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 XXI || **Miércoles 19 de Octubre de 1898** || **NÚM. 1867**

UVAS Y MOSTOS

La demanda se ha reanimado en muchas de nuestras comarcas y es de esperar que los negociantes, que aún siguen retraídos, empiecen á operar en análoga escala que en la anterior campaña, por ser indudable que Francia necesita saldar con nuestros caldos una buena parte del enorme déficit que también en la actual vendimia arroja su producción.

En Cataluña, región que ha tenido corta cosecha, y en la que las uvas han alcanzado altos precios, dan lugar los nuevos caldos á importantes negocios. Vendrell vende los tintos á 22 pesetas la carga (121,60 litros), y en Villafranca del Panadés se cotizan los blancos á 25.

En Aragón es buena la cosecha en conjunto y bastante mayor que el año pasado. Las uvas se han pagado de 10 á 13 pesetas los 100 kilos.

En Navarra resulta muy desigual el rendimiento, lo cual es debido principalmente á la filoxera. Los términos libres de esta plaga tienen cosecha buena ó abundante, excepto algunos muy castigados por la sequía. La producción total es mayor que en 1897.

En Olite se han hecho fuertes ventas de uva á 17 pesetas la carga de 134 kilos, y en Marcilla se han cedido á 12.

En la Rioja alta está ahora en toda su fuerza la vendimia; y tanto los pueblos que la forman como los enclavados en la central y baja de la región que nos ocupamos quedan en general satisfechos de la presente cosecha. Unicamente muéstranse descontentos, y no sin motivo desgraciadamente, Elciego, Castañares, Zarratón, Ochanduri y los demás términos que fueron arrasados por los horrorosos pedriscos de los días primeros de Agosto último.

Las ventas de uvas y mostos son de suma importancia, gracias á los considerables acopios que vienen haciendo las casas y sociedades que en Haro, Elciego, Laguardia, Logroño, Autol y otros puntos, se dedican á la elaboración de vinos finos. El comercio francés trabaja hasta la fecha bien poco.

Las Bodegas Franco-Españolas, la Compañía Vinícola del Norte de España y la Rioja Alta, van llenando las muchas tinas que tienen en sus soberbios almacenes. Lo propio ocurre en las bodegas del Marqués de Riscal, Palacio y otras. De Haro nos dicen que la Rioja Alta recibió en un solo día más de 90.000 kilos de uva. Este fruto alcanza los siguientes precios: Laguardia, Lanciego y Elvillar, de 6,50 á 7 reales la arroba; Uruñuela y Nájera, á 6; Oyón, de 5,50 á 6; Haro y Aldeanueva de Ebro, de 5 á 6; San Vicente, á 5; Cuzcurrita, de 4,50 á 5; Sajazarra, á 5; Tirgo, á 4,50.

En mosto ha contratado cosechas la Rioja Alta en San Asensio, San Vicente, Avalos, Haro y Briñas, al precio de 10 reales la cántara (16,04 litros), á medir á tapón de tina.

Un comerciante de Bilbao ha ajustado 5.000 cántaras en el pueblo de Rodezno á 10,50 reales.

En Castilla la Vieja es buena la cosecha, excepto en la provincia de Palencia y algunos pueblos de la de Valladolid y León.

Tordesillas ha vendido las uvas de 4 á 5 reales arroba; Santa María del Páramo, de 4 á 6, y Valderas, de 4,75 á 5. Los mostos se cotizan en Amusco á 10 reales cántaro; de 11 á 12 en Frómista, y de 12 á 13 en Pampliega.

En Castilla la Nueva es satisfactoria la producción en las provincias de Ciudad Real, Madrid y Toledo. En la de Guadalajara es corta, y regular en la de Cuenca.

Los precios de las uvas han sido bajos, pues son raros los pueblos en que se ha cotizado á peseta la arroba. En Villacañas se ha detallado de 75 á 85 céntimos; en El Pedernoso, á 70; en Herencia, á 75 y 60; en La Solana, á 85 y 100.

También en la provincia de Albacete se han conseguido las uvas á módicos precios. En Chinchilla se han cedido á 60 céntimos; en El Bonillo, de 60 á 65; en la Roda, á 75.

En Cocentaina (Alicante) se han cerrado las primeras partidas de mosto á 6 reales el cántaro de 11 litros.

EL ABONO FOLIÁCEO

Hace unos quince años, cuando se creía que la potasa era la dominante del viñedo, pulvericé en primavera una viña con una solución al 2 por 100 de cloruro potásico, que conservó por más tiempo la hoja con verdor más intenso que las contiguas, plantadas también en terreno muy seco; pero en el fruto no hubo aumento, como tampoco lo produjeron grandes cantidades de dicho cloruro y carretadas de ceniza, lo cual nos hizo creer que el amoníaco era lo más esencial para este terreno de la Rioja, donde abundan las leguminosas, y por tanto, excede la potasa á los demás alimentos minerales.

Como está plenamente probado hoy día que el fósforo es el alimento más indispensable para la fructificación de la vid, sobre todo en terrenos como éste, que es del elemento que más carece, incorporé un cuarto de saco de superfosfato de cal de Galdácano, á la papilla bordelesa, en uno de los tinacos que se usan, hecho de media petrolera, y pulvericé 10 filas ó renques, que tienen 910 cepas de viña vieja en terreno intermedio; han dado 4 comportas de uva los renques testigos y 5 los abonados por las hojas, debiendo advertir que no habiendo ensayado el abono, y creyéndolo de reacción alcalina por el estado de los sacos, suprimí cal de la papilla y se chamuscaron algo las hojas abonadas; y además, en unas 30 cepas de los 10 renques testigos se cogió uno de los comportones de uva, á consecuencia de haberles guiado las aguas de una tormenta, que las regó copiosamente, sumándose este accidente en contra de los renques abonados. Todo el viñedo recibió los mismos sulfatados, azufrados y labores.

Parece que en Francia empieza á dar resultado el abonar por las heridas de la poda, como lo dá el curar por ese conducto la clorosis; y tal vez, completándose estos sistemas, sean con el tiempo los más económicos para aumentar la producción de los frutos.

EL CONDE DE HERVÍAS.

Torre-Montalbo 11 *de Octubre de* 1898.

CARTA DE UN RURAL

Con frecuencia leo en los periódicos el poco adelanto experimentado en la mejora de los instrumentos ó aperos dedicados á cultivar la tierra de esta pobre España; y ésto como dicho por personas que no son agricultores, ni lo han sido, es sin conocimiento de causa. Tengo la seguridad que muchos de ellos no han visto un mapa de España de relieve, ni menos de Francia, y si los han visto, no los han comparado, porque entonces se hubieran fijado en los valles anchos y llanos de aquellos ríos, y los estrechos y accidentados de los nuestros en que las únicas llanuras que vemos en nuestra casa son á una altura de 600 á 700 metros sobre el nivel del mar, sin bosques ni cordilleras que las defiendan de los vientos; y en Francia sucede todo lo contrario, y además surcadas por canales de riego y navegación que favorecen la producción de varios modos, aumentándola y transportándola á bajo precio. El suelo de aquellos terrenos tampoco es de la composición de los que cultivamos por aquí, y para que mis lectores se formen una idea de lo que son aquellos terrenos donde se cultivan los cereales, les diré que en su mayoría se pueden comparar con las vegas de Alcalá de Henares, Aranjuez, Zaragoza y Tudela de Navarra. Ni son excesivamente arcillosos ni profundos, como nuestra Tierra de Campos, en las provincias de Valladolid y Palencia, ni tienen tampoco tanto suelo tan profundo, ni tanta sílice y cal como las de la Mancha, y ni el subsuelo es permeable; por tanto, con los arados de vertedera pueden labrar con facilidad casi en todo tiempo, como sucede en las vegas de nuestro país que he mencionado.

En *Tierra de Campos*, cuando aquellos gredales están empapados de agua, ó ha sido ésta evaporada por los ardientes soles, ningún arado de vertedera, ni aunque fuera manejado por San Isidro y conducido por una fuerza sobrenatural, podría hacer labor, y por esa razón no se usan los arados de vertedera. Cuando se puede ya se usan en muchas comarcas de España, y también sembradoras mecánicas y otros instrumentos agrícolas; pero no se puede prescindir de tener también el antiguo arado romano, más ó menos perfeccionado, porque entonces en algunos años ni podríamos sembrar, ni labrar la tierra ó barbechar, aunque estas operaciones se hagan imperfectamente, pero siempre serán mejores que no hechas. Esto, como se ve y aprende es sobre el terreno, y costándole á uno el dinero; de otra suerte se dicen muchas tonterías.

Además de estas razones, que se oponen á usar aquí los instrumentos agrícolas que usan en otras naciones, existen otras, y son la falta de cultura en nuestros gañanes, la de talleres para recomposiciones y la de capital para tenerlo invertido en dichos instrumentos.

Muchos de nuestros agricultores labran con un par de borricas ó mulillos de escasa talla, que al mismo tiempo dedican también á la carga, y en tan malos terrenos, que escasamente pueden producir centeno. En la vida ha logrado reunir ocho duros para comprar, no digo un arado de vertedera, sino colchón para dormir descansadamente. Cuando recolectan la cosecha, la deben entera ó algo más, y tienen que comenzar su año agrícola viviendo del crédito. Estando amenazados constantemente de guerras civiles y de toda clase de trasrornos, no habiendo seguridad en los campos para personas ni frutos; existiendo pocos, malos y caros medios de transporte; variando con frecuencia los aranceles, y por tanto, siendo inseguros los precios de los cereales, nadie que tenga capital se aventurará á exponerle, y la transformación de nuestra producción, allí donde se pueda, será lenta, muy lenta, ínterin no desaparezcan todos los obstáculos que á ella se oponen, y la mayor parte de ellos son extraños á los deseos de los agricultores españoles. Lo milagroso es que éstos vivan todavía y no emigren de un país tan ingrato y se libren de unos Gobiernos en los que no encuentran apoyo ninguno.

Que nuestra población rural es la mejor del mundo, lo prueba el hecho de que allí donde va es preferida á todas, y lo mismo en América que en África, su trabajo es buscado con afán.

Lo que en este país se impone es suprimir nuestras Universidades y establecer escuelas de agricultura, de las que salgan más prácticos que teóricos, con amor al trabajo y pocas pretensiones, pues creer que mientras no se varíe nuestra producción agrícola puede dar grandes sueldos á los directores de ellas, son ilusiones irrealizables.

Cuando los centros de enseñanza agrícola estén bien montados y al frente personas inteligentes y entusiastas, como sucede en Zaragoza, Barcelona y Vitoria, se ven sus resultados y lo favorecidos que son los habitantes de sus inmediaciones. A la primera de las Granjas es debido el cultivo de la remolacha y el establecimiento de una fábrica de azúcar de dicha planta; á la segunda, la reconstitución del viñedo catalán destruído por la filoxera; á la tercera, la mejora de la ganadería vascongada y de las provincias limítrofes. A la Escuela de Agricultura de Madrid nada se le debe, siendo la finca de la Moncloa una de las peor cultivadas y peor administradas, á pesar de ser el paseo preferido por nuestros Presidentes del Consejo de Ministros y de muchos políticos, autores de muchos yerros.

UN RURAL.

Palomero 13 *Octubre de* 1898.

LOS VINOS DE BERBEGAL

(Huesca)

El país comienza á despertar de su apatía; y por lo que hace á esta localidad, hánse introducido importantes novedades en la elaboración de los vinos. Antes juntábanse en un solo lagar el mosto de uvas blancas y de uvas negras, y al depósito común iban también las brisas con todas las substancias extrañas que contenían, gérmenes la mayor parte de alteraciones inconvenientes y dañosas en los vinos. Hoy se han abandonado aquellos antidiluvianos procedimientos por la mayor parte de los grandes propietarios de esta villa; sepáranse de las uvas negras las blancas, y el mosto de éstas se pone á fermentar cuidadosamente, separado de las brisas; en las brisas quedan todas las substancias nocivas, y el rico mosto tiene de esta manera todas las condiciones apetecibles para convertirse en cristalino líquido, agradable así al paladar como á la vista, portador de la robustez para el cuerpo, y de la alegría para el espíritu.

Y ya que de vinos hablamos, de mencionar son los vinos *garnachas* de este pueblo; las uvas de este nombre son sobremanera abundantes en glucosa y principios aromáticos; fermentado su mosto, separado antes de la brisa, convenientemente trasegado y sedimentado, da un vino que es oro fundido, de matiz más ó menos obscuro, que puede competir en nuestro humilde concepto, con los renombrados de Jerez. Los vinos garnachas de esta localidad, dignos de mejor suerte, no son conocidos en los mercados á pesar de su relativa abundancia; su gloria muere en los confines de este pueblo, donde son usados en los casos de mayor expansión ó solemnidad.

ANTONIO SANZ NAVAL.

Berbegal (Huesca) 12 *de Octubre de* 1898.

LA ENOLÓGICA DE HARO (1)

Viticultura

IV

La importancia del cultivo de la vid en España es muy grande, como vamos á ver, ateniéndonos á los datos oficiales reunidos en el año 1889.

En esta época resulta que España tenía una superficie dedicada á su cultivo de 1.706.501 hectáreas, con una producción de 29.805.620 hectolitros de caldos, incluyendo, como es consiguiente, los recolectados en las Baleares y Canarias.

Tasado el hectolitro de caldo al precio de 18,02 pesetas, resulta un total de 557.097.272 pesetas con 40 céntimos.

Se comprende que después de la fecha citada haya aumentado el cultivo de la vid; así es que se calcula la producción en 30 á 35 millones de hectolitros, no obstante existir provincias cuyos viñedos se encuentran casi totalmente destruídos por la filoxera.

Si comparamos la superficie total de la Península é islas dichas con la dedicada al cultivo de la vid, resulta ser ésta de un 4,90 por 100; y si la comparación la hacemos con la parte cultivada, será de un 11,70 por 100, siendo la producción media de 16 hectolitros por hectárea.

Como el radio de acción de este centro abarca tan solo las tres provincias de Álava, Logroño y Navarra, nos concretaremos á señalar los hectolitros de caldo recolectados en cada una de ellas, á la vez que su valor en pesetas, calculando su precio á 18,02, como antes dijimos, no haciéndolo de las demás provincias porque resultaría un trabajo basto y por demás latoso.

	Hectolitros	Valorados en pesetas
Alava recolecta.....	159.516	2.874.578,32
Logroño íd.....	943.056	16.993.869,12
Navarra íd.....	1.059.366	19.089.775,32
	2.161.938	38.958.222,76

Es decir, que la producción total de las tres provincias resulta ser de 2.161.938 hectolitros, con un valor en pesetas de 38.958.222,76.

Hoy en día la producción de la provincia de Logroño puede calcularse en 1.200.000 hectolitros (7.500.000 cántaras próximamente), valorados en 21.624.000 pesetas.

En cambio, en Navarra habrá bajado la producción á consecuencia de estar invadida por la filoxera.

Hagamos ahora la comparación con las demás naciones que, como España, son puramente viti-vinícolas; es decir, con Francia é Italia.

La superficie total del suelo en Italia es de 25 millones de hectáreas, de las cuales están cultivadas 19 millones, correspondiendo á la vid $^1/_{15}$ de la total y $^1/_6$ de la dedicada al cultivo. La vid ocupa una extensión de 1.870.109 hectáreas próximamente, por lo que resulta un poco mayor que la de España.

Según los datos oficiales, la parte cultivada en Italia, como ya dijimos, es de 19 millones de hectáreas, que producen un total de 2.362 millones y medio de liras (una peseta aproximadamente), correspondiendo 800 al viñedo, 700 á los prados y pastos, 400 á los olivares, igual número á las huertas y árboles frutales, quedando en último término las tierras labrantías, que figuran con dos millones y medio.

La producción media es de 14,51 hectolitros, produciendo 27.136.534, que, calculados á un precio de 30 liras, resulta una riqueza de 814.096.020 liras.

Francia tiene cultivadas 1.981.114 hectáreas (mayor número que Italia y España), con una producción de 29.677.095 hectolitros, siendo la media de 14,98, y representando la superficie dedicada á este cultivo $^1/_{12}$ de la total.

El valor de la producción de todo lo cultivado es de 1.600 millones, correspondiendo á la vid 890.312.850 francos (una peseta).

Por la parte de terreno dedicada al cultivo de la vid figura en primer término Francia, después Italia y la última España. Por la producción media, España, Francia é Italia; y por el valor de la producción, Francia, Italia y España.

Estos datos creo son suficientes para poner de manifiesto la importancia de la superficie dedicada en España al cultivo de la vid y la comparación con los principales países productores de caldos.

LECCIÓN SEGUNDA

Ampelografía, carácter y extensión de la ampelografía.— Definición de la especie, raza, variedad y variación; familia y clase en botánica.—Familia de las ampelídeas.— Sus caracteres y divisiones principales.—Género Vitis.— Descripción y enumeración de sus principales especies.— Vid europea ó asiática y vides americanas.

I. Ampelografía, en su acepción más lata, es la parte de la botánica que se ocupa de las ampelídeas, aunque hoy en día se restringe á ocuparse sólo del género vitis; es decir, que es la parte que trata de la descripción de este género, pues si se dedicase á todas sería un extenso trabajo, del que no debemos ocuparnos.

Para nosotros, dada la clase de estos estudios, la ampelografía se reduce á conocer los caracteres de las ampelídeas, y la dividiremos en tres partes:

1.ª *Sinonimia*, que se concreta á conocer los diversos nombres que se da á una variedad en los diferentes puntos en que se cultiva.

D. Simón de Rojas Clemente fué el que más estudios hizo sobre este punto y caracterizó la planta en las variedades de las provincias andaluzas; hoy día se conocen 1.500 nombres de cepas, aun cuando las variedades son menos, á causa de que recibe varios nombres en diferentes puntos una misma variedad.

En esta región, por ejemplo, á la misma variedad, se la llama en diferentes pueblos *Blanca-roja*, *Rojilla* y *Tobía;* el *Calagraño*, *Jaén*. *Garnacho* se llama en Aragón á otra variedad que en el centro de España denominan *tinto aragonés*, á causa de su procedencia, y en Madrid *Tinto de Navalcarnero*, por ser sin duda en este punto donde primero fué importada de Aragón.

La segunda parte, propiamente dicha, estudia los caracteres de la planta, sarmiento, hoja, flor, etc., etc.

La tercera parte, llamada *Ampelonología*, estudia la vid y las plantas según las necesidades que requiera para su mejor vegetación, como conveniencia de labores y terrenos en que se cultiva, clase de vino que producen, etc.

II. Especie, es en botánica un grupo de plantas que tienen semejanza entre sí, y se reproducen por semilla con todos los caracteres. Todas las vides europeas se parecen unas á otras más que á otra cualquiera planta, y por semilla produce lo mismo, por parecerse la planta obtenida á sus progenitores.

(1) Véase el número anterior.

Las razas no son naturales, por decirlo así, pues no vegetan sin la ayuda de la mano del hombre, y son derivaciones de la especie.

Variedad, es la planta obtenida por semilla que no tiene todos los caracteres de la especie, y no los reproduce con fijeza por semilla.

La variación la componen las plantas que tienen entre sí caracteres fugaces en el sarmiento, hoja, tallo, flor, fruto, etc.

Género, se llama á la reunión de especies semejantes, por ejemplo, el género *Vitis*, que es lo que nos ocupa é interesa.

En los rosales silvestres hay varias especies, y sin embargo, no hay más que un género.

La reunión de géneros se llama familia, así es que el manzano, el peral (género *pirus*) y el rosal, que pertenece á otro distinto, forman parte de la familia de las *rosáceas*.

El trigo, el centeno, la cebada, etc., son de diferentes géneros, y pertenecen á la familia de las *Gramíneas*, sucediendo lo propio con las alubias, garbanzos, muelas, etc., que pertenecen á la de las *Leguminosas*.

Las familias análogas se agrupan en clases.

III. Hay autores que el género *vitis* le consideran de la familia de las *ampelídeas*, y otros de la de *vitáceas;* nosotros obtaremos por la primera consideración, no obstante dar á conocer las dos familias con sus géneros.

La familia de las *vitáceas* la dividiremos en la forma siguiente:

Familia Vitaceas.	Subfamilia ó tribus.	Vitídeas.	Vitis, L. Peterisantis, Blume. Ampelopsis, Michaux. Cissus, a. Quinaria, Ref.
		Leas.	Lea, L.

La familia de las *ampelídeas* se divide, según Planch, en diez géneros, que son:

Vitis, Tournef.
Ampelocissus, Planch.
Peterisantes, Blume.
Crematicissus, Planch.
Tetrastigma, Miguel.
Landuquia, Planch.
Ampelopsis, Michaux.
Rohicissus, Planch.
Cissus, L.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Carmona (Sevilla) 17.—La sementera se hace en buenas condiciones, y tanto los olivos como los pastos han mejorado con las lluvias pasadas.

Precios: Trigo, de 55 á 58 reales fanega, con firmeza; cebada, de 21 á 22; avena, de 17 á 18; maíz, de 34 á 35; garbanzos, de 60 á 80; aceite, á 40 arroba.—*El Corresponsal.*

*** **Periana** (Málaga) 17.—La cosecha de pasa ha sido buena, pagándose la caja de 22 libras desde 6 á 12,50 pesetas, según clase.

Los olivos tienen poco fruto, y el aceite se detalla á 42 reales arroba.

El trigo á 60 reales fanega, por más que la cosecha fué regular; cebada, á 24; algarrobas, á 4 arroba.—*Un Subscriptor.*

*** **Pinos del Valle** (Granada) 15.—Como la mosca ha invadido los olivos, será muy escasa, casi nula, la cosecha de aceituna.

En cambio, la de almendra ha sido grande, y se cotiza, con tendencia al alza, á 40 reales fanega la larga, y á 100 la corta. El maíz á 48.—*C.*

*** **Fernán-Núñez** (Córdoba) 17.—Por la sequía y los extraordinarios calores de los últimos meses, se ha mermado extraordinariamente la cosecha de aceituna, la cual será escasísima en esta comarca; es realmente considerable la aceituna que se ha desprendido de los olivos.

Mercado en alza.

He aquí los precios: Trigo, á 52 reales fanega; cebada, á 20; garbanzos, de 60 á 80; habas, á 36; aceite, á 38 arroba, con tendencia floja, á pesar de lo poquísimo que promete el olivar. En alza el trigo.—*C.*

*** **Aracena** (Huelva) 16.—Prometen ser abundantes las cosechas de aceituna, bellota y castañas.

De aceite quedan unas 10.000 arrobas, pagándose á 36 reales.

El trigo, á 62 reales fanega; cebada, á 30; centeno, á 36; avena, á 20; garbanzos, á 120.—*C.*

*** **Fuente Obejuna** (Córdoba) 12.—El trigo continúa á 55 reales fanega; la cebada á 21, y la avena de 18 á 20.

Los garbanzos, á pesar de su mala calidad, se venden partidas pequeñas desde 90 á 110 reales la fanega.

Las operaciones para la próxima sementera se han suspendido casi en su totalidad por falta de lluvias, pues si bien cayeron fuertes chaparrones del 25 al 27 del pasado mes, pronto volvieron á endurecerse las primeras capas del suelo, á causa de la rápida evaporación provocada por los fuertes vientos y por la alta temperatura, que aún se siente durante el día.

En la última feria se vendió el ganado de cerda de 62 á 66 reales arroba.—*C.*

De Aragón

Lumpiaque (Zaragoza) 16.—La vendimia está dando aquí magníficos resultados, tanto en cantidad como en clase; la cosecha es superior bajo ambos conceptos. La uva se viene pagando á 5 reales la arroba de 12,60 kilogramos.

Queda poco vino viejo, cotizándose al alto precio de 12 reales el cántaro de 9,91 litros.

El trigo, á 38 pesetas el cahiz, ó sean los 179,36 litros.—*El Corresponsal.*

*** **Alloza** (Teruel) 17.—Aquí no tenemos este año vendimia porque nuestros viñedos fueron arrasados por los pedriscos.

Del año pasado quedan 4.000 cántaros de buena clase, se pagan á 9 reales cántaro.

Hay poco aceite y se paga á 16 pesetas. El olivar está bueno.

Se están recolectando las patatas y judías con medianos rendimientos.—*C.*

*** **Fuendejalón** (Zaragoza) 16.—La cosecha de vino es superior en un tercio á la del año anterior. La clase muy buena.

De 1897 restan unos 1.500 alqueces, pagándose á 30 pesetas los 119 litros.

El trigo á 37.50 pesetas cahiz, y la cebada á 15.—*Un Subscriptor.*

*** **Alcampel** (Huesca) 17.—Terminó la vendimia habiendo sido la cosecha de buen fruto y regular en cantidad. Las uvas se cotizaron á 85 céntimos de peseta la arroba.

Los olivos están regulares, pero necesitan agua.

El aceite se detalla á 9 pesetas la arroba; trigo, á 42 cahiz; cebada, á 16.—*C.*

*** **Ballobar** (Huesca) 16.—Buena la cosecha de vino, como lo fué la de cereales.

Precios: Trigo, á 5,75 pesetas los 22,46 litros; cebada, á 1,75; aceite, á 13 la arroba; vino tinto, á 2,50 decalitro.

Los cereales tienden al alza y los líquidos á la baja.

Ha comenzado la sementera en buenas condiciones.—*C.*

*** **Ainzón** (Zaragoza) 17.—Los mostos son muy azucarados, pero la cosecha es aquí corta.

Del año anterior tenemos algo más de 1.000 alqueces, rigiendo el precio de 30 pesetas los 120 litros.

Los olivos prometen buena cosecha.—*C.*

De Castilla la Nueva

La Solana (Ciudad Real) 17.—La cosecha de vino ha sido mayor de lo que se esperaba, pero la riqueza alcohólica es inferior; los blancos tienen de 12 á 13°. Muy retraídos los compradores, así es que se han cedido de 0,85 á 1 peseta.

La sementera se hace en buenas condiciones.

Los olivos darán escaso rendimiento.

Precios: Aceite, á 40 reales arroba; candeal, á 51 reales fanega; jeja, á 47; cebada, á 20.—*El Corresponsal.*

*** **Herencia** (Ciudad Real) 17.—La cosecha de uva ha sido buena, pagándose á 75 y 60 céntimos.

Queda poco vino, detallándose á 11 reales arroba.

Precios de otros artículos: Aceite, á 41 reales arroba; candeal, á 53 reales fanega; jeja, á 50; centeno, á 32; cebada, á 18.—*Un lector de la* CRÓNICA.

*** **Los Navalmorales** (Toledo) 16.—La vendimia ya se terminó, quedando contentos de los rendimientos.

Se está haciendo la sementera.

Precios: Trigo, á 51 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 20; avena, de 19 á 20; aceite, á 40 reales la arroba.—*Un Subscriptor.*

*** **Villacañas** (Toledo) 17.—En esta vendimia viene siendo menor que en la anterior la compra de uvas; el precio, de 75 á 85 céntimos arroba. La otoñada es buena, pues hemos sido favorecidos por abundantes lluvias.

Precios: Trigo, á 54 reales arroba; jeja, á 52; cebada, á 20; avena, á 22; azafrán, á 67,50 pesetas la libra.—*M.*

De Castilla la Vieja

Villada (Palencia) 12.—La vendimia y operaciones de lagares ha ocupado hoy á los forasteros, viéndose muy poco concurrido el mercado. Desde que se inició el alza en los precios del trigo este mercado se ve con muy pocas entradas de este grano.

Tiempo nublado y empezándose las labores de siembra.

Han entrado hoy en este mercado 80 fanegas de trigo, que se pagaron á 49 y 49,50 reales las 92 libras; de garbanzos, 40, de 96 á 120 fanega; de muelas, 20, de 40 á 42; de alubias, 60, de 66 á 78.

De varias fábricas: harina de primera, de 20 á 21 reales arroba; ídem de segunda, de 19 á 20; ídem de tercera, de 14 á 15; harinilla, de 9 á 10; cabezuela, de 7 á 8; salvadillo, de 6,50 á 7.

De patatas se presentaron 100 arrobas, que se pagaron de 5 á 6 reales una.

Al mercado de ganado vacuno han llegado 150 vacas cotrales, de las que se vendieron 120 á los precios de 44 á 50 reales arroba para el degüello, y al de lanar llegaron 2.200 cabezas, valiendo las ovejas de 44 á 54 reales una y los corderos de 36 á 42.—*C.*

*** **Tordesillas** (Valladolid) 16.—Hace días se está vendimiando con buenos resultados. Se coge bastante y de excelente clase. Las uvas se pagan de 4 á 5 reales arroba, entrando diariamente de los pueblos inmediatos unas mil arrobas.

Poco concurridos los mercados de cereales, debido á la vendimia.

Escasa la cosecha de almendras, por lo que esperamos se coticen á altos precios.

El trigo, de 50 á 51 reales fanega; cebada, a 23; algarrobas, de 34 á 36; harinas, á 21 y 20 reales arroba con derechos de consumos; patatas, á 6 ídem; vino tinto, á 20 reales cántaro; ídem blanco, de 16 á 18.—*Un suscriptor.*

*** **Briviesca** (Burgos) 17.—La vendimia es buena en ésta, Oña, Poza y demás pueblos de la comarca, excepto en los pagos apedreados. Se hará buen chacolí.

En alza el mercado de cereales. Se ha pagado en el último como sigue: trigo, de 52 á 52,50 reales fanegas; centeno, de 32 á 33; cebada, de 23 á 23.50; avena, de 18 á 18,50; habas duras, de 37 á 38; yeros, de 38 á 39; harinas, de 22, 21 y 20 reales arroba, según clase.—*C.*

*** **Valladolid** 13.—Ayer han entrado en los almacenes generales de Castilla 400 fanegas de trigo, que se cotizaron de 50 á 51 reales las 94 libras (28.90 á 29,48 pesetas los 100 kilos ó 22,82 á 23,27 pesetas hectolitro); 200 de centeno, á 33,35 reales fanega; y en los del Canal también entraron 600 fanegas de trigo, que se pagaron de 50 á 51 reales las 94 libras (28.90 á 29,48 pesetas ó 22,82 á 23,27 pesetas hectolitro).

En partidas se ofrecen 6 vagones de trigo, á 52 reales las 94 libras, sobre vagón en esta estación; 2 ídem, á 51, sobre vagón en la Nava del Rey; 4 ídem, á 51,25, sobre vagón en la estación de Ríoseco; 1 ídem de cebada, á 25 las 70 libras, sobre vagón en esta estación; 2 ídem de centeno, á 34,50 las 90 libras, sobre vagón en esta estación.

Sin operación. Estado del mercado, en calma.

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Cebada, á 24 reales fanega; avena, á 18; habas, á 41; patatas, á 6 la arroba; harina de primera, á 19, con saco y sobre vagón en esta estación; ídem de segunda, á 18; ídem de tercera; á 16; ídem tercerilla, á 10; ídem de cuarta, á 17 fanega, sin saco; comidilla, á 12; salvados, á 8.—*El corresponsal.*

*** **Arévalo** (Ávila) 15.—El tiempo propio de sementera, que se hace en buenas condiciones para la cosecha próxima.

El mercado algo menos animado que los anteriores, porque algunos labradores se dedican á dicha operación agrícola.

Los precios sostenidos y firmes por la mucha demanda y reserva en presentar los frutos los productores.

Precios: Trigo, de 51 á 52 reales; centeno, de 32 á 32,50; cebada, de 23 á 24; algarrobas, de 35 á 36; garbanzos, de 100 á 180.—*El Corresponsal.*

*** **Medina del Campo** (Valladolid) 15.—Al mercado de ayer entraron 300 fanegas de trigo, que se pagaron á 50,50 y 51 reales una; piñones, de 29 á 30; harina de primera, á 22 reales la arroba; ídem de segunda, á 20; ídem de tercera, á 18; harinilla á 16 la fanega; comidilla, á 10; salvadillo, á 6; patatas, de 6 á 7 reales arroba; vino blanco, de 18 á 19 reales cántaro; ídem tinto, de 17 á 18; vinagre, de 14 á 15; aguardiente anisado de 18°, de 45 á 46.—*El Corresponsal.*

*** **Burgos** 18.—Se está haciendo la sementera con un tiempo bueno. Las compras están animadas, y la tendencia de los precios firme.

La entrada de todo grano ha sido de 2.900 fanegas próximamente.

Los precios del mercado celebrado en el día de hoy son los siguientes: Trigo blanco, á 51 reales las 92 libras; rojo, á 50; álaga, á 53 las 94; cebada, á 24 las 70. *El Corresponsal.*

*** **Palencia** 16.—Se está sembrando con un tiempo bastante favorable, y por estar los labradores en esta ocupación las entradas son menores, los precios firmes y los compradores animados.

Han regido en el mercado los siguientes precios: Trigo, de 48 á 49 reales las 92 libras; cebada, á 25 fanega.—*El Corresponsal.*

*** **Astudillo** (Palencia) 18.—El mercado de ayer estuvo poco concurrido, y los precios de los cereales sostenidos.

Ya ha terminado la recolección de la uva y ha dado poco rendimiento.

El tiempo bueno.

Los precios á que hemos cotizado en el mercado de hoy son los siguientes: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; avena, á 16; garbanzos, á 120; alubias, á 80; yeros, á 34; harina de primera, á 20 reales arroba; de segunda, á 19; de tercera, á 18; cabezuela, á 12 fanega; salvadillo, á 12; patatas, á 6 reales arroba; vino tinto, á 2 reales azumbre; mosto, á 12 céntimos cuartillo.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Vendrell (Tarragona) 15.—Se han vendido partidas de vino tinto nuevo, mejor dicho, de mosto, á 22 pesetas la carga de 121,60 litros.

Las algarrobas de la presente cosecha se detallan á 8 pesetas quintal.

El aceite sigue de 4,50 á 5 pesetas el cuartán (4,13 litros).

Se han hecho muy buenas ventas de ganado bobino.

Pasado mañana empezará la feria, en la que se celebrará una exposición de productos industriales y agrícolas de la comarca.—*El Corresponsal.*

*** **Villafranca del Panadés** (Barcelona) 16.—En los lagares se han contratado partidas de vinos blancos al precio de 25 pesetas la carga (121.60 litros).

Los vinos de 1897 se cotizan: Blancos, de 25 á 35 pesetas la carga; tintos de primera, de 21 á 24; ídem de segunda, de 17 á 20; ídem para las fábricas de alcoholes, á 1,25 pesetas por grado y carga.

Los espíritus se cotizan: De vino, á 120 duros la jerezana, sin envase, con 35°; refinados, á 18 duros la carga.

La almendra común, á 18 pesetas la cuartera; ídem moliar, á 35 los 50 kilos. *El Corresponsal.*

*** **Reus** (Tarragona) 16.—*Avellana:* Cosechero, de 44 á 45 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, de 45 á 46; negreta escogida primera, de 47 á 48; grano primera, á 70, y segunda, á 75 quintal.

Almendra.—Mollar en cáscara, de 54 á 55 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, á 120 quintal de 41,600 kilos; largueta, á 115; común, á 105.

Mistelas.—Las negras del Campo, de 50 á 55 pesetas la carga; Priorato, de 65 á 70.

Vinos tintos.—Priorato superior, de 35 á 40 pesetas carga; Bajo Priorato, de 30 á 32; comarca, de 27 á 28.

Vinos blancos.—A 8 reales el grado.

Espíritus.—Destilado de vino, de 108 á 109 duros los 68 cortés, 35°, sin casco; refinados, de 24.50°, á 16 duros la carga; selecto de 39.40°, á 130 los 500 litros, sin casco; extrafino, á 125.

Alcohol de orujo.—A 90 duros los 68 cortés y 35°, sin casco; refinados de 24,50°, á 15 duros la carga de 121,60 litros.—*El Corresponsal.*

*** **Montblanch** (Tarragona) 15.—*Espíritus:* De vino, á 110 duros los 516 litros de 35°; refinados, á 18,50 los 121,60 de 24,50°, sin casco; de orujo, á 98 duros los 516 litros y 35°; refinados, á 16,50 los 121,60 y 24.50° sin casco.

Holandas.—De vino, á 15 duros los 121,60 litros y 19,50°.

Anisados.—A 68 duros pipa de 19,50°, y á 58 de 17,50°.

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

*** **Valls** (Tarragona) 16.—*Vinos.*—Los blancos, de 25 á 35 pesetas carga de 121,60 litros; tintos de primera, de 21 á 24; ídem de segunda, de 17 á 20; á destilar, á 1,25 el grado.

Espirituos.—De vino destilado, á 110 duros la jerezana de 68 cortés y 35°, sin envase; refinado, á 18 la carga de 24,50°; holanda, á 15 la carga de 19,50°.

Avellana.—En cáscara, á 27,50 pesetas saco de 5 arrobas.

Almendra.—Común, á 18 pesetas cuartera; esperanza, á 18; mollar, á 54 los 50 kilos.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Baños (Cáceres) 12.—La recolección de la uva toca á su terminación con tiempo magnífico; esperando sea la calidad regular, y digo sólo regular porque se inició al principio las enfermedades criptogámicas, cayendo además una piedra que alcanzó á la mayoría del viñedo, razón por la cual resulta una cosecha media.

Lo que aquí ha resultado este año animadísimo ha sido el verano por la gran concurrencia al Establecimiento balneario, debido todo ello á los prosélitos de sus benéficas aguas sulfurosas, con escogido personal, pues que hasta de esa Corte, Salamanca y Zamora han venido muchas personas por primera vez.—*J. B.*

De León

Valderas (León) 17.—Terminó la vendimia con los escasos rendimientos que le anuncié. Las uvas se han pagado de 48 á 52 reales la carga de 10 arrobas. No se ha fijado precio para los mostos, y los vinos se venden á 18 reales cántaro.

Animada la demanda de trigo, y como las entradas son cortas, se ha pagado al detall á 50 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 22; alubias de la comarca, á 80. *El Corresponsal.*

*** **Santa María del Páramo** (León) 16.—La cosecha de uva, cuya recolección terminó por completo en todos los pueblos, ha sido bastante buena, tanto en clase como en cantidad.

Las uvas blancas se han cotizado de 4 á 4,50 reales arroba, y las negras, de 4,50 hasta 6.

Si la cosecha ha sido buena en todos los pueblos del Páramo, no sucede así en los del Valle, efecto de la filoxera, cuya plaga se va extendiendo mucho.

El trigo, á 45 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 25; alubias, á 60; garbanzos, á 96; harinas, á 20 reales arroba las primeras clases, y á 18 las segundas.—*R.*

*** **Peñaranda de Bracamonte** (Salamanca) 13.—Los garbanzos están muy solicitados, habiéndose vendido muchos estos días; van dejando ya estos pueblos sin existencias.

Se está en la vendimia en los pueblos próximos, pues aquí no hay nada, quedando mejor que esperaban, y lo mismo en bellota, que va á haber muchísima, no habiendo cerdos suficientes para aprovechar tanta como hay; así es que está caro el ganado de cerda.

Se han presentado en el mercado celebrado en el día de la fecha 500 fanegas de trigo, que se pagaron de 50 á 50.50 reales una; de centeno 150, de 30 á 31; de cebada 400, de 22 á 23; de algarrobas 300, de 32 á 33; garbanzos finos de 47 á 48 en onza, á 160; ídem de 49 á 50, á 150; ídem de 51 á 52, á 140; ídem de 53 á 54 á 130; ídem de 55 á 56, á 125; ídem de 57 á 58, á 120; ídem de 59 á 60, á 110; guisantes, de 32 á 33; harina de primera á 20 reales arroba; de segunda, á 19, de tercera, á 14; harinilla, á 10 la fanega; cabezuela, á 7; salvadillo, á 6; patatas, á 5 la arroba; vino tinto, á 20 el cántaro; blanco, á 20. *El Corresponsal.*

De Murcia

Elche (Albacete) 15.—Estamos por esta comarca en plena vendimia, obteniendo un buen resultado en cantidad y calidad, pues con las lluvias del pasado mes resulta la uva con bastante mosto. De aceituna tenemos una regular cosecha, habiendo rodales de olivar que tiene mucho fruto y otros poco.

Se están agramando los cáñamos, que este año son muy buenos, y se venderán de 10 á 12 pesetas arroba, por empezar ya á ser solicitados de algunos pueblos de la provincia de Ciudad Real, donde ya conocen la bondad del cáñamo de este pueblo.

De los demás productos no le indico precios porque son poquísimas las transacciones que se hacen en esta época.—*El Corresponsal.*

*** **Yecla** (Murcia) 16.—Las uvas se han vendido de 75 á 87 céntimos de peseta la arroba de 11,50 kilos, puestas en bodega. Los mostos acusan de 13 á 14°, pero se espera aumente la riqueza.

Las existencias de vinos tintos se agotaron, pagándose las últimas partidas á 18 pesetas hectolitro sobre vagón. De vinos claros quedan algunos miles de arrobas, cotizándose en bodega de 12 á 13 reales arroba.

Dichas clases son solicitadas para Murcia, Valencia y Barcelona.

El espíritu de orujo se vendió en su totalidad.

Por los aceites piden los cosecheros 50 reales por arroba de 11,50 kilos, siendo la clase superior, pero los compradores se resisten á aceptar dichos precios. Las clases corrientes están de 43 á 44, á cuyos límites se han hecho operaciones.—*El Corresponsal.*

*** **Caravaca** (Murcia) 17.—La cosecha de vino ha sido superior en clase y buena en cantidad. También la de aceituna promete ser buena. La sementera ha comenzado en condiciones satisfactorias.

Precios: Trigo, á 52 reales fanega; jeja, á 46; cebada, á 22; aceite, á 52; vino, á 14 reales arroba.—*El Corresponsal.*

De las Riojas

Haro (Logroño) 16.—De contrataciones por ésta seguimos lo mismo, sosteniéndose los precios de la uva, habiendo ocurrido el caso de ofrecer una casa de ésta el precio de 2 pesetas arroba de malvasía puesta en bodega y no aceptar la proposición.

El mercado del martes poco animado, á causa sin duda de estar ocupados en los pueblos vecinos con la preparación de los utensilios de vendimia. Esta, que empezó en Haro el 14, promete ser buena, viéndose ahora que el pedrisco no hizo tanto daño como se creyó en un principio.—*J. V. Z.*

*** **Arnedo** (Logroño) 16.—Poco tengo que comunicarle, después de mi última, puesto que ningún artículo ha tenido gran variación en los precios, si bien se nota gran calma en las transacciones para la exportación.

En la próxima semana se dará principio á la vendimia; la cosecha parece será regular, y los mostos han de salir muy buenos, porque la uva está muy limpia y sana. Las existencias de vino se van agotando, aunque lentamente, al precio de 16 reales cántara. Hay unánime conformidad entre los contribuyentes para protestar contra los recargos de guerra impuestos por el Gobierno, y adherirse á las Cámaras de Comercio.—*R. S.*

Valencia

Muchamiel (Alicante) 16.—La cosecha de uva ha sido abundante. Esto no obsta para que las escasas existencias que quedan de vino del año pasado alcancen el alto precio de 13 reales el cántaro de 11,55 litros.

Los olivos prometen buena cosecha.—*El Corresponsal.*

*** **Castalla** (Alicante) 12.—Empieza la vendimia, y como la uva está sana y ha llovido últimamente, se elaboran buenos mostos. La cosecha será inferior en cerca de un tercio á la del año pasado.

Precios: Trigo, á 19 reales barchilla; cebada, á 8; aceite, á 48 arroba. No queda vino.—*Un Subscriptor.*

*** **Cocentaina** (Alicante) 15.—Tan abundante es la cosecha de vino, que se coge doble cantidad que el año anterior. La clase superior.

El vino nuevo ha empezado á venderse á 6 reales cántaro.

El trigo se detalla á 50 pesetas cahiz, y el aceite á 48 reales cántara.—*C.*

BODEGA [1]

Elaboración de los caldos de la añada y experiencias realizadas

Comenzada esta operación á presencia de los alumnos á las once de la mañana, y terminada durante las prácticas; pudo apreciarse para el anochecer los buenos efectos de la *«sangría»*, iniciándose al siguiente día una franca fermentación en todas las tinas, á excepción de la núm. 2, que resistió algo más para entrar en franca fermentación.

Las tinas 4 y 5, que tienen el mismo fruto y se cargaron y cerraron el mismo día, parece, por el cuadro anterior, que la número 4 tardó un día más en terminar su fermentación, cosa que nada tendría de extraño; pero conviene advertir que, sacado el mosto de todas las tinas, cuando marcaba un grado en el mustímetro, y pasando algo de este número el de la tina 4 en la noche del 21 de Octubre, se dejó hasta el día 22 por la mañana, en la que, pesado de nuevo, dió $_0/^0$ grados, cosa que denota la mala índole de la fermentación, pues esta rápida terminación no prevista por los datos tomados á diario con el pesamostos, lo tenía anunciado como resultado forzoso dado por el examen microscópico de algunos mostos preparados con antelación.

Los fermentos morbosos que acompañan á la uva enferma, cortan bruscamente la fermentación alcohólica al final de su proceso, dando al mosto resultante excelentes condiciones para albergar y desarrollar las levaduras de las enfermedades de los vinos.

Consecuente con la observación expuesta, y aceptando el criterio del laborioso enólogo M. Roos, Director de la Estación Enológica del Hérault (Montpellier), que aconseja encubación corta, para no dar tiempo á que los fermentos malignos se apoderen del caldo, se sacaron cuando aún marcaban en el pesamostos un grado.

El citado enólogo recomienda, cuando se vinifican uvas peronosporadas, no sólo operar como queda dicho, sino dar á las veinticuatro horas un trasiego al vino mosto, para separar los fermentos malignos, depositados en gran parte con este reposo del líquido, y favorecer al propio tiempo la fermentación lenta. Ya dijimos en la Memoria anterior los buenos resultados que, no sólo la Estación, sino los particulares que aceptaron estos consejos, habían obtenido.

Los viticultores al hacer la vendimia y hallar el fruto en las malas condiciones que conocemos, sobrado de acidez para el azúcar que encerraba y deficiente de color, se propusieron obtener color, con larga maceración, como si la materia colorante se formara en el acto de la fermentación. La uva vinificada de tal suerte, dió como se comprende caldos propensos á fermentaciones secundarias y faltos de color, pues el fruto no pudo dar lo que no tenía. Temían perder capa, como si la materia colorante no se disolviera con relativa facilidad en un medio, si bien es cierto falto de alcohol, sobrado de acidez que favorece su difusión. De aquí el defecto de la práctica generalmente seguida, pues no obtuvo color en los caldos, y los plagó de levaduras, que los tuvieron en constante movimiento ó *hervor*.

Continuando el orden natural en la elaboración de los vinos, parece deberían hacerse ahora las observaciones pertinentes respecto al tratamiento y conservación de los vinos de 1896, pero creo preferible intercalar algunos datos, resumen de los recopilados por este Centro desde 1893.

Comenzando por la uva vinificada en

(1) Véase el núm. 1.865.

la elaboración de vinos finos, se extractan los datos en el siguiente estado:

AÑO	Peso de la uva kilogramos (1).	Total vino obtenido: litros.	100 kilogramos de uva dieron litros de vino.	Para un hectolitro de vino se necesitan kilogramos de uva.
1893	5 705	4.130	72	138
1894	6.670	4.492,5	67	148
1895	7.593	5.628	74	134
1896	5.330	3.686	69	144
Media.....			70	141

De su examen se deduce el corto rendimiento que dieron en cado las uvas de las cosechas de 1894 y 1896, debido por cierto á causas bien diversas. En el primer caso, el verano seco y fresco contribuyó á que la uva fuese poco pulposa, ácida y pobre en azúcar; y en el segundo, si bien la falta de calor hizo la uva pobrísima en azúcar y exageradamente ácida, y las lluvias pertinaces le dieron jugosidad, al quedar imperfectamente madura, no sólo por falta de calor, sino por el ataque de las enfermedades criptogámicas que cooperaron con aquélla á dificultar una buena madurez, destruyendo muchos granos de los racimos, fueron causas suficientes á dar á la uva el carácter de poco rendimiento en jugo que la caracterizó. Y téngase presente, que los viticultores que retrasaron la vendimia, sólo consiguieron agravar el daño de la falta de rendimiento, llegando á su máximum, entre los que dejándola colgada tardíamente contribuyeron á que se pasase el fruto, concentrándose á beneficio de las bajas temperaturas sufridas, y la uva pasa algo más azucarada (2), rindió en menos el agua perdida.

Las cosechas de 1894 y 96 sólo pueden compararse bajo el punto de vista del corto rendimiento en zumo de sus uvas, pues el fruto de la primera de las añadas, poco azucarado y ácido, pero sano por la poca intensidad que tomaron las enfermedades criptogámicas, ofreció especiales condiciones para una fácil y perfecta fermentación. Por el contrario, la uva de la última cosecha, pobrísima en azúcar, riquísima en ácidos, y plagada de los elementos morbosos que traía de la planta, no pudo ser más deficiente en cantidad y calidad.

(Se continuará.)

(1) La uva sin desgranar ó derrasponar, de manera que la diferencia que existe entre los números que figuran en esta casilla, y los de las Memorias de 1894 y 95, representan la parte separada por la máquina *pisadora-desgranadora*.

(2) Por la humedad perdida, no por el azúcar que no pudo formarse con la baja temperatura reinante y la falta de hojas de la planta.

NOTICIAS

He aquí la parte dispositiva del decreto suprimiendo el impuesto sobre la exportación.

Artículo 1.° Se suspende la exacción del impuesto del 2,50 por 100 del valor de la mercancía, establecido sobre la exportación en el artículo adicional de la Ley de Presupuestos de 28 de Junio último.

Esta suspensión empezará á regir el día 10 del mes actual, aplicándose á todas las facturas que se presenten desde dicho día.

Art. 2.° Los corchos en panes, los trapos viejos de lino, algodón ó cáñamo y los efectos usados en las mismas materias y las galenas, plomos argentíferos y litargirios argentíferos pagarán los derechos establecidos en el arancel de exportación vigente.

En la última reunión celebrada por la Cámara Agrícola de Zaragoza fueron aprobadas las cuentas de ingresos y gastos del ejercicio pasado y el presupuesto viniente.

También se procedió al nombramiento de cinco Vocales de la Junta directiva; siendo designados los Sres. D. Francisco Bernad Sanclemente, D. José Cinca, don Enrique Sagols y D. Inocencio Mainar, habiendo sido reelegido D. Angel Banque.

Durante los días 11, 12 y 13 del próximo mes de Noviembre se celebrará en Burgos en el gran mercado del barrio de San Lucas la feria de ganados caballar, mular y vacuno.

El Ayuntamiento de dicha capital otorgará premios de 300 y 200 pesetas.

En el mercado vinícola de Londres empiezan á notarse síntomas de próximo movimiento; pero en tan escasa intensidad, que no es extraño que el comercio se lamente de la prolongada paralización de los negocios en este ramo.

Avisan de Liverpool que, á pesar de que el cambio de tiempo desde la semana última es favorable para el consumo del clarete y del Borgoña, no se ha notado aumento alguno en la demanda de vinos de dichos tipos Es de notar también que en dicho distrito, al paso que disminuye de un modo bien visible la importación de vinos franceses, hay un aumento gradual, pero constante, en la importación de los vinos españoles, australianos y californianos por ser, además de más baratos que los franceses, más acomodados al gusto del consumidor inglés.

Espérase por esto con interés el resultado de la campaña del próximo invierno para poder apreciar mejor las tendencias del mercado acerca de este punto, juzgando los concedores que en breve tiempo se marcarán de un modo bien manifiesto los nuevos rumbos del mercado de vinos en el Reino Unido, con perjuicio de la importación francesa, en lo que á los vinos tintos se refiere.

En el mercado de aceites de Sevilla se nota flojedad, pagándose la arroba de 39,75 á 42,50 reales.

En Montoro se cotiza á 39; á 38 en Fernán-Núñez, y á 40 en Carmona.

Con las últimas lluvias han mejorado los olivos en toda la comarca de la Península, pero la cosecha es muy desigual y corta en la mayoría de las provincias olivareras.

Nos dicen de Sevilla que apenas se opera en lanas por no aceptar los ganaderos las ofertas que se les hacen.

Las lanas blancas se pagan de 18,75 á 19,50 pesetas la arroba, y las negras de 12,50 á 13,25.

En Gandía se ha fundado una Comunidad de labradores con las bases establecidas por la ley de 8 de Julio de 1898. Recomendamos á todos los agricultores sigan tan loable ejemplo.

Durante el mes de Septiembre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos: 5.451 bocoyes, 1.359 pipas, 1.060 medias, 739 cuartos y 307 octavos. Dicho movimiento, comparado con el de igual período del año anterior, acusa un aumento de 1.775 bocoyes, 18 medias y 22 octavos, y una baja de 289 pipas y 364 cuartos.

La exportación de patatas por la estación de Calatayud es extraordinaria. Hasta el sábado último importa lo expedido 60.000 duros, y á juzgar por la demanda puede conjeturarse que no bajará de 100.000 duros el valor de la mencionada exportación en el presente año.

El precio de la arroba de patatas ha sido en general de una peseta, y bajo este supuesto se ha hecho el cálculo.

No solamente los españoles son los que han dado el contingente de emigración á la República Argentina.

Europa entera ha sentido, por lo visto, la necesidad de nuevo ambiente, y ha encaminado á la Argentina muchos de sus hijos en busca de fortuna.

Según la estadística correspondiente al mes de Agosto último, se eleva á 3.533 el número de emigrantes.

Esta cifra se descompone de la manera siguiente: 1 958 son italianos, 917 españoles, 190 franceses, 74 austriacos, 73 turcos, 68 alemanes, 49 rusos, 32 ingleses, 26 suizos, y los demás de otras nacionalidades. El número de familias ha sido de 548, con 1.676 individuos.

Las procedencias fueron éstas: de Italia 1.575, del Brasil 765, de España 546, de Francia 447, de Alemania 114, de Inglaterra 77, de Portugal 29, de Bélgica 19, y de otros puntos 20.

En la clasificación por profesiones da este resultado; jornaleros 469, agricultores 321, sin profesión (menores) 309, y otros.

El número de individuos internados en todo el mes ha sido de 1.196, distribuídos en esta forma: 320 en la provincia de Buenos Aires, 260 Santa Fe, 154 Córdoba, 93 Mendoza, 70 capital federal, 64 Tucumán, 68 Misiones, 37 Salta, etc.

Las Diputaciones provinciales de Gerona y Lérida han comunicado á la de Barcelona que verían con agrado la creación de una Diputación única en Cataluña, encargada del cobro y administración de los impuestos.

Son muchos los molinos de Tortosa en los que han comenzado ya los trabajos de la molienda de la aceituna, resultando el producto obtenido de inmejorable calidad, lo cual hace esperar que se pague á buenos precios.

La cosecha de algarrobas se presenta este año, en la comarca de Barcelona, bastante abundante y de superior calidad, habiéndose efectuado compras á 23 reales quintal catalán, ó sean los 40 kilos.

Leemos en un periódico de Zamora:

«Las noticias que recibimos de Toro, acerca de la vendimia, son muy satisfactorias.

La cosecha es grande y se recogen hermosísimos ejemplares de racimos, de un desarrollo verdaderamente anormal.

Uno de ellos, que ha sido llevado á Valladolid, ha pesado cerca de 3 kilos, ó sea, próximamente, un cuarto de arroba.»

El Presidente de la Cámara de Comercio de la Coruña ha dirigido una razonada Exposición al Presidente del Consejo de Ministros, en solicitud de que se prorrogue el plazo para la introducción de maíz extranjero.

Los representantes de las Juntas de la Liga de Defensa Industrial y Comercial, y de los gremios de Barcelona, celebraron una conferencia con el Presidente de la Diputación provincial para tratar del concierto económico con el Estado.

Los comisionados manifestaron que á pesar de haber expuesto su parecer por escrito, han creído conveniente manifestar de palabra los vivos deseos que sienten los contribuyentes barceloneses de conseguir que la provincia de Barcelona pueda administrarse á sí misma sus legítimos y cuantiosos intereses. Al propio tiempo hicieron constar la decisión y entusiasmo que se nota entre los industriales y comerciantes, quienes están dispuestos á esgrimir todas las armas legales que estén á su alcance para la consecución de tan importante asunto; finalmente, en nombre de la Sociedad y de los 133 gremios que representan, expusieron la confianza que tenían en que la Diputación defendería el proyecto con empeño, á cuyo efecto suplicaron al Presidente de la Corporación provincial se dignara manifestarles algo sobre el parecer y propósitos de la Diputación referente á lo que era objeto de la entrevista.

El Presidente se mostró animado de muy buenas disposiciones en el sentido que pedían los comisionados.

Según la prensa asturiana, muy en breve empezarán los trabajos del proyectado ferrocarril de la Costa, cuya importancia es bien conocida.

Según estos informes, la prolongación del ferrocarril Cantábrico desde Cabezón de la Sal á la villa de Posada es cosa segura, y muy pronto comenzarán los trabajos, imprimiéndose en ellos gran actividad.

La Revista especial de volatería, que se publica en París, da una estadística muy interesante con referencia á dicha industria, cuya importancia en la vecina República ha llegado á ser extraordinaria.

Según aquélla, y resumiendo, hay en Francia 45 millones de gallinas, cuyo valor, contado á 2.50 francos cada una, equivale á 112 millones de francos.

Todos los años se matan unos 9 millones de gallinas, que valen, por término medio, 22 millones y medio de francos, y se vende también anualmente cosa de 2 millones de gallos, con un valor de cinco millones.

El número de gallinas ponedoras que existen en Francia se calcula en 35 millones, que producen al año, como mínimo, unos 5 millones de pollitos.

Esta industria, pues, produce en Francia anualmente, y según datos de origen oficial, unos 327 millones de francos, á saber: 154 millones, producto de la venta de aves para el consumo, y el resto lo que se saca de los huevos.

Los rayos X y las gallinas.—Hasta hoy los rayos X habían servido, en medicina y cirugía, para estudiar lesiones orgánicas, y como auxiliares eficacísimos en *la busca y captura* de los cuerpos extraños introducidos de matute en nuestro organismo.

Mr. Rodolfo Spreckels, poderoso comerciante de California, ha encontrado una nueva y curiosa aplicación de los rayos Rœntgen, en la que seguramente nadie había pensado hasta ahora.

Tiene Mr. Spreckels, en las inmediaciones de San Francisco, una vastísima posesión, dedicada principalmente á la cría de aves de corral, y que en la actualidad contiene más de 15.000 gallinas.

El rico propietario hace, naturalmente, un gran comercio de huevos.

De algún tiempo á esta parte había observado Mr. Spreckels que, por término medio, de cada cinco gallinas una era completamente refractaria á desempeñar el papel que le está asignado en la Creación.

Esto, como es de presumir, le ocasionaba sensibles pérdidas.

Pensando en el mejor medio de evitarlas, se le ocurrió la idea, verdaderamente *luminosa*, de someter á sus enfermas á la prueba de los rayos X, y éstos le han hecho ver que las gallinas cluecas presentan notables diferencias de conformación en su organismo, si se las compara con las que ponen huevos.

En pocos días ha examinado Mr. Spreckels todas sus gallinas, procediendo acto continuo á eliminar las que comían sin producir.

Vamos á dar á conocer á nuestros lectores un procedimiento que se sigue en el extranjero para obtener el *máximum* de leche, sin que por eso se altere en nada el buen estado de salud que debe disfrutar el ganado.

El procedimiento es el siguiente:

1.° Ordeñar con rapidez. Ordeñando despacio se pierde una parte de la nata de la leche.

2.° Ordeñar hasta la última gota, por ser la última leche la más rica en manteca.

Para esto conviene que la que ha de mamar la cría sea al principio y no al fin, como acostumbran nuestros labradores.

3.° Ordeñar á la misma hora todos los días.

4.° Ordeñar en cruz y no en líneas paralelas. Es decir, que si se principia por el pezón delantero de la derecha, siga luego el de atrás y viceversa.

De este modo sale leche con más abundancia que cuando se ordeñan primero los delanteros y luego los de atrás.

5.° Ordeñar con la mano y no con el índice y el pulgar, defecto muy común en todas partes.

6.° Para las vacas primerizas y difíciles, levantarles una mano al ordeñarlas. *No castigarlas nunca.*

7.° Tener muy limpias las manos al ordeñar, y lo mismo los pezones, y todos los utensilios.

8.° Procurar que estén tranquilas mientras se ordeña, evitando todo lo que pueda distraerlas ó agitarlas.

Los que no observen estas prescripciones, pierden infaliblemente una cantidad considerable de leche y manteca.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 18

París á la vista..... 51 00
Londres á la vista, (lib. ester.) ptas. 37 75

MARCA CONCEDIDA

VINOS TINTOS
DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—**DIPLOMA DE HONOR**

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

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

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

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

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

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

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

CUBA

A LOS VINICULTORES
Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

CONO

COGNACS SUPERFINOS
GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema **Charentais**

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería diríjase á 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, á 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, septoporium, 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 Reinosa, Conde de Autol
en AUTOL (Logroño)

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

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

CHANPAGNIZACIÓN
DE
VINOS Y SIDRAS
Aparatos.—Instalación

Enseñanza del nuevo procedimiento

Los cosecheros, asociaciones vinícolas y negociantes á quienes pueda interesar este importantísimo negocio, deben dirigirse á *D. M. Maraver, Quintana, 38, Madrid.—Filtros para vinos.*

Los espumosos de la fabricación que anunciamos son idénticos á las mejores marcas francesas; pueden comprobarse por análisis químico, y ser exportados á América en perfecta conservación indefinida.

Filtros Eureka, Gasquet y otros.—Pasteurizadores para vino.—Tela por metros y mangas filtrantes.—Antifermento cristalino.—Variedad de productos enológicos.—Laboratorio químico: ensayos y análisis especiales de vinos.—*Pídanse prospectos.*

EL CONSUELO

Sociedad de seguros mutuos y á 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; cáñamo, 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 subscripción del *Boletín* ó periódico de la Sociedad.

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

VINOS DE CUZCURRITA
(RIOJA)

En la buena posada de Benigno Irurita, situada en la carretera (enfrente de las bodegas) se recibe y trata con esmero y economía á los almacenistas, comisionistas y porteadores de vino.

También se mandan muestras á los que las pidan.

Dirigirse á **Benigno Irurita**, *posadero en Cuzcurrita (Logroño).*

Madrid, Sucs. 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 á 580 litros

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

Interesa á 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.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, filoxera, 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 almaceñes 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, constando de 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 É 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 fosforoso, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman 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.

VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR

DE

CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA

CLARIFICANTES LÍQUIDOS

PRODUCTOS ENOLÓGICOS

TRATAMIENTO DE LOS VINOS ENFERMOS

D. SÉRAFON & C.IE

EMILE CASTANET

BORDEAUX

Depositario y representante en Pasajes (Guipúzcoa), **Mr. Frosper Giraud,** jefe de los almacenes de vino de la casa **JOSÉ HERRERO.**

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

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y 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 íd.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 14 de íd.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *un vapor*, el 21 de íd.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Francisca*, el 28 de ídem.

El magnífico vapor *Gracia*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: *Habana* 160 *pesetas*; *Matanzas* 170; *Santiago de Cuba*, 210; *Cienfuegos*, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

Línea de Puerto Rico.—Servicio regular entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARÍA.

El 19 de Octubre saldrá el vapor español *Alicia*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trasbordo*, para los puertos de Habana, Matanzas y Cienfuegos.

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, 18, SANTANDER

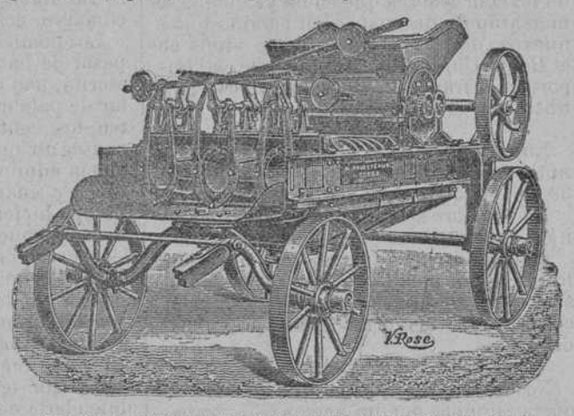
Se previene á los señores cargadores que se cubre el seguro contra riesgo de guerra, á prima muy económica.

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

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)

Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero.
Cuatro medallas; plata, Saintes (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 & Cie., PASAJES (Guipúzcoa),** concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de **Besnard,** de París.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

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

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos para

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

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

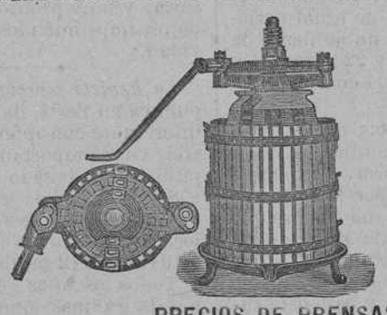
Especialidad en **prensas hidráulicas** y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

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 ECONOMICOS

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 igulamente 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.

Las 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, mayordomo de la Emperatriz Eugenia, que habita en las propiedades de Baños, 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).

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no useis 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.

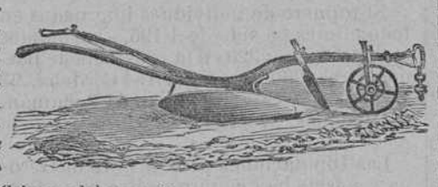
También se remiten Catálogos á quien los desee.

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, *Huesca*, calle de San Lorenzo. Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalan 200 pesetas.

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 ronce, 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 diametros y formas.

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

Maquinaria para la molienda de la aceituna

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA

SISTEMA SALVATELLA

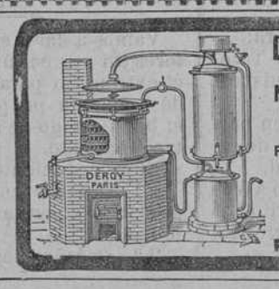
Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, *con privilegio de invención por veinte años.*

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas



DESTILACION CONTINUA

PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY

DESTILANDO Y RECTIFICANDO

Á TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO Á VAPOR Ó Á FUEGO DIRECTO

INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ

CONSTRUCTOR

PARIS, 71 à 77, *rue du Théâtre*, PARIS

CAPATAZ BODEGUERO CON TÍTULO

Posee también Contabilidad comercial, y desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas.

Ha sido alumno de la Estación Enológica de Haro, pensionado por la Diputación de Navarra. Buenos informes. Dirigirse al Sr. Director de la Crónica de Vinos y Cereales.

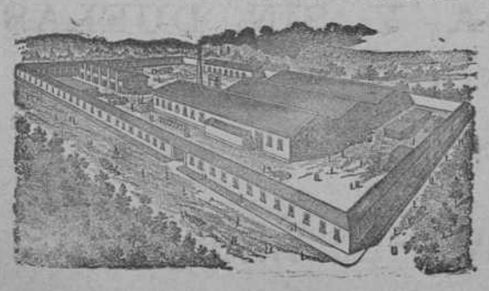
LA ALBIÓN

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, etcetera, 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 Paris 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 fosfataje clarifica enérgicamente 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 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-CALCICO 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 poblaciones vinicolas.—Para prospectos y demas detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

ESPECIALIDADES PARA LA FORMACIÓN DE JARDINES Y PARQUES

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Arboles maderables de paseo y de adorno.

Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

Magnífico surtido de jacintos de Holanda, Tulipas, Anémonas y demás bulbos y rizomas de flor.

Semillas de plantas forrajeras para terrenos de secano y de regadío.

Plantas de Lathyrus sylvestris Wagner.

VIDES AMERICANAS

Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis, de garantizada autenticidad.—Injertos por encargo en grandes cantidades.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España

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