

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 20 de Noviembre de 1895

NÚM. 1715

VINOS SALADOS naturales

La ley francesa declara falsificado, por adición de sal marina, todo vino que contiene más de un gramo de cloruro de sodio por litro.

Nosotros, por nuestro cargo, hemos tenido que intervenir en asuntos de Aduanas, é informar, en defensa de los intereses españoles, en los Tribunales franceses; hemos consignado más de una vez que algunos de nuestros vinos, por más que no sea lo regular, contenían de natural cantidades grandes de sal y yeso. Nuestros análisis lo habían comprobado y la procedencia del vino no dejaba lugar á duda.

Todos los viticultores que poseen terrenos salados, saben que los vinos producidos en esas tierras pueden tener, en ciertos casos, un gusto pronunciado de sal.

Por consiguiente, los vinos procedentes de viñas plantadas en tierras saladas pueden contener normalmente cloruro de sodio en cantidad suficiente para que, en el estado actual de la legislación francesa, se tengan como falsificados por adición de sal marina. Algunos vinos de Salinas (Alicante) y de otras partes de España comprueban la verdad de lo que decimos.

Hoy ya no somos solamente nosotros quien lo dice: M. Turrié, preparador de la Escuela superior de farmacia de Montpellier, ha fijado por el análisis la cantidad de sal que pueden contener los vinos que provienen de las uvas saladas.

He aquí los resultados:

Cloruro de sodio por litro Gramos

A.—Uvas cogidas á orillas y casi al nivel de un estanque. Vegetación pobre, hojas ralas, pequeñas y amarillas; uvas profundamente arrugadas.	4,51
B.—La misma viña; uvas cogidas á 40 metros de las precedentes y sobre un punto más elevado en 15 centímetros; vegetación normal.	1,11
C.—La viña vecina de la salada á 20 ó 25' Baumé.	3,06
D.—Muestra tomada á orillas de una tierra salada á 5 ó 6' Baumé.	2,17

Los vinos A C tenían un gusto sensible de sal, lo mismo que las uvas que habían servido para obtenerlos.

Se observan iguales resultados con uvas bien lavadas con agua destilada, porque no hay sal sobre la película.

M. Turrié encuentra en los vinos A C D cifras considerablemente superiores á las cantidades máximas indicadas por la mayor parte de los autores que de ello tratan.

Por dichas razones hemos sostenido que los límites que marcan las leyes á los cloruros y sulfatos, por más que no se nos ocultara la dificultad de su demostración, deberían referirse á las cantidades añadidas, y no á las que de natural pueda contener un vino.

DR. ANTONIO BLAVIA.

LOS TRASIEGOS DE VINOS

En la notable obra de los Ingenieros agrónomos Sres. Manso de Zúñiga y Diaz Alonso *Conferencias Enológicas*, se trata con toda la extensión debida esta importante operación, y del capítulo que á ella se refiere vamos á reproducir las siguientes ideas:

«Trasiego es la operación que tiene por objeto mudar el vino de recipiente y separar la parte clara de los turbios y la hez.

Es una de las prácticas más importantes; por ella separamos los turbios ó heces, que contienen gérmenes en mayor ó menor actividad, fibras leñosas y substancias nitrogenadas que pueden alterar el vino; al propio tiempo se corta cualquier fermentación que pudiera estar á punto de desarrollarse, adelanta la clarificación y el envejecimiento de los caldos y les da finura.

Modo de hacer esta operación.—Para efectuar la faena del trasiego se hace uso de varios utensilios, por lo cual vamos á dar una ligera idea sobre las ventajas é inconvenientes que ofrece su empleo, indicando al propio tiempo las condiciones generales que deben llenar aquellos enseres de bodega para aminorar los inconvenientes de su aplicación.

Las bombas abrevian notablemente la operación de trasiego, y bajo este punto de vista se recomiendan por la economía en la operación, pero se objeta que debilitan el vino por la agitación producida en el caldo. La observación no tiene gran fuerza tratándose de vinos nuevos que han de sufrir la fermentación lenta, y aun en algunos casos, lejos de ser un defecto de estos aparatos el trasiego, constituirá una ventaja; y no se olvide que existen modelos en los cuales se aminoró notablemente el supuesto defecto, que podrá tomarse en consideración si hubiera de trasegarse vinos hechos ó caldos débiles.

Con las bombas rotativas es apenas perceptible la agitación que se produce en el depósito de absorción, y nosotros las hemos empleado con excelente resultado en el trasiego de vinos de 12º de riqueza alcohólica y pobres también en los demás elementos conservadores.

Los materiales que la industria utiliza generalmente para la construcción de las bombas son atacados por el vino en mayor ó menor escala, por cuya razón debe preferirse el bronce para todas aquellas piezas que deban tener contacto con el vino. El cuero y el caucho, que pueden formar parte de ciertos órganos de las bombas, el primero da gusto al vino, y no es recomendable su empleo; y en cuanto al caucho, es atacado por el alcohol, y tampoco mejora las condiciones del caldo que lo baña. En resumen, que el problema enológico no se halla resuelto por completo en lo referente á los materiales que intervienen en la composición de las bombas, debiendo preferirse el contacto entre metales á que intervenga el cuero y el caucho en sus órganos.

Las bombas deben ser sencillas, sólidas en su construcción y fácilmente transportables si han de responder al objeto á que se las destina. La sencillez y fácil reconocimiento es una condición recomendable, pues no se debe olvidar que la limpieza y aseo de este aparato de trasiego ha de ser tan escrupuloso como la de todos los enseres que se utilicen en la industria enológica.

El describir los muchos modelos que pueden aceptarse, así como el detallar las bombas fijas y móviles que á ellas se aplican en algunos casos, nos llevaría más lejos de lo que nos propusimos.

¿Cuántos trasiegos deben darse y en qué época?—Depende, sobre todo, de la naturaleza de los vinos; más téngase presente que conviene en el primer año que el movimiento primaveral, que generalmente coincide con la época en que brota la vid, coja á los vinos sin hez, pues ésta pudiera alterarse al verificarse el movimiento de la fermentación.

Se llama movimiento primaveral en los vinos la fermentación más ó menos ligera que se inicia en ellos al llegar esta estación y que proviene de la elevación de la temperatura.

En los caldos que no sean muy sanos y de mucha vinosidad, conviene también que se les dé un trasiego durante el estío para que pasen la estación más peligrosa para la conservación sin alterarse.

Esto como indispensable; ahora diremos que á los vinos conservados en tinajas ó grandes vasos, cubas, tinas, les suelen dar muy pocos trasiegos, uno ó dos, pero conviene darles por lo menos uno en primeros de Abril y otro á principios de Agosto.

A los vinos finos de mesa y á los especiales, ya veremos al hablar de su elaboración.

Inconvenientes de abusar de los trasiegos.—La oxidación que sufre, las pérdidas de alcohol y ácido carbónico pueden debilitar demasiado el vino ó darle propensión á alguna enfermedad; así que no debe abusarse de esta operación, pues deben tenerse presente todas estas pérdidas, así como también la de color, aunque estas operaciones se hagan con poca luz, como se acostumbra y conviene.

Es buena práctica azufrar el local donde se efectúe la operación antes de principiarla.

El vino después del trasiego, más aún los nuevos, aparece velado, sin transparencia, débil, su nariz ha disminuido considerablemente, y por último, el paladar impresiona menos agradablemente que antes de trasegarlo; mas pasados diez ó quince días comienza á recobrar sus buenas

calidades y mejora con rapidez hasta aventajar en poco tiempo á su calidad anterior. Los prácticos expresan esto diciendo que el vino está fatigado, pero que se repone y mejora muchísimo.

Los turbios y la hez.—Deben recogerse los turbios, y sería conveniente hacer lo que en algunas bodegas de Italia, ó sea verterlos á una tina ó como de construcción *ad hoc* de bastante más altura que base; esta tina tiene llaves á distintas alturas, de modo que á medida que las capas superiores de los turbios se van aclarando, se pueden trasegar á una barrica perfectamente preparada.

También suelen filtrarse los turbios, y lo que no pasa por el filtro juntamente con la hez, se vende al comercio para aprovechamientos industriales.

LOS VINOS EN INGLATERRA

Persiste regular animación en el mercado de vinos en todo el Reino Unido y así se advierte un aumento bien perceptible en la importación y en el consumo de los vinos de casi todas las procedencias; sin embargo, el aumento en los vinos españoles es proporcionalmente menor que el experimentado por otros vinos, lo cual ha venido á comprobar nuestras previsiones y á justificar las advertencias que se han hecho en estos Boletines desde hace algunas semanas.

El alza en los precios de los vinos españoles, coincidiendo con la baja en los de los portugueses, ha hecho que, como es natural, haya aumentado la demanda y el consumo de los segundos á expensas de los primeros.

Para que pueda apreciarse de un modo bien visible el alcance de este movimiento, se inserta á continuación un cuadro que muestra la marcha del consumo del vino durante los últimos meses de Agosto, Septiembre y Octubre en la plaza de Liverpool, que es el segundo centro mercantil del Reino Unido. En este cuadro se representa por 100 el consumo total de vino en dicho mercado, y por el tanto por ciento correspondiente el consumo de cada procedencia en particular:

Consumo de vino en Liverpool

Vinos	PROPORCIÓN POR CIENTO		
	Agosto	Septiembre	Octubre
Vinos españoles...	39,7	39,3	35,0
» portugueses...	37,1	34,8	39,9
» franceses...	13,7	17,6	18,1
Otras procedencias...	9,5	8,3	7,1
Total.....	100,0	100,0	100,0

Se ve, pues, claramente por este cuadro que el consumo de los vinos españoles ha perdido en el mercado de Liverpool un 5,50 por 100 en el pasado mes de Octubre, es decir, desde que ha comenzado el alza de precios, ganando esta diferencia los vinos portugueses y franceses.

Estas cifras, tomadas del mercado de Liverpool, pueden aplicarse proporcionalmente á todo el Reino Unido, pues aunque no se pueden presentar hoy los números correspondientes á Londres y otras plazas, como la marcha del mercado es la misma, dichos números han de marcar una proporcionalidad semejante.

Es de esperar que el mismo mercado restablecerá el equilibrio, pues los vinos portugueses subirán indudablemente algo sus precios al crecer la demanda, y los españoles que quieren conservar sus clientes en este país contendrán sus pretensiones dentro de límites moderados, y entonces mejorará la posición de los vinos españoles cual corresponde á su calidad.

Por lo que se refiere al Jerez en particular, las importaciones continúan este año siendo mayores que el pasado. Es de advertir, sin embargo, que la mayor parte de los cargamentos vienen destinados á las ventas públicas, las cuales, si bien sirven para popularizar los vinos en el mercado, ofrecen, en general, resultados económicos muy poco favorables para los remitentes.

Para la última semana del presente mes hay anunciadas varias subastas, en todas las cuales se presentan lotes respetables de vinos de Jerez, siendo la más importante de todas la que para el 28 de Noviembre tienen anunciada los corredores señores Southar y Compañía, y en la que presentan nada menos que 650 botas de vinos

viejos, de la bodega de los Sres. Rivero, de Jerez de la Frontera, botas valuadas, la que menos, en 60 libras esterlinas, y muchas en 100 y hasta 250 libras esterlinas por bota.

V. VERA Y LÓPEZ.

Londres, 15 Noviembre 1895.

NUESTROS PRODUCTOS

en la Exposición de Burdeos

La Exposición Universal de Burdeos ha sido, en realidad, una Exposición vinícola, pues los demás ramos de la industria y del comercio, con estar algunos regularmente representados, se les ha considerado como una parte muy secundaria del gran Certamen.

Por lo que á nosotros toca, el esfuerzo se ha realizado, si es que esfuerzo ha habido, sólo con relación á los vinos, pues los otros productos agrícolas, así como los industriales y comerciales, excepción hecha de los licores, han tenido muy escasa ó nula representación.

De tal manera está la cuestión vinícola en el mundo, que, con esperar nosotros mucho del Concurso de Burdeos, confiábamos todavía más, para que produjera resultados positivos, del esfuerzo que estábamos seguros practicarían nuestros oliveros, exponiendo brillantemente, como podíamos y debíamos hacerlo, una soberbia colección de nuestros aceites; pero nuestra decepción ha sido grande al contemplar, en todo el recinto de la Exposición, sólo dos insignificantes instalaciones, si este nombre puede dárseles, de 6 y 4 botellas respectivamente.

Hace cinco años que venimos insistiendo en la necesidad de que nuestros cosecheros y exportadores aprovechen todas las ocasiones de dar á conocer á este país los buenos aceites que produce España, seguros que con ello prestamos un servicio á la nación, tanto para crearnos un mercado propio que pueda sermos de utilísimas ventajas, como por tratarse de un artículo, siempre de gran consumo, y que por poco que quisiéramos perfeccionar (para lo cual basta sólo un poco de esmero en la elaboración, y evitar que fermenten ó se pudran las aceitunas antes de molerlas, á fin que no tenga resabio alguno el aceite), podríamos competir fácilmente, y quizá con ventaja, como lo atestiguan muchas marcas de Andalucía, Valencia y Cataluña, con las clases más renombradas de Francia y de Italia.

Algo se ha conseguido de dos á tres años á esta parte, duplicando alguno nuestra habitual exportación; pero es poco, muy poco, si tenemos en cuenta que Italia, no obstante pagar 5 francos más que nosotros por la misma unidad de peso, nos gana todavía mucho en la exportación. De ahí que lamentemos doblemente nuestra escasa y deficiente representación en un artículo que tanto nos interesa, ya que convencidos estamos de que sólo de nosotros depende, y sin sacrificio alguno, el hacernos *dueños* casi absolutos del mercado francés. No se olvide que los aceites constituyen nuestra segunda riqueza agrícola, y que somos de los que vamos delante en la producción.

En vinos ordinarios y de licor, aunque en realidad hemos hecho mucho, hubiéramos podido hacer más atendiendo á las clases que muestra preferencia Francia para cubrir sus deficiencias en tiempos de buena cosecha; pero de todos modos hemos conseguido para los primeros 2 diplomas de honor, 7 de medalla de oro, 11 de medalla de plata, 20 de medalla de bronce y 17 menciones honoríficas; total, 57 premios; y para los segundos, 2 diplomas de gran premio, 5 diplomas de honor, 17 de medalla de oro, 18 de medalla de plata, 9 de medalla de bronce y 7 menciones honoríficas; total, 58 premios.

Debemos añadir que son contados, y muy raros, los expositores españoles que no han conseguido premio en la Sección de vinos, sin contar los cinco miembros españoles del Jurado de vinos extranjeros, compuesto de diez, que figuran fuera de concurso.

En vinos espumosos, aguardientes, alcoholes, rons, bebidas espirituosas, licores, sidras y peradas, hemos obtenido 34 premios.

Una de las cosas que más han llamado

la atención de las personas dedicadas al estudio de los vinos, y que se preocupan de lo que podrá suceder en tiempo no muy lejano á buena parte de la producción vitícola europea, es los 36 premios alcanzados por los vinos de Australia y los 14 de California, cuyas instalaciones han sido muy visitadas.

Por lo demás, la Exposición de Burdeos ha presentado algunas cosas notables y dignas de que se conozcan en nuestro país; pero como este asunto, así como otros que consideramos de no pequeño interés para la producción española, no pueden ser tratados en los Boletines semanales por falta de tiempo y espacio; reservamos estas importantes cuestiones para la próxima Memoria anual, dando fin, por hoy, á nuestro trabajo con la nota curiosa de los premios alcanzados por las diferentes naciones del mundo que han enviado sus vinos al Certamen de Burdeos:

Alemania, 10 premios; Asia Menor, 3; Australia, 36; Austria-Hungría, 3; Bélgica (vinos de procedencia francesa), 19; California, 14; Chile, 3; Chipre, 1; Estados Unidos, 1; Francia (con los 217 de Argelia), 1.112, de los cuales corresponden á la Gironde 668; Grecia, 9; Islas Canarias, 1; Italia, 25; Japón, 1; Portugal, 12; República Argentina, 1; Rumanía, 2; Rusia, 6; Suiza, 1; Túnez, 3; Uruguay, 1.

ANTONIO BLAVIA.

Cette, 16 Noviembre 1895.

VEDA PARA LA PESCA

Como complemento del reciente decreto del Ministerio de Fomento para la repoblación de peces en los ríos de la Península, se ha publicado otra disposición para la reglamentación de la veda de la pesca en aguas dulces.

En el artículo primero prescribe que la veda durará seis meses y medio, que empezará el día 1.º de Agosto y terminará el 15 de Febrero para la trucha de mar y común y demás peces de la familia de los salmonídeos. Para la trucha arco iris empezará en 1.º de Octubre y durará hasta 15 de Abril.

El segundo dispone que para los demás peces de agua dulce regirá la veda establecida por Real decreto de 3 de Mayo de 1884, de 1.º de Marzo á 31 de Julio.

Por el artículo tercero se prohíbe, no sólo la pesca, sino la circulación y venta de las clases de pescado á que las vedas se refieren, á no ser que se justifique su procedencia de aguas de dominio privado.

El cuarto dispone que los dependientes del Estado podrán pescar sin licencia en las aguas públicas durante los períodos de veda los peces reproductores de cualquiera especie que exijan las necesidades de los establecimientos oficiales de piscicultura.

El artículo quinto prohíbe que se empleen para la pesca determinada clase de artes y máquinas.

Por el artículo sexto se prescribe la clase de redes que han de emplearse para pescar la trucha de mar en aguas dulces y para las demás especies.

Por el séptimo, los infractores de los anteriores artículos serán castigados con las penas que señala el Código penal, artículos 698 y 615, y con las que establece el artículo 10 del Real decreto de 10 de Agosto de 1876.

El artículo adicional prescribe que la pesca en el Bidasoa se regirá por el convenio internacional de 18 de Febrero de 1888, é igual excepción se establece respecto á las partes fronterizas de los ríos Miño y Guadiana.

Quedan derogadas todas las disposiciones que se opongan á este decreto.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS GANTAS)

De Andalucía

Obejo (Córdoba) 18.—El último temporal tiró mucha aceituna, pero como los olivos estaban muy cargados de fruto, no parece que falta nada. Por la abundante cosecha ha bajado el precio del aceite y se teme descienda más; ahora se cotiza á 30,50 y 31 reales la arroba.

También es grande la depreciación del ganado de cerda y cabrío, por más que su

estado es bueno y no escasean los pastos. Véndense los cerdos á 38 reales arropa y las cabras, de 48 á 60.

El trigo á 32 reales fanega y la cebada á 20.—El Corresponsal.

* Cabra (Córdoba) 18.—Muy buena la cosecha de aceite; así es que el nuevo se da por 27 reales arropa y el añejo á 30.

Los granos se pagan: Trigo, de 30 á 40 reales fanega, según la clase; cebada, de 21 á 22; escaña, á 16; yeros, á 32; guijas, de 30 á 31; habas, á 32; garbanzos, de 40 á 120, según tamaño y cochura.—El Corresponsal.

* Sevilla 18.—El mercado de aceites se ha reanimado, habiéndose efectuado varios embarques para Inglaterra. Con esto se ha repuesto en parte la cotización, pero sigue siendo baja, de 32 á 33 reales arropa.

Los vinos siguen elevándose y cada vez es mayor la exportación en los centros productores de esta provincia y las de Cádiz y Huelva.

El mercado de cereales sigue encalmado y flojos los siguientes precios: Trigos, de 36 á 38 reales fanega; centeno, de 25 á 26; cebada, de 21 á 22; avena, de 15 á 18; maíz, de 30 á 31; garbanzos, de 70 á 110; yeros, de 32 á 33; patatas, de 14 á 16 reales la arropa.—E.

* Málaga 18.—A continuación los precios que rigen en esta plaza: Aceite, de 30 á 32 reales arropa en puertas y á 32,25 en bodega; almendra larga en cáscara, á 140 reales los 40 kilos; idem en pipa, de 143 á 168 idem los 11,50 kilos; trigos recios del país, de 40 á 41 reales fanega; idem blanquillos, de 37 á 38; cebada del país, de 23 á 24; idem navegada, á 21; habas mazaganas nuevas, de 35 á 36; maíz del país, de 32 á 34; garbanzos, de 66 á 120.—El Corresponsal.

De Aragón

Ateca (Zaragoza) 17.—Nos encontramos en pleno período de separar el vino de las heces, para colocarlo en los recipientes donde se han de conservar hasta su venta.

He tenido ocasión de ver algunas muestras del vino nuevo, encontrándolo de inmejorable calidad, por su gusto franco, brillante color rojo, completamente seco y de una fuerza alcohólica de 13,50, 14 y 15 grados.

Es de esperar con un producto en estas condiciones una venta segura.

Desde que comenzó la campaña vinícola, se observa gran movimiento entre compradores para acaparar la mayor cantidad de vino. Pero es de advertir que esta actividad no es sólo de los especuladores para la exportación, porque la mayor actividad la han desplegado los fabricantes de alcoholes aquí establecidos, bien sea por la extraordinaria alza que han experimentado los alcoholes, ó el deseo de cumplir compromisos que han contraído para entregar en un plazo determinado cierta cantidad de bocoyes de alcohol.

Debido á la triste situación en que se encuentran la mayoría de los cosecheros de esta comarca, se han efectuado algunas compras de vino, á precio sumamente bajo, pero puramente obligados para aliviar las más perentorias necesidades de la vida; pero satisficidas éstas serán muy pocas las transacciones que se hagan á los precios de ahora.

Los vinicultores de esta zona, enterados de la grandísima exportación de vino para el mercado francés, y que esta exportación irá en aumento por las muchas necesidades que tiene aquel comercio de hacer compras de importancia, se retraen de ofrecer sus vinos en espera de mejor cotización. Todos consideran inevitable el alza.

El negocio de cereales completamente en calma, sin ninguna exportación para Aragón y Cataluña.

Precios corrientes: Vino tinto superior, á 9 y 10 pesetas los 119 litros; trigo superior, á 27 pesetas cahiz; cebada, á 16.—El Corresponsal.

* Borja (Zaragoza) 15.—El mercado de vinos ha cambiado de aspecto, conforme lo anunció su periódico en el último verano. A muchos les pareció un sueño lo que la Crónica predijo en el verano, pero hoy es una realidad. Los negociantes se venen extraordinariamente en Aragón, Navarra y otras regiones, habiendo venido muchos de Francia; las partidas ajustadas son enormes en todas las comarcas.

Aquí han comprado á 12,50 y 13 pesetas alque, pero á estos precios no quieren ceder los tenedores, y es inevitable el alza.

Precios de otros artículos: Trigo superior, á 14 reales la anega; idem corriente, á 12,50; cebada, á 8,50; alubias, á 38; aceites, á 46 reales arropa; aúis, á 44; patatas, á 4.—Un Subscriber.

De Castilla la Nueva

Valmajoado (Toledo) 18.—La cosecha de vino ha superado á los cálculos que hicieron los vinicultores, quedando todos muy satisfechos de la cantidad y calidad; no así del precio, que por las uvas ha sido en esta zona de 30 céntimos arropa. Con tal cotización sólo se saca para la vendimia y acarreo del fruto.

Los vinos de la cosecha de 1894 se ceden á 6 reales cántara de 16 litros los superiores, y de 5 á 5,50 los del medio. Con tales precios y la corta extracción de todos los artículos, se atraviesa una crisis como no se ha conocido, esperándose mal invierno para la clase proletaria, y hasta para la regularmente acomodada.

La cosecha de cereales ya le manifestó que fué corta. Sin embargo, los precios son bajos.

El trigo de aquí es riquísimo, y se ofrece de 34 á 35 reales fanega; precios que empujan á los propietarios. Las algarrobas se venden á 26 reales y la cebada á 24.—M. M. Y.

* Quintanar de la Orden (Toledo) 18.—Estos días se nota gran movimiento en la compra de vinos, y á buenos precios, que resarcirán algo las pérdidas de años anteriores, mejorando la situación de la vitivinicultura.

Muchos compradores para Valencia, Cataluña, Suiza, Francia y América, ajustan cuanto á la venta sale, pagando los blancos á 6 reales la arropa de 16 litros, y los tintos á 5,50 en bodega.

Los demás artículos se cotizan como sigue: Azafrán, á 130 y 140 reales la li-

bra, según clase y estado; trigo candela, á 33 reales fanega; idem id. añejo, á 34; jeja, á 32. Animada la demanda.

Para compras dirigirse á los comisionistas que subscriben.—Viuda é Hijos de D. Juan Justo Sanchez.

* San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 18.—Decía á usted, Sr. Director, en mis anteriores que íbamos de desastre: en desastre, pero ahora se ha llegado á la desolación, por lo cual no he querido tomar la pluma, sabiendo que se clama en desierto y que todo es perdido.

La uva albilla, de lo mejor del mundo, tirada en Madrid todo el verano, habiendo habido muchos dueños que con la venta no han cubierto los gastos, y todos sin traer apenas sobrante.

Esta es una de las grandes riquezas que tenía este pueblo, hoy reducida á la nada.

El vino, sin vender, lo que no ha sucedido nunca, dándose por los cosecheros á 5 céntimos el medio litro, teniendo que pagar 50 céntimos por arropa para los consumidores; la arropa se vende á 5 reales, y mucho para las destilerías, de 40 á 50 céntimos arropa; se lleva algo á Madrid, y se pagan 10 reales por arropa y es otra muerte para las ventas.

Consecuencia de todo esto, que estas vendimias se ha pagado por la carga de uva tinta de 8 arrobas 10 y 12 reales, lo que constituye la ruina de los labradores, y con ellos el resto del pueblo.

El año pasado quedaron muchas viñas sin labrar; pero si esto no varía, este año quedarán, en general, todas.

Por su ilustrada Cañica veo que hay animación en la venta de vinos; y como por aquí aún no ha venido nadie, el primero que venga hará negocio redondo.

Hay mucho de 1894, lo que nunca ha sucedido; grandes deseos de vender y mucha miseria, y desde luego se dará á cualquier precio.

La vendimia ha terminado con tiempo bueno en general; la cosecha ha sido regular; saldrán buenos caldos, como de costumbre, y si tienen compradores, ya pueden tomar buenas partidas de mostos, y por hoy muy baratas.

La calidad de estos vinos se demuestra con decir que 22 expositores que mandaron sus vinos á París, todos fueron premiados con medallas de oro, plata y bronce, lo que no podrán decir otros pueblos.

La cosecha de aceituna, casi nula, si bien la sementera ha sido buena.

De cereales, se importa trigo de 36 á 38 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 24, y algarrobas se venden del pueblo á 24.

Se anunció la cobranza del segundo plazo de la contribución, y siendo el mejor tiempo de pago, creo no habrán llegado á 200 los que hayan pagado, y no por falta de voluntad, sino por carecer de... metálico y de... no tener para comer.—R. M.

* Arganda (Madrid) 19.—La cosecha de vino ha sido abundante y lo propio ocurre en Chinchón y Colmenar. Estos tres pueblos han elaborado más de 1.200.000 arrobas. Las clases son buenas, si bien se dice que algunas tinajas resultan algo dulces, pero esto es una excepción.

Aquí ha comenzado la venta del nuevo, midiéndose pequeñas partidas á 7,50 reales la arropa, cuyo precio no es malo para empezar.

De vino viejo hay pocas existencias, no cediéndose á menos de 10 reales la arropa.—V.

* Noblejas (Toledo) 19.—Con lo que han producido los vinícolas en este término y la mucha uva que se ha comprado de los pueblos inmediatos, calculo se habrán elaborado en esta bodega más de 350.000 arrobas de vino. La demanda de mosto empieza con animación á 7 reales arropa. Igual precio según me dicen rige en Daimeil.

El vino viejo, á 10 reales arropa.—Un Subscriber.

De Castilla la Vieja

Gumiel de Izán (Burgos) 17.—El día 4 del pasado mes se dió principio á la vendimia oficial, sin perjuicio de que algunos habían comenzado tres días antes en este pueblo; y, á pesar de haberse repetido la pisa en algunos lagares, se ha visto entrar uva por las calles en estos días por no haber encontrado medio de colocarla.

Entre comisiones extranjeras, fabricantes de aguardientes y montañeses de Santander y Burgos, habrán comprado unas 20.000 cántaras de mosto, y aún se encuentran casi todas las pilas atestadas de él, cediéndose á 25 céntimos cántara, por no haber ya vasos donde meterlo, aun habiendo dado lo de la cosecha anterior á última hora á 50 céntimos y tirado algo que había reajejo.

En fin, para los que no tienen envases ha sido una verdadera calamidad este cosechón, porque no les produce ni el gasto de la vendimia, y á los demás, si Dios no lo remedia, sucederá poco más ó menos. Las cubas de vino que quedan sin vender no las ceden menos de 3 reales cántara; el aguardiente de vino, se cotiza á 7 pesetas; el de orujo, á 5; el trigo, de 30 á 32 fanega; la cebada, á 26; el centeno, de 22 á 24, y la avena, de 16 á 18.

La cosecha de patatas ha resultado, en general, corta, y la sementera se va haciendo en condiciones inmejorables.—V. A.

* Cigales (Valladolid) 18.—Ha terminado la recolección de la uva, que ha dado un rendimiento cual nunca se ha conocido, pues aseguran los prácticos que se habrán elaborado unas 200.000 cántaras de vino, sin contar con lo que se ha quedado en el campo por no tener los propietarios donde encerrar tanto caldo.

Por más que han estado trabajando cuatro cuadrillas de cuberos casi día y noche para colocar más de 60 cubas nuevas, ha quedado mucho mosto en las pilas, lagaretas y cocederas, y eso que en plena vendimia se vendieron unos 7.000 cántaras al ínfimo precio de 2 reales. Esta cotización continúa hoy para todo lo que está en los depósitos antes mencionados, y la de 5 y 5,50 reales por las cubas que se van aclarando y poniéndose en condiciones de consumo inmediato. Toda esta comarca es muy visitada por los negociantes en vino, pero los vinicultores, entusiasmados con la mejora de precios, van cediendo los estrictamente necesarios

para sus urgencias. Sin embargo, como la cosecha es tan extraordinaria, no falta vino llamado á la venta. De Valladolid acuden todos los días compradores, por ser este pueblo el primero que tiene vinos dispuestos para la venta.

Los vinicultores, que ven el movimiento comercial que hay en la Rioja para Francia, esperan que este año no han de visitar los comerciantes de Burgos, pues surtiéndose de aquel punto, al elevar los precios, vendrán, como en épocas anteriores, á por los buenos claretos, que tanta estimación alcanzan en dicho punto.

La sementera toca á su término con un tiempo superior, por lo que los nacidos presentan buen aspecto.

Los precios que rigen son: Trigo, á 34 reales las 94 libras; cebada, á 23; de los demás cereales no hay venta; el vino, como queda indicado al principio de esta correspondencia.—C. M. B.

* Rioseco (Valladolid) 17.—Al mercado de ayer han entrado 500 fanegas de trigo, las cuales se detallaron á 33 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece dicho grano á 33,50 reales, á cuyo precio se han contratado 1.200 fanegas.

Sostenido el mercado y bueno el tiempo.—El Corresponsal.

* Cuéllar (Segovia) 17.—Encalmadas las ventas de los trigos, á pesar de los bajos precios á que se cotizan.

Con la apacible temperatura, se desarrollan con excesiva rapidez los sembrados. Conviene hiele algo para que contengan el crecimiento y arraiguen más.

Precios: Trigo, á 33 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 23; avena, á 14; algarrobas, á 26; garbanzos, de 80 á 120; harinas, á 12, 11 y 10 reales arropa, según la clase.—El Corresponsal.

* Flores de Avila 18.—Los sembrados nacen muy bien. El tiempo primaveral.

Precios: Trigo, de 33 á 34 reales fanega; centeno, de 25 á 26; cebada, de 24 á 25; algarrobas, de 23 á 24; garbanzos, de 80 á 140.—B. P.

* Avila 19.—Signe encalmado el mercado de cereales; los precios del trigo ruinosos, pues al detall se cotiza de 34,50 á 35 reales fanega, y por partidas sobre vagón á 35,50. A este precio se han hecho 20 vagones para Barcelona. El centeno, á 25,50; cebada, á 25; avena, á 15; algarrobas, á 25; garbanzos, de 80 á 140.—El Corresponsal.

* Briviesca (Burgos) 18.—Desanimados los mercados, tanto porque la cosecha fué escasa, como por la escasez de demanda.

Precios: Trigo, á 35 reales fanega; cebada, á 24; algarrobas, á 32; alubias, á 70. Superior la sementera.—El Corresponsal.

* Medina del Campo (Valladolid) 18.—Floja la exportación de trigos; no ha pasado de 18 vagones, de los que 13 se han facturado á Barcelona y 5 á Manresa. Por partidas pretenden los vendedores de 35,50 á 36 reales las 94 libras sobre vagón.

Precios al detall: Trigo, de 34,50 á 34,75; centeno, de 25 á 25,25; cebada, de 24,50 á 25; algarrobas, de 24 á 25.

Al mercado de ganado lanar entraron 15.000 cabezas, pagándose: carneros, á 54 reales uno; corderos, de 44 á 46; ovejas, á 37; corderos, á 24.

De vino se exportaron 2 vagones.—El Corresponsal.

* Palencia 18.—Mucha oferta de trigos y poquísima demanda. Con esto ni que decir tiene que la cotización es floja. Detállase de 33,25 á 33,50 reales las 92 libras, y sobre vagón hay ofertas á 35 reales las 94 libras.

El centeno, á 26 reales fanega; y la cebada, á 22,50.—C.

De Cataluña

Tarragona 17.—Muy animado el mercado de ayer, por las grandes ventas que se hicieron de vinos y almendras, de aquellos principalmente. En los demás artículos se operó con regular actividad.

La demanda de vinos es extraordinaria, tanto aquí como en Reus, Urgel, el Panadés y otras muchas comarcas vinícolas de Cataluña.

Los precios siguen elevándose.

He aquí los corrientes en nuestra plaza: Tinto, Priorato superior, de 20,50 á 24,50 pesetas la carga (121,60 litros); Vendrell, de 15,50 á 18; Montblanch, de 13 á 17; Bajo Priorato, de 18,50 á 22,50. La almendra mollar en cáscara, á 44 pesetas los 50 kilogramos; avellanadas, á 24,50 idem los 58,40 kilos; trigo, de 12,50 á 15 pesetas 55 kilos; algarrobas, de 3,50 á 4,50 los 41,60 kilos.—El Corresponsal.

* Barcelona 18.—Desanimado el mercado, excepto para los vinos y aguardientes, cuyos precios han subido.

Cotizamos: Trigos de Castilla, de 24,09 á 24,50 pesetas los 100 kilos; idem de la Mancha, de 23,18 á 24,09; jeja, de 22,75 á 23,63; cebada de la comarca, de 10 á 10,35 pesetas hectolitro; avena, de 6,42 á 7,32 idem, según procedencia, valiendo más la de Extremadura; harina blanca superior, de 33 á 34 pesetas los 100 kilos; idem fuerte superior, de 35 á 36; algarrobas, de 8,61 á 10,54 los 100 kilos.—El Corresponsal.

De León

Astorga (León) 17.—La sementera se hizo en buenas condiciones, y los campos presentan ya risueño aspecto. La otoñada es magnífica.

Precios: Trigo, á 38 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; habas, á 64; garbanzos, á 112; harinas, á 14, 13 y 11,50 reales la arropa; aceite de oliva, á 54 idem; idem de linaza, á 46; patatas, á 2,50; vino blanco de Rueda, á 20 reales cántara; idem tinto de Toro, á 20; idem de la tierra, á 16.—L.

* Alba de Tormes (Salamanca) 18.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 35 reales fanega; centeno, á 26; cebada y algarrobas, á 24; garbanzos, de 100 á 110.—El Corresponsal.

* Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 15.—El mercado de ayer ha estado bastante concurrido, no escaseando tampoco las compras, y acusando firmeza los precios que siguen: Trigo al detall, de 33,50 á 34,50 reales fanega; idem por partidas, á 34,50; cebada, de 24 á 25; algarrobas, de 23,50 á 24; harinas, á 14, 13 y 11 reales arropa.

Terminó por completo la sementera, y la nacencia va bien.—El Corresponsal.

De Navarra

Corella 16.—Tengo el gusto de decirle que se ve confirmado todo cuanto la Crónica de VINOS Y CEREALES viene publicando respecto á vinos.

Estamos en la faena de poner los vinos nuevos en claro y parece que han llovido compradores, los cuales acaparan grandes partidas aunque el caldo está turbio. Tampoco se detienen en examinar la graduación. Pagaron el decalitre á 4 reales y hoy medio real más, creyendo que no pasará el día sin que se cotice á 5.

Los vinos parece no tienen tanta graduación como el año pasado, pero la calidad es buena.

Satisfactoria la sementera, pues la tierra está bien de humedad.

Pronto comenzará la recolección de la oliva, cuyo fruto es abundantísimo, y gracias á él tendrán jornal los obreros y no pasarán hambre en el invierno.

Con la mucha oliva y la animación del mercado de vinos, se repondrán algún tanto los propietarios de los malos años pasados.—P. S.

* Muniaín de la Solana 18.—Se terminó la vendimia con buen tiempo y con resultados bastante satisfactorios. Las clases de vinos, superiores, excepto una pequeña parte de cosecha que se recolectó podrido.

Las existencias de vino viejo se agotaron por completo, y si las compras de nuevo no han principiado es porque no se han aclarado. Hay buenas impresiones respecto al porvenir del vino el año próximo.

Los olivos ostentan magnífica cosecha de aceituna, cuya recolección no se hará esperar.

Este país ha llegado á un extremo de pobreza que no se había conocido, efecto de la depreciación de los frutos.—F. P.

* Obanos 17.—En Octubre terminó la vendimia, operación realizada en regulares condiciones, con resultados bastante satisfactorios; en cantidad ha excedido á la del año anterior y en calidad se cree que también serán superiores los caldos. La graduación de la uva que ha obtenido en el glucómetro ha sido de 13 á 16° de azúcar.

Casi todos los propietarios hemos andado tan mal para colocar la nueva cosecha por no haber podido dar salida para principios de Octubre á la anterior, que á última hora se han cedido vinos desde 2 reales en adelante; y gracias al buen acopio que han hecho la casa Lardy y la Sociedad Vinícola de «Las Campanas», contratando todo el vino de venta, si bien á precios ruinosos, sacando del duro aprieto en que se veían la mayoría de los propietarios, se han podido colocar ya los nuevos mostos.

La uva se ha cotizado á 2 y medio reales arropa. La campaña de vinos nuevos ha dado principio con alguna actividad, pagándose á peseta el cántaro (11,77 litros); las existencias de viejo son buscadas, cediéndose de 5 á 6 reales.

La siembra de granos toca ya á su fin, habiéndose hecho en buenas condiciones, por lo que se espera, á nada que las lluvias favorezcan, un buen nacimiento. La cosecha de maíz y patatas regular, pagándose estas últimas á 3 reales arropa.

Otros precios: Trigo para el consumo, á 18 reales robo; idem para simiente, á 20; cebada, á 11; avena, á 10.—C. A.

* Cintruénigo 18.—La campaña de vinos viejos de 1894 ha terminado bien; ni un decalitre de vino queda en manos del cosechero en toda esta zona; desde el mes de Septiembre la demanda fué tan importante, que los vinos que no encontraban comprador á 3,50 reales decalitre, se despacharon á 4,50 y 4,75, sin que ninguna de las casas compradoras haya podido comprar todo el vino que necesitaba.

La cosecha de uva ha sido abundante; tendremos clases regulares, si bien no tan iguales como el año anterior; y no ha de contribuir poco á esta desigualdad la manera que cada cosechero tiene de apreciar las causas que han traído esta gran decadencia de la viticultura y los medios de aliviarla; quién cree que hay que dedicarse á enyesar, y enyesa los vinos, para su mejor y más fácil y económica conservación; quién opina por no enyesar; quién que hay que hacerlos de pocos grados; habrá, pues, vino para todos los gustos.

No cree usted, Sr. Director, que no debía legalmente permitirse el *mouillage* de los mostos en zonas que naturalmente dan vinos de 14,50 á 16°, para obtener vinos de 11 á 12°? No es esto una adulteración? Aquí vamos a ver este año ese género de milagros; con mostos que dan 16° de alcohol, azúcar 25, grados Baumé 13,50, gracias al *mouillage* resultarán vinos de 12 grados.

No hay todavía vinos disponibles para la venta; se espera activa demanda y un precio de 4 á 4,50 reales.

La cosecha de olivas, muy buena en cantidad y calidad; precio del aceite, 11,25 pesetas arropa navarra, de 13,392 kilos. M. M.

De las Riojas

Ollauri (Logroño) 15.—Según lo ofrecí, le participo el resultado del aforo de la cosecha de vino. Por dicha operación se ve que la recolección ha sido bastante buena, por cuanto se han elaborado 121.000 cántaras.

De vino de uno y más años conserva esta bodega 47.000 cántaras, la mayor parte de clase fina, que es muy demandada para el interior y la Isla de Cuba.

De vino nuevo se han ajustado unas 8.000 cántaras de 6 á 8 reales, pero á juzgar por las muchas muestras que llevan, tanto los franceses como la Compañía vinícola del Norte de España, la cual suele hacer aquí buenos acopios, es seguro se acentuará la animación con que ha comenzado la campaña.

Buenos los sembrados. Hermoso el tiempo, por más que los vientos del Sur, que han reinado con mucha fuerza, han acabado ó poco menos con el tempero.—M. Z.

* Quel (Logroño) 18.—También este pueblo, como los demás de las Riojas, es visitado por buen número de negociantes en vinos. Hasta la fecha van contratadas cerca de 12.000 cántaras de vino nuevo á

los precios de 5, 6 y 7 reales, excepto las primeras partidas, que por falta de envases se cedieron de 3 á 4 reales. Sigue activa la demanda. Por esto, y las excelentes condiciones de nuestros caldos, que son secos y 14, 15 y 16 grados de alcohol, esperamos que en breve se cotizará á 8 reales. Las existencias en esta bodega pueden calcularse en unas 100.000 cántaras.

La cosecha de aceituna no pasará de regular.

Se está haciendo la sementera, y para el buen éxito conviene llueva pronto.—Un Subscriber.

De Valencia

Elche (Alicante) 18.—El negocio de vinos ha mejorado notablemente por los grandes pedidos que se reciben de Francia; en pocos días han subido los precios un 50 por 100, pues se pagaban á 4 reales cántaro (10,65 litros), y ahora se cotizan á 6. En los demás pueblos productores de la región se observa también extraordinario movimiento.

El aceite se vende de 22 á 26 reales los 8 kilogramos; maíz blanco, á 60 idem los 100 kilos; higos negros, de 32 á 72 idem, según la clase; cebada, de 76 idem cahiz; avena rubia, á 52 idem.—El Corresponsal.

* Alicante 18.—En los últimos veinte días la mayor parte de la cosecha de vino ha sido comprada para la exportación. La actividad en los ajustes ha sido tal, que los comisionistas han adquirido los mostos todavía calientes sin examinarlos. Casi todas las ventas se han hecho con destino á Francia.

La cosecha ha sido en la provincia inferior en cantidad á la de los últimos años; las clases están libres de dulzor, y parecen sanas, pero no tienen el fuerte color ni la riqueza alcohólica que de ordinario.

Los precios han subido mucho; los vinos de montaña de 12 grados, se cotizan á bordo en este puerto de 19 á 20 pesetas hectolitro, y las primeras clases de Pinoso, La Romana y otros puntos, no se consiguen á menos de 21 á 23 pesetas, también á bordo.

En el Grao de Valencia es igualmente inusitado el movimiento, y los precios son elevados.—El Corresponsal.

LAS CÁTEDRAS AMBULANTES de Agricultura

La educación agrícola es un poderoso factor del desarrollo y perfección de la industria rural y sus afines.

Los países más adelantados en la ciencia agrícola deben su adelanto, bienestar y progreso de aquella industria á la difusión que en sus diferentes formas puede darse á la enseñanza agrícola.

El país reúne excelentes condiciones para aspirar á este desarrollo en la producción agropecuaria, y si la reforma se acometiera con denuevo, el porvenir sería halagüeño, porque nuestras condiciones naturales favorecerían notablemente las industrias agrícolas y su desenvolvimiento.

España, que es una nación productora, más debe esta denominación á la cantidad de la producción que no á los medios empleados para obtenerla.

Es natural que al mercado de consumos poco importe que la producción se haya obtenido con uno ú otro remedio, más ó menos perfeccionados; lo que asegura el éxito de un artículo es la cantidad, la calidad y el precio unitario de él.

Pero para el productor los medios con los que puede obtener sus productos tienen la mayor importancia, pues de ellos depende el beneficio económico que de su industria realice.

Considerando, pues, desde este punto de vista nuestra agricultura, es decir, en los medios técnicos en que se desenvuelve, no dejaremos de ver que éstos son muy deficientes y no están á la altura de los tiempos en que vivimos ni de los resultados que podríamos obtener.

Es esta una verdad que se ha repetido en mil formas y que se va repitiendo hasta la saciedad.

De ahí, pues, la necesidad reconocida de mejorar cuanto antes las prácticas agrícolas en que se funda nuestra agricultura, por medio de la enseñanza agraria, de la mayor difusión de los principios científicos de la agronomía.

La prensa agrícola coincide con este sentir, ante la conveniencia de que la enseñanza agrícola está sumamente descuidada entre nosotros.

Si se exceptúa el Instituto de Alfonso XII, que es una Escuela central de Agricultura con muchísimas deficiencias, ninguna otra escuela tenemos.

En cambio contamos con Universidades á montones para dar facilidades al problema del pauperismo.

Y es lamentable que esto se vea en nuestro país, eminentemente agrícola, granero del mundo en otros tiempos.

En el continente se han ensayado todas las formas diversas de enseñanza agrícola, y su estudio se ha adoptado en todas las escuelas, en las Universidades, en escuelas de enseñanza secundaria, en las normales, en las elementales rurales, en todas partes, y todos estos ensayos

LLUVIA ARTIFICIAL

Si la agricultura en muchos estados no adquiere el desarrollo que pudiera esperarse, es por carecer de uno de los elementos fertilizantes más eficaz, cual el agua, y de ella voy a ocuparme, siguiendo como a recuerdo de lo mucho que se ha hecho, desde la mitad de este siglo, para producir la lluvia artificial.

Cierto es, que hace muchos años se han ocupado los sabios de poder producir la lluvia artificial, para que en los tiempos de sequía pudieran contrarrestar ó neutralizar los efectos de ésta. La solución de tal problema la han ido á buscar en la misma atmósfera, valiéndose de medios artificiales, que están bajo el dominio de las ciencias humanas, para que las nubes produzcan la lluvia. Las experiencias llevadas á cabo en los Estados Unidos de América han dado solución al problema planteado, considerado como una locura por mucho tiempo, y como una empresa superior á las fuerzas del hombre, el querer ensayar cómo el agua de las nubes se distribuye en lluvia por la tierra á capricho del animal más perfecto de la creación.

Quiéren los norteamericanos la primacía de semejante procedimiento; empero vienen los franceses á disputárselo, indicando fué un compatriota suyo á quien se debe la primera idea de la lluvia artificial, M. Ch. Le Maout, modesto farmacéutico de Saint Brienc, al que cupo el honor de abordar este problema, en toda su generalidad, para la agricultura. Por su obra, denominada *Doctrina de las condensaciones*, nos manifiesta estudió con detenimiento y minuciosidad los fenómenos meteorológicos, dando de éstos y de la caída del agua del cielo en particular, una explicación eminentemente sencilla, que, sin duda, ha servido de base de partida para las experiencias de los actuales sabios americanos.

Después de numerosas observaciones llevadas á cabo por el mencionado farmacéutico en el año 1854, asegura que una de las causas más frecuentes de la caída de la lluvia, es la influencia de las percusiones ó sacudimientos en el seno de la masa gaseosa, produciéndose por tal causa la licuación del vapor de agua contenido en la atmósfera.

Después de la guerra de Crimea M. Le Maout, fué consultado, por la frecuencia con que se sucedieron las perturbaciones atmosféricas que acompañaron los distintos incidentes militares de la campaña, preguntándole si podían sucederse las lluvias por las comunicaciones producidas en el ambiente por los cañonazos. Contestó reconociendo que había un lazo muy estrecho ó íntimo entre las dos clases de fenómenos, afirmando que las frecuentes lluvias que cayeron durante el período de la guerra, no obedecían á otra causa más que á las violentas sacudidas de la masa atmosférica, por efecto de las descargas de artillería, mayormente en Sebastopol, en donde el sitio duró un año.

Una vez en posesión de semejante descubrimiento, generalizó el mencionado M. Le Maout sus observaciones, anunciando desde luego que cualquier sacudimiento en la atmósfera debido á causas naturales ó artificiales, puede determinar la condensación de los vapores acuosos, con la precisa condición de que en el lugar donde tiene efecto la conmoción, las circunstancias físicas del ambiente deben estar adecuadas, y por lo tanto, no hay que esperar la lluvia en el sitio donde el aire carece de vapor acuosos en cantidad suficiente ó no existan las nubes.

Contiene la atmósfera el agua en estado de vapor, cosa muy natural si consideramos que las aguas ocupan aproximadamente tres cuartas partes de la superficie terrestre, pues aquellas, sometidas á la influencia de los rayos solares, se evaporan constantemente, así como también facilitan la evaporación las corrientes atmosféricas, produciéndose los vapores, que pasan á almacenarse en la bóveda gaseosa que rodea nuestro planeta, originándose en la misma las nubes, que, arrastradas por los vientos hacia todas partes, son origen de las lluvias, cuando las condiciones en que se encuentran son adecuadas para ello.

Siendo la lluvia la caída en gotas del agua condensada en las altas regiones de la atmósfera, observaremos que cerramos con este meteoro el proceso cíclico de la evaporación que tiene lugar en nuestro globo, constituyendo la tierra y la atmósfera un gran alambique destilatorio.

Para provocar un cambio de estado físico al vapor de agua contenido en las nubes, podemos conseguir su licuación por medio del enfriamiento y la alteración de su equilibrio, merced á una sacudida violenta. El procedimiento seguido en América, viene á participar en parte de los dos enumerados; en efecto, se mezclan dos gases explosivos, tales como el hidrógeno y oxígeno, que introducidos en una envoltura impermeable se eleva por su menor densidad en el seno de la atmósfera, como lo efectuaría un areostato, llevando consigo un cartucho de dinamita, pues en el preciso momento de la detonación se produce la explosión de los gases mencionados, de cuya combinación resulta una porción de agua y el consiguiente sacudimiento de la masa gaseosa y vecinal; probado, pues, cómo una conmoción cualquiera en las nubes puede motivar un cambio de estado al vapor de agua, tiene entonces efecto la lluvia.

Se ha ensayado también con el mismo objeto la propiedad de la evaporación de los líquidos para producir el enfriamiento de los cuerpos en contacto ó bajo su influencia. Para ello se eleva á la región de las nubes un líquido de fácil y rápida evaporación, como por ejemplo el éter ó amoníaco, que, evaporándose con mucha celeridad, motivan la condensación de los vapores sometidos á su influencia, y como sea que la licuación del vapor de agua de las nubes produce la lluvia, de ahí que con tal procedimiento se hace factible obtener la caída del agua artificialmente.

No ha mucho, que con el propio objeto se ha inventado en la India un aparato para producir la lluvia artificial; el aparato en cuestión puede disparar un cohete especial, conteniendo un pequeño depósi-

to de éter, que se eleva hasta la altura de una milla (1.852 metros); alcanzada la altura indicada, se abre un paracaídas y el éter va saliendo en forma de espuma fina, que absorbiendo el calor de la atmósfera, baja su temperatura lo suficiente para condensar los vapores acuosos y producirse la lluvia.

Como consecuencia de la condensación del vapor de agua del ambiente, se produce un fenómeno especial, digno de mencionarse por revestir suma importancia; tal es la disminución de volumen que experimentan los vapores al pasar de este estado al líquido, supuesto que 1.800 metros cúbicos de vapor se reducen á un metro cúbico de agua; resulta, por lo tanto, que en donde tiene lugar la lluvia se produce un vacío enorme, tanto mayor cuanto más grande es la cantidad de vapor condensado. Además, la atmósfera está constituida por una masa gaseosa, que en virtud de su elasticidad no puede dejar vacío alguno, tendiendo á precipitarse hacia el sitio donde tiene lugar la condensación con mayor ó menor velocidad, originando semejante movimiento corrientes de aire atmosférico ó vientos.

Según que éstos arrastren nuevas nubes, sobrevienen nuevas condensaciones en el sitio origen de la lluvia, y tal influencia puede hacerse sensible á otros lugares de la atmósfera bastante lejos del primero, y que provistas las nubes de nuevas cargas son conducidas hacia el teatro de las condensaciones, merced á las corrientes aéreas; si durante el trayecto tales nubes sufren alguna sacudida, puede originarse la lluvia artificial, dando lugar á un nuevo foco de condensación, del propio modo que puede formarse un tercero, y así sucesivamente, lo cual está de acuerdo con los fenómenos atmosféricos observados.

La dificultad mayor para la solución del problema referido, consiste en elegir el sitio preciso para la producción del primer foco de condensación, al cual debe sujetarse el movimiento de las nubes, que, procedentes de los mares, deben ir á fertilizar el lugar ó comarca necesitada de la lluvia artificial.

J. AMIGÓ Y ROJALS.

NOTICIAS

Los viñedos de la Gironda han cosechado este año 2.094.873 hectolitros de vino, contra 2.333.996 en 1894 y 4.927.897 en 1893.

Es de advertir que aquella renombrada región ha sido este año poco atacada por las plagas criptogámicas, esperándose que la vendimia no arrojará déficit en relación con la cosecha de 1894, que ya no llegó á la mitad de la de 1893. Sin embargo, como ven nuestros lectores, la producción ha descendido 239.123 hectolitros.

Dicho resultado en una región donde los viñedos ofrecían regular aspecto y no se temía baja en la cosecha, ha causado penoso efecto y aumentado la alarma en los interesados en el negocio de vinos; así es que el conocimiento de la corta recolección del departamento del Burdeos, ha ocasionado nueva mejora de precios, tanto en los vinos nuevos como en los añejos.

He aquí por distritos los hectolitros de vino cosechados en la Gironda durante las tres últimas vendimias:

	1893	1894	1895
Bordeaux	2.361.541	918.567	760.746
Libourne	996.619	560.920	622.713
Lesparre	458.633	293.782	245.689
Blaye	720.779	273.943	273.770
La Reole	222.178	127.245	128.193
Bazas	168.157	79.539	64.863
Totales	4.927.897	2.333.996	2.094.873

Según lo esperábamos, cada día son más halagüeños los informes que recibimos de los mercados de vinos. La actividad en las compras y el movimiento de alza en los precios son generales en España, Francia, Italia y demás países productores.

Los muelles de Cete, Burdeos, el Havre, Ruan, Dunquerque y de otros puertos, están atestados de pipas llenas de vinos de España y Argelia.

En Burdeos se pagan los vinos de Haro (11 grados), de la última vendimia, á 290 francos la tonelada (905 litros). A este precio resulta la cantara (16,04 litros) á más de 14 reales, libre de derechos arancelarios, transportes y demás gastos.

En París se cotizan los vinos nuevos de España de 30 á 36 francos hectolitro, y en Cete de 22 á 29.

Los vinos franceses dan lugar á importantes reventas con primas para los primeros compradores. En el Mediodía apenas hay existencias en poder de los cosecheros. Las clases más bajas no se logran á menos de 20 francos hectolitro en bodega, y las superiores alcanzan los precios de 25 á 26.

En nuestros centros productores siguen á la orden del día las grandes compras, y la exportación es extraordinaria en Alicante, Valencia, Tarragona, Pasajes, Huelva, Cádiz y otros puertos.

Los precios han conseguido nuevas mejoras. Véanse las correspondencias que publicamos en otro lugar.

Las pasas de Valencia son activamente solicitadas en Londres. En la anterior semana se vendieron más de 127.000 bultos, obteniendo muy buenos precios las clases secas, y medianas las húmedas. He aquí la cotización: Inferiores húmedas, á 16 cheques; medio selectas (secas), de 24 á 29; superiores y escogidas, de 42 á 54; extra, á 62.

La lagarta ha hecho grandes estragos en los encinares y alcornoques de la provincia de Huelva. Por tan terrible plaga sólo se podrán engordar este año en Arcoche 800 cerdos, siendo así que anteriormente no bajaban de 6.000.

Las pérdidas en la provincia se calculan en 6 millones de reales.

Del aforo practicado en Ollauri, resulta que este pueblo ha cosechado 121.000 cántaras, cuya producción es buena. Hormilla ha elaborado unas 125.000 cántaras; Badarán, 80.000; Arenzana de Abajo, otras 80.000; Quel, 110.000; Tricio, 34.000; Cárdenas, 60.000.

En Cuzcurrita se cree haya excedido la producción de 230.000 cántaras.

Calculase que en poder de los cosecheros de vino de Argelia sólo queda ya el 15 por 100 de la producción de este año; el otro 85 por 100 ha sido adquirido por los negociantes franceses.

El alza iniciada antes de terminarse la vendimia ha hecho grandes progresos, siendo hoy corrientes los precios de 18 á 25 francos hectolitro, en bodega.

Telegrafían de París: «El grupo agrícola de la Cámara ha presentado la siguiente enmienda al informe de la Comisión que entiende en el proyecto de reforma de los derechos sobre las sucesiones: «Los valores mobiliarios franceses y extranjeros, así como los títulos franceses y extranjeros, quedan sometidos á una tarifa, en las sucesiones, de 5 céntimos por 100 francos de capital. Este derecho se percibirá con arreglo á las leyes existentes para los derechos de Timbre y transmisión de valores mobiliarios.»

La costera de besugo empieza bien este año para los pescadores de Gijón.

Todas las embarcaciones regresan á puerto con buenas cantidades de aquel pescado, y la exportación que actualmente se hace para Castilla es de bastante importancia.

En el cortijo La Barragana, término de Linares, se han arrancado últimamente buen número de miles de plantas de tabaco.

«Qué gran riqueza pierde España por no permitirse el cultivo del tabaco!

Los trabajos para la rectificación de las cartillas evaluatorias en la provincia de Granada, continúan con gran actividad, bajo la dirección de D. Antonio Butija.

Entre los últimos términos municipales, cuyos trabajos se han recibido en el Ministerio de Hacienda, figura una municipalidad que tiene 18 tipos de tributación distintos.

En Perelló se pagan los nuevos aceites á 13 pesetas 25 céntimos el cántaro de 15 kilos, siendo muchas las demandas y pocos los vendedores, lo que hace confiar en que suban de precio.

Si la tendencia es buena en Cataluña, en cambio en casi todos los mercados de Andalucía se acentúa la baja de precios de los aceites.

Asegúrase que se ha constituido definitivamente la Compañía para realizar la construcción del ferrocarril de Madrid á Santoña con el capital necesario.

Hace un mes empezaron los estudios del trazado y nivelación del trozo entre Santoña y Cicero.

Ha terminado ya en todos los ingenios de la vega granadina la campaña azucarera, cuya duración ha sido en algunas fábricas de cuarenta días y en otras de veinte.

Han trabajado nueve fábricas, resultando la zafra no solamente muy corta, sino mezquina, puesto que no se habrán molido en junto más que unas 40.000 toneladas de remolacha, ó sea dos terceras partes menos próximamente que el año anterior.

El túbrculo se ha pagado, por término medio, á 35 pesetas la tonelada, habiendo servido de base su riqueza sacarina, á razón de 30 pesetas los seis grados.

El número de trabajadores que han tenido ocupación durante la zafra asciende á 1.800; hoy sólo quedarán ocupados en las fábricas de 90 á 100.

Va tomando gran incremento el injerto de las cepas americanas en esta temporada de otoño. Es un hecho indiscutible que los injertos practicados en este tiempo dan brotes más desarrollados en la próxima primavera que los verificados á últimos de invierno y los meses siguientes. La cepa patrón no pierde ahora la savia que en primavera perdería, y si la soldadura en el injerto se verifica bien al despertar la vegetación en el nuevo año, queda establecida desde luego una buena circulación de la savia entre ambas partes que componen la nueva cepa. Las uvas que suelen comunemente dar los injertos al primer año, salen con el primer brote y tienen el tiempo suficiente para madurar y ser vendimiadas. Además se observa que los retoños que da el patrón, los cuales han de ser continuamente arrancados si se quiere tener una cepa bien constituida, son en mucho menor número y en algunas cepas ni aparecen tan sólo. No es esta una de las menores ventajas del injerto de otoño. Por desgracia la temporada es corta; no puede ser anticipada porque no se encuentran sarmientos cuya madera sea bastante madura para dar buenas pasas para el injerto; no puede prorrogarse por muchos días, pues dentro de breve plazo vendrán los fríos y las heladas que podrían perjudicar á los injertos en formación, ó cuando menos hacer que no se verificara desde luego la soldadura, la cual, teniendo lugar á últimos de invierno, vendría á resultar como si en esta última temporada se hubiera injertado.

Dicen de Cognac (Francia) que toda la cosecha de vino ha sido acaparada en ocho días por los industriales y comerciantes. No se recuerda campaña tan breve y activísima, atribuyéndose á la superior calidad de los nuevos caldos y á lo corta que ha sido la cosecha en el departamento de Charente.

Dicen de Cognac (Francia) que toda la cosecha de vino ha sido acaparada en ocho días por los industriales y comerciantes. No se recuerda campaña tan breve y activísima, atribuyéndose á la superior calidad de los nuevos caldos y á lo corta que ha sido la cosecha en el departamento de Charente.

Dicen de Cognac (Francia) que toda la cosecha de vino ha sido acaparada en ocho días por los industriales y comerciantes. No se recuerda campaña tan breve y activísima, atribuyéndose á la superior calidad de los nuevos caldos y á lo corta que ha sido la cosecha en el departamento de Charente.

Dicen de Cognac (Francia) que toda la cosecha de vino ha sido acaparada en ocho días por los industriales y comerciantes. No se recuerda campaña tan breve y activísima, atribuyéndose á la superior calidad de los nuevos caldos y á lo corta que ha sido la cosecha en el departamento de Charente.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 19
París á la vista 18 20
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 29 85
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-ala, 5

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA) DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

PRECIOS EN MADRID	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charente	1 ESQ aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO		
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	»	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	»	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	»	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	»	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	»	40
Caja con 25 botellas	»	»	50	»	50
Idem » 12 id.	»	»	25	»	25
Idem » 25 medias botellas	»	»	32	»	30
Idem » 6 botellas	»	»	18	»	13

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 cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.

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



Prensa para uva

Las mejores prensas para uva, por su gran presión y fácil mecanismo, se hallan de venta en casa de los señores

JORGE MARTÍN E HIJOS ALAEJOS

(Provincia de Valladolid)

quienes remiten catálogos y pormenores á quien los pida.

WORMS, JOSSE & C^{IE} Línea regular de vapores directos para Burdeos Rouen y París

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 á los señores Worms, Josse & C^{ie} en Pasajes. (GUIPUZCOA)

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS DE

LORENZO RACAUD Montemolin y Paseo de Torrero ZARAGOZA

Remitirá gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten. Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos

OCASION

Aparato de destilación continua, sistema Egrot, núm. 4, de cobre 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 á los señores Cusá Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).

A los vinitores conviene saber que si quieren evitar el arroyo ó el ácido en sus vinos, deben usar en la pi-a el Desacidificador por excelencia —(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente).

TONELERÍA BORDELESA DE FRANCISCO M. JIMENEZ Labastida (Rioja)

Especialidad en bodegas construídas con maderas de Austria, Bosnia y de América, según precio. Barrilería para exportación de vinos de América.

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LA MOTHE Malaga — Manzanares

TORTA DE COCO Excelente alimento para ganados y aves de corral

Lo constituye el residuo de la fabricación del aceite de coco. Altamente nutritivo, y facilita el desarrollo muscular, engorda rápido, aumento y mejora de carnes y leche, con notable economía sobre los demás alimentos habituales. Así lo declaran cuantos lo ensayan, adoptándolo definitivamente. Especialísimo para ganado vacuno y de cerda.—Pedir prospecto con sello al Sr. Administrador de La Revista Vinícola y de Agricultura. Plaza del Pilar, 14, 15 y 16, segundo.—ZARAGOZA

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de cubida, á 35 y 40 pesetas uno; idem de 700, á 46; medios bocoyes de 330, á 24; bordelases de roble de Bosnia de 225 á 228, á 18; idem de roble americano de 225, á 16; medias pipas de 210, á 19; cuarterolas de 102, á 10.

Sobre vagón en Bilbao Dirección: Tallier mecánico de Zuricaldy Echevarria y Compañía, BILBAO.

BODEGAS del Marques de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Legorria)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Médoc. Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Barbara, 5.

MÁQUINAS AGRÍCOLAS VITÍCOLAS Y VINICOLAS DE JH. PILTER

Casa la más importante de Europa para la venta de estas máquinas.—Dirigir los pedidos á nuestros únicos representantes y depositarios

Larrea, Landa y C^{ie}—BILBAO.

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SARRA propietario de grandes viñedos en Alcañón (Rioja), y de la bodega «La Salud». Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

CONOSÓ TINOS

Se venden en Criptana (Maucha) 3 conos de 8.000 arrobas de cubida cada uno, y 2 de 4.000 arrobas, de madera de pino, cellos ó aros de acero y con solo un año de uso.

Dirigirse á la Sra. Viuda de Pablo Pomes, Fábrica de licores.—BILBAO.

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 ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

El importante Establecimiento de HorticuItura DE JOAQUÍN ALDRUFEU

Calle del Bruch, 182, Barcelona Remitirá gratis su extenso catálogo general á todos los que lo soliciten.

SEGADORA UNIVERSAL

Las brillantes campañas realizadas por nuestras segadoras en Navarra, Castilla la Vieja y Extremadura, y su rápida aceptación demuestran la superioridad de la Segadora universal para el agricultor español. Es la más simple. 2 ruedas dentadas. La más ligera. . . 260 kilogramos. La más barata. . . 400 pesetas.

ELIZALDE Y COMPAÑÍA (BURGOS)

VINOS TINTOS NUEVOS de 12 á 14º, limpios, buen color natural y excelente aroma, de 10 á 15 pesetas bistro (150 litros), y a go más inferiores, 12 á 13º, de 7 á 9 pesetas igual medida, puestos sobre vagón en esta ción de Lardienta ó Almuñévar.

Contra el envío de 3 pesetas en libranza sobre Zaragoza ó Huesca se remiten dos sacos sobre correo, certificadas, ó tres por ferrocarril, porte pagado.—Comisión por vagón, 30 ptas. Dirigir la correspondencia á

BLAS BANZO COMERCIANTE Y COMISIONISTA ALMUDEVAR (Huesca)

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA (GRANJA DE SAN JUAN)

Cultivos en grande escala de toda clase de árboles, tanto frutales como maderables, para paseos, carreteras y parques. Plantas jóvenes, así frutales para patrones de injerto como á bultos para la repoblación de montes, solos y orillas de rios. Árboles grandes para paseos donde se desea disfrutar pronto de agradable sombra. Se remite catálogo por correo á quien lo pida.

Propietario: ALEJANDRO PALOMAR Espoz y Mina, núm. 16.—Zaragoza

OBRAS DE UTILIDAD

Tratado del cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y restablecimiento de la vid europea por injerto: enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por D. J. Hidalgo Tablada. Tercera edición corregida y aumentada, siendo hoy la obra más moderna y completa. Un tomo ilustrado con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

Almidones féculas y sus derivados.—Fabricación del almidón de trigo, arroz, maíz, etc.; féculas, dextrinas, amasado a brazo y mecánico; preparación de la levadura; hornos ordinarios y modernos; pirómetros; últimos procedimientos de panificación; fabricación del pan blanco, moreno, de centeno, de flor, de Londres, de París, del Norte, de Viena y otros de lujo; termina esta utilísima obra con la fabricación de galletas y pastas de diferentes clases. Un tomo ilustrado con 37 grabados, 3 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

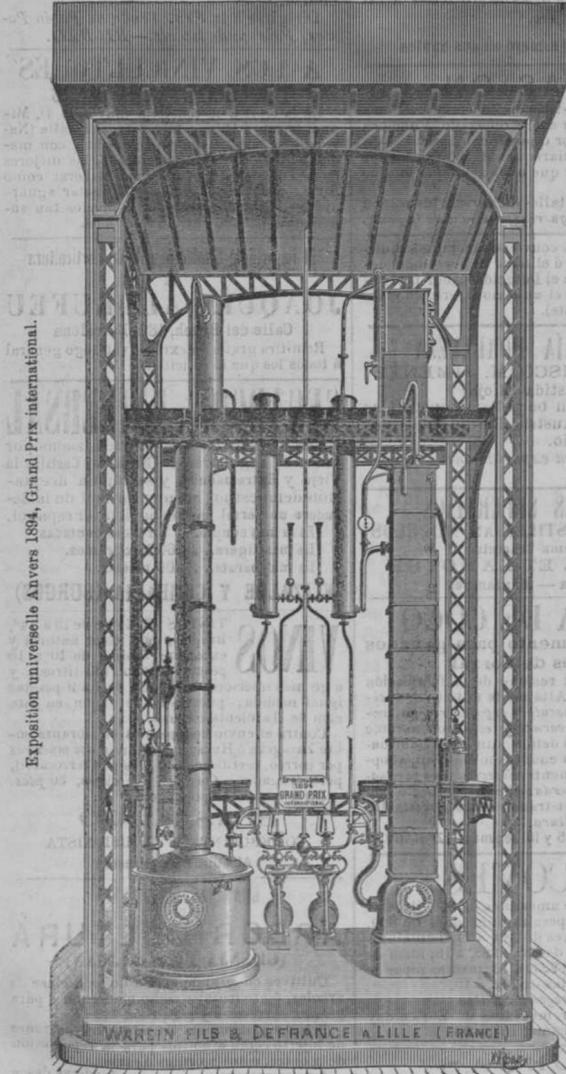
Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten a provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

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.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar e injertar, etc.

ALAMBIGUES DEROY. Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR Y RECTIFICAR de DEROY FILS AINÉ. Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, París. MEDALLA ORO, Exposición Universal París 1889. Se remite en viñetas cuatro sellos de 15 céntimos al autor.

ARTICULOS SOBRE VITICULTURA AMERICANA POR JOSÉ SANS (Proprietario viticultor) en VIURE, provincia de Gerona. Se remite en viñetas cuatro sellos de 15 céntimos al autor.

WAREN FILS & DE FRANCE. ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos. COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE. RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior a 97°. Precio todo completo: 5.000 francos. LILLE, FRANCIA.



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

Los primeros peritos científicos y los principales viticultores recomiendan el empleo del FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO. Privilegio HUGOENENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º enriquece el vino con una sal reconstruyente, que entra por mas de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcerse de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos; y de los cuales tenemos las apreciaciones a la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita mas que el vino sin yeso, a la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente o añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad. Se desean representantes con buenas referencias en las principales publicaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse a D. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

VALLS HERMANOS. INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION Fundados en 1854. 19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA. Premiad con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades. Maquinaria e instalaciones completas, según los últimos adelantos, para Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, a brazo, caballería ó motor. Fabricas de flecos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor. Fabricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas a brazo, por caballería ó motor. Fabricas de harinas y sus anejos de molinería. Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Maquinas de vapor, Motores a gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias. Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA. Teléfono núm. 595.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown rot, black rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladsporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el DR. D. F. GARAGARZA. Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA. SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA. Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guanamáno, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas, Cárdenas, Guanamáno, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Viciosa, el 16 de Octubre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, R. Larrinaga, el 23 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 30 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Leonora, el 6 de Noviembre. 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. LINEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BÉNITA, RITA, PAULINA y MARIA. El 9 de Octubre saldrá el vapor español Rita, 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 a su consignatario D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER.

LA VITÍCOLA CATALANA DE FRANCISCO CASELLAS, PROPIETARIO VITICULTOR ACEQUIA, NUM. 9, 1.ª-BARCELONA. GRANDES Y ACREDITADÍSIMOS CRIADEROS DE CEPAS AMERICANAS bien clasificadas: los más importantes de la provincia y anexas a esta capital. Precios económicos. ESPECIALIDAD EN BARBADOS INJERTADOS para uvas de postes desde la más precoz a la más tardía, uva de embarque, para enredaderas, uvas de lujo para regalos exquisitos y para vinos tipos de las principales comarcas de España. Proveedor de Centros, Cámaras agrícolas, Diputaciones, Gremios, Ingenieros, Sindicatos, Comisarios de Agricultura de la Península y Baleares.—Autenticidad garantida en todos los artículos.—Quince años de práctica.—Importación directa y depósito de Rafia en Madagascar.—Abonos químicos para viñas y frutales.—Cuchillo Künde y demás accesorios de viticultura moderna.—Calcetón de Mr. A. Bernard para analizar los terrenos destinados a la viña ó parrales. Premiado con cuatro medallas y varios diplomas de primera en Gerona, Badalona, Tarrasa y Barcelona.—En venta «Reglas prácticas para la reconstrucción de la vid americana.» Segunda edición, obra del mismo propietario, corregida y aumentada con gran número de grabados. En rústica 2,50 pesetas, en mi despacho. Maquinaria Agrícola, Vitícola e Industrial MORATONA GENIS Y C.ª PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA. BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega. AVANTADORAS, 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 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: plaza de Isabel II, núm. 1.3.ª, dcha., Madrid.

EGROT. INGENIERO CONSTRUCTOR 19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS. EXPOSICION UNIVERSAL, PARIS 1889. FUSA ARROBADEO Y RECTIFICADOR. ESPECIALIDAD EN VINOS. APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR ALCOHOL A 40° SIN REPASAR APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO. Catálogo en informes, franco.

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. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capraccio Gutiérrez, Horno de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER. Ingenieros y constructores de maquinas para la agricultura y para la industria; prensados en cuantas exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA. Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas a vapor, por caballerías ó a brazo. Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos. Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza a vapor, a gas ó gasolina, a viento y a mano. Bombas contra incendios, movidas a fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones. Araños y demás aparatos para la elaboración de las tierras. Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra. Molinos y Fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo. Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas. Fundición de hierro y construcción de toda clase de maquinas.

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. Árboles maderables, de pascos y adorno. Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos. VIDES AMERICANAS de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente a este importante ramo. Lathyrus silvestris de Wagner, nueva planta forrajera para terrenos áridos y secos, semilla auténtica de Babiera. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviara el Catalogo de este año gratis por el correo a quien lo pida.

A. VANDYCK ET C.ª IMPORTADORES DE VINOS Y AGUARDIENTES "DOMINION HOUSE", 110, Fenchurch Street.—LONDRES E.C. Encárganse de la venta á la comisión de vinos y aguardientes y garantizan la realización rápida, y en buenas condiciones, de las mercancías que se les confia.—Comisión moderada. ADELANTOS INMEDIATOS ESCRIBIR PARA MÁS INFORMES