

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.

Año XVII

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

Miércoles 3 de Octubre de 1894

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.

NÚM. 1656

Los vinos que resisten á la clarificación

Sabido es que este año abundan en España los vinos turbios, por causas que enumeramos en ocasión oportuna. Algunos cosecheros se lamentan de no poder atender las exigencias de su clientela, por haberles sido imposible de todo punto lograr que los líquidos adquirieran la limpidez propia de los vinos buenos.

Varios de nuestros abonados nos han consultado acerca del procedimiento que habrán de adoptar para obtener una clarificación que no logran con los ordinariamente seguidos, y aun cuando no sea la actual la estación más oportuna para practicar ciertas manipulaciones, parecemos conveniente extractar un artículo de M. L. Degruilly que ha publicado *Le Progrès agricole et viticole*.

Es indudable, como indica el autor citado, que la cola no ejerce en ciertos vinos su acción, y que se mantiene suspendida en el líquido, contribuyendo á aumentar la alteración que se trata de remediar con ella. Las causas de esto pueden ser dos. Una de ellas es la pobreza de tanino, sobre todo cuando los vinos son blancos. Cuando hayan de ser clarificados estos líquidos, bastará agregarles la cantidad conveniente de tanino, antes de tratarlos con la cola, para que la operación produzca el efecto apetecido.

Algunas veces, muy contadas por cierto, se hallan en el mismo caso los vinos tintos, que ordinariamente contienen suficiente dosis de tanino para provocar la precipitación rápida del clarificante. Por otra parte, siempre es fácil adquirir la certidumbre de que el vino contiene ó no suficiente cantidad de tanino, haciendo un sencillo ensayo con un litro del líquido, y así se verá si es preciso echar ó no 10 ó 15 gramos de tanino por hectolitro en el tonel destinado á efectuar la clarificación.

Pero puede darse otro caso: el de que algunos líquidos, bastante ricos en tanino, no tomen la cola, como suele decirse. En tales circunstancias el fenómeno es debido á fermentaciones secundarias, y especialmente á la que llaman los franceses *la pousse*, ó sea la fermentación tartárica. Mantenido el líquido en continuo movimiento por esta fermentación, se conserva turbio, cualesquiera que sean la clase y cantidad de cola que se le agregue. Hay más: el vino se enturbia tanto más cuanto mayor sea la proporción del clarificante, que no puede en tal caso depositarse sobre el fondo del tonel.

Mas aun en condiciones tan desfavorables, es dable obtener muchas veces una clarificación completa del vino con uno de los dos procedimientos siguientes:

Consiste el primero en tener el líquido durante bastante tiempo sometido á la acción del humo de azufre. Con tal objeto será trasvasado el vino á recipientes en que se hayan quemado mechas de azufre. Probablemente se logrará el mismo resultado y de una manera más segura sustituyendo los vapores de azufre con bisulfitos alcalinos. El más recomendable de éstos es el bisulfito de calcio. La cantidad necesaria para dar tiempo á que ejerza su acción la substancia clarificante es, según el Sr. Roos, de 30 á 40 centímetros cúbicos de una disolución de bisulfito de calcio por cada hectolitro de vino; en cifras redondas, un litro de bisulfito por cada 25 ó 30 hectolitros de vino.

Agregado el compuesto, se agitará la masa líquida con brio, y solamente al cabo de algunas horas se echará en ella el clarificante, procurando que se mezcle bien con el vino, y para lograrlo se agitará éste nuevamente. Pasados algunos días, cuando haya descendido la cola al fondo, se trasegará el líquido á un recipiente limpio.

Se puede duplicar la dosis de bisulfito indicada, cuando se hayan de manipular vinos muy enfermos; pero nunca deberá olvidarse que el ácido sulfuroso decolora el vino tanto más, cuanto mayor es la cantidad de dicho ácido que se emplea. De aquí la conveniencia de que no se agregue sin manifiesta necesidad una cantidad excesiva.

De todos modos, al extraer el vino, se observará que el color de éste habrá disminuido; mas practicando algún trasiego al aire libre, el líquido recuperará en par-

te el color, es decir, que éste disminuye momentáneamente sólo por la acción del ácido sulfuroso. También servirán dichos trasiegos para que desaparezca el gusto de azufre que con la operación en cuestión adquiere siempre el vino. Ciertamente que la disminución del color es un inconveniente; mas no debe olvidarse que aquí tratamos de vinos enfermos, y que es una gran ventaja poder salvarlos, aun cuando pierdan la tercera ó cuarta parte de la intensidad de color.

Se ha dicho que hay un segundo método; consiste en el uso combinado de la cola y el filtro, como hemos tenido ocasión de indicar no hace mucho tiempo. El paso del vino adicionado con cola á través del filtro, desembaraza completamente al líquido de las substancias que contiene en suspensión y de la mayor parte de los fermentos nocivos que le desnaturalizan. Alguno de ellos puede subsistir en la masa líquida á pesar de la filtración, y por lo mismo es prudente, una vez efectuada la operación, depositar el vino en envases azufrados ligeramente. Esto basta casi siempre para impedir que los fermentos se desarrollen otra vez.

Por lo tanto, cuando se tengan vinos que no toman la cola, convendrá ensayar uno de los dos métodos indicados, y con la prueba parcial se averiguará cuál de ellos es más eficaz y recomendable en cada caso. Si ninguno de ellos produce buen resultado, no habrá otro recurso que apelar al remedio supremo para los vinos en que se haya desarrollado la fermentación tartárica, esto es, al caldeo en sus diferentes formas.

El libre cultivo del tabaco

Congreso nacional

He aquí el proyecto de circular que la Sociedad Económica de Amigos del País de Málaga se propone dirigir dentro de breve plazo á las Sociedades y Corporaciones que en distintos puntos de España vienen abogando por el libre cultivo del tabaco.

Sociedad Económica de Amigos del País de Málaga.

Una de las más legítimas necesidades, desatendida por la torpeza con que desgraciadamente proceden en nuestra patria los Gobiernos, á pesar del vivo clamor de la opinión y de las aisladas gestiones de diversas sociedades, que vienen acudiendo inútilmente á los poderes públicos, consiste en la libertad necesaria para cultivar el tabaco en nuestros campos, bajo aquellos requisitos y garantías que en evitación del contrabando necesitan el Fisco mientras subsista el estanco.

En medio de la decadencia á que los errores gubernamentales y vicisitudes de todas clases han traído nuestra infortunada patria, ninguna cuestión como ésta tuvo el privilegio de resucitar en muchas y extensas zonas las muertas esperanzas de la agricultura, que ha llegado á muy lamentable extremo de abatimiento, ni demostrado por modo tan evidente que no siempre encaja el interés supremo de la nación, como ahora sucede, en las resoluciones de nuestros gobernantes, cuando sin disculpa alguna de su parte resisten petición tan conveniente y justa.

En los momentos mismos en que nuestro comercio de importación agoniza, por la decadencia de distintos ramos de la industria nacional, acusando la estadística de los productos que hemos enviado fuera una baja considerable, comparada con las partidas de otros años, y una desproporción alarmante entre las mercancías importadas, el cultivo del tabaco en las grandes proporciones que sería de esperar, dada la disposición en que se hallan numerosos labradores, convertiría nuestra Península en mercado general de Europa, respecto á dicho artículo, de tan extraordinario consumo, después de abastecer cumplidamente nuestras necesidades.

Esto, que implicaría bajo dicho doble punto de vista el ahorro de los muchos millones que anualmente salen de España para pagar el tabaco de muy mediana calidad que se adquiere en tierras extrañas, amén de un seguro ingreso por el que se exportase á los puntos consumidos extranjeros que luchan con mayores

dificultades para encontrar tabaco en aceptables condiciones de calidad y precio, hace que con la perseverancia que merecen las buenas causas, se crea necesario intentar un último esfuerzo de carácter colectivo, para recabar de los poderes públicos la concesión de que se trata, altamente beneficiosa á los intereses de la agricultura, la industria y el comercio, hermosa trinidad del trabajo.

Impulsada por estas patrióticas consideraciones, la Sociedad Económica de amigos del País de Málaga, que ya tiene particularmente agotados, como sucede á otras muchas corporaciones, todos los medios encaminados á fijar la atención del Gobierno sobre ese importante extremo, ha tomado en su sesión del 13 del actual el acuerdo unánime de proponer á las Sociedades hermanas y á cuantos otros elementos valiosos crea indispensable, la celebración de un Congreso nacional en el punto donde la mayoría considere más conveniente, con el fin de acordar los medios más eficaces de una gestión colectiva cerca de los Poderes legislativo y ejecutivo, que dé por resultado inmediato la importante concesión que tanto y tan poderosamente puede influir en la prosperidad de muchas comarcas de España.

El ánimo de la Económica Malagueña al tomar esta iniciativa, contando desde luego con la benevolencia, nunca desmentida, de sus compañeras, al par que con su indisputable patriotismo, no es otro que el de llevar al Congreso Nacional, como iniciadora, la proposición de que la Asamblea redacte una petición colectiva favorable al libre cultivo del tabaco, escrita en los términos apremiantes que demandan los apuros de nuestra agricultura, y que una Comisión del Congreso, donde estén representadas las distintas provincias solicitantes, sea la que vaya á Madrid y personalmente gestione de una vez el mejor resultado de la exposición que entregue.

Fúndase esta Sociedad para abrigar, respecto al resultado, la postrera esperanza, en la facilidad con que los Gobiernos desatienden las solicitudes, por justas que sean y por imperiosa la necesidad de atenderlas, haciéndose preciso anular los esfuerzos que tienden al mismo fin para conseguir la victoria.

En este sentido nos permitimos molestar la ilustrada atención de V. S. rogándole que sin pérdida de tiempo se sirva reunir en sesión extraordinaria á la respetable Sociedad de su digna presidencia, con objeto de que á la mayor brevedad se sirva acordar si se adhiere á la celebración del proyectado Congreso nacional.

En este caso ruego asimismo á V. S. que en su grata respuesta se sirva decirme si cree que deba ser Málaga ó cualquiera otra población de España el punto donde deba celebrarse el Congreso, y qué número de representantes podrá enviar próximamente esa digna Corporación.

En espera de su contestación, tenemos el gusto de ofrecer á V. S. las seguridades de nuestra más distinguida consideración y el testimonio fiel del aprecio que esa distinguida Sociedad nos merece.

Málaga y Septiembre de 1894.—El Presidente, *Pedro Gómez*.—El Secretario general, *Antonio Fernández y García*.

Preparación de las aceitunas verdes

Conocida es la importancia que tiene en España y en el extranjero el comercio de aceitunas verdes ó de mesa; poblaciones hay, sobre todo en las provincias de Córdoba y Sevilla, donde la venta del fruto del olivo constituye una de las más importantes fuentes de riqueza, ya que en los principales mercados de Europa, y sobre todo en los de Cuba y de la América meridional, obtienen excepcional aceptación. Pero en muchos países la venta no ha alcanzado las proporciones que fueran de desear, porque los exportadores italianos envían grandes cantidades de aceituna, que los consumidores prefieren en ocasiones al fruto de procedencia española.

Parécenos, por lo mismo, conveniente dar á conocer el procedimiento que los cosecheros de la Península de los Apeninos siguen para preparar el fruto, ya que

en la excelente revista *La Sardegna agricola* hallamos interesantes indicaciones.

La ciudad de Ascoli es la población italiana donde la preparación y el comercio de aceituna verde ha adquirido mayor desarrollo. Según el tamaño del fruto, se cotiza á precios que oscilan entre 3 y 5 liras ó pesetas por kilogramo. Allí se cree que en ninguna otra región italiana se cosechan aceitunas más adecuadas para la exportación; mas no falta quien crea que pueden competir con ellas por el tamaño y la cantidad de pulpa las del Campidano d'Oristano, las de Iglesias, de Bosa, de Cagliari y de muchas poblaciones del distrito de Sassari, principalmente las de Tanipa. Además, el precio del fruto en tales centros productores es mucho más reducido, como que oscila, por término medio, entre 0,60 y 1 lira el kilogramo, y en Sassari hay años en que se vende á menos de 0,25 céntimos el kilo, probablemente porque aquellos olivereros no saben adobar el fruto y hacerle grato al paladar.

En las comarcas donde son más solicitadas las aceitunas, se ponen éstas á macerar en la llamada agua fuerte, á fin de que pierdan el amargo, que tan desagradable es para la generalidad de las gentes. Llámase agua fuerte á una lejía cruda que se forma con agua de pozo ó de manantial, filtrándola primero por varias capas bien limpias de una mezcla formada con cuatro partes de ceniza de leña y una de cal pulverizada y apagada espontáneamente ó con una ligera aspersion. Algunos prefieren á la ceniza de leña la de sarmientos de vid, por creerla más eficaz.

Para obtener el agua fuerte se coloca en una tina de madera con acanaladura en el fondo y una llave para decantar el líquido, primero una capa de paja, después otra de la mezcla que tenga unos 10 centímetros de espesor, no sin batir antes bien la mezcla con un listón de madera, y se continúa superponiendo alternativamente capas de paja y de la mezcla hasta que solamente quede por rellenar en la parte superior un espacio de 7 á 10 centímetros de profundidad. En éste se echa agua de pozo ó de fuente, y cuando por la filtración vaya saliendo por la espita, se recogerá en un recipiente adecuado, bien de madera, bien de cobre, cuidadosamente abrigado. Al cabo de una hora habrá escurrido el agua que se haya echado en la parte superior de la mezcla.

Ocioso es advertir que la capacidad de la tina de decantación ha de ser proporcional á la cantidad de agua fuerte que se desee obtener. La mezcla se podrá utilizar durante un largo período, echando sobre ella agua cuando se desee obtener nueva cantidad de lejía.

Para macerar la aceituna se emplearán de 60 á 70 litros de agua fuerte por cada quintal de fruto. Debe determinarse antes la fuerza del líquido con una especie de alcoholómetro ó pesa-líquidos, muy común en las Marcas, y que tiene una escala de cinco grados. Hay otro procedimiento más sencillo aún y más práctico. Consiste en introducir un huevo fresco de gallina, sujeto por medio de un bramante, para que no se humedezca en la lejía la mano del operador. Según que flote el huevo sin llegar al fondo de la tina que contenga el agua ó sobrenade, se podrá asegurar si el líquido tiene bastante fuerza ó no. En el primer caso, éste será demasiado débil; en el segundo, será demasiado fuerte para macerar las aceitunas, y habrá de agregarse cierta cantidad de agua pura.

Graduada el agua fuerte y colocadas las aceitunas que hayan de ser maceradas en una tina bien limpia y que tenga su correspondiente espita, hasta que solamente quede vacío un espacio de 10 centímetros de profundidad en la parte superior del recipiente, se cubre la masa de fruto con estopa ó una tela gruesa y poco tupida, doblada dos ó tres veces, y después de sujetar ésta con piedras ó ladrillos, á fin de que el líquido no agite las aceitunas, se echa el agua fuerte ensayada hasta llenar la tina completamente, y se tapa ésta con tablas por último.

Para obtener buenos resultados de la maceración es preciso escoger previamente las aceitunas, clasificándolas por su tamaño, á fin de no colocar en la misma tina las que sean de diferente grosor,

porque de esto depende en gran parte la mayor ó menor resistencia á la maceración, y podría resultar que unas estuvieran crudas y otras excesivamente blandas al extraerlas de la tina.

Habrán de permanecer, por lo tanto, más ó menos tiempo sometidas á la acción de la lejía, según que sea mayor ó menor su tamaño y más ó menos dura la envoltura. Generalmente se las mantiene sometidas á la acción del agua fuerte ocho, diez ó doce horas. Para averiguar si están ó no en buenas condiciones al cabo de ese tiempo, se parten unas cuantas longitudinalmente, y será señal de que se encuentran en sazón el presentar intacta la cuarta parte interior del mesocarpio ó pulpa.

Una vez terminada la maceración, se deja salir por la espita de la parte inferior de la tina el agua fuerte; se echan las aceitunas en una tina bien limpia, y se cubren con agua de fuente ó de pozo, que habrá de ser renovada de tiempo en tiempo, según que haya de ser consumida la aceituna en época próxima ó remota. Cuando haya de ser vendida á los pocos días, se cambiará el líquido dos ó tres veces al día, y si más tarde, de veinticuatro en veinticuatro, de treinta en treinta ó de treinta y seis en treinta y seis horas.

De todos modos, se ha de seguir renovando el agua de la tina y sustituyéndola con agua pura hasta que el líquido salga incoloro del recipiente en que estén maceradas las aceitunas, no tengan sabor alcalino, y las aceitunas, al morderlas, no dejen en la boca sabor á lejía. Conseguido esto, se trasladará el fruto á otra tina limpia, se lava con agua pura dos ó tres veces y se procederá á adobarle.

Para esto se prepara previamente en un nuevo recipiente una salmuera que contenga 60 gramos de sal por cada litro de agua; se echan las aceitunas en otra tina de madera muy limpia, para cubrir las con agua salada en la proporción de 80 litros por cada quintal de fruto; se distribuyen entre éste cogollos de hinojo silvestre bien seos y trozos de tallos secos de la misma planta; se cubren las aceitunas y el líquido con una ó dos capas de ramas largas de hinojo también, y por último se tapa la tina para que no penetre en ella el aire, pudiendo emplear tablas.

Ordinariamente no se cambia la salmuera sino de treinta en treinta ó de cuarenta en cuarenta días.

Desde estas tinajas en que se preparan las aceitunas, serán trasladadas á los ocho, diez ó doce días á barriles de madera, donde puedan acomodarse 3, 5, 9, 10 ó más kilogramos de fruto, y convenientemente cerrados, y sujetos con aros de hierro ó de madera, se entregan al comercio con una cantidad mayor ó menor de agua salada, según la distancia del punto en que hayan de ser expandidas.

La aceituna así adobada en Ascoli es enviada á Francia, á Alemania y á Inglaterra, donde es muy estimada, lo mismo que en las principales ciudades de la Península de los Apeninos. Desde hace algunos años el precio de las aceitunas adobadas ha llegado á ser elevadísimo, habiendo influido acaso en ese resultado la costumbre de regalar algunos barriles á los comisionistas y expendedores, adoptada por los cosecheros. De ahí que sea un artículo de lujo la aceituna adobada, y que los olivereros españoles puedan lisonjarse con la esperanza de ampliar mucho sus mercados.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Málaga 30.—La pérdida de una buena parte de la cosecha de pasas, á causa de las últimas tormentas, ha venido á agravar más y más la crisis que sufre esta provincia.

Precios de las pasas: Caja fina primera, segunda, tercera y cuarta, á 85, 75, 65 y 52 reales respectivamente; caja imperial, á 86; royaux, á 68; de cuarta, á 55; de quinta, á 55; mejores francesas, á 32; bajas, á 28; caja grande extra, á 56; reviso, á 48; medio reviso, á 34; aseado, á 26; grano corriente, á 21; lechos corrientes, á 20.

La almendra en cáscara, á 120 reales fanega, y en pipas, á 135 á arroba; el almendón, á 45 y 70 respectivamente.

El aceite se paga con firmeza á 41,50 reales arroba en puertitas y á 43 en bodega.

En Sevilla alcanza dicho líquido el precio de 44,75 reales arroba.

Por último, los granos se detallan como sigue: Trigos recios del país, de 39 á 41 reales fanega; idem blanquillos, de 35 á 36; habas mazaganas, á 40; idem cochineras, á 42; alpiste, á 70; maíz, á 44; guijas, á 30; yeros, á 37; atramuces, á 23; matalahuga, á 90; garbanzos, á 120, 80 y 60.—El Corresponsal.

Loja (Granada) 30.—Precios corrientes en esta plaza: Trigos, á 38 reales fanega los recios y 32 los blanquillos; cebada, á 24; habas, á 40; yeros, á 32; garbanzos, de 60 á 160, según tamaño y cocitura; almendras finas con cáscara, á 100; almendrán, á 50; almendras largas, á 62; aceite, á 40 reales arroba; queso, á 100 el de ovejas y 60 el de cabras.—El Corresponsal.

Aznalcollar (Sevilla) 30.—Aumenta el precio del aceite, efecto sin duda del mucho fruto que han perdido los olivos. Cotizamos dicho caldo, con tendencia á mayor subida, á 48 reales arroba.

La cosecha de cereales fué grande; así es que abundan las existencias, cediéndose el trigo de 36 á 40 reales fanega, de 18 á 20 la cebada, á 16 la avena, y á 32 las habas. Garbanzos se han cogido pocos y se pagan de 60 á 80.—El Corresponsal.

Félix (Almería) 29.—La cosecha de cereales ha sido abundante en esta comarca; lo contrario que en otras de la provincia, en las que fué mediana.

La producción de almendras ha sido superior en cantidad y clase.

Precios: Trigo, á 40 reales fanega; cebada, de 16 á 20; maíz, de 36 á 40; aceite, á 40 reales arroba; vino tinto, á 18.—Un Subscriber.

De Aragón

Alcañiz (Teruel) 30.—Las tierras están en sazón para recibir las semillas, pues no han escaseado las lluvias.

La cosecha de aceite, que tan importante es en esta comarca, será escasa á consecuencia de los asoladores pedriscos que han descargado por aquí. Por igual accidente atmosférico se cogió poca uva en los viñedos.

Precios: Aceite, á 56 reales la arroba; lana, á 52; trigo, á 120 reales cahiz el de monte y 112 el de huerta; cebada, á 60; avena, á 36.—El Corresponsal.

Alhama (Zaragoza) 29.—No llueve, y los vientos huracanados causan daños de suma consideración en los árboles frutales. Las peras y manzanas no se costumbre coger en este pueblo hasta el 1.º de Octubre, con objeto de almacenarlas en los graneros y que maduren bien. Muchos la tienen vendida al peso, y otros á todo evento; así es que han sufrido pérdidas compradores y vendedores, según los casos. Las peras cogidas del árbol se pagan á 8 reales arroba.

Las judías sembradas detrás de cebada, darán regular cosecha. Las patatas, que ya se están sacando, están sanas; son de tamaño regular y hay bastantes. Por la pertinaz sequía maduran este año mal la uva; la vendimia no podrá hacerse hasta el 20 de Octubre, y únicamente se espera recolectar la tercera parte de una cosecha normal.

Hay pocas existencias de vinos. Carean é lites son los pueblos que tendrán todavía 4.000 alqueques entre los dos; los demás de la comarca le van despatchando al detall. Aquí se cotiza así á 4 reales el decalitro.

Los demás artículos tienen los siguientes precios: Aguardiente, á 16 reales decalitro; vinagre, á 3; trigo blanco, á 12 reales la media; idem hembrilla, á 11,50; centeno, á 9; cebada, de 7,75 á 8, con tendencia al alza; judías, á 24; garbanzos de Castilla, de 24 á 28 reales arroba; cañamo nuevo, de 48 á 52; patatas, á 3 reales los 12,50 kilogramos.

El ganado lanar y vacuno, con tendencia al alza.

Si no llueve pronto, tendremos mal año para la ganadería, que no tendrá pastos, y mala sementera en las tierras de secano.—A. L.

De Castilla la Nueva

Villarrubia de Santiago (Toledo) 29.—Se terminó la recolección de cereales con oportunidad, librandonos de los pedriscos que en los pueblos vecinos han causado muchos daños, y aun en éste, aunque de poca consideración.

Su rendimiento ha sido regular en clase y cantidad. Precios: Cebada, de 15 á 16 reales; trigo, 32 á 34, siendo muy buscada la cebada.

Los labradores siguen apurados, pues con estos precios tan bajos no se saca para cubrir gastos.

La propiedad con un 50 por 100 de baja, y aun así, y siendo buena, encuentra con mucha dificultad comprador.

Las viñas, olivas y casi todo el plantío antiguo, helados á la tercera parte de su valor. A pesar de esto, sostienen los Gobiernos la antigua evaluación de riqueza, y por consiguiente, matan á los pueblos. Además se arriendan los impuestos, con lo que se consiguen hacer ricos á cuatro y empobrecer á mil. Así que, ni hay nadie tranquilo, ni sabe á dónde se va á parar.

Todo lo que no sea favorecer con hechos á la clase agrícola, modificando los impuestos, facilitando las compras y ventas de la propiedad, aboliendo algunos tributos por ser innecesarios, como sucede con los de transmisión de bienes de padres á hijos, es perder el tiempo y arruinar á una clase que es la base y sostén del orden y de la sociedad, y digna en todos conceptos de ser la más atendida y favorecida especialmente.

El vino, de 7 á 8 reales cántaro.—M. de L.

Almuradiel (Toledo) 29.—La cosecha de vino es, en general, menor que la anterior en los pueblos productores de esta provincia, y por esto y ser también menor en la de Ciudad Real, ha comenzado la compra de uvas con alguna animación.

Precios de los cereales: Trigo, á 36 reales fanega; idem jeja, á 34; centeno, á 24; cebada, á 15.—El Corresponsal.

De Castilla la Vieja

Piedrahíta (Ávila) 29.—Los mercados están ya muy concurridos, y a pesar del mucho grano que se presenta, están firmes los siguientes precios: Trigo, á 33

reales fanega; centeno, á 23; cebada, á 20; algarrobas, á 21; garbanzos comunes, á 72. Las patatas, á 2 y medio reales la arroba.

En ganado vacuno y lanar se opera poco, acusando baja los precios del último.

Ha llovido copiosamente, por lo que la sementera se está haciendo en muy buenas condiciones.—L. A.

Tordesillas (Valladolid) 30.—En el último mercado se vendieron unas 150 reses vacunas, de 52 á 56 reales la arroba.

Se desean realizar las existencias de vino que quedan, por más que no son muchas. Cotizamos el blanco de 10 á 12 reales cántaro, y el tinto de 14 á 16.

Firme el mercado de cereales, esperándose se repongan algo los precios, en vista de que se ha reanudado la exportación de harinas para Cuba. A continuación los precios: Trigo, de 34 á 35 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 20; algarrobas, de 20 á 21; avena, á 15; garbanzos, de 90 á 120; harinas, á 13,50, 13 y 12 reales la arroba.—Un Subscriber.

Rioseco (Valladolid) 29.—En los dos últimos días han entrado 9.000 fanegas de trigo, cotizándose al detall á 34,50 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece á 35. Firme el mercado y bueno el tiempo.

El canal, navegable ya.—El Corresponsal.

Arévalo (Ávila) 30.—En el mes actual se han expedido por la estación unos 100 vagones de trigo, 16 de lana y cerca de 3.000 sacos de garbanzos.

Aumenta la demanda de trigos para Cataluña, reanimándose el mercado. Precios al detall: Trigo, de 34 á 34,75 idem fanega; centeno, de 24 á 24,50 idem fanega; cebada y algarrobas, de 20 á 20,50; garbanzos, de 120 á 160.—El Corresponsal.

Burgos 29.—Se ha reanimado nuestro mercado; las entradas son ya importantes, y las ventas también, observándose tendencia al alza.

A continuación los precios: Trigo mocho, de 34 á 35 reales fanega; idem rojo, de 32 á 33; idem áliga, de 33 á 34; centeno, de 25 á 27; cebada, de 23 á 26; avena, de 14 á 16; yeros, de 30 á 32.—El Corresponsal.

Cuellar (Segovia) 30.—La demanda de granos se ha animado, y los precios están en alza. El trigo, de 31,50 á 32,50 reales fanega; centeno, de 24 á 24,50; cebada, de 18 á 19; avena, de 13 á 14; algarrobas, de 24 á 25; yeros, de 22 á 23; garbanzos, de 80 á 160.—El Corresponsal.

Villalón (Valladolid) 30.—Acentuándose el alza de los granos en éste y otros muchos mercados. Aquí vale el trigo de 33,25 á 34 reales las 94 libras; centeno, 25,50 á 26; cebada, 18,50 á 19; avena, 14,50 á 15; yeros, 26,50 á 27.

El queso largo, de 66 á 68 reales arroba, y el redondo, de 78 á 80. Las patatas, de 5,25 á 5,50.—El Corresponsal.

Sepúlveda (Segovia) 28.—La cosecha de cereales ha sido regular, excepto de centeno, cuyos sembrados sólo han rendido dos simientes.

Los precios son bajos, y por esto se retraen los cosecheros de vender. Precios: Trigo, de 29 á 32 reales fanega; centeno, á 24,50; algarrobas, á 25; cebada, á 20; garbanzos, de 80 á 140; harinas, á 12, 11 y 9 arroba, según la clase.—El Corresponsal.

Palencia 29.—Anteayer se ha cotizado el trigo de 33 á 34 reales fanega, y la cebada de 18 á 19. Ha habido buenas entradas.

El tiempo es inmejorable para la maduración de las uvas.—El Corresponsal.

Villada (Palencia) 30.—Por la especulación se ofrecieron 30 vagones de trigo de 34,50 á 35 reales las 92 libras en esta estación, cerrándose algunas partidas al primero de dichos precios. En el mercado se ha detallado á 34 reales. La cebada, de 18 á 19 fanega; avena, de 13 á 14; garbanzos, de 60 á 108; alubias, de 54 á 72; yeros, de 32 á 33. Las harinas á 13,50, 13 y 12 arroba.

El mercado firme.

De ganado vacuno se han vendido 300 reses de 46 á 54 reales la arroba, y de lanar, 1.000 cabezas de 64 á 70 uno los carneros, y de 44 á 50 las ovejas.—El Corresponsal.

Tadela de Duero (Valladolid) 30.—Animada la venta de vinos, habiéndose hecho últimamente más de 4.000 cántaros á 11 reales el blanco, y de 10 á 11 el tinto.

Reina magnífico tiempo para la madurez de las uvas.

Precios de granos y harinas: Trigo, de 34 á 34,50 reales fanega; centeno, de 24 á 25; cebada, de 20 á 21; avena, de 14 á 15; algarrobas, de 19 á 20; harinas, á 14, 13 y 12 la arroba.—Un Subscriber.

Lerma (Burgos) 29.—Al último mercado entraron 5.000 fanegas de trigo, cotizándose de 32 á 35 reales. El centeno y la cebada, de 23 á 25; avena, de 14 á 15; yeros, de 28 á 30; garbanzos, de 60 á 90. El vino, de 8 á 9 reales cántaro.

Las viñas han sufrido con las pasadas escarchas; después hemos tenido buen tiempo.—M.

Reinosa (Santander) 28.—Hoy termina la antigua y renombrada feria de San Mateo (una de las mejores de Castilla la Vieja), que desde el 21 a la fecha se celebra en esta villa, dejando mucho que desear sus resultados, por haber quedado mucho ganado por vender, especialmente de muñetas y potros de leche, lo que más hubiera convenido vender precisamente, por lo lejos que se hallan los puntos donde se celebran ferias de este género.

Las transacciones en el ganado vacuno han sido escasas, pues si bien se han embarcado algunos vagones de terneras para Madrid y Santander, y por la carretera han llevado muchas parras de bueyes y vacas para las provincias de Vizcaya y Burgos, y también para el centro de esta misma provincia, no responden á la gran cantidad que de este ganado se presenta, lamentándose todos de la escasez de ventas.

Los precios de las muletas de leche han fluctuado entre 800, 1.000 y 1.200 reales, si bien se han vendido algunas, muy pocas, á 1.500, y como excepción una en 2.000; quinceañs, á 1.400 y 1.500; machos de leche, á 400 y 460; potros de idem, á

cualquier precio; hasta por 600 reales se han comprado bastante buenos; las potras de idem se han vendido bastante bien á 600 y 800. La flor en las muletas de leche se han llevado los manchegos y algunos los castellanos; los aragoneses han cargado muchos machos.

Potros y potrancas de las manadas de quince y treinta meses han valido á 600 y 800 reales respectivamente, haciendo buen acopio de este ganado los valencianos.

Caballos de lujo se han presentado pocos; muchas yeguas de vientre y caballos para trabajo.

Del ganado vacuno, lo que mejor se ha vendido han sido los toros para Valencia, pagándose á 1.300 y 1.400 reales; también han sido muy buscadas las parras de bueyes de labor, habiendo valido dos de éstas 8.000 reales para Colmenar de Oreja; alguna vaca buena también se ha pagado bien, pero las becerras y terneras han estado muy arregladas.

Resumen: En el ganado caballar, las mulas buenas, de que tanta fama gozan, se han buscado y pagado bien; lo demás muy barato y sin transacciones, y en el vacuno, aunque desanimado, sosteniéndose los precios.—El Subscriber H. de J. R.

Valoria la Buena (Valladolid) 30.—Por más que ha llovido, mejorando el viñedo, la cosecha de vino será muy corta en este término. La vendimia comenzará del 8 al 10 de Octubre próximo.

De vino que han 7.000 cántaros, detallándose á 7,50 reales.

El trigo, de 33 á 34 reales fanega; centeno, 26; cebada, 19; avena, 16.—El Corresponsal.

De Cataluña

Barcelona 29.—Los negocios han estado encalmados en la presente semana; así es que poco interés puede ofrecer esta revista. Apenas ha habido entradas, ni aun de los artículos de mayor consumo, y como tampoco se han recibido noticias del exterior que pudieran animar las transacciones en nuestra plaza, de ahí que aquellas hayan carecido de importancia en todos los géneros.

Trigos.—En los del país pocas operaciones se han hecho, porque casi todas las partidas llegadas venían por órdenes directas de los fabricantes para su exclusivo consumo. Los tenedores no quieren ceder sus existencias á menor precio del que rige en nuestro mercado, lo que tendría que ocurrir si mandasen sin tener vendido. Por otra parte, á medida que la recolección va haciéndose, se muestran aquellos mercados más sostenidos, y vale: Candeal de Castilla, de 26,45 á 26,90 pesetas; el Sigüenza, de 22,80 á 23,25, y el Sevilla blanquillo, de 22,80 á 23,25 por 100 kilos.

De los extranjeros han cesado los arribos, pero se ha hecho algún cargamento á entregar, y hay ofertas en clases del Mar Negro. Además, en nuestro mercado, á pesar de la gran baja que ha sufrido el cambio del giro, tienden á salir de su actual postración, y revelan mejor tendencia, pero sus precios siguen siendo los mismos. Cotizamos: Genichieski, á 22,70 pesetas; Yeski, de 22,25 á 22,70; Novorossiiski, á 21,80, y Río de la Plata, el terreno, de 21,80 á 22,25, y el duro, á 21,80 por 100 kilos.

Maíz.—Los precios quedan sostenidos por los tenedores, pero la demanda se ha encalmado, ya sea por ofrecerse clases de la nueva recolección en condiciones más ventajosas, ó por estar surtidos la mayoría de almacenes. Valen: Salónica, de 40 á 41 reales; Danubio, á 41; Brayla, á 41,50; Foxán, de 42,50 á 43, y Cincuantini, á 46 reales los 70 litros.

Avena.—Continúa la pesadez y flojedad que domina este artículo, por su mucha abundancia y falta de actividad en las ventas para el consumo, á pesar de lo bajos á que se ofrecen. Se detalla: Extremadura, de 22,50 á 23 reales; Mancha, de 21,50 á 22; Aragón, de 20 á 20,50, y Cartagena, de 19 á 20 por 70 litros.

Mijo.—Sigue escaseando en esta plaza, y como es solicitado, especialmente en las del interior, los tenedores del disponible aumentan sus pretensiones, y el artículo requiere mayor firmeza, y por ahora vale 32 reales los 70 litros.

Arpejones.—La pequeña animación que parecía iniciarse la semana anterior, ha decaído, pero lo que los precios, en vez de mejorar, muestran pesadez y valen: Comarca, de 10,50 á 11 pesetas; Segarra, de 11 á 11,50; Navarra, á 12; Castilla, de 8,50 á 8,75, y Sevilla, de 10,50 á 10,75 los 70 litros.

Alpiste.—Regulares existencias, y los precios sostenidos, á pesar de ser poca la demanda. Precios: Sevilla, á 18 pesetas, y el extranjero, de 16 á 17 los 70 litros.

Habas.—No han tenido variación, ni se han afianzado los precios, por continuar inactiva su venta.

Harinas.—Aunque por ahora no pasen de regulares las ventas, sus precios están en alza, debido á haber concluido el malhadado tratado con los Estados Unidos. Ahora vuelven á empezar los embarques para Cuba y Puerto Rico, lo que antes no ocurría por dicho tratado, y se puede dar como segura una regular alza en las clases extras. Valen: Blanca extra primera, 36,65 á 37,25 pesetas; superfiná primera, de 35,45 á 36, y segunda, 30,65 á 31,85; fuerza primera extra, 35,45 á 36; primera ídem superfiná, 33,75 á 34,35; ídem ídem número 2, 27,64 á 28,84 los 100 kilos.

Aceites.—A pesar de las pocas necesidades que tienen los compradores por estar provistos, continúan los precios firmes pero en gran parte es debido á haber cesado los arribos de Andalucía. Cotizamos estas procedencias á 98 pesetas; Tortosa, 99,25; regulares, 93,50 á 95,65, y clases superiores, hasta 106 por 100 kilos.—Anadido Torner.

Lérida 29.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo superior de monte, de 12,75 á 13,25 pesetas los 73,35 litros; ídem mediano, de 12 á 12,50; ídem de huerta superior para simiente, de 13 á 15; ídem corriente, de 11,25 á 12,25; cebada, de 6,25 á 6,75; habas y habones, de 9,50 á 9,75; maíz, de 9,25 á 9,50; harinas, de 3 á 3,25, 2,75 y 2,25 á 2,50 pesetas la arroba; aceite, de 9,75 á 10,50 pesetas los 11 kilos.—El Corresponsal.

Valmijana (Lérida) 29.—El viñedo de este término y otros de esta comarca denominada Conca de Tremp, fueron fuertemente atacados por el mildiu, y como raro es el propietario que se cuidó de rociar sus cepas con el caldo bordelés, nos encontramos con que aquel funesto hongo ha destruido casi toda la cosecha.

Por esto han subido los precios del vino hasta 200 reales el cestel.

El olivar está bueno.

El trigo se vende á 58 reales cuartera.—Un Subscriber.

Espluga de Francolí (Tarragona) 30.—La filoxera va propagándose mucho en éste y otros pueblos; últimamente se han descubierto nuevos focos. Por dicha plaga y la del mildiu, es muy escasa la cosecha de vino.

Cotízase el trigo á 48 reales cuartera, y la cebada á 26.—El Corresponsal.

De Extremadura

Villafranca de los Barros (Badajoz) 29.—Después de unos días de vientos huracanados, que han hecho serlo daño en el olivar, llovió copiosamente el 23 y 24. Estas aguas son muy beneficiosas, pues la sequía iba siendo larga.

Precios: Trigo, á 37 reales fanega; cebada, á 16; avena, á 15; habas, á 28; chicharros, á 34; garbanzos, á 100 los blandos y 60 los duros; aceite, á 40 reales la arroba; vino, á 14; precio que acusa alza. Un Subscriber.

Alange (Badajoz) 30.—Floja la cotización de los granos, y grandes deseos de vender, pero escasos los compradores.

Ha llovido, y con tan fausto acontecimiento se preparan los labradores para hacer la sementera.

Precios: Trigo, á 35 reales fanega; cebada, á 15; avena, á 14; habas, á 28; chicharros, á 32; garbanzos, á 92 los blandos y 72 los duros; aceite y lana, á 40 reales arroba; vino, á 12 ídem.—El Corresponsal.

Fuente del Maestro (Badajoz) 29.—El lunes último descargó fuerte nublado; comenzó arrojando piedra, pero duró poco tiempo, pues en seguida quedó en abundante lluvia.

Sigue la extracción de aceite para Portugal y otros puntos; para el vecino reino se cargaron dos vagones, á 42 reales arroba, clase superior.

El trigo, á 34 reales fanega; cebada, á 16; avena, á 11; habas, á 28; chicharros, á 36; garbanzos blandos, á 92; ídem duros, á 64.—El Corresponsal.

Llerena (Badajoz) 30.—Precios corrientes: Trigo, á 40 reales fanega; cebada, á 16; avena, á 15; habas, á 28; garbanzos blandos, á 120; aceite, á 40 reales arroba; vino, á 16; lanas, á 56.—El Corresponsal.

De León

Fermoselle (Zamora) 30.—Ha llovido lo necesario para el viñedo y para poder hacer la siembra del centeno. La cosecha de uva será regular en cantidad y calidad.

Queda poco vino, cotizándose á 12 reales cántaro. El aguardiente anisado se vende á 38, y el común á 19.

Los granos se detallan: Trigo, á 34 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; garbanzos, de 90 á 100. Las harinas, á 15, 14 y 12 reales la arroba.—G.

Alba de Tormes (Salamanca) 29.—Precios corrientes en esta plaza:

Granos.—Trigo, de 30 á 31 reales las 94 libras; centeno, de 23 á 24 fanega; cebada, de 19 á 20; algarrobas, de 22 á 23; avena, de 15 á 16; garbanzos, de 90 á 190.

Ganados.—Bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos de tres años, á 1.700; añejos, á 500; vacas cotrales, á 700; cerdos al destete, á 30; ídem de seis meses, á 100; ídem de un año, á 220; ovejas, á 50; carneros, á 60.—El Corresponsal.

Villalpando (Zamora) 29.—El estado del viñedo es, en general, satisfactorio. Hay poco vino, pagándose á 14 reales cántaro.

Animadas las compras de cereales á los siguientes precios: Trigo, á 33,50 reales las 94 libras; centeno, á 24 fanega; cebada, á 19; algarrobas, á 23; garbanzos, de 120 á 140.—L. M.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 30.—La concurrencia á los últimos mercados ha sido extraordinaria y grande también la actividad en las compras; se ha vendido todo lo presentado, cerrando muy firmes los precios. He aquí los corrientes: Trigo, de 32,50 á 33 reales fanega; cebada, de 19 á 19,50; centeno, de 23 á 23,50; algarrobas, de 19 á 20; harinas, á 15, 14 y 13 reales la arroba.

Ha comenzado la sementera con buen tiempo.—El Corresponsal.

Mansilla de las Mulas (León) 29.—Impera temporal muy favorable para la sementera.

Siguen retraídos los tenedores de trigo por el bajo precio. Con la pequeña oferta, nótese tendencia al alza.

Precios: Trigo, de 33 á 34 reales fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, de 18 á 19; avena, de 14 á 15; habas, de 56 á 62; garbanzos, de 90 á 140; queso, de 60 á 66 reales arroba; patatas, de 2,50 á 3; cerdos de cría, de 60 á 120 reales uno.—L.

De Murcia

Ontur (Murcia) 24.—Por aquí no se oye otra cosa que hablar de ferias, en las que los más han ido á vender y muy pocos á comprar, y estando este pueblo en el mismo estado que las ferias, todos desean vender, sin haber quien compre.

Con la presión que se ejerce sobre los contribuyentes para el cobro de contribuciones, no se oyen más que lamentos, que tienen su razón de ser en lo escasa que ha sido la cosecha de cereales y lo baratos que éstos se venden.

Tuvimos un conato de motín al apretar un poco para el cobro de las contribuciones, siguiendo sordos los deudores á todo llamamiento.

A primeros de Octubre se dará principio á la vendimia, ofreciendo la perspectiva de estarse vendiendo el vino del año anterior á 70 céntimos los 15,60 litros.

El cáñamo que se ha cogido es de buena calidad, y se está preparando para enriarlo; de modo que habrá otro fruto más que no tendrá compradores. Esparto bueno está por 5 pesetas quintal castellano, y es lo único que tiene algún movimiento. Aceite, por 11 pesetas la arroba de 25 libras. Azafrán del año anterior, á 25 pesetas libra, ó sean 460 gramos.—B. M.

De las Rijoas

San Vicente (Logroño) 30.—La extracción de vinos es escasa, y como todavía tenemos 40.000 cántaros, los precios están flojos; los vinos llamados de corazón se ofrecen de 13 á 44 reales cántara, y los de medio á 8, habiéndose agotado los inferiores.

El viñedo deja mucho que desear en cuanto á cantidad de fruto, especialmente en las fincas mal cultivadas, las cuales apenas tienen uvas. El año pasado se elaboraron en estas bodegas unas 340.000 cántaras, y en la próxima vendimia dudo se hagan 200.000. La baja es, pues, considerable.

La Compañía Vinícola del Norte de España ha anunciado la compra de uvas blancas al precio de 95 céntimos de peseta la arroba, puesto el fruto en sus almacenes de Haro.—El Corresponsal.

Casalarreina (Logroño) 30.—Hace unos días vendió el Sr. Poves cuatro cubas de vino enyesado al precio de 10 reales la cántara. La campaña puede darse por terminada, por cuanto sólo quedan tres cubas sin ajustar. Para el consumo del pueblo se trae vino de otros de esta Rioja y de Navarra.

El estado del viñedo es desigual; hay pagos malos, medianos y buenos. Sin embargo, creo se recolectará tanto como el año anterior, en el que la producción fué corta por los pedriscos y otros contratiempos.—El Corresponsal.

Ollauri (Logroño) 30.—Las existencias de vino no exceden de 30 cubas, pudiendo anotar como precio más general el de 8 reales la cántara (16,04 litros).

Las viñas están medianas de fruto; creo rendirán un tercio menos que en 1893, en cuyo año elaboró esta bodega 100.000 cántaras próximamente.—El Corresponsal.

Haro (Logroño) 30.—El fruto de la vid va madurando bien, favorecido por el buen tiempo que hace desde mediados del corriente mes. La cosecha, tanto en este pueblo como en casi todos los demás del partido, será menor que la pasada, pero de mejor clase. Las uvas están muy sanas.

La próxima campaña comenzará bien presto, y es de esperar sea fecunda en operaciones, pues son varias las casas de ésta y otras plazas que se preparan para trabajar en gran escala en vista de que los viñedos del Bordaletis y otras regiones de Francia han sido muy maltratados por las plagas criptogámicas. Por esto es indudable que se reanimará la exportación con destino á la vecina República.

tenso terrenos de feracísima campiña; las prolongadas sequías que en otros años han dejado improductivo nuestro suelo; la depreciación inverosímil de los productos de principal comercio; la imposibilidad de competir con otras especies de diversos puntos, amén de otras causas tan importantes como las expuestas, han llevado a las fuerzas vivas del país, a esos elementos que significan trabajo y comercio, a un estado tal, del que difícilmente saldrán si no cuentan con otros medios que sus particulares iniciativas.

Hace un mes que terminó la recolección de cereales, y sin ser sus rendimientos de importancia, todavía se daban por satisfechos los labradores; pero la baja iniciada en los cereales en los mercados de España, ha sido golpe mortal para los tenedores de este país, a quienes no les es posible, con el precio que hoy alcanza el trigo (14,40 pesetas hectolitro), resarcirse de los gastos que les origina su producción.

En esta época en que los compromisos adquiridos por los agricultores tienen por lo general su vencimiento, ha sido difícil, y en muchos casos imposible, poderlos atender, dada su precaria situación. Da una idea del triste estado económico de nuestra comarca la recaudación de algunas agrupaciones, en las que los agentes ejecutivos han realizado algunos miles de pesetas menos que en trimestres anteriores. Dato significativo, atendiendo al temor que hay en este país de dejar incumplimentadas las cargas del Estado.

Preocupa seriamente la persistente baja de los trigos, y aun cuando los periódicos señalan los medios conducentes a evitar la completa ruina de la agricultura, nada se nota, ni se vislumbra ninguna esperanza que venga a poner remedio a tan anómalo estado. Tanto los librecambistas como los que desean una protección exagerada, extreman sus argumentos en defensa de sus respectivas escuelas, creyendo ambas encontrar medios que nos regeneren, y quien solicita un oportunismo, palabra que no defiende nada, por lo mismo que no se ha de encontrar nación que transija con nosotros en aquello que solamente nos pueda convenir.

La regeneración de nuestra agricultura y la importancia de nuestro comercio, no debemos buscarla en los pactos con otros países, sino en el desarrollo del interior. Rebajas en las tarifas de ferrocarriles; primas de exportación a los que introduzcan mejoras en sus productos y elaboración; Bancos agrícolas que maten la usura; canales y acequias que fertilicen miles de hectáreas de terrenos que hoy no producen; perfeccionamiento en los útiles de labor; conocimiento y aplicación de abonos minerales que en tanta cantidad poseemos; honradez y moralidad en las Aduanas, y otras cosas no menos convenientes, son las únicas que, con su aplicación, conseguiríamos salir del estrecho círculo en que hoy nos desenvolvemos, y con las que conseguiríamos volver a ocupar el puesto que nos corresponde en el mundo comercial, por la variedad de especies que producimos, por la excelente situación topográfica de España, por la infinidad de puertos que tenemos, por las colonias ricas y fértiles que poseemos, y por otras causas que no son de menor importancia.

Dejando apreciaciones generales para ocuparme de lo que solamente puede relacionarse con esta provincia, he de dedicar algunas palabras a la próxima cosecha de la uva. Las noches frescas y húmedas de la última decena de Agosto, y el excesivo calor durante el día, influyeron de una manera perjudicial en el desarrollo de la vid, cuyas hojas principiaron por secarse y por no desarrollarse el fruto. Causa pena contemplar los viñedos de muchos pueblos, en donde no se recolectará un hectolitro de vino. Esto sucede en Casbas, Sieso, Labarta, Ibiaca y otros muchos puntos, en los que la cosecha de vino está completamente perdida.

El aspecto comercial de la plaza tiene muy poco de halagüeño, y las transacciones comerciales llevadas a efecto no vienen a compensar con sus beneficios los capitales que se invierten. Los precios de los vinos han mejorado, y confíase en que la próxima campaña sea más lucrativa que la última pasada.

Precios: Trigo, de 14,46 a 15 pesetas hectolitro; cebada, de 8,85 a 9,46; avena, de 6,10 a 6,65; beza, de 17,75 a 18,33; harina de 1.ª, a 29 pesetas saca de 100 kilogramos; idem de 2.ª, a 27; idem de 3.ª, a 25; menduillo, a 3,32 pesetas hectolitro; salvado, a 2,10; cabezuela, de 6 a 6,25; aceite, de 12 a 13 pesetas decalitro; arroz, de 0,45 a 0,50 idem kilogramo; pan, a 3,50 idem los 12 id.; carnero, a 1,80 idem el id.

M. PELAYO.

23 Septiembre 1894.

NOTICIAS

El número de hectáreas dedicadas al cultivo de la vid en Argelia asciende a 125.000, contra 112.500 en 1892.

En el departamento de Orán hay ya seis términos invadidos por la filoxera.

Los vinos nuevos son activamente demandados de 8 a 10 francos hectolitro, y los de 1893 han subido de 2 a 4 francos.

La cosecha es, en general, inferior a la del año pasado.

En los días 23 y 24 de Septiembre último ha reinado gran temporal de lluvias en Extremadura. Estas aguas han sido muy benéficas para las viñas, olivos y para la sementera.

La demanda de trigo se ha animado en los mercados de Castilla la Vieja, subiendo algo los precios. Espérase se acentúe el alza, porque la importación de trigos ha decrecido notablemente, así como por haberse reanudado en Santander, Barcelona y otros puertos la exportación de harinas con destino a Cuba.

Un periódico de París calcula que el viñedo de Francia producirá en la actual vendimia 31 millones de hectolitros de vino. Como en el año anterior se elevó la cosecha a 50 millones, resultaría que la baja consistía en 19 millones de hectolitros.

Otro periódico de Burdeos opina que la

actual cosecha, comparada con la de 1893, acusará una merma de 20 millones de hectolitros.

Las regiones que tienen pobre producción son, según digimos, las del Bordoalés, Languedoc, Gascuña, Turena, Nantes, Armagnac, Loir-et-Cher y bastantes comarcas del Centro-Norte.

En el Mediodía, la Provenza y el Rosellón, es buena la cosecha.

Dicen de Gijón que muy pocas veces es tan abundante la pesca como lo fué anteaer para las embarcaciones de aquel puerto.

Todas ellas hicieron una de las mejores cosechas de la temporada, abasteciendo el mercado local y almacenes de salazón, y quedando todavía grandes cantidades para los mercados del interior.

Solamente por el ferrocarril del Norte se exportaron 7.824 kilogramos.

Toca a su fin la recolección de la cosecha de algarrobas, que este año ha sido abundante y de inmejorable calidad en Vinaroz.

Actualmente se paga la arroba de la algarroba nueva a 3 reales, y se espera con motivo una alza en los precios de ahora.

En varios pueblos de la ribera del Jalón (Zaragoza) se está pagando la uva a 2 reales la arroba.

De Beziers, Nimes y otros mercados del Mediodía de Francia dicen que es extraordinaria la animación que se observa en la venta de mostos, por lo que se acentúa el movimiento de alza.

Por el puerto de Cete es considerable la importación de vinos nuevos de España, pagándose las clases de 11 a 13 grados desde 19 hasta 24 francos el hectolitro.

La cosecha de uva en la provincia de Guadalajara es muy inferior a la del año pasado por las nubes de piedra y haber florecido la vid en malas condiciones, corriéndose mucho fruto.

Hectolitros de vinos comunes importados en Francia durante los siete primeros meses de 1893 y 1894.

Table with 3 columns: País, 1894, 1893. Rows include España, Italia, Portugal, Argelia, Túnez, and Totales.

En la última reunión celebrada por la Cámara Agrícola Riojana se trató del enyesado de los viños. Sobre esta importante cuestión se emitieron muy atinadas opiniones por los señores Azpilcueta, Gil, Sicilia, Marcelino, Conde de Hervias y otros, acordándose que se diga a los labradores el estado de los mercados vinícolas de Francia y de ciertas provincias españolas; cómo este año se han vendido con preferencia los vinos enyesados por la deficiencia de la cosecha castellana y exceso de la francesa, pero en el siguiente lo más probable es que suceda todo lo contrario, y por lo tanto, se venda con más estimación el vino sin yeso, y después que el cosechero tenga todos los datos, que obre en la forma que estime más favorable a sus intereses, sin que la Cámara le aconseje nada.

También se planteó y discutió con gran amplitud el problema de los abonos minerales.

Se daba por sentado, y en esto no hubo discusión, que el labrador no puede quedar a merced de los fabricantes de abonos, a menos que le ofrezcan productos buenos.

Hubo quien pidió la intervención del Gobierno, imitando lo que sucede en Francia; otros creían mejor que la Cámara mandase a los tribunales por estafador a quien no diere lo que ofrecía, y no faltó quien apoyase que debía limitarse la acción de la Cámara a un simple consejo.

El acuerdo fué recomendar a los labradores que de ningún modo compren sacos de abono si no llevan una etiqueta donde consten las substancias que contiene, incluso la materia inerte; y además, que vayan convenientemente precintados y sellados para que no puedan alegar cambio de substancias en el caso de ser castigado el fabricante por la Cámara. La Junta directiva procederá al análisis de los abonos que en esta forma le remitan los labradores, y si las substancias contenidas son distintas de las que figuran en las etiquetas, denunciará el hecho públicamente, señalando la casa que cometió el fraude, para que los agricultores sepan a qué atenerse.

La discusión fué dirigida con acierto por el digno Presidente de la Cámara, Sr. Herreros de Tejada.

Signe animada la venta de vinos viejos en las Riojas, las dos Castillas, Navarra y otras regiones. Las existencias van quedando muy reducidas, y no hay duda se agotarán en este mes y el de Noviembre. Los precios firmes ó en alza.

Examinadas las hojas de vid de Moraleja del Vino (Zamora) por el Sr. Garagarza, nos participa este sabio profesor que no tienen mildiu, sino parásitos vegetales comunes, que no ofrecen ningún peligro.

Respecto a las raíces de aquella procedencia, nos dice que no han sido completamente reconocidas hasta el día.

El trozo de raíz de cepa que nos ha mandado un suscriptor de Guarromán (Jaén) será examinado en el campo del microscopio.

Se han embarcado en el vapor Benjamin Haynes numerosas familias de la provincia de Granada, que en aguas de Gibraltar serán trasladadas a un trasatlántico que las conducirá al Brasil.

La ruina de España es segura é inmediata!

Todos van tirando a explotarla ó dejándola sin gente que produzca y trabaje.

La Comisión de agricultores de Ríoseco y Valladolid ha visitado al Sr. Sagasta en representación de cincuenta pueblos de Castilla, para que estudie la manera de que sea protegida la clase agrícola.

El jefe del Gobierno le contestó que se

había anticipado a sus deseos, añadiendo que estaba resuelto a conseguir de las Compañías de ferrocarriles la rebaja en las tarifas de transportes de cereales.

Los representantes en Huesca de casas francesas dedicadas a los negocios de compras de vinos para la exportación, nos ruegan publicemos el siguiente aviso, sobre el que llamamos muy detenidamente la atención de los cosecheros:

«Aviso.— Los abajo firmados; comerciantes en vinos en Huesca, creen oportuno participar a los cosecheros de la provincia que este año, menos que nunca, comprarán vino si no es sin yeso.

Savignon.— Vaite.— Cassat.— Lacoste. Bescos.— Carlos.— La Fon.— Raoul.— Vatin.— Guarga.»

Sabido es que en Francia están prohibidos los vinos que contengan más de dos gramos de sulfato de potasa por litro, y como en la próxima campaña es de creer se reanime nuestra exportación con destino a aquella República, claro es que por este lado importa mucho elaborar el vino sin yeso.

A la feria de Sevilla ha concurrido mucho ganado lanar, cabrio, mular y vacuno, y sobre todo de cerda, de cuya última clase se han presentado más de 50.000 cabezas. Las transacciones numerosas y a buenos precios.

Procedentes de Méjico han llegado recientemente a Santander unos 1.000 sacos de garbanzos, que se venden a un precio ruinoso, en competencia con los de nuestro país, que ya están baratos y con tendencia a la baja.

La Cámara de Comercio de Alicante aconseja a los fabricantes de vino y cosecheros de uva que no vendan en sus bodegas ó en sus viñas los productos de sus cosechas, pues muchos, metiéndose a comerciantes y creyendo hacer fortuna, han mandado y llevado expediciones al extranjero, en donde además del valor del vino embarcado, han perdido los enormes gastos hechos por comisiones, fletes y demás, sufriendo grandes disgustos que a alguien le ha ocasionado la muerte.

El día 25 de Septiembre se desencadenó formidable tempestad en la provincia de Córdoba, descargando mucha y gruesa piedra. Los daños son muy grandes en La Rambla, Cañete de las Torres, Lucena, Bujalance y otros pueblos.

Los olivos han perdido gran parte de su fruto, así como las viñas no vendimiadas.

En el día anterior (24) cayó también tremendo pedrisco sobre los términos de Fernán Núñez y Torres-Cabrera. Algunos granizos eran del tamaño de huevos de gallina, y en los cortijos perecieron infinidad de aves de corral, siendo muchos los cerdos y ovejas que resultaron heridos, así como algunas personas.

El arbolado ha sufrido mucho.

También en Casas de Ves (Albacete) han sido arrasados viñedos y huertas por una horrorosa nube de piedra, que lando aquellos agricultores en la más aflictiva situación.

La demanda de frutas frescas y hortalizas es activa en los mercados de Inglaterra, habiendo mejorado los precios.

La feria de Borja (Zaragoza) ha estado desanimada, lo que comprueba la aflictiva situación económica por que atraviesa aquel país.

En la de Ayerbe ha habido también menor concurrencia que otros años. El ganado vacuno es el que ha alcanzado mejores precios, por la concurrencia de negociantes catalanes.

Dicen de Córdoba:

«Las noticias que se van recibiendo de los puntos donde actualmente se está verificando la vendimia de la uva acusan escasez en cuanto a la cantidad, pero de un excelente resultado en cuanto a la calidad de los mostos, que se cotizan con bastante aceptación y buenos precios.»

Sabido es que el aceite se enrancia por el contacto con el aire. Para evitar la transformación, basta echar en cada botella llena de aceite cierta cantidad de aguardiente bueno, de manera que el frasco quede completamente ocupado. Después se tapa éste cuidadosamente y se le mantiene en pie. Con tales precauciones, la grasa se conserva sin alterarse sensiblemente durante mucho tiempo.

Este procedimiento está basado en la propiedad que el aguardiente posee de mantenerse sobre el aceite en virtud de su menor peso específico, interceptando así toda comunicación directa del aceite con el aire exterior.

Igual procedimiento puede emplearse con los envases y otros depósitos de aceite, cuidando de que la capa de aguardiente que cubra el aceite tenga de 2 a 3 centímetros de espesor.

Dice un periódico de Alcoy que el miércoles último había sobre el muelle de aquella ciudad 10.000 libras del afamado turrón de Jijona, para ser exportado a la isla de Cuba, y que con ésta son ya varias las remesas que se han hecho a la Gran Antilla del exquisito turrón, estando elaborándose más con el mismo destino.

La Liga de productores del Principado de Cataluña, cediendo a las instancias de muchos fabricantes y propietarios rurales de las provincias catalanas, ha redactado y está enviando a todos sus centros productores un proyecto de reglamento para la organización de las Ligas comerciales.

La Liga estima que urge adoptar un plan de campaña para prevenir la total ruina de que está amenazada la agricultura, preparando soluciones que armonicen todos los intereses, en beneficio de la producción española.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 2

París a la vista, 17 00

Londres, a la vista (lib. ester.) ptas. 29 68



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

Table with columns: VINO EN SU, Aguardiente estilo Charente, PISO. Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, Idem, Idem, Caja con 25 botellas, Idem, Idem, Idem.

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra 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 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.

AZUFRE IMPALPABLE «REGENERADOR»

DE LAS MATERIAS PURIFICANTES DEL GAS DECIANADURAS

Obtenido con el auxilio de un aparato especial, y de un procedimiento absolutamente nuevo para combatir el mildiu, el clorosis, la antracnosis, los pirados, las altrias, las altrias, las orugas, las larvas, los pulgones, el grillo-talpa, los pieridos, los hormigas, los caracoles, las arañas, los doríferos, etc. é indistintamente todos los parásitos animales y vegetales de la vid, de los árboles frutales y de las legumbres.

El azufre Regenerador ó polvo químico de azufre, es el más fino de los conocidos. Es un polvo impalpable, que á causa de su extrema finura, se fija maravillosamente en las menores asperezas del vegetal, y resiste al viento y a la lluvia. Gracias á esta finura, una misma cantidad es susceptible de cubrir una superficie mucho mayor que ningún otro, de donde resulta una gran economía.

He aquí el análisis del azufre impalpable regenerador, hecho en Ruan por el profesor M. Bidard, Director del Laboratorio de Química agrícola del Sena Inferior: azufre libre, 45,20; sulfato de cal y de hierro, 43,40, sílice y materias insolubles, 3,58; materias orgánicas, volátiles y breosas, 7,82; cianógeno, 0.

Como se ve por el análisis anterior, esas materias son sumamente ricas en azufre y en elementos anticriptogámicos é insecticidas.

El precio de este producto es de 22,50 pesetas los 100 kilos; mercancía en buenos sacos perdidos de 50 kilos plomados, con nuestra marca, franco borio en los principales puertos de España, ó sobre vagón en las estaciones de Bilbao y Barcelona.

Dirigir los pedidos á D. Juan Sánchez Campo, Concordia, 4, Santander. Ronda de San Antonio, 9, Barcelona.

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

SULFATO DE COBRE de la Compañía de Riotinto Para pedidos dirigirse á los agentes generales Sundheim y Doetsch—Huelva.

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fabrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fabrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen desde barriles, cuarterolas, bordelesas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y calidades, así para elaborar como para conservar los vinos, confectionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolas á la purificación á vapor donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purísimo.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fabrica como una de las mejores de España, sin disputa.

BODEGA DE ZAITIGUI

EN CUZCURRITA (Rioja)

Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo.

MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París.

Para pedidos y noticias, dirijirse á D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuizcurrita (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

BODEGAS

del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc.

Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso; Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

NEUVOS PULVERIZADORES

sistema BOURDIL

provistos de boquillas para el sulfatado de viñas, patatas y arboles altos, con bombas nebuladas. Completos, precio: 50 pesetas.

SEGADORAS sistemas WOOD

de uno y dos caballos, las más perfectas, económicas y extendidas. Toda clase de maquinaria agrícola, pídase á los depositarios LARREA, LANDALUCE Y COMPAÑIA

Hurtado de Amézaga, núm. 20 BILBAO.

MUY INTERESANTE

LOS VINOS QUE TUERCEN ó pierden su transparencia al aire libre; los vinos turbios, picados, etc., se disponen para la venta. Exito completo y economía.

CASA DE COMISION

especial para la compra de garbanzos de Castilla, cereales, vinos, etc., representaciones en general y venta de todo artículo comercial que convenga. Excelentes referencias.

F. MONTERO, Mota del Marqués (provincia de Valladolid).

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

VINOS LEGITIMOS DE JEREZ

Y SANLUCAR DE BARRAMEDA

C. DEL PINO Y COMPAÑIA

BODEGAS Y ESCRITORIO:

ARMAS DE SANTIAGO-JEREZ DE LA FRONTERA

IMPORTANTE

PARA LOS EXPORTADORES DE VINO

ESTERILIZACION completa y segura de los vinos con el Conservateur National nuevo producto garantido, inofensivo y eficaz para impedir una fermentación secundaria, sea cualquiera la temperatura; evitar el agrio ó el picado en los vinos, sin alterar ni su color ni su grado.

A. M. GASCHEN

Paseo de San Juan, 157, Barcelona

CEREALES Y LEGUMBRES. Dirijanse ofertas sobre vagón á CAAMAÑO HERMANOS VALLADOLID.

SEGADORA UNIVERSAL

Esta máquina es indudablemente la más propia del agricultor español, la más simplificada y la más barata.

Precio: 400 pesetas

Se remiten informes y prospectos ilustrados á quien los pida.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (Burgos)

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE Arboricultura, Floricultura

Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor

Montemolin y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MERITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Arboles varios para paseos y carreteras.

Plantales de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres púas y otros varios para la repoblación de montes, setos y orillas de los rios; arbustos de hoja caduca y perenne.

Trazado y plantación de parques y jardines. Plantanos extra grandes para paseos públicos donde se desee disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaño y precios por correspondencia.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.

J. SARIOL Y COLL

Cosechero y exportador de vinos moscateles perfeccionados

Proveedor de la Real casa.—Premiado con diferentes medallas en varias Exposiciones

MEDALLA DE ORO en la Exposición Universal de París de 1889

SITGES (provincia de Barcelona)

VINOS SUPERFINOS DE MESA

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

Secursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta. 5

ALAMBIQUES DEROY
Nuevos Tipos de Aparatos
para DESTILAR y RECTIFICAR
DEROY FILS AINÉ
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris
MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889
Guía Práctica del Destilador.
Catálogo e informes en Castellano, enviados gratis.



PUERTO DE PASAJES.—EXPORTACIÓN DE VINOS
SE VENDE Ó ALQUILA una Bodega con tinós, pipas, filtros, aparato para pasteurizar los vinos y todo lo necesario para la exportación y *coupage*.

DIRIGIRSE EN ESTA:
COMPTOIR INTERNACIONAL

Maquinaria Agrícola, Vitícola é Industrial
MORATONA GENIS Y C.^{IA}

PRINCESA. NUMERO 55, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.
AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.
MAQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.
PULVERIZADORES contra el mildew.
El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos de sistema Geneste y Herscher, privilegiados.
Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.
Se remiten prospectos al que los pida.

ARADOS GIRATORIOS
SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO
Con patente de invención

Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen. Tenemos a disposición de los labradores, arados de diversos tamaños, que se clasifican por números, estando marcado el menor con el núm. 1, y así sucesivamente hasta el número 5, que es el mayor.
Igualmente ofrecemos recambios de todas las piezas de que se compone nuestro sistema, pudiendo hacer todas las operaciones de recambios el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado a modelo.
Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRÓDON (provincia de Gerona).

GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA
de J. F. Giraud
GRANADA

Toda clase de árboles frutales; idem de sombra y para paseos; plantas para invernaderos, salones y aire libre; palmeras; 100 000 rosales disponibles, de todas las mejores variedades conocidas, desde 20 pta. el 100; cebollas de flores, semillas, etc.—Catálogos.

Incubadoras-Hidromadros

y toda clase de aparatos para la cría de aves de corral.

Sistema J. M. FELIU

con patente de invención

Envío gratis de catálogos ilustrados.
Pídanse a D. J. M. Feliu, ingeniero, Barcelona—Sarriá.

Marcas depositadas



INSTITUTO LA CLAIRE
para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino, por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX.
Químicos microbiológicos
Director: D. JAMES BURMANN
LE LOOLE (Suiza)
Agente general para España y Portugal, en BARCELONA
A. M. GASCHEN-KOLLER
Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gana 1º y 2º de alcohol.
Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.
Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco a todo el que se servirá pedirlo a D. A. M. GASCHEN KOLLER, calle de Trafalgar, 48, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.^A DE NAVEGACIÓN LA FLECHA
SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE
SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Saturnina*, el 5 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Carolina*, el 12 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos y Guantánamo, *Francisca*, el 19 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Buenaventura*, el 26 de id.

El magnífico vapor *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los precios siguientes: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210. Cienfuegos, 145.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARÍA*.

El 19 de Septiembre saldrá el vapor español *Ida*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trasbordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse a su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

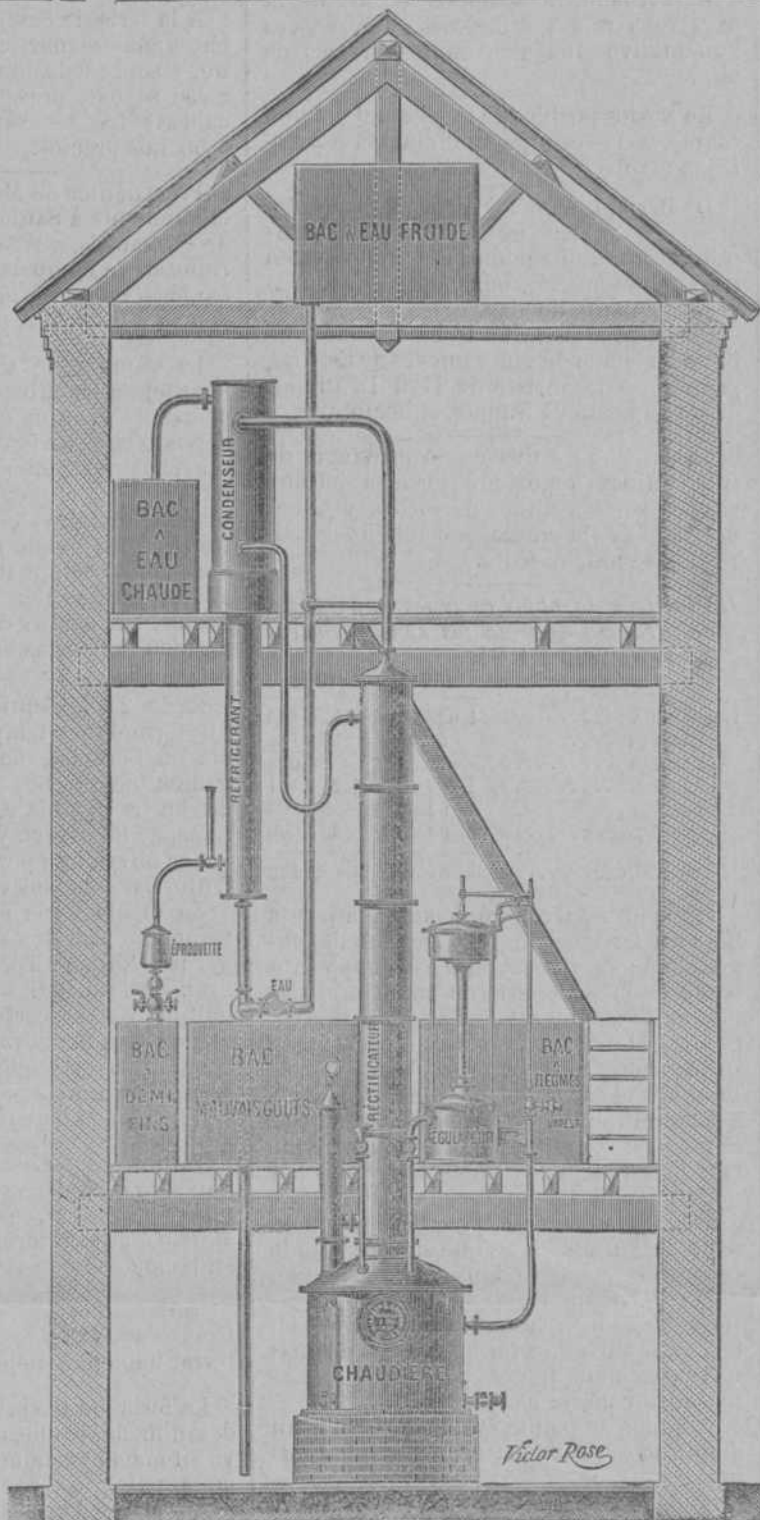
GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Todas clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Basculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NOML..... 55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR..... 45 pesetas
RELAMPAGO núm. 1. 45 >	Aparatos de tracción..... 100 >
núm. 2. 35 >	Fuelles para azufar..... De 5 á 12 >

ALBERTO AHIFS—Pasco de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOLL de París



LILLE, FRANCIA
WAREIN FILS & DE FRANCE

ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y mieles de vinos.
COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE
destilando los vinos mas espesos y no obstruyéndose nunca.
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS
produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97°
Precio todo completo: 5.000 francos

Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854
19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANGHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

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 palanques, etc.

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinera.

Prensas para vinos, bombas, norrias, maicatas, etc., guillotinas.

Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

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

Discreción para telegramas.

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono num. 595

LINIMENTO GÉNEAU

Salvo TOPICO
reemplazando el Toppico sin dolor ni caida del pelo, cura rápida y segura de las Cojeras, Esparragos, Sobrehuesos, Torceduras, etc., etc. Revulsivo y resolutivo inigualable en las glandulas y mules de argemone.

En todas las Farmacias.

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

CAL HIDRAULICA

Clase superior de Zumaya

Dirigirse a D. Juan Ignacio Arraqui, de Azpetia (Guipúzcoa).

ESTACION AMPELGRÁFICA CATALANA

CEPAS AMERICANAS, híbridos los más resistentes á la filoxera.—CEPAS EUROPEAS injertadas sobre pie resistente.—ESCUELA PRACTICA DE INJERTADORES, la primera creada en España.

Se ha publicado el Catálogo núm. 9, correspondiente á 1894-95, el cual se remitirá á quien lo solicite.

Para pedidos, informes y noticias, dirigirse á

DON ANTONIO UBACH SOLER, Propietario
TARRASA

INCUBADORAS

ARTIFICIALES con regulador de calor, las más sencillas y baratas, empleadas por los cultivadores y criadores de la región de Houdan, centro de cría el más importante.

HUEVOS Á INCUBAR

de gallinas de Houdan, pura raza, 5 francos la docena; 10 francos los 25.—De gallinas de Faverolles (iguales condiciones).—De gallinas La Fleche, 6 francos docena; 11 francos los 25. franco de porte y reemplazando los claros.

POLLUELOS

de gallinas de Houdan, pura raza, 15 francos la docena; 28 francos los 25.—De gallinas de Faverolles (iguales condiciones), garantida la buena llegada.—Hermosas y grandes aves precoces y rústicas, carne fina y delicada, puesta abundante, buenos huevos.—Primer premio en concursos.—Diplomas y premio de Honor, medallas de oro, etc., etc.

Envío franco del Catálogo general
J. PHILIPPE * á Houdan (Seine et Oise), FRANCIA
Depósito en París, 16, Quai du Louvre

AVISO Á LOS TONELEROS

D. P. Lardy Chapuis acaba de recibir un cargamento de duelas de toda clase. Dirigirse San Martín A. A., San Sebastián.

ALAMBIQUE EGROT

AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR

CATÁLOGOS, FRANCO

GUÍA DEL DESTILADOR

Aparatos especiales para orujos

ING.^{CO} CONSTRUCTOR
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS
EXPOSICIÓN UNIVERSAL PARIS 1889
FUERSE CONCURSO "M^Y SEURAU"
EXPOSICIÓN BARCELONA 1889
S. P. B. A. S. P. E. C. A. S.

EGROT

APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR

ALCOHOL Á 40° SIN REPASAR

APARATOS PARA LA CONSERVACIÓN del vino

Catálogos é informes, franco.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
Arboles maderables, de paseo y adorno.
Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

de producto directo y para posta urgente de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR

MAQUINA HORIZONTAL Locomóvil ó sobre patines

de 1 á 20 caballos

MAQUINA VERTICAL Locomóvil ó sobre patines

de 3 á 50 caballos

MAQUINA HORIZONTAL Locomóvil ó sobre patines

de 6 á 50 caballos

Todas estas maquinas estan listas para expedirse

Envío franco de todos los prospectos detallados

CASA J. HERMANN-LACHAPELLE

J. BOULET & C^o, Sucesores

Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS

VINICULTORES

ENOSOTERO

PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR

ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

El vino con enosotero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

Unicos representantes en España: J. Urisch y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capraccio Gutiérrez, Hornos de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, pedredumbre, cladosporium, septosporium, septopylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.