

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 DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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 XVIII

Miércoles 24 de Julio de 1895

NÚM. 1698

LOS VIÑEDOS EN FRANCIA É ITALIA

Se confirman en todas sus partes los gravísimos informes que publicamos el miércoles último sobre la aflictiva situación de los viñedos del Mediodía y otras regiones de Francia. Los estragos que han causado las plagas criptogámicas, el mildiu principalmente, son tan inmensos como irreparables.

Una correspondencia fechada en Oluzac (Heraut) el 14 del mes actual, dice que, por efecto de la humedad, las enfermedades criptogámicas han hecho todavía más daños de los que se pensaba. De Burdeos á Marsella las viñas han sufrido. El departamento del Hérault, que hubiera producido ocho millones de hectolitros de vino, sólo rendirá dos millones. Los departamentos de Gard y Aude se encuentran en las mismas condiciones.

El Hérault, Gard y Aude, elaboraron el año pasado, según ya decimos, 16 millones de hectolitros; y si las apreciaciones de la correspondencia que hemos extractado resultaran exactas, tendríamos que sólo aquellos tres departamentos lamentarían en la próxima vendimia un déficit de 12 millones de hectolitros de vino.

De Montpellier escriben que son muy raros los viñedos no atacados por el mildiu, y que todos los que se encuentran en caso tan excepcional, fueron rociados con el caldo bordelés antes de la aparición de la plaga.

En una carta de Certe se sostiene que es hoy muy difícil apreciar toda la importancia del desastre, pero que es evidente que los propietarios que trataron á tiempo sus viñedos los tienen hermosos, y que los que se descuidaron hacen pequeña cosecha.

De Narbona aseguran que la reducción de la cantidad es verdaderamente considerable.

Los viñedos del Rosellón apenas han sufrido por el mildiu, pero no rendirán tanto como el año pasado. En este caso se encuentran otras regiones, y puede asegurarse que ninguna de la vecina República llegará á producir tanto caldo como en la vendimia de 1894.

La alarma por el desastre que han sufrido los viñedos, es general y profunda entre cosecheros y comerciantes, habiéndose ya iniciado el movimiento de alza en los mercados. De varios sabemos que el comercio ha aceptado un aumento en los precios de 2 y 3 francos por hectolitro.

Le Languedocien observa que los vinos que al detall habían descendido en Pezenas á 10 céntimos el litro, se cotizan actualmente á 25, y añade el citado periódico que el alza no ha pronunciado su última palabra.

De Italia se reciben malas noticias sobre el estado de los viñedos. También en aquella península se ha desarrollado extraordinariamente el mildiu; la invasión es intensa y general en la mayoría de las regiones, sobre todo en el Adriático Meridional, Nápoles y el centro de Italia. Las comarcas del Norte no han sido atacadas, pero las demás de la nación lamentan considerables pérdidas.

NUEVA PLANTA FORRAJERA Y MELÍFERA

Denomínase «El Lathyrus silvestris de Wagner», ó sea la arveja de los bosques. Al célebre agrónomo M. Wagner, profesor de Economía rural en Munich, en un viaje de estudio en los Karpatos, cuando era intendente de bienes nacionales, en 1862, le llamó la atención un grupo de plantas llamado «Lathyrus silvestris», que en un terreno de rocas calcáreas vegetaba con una exuberancia extraordinaria, mientras que las demás plantas forrajeras de su alrededor habían perdido el verdor á causa de una prolongada sequía.

M. Wagner pensó que una planta dotada de tan gran resistencia contra la influencia atmosférica, y tan poco exigente,

estaba llamada á jugar un papel importante en la agricultura, si podía emplearse como forraje. Después de treinta años de trabajo, M. Wagner ha llegado á mejorar «El Lathyrus silvestris» por medio de la eliminación de los alcohólicos amargos, perjudiciales al ganado, y lo ha convertido en la mejor de las plantas forrajeras conocidas hasta el día.

Después de dos años de cultivo, «El Lathyrus silvestris de Wagner» puede vegetar sin ningún cuidado, y sin abono, y puede dar sin interrupción, durante cincuenta años, gran cantidad de forraje, á causa de sus raíces colosales que profundizan en la tierra varios metros, encontrando su alimento en las capas más profundas del suelo, mientras sus hojas absorben el ázoe directamente de la atmósfera.

«El Lathyrus silvestris de Wagner» es entre las plantas forrajeras la que necesita menos cuidados; prospera en todos los climas y en todos los terrenos, mientras éstos sean completamente secos, en que la capa de agua subterránea está á lo menos á cuatro metros de profundidad; crece en los pedregales, en la greda, en los terrenos rocosos, en los calcáreos y arenosos y sobre las pendientes abiertas. Por medio de esta planta pueden transformarse los terrenos hasta hoy inútiles en terrenos de forraje, dando un buen producto. Desmontando los terrenos en donde crecen los brezos, la retama, los helechos, etc., y plantando «Lathyrus silvestris», se cambian las montañas en inmensas praderas, produciendo más que los regadíos.

Las administraciones de los caminos de hierros franceses podrían servirse de dicha planta para los taludes y desmontes.

De todas las plantas forrajeras, es el «Lathyrus» la que da más albúmina y materias grasas, ó sea dos ó tres mil kilogramos de proteína por hectárea. Los análisis químicos han probado que da de 25 á 30 por 100 de proteína, mientras la hierba de prado da el 11,7 por 100; la alfalfa 14 por 100; el trébol encarnado 11,5 por 100; la cebada 10,7 por 100 y el maíz 10,1 por 100.

«El Lathyrus silvestris de Wagner» es un descubrimiento tan importante como el de la patata. Todo el ganado lo come con gusto. Alimentado con el «Lathyrus» el ganado de leche, la cantidad de ésta aumenta 24 por 100; da 4,6 por 100 de manteca, mientras que con el heno produce 2,7 por 100. Para los caballos, el «Lathyrus» puede remplazar con ventaja la avena. Los carneros y los cerdos lo comen con avidéz.

Las abejas, gracias á su rica florescencia, encontrarán una buena cosecha en una estación ingrata. Esta planta florece desde el mes de Junio hasta el otoño; ordinariamente el primer corte se da antes de la florescencia, pero el segundo y tercero proporcionan flor suficiente para una abundante cosecha; la miel es fina y sabrosa.

La época de la siembra para la Europa central es desde principios de Abril á Julio. La semilla es del tamaño de los guisantes de olor; se siembra en líneas á 15 centímetros de distancia y á 4 de profundidad. La trasplanteación se opera en el mes de Septiembre ú Octubre del mismo año, y aún mejor en la primavera próxima. La distancia entre las plantas y las líneas será de 40 á 60 centímetros.

El primer año la cosecha es poco abundante, pues la planta ha de desarrollar sus raíces; pero los siguientes, los troncos llegarán á la altura de dos metros. Los retoños, en número de 50 á 80, que se forman alrededor de cada planta, llegan de 50 centímetros á 2 metros de alto y se sostienen mutuamente. El «Lathyrus» produce de tres á cuatro cortes de un forraje excelente y puede cortarse cuando los retoños tienen de 60 á 80 centímetros de alto; se puede almacenar en estado seco; tiene el aroma del trébol.

LA CÁMARA AGRÍCOLA de Tortosa

La tarea de esta Cámara es activa é incesante; pocas trabajan con tanto tesón y denuedo en defensa de los agricultores; pocas ponen tanto empeño en cumplir su

misión salvadora, cuidando con cariño de los intereses agrícolas á ella confiados.

Cada día da muestras de su actividad y celo, poniendo de manifiesto sus afanes en pro de sus asociados, ora convocando meetings y moviendo la opinión de la comarca, ora dirigiéndose á los Poderes públicos en demanda de soluciones favorables á la agricultura.

Ultimamente ha dirigido una exposición al Ministro de Hacienda, suplicándole la reforma de las partidas números 88 y 89 del Arancel, referentes á los aceites que no sean de oliva, y pidiendo su gravamen para aumentar el consumo del de olivas.

Mucho favorecería á la producción olivarera el que el Ministro, haciéndose cargo de las fundamentadas razones que aducen en pro de su demanda los olivares de Tortosa, accediese á su petición, elevando los aranceles en la medida que la Cámara de Tortosa pide.

En la imposibilidad de publicar íntegramente importante y bien escrita Exposición, por falta de espacio que lamentamos, publicamos á continuación las conclusiones de esa solicitud, que deseamos ver atendida por el Gobierno.

Hélas aquí:

1.º Que se asimilen los aceites sólidos, palmas, cocos, etc., etc., á los demás aceites vegetales, y, por lo tanto, con derecho arancelario de pesetas 27,60 los 100 kilogramos, suprimiendo la partida número 88 del Arancel y englobándola en el núm. 89 del mismo.

2.º Que se establezca sobre las semillas oleaginosas un derecho arancelario proporcional al tanto por ciento del aceite que contienen, en lugar de satisfacer solamente 1,20 pesetas por los 100 kilogramos.

Dignos de aplauso son los esfuerzos de esta Cámara, y particularmente de su dignísimo Presidente, el Marqués de Bellel, y del ilustrado Secretario, D. Joaquín Llasat.

CARTA DE UN RURAL

Cuando en los pasados meses veía en Madrid acudir de todas las provincias representantes de la clase agrícola, y ayudados por sus representantes en Cortes, gestionaban cerca de éstas y del Gobierno por que tan importante riqueza no pereciese y fuera amparada por los Poderes públicos, y leía en la prensa todos los días las descripciones de las reuniones que celebraban vitivinicultores y productores de cereales, me hacía la ilusión que en la región manchega se vivía en el mejor de los mundos, y que todas las cosechas pendientes presentaban abundantes frutos, y éstos obtenían en el mercado precios remuneradores, porque dicho país no se quejaba, ó al menos, ostensiblemente no manifestaba queja alguna.

Abandoné la corte y llegué al país recordado por D. Quijote acompañado de su Sancho, y me encontré con que mucha parte de la cosecha de cereales obtenida el año anterior, y que guardaban en sus graneros algunos labradores á costa de inmensos y usurarios sacrificios, y con toda la de vino tinto, permanecía todavía esperando demanda y precios que compensaran los gastos de cultivo y de conservación. Unos y otros frutos siguen sin demanda para sus mercados naturales, porque las tarifas de los ferrocarriles de Madrid, Zaragoza y Alicante, en combinación con los de la línea del Norte, son tan altas, en comparación de las concedidas á los agricultores de Castilla la Vieja, que la competencia es imposible.

No hace muchos años, las fábricas de harinas del antiguo Reino de Valencia y toda Cataluña, consumían nuestros blancos candeales y corajudas jejas, y solamente cuando las cosechas en esta tierra eran escasas, acudían á los mercados castellanos en demanda del déficit que sentían; hoy hemos perdido aquellos mercados por completo, y yo creo que hasta las pocas relaciones comerciales que existían han desaparecido en absoluto. De resulta de esta situación, á simple vista insostenible, se encuentra cercano el día de ver desaparecer toda la riqueza que en el último tercio de este siglo se ha creado y la población que puebla estas estepas, por-

que todos los animales, lo mismo los racionales que los irracionales, allí donde no encuentran medio de vida no paran ni un momento.

La cosecha que se está recolectando de cereales es menos que mediana, y de resulta de las últimas aguas que cayeron por San Juan (que por lo tanto quitaron vino y no dieron pan), los sembrados granaron mal, y las cañas, débiles por esta condición, fueron triscadas por los continuos vientos de saliente que reinan en esta época y algunos pedriscos con que Dios ha querido castigar nuestras faltas, que no son pocas.

La viña presentó mucho fruto, pero... la pira se ha encargado de mermarle en su mayor parte, y esto, de medio de todo, puede ser providencial, porque si con las existencias de vino que hay, y que se cede, término medio, á 5 reales los 16 litros, la cosecha de uva fuera abundante, la mayor parte de ella se hubiera quedado colgada de las cepas, porque en muchos puntos el precio de ella no hubiera recompensado los gastos de transporte del fruto á las bodegas.

Como no existe apenas numerario, todos los precios bajan, menos los de los jornaleros, que siguen cobrando los mismos de estos años pasados, por lo cual en esta temporada esta sufrida gente se resarce de las privaciones sufridas en el pasado invierno. La carne se vende al por menor á 2 reales el kilo; las patatas, cuando más caras, á 3 reales la arroba; el vino á perro chico el cuartillo; la lana á 35 y 40 reales la arroba; los tomates, pepinos y toda clase de hortalizas, á como ofrecen los compradores, pues como el pan de dos libras de peso se vende á 20 céntimos de peseta, y el vino y la carne son buenos y baratos, desprecian las chuletas de huerta que pregonan por esa corte, durante las noches del invierno, algunos guasones de patatas asadas.

A todas estas calamidades hay que agregar una malísima administración del Estado, peor provincial y rematadamente mala municipal, lo cual basta para que nadie piense en emplear sus ahorros en fincas rústicas y lo invierta en papel del Estado, juego muy parecido al de cartas titulado la mona, pues ganando los dos, alguno tiene que perder, y así, tarde ó temprano, se tiene que encontrar con la mona, que en este caso será unos cuantos papeles muy bien hechos, muy bien estampados, con muchas firmas de garantía, pero sin aplicación decente de ninguna especie, por representar éste unas tierras que han dejado de producir, y otras que fueros pobladas de viñas, y todas que representaron en algún tiempo á una nación que descubrió otro mundo, para que, pasados los años, fuera tumba de su más sana juventud y nos exigieran sus Gobiernos indemnizaciones nada justas en circunstancias por extremo críticas. Así como la sociedad se rie de cualquier particular que administra mal su hacienda y no educa á su familia, las naciones todas desprecian y explotan á aquélla mal gobernada y peor administrada.

UN RURAL.

Casa Pacheco 16 Julio 95.

VINOS BLANCOS de uvas rojas

A consecuencia de la escasez de vinos blancos y de la extensión que toma su consumo, los propietarios de los viñedos de cepas de color, cuyos productos tienen difícil salida, han pensado convertir en vinos blancos cuando menos una parte de sus cosechas. El valor y la estima creciente de los vinos blancos en todos los mercados del mundo, ha hecho que se estudiara esta cuestión por algunos inteligentes enólogos y viticultores, y á juzgar por lo que ya se nota en el mercado francés, puede decirse que el asunto está resuelto.

Más de dos veces hemos sido consultados sobre esta materia, y hasta hemos tenido que practicar algunos ensayos para corresponder á la confianza que en nosotros se había depositado.

Estimando, pues, que efectivamente el asunto puede ser de interés y utilidad para los viticultores españoles, no titubeamos en darles á conocer cuanto de más

práctico se ha hecho y se hace en esta nación para conseguir el fin propuesto, pues convencidos estamos de que si se siguen bien y á conciencia los preceptos que van á continuación, mayormente si se tiene á mano uvas de poco color, los resultados, con no ser malos, pueden contribuir á hacer menos precaria la situación de algunos cosecheros.

No se olvide que quizá un tercio del Champagne legítimo, no obstante su blancura, procede del zumo de uvas negras.

Hace ya algunos años parte de los Aramons pasan al comercio con tanta facilidad como si sus vinos procedieran de uva blanca.

En los países en donde su cosecha principal era los vinos blancos—dice M. Coste-Floret—estaba bastante extendido el uso de aumentar la cantidad de esos productos, añadiendo una parte de jugo de Aramons, decolorado por los vapores sulfurosos antes de la fermentación. M. Camille Saint-Pierre hizo un estudio particular de esa práctica, conocida ya de tiempo.

En su trabajo, ese sabio profesor hizo notar que separando de las uvas Aramons, inmediatamente después de pisadas, una quinta parte del mosto, para hacerla fermentar en blanco, mientras el resto de la vendimia se amontonaba en un cono para la fabricación de vino rojo, se obtenía con el mosto blanco una fermentación activa, pero intermitente, prolongándose más tiempo que la del vino rojo.

Las conclusiones de sus experiencias son:

1.º El vino blanco obtenido de uvas rojas es más alcohólico que el vino rojo que proviene de las mismas uvas. 2.º El grado acídímétrico de ese vino blanco es más elevado que el de su vino rojo correspondiente. 3.º En caso de vendimias poco rojas, blanquecinas, se debe convertir en vinos blancos las uvas rojas y se obtienen así vinos más alcohólicos y de mejor calidad.

La práctica de retirar una parte del mosto de los Aramons antes de toda huela de fermentación para hacer un vino blanco, se ha hecho hoy usual. Para esto se procede como sigue: se escoge un cono ó cuba, de una capacidad calculada para recibir la vendimia de una jornada de trabajo, y durante todo el tiempo de la pisa, se deja salir el mosto por un grifo y se abandona á la fermentación ordinaria el resto de la vendimia. Se puede así convertir fácilmente en vino blanco la cuarta ó quinta parte de toda la cosecha de Aramons, teniendo cuidado de azufrar la parte del mosto separado.

No pocos viticultores han ensayado el medio de retirar mayor proporción de jugo de la vendimia, llevando después de pisadas las uvas los Aramons sobre las prensas, para la vinificación en blanco de todo lo que la presión puede exprimir, antes que el mosto se vuelva muy colorado. En ese caso es conveniente, en seguida que el mosto se vuelve rosado, ponerlo aparte, á fin de conseguir una calidad distinta del primer jugo, el cual, casi sin otra preparación, se puede convertir en vino blanco perfectamente vendible. Es más difícil decolorar los vinos rosados que provienen de uvas rojas que los que se obtienen de las últimas prensadas de racimos blancos.

Un inconveniente puede presentarse en la fabricación de los Aramons destinados á vino blanco: la dificultad de dosificar bien el azufre que se debe quemar para destruir la pequeña cantidad de materia colorante que arrastra siempre el mosto; si no se azufra bastante, el vino queda rosado; si se azufra demasiado, el mosto no fermenta rápidamente y se pierde una de las ventajas de esa fabricación, por causa del retraso que resulta para la venta y la libranza del vino; además, el vino puede conservar un gusto de azufre que hace su empleo difícil durante algún tiempo.

Para evitar esos inconvenientes, he aquí cómo se procede en la bodega de M. Coste-Floret, ingeniero viticultor en Saint-Adrien: el mosto se introduce directamente en el cono azufrado, pero no á saturación; la fermentación en esas condiciones se produce rápida y vivamente; se trasiega el vino al cabo de algunos días, antes que haya podido clarificarse, y entonces es cuando se pasa á la máquina de azufrar para blanquearlo completamente. En esas condiciones se puede con facilidad dosifi-

car el azufre, que se aprecia por el gusto y la decoloración que resulta.

Es siempre más fácil proporcionar el azufrado correspondiente al vino que al mosto, sin embargo de que conviene mucho llegar a su saturación, porque la fermentación devuelve algunas veces la coloración que el azufrado no había hecho más que disimular.

El orujo de los Aramons, prensado sin haber llegado a fermentar, contiene siempre una cantidad de mosto notable, y si se quiere a fin de utilizarlo haciendo fermentar en un cubo, es raro que se obtenga un vino rojo en condiciones de conservación.

Por eso, hace algún tiempo los vinicultores se preocupan y tratan de reducir esa cantidad de mosto que la preparación de los Aramons para vinos blancos dejan como residuo de calidad inferior, y por eso también de todos lados, por la necesidad de producir blancos en abundancia y baratos, se han imaginado prensas continuas, a fin de extraer la mayor cantidad de jugo de los Aramons, antes de que hayan podido disolver su materia colorante.

Dichas máquinas las consideramos muy convenientes en las grandes explotaciones; pero para los pequeños propietarios basta con lo que hemos dicho y con lo que añadiremos para obtener resultados satisfactorios, pues de tales se pueden considerar cuando se consigne, como M. Coste-Floret, por cada hectolitro de vino Aramons producido, 80 litros de vino blanco, 8 de rosado, pero que se puede blanquear fácilmente, y 12 de vino tinto de prensa.

Ligado con el asunto de la elaboración de los vinos blancos con uvas rojas, está la cuestión de volver blancos los vinos, lo cual, como se comprenderá, obedece a la misma razón: al aumento de precio de los vinos blancos sobre los rojos ordinarios. La cosa no es imposible, pero tiene sus más y sus menos y no siempre resulta barata y fácil. A continuación van, pues, los medios que pueden emplearse, según la intensidad de coloración, con mejor resultado y menores gastos.

Cuando la tinta rosa es floja ó débil, un azuframiento suele ser suficiente para quitarla y blanquear el vino. Si es pronunciada, deberá emplearse además la cola Nif, extra, 20 á 30 gramos por hectolitro, que suele ir muy bien. En su defecto podrá usarse la leche en la proporción de medio litro por hectolitro, filtrando después en ambos casos el vino.

Si el rosado del vino es muy fuerte, hay necesidad de emplear negro animal para llegar a la decoloración completa. Es difícil fijar la cantidad conveniente, que puede variar entre 50 y 200 gramos por hectolitro.

El negro animal que se emplee ha de estar calcinado por completo y cuidadosamente lavado con ácido clorhídrico y gran cantidad de agua; después tratado por el amoníaco, y calcinado por fin de nuevo. Todos esos tratamientos le son necesarios para quitarle las impurezas que podrían echar a perder el vino.

Después de la decoloración por el negro animal, es conveniente adicionar al líquido operado un poco de vino bueno, muy sano y con fuerza para remontarlo, pues el tratamiento debilita siempre el producto.

En todos los casos que se empleen los clarificantes y el negro animal se ha de agitar el vino, batiéndolo, dejarlo reposar y filtrar después por último.

Igualmente se ha preconizado el hacerlo fermentar de nuevo; pero esa operación, en realidad muy buena, es bastante costosa y no siempre sale bien.

Tales son los medios preferibles de decoloración.

A. BLAVIA.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Bonares (Huelva) 19.—Se terminó en este Condado de Niebla la siega de los trigos, y ahora se está haciendo la trilla. El rendimiento es escaso porque la espiga se quedó corta.

El estado del viñedo no pasa de regular, pero con tiempo menos caluroso podría mejorar; se han secado bastantes uvas.

Además, el mildiu no deja de hacer daños, pero no en las viñas que han recibido tres manos de caldo bordelés. Estas se ven libres de la terrible plaga.

Precios: Trigo, de 42 á 44 reales fanega; cebada, de 18 á 20; avena, de 14 á 16; habas, de 30 á 32; guisantes, de 28 á 30; altramuces, de 20 á 22; vino, de 7,50 á 8 reales arroba; aceite, de 40 á 42 idem.—B. M.

Ovejo (Córdoba) 21.—La cosecha de cereales ha sido mala, y la de garbanzos, que prometió mucho, defraudará nuestras esperanzas porque ha granado pésimamente.

El olivar con abundante fruto. Casi todos los viñedos de la provincia, según se asegura, han sido devastados por el mildiu y otras plagas.

El trigo cotizase á 40 reales fanega, y la cebada á 20 idem; el aceite, á 35 reales la arroba.—L. M.

Hirojosa del Duque (Córdoba) 21.—No hay operaciones en granos nuevos. La cosecha ha dejado mucho que desear. Precios: Trigo rubio, de 35 á 38 reales fanega; idem blanquillo, de 32 á 33; ce-

bada, de 17 á 20; avena, de 14 á 17; habas, de 26 á 30; garbanzos, de 90 á 140.—Un Subscriptor.

Málaga 22.—La cosecha de vino, que se presentó bien, ha desmerecido mucho por las plagas, y en muchos pueblos de esta región andaluza se considera perdida.

Los olivos pueden todavía dar buen rendimiento, por más que han sufrido con los fuertes soles.

La cosecha de cereales, mediana. Precios: Aceite, á 34,50 y 35 reales arroba; trigos fuertes de primera clase, de 40 á 41 reales fanega; idem blanquillos, de 39 á 40; cebada del país, de 22 á 22,50; habas, de 38 á 39 las cochineras y 35 á 36 las mazaganas; maíz, de 42 á 44; alpiste, de 60 á 65; yerros, de 33 á 34; malahuga, de 80 á 85; altramuces, á 24; garbanzos, de 110 á 120, 80 á 90 y 70 á 78.—El Corresponsal.

De Aragón

Daroca (Zaragoza) 21.—Estamos en plena recolección de cereales, cuya cosecha es abundante en la huerta y monte.

El viñedo también promete una excepcional cosecha. Tiempo caluroso y despejado, facilitando mucho las faenas agrícolas.

Precios: Trigos, de 22 á 24 pesetas cahiz de 180 litros; vino, á 9 pesetas los 120 litros (alquez).—El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

La Solana (Ciudad Real) 19.—En esta población continúan las faenas de recolección; los labradores, á pesar de sus muchos atrasos ó falta de recursos, y siendo la cosecha algo mermada, trabajan desahogados y de mala gana, puesto que los rendimientos son muy pocos, y más con el bajo precio de los granos.

Los viñedos frondosísimos y presentan una abundante cosecha; ¿pero qué haremos con ella si llega á debida sazón? No sabemos si quedará en la cepa para pasto de urracas, si traerá á las cámaras ó dejarla para pasa, ó tal vez comprar más envases para el mosto, pues el vino de la pasada cosecha aún continúa en bodegas, á pesar de su buena clase y bajo precio.

Los olivos presentan variado aspecto, como los años anteriores; pero todavía con raquitismo y miseria. Sin duda están todavía en la convalecencia de la enfermedad que fueron acometidos; pero no teniendo otra recaída, alguna esperanza inspiran. Lo malo es que de no variar pronto esta situación tan precaria, nos queda muy corto tiempo de vida.

Precios de esta plaza, pero nominales: Candeal, de 30 á 33 reales fanega; jeja, á 30; cebada, á 13; aceite, de 35 á 38 reales arroba; vino blanco y tinto, de 7 á 8; aguardiente de 30; vinagre, á 6. De cominos se ha recolectado una abundante cosecha, pero aún no hay precios. R. L. C.

San Clemente (Cuenca) 21.—Se está haciendo la recolección de cereales, dando un resultado malo. Vino se vende poco, á peseta la arroba; los demás artículos sin contratación.—E. S.

Valmojado (Toledo) 20.—Se va animando este mercado de vinos; se contrata partidas á 6 reales la arroba. Buenas las viñas.

Corta la cosecha de cereales; se está trillando el trigo. El viejo se cotiza de 34 á 35 reales fanega, pero nominalmente, pues no hay ventas. Las algarrobas se detallan á 20 rea. es fanega.

El estado de los olivos es regular, pagándose el aceite de 38 á 40 reales arroba. M. M.

Chinchón (Madrid) 18.—Terminada la siega y trilla de la cebada, cuya cosecha es escasa, por exceso de lluvias y frios en el invierno y primavera. Se están segando los trigos, que darán mas rendimiento que las cebadas.

Las viñas frondosas, pero han disminuido la cosecha los hielos de Mayo, el gusano y la arañuela.

Precios: Trigos, á 36 reales fanega; cebada, á 18; habas, á 24; auis, á 70; vino, de 8 á 9 reales arroba; vinagre, á 12; aguardiente anisado, á 56.—El Corresponsal.

Valdepeñas (Ciudad Real) 22.—Segue animado el mercado de vinos, habiéndose expedido en la última semana 170 vagones.

La cosecha de cereales, según ya le manifesté, es escasa; el rendimiento, por regla general, es de cinco á seis por una de simiente.

Los olivos tienen mucho fruto. Precios: Vinos tintos y blancos del 93, de 10 á 12 reales la arroba; idem nuevos tintos, de 9 á 11; idem blancos, de 9 á 10; aguardientes anisados de 26, á 34; alcohol, de 40 á 60; aceite, á 36; patatas, á 4; lanas, á 50 las blancas y 45 las negras; candeal, de 30 á 32 reales fanega; jeja, á 30; cebada, de 13 á 14.

Para compras y ventas dirigirse á don Carmelo Vasco y Gallego.—El Corresponsal.

De Castilla la Vieja

Sotillo de la Ribera (Burgos) 20.—La cosecha de uvas se presentó admirable; todos convienen en que nunca se han visto más racimos ni tan grandes; pero procedente del cuquillo se ha desarrollado una plaga de oruga negra, que no se sabe el daño que causará; de todos modos, es de consideración la pérdida, favoreciendo á la plaga el temporal seco y de calor; ya he visto viña para la que no hacen falta vendimiadores.

La venta de vinos es regular; digo regular, porque va vendida la mitad de la cosecha; pero al precio de seis reales no llega á remunerar los gastos de cultivo y contribuciones; y los demás gastos indispensables de la casa? Esto es la ruina.

La cosecha de cereales será regular, ó más bien mediana. La mayor parte de los pueblos de esta ribera adolecen del mismo mal: mucha oruga negra y malos los sembrados.—A. C.

Fuentespina (Burgos) 18.—Las noticias que circulan de los estragos que hace la oruga negra en los viñedos de todos los pueblos de la ribera de Aranda

de Duero, son desconsoladoras. La siega y los calores contribuyen á que se fomente la epidemia; ya se ven pagos perdidos por completo, y al paso que avanza se espera que á la vuelta de quince días nos quedaremos sin cosecha. Da lástima al penetrar en los viñedos el ver que en tan pocos días haya desaparecido el verdor de las vides y tanto fruto como tenían; parece que las han dado fuego. Entretanto que el viticultor recoge su corta cosecha de cereales, está contemplando que se queda sin la otra, que supone la riqueza de este país. A falta de recursos, se venden los vinos á bajos precios, que en atención á lo que se ve venir, se reservarían las existencias.

Muy pocos vinateros circulan por aquí buscando buenos géneros; no buscan más que la baratura para el surtido de la siega, encontrándolo á 3 y 4 reales en bodegas que lo tienen pasado; aquí lo tenemos de 5 á 6, buenas clases, que si no fuese por las apremiantes necesidades, se cerrarían las bodegas.—El Corresponsal.

Palencia 20.—La recolección se está haciendo con buen tiempo y los rendimientos dejan satisfechos á los agricultores. ¡Lástima que no pueda decirse lo mismo de los precios!

En el último mercado, que ha estado regularmente concurrido, se cotizó la cebada nueva de 18 á 19 reales fanega y la vieja de 20 á 21. El trigo, de 33 á 34.—El Corresponsal.

Burgos 21.—En el mercado de hoy se ha cotizado al detall como sigue: Trigo blanco, de 33 á 34,50 reales fanega; idem rojo, de 33,50 á 34; idem alga, á 34; cebada, á 24; harinas, á 14, 13 y 11 reales arroba.

Animadas las compras. Con buen tiempo se ha empezado la siega.—El Corresponsal.

Valoria la Buena (Valladolid) 21.—Segue la extracción de vinos al bajo precio de 6 reales cántaro.

Ha terminado la trilla de las cebadas, siguiendo regularita nada más dicha cosecha. Comienza la recolección de los trigos, esperándose sea buena.

El trigo se cotiza de 34 á 35 reales fanega; centeno, á 27; cebada, de 20 á 21; avena, á 17.—El Corresponsal.

Villalón (Valladolid) 21.—Al detall se ha pagado ayer el trigo á 33,50 reales las 94 libras, y la cebada á 20 la fanega.

Por partidas se ofrecen 8.000 fanegas de trigo á 35,50 reales sobre vagón en Villalón, habiéndose ajustado 2.300 fanegas á 34,75 reales en la citada estación.

Sostenidas las compras. Ha comenzado la siega de los trigos.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 21.—Al detall se cotiza el trigo á 33,50 reales las 94 libras, y por partidas se han contratado algunos miles de fanegas á 34.

Se están segando los trigos con buen tiempo.—R.

Cuálar (Segovia) 21.—La cosecha dicen es peor de lo que se esperaba; la de cebada y centeno no pasa de regular, y se creía fuera buena; la de trigo dudo llegue á la mitad de una ordinaria.

Precios: Trigos, de 32 á 33 reales fanega; centeno, á 25; algarrobas, á 24; avena, á 14; yerros, á 23; cebada nueva, á 20; garbanzos, á 120, 100 y 60; patatas, á 4,50 reales la arroba; harinas, á 12,50 y 11 idem por primeras y segundas clases respectivamente.—El Corresponsal.

Arévalo (Ávila) 21.—Precios de este mercado: Trigo, á 35 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; algarrobas, de 25 á 25,25; garbanzos, á 160, 130 y 100.—El Corresponsal.

De Cataluña

Lérida 19.—La feria de ganado celebra esta mes ha estado concurrida en extremo. Calculase se presentaron más de 25.000 cabezas de ganado lanar.

Las transacciones fueron muchas y á precios regulares.

También ofreció animación el mercado de granos, cotizándose con firmeza. El trigo de monte, clase superior, se pagó de 13,75 á 14 pesetas la cuartera de 73,36 litros; idem id. corriente, de 13 á 13,25; idem id. floja, á 12; cebada, de 6 á 6,25; maíz, á 9; habones, á 8,25; habas, de 8 á 8,25; judías, de 21 á 27.

El aceite se vende de 9 á 9,50 pesetas la arroba.—El Corresponsal.

De Extremadura

Cáceres 20.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 31,50 reales fanega; centeno, á 23; cebada, á 22; garbanzos, á 125, 85 y 70; patatas, á 7 reales arroba; buyes de labor, á 1.060 reales uno; novillos de tres años, á 760; añejas, á 660; vacas cotrales, á 740; ovejas, á 35; idem emparradas, á 66; carneros, á 32; cerdos, á 24; cerdos al destete, á 40; idem de seis meses, á 60.—B. J.

Montijo (Badajoz) 21.—La cosecha de cereales es inferior en cantidad á la del año pasado.

El trigo ha vendido á 7, y la cebada á 8, la avena y los garbanzos á 9, el centeno á 5 y los chicharros á 6.

Precios: Trigo, á 34 reales fanega; cebada, á 16; avena, á 10; habas, á 26; aceite, á 38 reales arroba; lanas, á 46 idem.—Un Subscriptor.

Villalva (Badajoz) 20.—La cosecha de cereales es regular en general; se están arrancando los garbanzos con buenos resultados.

El viñedo magnífico. El olivar pierde bastante fruto, y la oruga sigue arrasando á la bellota.

Precios: Trigo, á 36 reales fanega; cebada, á 16; habas, á 28; avena, á 12; chicharros, á 36; garbanzos, á 100 los blancos y 72 los duros; aceite, á 48 reales arroba; vino, á 12 idem; lanas, á 46 idem.—El Corresponsal.

De Murcia

Chinchilla (Albacete) 21.—Las operaciones de la siega se hallan próximas á terminar. La cosecha de cereales en general puede calificarse de mediana en este término, si bien en pueblos limítrofes á este es buena. Los precios han bajado bastante desde que se venden granos nuevos, pues el trigo se cotiza de 30 á 31 reales fanega.

La cosecha de vinos no se presenta mala; hay bastante uva, y sin que por fortuna haya sido atacada la vid por ninguna enfermedad. Los vinos se han vendido casi en su totalidad, siendo bien escasas las existencias de este caldo.—B. A.

Casas Ibáñez (Albacete) 21.—El resultado de la presente recolección de cereales es pésimo. Las cebadas han dado media cosecha, y los candeales y jejas en los terrenos de primera un resultado regular, pero en los medianos y flojos (que éstos son los más), no llegan á media cosecha regular.

Todavía no hay precios para los nuevos granos porque se está á medio trillar, pero se espera que por el pronto no pasará de 34 á 36 reales la fanega de jejas y candeales, y las cebadas de 16 á 18, no obstante ser la cosecha tan mala. ¿Y las viñas? ¡Qué desastre! Creo que en estos pueblos no pasará de un cuarto de cosecha regular, pues las tres cuartas partes del viñedo no tienen fruto ni poco ni mucho. La causa fueron los hielos de Abril y Mayo, que impidieron vegetarse la vid, y fué tanto el desarrollo de la oruga ó piral, que dejó las cepas sin una hoja, quedándose los tallos ó sarmientos de 30 ó 40 centímetros de longitud. Es una cosa nunca vista del modo que aquí está el viñedo. La cosecha de cereales hasta Marzo estuvo para ser grande; pero como llevo dicho, los frios y hielos de Abril y Mayo la destruyeron, hasta el extremo de que si no lloviese á últimos de Mayo, que llovió bien, la mayor parte de los terrenos no se hubieran segado.

De vinos nada tengo que decir; ni hay vino, ni quien lo compre ni pregunte por tal cosa. La parte más lastimosa la espero en breve, así que empiecen las cobranzas de contribución. Los agentes ejecutivos embargarán á los pobres cosecheros los pocos frutos que con tantos trabajos han recolectado para comer y los dejarán sin para sus pobres familias.—A. J.

Murcia 22.—El resultado de la cosecha de cereales en esta provincia ha sido poco satisfactorio. Tan corto es el rendimiento, que puede calcularse en media cosecha, lo que se debe á la falta de lluvias.

Precios corrientes en el día de hoy en esta plaza: Trigo, de 36 á 37 reales fanega; maíz, de 33 á 34; cebada, de 16 á 17; habas, de 40 á 42.

Los vinos, con escasa demanda, se cotizan de 6 á 7 reales la arroba por el tinto, y 5 á 6 por el blanco.—El Corresponsal.

De Navarra

Allo 21.—Estamos en plena siega. Según cálculo de algunos agricultores, los rendimientos serán: Cebada, dos terceras partes de una cosecha regular; trigo, tres quintas, y buena de avena. En el viñedo apareció días pasados algún sintoma de mildiu; no ha tomado incremento tan terrible plaga, porque ha continuado el viento Norte.

Las viñas, frondosas y con abundante fruto, á pesar de que se corrió algo en la ligación; promete buena cosecha, así como el olivo, si no hay algún contratempo.

Poca demanda en el vino, y lo que se vende á los precios ruinosos de 3,50 y 4 reales el cántaro de 11,77 litros.

Precios de otros artículos: Trigo viejo, á 17 reales roba de 28,13 litros; cebada nueva, á 9,50; aceite, á 15 reales docena, ó sea á 45 la arroba.—El Corresponsal.

Pamplona 20.—Prosiguen los trabajos de la recolección, siendo en general muy regular la cosecha en esta provincia. En nuestra comarca la clase es buena, pero no abundante.

Precios: Trigo bueno, á 17 reales el roba (28,13 litros); idem morcajo y centeno, á 15; cebada, á 11; avena, á 9; alubias, á 48; habas, á 12; muelas, á 19; harinas, á 15, 14 y 13 reales arroba; patatas, á 4 idem; vino tinto, á 10 reales cántaro (11,77 litros) con derechos de consumos; aceite, á 60 reales la arroba.—L.

Borbinzana 20.—Las cosechas de cebada y avena son regulares y mediana la de trigos. Los viñedos están buenos.

Precios: Trigo, á 17 reales el roba (28,13 litros); cebada, á 9; avena, á 8; vino, á 4 reales cántaro (11,77 litros).—El Corresponsal.

Murchante 21.—Grandes existencias de vino y poca demanda; así es que las mejores clases se ceden á 3 reales el decalitro.

Buenas las cosechas de cereales, frutas y hortalizas. Los viñedos y olivares ofrecen igualmente satisfactorio aspecto.

El trigo se vende á 17 reales roba y la cebada á 9.—Un Subscriptor.

De las Ríojas

Labastida (Alava) 21.—Estamos en plena recolección de cereales, y la cosecha resulta más escasa de lo que se esperaba.

En cuanto á la de la uva, las viñas están muy frondosas, y á esto debe atribuirse el que en algunas variedades se haya corrido el fruto; pero aún se puede hacer una cosecha regular si el mildiu, que empieza á destruir algunos racimos, no se propaga más, ó alguna otra plaga ó accidente atmosférico no la merma.

La venta de vino se hace con lentitud, cotizándose con firmeza, de 5 á 5,50 reales los vinos sin yeso, pero los enyesados tienen difícil salida á los precios anteriores.—F. M.

Olauro (Logroño) 21.—La cosecha de vino será aquí más corta que regular, á causa de la invasión del insecto denominado concha, que han sufrido los viñedos desde que empezaron á brotar, así como por el ataque del sapo ó piral. Ambas plagas se han desarrollado mucho y hecho verdaderos estragos.

La venta de vinos marcha regularmente, pero no bien. Los tintos se expiden á 6 reales cántara, y las pocas cubas de clarete que ha habido se han cotizado de 6,50 á 7,75.

La cosecha de cebada ha sido muy escasa; no hemos conocido otra peor. El trigo se está segando ahora, y también aseguran que el rendimiento será escaso.—M. L. O.

Nájera (Logroño) 20.—Nada bueno puedo comunicar. La cosecha de cereales es todavía más corta de lo que se creía.

Los lamentos de los labradores son grandes, generales y muy fundados por la mala cosecha, la fuerte contribución y el odioso impuesto de consumos. El trabajo no resulta remunerador, y así la vida es imposible.

Precios del último mercado: Trigo, á 38 reales fanega; cebada nueva, á 20 idem; vino, á 5 reales cántara.—S. P.

Lagunilla (Logroño) 21.—Debido al buen tiempo de los últimos meses y al largo temporal de aguas de principios de Junio, las cosechas de esta localidad se han asegurado, ganando en calidad y cantidad.

La de cereales se presenta este año buena en general; actualmente se están trillando las cebadas, con buen rendimiento, y en breve se empezará la siega de trigo y demás semillas, con granazón muy buena, gracias á los vientos frescos que han reinado. La situación de la ganadería es buena por abundancia de pastos, y aun cuando la lana está despreciada, en cambio las carnes tienen buenos precios. El viñedo en general está bueno y libre del mildiu, y promete buena cosecha; pero los precios son bastante ruinosos para los muchos gastos que ocasiona.

Debido á la baratura de precios en todos los artículos, la situación de los labradores y propietarios es triste y comprometida, pues no se puede hacer freute á los muchos gastos que originan las labores y contribuciones, resintiéndose con esta crisis general todas las clases de la sociedad. La venta de aceites y vinos está muy paralizada, á pesar de estar todos los artículos baratos y ser esta época la de más consumo.

Precios corrientes: Trigo, de 34 á 35 reales fanega; cebada, de 17 á 18 la nueva, y á 21 la vieja; centeno, á 25; avena, de 13 á 14; lanas, á 44 reales arroba; patatas, á 4 idem; aceite, á 12 pesetas cántara, y el vino, de 4 á 5 reales idem.—M. G. de T.

Cazcarrita (Logroño) 20.—El mercado de vinos se va animando; todos los días se contratan partidas, pero no en la escala que se desea y corresponde á las grandes y buenas existencias que encierra esta bodega, especialmente de claretes, cuyas clases son irreprochables. Los precios oscilan entre 5,50 y 8,50 reales la cántara (16,04 litros).

El estado del viñedo es satisfactorio, sin que hasta la fecha se advierta ninguna plaga.

La cosecha de cereales es corta.—El Corresponsal.

Elciego (Alava) 20.—La venta de vinos marcha regularmente, habiendo ya más existencias de vinos de corazon que de las demás clases. Los precios fluctúan entre 8 y 20 reales la cántara.

Tenemos muy buenos aguardientes. Precios de los cereales: Trigo, de 36 á 40 reales fanega; cebada, á 22; garbanzos, de 110 á 120; habas, á 68 y 70; alubias y caparrones, de 98 á 100.

El que desee más informes de este mercado, dirijase al corresponsal que suscribe.—Jerónimo Crespo Ruiz.

Laguardia (Alava) 16.—Por el correo de hoy recibirá una cajita de cartón que contiene un racimo de uva con enfermedad aquí desconocida. Hay mucha alarma entre los viticultores, y espero diga qué padece la uva (1).

Dándole gracias anticipadas, queda como siempre afectísimo amigo y seguro servidor Q. B. S. M.—V. G. A.

De Valencia

Agost (Alicante) 21.—Terminó en ésta la recolección de las cebadas, con resultado poco satisfactorio, para lo que se esperaba, si bien superior al de los tres últimos años, en los que la perlinza seguía nos dejó en absoluto sin cosecha. La tormenta del 9 del pasado, que mojó y aun destruyó gran parte de la mies segada, estropeó tanto la que quedó, que ha resultado en su mayoría negra. Con escasa demanda se han realizado algunas partidas, pagándose la poca limpia que había á 17 pesetas cahiz; la que está algo manchada á 16, y la muy manchada á 15, aunque ésta apenas si la quiere nadie.

El trigo está dando un resultado deplorable, pudiéndose considerar que el error en el cálculo que se hacía después de estar cortada la mies á lo que se obtiene en la trilla, es casi del 50 por 100 y aun mayor para algunos. Todo efecto de la falta de agua en Mayo y el haberlo arrebatado sin granar los excesivos calores de principios de Junio. El precio de este cereal es más desastroso aún que el de la cebada, pues los pocos compradores forasteros que hay no lo pagan á más de 45 pesetas el cahiz, y aun algunas clases algo menos.

Como Vd. comprenderá, con estos precios es imposible resarcirse de los gastos que se originan para el cultivo. La almendra, ya próxima á cogerse, no está abundante ni mucho menos; pero en cambio, no se espera mejor precio de tres pesetas barcelitas (doble decalitro) por las clases que el año pasado se vendieron á 3,75 y hace dos años á 4,50 y más.

La viña, escasa de uva, y además enferma de clorosis en unas partes, de black-rot en otras, y en casi todas atacadas por la altisa ó altica, que devasta más rápidamente de lo que creíamos. Le remitiré por separado algunas hojas atacadas, por si no fuese aquel insecto que tenga la bondad de decirnoslo.

Nadie se preocupa de remediar estos males, pues los precios del vino, que cuando hay comprador (lo que hace tiempo no sucede) no pasan de 3 reales cántaro de 11,50 litros, no permiten hacer gastos en la viña, que vemos desaparecer sin preocuparnos gran cosa de ello.

Es verdad que lo mismo sucede con los almendros, que atacados de la cuageta, vemos desaparecer el fruto de este año y el del que viene, sin hacer nada por evitarlo, aunque se puede hacer con relativa facilidad, pero exige algún gasto y no lo podemos hacer.

Patencia, y á otra.—A. L. S.

Bocairente (Valencia)

agregan los bajos precios que rigen, se comprenderá que la crisis se agrava más y más.

EL CASTIGO

Durante mucho tiempo hemos tenido a gala los urbanos burlar a los rurales. Aunque maldita la urbanidad que hayamos demostrado con las bromas de mal género dirigidas a los que se interesan por la prosperidad de la agricultura.

No ha habido gacetero satírico, ni articulista en agraz, que, burlándose de los rurales y sus pretensiones, no haya intentado hacer un chiste, más o menos huero, a costa de las gentes del campo, cuyas costumbres, modales y lenguaje, no se distinguen por el atildamiento, defecto gravísimo que no podíamos perdonarles las gentes privilegiadas de las ciudades.

Hasta los chiquillos, mal educados por el funesto ejemplo que le ofrecemos, persiguen en las calles a los caletos, divirtiéndose grandemente cuando van de paso con las herramientas del trabajo al hombro, manchados su harapos con el sudor y el polvo a que están condenados los parias del terruño.

No hay epigrama que tales granujas no lancen contra esos mártires del trabajo, sólo por el contraste que ofrece su pobre aspecto con el atavío elegante que el lujo más refinado presenta en estas poblaciones cuando se trata de personas mimadas por la fortuna.

Esta falta de consideración, mejor dicho, este escarnio de los rurales, es común a elementos sociales que alardean de ilustrados.

Hace años que un Diputado rural, de esos que, por su procedencia agrícola, son fustigados por los académicos y ateístas, tuvo la malaventurada idea de recordar en el Congreso que, mientras en las ciudades se comían numerosos excesos contrarios a la templanza y en cosas superfluas se gastaban millones, por el refinamiento de los costumbres y el sibaritismo de tantos egoístas, muchos trabajadores del campo se mantenían comiendo cada día un mal gazpacho, y no pocos labradores propietarios sufrían mil apuros para cambiar de traje cada quinquenio.

Nunca se hubiera expresado en estos términos. Se empezó por oírle con extrañeza, y no pudo acabar sin que en su dano se levantara una tempestad de protestas.

¿Cómo? ¿Se atrevía a romper la monotonía de las estériles luchas políticas, tan gastadas é inútiles, recordando que las primeras víctimas de nuestro país son los agricultores?

¡Ahí picar rural. Cómo debió escarmentar, arrepintiéndose de su atrevimiento.

Porque cayó sobre su cabeza, a manera de extraordinario chubasco, inmensa lluvia de epigramas y donosas burlas de todos los peregrinos ingenios que van a las Cortes para decir agudezas y quedarse tan frescos.

Al fin el error nacional en que durante tantos años hemos incurrido, tenía que sufrir tremendo castigo.

Muchos trabajadores del campo emigran desamparados a la agricultura; otros desertan del trabajo cansados y desfallecidos, y la mayoría procura a todo trance buscar donde vivir en las ciudades, que ya no saben cómo mantener a las gentes que en ellas sobran.

La densidad excesiva de población urbana, por esta causa, y el abandono de la riqueza rústica, seran el más tremendo castigo de las burlas y el menosprecio que las personas consagradas a las labores del campo nos han merecido.

El problema nacional es cada día peor por los motivos que hemos dicho.

La densidad de población urbana es un elemento de miseria en un país donde la industria no ha conseguido extraordinario desarrollo en estos últimos cincuenta años de gran prosperidad para otras naciones y donde se exporta mucho menos de lo que importamos.

Esta densidad urbana, debida a la soledad en que van quedando los campos, si continúa, traerá días aún más tristes y penosos para la patria.

Y entonces nos acordaremos, tarde ya para el remedio, que en vez de crear obstáculos a la agricultura y dirigir burlas a los rurales, el primer cuidado debió ser buscar por ese lado la prosperidad que necesita España.

A. F. Y G.

NOTICIAS

El Director general de Agricultura de Italia ha recibido el informe de una Comisión nombrada para estudiar un procedimiento dirigido a combatir la filoxera, y según dicen algunos periódicos de aquel país, parece que se ha encontrado el medio de solucionar esta importante cuestión.

Consiste el procedimiento propuesto en hacer bañar las vides floxeradas con una mezcla de agua de cal y sulfato de cobre é inyectar sulfato de cobre al pie de cada planta.

Después de repetidas experiencias en vides situadas en medio de viñedos destruidos casi completamente por la filoxera, se ha comprobado que el sulfato de cobre, no solamente esteriliza el parásito sin dañar a la planta, sino que vuelve noivo el ambiente a la existencia y reproducción del insecto.

Más aún: ensayando en vides completamente atacadas por la filoxera y las que parecían muertas fisiológicamente, se ha enterado sulfato de cobre al pie de ellas, y al poco tiempo han tomado nueva vida y vigor.

La invasión de la langosta en la provincia de Madrid, sobre todo en los distritos de Alcalá y Colmenar Viejo, va adquiriendo caracteres de verdadera gravedad.

La invasión procede, al parecer, del soto del Sr. Duque de Sexto y de la señora Viuda de D. Manuel Montes, y los pueblos atacados son Fuentelsaz, Algete, Cobenas, Paracuellos, Ajalvir, Daganzo, Fresno, Sarracines, Torrejón de Ardoz, San Fernando, Coslada, Barajas, Vicálvaro, Canillejas, Canillas y Hortaleza.

De Labastida (Rioja) nos dicen que ha reaparecido el mildiu, atacando a los racimos. Hasta ahora, por fortuna, no revisten gravedad los daños.

En otros términos de las Riojas se ha presentado también el mildiu, sin que haya adquirido incremento, porque el tiempo que viene reinando en el Norte de la Península no es favorable para el desarrollo de aquella plaga, que tantísimos estragos ha causado este año en Andalucía, Francia, Italia y Argelia.

Nuestro Corresponsal en Bonares (Huelva) asegura que los viñedos que recibieron tres manos de caldo bordelés no han sido invadidos por el mildiu.

Una nube de piedra ha causado grandes daños en Carrión de los Condes, Macintós, Villodo, Villanueva y algún otro pueblo de la provincia de Palencia.

También en Robres (Huesca) han quedado destrozados los viñedos, olivares y sembrados a consecuencia de otra horrosa tempestad.

Dicen de la Sella que los avellanos sufren una enfermedad desconocida.

La Asamblea federal Suiza no podrá reunirse hasta mediados de Agosto, y por lo tanto, no será posible ratificar el tratado franco-suizo hasta después de dicha fecha. Créese no empezará a regir hasta Septiembre.

Dicho tratado no ha de sernos tan perjudicial como algunos suponen, mayormente después de haberse acreditado de una manera seria y definitiva nuestros vinos de consumo directo del tipo catalán ó del Panadés, así como algunas clases empleadas para los coupages de Alicante y Valencia, con todas las cuales, dicho sea en honor de nuestro comercio, no pueden competir ni los mismos vinos italianos, no obstante su proximidad a Suiza por el San Gotardo.

Se ha hecho en Salamanca la recolección de las lentejas y se ofrece por este producto a 7 pesetas fanega.

Puede juzgarse la depreciación de este artículo, con sólo recordar que hace años se hacia de él gran consumo y se pagaba a 15 pesetas la fanega.

La cosecha de cereales resulta escasa en Andalucía, Valencia, Murcia, Extremadura, Castilla la Nueva y las Riojas.

En Castilla la Vieja, Navarra y Zaragoza, es buena por regla general.

Dice una revista norteamericana, que no habiéndole dado resultado a un agricultor los medios que ensayó para combatir las hormigas, probó de sembrar ajos un metro alrededor de los naranjos que trataba de preservar, no habiendo visto jamás que suba a ellos ninguna hormiga. Según dice, está seguro de que todos cuantos hagan tal ensayo quedarán satisfechos.

El remedio es fácil de aplicar y lo recomendamos a nuestros lectores.

El renombrado término vitícola de Montilla ha sido tan fuertemente invadido por el mildiu, que se considera perdida por completo la cosecha de uva.

La filoxera se extiende en la comarca de Cartagena, viéndose ya viñedos completamente secos.

Poco movimiento hay que registrar en el mercado de vinos en la semana actual en el Reino Unido. Entre las ventas públicas efectuadas en el presente mes, debe mencionarse la últimamente efectuada por la casa Southard y Compañía, en la que se ofrecieron 59 botas, 130 medias y 84 cuartas de vino de Jerez, en su mayor parte de graduación coloidal superior a 17°. Algunos lotes se cotizaron a 8 y a 9 libras esterlinas por bota; otros de 16 a 18 idem id.; algunos de 20 a 25 idem id.; bastan es de 25 a 30 idem id.; otros de 30 a 35 idem id., y una Soera del año 1836 a 40 libras esterlinas bota. En la misma venta se presentó una partida de cognac español del año 1887, que se cotizó a un chelín por galón.

En otra venta pública efectuada en la última semana por los corredores Molley, Kelly, Graham y Compañía, se han presentado 8 pipas, 32 medias y 4 cuartas de Oporto y Tarragona, y 21 botas y 17 medias de Jerez, y para a semana próxima hay anunciada otra subasta, por intermedio de los corredores W. y F. Restell, en la que se presentarán 50 botas de Jerez y 200 bordelésas de cognac español de 1887.

En el mercado de espíritus ha reinado en todo este mes gran actividad, pues habiendo empezado a regir desde 1.º de Julio la rebaja de medio chelín por galón en los derechos fiscales de los líquidos espirituosos, todo el comercio se hallaba esperando a dicha fecha para hacer sus aprovisionamientos, no tomando entretanto más que lo puramente indispensable para satisfacer las necesidades del consumo. Como muestra de la actividad que en el mercado de espíritus reina ahora con este motivo, basta decir que solamente en la ciudad de Belfast se han pagado como derechos fiscales por líquidos alcohólicos librados al consumo en la primera semana de Julio, la exorbitante suma de 28 0.000 libras esterlinas.

Ha comenzado en Jerez la construcción de una fábrica de botellas.

La cosecha de arroz promete mucho en el delta del Ebro.

En Zaragoza proyectase la creación de una Escuela regional de Agricultura.

Según decreto de 3 del corriente del Consejo Federal de Suiza, la presentación de los certificados de origen especiales para la importación de vinos españoles en dicho país, que debían ser legalizados por el Consuli suizo de Barcelona, queda suspendida. Se ha tomado esta decisión entre ambos Gobiernos, relacionándose con otras

medidas que el Gobierno español tomará, y que presentarán para Suiza las garantías necesarias, a fin de impedir la importación, al precio de la tarifa convencional, de los vinos españoles mezclados con vinos franceses.

En lo sucesivo, los vinos de España deberán acompañarse únicamente de los certificados de origen ordinarios, conforme al formulario adoptado por el Consejo Federal, y estar firmados por las Autoridades locales, como Cámara de Comercio, Administración de Aduanas, ó cualquier Autoridad competente.

Dicen de Calahorra que la exportación de frutas es grande. Hay días que salen 10 vagones.

El fruto es bueno, y tan abundante, que por esta razón su precio es muy bajo. Los melocotones, así como el tal pasado fueron escasos, este año es tal la abundancia, que los hortelanos se ven precisados, para hacerlos crecer, a descargar sus árboles.

La recolección del sin igual riquísimo morrón es también grande, así como la del tomate.

En cereales, la cosecha en general ha sido buena, como lo prueba el precio tan bajo que el trigo ha alcanzado, pues hace muchísimos años que no se ha conocido un precio tan bajo (30 reales); hace poco tiempo se exportaron a Barcelona, de la cosecha anterior, nueve vagones. La cebada baratísima y el vino por los suelos; de modo que, si Dios no lo remedia, va a llegar año en que los agricultores se crucen de brazos y se hagan la cuenta que, para verse más arruinados, más vale abandonarlo todo y que el fisco cargue de una vez con ello.

Por la gran sequía, es mucho el fruto que se desprende de los olivares de la provincia de Tarragona.

Si pronto no llueve, quedará muy mermada la cosecha de aceituna, que ofreció ser abundante durante la floréscencia.

También nos dicen de la provincia de Tarragona que la filoxera se extiende mucho, llegando ya hasta La Figuera, punto inmediato a las riberas del Ebro.

En Inglaterra se han encalmado los mercados de frutas frescas y hortalizas, acusado bajo los precios, excepto para los limones, que alcanzan cotizaciones fabulosas, debido a escasear mucho.

Precios en Londres: Naranjas de Valencia, de 5 a 12, y las de Nápoles, de 3 a 7. Limones de esta última procedencia, desde 25 hasta 48, y los de Palermo, de 16 a 24. Cebollas de Oporto, de 4 a 4,50; las de Valencia, de 3 a 4,50 por caja; y las de Maita, de 2,75 a 5 chelines por quintal inglés. Melones de Valencia, de 8 a 11, y manzanas de Oporto, de 3 a 4,75 chelines por caja. Tomates de Valencia, de 6 a 11,50 chelines por bulto de 16 cajitas.

En el mercado de Liverpool: las naranjas de Valencia, de 8 a 16. Limones de Palermo, de 22,50 a 25,50. Melones de Valencia, de 5 a 8,50 chelines por caja. Tomates de igual procedencia de 8 peniques a 1,50 chelines por cajita pequeña. Cebollas de Valencia, de 3 a 4; las de Lisboa, de 2,25 a 3, las de Oporto, de 4 a 5,50 chelines por caja; las de Maita, de 2,75 a 3, y las de Egipto, de 2 a 2,75 chelines por quintal inglés.

En los mercados de Manchester, Hull y Glasgow: Naranjas de Valencia, de 6 a 12. Limones de Palermo y Messina, de 18 a 24. Cebollas de Oporto, de 3 a 5; las de Valencia, de 3 a 4,75 chelines por caja, y las de Egipto, de 2,50 a 3,25 chelines por quintal inglés. Tomates de Valencia, de 6 peniques a 1 chelín por cajita pequeña, y melones de igual procedencia, de 6 a 10 chelines por caja (de 24 a 36 melones, según tamaño).

Buen número de periódicos han reproducido la Situación Vitícola que publicamos el miércoles último, y que tanto ha impresionado a los cosecheros y al comercio de vinos.

Por lo que dice un colega murciano, en aquella huerta y en otros varios términos municipales de aquella vega se estan practicando plantaciones de moreras, con objeto de fomentar la industria sericícola.

El abandono contribuyó mucho a que desapareciera de nuestras hermosas provincias de Levante un árbol tan útil, y con el una industria que tantos beneficios reporta al labrador como el de la cría del gusano de seda; pero en vista de lo poco que producen los cultivos de la vid y otros, aquellos labradores han decidido, con muy buen acuerdo, prestar gran atención a este asunto por las positivas ganancias que les deja.

Se calcula en 50.000 arrobas la cantidad de seda que se recogerá este año en Murcia.

Parece que en los mercados del Sud América, especialmente en los de la República Argentina, se ha iniciado un movimiento mercantil favorable a los vinos españoles, por consecuencia de cierta disposición publicada por el Ministro de Hacienda de aquella nación, previa solicitud hecha por la Cámara de Comercio española, disposición que afecta al grado alcohólico de los vinos, considerando como naturales todos los que alcanzan 17°.

Según los estados publicados por el Diario oficial de Francia, durante los seis primeros meses de este año se han importado en dicha nación artículos por valor de 1.815.957.000 francos, contra 2.070.146.000 en igual período de 1894.

Las exportaciones durante el mismo tiempo de este año han ascendido a francos 1.620.607.000 contra 1.497.560.000 en el mismo semestre de 1894.

De modo que la exportación ha aumentado en 123.167.000 francos, y la importación ha descendido en 254.189.000. No es mal balance.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 23
Paris a la vista..... 17 50
Londres, a la vista (lib. ester.) pta. 29 65
Madrid, Suos. de Cuesta, Cava-alta, 5



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Table with columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE GENICERO, VINO EN SU, Aguardiente estilo Charente, and IESO. Rows include BARRICA, BARRIL, IDEM, CAJA, IDEM, etc.

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole 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 capsulas, 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.

WORMS, JOSSE & CIE

Línea regular de vapores directos para Burdeos Rouen y Paris

Salidas de Pasajes todos los sábados. Se admite también carga con trasbordo en Burdeos para el Havre, Hamburgo, Breme, Londres, etc.

Para precios y condiciones dirigirse a los señores Worms, Josse & Cie. en Pasajes.

(GUIPUZCOA)

VINOS FINOS TINTOS DE MESA

DE DIFERENTES CUCHAS

BODEGA DE POBES

OLLAURI (Rioja, por Haro, a 4 kilómetros de la estación y 4 de la de Briones)

Diploma de honor en la Exposición nacional vitícola de Madrid de 1877, medallas de oro en las Universales de Paris de 1878 y Dublin de 1882.

Para pedidos y noticias dirigirse a su propietario D. GALO DE POBES, en Madrid, Serrano, 22, ó a su Administrador en OLLAURI, D. Manuel Lumbreras y Ortiz.

OCASION

Aparato de destilación continua, sistema Egrót, núm. 4, de coque reforzado. Funciona por medio de vapor ó por fuego directo. Destila 10.000 litros diariamente. Ha funcionado quince días. Mejor que nuevo, ya que ha sido probado.

Para precio y detalles dirigirse a los señores Cusi Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).

Llamamos la atención a nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente a los viticultores, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el agrio y ácido de los vinos.

BODEGA DE ZAITIGUI

GUZCURRITA (Rioja)

Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo. MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de Paris.

Para pedidos y noticias, dirigirse a D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Guzcurreta (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marques del Duero, núm. 3, Madrid.



AVENTADORAS

PARA MIESES TRILLADAS

Premiadas en cuantos certámenes agrícolas han sido presentadas

Con sólo tres bombes pueden despajarse al día 140 fanegas de trigo y casi el doble de cebada, perfectamente limpio para la venta. (Se garantizan). Son transportables, de fácil manejo y difícil descomposición.

Para más pormenores, pidanse prospectos a la fábrica de artefactos agrícolas de los

SEÑORES JORGE MARTÍN É HIJOS

(PROVINCIA DE VALLADOLID)

ALAEJOS

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Malaga — Manzanares

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SERRA propietario de grandes viñedos en Aleson (Rioja), y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander, a donde deben hacerse los pedidos.

Á LOS VITICULTORES Y HORTICULTORES

Azufre líquido y concentrado del Dr. Pérez Cortina (privilegio de invención)

Para combatir todas las plagas de la vid, de los frutales, hortalizas, etc. Empleo fácil, eficaz, económico y sin contrariedades ni peligros.—Depósito central: D. Luis Ante, Pelayo, 3, Madrid, Laboratorio del autor, Vélez Rubio (Almería). Agentes en provincias y pueblos productores. Pidanse prospectos y folletos.

Segadoras de nuevos sistemas prácticos y perfeccionadas al suelo español. Los agricultores que las emplean (que son ya numerosos en España) no gastan en la siega la sexta parte que á brazo. Todas las piezas están numeradas, y si alguna se rompe, se arregla en seguida con sustituir. —Pedir cartillas explicativas á los señores Larrea, Landaluce y Compañía—BILBAO.

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.

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

A LOS VINICULTORES

Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

TONELERÍA BORDELESA

DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ

Labastida (Rioja)

Especialidad en bordelésas construídas con maderas de Austria, Bosnia y de América, según precio.

Barrillería para exportación de vinos á América.

SEGADORA UNIVERSAL

La brillante campaña que están haciendo las segadoras de este nombre en Navarra, Extremadura y Castilla, demuestra su superioridad para el agricultor español.

La más simple... 2 ruedas dentadas.

La más ligera... 260 kilogramos.

La más barata... 400 pesetas.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (BURGOS)

GRAN ESTABLECIMIENTO

Arboricultura, Floricultura

Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor

Montemolín 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.

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

Trasado y plantación de parques y jardines. Plátanos 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.

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de cubida, á 35 y 40 pesetas uno; ídem de 700, á 45; medios bocoyes de 330, á 24; bordelésas de roble de Bosnia de 225 á 225, á 18; ídem de roble americano de 225, á 16; medias pipas de 210, á 19; cuarterolas de 102, á 10.

Sobre vagón en Bilbao

Dirrección: Taller mecánico de Zuricaldy Echevarría y Compañía, BILBAO.

OBRAS DE UTILIDAD

Diccionario enciclopédico de agricultura, ganadería e industrias rurales, bajo la dirección de los Sres. D. M. López Martínez, D. J. Hidalgo Tablada y D. M. Prieto y Prieto...

cada uno de ellos 18,75 pesetas en Madrid y 20,25 en provincias remitido franco de porte y certificado; los suscriptores remitirán mensualmente en libranza ó letra el importe del tomo correspondiente á cada mes...

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid...



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP. A DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Table listing ship names and capacities: Alicia, de... 4.500 tons; Gracia, de... 5.000; Francisca, de... 4.500; Serra, de... 3.500 tons; Leonora, de... 4.500; Carolina, de... 3.600; Pedro, de... 5.500 tons; Ernesto, de... 5.000; Enrique, de... 4.500; Guido, de... 5.500 tons; Hugo, 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...

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, 195.

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 MARIA.

El 10 de Julio saldrá el vapor español Paulina, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla 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 á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLIENDA DE LA ACEITUNA

CON PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS

DESUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA

Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Trep de 1892 y en la de Milán (Italia)

Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.

En la misma Casa hallarán: Aparatos para sustituir los esportines de esparto, Máquinas á vapor, Malacates, Estrujadoras para uva, con ó sin separación del escobajo (premiadas en varias exposiciones), Presas para vinos y aceites, Norias para riego y todo lo concerniente á dicho ramo.

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

Maquinaria Agrícola, Vinícola e Industrial

MORATONA GENIS Y C.ª

PRINCESA, NUMERO 53, 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.

MÁQUINAS 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 sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.

Se remiten prospectos al que los pida.

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.

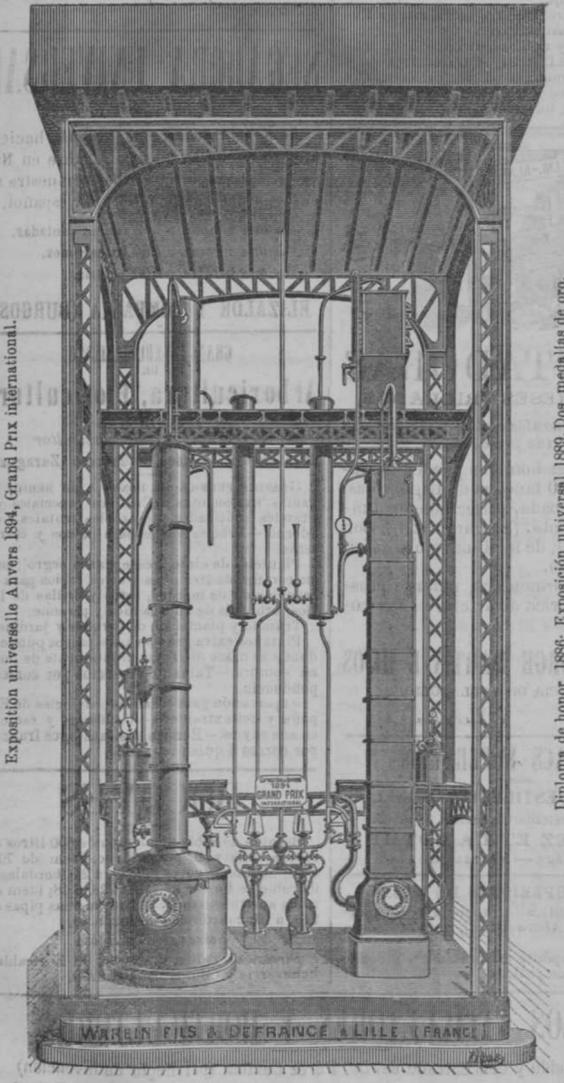
Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

Advertisement for 'GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS' by Alberto Ahles, listing various agricultural machines and their prices.

Advertisement for 'ALAMBIGUES DERUY' and 'MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS', featuring illustrations of distillation equipment.

Advertisement for 'MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS' with instructions for combating these enemies of the vine.

Advertisement for 'WAREIN FILS & DE FRANCE' specializing in distillation equipment, with a list of products and prices.



CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya. Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azeitúa (Guipúzcoa).

Advertisement for 'LA VITICOLA CATALANA' by Francisco Casellas, detailing vineyard management and wine production.

Advertisement for 'ESTACION AMPELOGRAFICA CATALANA' by Don Antonio Ubach Soler, focusing on grape varieties and vineyard techniques.

Advertisement for 'EGROT' distillation and rectification apparatus, highlighting its efficiency and safety.

Advertisement for 'SUCEORES DE AMADOR PFEIFFER' featuring various agricultural and industrial machinery.

Advertisement for 'CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA' featuring a large nursery and floriculture establishment.

Advertisement for 'INCUBADORAS ARTIFICIALES' by J. Philippe, offering artificial incubators for poultry.

Advertisement for 'VALLS HERMANOS' engineering and construction services.

Advertisement for 'VINICULTORES ENOSOTERO' for wine conservation and improvement.

Advertisement for 'OPUSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID' (Wine Plagues) by D. F. Garagarza.