

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

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 XXI

Miércoles 14 de Septiembre de 1898

NÚM. 1862

CARTAS DE UN RURAL

Los años económicos y la desorganización de nuestra Hacienda pública

Desde que se implantó la moda de confeccionar presupuestos para años económicos en vez de años solares, todos los servicios se trastornaron y siguen sin entrar en caja, especialmente los de recaudación. Como las Cortes votan los presupuestos hace muchos años dentro del mes de Junio y algunos pasado éste, no pueden ser confeccionados por Diputaciones y Ayuntamientos en regla. Los suyos respectivos, ni los repartos de las contribuciones territorial y de consumos. Llegada la época de la recolección de cereales, y tras de ésta la de la uva y aceituna en muchas provincias, y como la mayor parte de la población rural se encuentra ocupada en dichas faenas y ésta es la que forma parte de Ayuntamientos, Juntas periciales y repartidoras de consumos, no hay fuerzas humanas que puedan reunir las y ejecutar las operaciones necesarias para un legal y equitativo reparto de impuestos. El Secretario del Ayuntamiento, con alguno ó algunos aficionados al manejo de estos asuntos, son los encargados de todas las operaciones, siempre fuera de tiempo y con el mencionado retraso, y obligan por miedo ó por ignorancia á firmar como en un barbecho actas, repartos y listas cobratorias. Mientras que se remiten á la capital de la provincia, son examinados, aprobados y devueltos todos los documentos, pasan días y aun meses, y como son muchos los que se reúnen en un tiempo dado y molestias de estudiarlos, todas ó muchas de las torpezas ó maldades vienen justificadas con el sello de la Delegación donde ésta es poco escrupulosa. Mucho podría decir sobre los procedimientos que se siguen en la confección de apéndices y repartos de la contribución, pero como no es posible probar ciertos delitos y no me agrada el papel de denunciador, me callo.

Urge restablecer la confección de presupuestos por años solares, relevar á los Ayuntamientos de la obligación de la cobranza de los impuestos en la forma que hoy lo ejecutan y de la formación de repartos de consumos sin bases fijas y claras, por los efectos desastrosos que produce en la tranquilidad del vecindario y en evitación de graves disgustos y hasta de crímenes y persecuciones. La *costumbre* de rendir cuentas Ayuntamientos y Alcaldes ha desaparecido en ambas provincias ó muchas localidades, y como no las entregan los Alcaldes por su conveniencia ó celo, rara vez son pedidas si la política no toma parte en ello. El tratar á las autoridades locales por las de provincia con el desdén, desprecio, rigor é injusticia que por lo regular se usa, contribuye á alejar de los municipios á la gente honrada y son ocupados sus puestos por otra indigna de ellos.

Las Diputaciones provinciales deben desaparecer ó reformarse la ley porque se rigen, así como también todo Ayuntamiento menor de 1.000 vecinos, con objeto de ahorrar gastos obligatorios de sus presupuestos y ver si por este medio son elegidos concejales personas que sepan defender los intereses del común. Existen muchos Ayuntamientos que les es imposible cubrir ese presupuesto, á pesar de recurrir á los repartos de arbitrios por carecer de contribuyentes, y algunos ni tienen personal suficiente para concejales é individuos de las demás Juntas municipales. Los ingresos de las Diputaciones provinciales, basarlos y repartirlos á los pueblos por lo que importa sus contribuciones directas, deben de gravar á la propiedad que paga dicha contribución y no al vecino que carece de ella, aunque repito, sería mucho mejor desaparecieran las tales Diputaciones que no sirven para nada bueno, cuando más administrar mal, con lujo de empleados, los establecimientos de beneficencia. Si en las provincias del Norte, exceptuando Galicia, existe una administración buena y honrada, es porque como se compone cada municipio de diferentes pueblos ó parroquias, cada una de esta tiene buen cuidado de elegir al vecino más dispuesto para defender los intereses de dicha agrupación de vecindario, y al defender los in-

tereses de las partes se defienden los del todo. Todas nuestras leyes adolecen del defecto de ser poco prácticas, por ser redactadas y votadas por quienes no conocen la vida de los pueblos. Si la concierne y quisieran gobernar, no adolecerían de los defectos que todas tienen.

EL MARQUÉS DE CASA PACHECO.

Septiembre 5 de 1898.

PARA LOS COSECHEROS DE VINO

Nuevo método de vinificación mediante el fosfato bicálcico puro en sustitución del yeso — Privilegio Hugouneug.

Aproximándose las vendimias, llamamos la atención de los cosecheros sobre el nuevo método de clarificación y conservación de los vinos mediante el fosfato bicálcico puro, en sustitución del yeso, y como este producto no está todavía generalmente conocido, vamos á dar á continuación una pequeña reseña de este nuevo procedimiento.

Las dudas de los viticultores españoles, en cuanto al empleo de un procedimiento nuevo, aun sirviendo para el mejoramiento de sus caldos, son naturales y hasta cierto punto justificadas; pero, apoyándonos en las múltiples experiencias y prácticas adoptadas por los viticultores franceses, cuyos numerosos certificados tenemos á la vista, y después de habernos enterado minuciosamente de algunas de las españolas, no tenemos inconveniente en recomendar calurosamente á los cosecheros que ensayen este nuevo procedimiento de vinificación, que, mejorando notablemente los caldos, no pueden en ningún caso perjudicarlos, pudiendo añadir que hasta ahora los mejores resultados obtenidos con el fosfato en vinos españoles han sido sobre los vinos gruesos, duros, ásperos y de difícil clarificación.

En relación con lo arriba dicho, no queremos dejar de recordar que la marcha y el desarrollo de los vinos dependen en gran parte de los cosecheros mismos.

Los vinos deben ser cuidados y educados como los niños; los padres que los abandonan no pueden nunca esperar un buen resultado de ellos.

Muchísimas veces hemos oído quejas de los cosecheros, de que en ciertos terrenos los vinos suelen volverse agrios con más facilidad y frecuencia que en otros. En la mayor parte de los casos, todo esto es consecuencia de los cuidados que se dan al vino. Claro está que si se vendimia la uva demasiado madura, ó si durante la última época de vegetación de la vid ha faltado la lluvia, habrá casi siempre un exceso de azúcar que, no pudiéndose transformar por completo en alcohol y ácido carbónico en el acto de la fermentación, es materia apta para dar luego origen á fermentaciones secundarias que producirán muchas enfermedades en los caldos, de las que la más común es el perjudicial agriolúe.

Años atrás los viticultores franceses, y más particularmente los del Mediodía, sufrieron el percauce arriba indicado repetidas veces; pero á medida que la vendimia se ha efectuado en el exacto punto de madurez, ó se ha corregido éste por la adición de agua y ácido tartárico, para restablecer la exacta proporción, y se ha tenido más cuidado en la rigurosa limpieza de las vasijas donde se conserva el vino, y de trasegarlo éste debidamente, para separarlo de los posos de fermentos reunidos en el fondo, han desaparecido por completo multitud de enfermedades que antes sufría el vino casi todos los años, mientras que en Francia los comerciantes de vino saben muy bien que la mayor parte de los vinos españoles se pierde por vendimiar la uva demasiado madura y por causa de las vasijas sucias y las fermentaciones por no trasegar.

Las prácticas de limpieza y trasego son fáciles de conseguir, y no hemos aquí de indicar detalles de todos conocidos. La adición de agua y ácido tartárico debe efectuarse antes que el mosto haya comenzado á fermentar y en la proporción exacta en cada caso, por lo que conviene hacer un pequeño ensayo con los areómetros para conocer el exceso de azúcar.

Ya el mosto en buenas condiciones para

fermentar, nada interesa tanto al cosechero como el que esta operación se efectúe de un modo completo para asegurar su conservación, y lo más rápidamente posible, á fin de que, clarificado y brillante pronto el producto, pueda liberarlo al comercio, aprovechando los precios, casi siempre más elevados que alcanzan los primeros caldos, obteniendo con esto más pingües beneficios.

Esto se conseguía antes fácilmente con el yeso que, sufriendo una doble descomposición con hertrato potásico que en el mosto existe, daba origen á un precipitado de tartrato de cal, que arrastraba consigo las materias en suspensión, dejando muy pronto el vino en condiciones para su venta.

Esta práctica no es posible hoy emplearla. Los vinos así tratados son perjudiciales para la salud, y las Aduanas extranjeras los rechazan como adulterados. En sustitución al yeso, deben emplear todos los cosecheros el fosfato bicálcico puro, práctica introducida en la vinificación por el eminente químico francés M. Hugouneug y recomendado por distinguidos químicos españoles, como son los señores doctores D. César Santomá, D. Vicente Peset, D. Domingo Greus, don Diego Gordillo, D. Bernardo Aliño, don Bernardo Giner Aliño, D. José Serra, don Luis Montesinos, D. Adolfo Costas, etcétera, etc.

La acción química de dicho producto es exactamente igual á la del yeso, con la diferencia de que la sal que queda disuelta en el vino es el fosfato potásico en sustitución del sulfato de la misma base que allí aparecía.

No hay por qué decir que el fosfato potásico no sólo no es perjudicial, sino altamente ventajoso para la economía, y que los vinos tratados por el fosfato bicálcico puro resultan adornados de ventajas que se pueden resumir en los artículos siguientes.

El fosfato bicálcico puro:

- 1.º Da al vino un color de brillo intenso.
- 2.º Lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á disposición de los interesados.
- 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 caracteriza los vinos enyesados.
- 4.º Aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino.
- 5.º Enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan. (Discurso del catedrático monsieur A. Gautier.)
- 6.º El vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el fosfato bicálcico puro, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se emplea exactamente como el yeso, rociando la uva antes de pisarla. Su precio no es excesivo, pues aumenta el coste del vino, hemos entendido en unos 20 á 25 céntimos por hectolitro, que nos parece poca cosa, comparada á la gran mejora que al mismo aporta.

DESDE RIBAFORADA

Está ya terminándose la faena de las eras, donde este año se ha trabajado mucho para colocar la abundante cosecha de cereales.

Los labradores están contentos de la calidad y cantidad del grano, y para mayor satisfacción, los precios también son buenos, especialmente para la cebada, de la que se ha vendido más de 40 vagones (unos 25.000 robos) de 9 á 9,50 reales vellón, cuyos precios rigen también en la actualidad.

De trigo se ha hecho todavía pocas

ventas, y este grano, que este año es superior, se cotiza de 21,50 á 22 el de huer-ta, y de 23,50 á 24 reales vellón robo, el de monte.

Las viñas se mantienen bastante buenas, á pesar de la sequía de este verano, y si la cosecha pendiente no se malogra, dará seguramente rendimiento satisfactorio. Y como novedad apuntaré que el día 3 se vendió una viñeta de tempranillo de uva negra para obtener vino nuevo dentro de la primera quincena de este mes, para luego empezarlo á consumir, ya que aquí no quedan existencias.

**

Más que río parece el Ebro humilde árrrolluelo, y á trechos tranquila charca, según las escasísimas aguas que pasan lentamente por su anchuroso y ahora seco cauce, alimentado no más que con las filtraciones de la presa del Bocal, donde toma el Canal Imperial el agua. Todo el río es insuficiente para dotar del necesario líquido al Canal, que hoy no puede suministrar riegos suficientes á las plantas, por cuyo motivo el maíz se merma y la hortaliza perece.

Por manera que, como sucede en la casa de los pobres, dura poco también la alegría en la del labrador. Porque si de cereales está bien, de hortalizas y maíz (ramos importantes aquí) anda mal, y la remuneración nunca es completa. Y si esto sucede en tierras que pagan el agua á un Canal como el Imperial, ¿que pasará en tierras de secano?

¿Será que la agricultura es industria sin beneficios ni utilidades? ¿Será que esta tierra ingrata de España no puede ya alimentar á sus hijos? Algo de esto empiezan á pensar espíritus reflexivos; pero mejor es no menearlo.

Queda, no obstante, para consuelo de males y remedios de sequía: el Fisco que todo lo fertiliza con sus copiosos tributos, la Administración que le embellece todo con sus continuos desbarajustes, el parasitismo que todo lo perfecciona en fuerza de saludable actividad....

¡Ah! Hermosa perspectiva si un día aconteciera lo contrario en bien de la agricultura y provecho de la nación.

Pero no confíemos demasiado, esperando tan provechoso cambio, que está lejos de presentirse. Porque sólo la buena orientación del espíritu público, aleccionado en severas experiencias, podría remediar tamaños males.

¿Y cuándo el espíritu público tomará ruta que conduzca derechamente á meta tan sentida....?

N. O.

6 de Septiembre.

EL SAPO Ó PIRAL (1)

Medios de destrucción

Son muchos, según la época en que se aplican, pero como sólo he de ocuparme de los que juzgo más eficaces, enumeraré los otros, para que sean conocidos, sin describirlos; los métodos son: 1.º, desorugado; 2.º, extirpación de botones; 3.º, limpieza del racimo; 4.º, corta y limpieza del pámpano; 5.º, recolección de la crisálida; 6.º, embadurnado con mezcla insecticida; 7.º, descortezado; 8.º, las luces crepusculares; 9.º, tostados del tronco y brazos de las cepas; 10, azufrado; 11, escaldado; 12, recolección de las posturas y placas de huevos.

Como métodos verdaderamente eficaces justificálos por larga práctica, sólo citaré los tres últimos, esto es, el azufrado, escaldado y recolección de los huevos ó posturas.

El escaldado se hace en invierno, vertiendo sobre la cepa agua hirviendo, sirviéndose de una cafetera como de un litro de cabida. Comenzando el derrame por la parte inferior, y subiendo por la cruz y brazos de la planta sin mojar los ojos y yemas. Se recomienda para operar en gran escala por su economía el empleo de las estufadoras en las que hierve el agua con gran economía de combustible.

Ya se dijo que el líquido ha de estar hirviendo para obtener resultado, pues á temperatura menos de 85º c., ya no es eficaz. Con hielos y tiempo excesivamente frío no debe aplicarse.

(1) Véase el número anterior.

En siete horas de trabajo, puede una mujer escaldar de 756 á 840 cepas, de suerte que calculando el precio del agua, el del combustible necesario para alimentar la estufadora y el del encargado de sostener la máquina en servicio, el coste y amortización de ésta podrá en cada caso especial conocer el de la labor por obrero de viña, teniendo muy en cuenta que el gasto de agua puede ser de un litro por pie, como promedio, si se ha de hacer bien, así como el número de cepas tratadas podrá alcanzar los límites de 1.500 á 2.000, como máximo.

La recolección de postura, muy recomendable, no tanto por su precio como por el efecto que se consigue en la amonación de la plaga, y seguramente quien la practique con fe y constancia, conseguirá dominar la plaga. Como las placas de huevos son fácilmente visibles sobre el verde de las hojas, el rendimiento de trabajo compensa su coste.

La operación consiste en recoger las hojas que contengan postura, para quemarlas, ó bien en destruir la postura, aplastando los huevecillos entre los dedos índice y pulgar, con cuyo fin se aproximan las yemas de ambos y se hacen resbalar una sobre otra con fuerza para aplastar los gérmenes de la polilla.

Este método es de actualidad, y deben fijarse en él los viticultores, pues aun en el caso de tener apedreado el viñedo, esto sería un motivo de proporcionar á la planta mejor vegetación para contrarrestar en el año próximo los daños de la piedra, y que la vid se replante antes.

El azufrado se reduce á colocar una campana (que puede ser de cinc, ó media barrica) sobre la cepa, quemando en el interior de la vasija unos 20 á 25 gramos de azufre en mecha ó en cañón; este último debe preferirse.

Los 20 ó 25 gramos de azufre se colocan en porciones del tamaño de una nuez, en un vaso de 10 centímetros por 10. El obrero prende el azufre de los 20 vasos que posee, y una vez bien prendidos, ve la hora y comienza á colocar los vasos bajo cada una de las campanas que recubren las cepas de un renque ó liño. Terminada la operación de colocar los vasos, y cuando pasaron diez minutos, comienza á levantar la primera campana para ponerla en la cepa del renque próximo, haciendo idéntica operación con las 19 campanas restantes, cargando los vasos de azufre, prendiendo éstos y operando como ya sabemos.

Aceptando que un obrero manibre con 20 campanas, y que cada una está diez minutos sobre la cepa, trabajando ocho horas resultarían tratados 960 pies; quitando 60 por el tiempo perdido en cubrir y descubrir, etc., quedan 900 cepas ó tres obreros con un jornal. Con este dato, el coste de la campana y el del azufre, se puede saber el coste de la operación.

No hay que olvidar que este tratamiento, así como el del estufado ó escaldado, sólo puede hacerse en invierno.

Aplicámos ahora el método de recoger las posturas que pongan la polilla, y no olvidemos el del escaldado para el invierno y aun el del azufrado si alguno se juzga con fuerzas para ponerlo en práctica.

Lo dicho no quiere significar que los otros medios carezcan de eficacia; pero he creído conveniente exponer los más acreditados, creyendo prestar un servicio á los viticultores.

LA FILOXERA EN NAVARRA

Importantísimos acuerdos tomados por la celosa Diputación de dicha provincia

1.º Las bajas inmediatas en el catastro de la Diputación y en la contribución provincial, correspondientes al viñedo destruido por la filoxera, deberán solicitarlas los Ayuntamientos antes del 25 de Septiembre de cada año.

2.º Para que pueda ser decretada la baja, es preciso que las fincas invadidas cuya eliminación se pretenda, hayan sido totalmente descepaadas. Esta circunstancia se acreditará por certificación expedida por la Junta de catastro, después de haber comprobado sobre el terreno su exactitud.

3.º La solicitud del Ayuntamiento,

además de la certificación á que se refiere el número anterior, deberá ir acompañada de un estado conforme al modelo número 1, donde se exprese: las fincas descepadas por causa de la invasión, el término donde radican, sus afrontaciones por los cuatro puntos cardinales, la superficie de las mismas, el nombre del propietario y el número de la finca en la hoja correspondiente. Si la finca hubiese sufrido transmisión de dominio en los últimos cinco años, se indicará en la casilla de observaciones el nombre del anterior poseedor y el número con que figuraba en su hoja catastral. Este estado y la certificación á que se refiere el número anterior, deberán ir firmados por los individuos que compongan la Junta de catastro.

4.º Cuando la finca tenga una extensión mayor de veinte robadas, se considerará dividida en parcelas de la citada cabida, y podrá acordarse la baja del capital correspondiente á cada parcela, siempre que hubiese sido descepada en la finca una extensión equivalente.

5.º No se acordará baja alguna á los pueblos comprendidos en las zonas de defensa hasta que las Secciones de Estadística hagan la rectificación del distrito, cuando los Ayuntamientos no hayan recaudado ó entregado en la Depositaria designada á ese efecto la cantidad que les corresponda satisfacer por razón del impuesto establecido en la circular de 31 de Diciembre de 1897 para gastos de defensa.

Tampoco se decretará baja alguna en la riqueza de dichos pueblos hasta el período de rectificación, cuando sus Ayuntamientos no den cumplimiento á las instrucciones que para la defensa les sean transmitidas por conducto del Servicio de Agricultura.

6.º Los Ayuntamientos comprendidos en las zonas de defensa son los siguientes:
Zona 1.ª—Corella, Cintruénigo, Fitero, Monteagudo, Tulebras, Urzante, Cascante, Barillas, Ablitas, Pedriz, Murchante, Tudela, Fontella, Ribaforada, Cabanillas, Fustiñana, Buñuel Cortés, Valtierra, Arguedas, Murillo de las Limas, Villafranca, Marcilla, Milagro.

Zona 2.ª—Funes, Peralta, Azagra.
Zona 3.ª—San Adrián, Andosilla, Carcar, Lodosa, Sartaguda, Lerín, Sesma.
Zona 4.ª—Allo, Dicastillo, Muniaín, Oteiza, Abérin, Morentin, Arellano, Arroz, Los Arcos, Lazagurria, Mendavia.

Zona 5.ª—Viana, Sansol, Torres, El Busto, Bargota, Armañanzas, Aras, La población, Genevilla, Cabredo, Aguilar, Azuelo, Torralba, Esprunceda, Desajo, Nazar, Mirafuentes, Mues, Sorlada, Piedramillera, Etayo, Olejua, Oco, Legaria, Acedo, Zúñiga, Valle de Lana, Ancín, Murieta, Abaigar, Villamayor, Igúzquiza.

Zona 6.ª—Castello, Murillo el Fruto.
Zona 7.ª—Gallipienzo, Cáseda, Peña, Sada, Aibar, Sangüesa, Yesa, Liédena, Lumbier, Arboniés, Ripodas.

7.º No se otorgará baja alguna, para los efectos del catastro provincial ni en los catastros locales antes de la rectificación periódica que realizan las Secciones de Estadística, á los propietarios de las zonas de defensa que no hayan pasado aviso al Ayuntamiento y á la Comisión municipal de plagas denunciando la invasión en su propiedad sin que se hayan presentado ninguno de los caracteres que exteriormente la delatan.

El Ayuntamiento y Comisión de plagas adoptarán las medidas procedentes para contener la invasión, y el Ayuntamiento pasará además á los cuatro días de recibida la denuncia de nuevos focos una nota de la misma al servicio de Agricultura de la Diputación en la forma que se indica en el modelo núm. 2.

Cuando se pida la baja en el catastro provincial del capital correspondiente á estas fincas, la Diputación resolverá si el propietario denunció la invasión con oportunidad, teniendo á la vista el registro que lleve el Servicio de Agricultura y con informe de este Centro.

8.º La Diputación practicará las comprobaciones periciales que estime convenientes, á propuesta de la Sección de Estadística ó del Servicio de Agricultura provincial.

9.º Cuando por el resultado de estas comprobaciones se descubriese falsedad dolosa en alguna de las certificaciones ó declaraciones remitidas por los Ayuntamientos ó Juntas de catastro, se pasará el tanto de culpa al Tribunal, sin perjuicio de las providencias administrativas á que hubiere lugar.

10. Al primer propietario que denuncie la existencia de la filoxera en un término municipal declarado indemne, cuando todavía las cepas no manifiestan al exterior los caracteres propios de la invasión, la Diputación le concederá gratuitamente de sus viveros las vides americanas necesarias para plantar una superficie de treinta robadas de tierra.

11. El propietario de cualquiera de las zonas de defensa que habiendo denunciado oportunamente la invasión en su finca, procediese en los inviernos inmediatos al arranque de las cepas de los focos á una profundidad de 0,50, quemando

después en el mismo sitio de arranque todas las raíces y troncos, tiene derecho á que se le suministre gratuitamente de los viveros provinciales un número de vides americanas de las variedades indicadas para la replantación, suficiente para llevar á cabo ésta en una superficie tres veces mayor que la descepada en esa forma.

12. El propietario de cualquiera de las zonas de defensa que además de denunciar oportunamente la invasión en su propiedad, emplease desde luego para el tratamiento de los focos el sulfuro de carbono á dosis de extinción, tiene derecho á que se le conceda gratuitamente de los viveros provinciales el número de vides americanas necesario para replantar una extensión diez veces mayor que la que haya sido objeto del tratamiento.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Ubeda (Jaén) 6.—La cosecha de cereales fué regular y la de uva es mala; la de aceite se presenta mediana.

Precios: Aceite sobre vagón en la estación de Baeza, con pieles de esta casa, á 12 reales la arroba de 11,50 kilos, con tendencia al alza; jabón duro, á 30; vino, á 14 reales los 16,08 litros; trigo, á 50 reales fanega de 55,50 litros, con tendencia á la baja; cebada, á 20; garbanzos, de 80 á 90 reales la fanega de 69,37 litros, sostenido; anís, á 90.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Angel Fernández y Fernández.*

Jaén 9.—Precios: Aceite, á 42 reales la arroba, con tendencia al alza; trigo, de 52 á 54 reales fanega; cebada, de 21 á 22; habas, de 34 á 40; yeros, de 28 á 29; escanda, á 15; anís, de 60 á 65; garbanzos, de 70 á 120; harina, á 21 reales arroba; salvado, á 12 la fanega.—*El Corresponsal.*

Huésca (Granada) 10.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, á 12 la fanega; idem candeal, á 11; centeno, á 7,50; cebada, á 5; cañamón, á 10; harina fuerte, de primera, á 5 la arroba de 11,50 kilos; de segunda, á 4,75; candeal de primera, á 5; de segunda, á 4,75; alquitrán vegetal, á 2; cañamo, á 12; idem colas, á 5; esparto largo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; vino tinto de 11, á 5 la arroba de 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

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

Baena (Córdoba) 10.—Precios en esta plaza para los artículos que siguen: Trigos, de 50 á 54 reales fanega los rectos y de 48 á 50 los blanquillos; cebada, á 19; habas y yeros, á 32; guijas, á 23; escanda, de 14 á 15; garbanzos, de 80 á 120; aceite, de 39 á 40 reales arroba; vino, desde 24 idem en adelante.—*El Corresponsal.*

Montilla (Córdoba) 9.—Tiempo muy seco y excesivamente caluroso. Todas las plantas sufren mucho. Los olivos han perdido gran parte de la cosecha que mostrarán, y la de uva también se ha mermado.

Poco animada la contratación de ganados en la feria que acaba de celebrarse en esta población. Las mulas se han vendido de 2.000 á 2.300 reales una; los bueyes, de 1.000 á 1.200; y los cerdos, de 49 á 53 reales arroba, habiendo concurrido muchos al mercado, la mayor parte de los cuales no han tenido comprador.

En alza el vino y el aceite.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Cosueda (Zaragoza) 7.—Ha tiempo ya quedó terminada la recolección de cereales, con escasos rendimientos á causa del pertinaz viento Norte que reinó en los pasados meses de Abril y Mayo, pues antes de este tiempo presentaban los campos tan buen aspecto, que hacía concebir esperanzas de una buena cosecha; pero el cambio brusco de anómala temperatura produjo efectos desastrosos.

De vinos quedan pocas existencias en esta bodega, pues no pasarán de 500 alcuques de tinto y 400 de blanco, fluctuando el primero de 22 á 24 pesetas, y el segundo á 45.

La cosecha de uva se presenta regular.—*E. L.*

De Castilla la Nueva

San Clemente (Cuenca) 9.—Se ha vendido buen número de fanegas de candeal de la última cosecha, descendiendo en los precios desde 60 reales fanega á que se vendió lo primero recolectado, á 48 reales á que hoy se vende.

En vinos sigue el precio de hace un mes, á 11 reales arroba, sin que auba, á pesar de lo poco que va quedando y de lo mermado que se presenta la cosecha de uva.—*E. S.*

Toledo 7.—Precios del último mercado: Trigo, á 48 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 20; algarrobas, á 46; avena, á 20; garbanzos, de 80 á 140; habas, á 38; yeros, á 44; harina de primera, á 26 reales la arroba; idem de segunda, á 25; idem de tercera, á 24; patatas, á 7 reales la arroba; vino tinto, á 28 reales cántaro; idem blanco, á 27; aceite, de 43 á 44 reales la arroba.

Por la sequía y los extraordinarios calores se ha perdido la cosecha de aceituna, y se han resentido mucho los viñedos y patatares.—*Un Subscriptor.*

Puebla de Montalban (Toledo) 11.—Se están terminando las faenas de recolección de cereales, y ya quedan muy pocos agricultores por terminar de encerrar las pajas y granos.

La extremada sequía hace que la uva vaya secándose en algunos pagos y la aceituna ya está muy arrugada; llevamos más de tres meses sin llover, y el río Tajo está tan pequeño, que se puede vadear por todas partes y la pesca se coge con suma facilidad.

Los precios son: Trigo, á 54 reales fanega; cebada, de 21 á 22; guisantes, á 40; algarrobas, á 30; vino, á 14 reales arroba; aceite, de 41 á 42, sin tendencia á variar.

Se está celebrando la feria, la cual está bastante desanimada, motivo de la sequía y las circunstancias de la nación.—*G. L.*

De Castilla la Vieja

Sieteiglesias (Valladolid) 7.—La recolección de cereales no ha sido, por fortuna, tan reducida como los labradores en un principio temieron. Las tardías aguas de primavera llegaron todavía á tiempo para mejorar los campos, que se creía no habrían de tener ya remedio.

Puede clasificarse de regular la cosecha de trigo, bastante buena la de cebada y pequeña la de centeno y algarrobas.

Un verdadero chasco ha sido la de garbanzos, que los labradores creyeron abundante hasta el momento de cogerlos, pero no ha pasado su rendimiento de una mitad, con la desventaja de haber quedado el grano muy mermado y representar una verdadera pérdida la escasez de su tamaño.

En cambio, el peso del trigo es verdaderamente extraordinario.

Los últimos calores del mes de Agosto vienen mermando de tal modo la cosecha de uva, que parte de ella se ha secado en agraz, y de no variar el tiempo, las grandes esperanzas que hizo concebir esta cosecha se frustrarán por completo.

Quedan bastantes existencias de vino tinto desde 15 hasta 18 reales cántaro.—*D. A. B.*

Baltanás (Palencia) 9.—El vino ha subido á 17 reales cántaro, debido á lo reducidas que quedan las existencias y á lo mucho que desmerecen los viñedos por la sequía. Los de aquí quedaron destrozados por los pedriscos. Por tanto desastre, se han suprimido los festejos públicos en las ferias que celebramos ayer, hoy y mañana.

El trigo, de 45 á 46 reales fanega; el centeno, á 32; la cebada, de 19 á 20.—*Un Subscriptor.*

Peñafiel (Valladolid) 10.—En alza el vino, cotizándose el nuevo á 18 reales cántaro. Medianas las viñas por la sequía; darán escaso rendimiento.

El trigo, de 46 á 47 reales fanega; centeno, de 27 á 28; cebada, á 20; algarrobas, á 32; avena, de 15 á 16; titos, á 26; yeros, de 30 á 31.—*El Corresponsal.*

Astudillo (Palencia) 6.—El viñedo tiene regular cantidad de racimos; pero la uva está muy menuda, y hasta se seca en ciertos terrenos.

Precios: Vino, á 60 céntimos de peseta la azumbre; trigo, á 45 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 22.—*El Corresponsal.*

Briviesca (Burgos) 7.—Se han presentado en el mercado celebrado en el día de la fecha 2 472 fanegas de trigo, que se pagaron de 46 á 47 reales caña una, según clase; de centeno 87, á 27; de cebada 300, de 22 á 22,50; de avena 39, á 16; de yeros 17, á 34; harina de primera, á 21 reales arroba; de segunda, á 19; de tercera, á 17; harinilla, á 10; cabezucia, á 9; salvadillo, á 7.—*El Corresponsal.*

Palencia 8.—El mercado se va animando á medida que los labradores van terminando de recoger la cosecha.

Las compras animadas y los precios los siguientes: Trigo, de 45 á 46 reales las 92 libras; cebada, de 24 á 25.

De los demás cereales no ha habido transacciones.—*El Corresponsal.*

Valoria la Buena (Valladolid) 7.—Terminada ya la recolección de cereales, se hace público con sentimiento que la cosecha merece la calificación de malísima, porque los rendimientos no pasan de una carga por obrada de trigo, de tres en la de cebada, de una y media en la de avena y de la simiente en la de centeno.

De no llover muy pronto, será nula la cosecha de patata que en pecheco se hace en la localidad, y disminuirá en más de una mitad la regular de vino que se calculaba.

Hemos cotizado en el mercado celebrado ayer á los siguientes precios:

Trigo, á 45 reales la fanega; centeno, á 30; cebada, á 23; avena, á 18; harina de segunda, á 18 reales arroba; patatas, á 7 reales la arroba; vino tinto, á 15 reales el cántaro.—*El Corresponsal.*

Burgos 7.—Nos encontramos en plena trilla con un tiempo de calor. Las compras animadas y los precios sostenidos.

La entrada de todo grano en el mercado de ayer ha sido de 3.400 fanegas próximamente, cotizándose á los siguientes precios:

Trigo blanco, á 45 reales los 42,50 kilos; idem rojo, á 44; idem alaga, á 44 las 94 libras; centeno, á 29 los 41,50 kilos; cebada, á 24 los 32; yeros, á 38 los 42,50 kilos; lentejas, á 71; alholvas, á 40 los 40.—*El Corresponsal.*

Balorado (Burgos) 7.—En el mercado de ayer entraron 500 fanegas de trigo, que se pagaron á 45 reales fanega; 100 de centeno, á 25; 300 de cebada, á 21; 100 de alubias, á 72; patatas, á 5 reales la arroba; vino tinto, á 25 reales cántaro; idem blanco, á 24; cerdos al destete, á 70 reales uno.—*El Corresponsal.*

Arévalo (Ávila) 7.—El tiempo excesivamente seco y caluroso, con lo cual se perjudican notablemente los frutos de otoño y los pastos para los ganados.

Por esta razón la algarroba se sostiene en un precio tan elevado, y todavía se presenta poca al mercado.

El de ayer estuvo algo más concurrido y animado que los anteriores, y es de esperar que se vayan animando más los sucesivos.

Han entrado en este mercado 400 fanegas de trigo, que se pagaron de 47 á 48 reales una; 210 de centeno, de 26 á 27; 250 de cebada, de 22 á 22,50; 180 de algarrobas, de 30 á 31; 850 de garbanzos, de 100 á 180.—*M.*

Medina del Campo (Valladolid) 8.—Se han presentado en el mercado celebrado en el día de hoy 900 fanegas de trigo, que se pagaron á 46,75 reales la fanega; harina de primera, á 22 reales la arroba; idem de segunda, á 20; idem de tercera, á 18; harinilla, á 17 la fanega; comidilla, á 10; salvadillo, á 6; patatas, de 6 á 8 reales la arroba; piñones, de 28 á 29 reales

fanega; vino blanco, de 15 á 16 reales cántaro; idem tinto, de 16 á 17; vinagre, de 14 á 15; aguardiente anisado de 18, de 45 á 46.—*El Corresponsal.*

Valladolid 9.—Hoy han entrado en los Almacenes del Canal 1.500 fanegas de trigo, que se cotizaron de 47 á 47,25 reales las 94 libras (27,17 á 27,31 pesetas los 100 kilos ó 21,45 á 21,56 pesetas hectolitro); y en los Generales de Castilla también entraron 800 de trigo, que se pagaron de 47 á 47,50 (27,17 á 27,46 pesetas los 100 kilos ó 21,45 á 21,68 pesetas hectolitro), y en los mismos almacenes también se presentaron 200 de centeno, que se cotizaron de 27 á 27,50 reales fanega.

En partidas:

Ofrecen 5 vagones de trigo, á 48,50 reales las 94 libras sobre vagón en esta estación; 2 vagones de trigo, procedentes de Rioseco, á 48,50 reales las 94 libras en la estación de San Bartolomé; 6 vagones de trigo, de Zamora, á 48 reales las 94 libras sobre vagón en la misma estación, y 2 vagones de trigo, á 48 reales, sin tomar.

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes:

Triguillo, á 38 reales la fanega; cebada, á 22; avena, á 17; harina de primera, á 21 reales la arroba, con saco, y sobre vagón en esta estación; idem de todo pan, á 20; idem terciilla, á 10; harina de cuarta, á 17 reales fanega, sin saco; comidilla, á 12; salvados, á 8; abejas, á 22.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Lérida 8.—Precios del último mercado: Trigo monte, clase superior, de 18,50 á 19 pesetas la cuartera de 63,36 litros; idem corriente, á 18; idem floja, de 17 á 17,25; idem huerta, de 17 á 17,25; cebada, de 6 á 6,50; habones, de 10,75 á 11; habas, de 10,75 á 11; judías, de 23 á 27; aceite, de 11 á 11,50 la arroba.

El mercado presentó tendencia á la calma, siendo muy pocas las existencias que quedaron en plaza.

Esta comarca de Lérida es casi la única de Cataluña en que durante el verano no ha caído una gota de agua; así es que los campos se encuentran agostados por la sequía, y el fruto cae de los árboles por falta de riego, así como la aceituna, que presentaba una gran cosecha, y, si no llueve pronto, no quedará en los árboles.—*El Corresponsal.*

Reus (Tarragona) 9.—Prosiguen con actividad las operaciones de la vendimia, siendo los rendimientos menores de lo que se esperaba. Las uvas se vienen pagando de 5 á 6 pesetas el quintal catalán (41,60 kilos), notándose tendencia al alza.

La uva blanca ha conseguido en Cambrils el alto precio de 8,50 pesetas quintal.

En el campo de Tarragona han regido los siguientes precios: Uva blanca, de 6 á 6,25 pesetas quintal; idem tinta y blanca, á 5,50.

Los vinos de la anterior cosecha escasean mucho, detallándose: Tinto Priorato superior, de 35 á 40 pesetas la carga (121,60 litros); idem Bajo Priorato, de 30 á 32; idem de nuestra comarca, de 27 á 28; idem blancos, á 2 por grado y carga.

Precios de los espíritus: Destilado de vino, de 108 á 109 duros los 68 cortés, con 35; sin casco; refinados, de 24,50, á 16 la carga; selectos, de 39 á 40, á 130 los 500 litros, sin casco; alcohol de orujo, de 35, á 90 los 68 cortés, sin casco.

La almendra mollar en cáscara, á 50 pesetas el saco de 50,400 kilos; idem esperanza, en grano, á 110 el quintal de 41,600 kilos; idem planeta, á 115; idem largueta, á 100; idem común, de 90 á 95.

Por último, las avellanadas se cotizan: Cosechero, de 38 á 39 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, á 42,50; negreta escogida primera, á 45; grano primero, á 80; y segunda, á 75 quintal; nuevas, de 35 á 36 saco.—*El Corresponsal.*

Montblanch (Tarragona) 8.—Espiritus: De vino, á 110 duros los 516 litros de 35; sin casco; de orujo, á 98 duros los 516 litros y 35; refinados de vino, á 16 los 121,60 litros y 24,50; refinados de orujo, á 15 y 24,50.

Holandas.—De vino, á 12 duros los 121,60 litros y 19,50.

Anisados.—A 16 duros los 121,60 litros y 19,50, y á 14,50 los 17,50.

Vinos.—Tintos para embarque, de 22 á 23 pesetas carga; blancos, sin existencias; vino para la destilación, á 1,25 pesetas por grado y carga.—*El Corresponsal.*

Valls (Tarragona) 10.—Avellanadas: De 38 á 39 pesetas saco de 58 kilogramos.

Almendras.—A 15,50 pesetas cuartera almendra común, á 18 la esperanza, y á 40 los 50 kilogramos la mollar.

Espiritus de vino destilado.—Jerezana, de 68 cortés y 35, de 109 á 110 duros (sin envase); refinado, de 24,50, á 15 carga; holandesa, de 19,50, á 12,50.

Vinos.—Blancos, de 37,38 á 39 pesetas los 121,06 litros; tintos de primera, de 24 á 25; vino á destilar, de 7 á 8.—*El Corresponsal.*

Camprodón (Gerona) 9.—Precios corrientes: Trigo, á 20 pesetas la cuartera de 80 litros; maíz, á 15; centeno, á 14; habichuelas, de 22 á 24.—*Un Subscriptor.*

De Extremadura

Jerte (Cáceres) 9.—Poco, ó más bien nada agradable puedo comunicar á usted en lo que se refiere á la marcha de los negocios agrícolas de este país en el tiempo que ha transcurrido desde mi última, pues los excesivos calores han hecho que se merme tanto el agua, que pocos años hemos tenido tanta dificultad para regar los terrenos susceptibles de ello como el presente, por lo cual es casi seguro que se cogerán pocas legumbres, que son el pan del pobre; por la misma razón, la aceituna se va arrugando y cayendo, y la uva y castaña, si no llueve pronto, se mermarán mucho más de lo que ya están.

He aquí los precios que rigen en ésta: Vino añejo, superior, á 18 reales cántaro; aceite, á 54; aguardiente, á 30; trigo, á 52 reales (las 94 libras); centeno, á 30; cebada, á 28; garbanzos, á 60; y patatas, á 3 reales arroba.—*J. B.*

Almendralejo (Badajoz) 7.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, de 57 á 58

reales la fanega de 100 libras; cebada, á 23 la de 83; avena, á 19 la de 59; habas, á 40 la de 100; garbanzos, de 80 á 140 la de 125; vino tinto y blanco de la última cosecha, á 16 reales los 16,64 litros; aguardiente de vino, á 90 reales los 16 litros; idem doble anís, á 100; espíritu de vino, 39 á 40, á 100.—*P. del C.*

Medellín (Badajoz) 9.—Signe la calma en toda clase de cereales. He aquí los precios que rigen: Trigo rubio superior, de 58,50 á 59,50 reales fanega; idem blanco, de 57 á 58; idem albar, de 55 á 56; cebada, de 22 á 24; avena, á 16; habas, á 39,50 la fanega colmada; garbanzos regulares, de 90 á 110 la fanega colmada; habichuelas á 64; altramuces, á 30.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*J. Soldevilla.*

De León

Salamanca 5.—Durante la última semana han salido 84 vagones de trigo con destino á Barcelona y otros puntos.

Hace muchísimo calor; el río Tormes está sin agua, por lo que los molinos no pueden moler.

Durante la semana han entrado 9.000 fanegas de trigo, que se pagaron á 47 reales una; 200 de centeno, á 29 reales nominales; 500 de cebada, á 23,50; algarrobas, á 34; avena, á 17; garbanzos, de 100 á 200; barbilla, á 42; rubión, á 40; harina de primera, á 24 reales la arroba; idem de segunda, á 22; idem de tercera, á 18; salvadillo, á 6,50 reales fanega; patatas á 6 reales arroba; vino tinto, á 30 reales cántaro; idem blanco, á 30; bueyes de labor, de 1.100 á 2.000 reales uno; novillos de tres años, de 1.300 á 1.800; cerdos al destete, á 50 reales uno; idem de seis meses, á 110; idem de año, á 240.—*El Corresponsal.*

Fermoselle (Zamora) 7.—Principia la animación en los mercados con motivo de haber terminado la recolección, y los labradores no se encuentran descontentos. Los calores por este país aprietan de una manera considerable, y como no ha llovido el verano, la cosecha de uva se puede considerar mediana, y se ve marchar á la carrera por falta de humedad.

Los precios que han regido en el mercado último han sido: Trigo, á 46 reales la fanega; centeno, á 32; cebada, á 22; garbanzos, de 90 á 120; harina de primera, á 20 reales la arroba; idem de segunda, á 18; idem de tercera, á 17; patatas, á 4 reales la arroba; vino tinto, á 16 reales el cántaro; idem blanco, á 20; aguardiente anisado, á 46; idem común, á 33; aceite, á 64.—*El Corresponsal.*

Mansilla de las Mulas (León) 7.—El mercado de ayer se vio bastante concurrido, y muy abundante de toda clase de granos; los precios se sostienen firmes á pesar de que los compradores de trigo compran con flojedad y en pequeñas partidas.

Las labores de recolección adelantan poco, debido á que no hace aire para poder limpiar lo poco que falta.

El tiempo sigue de fuertes calores y sin querer llover, pues si lo hiciera, sería muy conveniente para el viñedo.

Trigo, de 43 á 44 reales la fanega; centeno, de 28 á 30; cebada, de 20 á 21; avena, de 15 á 16; garbanzos, de 84 á 110; habas, de 58 á 66; patatas, á 4 reales arroba; cerdos al destete, de 70 á 94 reales uno.—*El Corresponsal.*

De Navarra

muy seco y esto perjudica al fruto próximo a recolectarse, pues no adquiere el debido desarrollo.

De vino sólo hay 34 cubas, cotizándose de 19 a 22 reales la cántara (16,04 litros). Todavía no se han fijado aquí precios para las uvas; pero en el pueblo de Elciego parece que el Sr. Marqués del Riscal se propone pagar a 8 reales arroba el fruto no castigado por la piedra.—*El Corresponsal.*

Rodezno (Logroño) 11.—El mercado de vinos ha estado animado con motivo de las importantes compras que acaba de hacer la Compañía Vinícola del Norte de España. Según mis informes dicha acreditada Sociedad ha ajustado en este pueblo unas 5.500 cántaras a 15 reales. Las existencias quedan hoy reducidas a 30 cubas.

La citada Compañía ha adquirido también 1.800 cántaras en Gimel y varias cubas en Ollauri y Labastida, todas ellas al precio de 15 reales.

A pesar del daño causado por la piedra y del que viene ocasionando la persistente sequía, esperamos que la próxima cosecha de vino sea en Rodezno mayor que la anterior.—*El Corresponsal.*

Briones (Logroño) 10.—La mayor parte del viñedo presenta mediano aspecto por los pedriscos y la sequía. La cosecha será corta en este término y los inmediatos, excepto en San Asensio que se libró de las nubes malignas.

Activa la contratación de vinos a los precios de 16 a 18 reales cántara. Ultimamente se han vendido 30 cubas quedando 70, que en breve se despacharán si los tenedores no elevan la cotización.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Fuente la Higuera (Valencia) 8.—Precios corrientes: Trigo, a 11 duros el cahiz; cebada, a 22 pesetas idem; aceite, a 11 la arroba; patatas, a 1; miel, a 10; habichuelas, a 6 la barchilla; vino, a 2,25 cántaro.—*J. C.*

Alicante 8.—No puedo darle cuenta de operaciones de uvas, porque si bien antes se hablaba bastante de estos negocios, hoy nada se dice.

A continuación anoto los precios de los artículos que indico, de los cuales tengo existencias: Habas negras (murcianas), a 37 pesetas los 100 kilos; higos secos para quemar, a 9,50; idem para comer, a 30; idem en seretes, a 12,50; idem en cajas de 10 kilos, a 5 cada una, pesos netos.

Para comprar, dirigirse al que suscriba.—*Alfredo Navarro y Mora.*

Valencia 10.—La cosecha de arroz es este año muy satisfactoria, alcanzando los siguientes precios: Número 00, a 140 reales los 100 kilos; idem 0, a 142; idem 1, a 144; idem 2, a 147; idem 3, a 150; idem 4, a 153; idem 5, a 156; idem 6, a 159; idem 7, a 162; idem 8, a 165; idem 9, a 168; en cáscara, bomba, no hay; amonquill, nueva cosecha, a 25 pesetas los 100 kilos, precios firmes; medianos de arroz, no hay; harina de arroz, de 40 a 42 pesetas saca de 100 kilos, puesto sobre muelle ó estación.

Las ventas de azafrán han sido escasas, pero los precios acusan firmeza; rigen los de 145 a 160 pesetas kilogramo.

También los aceites sostienen bien la cotización, y es de esperar mejor por lo mucho que se ha mermeado la cosecha. Los superiores del país están a 62 reales arroba de 30 libras, fuera de puertas; de Tortosa, no hay; medianos, a 56; inferiores, a 50; andaluz, nuevo superior, a 45; para fábrica, de 42 a 43; mani del país, a 51; mozambique, a 48; manchegos, de 44 a 48, según clases.

Animada la demanda de aguardientes, detallándose: Acohol, que sin ser refinado, tiene 94 grados, cántaro de 10,77 litros, a 46 reales los 88 grados; clase corriente, no hay; Holanda de 67 grados, a 36; orujo, no hay; caña de la Habana de 30 grados, no hay; idem de 20 grados, de 49 a 50 duros pipa; bocoyes vacíos, de 140 a 150 reales uno.

Trigos nuevos de esta huerta, de 105 a 106 reales hectolitro; harinas flor de fuerza, de 25 a 26 reales arroba; entera fuerza, de 24 a 25; de segunda, a 24; flor candel cilindros, a 25; entera candel cilindros, a 24.

De muelas, las mismas clases, medio real más baratas.

Harinas de trigo duro flor, cilindros, de 22 a 23 reales arroba; de trigo duro, enteras de cilindro, de 21 a 22; de huerta, a 19, según clase; terceras, de 7,75 a 8; cuartas, de 6 a 6,50.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

En las Riojas y otras comarcas del Norte, así como en Cataluña, ha llovido. Quiera Dios que el beneficio temporal alcance a todos los términos de la Península, pues en todos es necesaria el agua.

En Cataluña están animados los negocios de uvas y mostos, alcanzando la nueva cosecha precios remuneradores. En Cambrils se cotiza el fruto blanco a 8,50 pesetas el quintal catalán, medida

equivalente a 41,60 kilos. En el Campo de Tarragona se pagan las uvas tintas y blancas a 5,50, y las blancas, de 6 a 6,25. En Reus fluctúa la cotización entre 5 y 6.

Con destino a Suiza se han contratado en Villanueva y Geltrú centenares de cargas de mosto, a 25 pesetas los 121,60 litros.

De las Riojas sabemos que los cosecheros de Saja han dado a los negociantes de Haro el precio de 6 reales por arroba de uvas, y que se dice que el Sr. Marqués de Riscal pagará a 8 el fruto no apedreado que se lleve a sus bodegas de Elciego.

La vendimia es general en el Mediodía de Francia, y los propietarios se lamentan de la corta producción.

Dúlase mucho llegué a la mitad que el año anterior, debido a los hielos primaverales, los insectos, las plagas criptogámicas y la sequía.

Los negocios de uvas y mostos son activos, cotizándose aquéllas de 10 a 15 francos los 100 kilos, según la clase, y los mostos de 16 hasta 22 francos hectolitro, con marcada tendencia al alza.

En la Gironda se ha mermeado notablemente la cosecha, excepto en los terrenos frescos, únicos que no han sentido la sequía.

En la Borgoña y en la Champaña prometen mucho los viñedos.

La feria de Barbastro ha estado animadísima, vendiéndose a altos precios todo el ganado mular, caballar y vacuno.

La vendimia está adelantada en Argelia, quedando satisfechos de los rendimientos. Los negociantes franceses van haciendo grandes acopios. En Orán pagan las uvas de 9 a 10 francos quintal.

Según la prensa francesa, en algunas comarcas de la nación vecina se hicieron el año último grandes siembras de trigo mezclado con avena.

Por este sistema se obtiene en buenas condiciones la misma producción de trigo, a más de la que rinde la avena que se ha sembrado y se consigue mayor firmeza en el trigo para que no se doble, porque lo protege aquélla.

Aun en los casos en que por la naturaleza del terreno ó por otras causas disminuyera la cantidad de trigo, este déficit se vería compensado de sobra con la producción de avena.

La proporción de la mezcla en ambas semillas es tres quintas partes de trigo por dos de avena.

En España se suele sembrar el trigo asociado a la cebada ó al centeno en algunas comarcas, y parece que a los agricultores no les da mal resultado.

No estaría de más hacer ensayos en pequeño, porque siempre conviene caminar con cautela, del sistema preconizado por nuestros vecinos.

Hace muchos años que no se experimenta en España una sequía como la de éste.

Por la falta de lluvias y por el exceso de calor, el río Miño es vadeable por puntos en que no lo ha sido nunca.

El Guadalquivir va tan angosto, que muchas de las fábricas de harinas y batanes que mueven están parados.

Cosa semejante ocurre con el Tajo, el Ebro y el Guadiana.

La Diputación provincial de Córdoba ha elevado al Sr. Ministro de Hacienda la siguiente exposición pidiendo el libre cultivo del tabaco en las condiciones formuladas por la Sociedad Económica sevillana de Amigos del país:

«Excelentísimo señor: Ha desaparecido el principal motivo que tuvieran, en nuestro concepto, los Poderes públicos para no conceder a nuestros labradores el ansiado cultivo del tabaco. Cesó en la isla de Cuba nuestra soberanía, y las feraces vegas, así que se repongan, serán por otro pueblo monopolizadas. Las recientes catástrofes, señor excelentísimo, por otro lado, imponen un esfuerzo; es necesario reconstituírlos, y el camino mejor, por no decir el único, para llegar a ello, está en el desarrollo de nuestra agricultura, tan abatida hoy. ¿Quién duda que el cultivo del tabaco marcará entre nosotros una época? Sin poner nuestros ojos en la exportación, España es el país donde más se consume este producto relativamente. ¿Y hemos de recurrir al extranjero en busca de tabaco, pudiendo conseguirlo en la Península tan rico y abundante? No se nos esconde, señor excelentísimo, que hay que luchar con inconvenientes; pero la Sociedad Económica sevillana de Amigos del País, en su reciente exposición al señor Presidente del Consejo, señala ya los medios para orillarlos todos. Convenida, pues, esta Diputación, de que el cultivo libre del tabaco en nuestra provincia ha de ser un elemento eficazísimo de prosperidad para la misma, y accediendo al empeño de la expresada Sociedad sevillana, que así nos lo encarece en sesión del día 20 del que fina, resolví interesarme en el asunto y elevar a V. E., por lo pronto, respetuosa instancia pidiéndole conceda la autorización en la forma propuesta por

aquella; concesión que demandan de consumo todos los organismos importantes de nuestro país, y que será para V. E., si la acuerda, un título de gloria. Dios conserve su vida muchos años. Córdoba 30 de Agosto de 1898.—El Vicepresidente de la Comisión provincial, Juan José de la Bastida.»

En los últimos días se han recrudecido las enfermedades criptogámicas en el Oeste, Centro y Este de Francia. Las borrascas han causado también algunos perjuicios en varias regiones vinícolas, y el black-rot se ha presentado con cierta intensidad en el Armagnac y otros puntos.

La cosecha de arroz es abundante en la región valenciana y en la ribera del Ebro.

Se hacen ya en Tortosa compras importantes de algarobas. Estas mantienen buen precio y tienden al alza.

Nótase mucho movimiento de carros que, desde las fincas del término, conducen a la ciudad grandes existencias de algarobas.

Durante el mes de Julio último se han exportado por la Aduana de Alicante 7.099.911 litros de vino, equivalentes a 13.148 pipas. Comparadas estas cifras con las de igual mes del año anterior, ofrecen una diferencia en más para el del año actual, de 1.284 pipas.

La cosecha de granadas en toda la costa del litoral de Valencia, será este año algo menor que la del anterior.

El año pasado principiaron los embarques a mediados de Agosto, debido a lo adelantadas que fueron todas las cosechas; pero en el presente tardarán aún unos quince ó más días a comenzar su exportación.

Ya se han presentado en el mercado de Murcia algunas muestras de pimienta molido nuevo. Varias partidas de clase superior se han cotizado a 73 reales la arroba, las regulares están de 65 a 68, y los escombros de 32 a 33.

Sobre los negocios de vinos en Inglaterra, tenemos los siguientes informes:

El tono general del mercado en Londres y en la mayor parte de los distritos de provincias continúa siendo de completa calma, no habiendo, pues, nada nuevo que añadir a lo manifestado durante los dos últimos meses.

En Liverpool es donde se mantiene algún movimiento. En los claretes empieza a notarse alguna actividad en aquel distrito, pero no en la escala en que se operaba hace dos ó tres años, hallándose ahora limitada la demanda a las clases de infimo precio, pudiendo decirse que muchos de los vinos presentados al mercado como claretes de mesa, no lo son en realidad, sino vinos bastos rebajados de grado después de haber abonado los derechos de Aduanas.

También se opera bastante en Liverpool con vinos procedentes de Hamburgo que gozan de regular demanda para Irlanda y los distritos centrales del Norte de Inglaterra. Dichos vinos son imitaciones de infima clase de los tintos españoles, secos y dulces de Cataluña y Valencia, y debido a su baja calidad solamente pueden emplearse como vinos de *Coupage*, pero a causa de su extraordinaria baratura tienen bastante salida y perjudican al comercio de los vinos españoles, tanto porque reducen el consumo de éstos en cierta extensión, como porque hacen más difícil sostener los precios que a dichos vinos españoles debían corresponder. Sin embargo, en los condados de Lancashire y Yorkshire, que se surten del mercado de Liverpool, la preferencia por los vinos españoles es manifiesta, y así la demanda por las imitaciones de Hamburgo es mucho más limitada en dichos distritos.

Hemos tenido el gusto de recibir la Memoria anual correspondiente al año económico de 1896-97 de la Estación Enológica de Haro, redactada por el Director de tan útilísimo establecimiento, señor D. Victor C. Manso de Zúñiga.

Dicho trabajo es de vital interés para los vinicultores, por lo que ofrecemos reproducir algo de lo mucho y bueno que contiene.

Se celebrará en la ciudad de Reus, durante el mes de Mayo próximo, un Certamen Vitícola, con sujeción a estas bases:

1.ª Adaptación de cepas americanas, híbridas americanas ó híbridas europeo-americanas a las diferentes calidades de tierra y su afinidad con los injertos de las cepas del país.

2.ª Sistemas recomendables de preparación del terreno, plantación y cultivos subsiguientes.

3.ª Adobes para las vides: su confección y maneras de aplicarlos.

4.ª Lucha contra la *cochylys* (gusano de la uva); medios para combatir esa plaga.

Continúa la pertinaz sequía agostando las cosechas pendientes en las Vascongadas, Navarra y otras regiones de España.

En muchos pueblos del Norte se celebran rogativas para alcanzar el agua. La cosecha de maíz, que constituye la principal riqueza de las comarcas de las montañas, puede darse por perdida.

Dicen de Barcelona: Al objeto de concurrir a la información abierta por la Excm. Diputación provincial acerca del proyecto de encargarse dicha Corporación de los servicios de repartimiento, recaudación é investigación de contribuciones directas en esta provincia, mediante el oportuno concierto con el Gobierno, la Sociedad Económica

Barcelonesa de Amigos del País, designó una Comisión de señores Socios, de cuya ponencia se encargó el Sr. D. Pedro Estasen, formulando un dictamen en apoyo del pensamiento iniciado, que debe ser sometido a la Sociedad en la próxima sesión que celebre.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 13

París a la vista..... 62 50
Londres a la vista, (lib. ester.) ptas. 41 20

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO	VINO EN SU			IESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	
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

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

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

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

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

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

CUBA A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS CONO

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

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

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

PARA LA VENDIMIA TANINO ENÁNTICO

Eficaz é inofensivo producto para obtener vinos bien hechos de conservación indefinida é inmejorables cualidades. Sustituye con ventaja al yeso, activa la fermentación, facilita las clarificaciones, aumenta el color y la graduación de los vinos y es indispensable para los de exportación. No contiene sal ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, 13 pesetas kilo para 400 arrobas.— Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc.

Dirigirse con sellos a F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid); en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 7 y 9, y principales droguerías de España.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septoporum, 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.

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

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Madec*.

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

INTERESANTE

Filtros Gasequet, los más acreditados en Francia, Argelia, España, etc. Tamaños para filtrar desde 7 a 650 hectolitros; entre ellos los muy prácticos modelos *Eureka*.

Mangas filtrantes sueltas y acopladas, de distintas formas y tejidos, desde 2,75 pts. las cuadradas de 80 por 80. *Tela especial* para confeccionarlas, a 5 reales metro.

El más antiguo y acreditado clarificante «Tierra-vino» de Lebrija legítima y seleccionada (casi nunca lo es la que circula en el comercio): kilogramo, 60 céntimos de peseta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos 5 pesetas. Pruébese.

Diversidad de productos enológicos, clases extra, garantizadas. *Gelatina G P*, a 30 céntimos tableta.—*Clara de huevo en polvo*, a 13 50 pesetas kilogramo.—*Tinino puro*, a 18.—*Polvo Julien decolorante*, a 24.—*Savias y aromas*.—*Carbonhol*, desde 3 pese as kilogramo.—*Enodido* del Doctor Martínez Añibarro, etc., etc.—Exposición y venta: Carretas, 14, Laboratorio químico, Madrid. Correspondencia y pedidos de fuera: *M. Marañer*, Quintana, 38, Madrid.

EL CONSUELO

Sociedad de seguros mutuos y a cotización fija CONTRA EL PEDRISCO, autorizada por escritura pública y anotada en el registro mercantil.

TARIFA.—Plantas forrajeras, el 2 por 100; cereales, el 3; legumbres, el 4; viñedos, el 5; olivares, el 6; hortalizas, el 7; frutas, el 8; cañamo, el 9; flores, el 10.

Como garantía no se cobra nada hasta el mes siguiente al de la recolección del fruto asegurado, pues al hacer el seguro sólo se abonarán dos pesetas por la suscripción del *Boletín* ó periódico de la Sociedad.

Para más detalles dirigirse al Director general de EL CONSUELO, calle de Calatrava, número 17, principal, Madrid.

HIJOS DE JONÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO

Tránsito de mercancías para Cuba Puerto Rico & otros puertos nacionales y extranjeros.

Aduenas, comisiones y consignaciones.

Máquinas agrícolas, vinícolas y artículos para bodegas.

Especialidad en botellas, duelas y corchos para toda clase de envases.

Cementos de Portland legítimos.

Seguros marítimos y terrestres.

Abonos fosfatados garantizados.

Anti-sarnoso El Fenix, cura la sarna y miseria del ganado.

Compra y venta de minerales.

Acido tártrico, Sulfatos, Azufres y Mechas.

Alcoholes y aguardientes de vino puro.

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

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

Desde el barril de 25 litros hasta el bocoy de 550 a 580 litros

Representación exclusiva en España y Depósito general: BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Interesa a la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.

LOGROÑO

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE **ALBERTO AHLES**

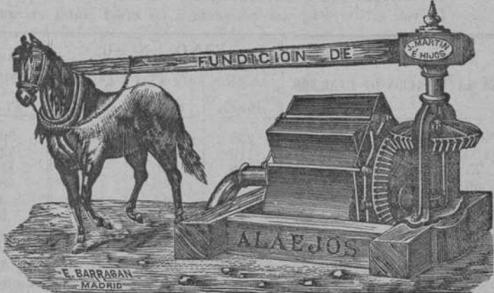
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fueles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, floxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse Catálogos especiales

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, con 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce, los platos que for-

man el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento. Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE MÁQUINAS DEL CAMPO SEPULCRO ANTONIO AVERLY ZARAGOZA

Prensas para uva (nuevo sistema)

Privilegiado en España y el Extranjero

Los contrafactores serán perseguidos en conformidad de la ley. Sin aumento de precio, las prensas desde este año tienen los platos más fuertes y los cierres de las jaulas de sistema de pasadores dobles. Dichas prensas de movimiento continuo, verifican la presión sin aflojar y con rapidez, dejando muy atrás todas las hechas hasta el día, por la supresión completa de toda clase de ruedas, ejes de movimiento, volantes y demás que no hacen más que complicar el mecanismo, en perjuicio de la seguridad y buena marcha, haciéndolas pesadas á la maniobra y sujetas á recomposiciones frecuentes.

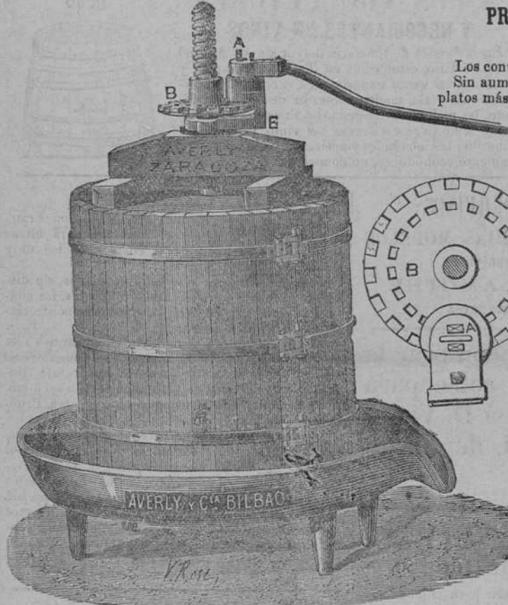
PRECIO DE LAS Prensas

Diámetro jaula 0,70 metros, altura 0,60, huso de 7 centímetros.....	280
Diámetro jaula 0,76 metros, altura 0,95, huso de 7 centímetros.....	300
Diámetro jaula 0,86 metros, altura 1,00, huso de 8 centímetros.....	420
Diámetro jaula 1,06 metros, altura 1,10, huso de 9 centímetros.....	570
Diámetro jaula 1,20 metros, altura 1,20, huso de 11 centímetros.....	750

Pídanse precios corrientes especiales para las prensas de aceite y de uva para las variaciones en los diámetros de los usos.

Es suficiente un solo hombre para la presión 1.000 vendidas en 4 años prueba sus resultados. Bombas para trasegar de carrito, pesetas 180 sin tubos ni uniones.

Tubertas de lona y goma de todas las medidas. Estrujadoras, un solo modelo, pesetas 160



En vista de los muchos pedidos que tenemos, suplicamos al que desee prensas, lo haga cuanto antes.—Puestas las prensas de vino en cualquiera estación de los ferrocarriles de España, siendo la distancia hasta 200 kilómetros, los precios aumentan el 6 por 100; hasta 400, el aumento será de 8 por 100, hasta 700, el 10 por 100; las demás, 12 por 100.

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

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

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

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

Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Gracia, el 2 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, un vapor, el 7 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 14 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, un vapor, el 21 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Francisca, el 28 de idem.

El magnífico vapor Gracia, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: Habana 180 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 regular entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 4 de Septiembre saldrá el vapor español Ida, 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, 19, SANTANDER

Se previene á los señores cargadores que se cubre el seguro contra riesgo de guerra, á prima muy económica.

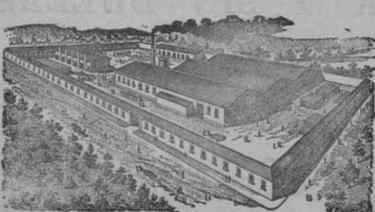
LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine cask Company Limited

MALAGA



Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, etcétera, etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy. Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

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

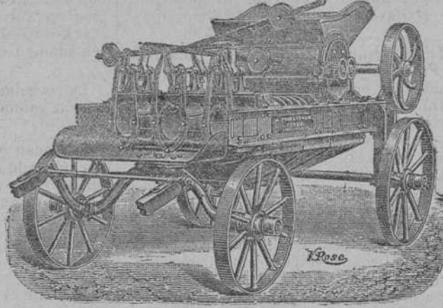
Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblic, 3, Valencia, Agente general en España.

Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)

Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero. Cuatro medallas; plata, Soanes (1894) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

NUEVA PRENSA CONTINUA, dando el mosto cinco minutos después de echar las uvas ó la brisa completamente seca en el aparato. Rinde mejor vino y en cantidad superior al de todos los sistemas conocidos hasta la fecha, no bajando el aumento de 10 por 100. Puede colocarse en cualquier sitio, quedando suprimidas pisadoras y mesas.



PRECIOS FRANCO PASAJES Y LIBRE DE DERECHOS DE ADUANA

Núm. 1, de un cilindro, prensa estrujadora, funcionando á brazo...	950 pesetas.
Núm. 1 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas.....	1.450 —
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas.....	2.320 —
Núm. 3, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas.....	3.000 —
Sin ruedas.....	2.850 —

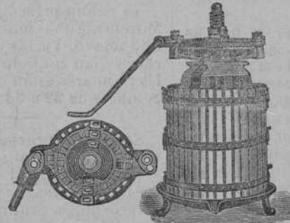
Todas las máquinas 1898 tienen filtros y pueden llevar desgranadora. Para más informes dirigirse á los Sres. C. BOYER & C.ª, PASAJES (Guiúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

FABRICA DE TODA CLASE DE MAQUINAS

DE **JUAN MARRODAN**

LOGROÑO

Calle de la Duquesa de la Victoria, cerca de la Plaza de toros



PRECIOS DE Prensas PARA UVAS

LAS DE MAYOR ACEPTACIÓN, SISTEMA MÁS MODERNO, MÁS SÓLIDO Y PRECIOS MAS ECONÓMICOS

Diámetro de la jaula, 70 centímetros; grueso del uso, 7 centímetros.....	200 pesetas.
Diámetro de la jaula, 80 centímetros; grueso del uso, 8 centímetros.....	275 —
Diámetro de la jaula, 90 centímetros; grueso del uso, 9 centímetros.....	400 —
Diámetro de la jaula, 100 centímetros; grueso del uso, 10 centímetros.....	500 —

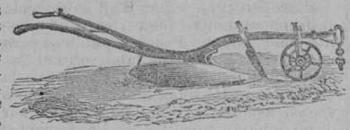
Pedir el catálogo, que se remite gratis, con infinidad de grabados en prensas y pisadoras. Se remiten igualmente catálogos de prensas y molinos modernos para oliva, como asimismo para elevación de aguas y otras industrias.

El propietario de estos talleres fué premiado con medalla de oro en la última Exposición Regional Logroñesa.

Los excelentes prensas y molinos para oliva presentados en dicho Certamen llamaron poderosamente la atención de los concurrentes, y fueron adquiridas: la prensa de cubillo para uva, por el Excmo. Sr. Barón de Mahabe; la de dos usos, por D. Salustiano Bustamante, mayor-domo de la Emperatriz Eugenia, que habita en las propiedades de Bahos, de Rioja; el molino para oliva, por el Excmo. Sr. Marqués de Selva Nevada, que vive en Barcelona, y la prensa para olivas, por D. José María Agós, de los Arcos (Navarra).

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados 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 á vapor, por caballerías ó á brazo.
Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.
Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.
Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.
Arados 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 metales.

DESTILACION CONTINUA
PERFECCIONADA
NUEVOS APARATOS DEROY
DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS GRADOS
FUNCIONAMIENTO Á VAPOR Ó FUEGO DIRECTO
INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ
CONSTRUCTOR
PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854
19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente D. AGUSTÍN VALLS BÉRGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

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

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

Fábricas de harinas y sus ajeos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

ARADO GIRATORIO
AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN» CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO (Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.
Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.
También se remiten Catálogos á quien los desee.
Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.
Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huasca, calle de San Lorenzo, Al que presente un arado de mejor maño, más útil y más barato, se le regalará 200 pesetas.

Maquinaria para la molinera de la aceituna
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

SISTEMA SALVATELLA
Aparatos metálicos para sustituir los espartinos ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de t. venición por veinte años.
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

VIDES AMERICANAS DE GARANTIZADA AUTENTICIDAD

Cereales de gran rendimiento

Trigo Rietti.—De los ensayos practicados en España, resultan bien comprobada las excepcionales circunstancias que recomiendan á esta interesante variedad, la más rica en substancias azoadas, ó sea gluten, y por consiguiente la más apta para la panificación. De una producción extraordinaria el Trigo Rietti es muy precoz, resiste los más rigurosos fríos y excesivas sequías de nuestro país.

Avena de Hungría.—La más productiva de cuantas se conocen. Esta casa puede garantizar la legitimidad de las semillas que ofrece, como asimismo las especiales circunstancias que recomiendan sus productos por tenerlas cultivadas en sus campos de experimentación.

Precios por correspondencia

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