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

INSTITUTO ENOLÓGICO DE MADRID

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

ENVASES PARA VINO

ISAAC PÉREZ SANZ
Constructor de cubas, tínos, pipas y barriles de todas clases con maderas del país y del extranjero, á precios sumamente económicos.
Se venden pipas usadas de 600 litros de cubida, de roble americano, á precios muy reducidos.
Se desea comprar uno ó dos tínos usados de roble, de 400 hectolitros de cubida próximamente.
Reparaciones de todas clases.
Calle Herrerías, núm. 42, TUDELA (Navarra)

GRAN DEPÓSITO DE ESENCIAS DEL EXTRANJERO

para fabricar con suma facilidad sin aparatos toda clase de liciores finos y ordinarios, anisados, coniac, rhum, Ginebra y Holanda, marraquino, Chartreuse, como el legítimo Anis del Mono, Ojén, Bitter, Ron escarchado, Anis escarchado, Sirop de todas clases y otros varios liciores, resultando á mitad de precio que se compra á los titulados fabricantes.
Advertencia.—Al hacerse el pedido de las clases de liciores que se quieren fabricar, se mandan fórmulas y explicaciones para fabricarlos. Dirijanse los pedidos á D. FRANCISCO SAMPERE, Ronda, 30, BILBAO.

VENTA

Se venden dos tínos de roble viejo, nuevos y muy bien contruidos, de 700 cántaras de elaboración.
Igualmente nueve cubas, también de roble, siete de cubida 500 cántaras y dos de 140.
Para informes dirigirse
BILBAO.—Artealle, núm. 18, tienda

PARA LA VENDIMIA

TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para sustituir el yeso en la vendimia; aumenta la riqueza alcohólica de los vinos, facilita la clarificación, les comunica finura y color brillante, evitando que se tuerzan ó alteren. 13 ptas. kilo para 400 arrobas con descuentos.
Corrección de vinos agrios, turbios, de vinos que cubren al aire, etc.; consultas y análisis. Dirijirse con sello á F. MONTERO, en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).
Depósito en Madrid: SRES. VIA Y COMPAÑIA, Imperial, 9 y 11, droguería.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES & C.^{TE}

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

Pídanse catálogos especiales

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

FUNDICIÓN DE ALAEJOS

DE
JORGE MARTÍN É HIJOS

ALAEJOS (VALLADOLID)

PEDIR CATÁLOGOS GRATIS

De las mejores PRENSAS PARA UVA, sistema americano, de doble y triple marcha, con huso de acero insaltable y enganches privilegiados para los zarzos ó jaulas.
De TRITURADORAS DE UVA con rodillos diagonales y muelle de acero para dar paso á los cuerpos duros, evitando las pasadas y roturas.
De AVENTADORAS (las mejores conocidas) premiadas en cuantas Exposiciones han concurrido.
De las mejores NORIAS para riegos, construcción especial de la casa, privilegio por 20 años, varios tamaños, para caballería y á mano.
De ARADOS de todos los sistemas, BOMBAS, TRILLOS, GRADAS, RULOS, los especiales BUJES de Alaejos y otros.—Garantías á placer.—No confundirse:

JORGE MARTÍN É HIJOS—ALAEJOS (VALLADOLID)

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

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

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO



NUEVOS ALAMBQUES

para destilación intermitente

MIXTA Ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION

DEROY FILS AINÉ

Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París

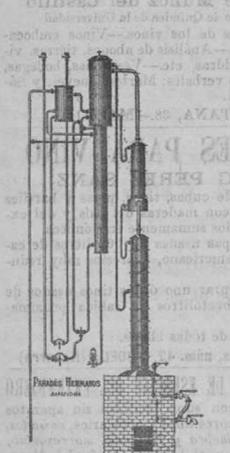
GUÍA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc.

Y CATALOGO GENERAL enviados gratis.

Se corresponde en Castellano.

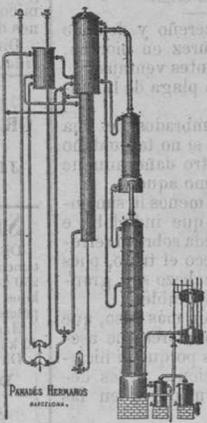
TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H.^{NOS} - CONSTRUCTORES

SAN PACIANO, 16, BARCELONA



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

Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otras materias fermentadas, produciendo alcoholes del grado que se desea hasta los 96 centesimales, clase fina y sin pérdidas en las vinazas, con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares, con relación al coste en cantidad y calidad de producción, tanto á vapor como á fuego directo.
Aparatos de rectificación de nuestro sistema con regulador automático, produciendo alcoholes de 40 á 41° Cartier atemperados.
Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orujos con aprovechamiento de los tártaros. Se obtiene con nuestro sistema de aparato un 10 ó un 15 por 100 más de alcohol, más grados y en menos tiempo que con el sistema de calderas empleando hasta hoy, cuya cantidad de alcohol se pierde.
Alambiques especiales para vinos, cognac, anisados, liciores, esencias y productos farmacéuticos.
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.
Tubos de cobre de todas resistencias y calibres; instalaciones de los mismos y demás accesorios para conducción de vapor de agua y otros líquidos.
Depósitos para alcoholes, bombas y otros accesorios para fábricas de alcohol y almacenes de vinos.
Garantizamos el buen funcionamiento y solidez de todo aparato de nuestro sistema, dispuestos á facilitar á nuestros favorecedores cuantas referencias deseen de las muchas instalaciones que están funcionando.
Se envían catálogos y presupuestos gratis.



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

LEVADURAS PURAS Y ACTIVAS DEL INSTITUTO «LA CLAIRE»

PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS VINOS

FORMICIDA-INSECTICIDA, marca FRANCÉS

Para los Viñedos, Árboles y Plantas.

A. M. GASCHEN.—BARCELONA

Año XXIII CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES Año XXIII

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

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

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

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el 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 vinicultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

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

FUNDICIÓN DE HIERRO COLADO Y BRONCE

TALLERES DE CONSTRUCCIONES MECANICAS
APOLINAR ARRIETA
PAMPLONA



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

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

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

Instalación completa de fábricas de chocolate, molinos y panaderías.

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

SE ENVIAN CATÁLOGOS PLANOS Y PRESUPUESTOS

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huasca, 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 200.000 sacos.

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

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

MAQUINARIA

PARA LA 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



FRANCISCO RIVIÈRE

RONDA DE SAN PEDRO. 60

VINOS DE CUZCURRITA

(RIOJA)

BODEGAS DE ZÁITIGUI

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

Negociante que visita el comercio de vinos alsacianos-loreneses desea

REPRESENTACIÓN

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

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

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

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 féidos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{TE}
HARO (RIOJA)
SUCURSALES EN HUESCA (ARAÓN) Y HUELVA (ANDALUCÍA)
VENTA Y ADQUIRIR DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA
Productos enológicos.—Curación de todas las enfermedades de los vinos
CLARIFICANTES, ANTIEMBUENOS, REGENERADORES
NUEVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS
Plácese catálogo de precios y diseño

OPÚSCULO

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

DR. D. F. GARAGARZA

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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

ÁRBOLES FRUTALES DE TODAS CLASES

los más superiores y nuevos que en España se conocen.

ÁRBOLES MADERABLES, DE PASEO Y DE ADORNO

PLANTAS DE JARDINERÍA

VIDES AMERICANAS

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

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

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

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

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