

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 XXII

Miércoles 8 de Noviembre de 1899

NÚM. 1923

NUESTRO COMERCIO con Francia

Durante el próximo pasado Septiembre, España ha enviado á Francia por las diferentes Aduanas de la República 226.070 hectolitros de vinos ordinarios y 10.750 de licor, que suman en conjunto 236.820 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 221.031 hectolitros, que unidos á los 2.364.935 de los ocho pasados meses, suman 2.585.966 hectolitros, valorados en 91.836.000 francos. En igual mes de 1898, nuestra importación fué de 301.838 hectolitros, lo que hace una diferencia á favor de Septiembre del 98 de 65.018 hectolitros. Italia, durante el citado mes de este año, ha importado 3.461 hectolitros, contra 1.160 que envió en 1898. Al consumo francés han ido 5.739 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles, como hemos dicho, sube á 221.031 hectolitros.

En resumen: desde el 1.º de Enero al 30 de Septiembre de este año, la importación de nuestros vinos á Francia ha sido de 3.118.463 hectolitros, contra 4.195.011 que importamos en igual tiempo de 1898, por lo que resulta á favor de los nueve primeros meses de 1898 una diferencia de hectolitros 1.076.540.

En el citado mes de Septiembre, Argelia ha enviado á Francia 162.276 hectolitros de vino; Portugal, 25; Túnez, 5.880; y otros países (ordinarios y de licor), hectolitros 24.034.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y que por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido en el mencionado Septiembre de 1899 de 4.416.100 kilogramos, que unidos á los 60.698.200 llegados los ocho primeros meses, suman 65.114.300 kilogramos, valorados en 12.380.600 francos. En el mismo mes de 1898 el consumo fué de 2.502.300 kilogramos, con lo que resulta una diferencia á favor de Septiembre de este año de 1.913.800 kilogramos.

Durante el mes de Septiembre último han llegado de nuestra nación 120.500 kilogramos de aceite de oliva, habiendo pasado al consumo 31.100, que unidos á los 1.825.500 kilogramos de los ocho primeros meses, suman 1.856.600 kilogramos, cuyo valor se estima en 928.000 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 30 de Septiembre de 1898, nosotros importamos 16.392.300 kilos, ó sean 11.473.100 más que en los nueve primeros meses de 1899, en los cuales hemos traído 4.919.200 kilogramos. En Septiembre de 1898 nosotros importamos 466.900 kilogramos, ó sean 346.400 kilos más que en el citado Septiembre de 1899. Italia durante dicho mes ha importado á Francia 587.300 kilogramos, contra 531.300 kilos que envió en 1898. En lo que va de año ha importado dicha nación 8.424.700 kilogramos de aceite, ó sean 1.652.000 más que en 1898. En los nueve meses primeros de este año el aceite italiano dado al consumo en Francia ha sido de 5.174.600 kilos, y el de España, como hemos dicho, ha sido de 1.856.600 kilogramos.

En legumbres hemos importado y dado al consumo durante el citado Septiembre de este año 312.200 kilogramos, que unidos á los 6.557.000 llegados los ocho primeros meses, suman 6.869.200 kilogramos, que se valoran en 902.000 francos, contra 186.500 kilogramos que enviamos en igual mes de 1898.

El valor total de la importación española á Francia durante los nueve primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de francos 175.348.000, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 98.811.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 76.537.000 francos.

Desde el 1.º al 30 de Septiembre, ambos inclusive, han venido de España por el puerto de Cete 61.331 hectolitros de vinos ordinarios y 1.039 de licor, habiendo pasado al consumo 53.406 hectolitros.

Durante los nueve primeros meses del año, ó sea del 1.º de Enero al 30 de Septiembre de 1899, las importaciones á Francia se han elevado á 3.144.823.000 francos y sus exportaciones á francos 2.840.031.000, por lo que resulta una di-

ferencia en contra de dicha nación de 304.792.000 francos.

MADURACIÓN ARTIFICIAL de las aceitunas

Por ser de oportunidad, creemos no será baldío el que los lectores de la CRÓNICA conozcan un procedimiento sencillo y racional, y al alcance de todos los olivicultores, relativo á la maduración artificial de las aceitunas.

Todos sabemos que durante los meses de Septiembre, Octubre y parte de Noviembre, unas veces las prolongadas sequías de principio de otoño, otras los vientos huracanados, las lluvias y ataques de ciertas larvas, ocasionan la caída de muchas aceitunas, cuyo aprovechamiento es nulo ó casi nulo, produciendo una minoración de cosecha que á veces suele alcanzar grandes proporciones.

Con efecto; los frutos desprendidos prematuramente de los olivos, suelen contener poquísima cantidad de materia grasa, mezclada casi siempre con una gran masa de un líquido verdoso, clorofítico, mucilaginoso y muy amargo, del cual es casi imposible obtener industrialmente aceite alguno.

A provocar la madurez artificial, y con ella la transformación de una parte de los mencionados cuerpos en aceite, tiende el procedimiento que vamos á describir, y que utilizan con grandes ventajas los olivicultores del departamento de las Bocas del Ródano.

Buscan, pues, una inoleación ó oleificación de aceitunas verdes ó inmaduras, recurriendo al enterramiento de las mismas.

Para ello abren fosas de 0,60 metros de lado y de igual profundidad, eligiendo un terreno seco, friable, silíceo, expuesto al Mediodía y aislado de todo linaje de humedad.

A medida que se van recolectando las olivas caídas é inmaduras, se conducen á las fosas, donde se disponen en capas de 6 á 8 centímetros de espesor, alternando con otras de tierra, bien seca y de igual altura, hasta llenar la cavidad, procurando siempre que los frutos estén oreados al recibirlos en los hoyos. Dicho se está que la última capa ha de ser de tierra y sobresalir algo de la superficie del suelo.

La experiencia demuestra que las aceitunas así dispuestas se conservan bien, operándose en su pulpa una maduración química completa; tanto, que al extraerlas más tarde, en la época de la campaña, presentan el más agradable aspecto.

Es evidente que en tales condiciones han de madurar, acreciendo su riqueza oleosa, con especial si se procura queden á cubierto de todo linaje de humedades, pues Luca demostró ya, con experimentos decisivos, que las aceitunas separadas de los árboles antes de la completa madurez, pueden continuar el proceso madurativo, tornándose más ricas en aceite.

No negaremos que, colocadas en estas condiciones, la fermentación y recalentamiento no puede tener lugar ni es de temer; pero pretender el que las olivas resultan de primera calidad, y como consecuencia lógica que el aceite producido lo sea también, lo consideramos por lo menos exagerado. Es innegable que si bien la alteración no puede ser muy profunda, tampoco puede faltar en absoluto; por tanto, sería absurdo pretender que frutos poco desarrollados y artificialmente maduros rindan jamás aceites de primera calidad.

Sólo aconsejamos seguir este procedimiento para aprovechar lo que de otro modo sería perdido ó casi perdido, logrando un aceite que bien elaborado podría servir, sin género de duda, hasta para la comida, con especial si al enterrar las olivas se tuvo la precaución de separar las agusanadas y contusas, toda vez que en tal estado pueden sufrir una fermentación pútrida, que comunicarian indefectiblemente á las restantes.

Por último, excusamos aconsejar que la estratificación dentro de las fosas se practique con sumo cuidado, evitando toda causa de alteración; de lo contrario, nos exponemos á perder tiempo y dinero.

DIEGO PEQUEÑO.

INSTRUCCIONES

sobre la elección de muestras de tierra destinadas al análisis

Hay dos casos que considerar para un mismo campo: 1.º, caso de un suelo homogéneo; 2.º, caso de un suelo variable en su aspecto y en su composición.

1.º Si el suelo presenta en lo que concierne á su constitución geológica, su fertilidad ó su aspecto físico partes muy diferentes, será bueno tomar de cada una de estas diferentes partes muestras especiales. Este ensayo se hará con todas las precauciones indicadas más adelante.

2.º Si el suelo es homogéneo, si pertenece en toda la extensión del terreno á la misma formación geológica, bastará tomar una muestra media, observando exactamente las indicaciones que van á continuación:

Elección de las muestras.—Se principia por dividir el campo por medio de diagonales ó por líneas transversales, cuya dirección no podría precisarse de antemano, pero que la inspección de la forma y la configuración exterior del campo indicarán suficientemente. En las condiciones ordinarias de homogeneidad (suelos francamente calcáreos, graníticos, arcillosos, silíceos), basta determinar una quincena de puntos (por hectárea) donde deberán ser tomadas las muestras de tierra.

Una vez determinados estos puntos, se limpia la superficie del suelo con ayuda de una pala, de manera que se alejen del lugar en donde se tomará la tierra los detritus que la cubren accidentalmente, tales como hojas secas, fragmentos de leño, cuerpos extraños, trozos de vasijas, hoja de lata, etc., etc. Estando bien limpio el sitio, en una superficie de 0^m,50 á 0^m,60 por lado, se practica con la azada un hoyo de paredes tan verticales como sea posible, arrojando hacia fuera la tierra que se extrae de esta pequeña fosa. La longitud del hoyo debe ser más ó menos de 0^m,40; su ancho está determinado por el del instrumento que se emplee; en cuanto á su profundidad, varía con la de las labores en uso en la comarca; la capa de tierra arable es, en efecto, la que constituye el suelo propiamente dicho, y no debe mezclarse, al tomar la muestra, con la tierra del subsuelo.

Cuando la fosa está completamente limpia, se extraen por tronchas verticales, con la azada, capas paralelas, practicando un número suficiente de secciones perpendiculares para extraer de 4 á 5 kilogramos de tierra poco más ó menos. Al salir de la fosa, la tierra se deposita en una pequeña bolsa de tela, de que está provisto el operador.

Se repite la operación en tantos puntos del campo cuantos sean necesarios para obtener una representación tan exacta como es posible de su composición media. Se reúnen en seguida en una bolsa de mayores dimensiones todas las muestras de tierra, se las mezcla tan íntimamente como sea posible con la azada, y se toma de la masa una muestra media, de peso de 4 á 5 kilogramos, poco más ó menos. Se extiende esta muestra sobre una tela, en lugar cubierto, y se le deja secarse al aire. Cuando la desecación es suficiente, se pone la tierra en un saco, ó mejor en un pomo cuidadosamente marcado con una etiqueta.

Durante la mezcla de las diversas muestras en el saco, se quitan las piedras y los guijarros que pasen del volumen de una nuez, anotando aproximadamente su número relativamente á un peso dado de tierra, su grosor y su naturaleza geológica y química (calcárea, silíceo, etc.).

Se procede en seguida, exactamente de la misma manera y con las mismas precauciones, á tomar las muestras del subsuelo, utilizando las pequeñas fosas que se hicieron para tomar las del suelo. La naturaleza, el aspecto y la disposición de las capas indican á qué profundidad es necesario tomar las muestras del subsuelo; en general, una profundidad igual á la del suelo cultivado basta. Si la capa arable tiene 0^m,15 de profundidad, se tomarán las muestras del subsuelo á la misma profundidad. La profundidad á la cual penetran las raíces de las plantas cosechadas en el terreno suministra también una indicación preciosa.

Cuando se trata de suelos de bosques,

las muestras del subsuelo deben recogerse entre 0^m,49 y 0^m,50 debajo del plano donde se extienden ó penetran las raíces. Un poco de ojo y de costumbre enseñan mucho en esta cuestión.

EL CULTIVO DEL TABACO en España

Razones de reciprocidad comercial pudieran un día aconsejar la prohibición de cultivar el tabaco en España; pero hoy, perdidas nuestras colonias productoras de la planta, ¿tiene lógica explicación la prohibición? ¿Tan sobrada de vida está nuestra agricultura que pueda restársele un cultivo tan remunerador? ¿Tanto dinero nos sobra que podamos dar al extranjero lo que el tabaco consumido representa?

No hay país en el mundo que pudiendo, en condiciones ventajosas y fáciles, producir una materia, deje de producirla y vaya á adquirirla al extranjero.

España, por su clima y por su suelo, está demostrado que puede producir excelente tabaco; y está demostrado, porque, á despecho de las leyes fiscales, no hay provincia donde no se haya producido.

La primera materia puede producirse en magníficas condiciones; la producción tiene asegurado, por mucho que sea, el consumo; las manipulaciones y transformaciones industriales se practican á la perfección por obreros españoles y en fábricas nacionales; ¿por qué, pues, no autorizar el libre cultivo del tabaco, cuando no la industria tabaquera libre?

Constituye el tabaco un monopolio de Estado que, á su vez, lo tiene arrendado á una Compañía; pero este monopolio no es razón bastante á justificar la prohibición del cultivo con sólo autorizarlo con garantías bastantes de que cuanto se produzca no sea entregado á la transformación y al consumo, sino por mediación de la Compañía monopolizadora; esto mientras el monopolio no pudiera suprimirse, lo que no es difícil, teniendo en cuenta que la tributación que los cultivadores podrían satisfacer sería una compensación, más que suficiente, á lo que se recauda actualmente.

La agricultura nacional se encuentra en angustiosa crisis, y todos los esfuerzos son pocos para sacarla de ella; y siendo el libre cultivo del tabaco un medio, y no de los menos eficaces, de tender una mano á esa agricultura, el interés privado aconseja de consuno que ese libre cultivo sea decretado.

Consúmense al año un buen número de millones de pesetas en tabaco en rama, y esos millones van á dar en las cajas de los negociantes de Hamburgo y á los bolsillos yankees. ¿No es una enormidad que esto suceda, cuando pudiera quedar en España?

Ya que tanto gastamos en humo, que al menos nos queden en casa las cenizas para abonar nuestros esquilados campos. El libre cultivo del tabaco es una cuestión nacional.

PARA MEDIR ALTURAS

Nada más fácil que la medición de alturas, y para demostrarlo pondremos el ejemplo en un árbol.

El primer agrimensor que se presenta se sacaría del apuro al propietario tomando la visual de la cima del árbol, midiendo la distancia entre el aparato de mira y el árbol y luego el ángulo que con esto se forma. Así se obtiene un triángulo fácil de calcular.

A falta de aparato mira, puede solventarse la dificultad con la mayor sencillez. Basta clavar en el suelo en forma bien vertical un tronco, una pértiga ó un bastón de dos á tres metros de largo á cierta distancia del árbol—pongamos 50 metros si el árbol es alto—y ponerse luego detrás de la pértiga, retrocediendo algunos metros, hasta que, mirando la cima, el rayo visual pase á la vez por la extremidad del palo y la extremidad del árbol.

No hay más que medir con el metro la distancia á que se halla el árbol desde el punto de observación y la en que está la pértiga desde igual punto. Las alturas del

árbol y del palo son entre sí como las distancias medidas, ó, si se quiere en otros términos, la altura que se busca es igual á la altura del palo multiplicada por la distancia á que está el árbol, dividida por la distancia á que está el palo.

Si la distancia desde el punto de mira es de 60 metros y la distancia desde el mismo punto al palo de dos metros, se obtiene por la altura del palo el valor de 12 metros. Falta añadir la altura de los ojos sobre el suelo.

Se puede, asimismo, hacia las tres de la tarde ó las nueve de la mañana en verano, medir las sombras que proyectan el árbol y la pértiga.

Las alturas serán también entre sí como las dos sombras.

Tales procedimientos dan cálculos nada más que aproximados, pero útiles para orientar lo bastante con respecto á la altura de objetos cuya magnitud no pueda apreciarse directamente en lo justo; pero entiéndase que esto es con tal de que la operación se haga extensamente.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huésca (Granada) 31.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 12,50 la fanega; idem candeal, á 11; centeno, á 7; cebada, á 5; panizo, á 5,50; cañamón, á 12; habichuelas finas, á 12; harina fuerte, de primera, á 4,25 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 4; candeal de primera, á 4,25; idem de segunda, á 4; cáñamo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11^º, á 3 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

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

Pruna (Sevilla) 3.—Buena le sementera.

En alza el aceite y los cereales. He aquí los precios: Trigo, á 60 reales fanega; cebada, á 24; aceite, á 36 arroba.—*C.*

Mancha Real (Jaén) 3.—El gusano ha hecho mucho daño en los olivares. Por esta plaga y la sequía del verano es corta la cosecha de aceite.

En alza el mercado. Véanse los precios que rigen: Trigo, á 13,50 pesetas fanega; cebada, á 6; maíz, á 10; anís, á 15; anisete, á 9,50 la arroba.—*C.*

Lijar (Almería) 2.—La sementera es buena y muy escasa la cosecha de aceite.

Todos los artículos tienden á mejorar de precio. Cotizamos: Trigo, á 14 pesetas fanega; centeno, á 8; maíz, á 7; cebada, á 6,50; garbanzos, á 30.—*C.*

Alozaina (Málaga) 5.—El estado de los olivos es magnífico, pues están muy sanos y tienen mucho y rico fruto.

La cosecha de aceite es aquí, pues, satisfactoria.

Ha llovido lo necesario para la sementera.

Como en otras partes es corta la cosecha de aceite, está en alza este líquido. Aquí se cotiza á 9 pesetas arroba; pero pronto subirá, á pesar de que esperamos buena cosecha.

El trigo, á 16 pesetas fanega; cebada, á 7,50; habas, á 10.—*C.*

Aracena (Huelva) 4.—La situación agrícola es como sigue: Cosecha de aceituna y bellota, muy escasa; idem de castaña, escasa; sementera, buena.

El aceite, de 36 á 37 reales arroba; trigo, á 66 fanega; cebada, á 32; avena, á 20.—*C.*

Córdoba 2.—Precios en esta plaza: Aceite, á 35 reales arroba; trigo duro, á 53 la fanega; blanquillo, á 47; cebada, á 23; habas castellanas, á 33; cochineras, á 33; morunas, á 33; alpiste, á 52; garbanzos tiernos, de 100 á 140; duros, de 48 á 60; yerones, á 29; yeros, á 29; escaña, á 15; harina extra candeal, á 20 la arroba; corriente, á 13,50; recia superior, á 13,50; recia corriente, á 19; de tercera, á 16,50.—*El Corresponsal.*

Lucena (Córdoba) 3.—El aceite se paga á 8,75 pesetas arroba; vino común, de 5 á 6; vinos superiores, de 3,75 á 4; aguardientes anisados, de 12 á 15; trigo, de 13 á 13,75 la fanega; cebada, de 5,75 á 6; habas, de 8,25 á 8,50; garbanzos regulares, de 10 en adelante; carne de vaca, á 1,80 el kilogramo; de cabra, á 1,28.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Zaragoza 1.—El alza iniciada en la semana anterior continúa en la presente, influyendo en ésta, además de la causa señalada en la anterior, ó sea el funciona-

miento regular de las fábricas de harinas, tanto tiempo paradas por falta de agua, el hallarse los labradores ocupados en la vendimia.

Cotizamos a los siguientes precios: Trigo de monte, catalán, de 39 a 40 pesetas cahiz de 179 litros; idem hembra, de 36 a 37; idem huerta, de 32 a 33; cebada de huerta, de 20 a 21 el cahiz de 187 litros; idem de monte, de 17 a 18; avena, de 12 a 13; habas, de 26 a 28; maíz nuevo, de 23 a 24; piñones, a 1,30 el kilogramo; harina de primera, de 39 a 40 los 100 kilos; idem de segunda, de 37 a 38; cabezuela, a 7 el hectolitro; menudillo, a 3,75; salvado, a 2; tástara, a 2; patatas, a 1,20 la arroba de 36 libras.—*El Corresponsal*.

*. Tarazona de Aragón (Zaragoza) 30. La vendimia, que ya casi toca a su fin, se hace este año en inmejorables condiciones, y aun cuando algunas viñas se perdieron por no haberlas preparado contra los ataques del mildiu, la cosecha resulta este año abundante y de excelente calidad, pues todos los mostos ensayados hasta ahora dan una gran fuerza alcohólica. No se ha anunciado aún movimiento alguno de operaciones, pero puede asegurarse que los nuevos caldos serán pronto solicitados en esta comarca, por ser, como dejó dicho, abundantes en alcohol.

La siembra de cereales se va retrasando en el monte por falta de lluvias, y si bien la escasez de éstas ha favorecido hasta ahora para la recolección de la uva, se siente ya gran necesidad de que llueva, a fin de efectuar la siembra en los terrenos de secano, que son en los que principalmente se producen los cereales, pues la huerta o tierra de regadío se dedica casi en su totalidad a hortalizas, hileras, viña y olivar.

La cosecha de oliva va a ser este año muy escasa, lo cual es motivo de que no se hagan transacciones respecto de este líquido, pues los cosecheros que tienen existencias esperan el alza, que es presumible, para venderlas.—*El Corresponsal*.

*. Fuendajón (Zaragoza) 4.—Los viñedos han rendido este año unos 25.000 alqueles de vino, ó sea 4.000 próximamente más que el anterior. Ya ha comenzado la nueva campaña al precio de 17 pesetas alquele (120 litros). De la anterior cosecha apenas quedan existencias, detallándose de 17 a 19 pesetas alquele.

Estamos alarmados porque se ha presentado la filoxera en Mallén y Cortes.—*Un Subscritor*.

*. Angüés (Huesca) 4.—Terminó la vendimia, resultando la cosecha algo mayor que la del año pasado. Las primeras partidas de vino nuevo se han pagado a 21,50 pesetas el nietro (160 litros). El vino viejo se vende a 26,50 ídem.

El aceite y el trigo están en alza; se pagan respectivamente a 48 pesetas quintal y a 37 pesetas cahiz.

Los olivos tienen poco fruto. Se desea llueva más para la sementera.—*El Corresponsal*.

*. Longares (Zaragoza) 3.—Se ha terminado la vendimia con una cosecha abundantísima.

El precio de las uvas se pagaron a 9 pesetas los 100 kilos; la abundancia y exceso de demanda, así como las dificultades que los propietarios encontraban para su colocación, fueron causa de la depreciación al extremo de darse a 5,50 y 6 pesetas carga de 100 kilos.

Los mostos riquísimos en glucosa, no desapareciendo en la fermentación de los lagares. Las brisas oscilando entre 6 y 7 reales quintal de 50 kilos. Es debido a la depreciación que los alcoholes han sufrido.

De una noticia gravísima para esta provincia se hicieron ayer eco los periódicos: de la aparición de la filoxera en Mallén, partido de Borja.

La noticia es harto grave y no lo es menos la forma de conocerse. Los primeros focos fueron señalados por la Comisión inspectora de Navarra, demostrando el abandono en que por todos hemos estado y cuánto podemos esperar de nuestros centros administrativos.

Es, pues, llegado el momento en el que los propietarios se aprestan a hacer frente al enemigo más temible que la viticultura tiene, sin tener más confianza que en sí mismo ni contar con más recursos que los suyos.

Sin poder sembrar por falta de agua, entrándose el tiempo de poder hacerlo en regulares condiciones.

Ventas pocas por la falta de existencias. Las que se hacen, cahiz de trigo de 179 litros, de 36 a 37 pesetas; de cebada, de 187 litros, de 19 a 20; vino viejo, sin existencias; el nuevo, de 13,50 a 14 pesetas los 120 litros.—*S. J.*

De Castilla la Nueva

*. Puebla de Montalbán (Toledo) 4.—Ha llovido poco; la sementera se está haciendo en medianas condiciones; lo sembrado antes de llover ya va naciendo.

Se está en la recolección de las patatas, que es muy regular, y vendiéndose según se van sacando de la tierra, pues hay tantos pedidos que no dan lugar a encerrallas, sino que se venden en los patatares a una peseta la arroba.

El rizoma del orozus se saca en gran cantidad a 1,75 el quintal recién sacado, comprándose todo lo que se recoge.

Las verduras de otoño, muy solicitadas, y los precios de géneros son: Aceite, a 39 reales arroba; trigo, a 58 fanegas; cebada, a 26; lana, a 50 arroba; vino, a 8; de lo nuevo (mosto) se vende ya al por menor a igual precio para el consumo interior.—*G. L.*

*. Navalcarnero (Madrid) 4.—La cosecha de uva ha sido regular en cantidad y de buena clase. Esperamos alcancen precios remuneradores los nuevos caldos, porque en ambas Castillas ha sido pequeña la producción vinícola.

El vino tinto del año pasado se paga a 12 reales la arroba.

El trigo, a 54 reales fanega.—*Un Subscritor*.

*. Fuentes de Pedro Naharro (Cuenca) 2. La cosecha de vino, como se temía, ha resultado muy escasa, debido a los hielos y otras calamidades. El vino, a 11 reales arroba; trigo, a 50 fanegas; cebada, a 24.—*M.*

*. Calera (Toledo) 1.—Los viñedos han tenido este año poco fruto; así es que la cosecha ha sido mediana en cantidad; las clases, buenas.

El vino, a 12 reales arroba, si es tinto, y a 14 si es blanco. El aceite, a 52.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Vieja

*. El Tiemblo (Ávila) 4.—La cosecha de vino ha sido mediana en cantidad; sólo se ha cogido la mitad que el año pasado. Las uvas se pagaron a 4 reales la arroba. Buena la sementera.

El trigo a 50 reales fanega, el centeno a 36 y la cebada a 28.—*R.*

*. Ávila 1.—En el mercado de ayer rigieron los siguientes precios: Trigo, a 46 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 26; algarrobas, a 34; harina de primera extra, sistema cilindro, a 17 arroba; idem primera S. de Piedra, a 17; idem primera P., a 17; idem segunda P., a 14.—*El Corresponsal*.

*. Astudillo (Palencia) 30.—El tiempo superior, de bastante calor y algo revuelto, pues en el día de ayer descargó, a las siete de la mañana un fuerte aguacero que inundó todas las calles de este pueblo, y los labradores tuvieron necesidad de regresar al mismo, que se encontraban en sus ocupaciones agrícolas.

Ya ha terminado estos días el aforo del vino recolectado este año, habiendo dado el resultado siguiente: Vino recolectado el año pasado, 47.000 cántaros; vino recolectado este año, 28.000. De manera que se ha cogido este año 19.000 cántaros menos que el año pasado.

Entraron en el mercado 100 fanegas de trigo, que se pagaron a 44 reales las 92 libras; centeno, a 28 la fanega; cebada, a 25; avena, a 16; garbanzos, 120; alubias, a 80; yeros, a 35; harina de primera, a 18 arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 16; harinilla, a 10; cabezuela y salvadillo, a 8; patatas, a 5; vino tinto, a 18 cántara.—*C.*

*. Medina del Campo (Valladolid) 2.—Los labradores terminando de sembrar, habiendo hecho las labores en muy buenas condiciones.

En el mercado celebrado hoy entraron 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 45,50 reales fanega.

Tendencia sostenida.

Temporal de lluvias.—*C.*

*. Rioseco (Valladolid) 3.—Tendencia del mercado, firme.

Tiempo bueno. Estado de los campos, sembrando. Han entrado 400 fanegas de trigo, que se pagaron a 46 reales las 94 libras.

Hay ofertas de trigo a 47 reales las 94 libras, pero sólo pagan a 46.—*El Corresponsal*.

*. Villada (Palencia) 2.—La situación del mercado de hoy ha sido la siguiente: Han entrado 40 fanegas de trigo, que se pagaron a 45 reales las 92 libras.

Por ser ayer día festivo, sin duda, el mercado celebrado no revistió importancia, comprándose a los labradores en partidas, para ir entregando en estos almacenes, y al precio de 45 reales las 92 libras, unas 1.000 fanegas de trigo.

Tiempo de lluvia, que paraliza las operaciones de siembra.—*C.*

*. Trigueros del Valle (Valladolid) 3.—Toca a su término la siembra de trigo. Para la cebada, que empezará en breve, tenemos la tierra bien saturada de humedades, pues desde ayer no ha dejado de llover, por lo que no se puede hacer operación ninguna en el campo. Esto, sin embargo, viene a pedir de boca para verificar la sementera de cereales en magníficas condiciones.

Se ha dado principio al alumbre del viñedo.

Este año escasearon los obreros de estos pueblos del Valle, por estar ocupados en los trabajos de la carretera que parte de Valladolid a Ampudia (provincia de Palencia); una vez concluida, será de mucha utilidad para la extracción de vinos y toda clase de artículos.

En vino nuevos se hacen pocas operaciones; sólo en Corcos y en ésta han salido 4 ó 5 cubas, al precio de 13 reales el cántaro.

Trigo, a 46 reales fanega; cebada, de 26 a 27; avena, a 18.—*El Corresponsal*.

*. Torquemada (Palencia) 3.—Las labores de sementera de trigo están terminándose y en muy buenas condiciones, porque el agua es abundante y la temperatura alta para que el grano germine; así es que tenemos trigos como nunca se vieron en este mes.

El resultado de la vendimia no ha podido ser más desconsolador, aun cuando le teníamos pronosticado; pocos, muy pocos son los cosecheros que han recolectado la tercera parte, los demás no han llegado a la décima.

Precios: Trigo, de 43 a 44 reales fanega; centeno, a 32; cebada, a 26; avena, a 16; garbanzos, a 120; alubias, a 66 y 70; yeros, a 38; harina de primera, a 19 la arroba; de segunda, a 18; salvados, a 14 la fanega; patatas, a 5,50 la arroba; vino tinto, a 13 el cántaro; claro, a 13,50.—*El Corresponsal*.

*. Valladolid 3.—Hoy han continuado las aguas que se iniciaron hace tres días, y con ellas la temperatura ha descendido bastante, y los caminos por algunos pueblos, según nos dicen, se han puesto intransitables.

Hoy han entrado en los Almacenes generales de Castilla 200 fanegas de trigo, que se cotizaron de 47 a 47,50 reales las 94 libras (27,17 a 27,46 pesetas los 100 kilos, ó 21,45 a 21,68 pesetas hectolitro); 200 de centeno, de 32,50 a 33 reales fanega. En los del Canal entraron 400 fanegas de trigo, que se pagaron de 47 a 47,25 reales las 94 libras (27,17 a 27,31 pesetas los 100 kilos, ó 21,45 a 21,56 pesetas hectolitro).

Los precios a que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Triguillo, a 35 reales fanega; cebada, a 27; avena, a 17; algarrobas, a 33; habas, a 42; patatas, a 1,40 pesetas arroba; harina extra primera, a 17, con saco y sobre vagón en esta estación; de todo pan, a 16; de segunda, a 15,50; de tercera, a 14,50; tercerilla, a 9,25.—*El Corresponsal*.

*. Palencia 2.—El mercado animado y los precios firmes, habiéndose cotizado el trigo de 44 a 44,50 reales las 94 libras; centeno, de 30 a 31 la fanega; cebada, de 25 a 26; avena, de 17 a 18; y garbanzos, de 140 a 150, según clase.—*El Corresponsal*.

*. Pozaldez (Valladolid) 1.—El tiempo superior.

En la semana que finó salieron 2.500 cántaras de vino blanco a los precios que dejo anotados.

Los mostos cociendo; se espera que sean superiores.

He aquí los precios que han regido en el mercado de hoy: Trigo, de 47 a 48 reales fanega; centeno, de 32 a 33; cebada, de 26 a 27; algarrobas, de 25 a 26; avena, a 18; garbanzos, de 80 a 140; harina de primera, a 18 la arroba; de segunda, a 17; y de tercera, a 16; patatas, a 6; vino tinto, a 14,50 el cántaro; blanco, de 15 a 16.—*El Corresponsal*.

De Cataluña

*. Igualada (Barcelona) 3.—La cosecha de vino puede decirse que ha sido nula en este término por la filoxera y otras plagas y accidentes atmosféricos.

Precios: Aceite, a 115 pesetas los 134,5 litros; trigo, a 15 ídem cuartera; cebada, a 7,25.

El vino tinto, a 16 pesetas la carga de 211 litros.—*El Corresponsal*.

*. La Llacuna (Barcelona) 2.—La cosecha de vino ha sido escasísima. La de aceite promete ser regular.

Cotizamos: Vino tinto, a 16,50 pesetas la carga; aceite, a 4 pesetas el cuartán (4,13 litros); trigo, a 14 pesetas cuartera; cebada, a 9.—*El Corresponsal*.

*. Barcelona 2.—Aguardientes: Las pequeñas partidas que se reciben de Valencia son en cumplimiento de ajustes anteriores y por la falta de existencias se han afirmado los precios que reproducimos, los que subirían si el consumo tuviera necesidad de comprar: Rectificados 40°, superiores, 104 a 106 pesetas, y corrientes, 94 a 95; destilados 35°, de vino, de 82 a 83; de orujo y de residuos, 72 a 73 el hectolitro y sin casco. El de residuos sin consumo.

Harinas.—La venta bastante animada, poca existencia en las fábricas y los precios se han subido, por 100 kilos, y sin consumos; blanca, extra, 41,45 a 42,65 pesetas; superfinas primera, de 40,25 a 41,45, y primera número 2, de 37,85 a 39; fuerza, extra, de 42,65 a 43,85; primera superfinas, de 41,45 a 42,65, y primera número 2, de 40,25 a 41,45.

Trigos.—Las existencias son considerables y el comercio se ha retraído de comprar, por lo cual en este período las operaciones han sido escasas, así para el cántaro de Castilla, a pesar de ofrecerse el superior en origen, sobre vagón, alrededor de 11,75 pesetas la fanega, como en las clases extranjeras, particularmente las blancas que no tienen demanda; en las de fuerza se hizo algún ajuste a entregar de Siberia—124 a francos 19,50, embarque Diciembre y Enero, y parte de un cargo Genitschek ouka—128,118—a 17,50 francos en este puerto, pero también quedan sin solicitud.—*El Corresponsal*.

*. Serós (Lérida) 3.—Se ha hecho la cosecha de las judías en buenas condiciones, esto es, no ha estorbado para nada la lluvia; en general los agricultores están satisfechos de dicha cosecha.

Ya empiezan todos cuantos vecinos viven de las tierras de secano a perder las esperanzas de una buena sementera para este año, pues ha llovido ya en Valencia y Barcelona y en esta provincia no se ha dejado ver por ninguna parte.

Todos los labradores que poseen tierras de regadío se han apresurado a sembrar las de trigo, porque en el secano Dios sólo sabe cuándo podrán sembrarlas.

Tengo la satisfacción de participar que este año es el primero que dos agricultores han tenido la buena idea de emplear los abonos químicos para el cultivo del trigo; como espero les dará buen resultado, es de creer se extenderá el uso de dicho abono, y, por lo tanto, habrá un aumento de producción.

Dentro de pocos días empezará la recolección de la aceituna; todas están sazoadas, debido a que hay muy pocas y está haciendo un calor propio del mes de Septiembre y están casi todas agusanadas.

La cosecha será escasísima. Los precios de los productos agrícolas en esta localidad son los siguientes:

Trigo secano, a 15 pesetas cuartera; idem huerta, a 14 y 16; judías, de 18 a 18,50; cebada, a 7,50; maíz, a 9; habas a 10; aceite a 9,25 pesetas arroba; alfalfa, no hay variación, a 3 pesetas quintal.—*C. J.*

De Extremadura

*. Ceclavín (Cáceres) 1.—Hicimos la vendimia con tiempo muy favorable, resultando buena la producción, no obstante el mucho fruto que destruyeron la granizada de abril y los extraordinarios calores de la primavera y estío. La uva se ha pagado en general a 1,25 pesetas la arroba de blanca y a 1,75 la de tinto, y los mostos han marcado de 13 a 14° los blancos y de 15 a 16 los tintos; graduación escasa, que atribuimos al mucho jugo que tomó la uva, ávida de él, por consecuencia de las aguas que cayeron en las vísperas de vendimia. Esperamos, sin embargo, sacar vinos regulares por lo ordenada que han hecho los mostos la fermentación tumultuosa.

Los días 4 y 5 de Octubre tuvimos una horrosa tormenta que descargó el agua a torrentes, desbordándose todos los arroyos como nunca lo han conocido los más ancianos, y causando pérdidas materiales de consideración. Por fortuna no hubo que lamentar ninguna desgracia personal. A los pocos días comenzaron lluvias apacibles a favorecer los campos, y por las cuales se está efectuando la sementera en las mejores condiciones.

Tenemos buena cosecha de aceituna y noticias ciertas de que en Sierra de Gata (que es en aceites el barómetro de los mercados de estos contornos), la cosecha es verdaderamente extraordinaria. Por tales causa han descendido algo el precio de los aceites añejos.

Los campos de pasto han otoñado con el

favorable tiempo que les va, y las ganaderías encuentran hierba que pacer en ellos.

Encalmado el mercado de cereales, si se exceptúa la cebada, que se ha exportado alguna, pero los deplorables medios de comunicación que tiene esta olvidada villa, hace que aún queden en graneros muchos miles de fanegas de dicho cereal disponibles.

Cotizanse: Trigo candeal, a 12 pesetas fanega; cebada, de 4,50 a 4,75; garbanzos gordos cocheros, a 35 pesetas fanega colmada; menudos, a 20; higos pasas, a 7; bellotas, a 3; aceite, a 12,50 pesetas arroba de 32 libras; aguardiente doble anís de 30°, 25° y 17° Cartier, a 19, 16 y 10,50 pesetas arroba de 16 litros respectivamente.—*El Corresponsal*.

*. Medellín (Badajoz) 1.—La sementera se ha hecho en muy buenas condiciones, y toda va naciendo muy bien.

Precios: Trigo rubio superior, a 58,50 reales fanega; idem blanco, de 56 a 57; idem albar, de 52 a 53; cebada, de 22 a 23; avena, a 13; habas, a 36,50 la fanega colmada; garbanzos regulares, de 100 a 110; atramuces, de 19 a 20.

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

De León

*. Toro (Zamora) 2.—En mi anterior le manifesté lo muy satisfactoria que ha sido la última vendimia. Ya ha empezado la venta de los nuevos caldos, a los precios de 14 a 15 reales los 16 litros; son de mucha riqueza alcohólica, pues pesan 15 y 15,50 grados.

Se han agotado los vinos añejos. La sementera ha terminado, habiéndose hecho en condiciones inmejorables; todo lo sembrado está ya nacido con vigor y uniformidad; no se ha perdido un grano; así es que los labradores están contentos.

Precios de los granos: Trigo, de 46 a 46,50 reales las 94 libras; centeno, de 32 a 33 fanega; cebada, de 29 a 30; algarrobas, de 32 a 33; muelas, a 60; garbanzos de 58 en onza, de 118 a 120 clase superior; habas garzapatas, a 45 y 46; cerdos en vivo, a 56 y 57 arroba; idem en canal, de 67 a 68; aguardientes, de 19 a 20°, a 32.

Para más detalles dirigirse a los Corresponsales que suscriben.—*Antonio Gallego é Hijo*.

*. Pozoantiguo (Zamora) 1.—El temporal sigue completamente primaveral, así es que no se ha perdido ni un sólo momento para poder adelantar los trabajos de la sementera, la que ya puede darse por terminada, habiéndose hecho como pocas veces a satisfacción de los labradores.

La situación en el mercado de hoy ha sido la siguiente:

Entraron 56 fanegas de trigo, que se pagaron a 45 reales fanega; 18 de centeno, a 31; 34 de cebada, a 25; 14 de algarrobas, a 32.

De vino tinto entraron 250 cántaros, que se pagaron a 13 reales uno.—*El Corresponsal*.

*. Ponferrada (León) 1.—Precios del último mercado: Trigo, a 11,40 pesetas las 96 libras; centeno, a 8, las 80; cebada, a 6 las 64; garbanzos, a 35 las 128; alubias, a 25 las 128; muelas, a 18 las 128; titos, a 15 las 128; castañas, a 5 las 128, y nueces, a 7 las 96.

Patatas, a 70 céntimos arroba; peras, a 2; manzanas, a 2; huevos, a 1,10 docena.—*El Corresponsal*.

*. León 2.—Precios en esta plaza: Trigo, de 39 a 42 reales fanega; centeno, de 27 a 30; cebada, de 17 a 18; garbanzos, de 90 a 140; alubias, de 75 a 78; habas de color, de 66 a 68.

Patatas, a 4 reales arroba. Vino tinto, de 14 a 15 reales cántara.—*El Corresponsal*.

*. Valdeiras (León) 30.—El tiempo tan excelente que disfrutamos hace que todos los sembrados presenten inmejorable aspecto, pues a pocos días de esparcirlo sobre la tierra está ya nacido. Ya tocan a su fin las importantes labores de siembra que se han hecho en buenas condiciones.

Los ganados también disfrutan de buen pasto, así que los ganaderos se muestran satisfechos.

Las entradas de trigo escasas, y los precios sostenidos. Al detall se paga a 44 reales las 94 libras y en partidas a 45, con buena tendencia; de cebada entraron 40 fanegas, a 25; 56 de centeno, a 33; 22 de alubias, a 84, y garbanzos superiores, a 120.

Los envases de vino, regulares, y los precios firmes, vendiéndose a 16 reales cántaro.—*El Corresponsal*.

*. Pola de Gordon (León) 2.—Los artículos del mercado sin variación en los precios señalados en mi nota anterior.

Las ferias verificadas los días 26 al 28 del pasado estuvieron animadísimas, vendiéndose más de 3.000 cabezas de ganado cabrío a precios muy elevados; el vacuno también alcanzó precios bastante altos, y el de cerda fluctuó entre 50 y 55 reales arroba en vida, según clase.

Al mercado de hoy también se presentó mucho ganado cabrío, pero por el fuerte aguacero que está cayendo hubo pocas transacciones.—*El Corresponsal*.

De Murcia

*. Villarrobledo (Albacete) 2.—Terminada la recolección del azafrán, habiendo sido muy mala la cosecha.

Sigue el tiempo seco y los campos cada día más necesitados de lluvia. Cotizamos: Candeal, a 12,75 pesetas la fanega; jeja, a 12,25; azafrán, a 55 pesetas la libra.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*El Corresponsal*.

*. Calasparra (Murcia) 1.—La cosecha de vino fué corta, y escasa es también la de aceituna.

Precios: Trigo, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 6; vino tinto, a 2,50 pesetas arroba (15,75 litros); aceite, a 11,50 pesetas la arroba de 11,50 litros.—*El Corresponsal*.

*. Caravaca (Murcia) 3.—Los mostos son muy buenos. La cosecha de aceite es escasa. Ha llovido copiosamente, por lo que tenemos magnífica sementera.

Precios: Trigo, a 13,50 pesetas fanega; cebada, a 5,75; cáñamo, a 10 pesetas la arroba; aceite, a 10,25.

Las uvas se han vendido a 90 céntimos de peseta la arroba.—*El Corresponsal*.

De Navarra

*. Puente la Reina 31.—Terminó en la primera decena de este mes el simulacro de vendimia que se ha hecho este año, y que duró poco más de una semana.

El rendimiento ha sido como podía esperarse: una décima parte, ó tal vez menos de una cosecha ordinaria. El año que viene no habrá nada. Apenas si se cogieron de las viñas viejas algunas uvas para comer; de modo que la filoxera puede estar bien satisfecha de su obra devastadora.

En tres ó cuatro años habrá destruido completamente su viñedo, y en circunstancias normales producía más de 250.000 cántaros de vino. Y lo propio sucede en los pueblos inmediatos.

Excuso pintar a usted la situación de este país, que hace pocos días, por decirlo así, se veía cubierto de frondosos y hermosísimos viñedos, y hoy es un páramo continuado.

No hay que añadir que la situación económica-agrícola ha empeorado notablemente, pues el vino constituía no solamente el principal, sino casi el único ingreso de este desventurado país, añadido por toda clase de calamidades, pues como si no fuera bastante la filoxera para arruinarlo, hay que agregar la sequía, que hace imposible toda labor agrícola.

A todo esto el mercado de vinos está completamente paralizado, y los precios cada día van en descenso. Hoy se podría comprar muchas cubas entre siete y ocho reales cántaro.

De manera que las viñas antiguas desaparecen para siempre de este país, a lo menos en la forma en que hasta ahora estaban, y los últimos productos de esas mismas viñas, en vez de alcanzar, como parecía natural un precio elevado, se cotizan a precios ruinosos, dada la escasa cantidad recolectada el año anterior.

Con tales y tan desconsoladores antecedentes, no es de extrañar que los viticultores no tengan mucho entusiasmo para plantar viñas americanas, que como de todos es sabido, requieren grandes desembolsos. Hay sin embargo algunos propietarios ahistos, y se decidirán a emprender las labores costosísimas del *hondalán* si viniera la ansiada lluvia a poner en sazón los terrenos.—*El Corresponsal*.

*. Lequín 2.—La vendimia nos ha dejado descontentos, pues se ha cogido poca uva, si bien de excelente clase. Los olivos no tienen fruto. En alza los granos, detallándose: Trigo, a 5,50 pesetas el robo (28,13 litros); cebada, a 3,50; aven

cera, á 14; de manzana, á 5; nueces, á 40 la fanega.

Las orujas se han pagado para Logroño á 2 reales carga.

En esta fértil vega hay muchísimos criaderos de árboles frutales de todas clases á precios convencionales.

La siembra se está llevando á cabo con muy poca humedad, pero los labradores confían en la próxima lluvia, y se temen no venga el invierno con alguna nevada que la dificulte.—C. O.

San Asensio (Logroño) 2.—Las operaciones de vendimia y entrega de vino han dado ya término, habiéndose recolectado, por término medio, un 20 por 100 más sobre la recolección anterior, y resultando las clases muy buenas, según lo que hasta ahora demuestran, habiéndose elaborado este año con preferencia la clase de clarete.

Nada puedo precisar respecto á los precios, pues excepción hecha de la cosecha de la señora viuda de Cardenal que se ajustó á 10,50 reales y la de D. Julián Abalos á 8,50, D. Florentino Orbea, negociante en ésta, ha adquirido bastante cantidad de mosto á 7 y 7,50 reales á tapón de tina, según contrataban, sin ó con velez.

Con relación á las pocas existencias de vino viejo, tras de un largo intervalo de completa paralización, han comenzado á extraerse con alguna animación, cotizándose de 3 á 3,50 pesetas, según clase.—*El Corresponsal.*

Treviña (Logroño) 30.—Hace unos días se concluyó la vendimia con un tiempo hermosísimo, quedando satisfechos los cosecheros por la cantidad y la clase; se habrán recolectado unas 110.000 cántaras. Vino de la cosecha pasada quedan unas 10 cubas, que harán unas 3.000 cántaras. Hay bastante salida á los precios de 1,75 á 2 pesetas, por lo que creo no quedará nada.

Trigo se vende de 41 á 42 reales; cebada, de 24 á 25.
Los labradores apurados por no poder sembrar por falta de humedad; algunos labradores sembrando en seco.—*I. V.*

Cuzcurrita (Logroño) 5.—En la última semana ha reinado temporal de lluvias, las cuales hacían suma falta para la sementera. Sigue el tiempo húmedo. Continúa activa la venta de vinos de la cosecha de 1898. Las existencias no llegan ya á 60 cubas; se cotiza de 10 á 14 reales cántara.

De vino nuevo se ha ajustado una pequeña partida á 9,75 reales cántara; las clases son superiores.—C.

Casalreina (Logroño) 5.—La venta de vinos nuevos está muy animada con destino á la provincia de Santander, habiéndose reunido algunos días hasta 40 carros procedente de la montaña. El precio más general es el de 8 reales la cántara (16,04 litros).

En el inmediato pueblo de Tirgo se han contratado, también para la montaña de Santander, unas 1.500 cántaras de vinos nuevos claretes y de color á 9 y de 8 á 8,25 reales respectivamente.

Muy buena la sementera, pues desde el martes último menudean las lluvias.—C.

De Valencia

Albacacer (Castellón) 4.—La cosecha de vino ha sido abundante y de buena calidad.

Precios: Trigo, á 3,75 pesetas la barchilla; vino tinto, 13', á una cántara de 12,40 litros; aceite, á 12,50 la arroba.—*El Corresponsal.*

Catral (Alicante) 3.—La cosecha de vino puede calificarse de regular en cantidad y buena en calidad. Los mostos tienen 15° en general, cotizándose á 6 reales el cántara de 11,50 litros.

La cosecha de aceite es escasa. Dicho líquido se paga á 9 pesetas la arroba. El trigo, á 50 pesetas el cahiz (2 hectolitros próximamente) y el cáñamo á 42,50 el quintal, ó sean los 44 kilos.—*Un Subscriptor.*

Utiel (Valencia) 31.—Termina la vendimia que comenzó á últimos del mes pasado con un tiempo inmejorable. La cosecha ha sido altamente satisfactoria, tanto en cantidad como en calidad, pues generalmente los propietarios se equivocaron en sus cálculos, porque donde creían recolectar cuatro les ha resultado seis; así es que todos los lagares ó trullos se llenaron, y muchos por dos y tres veces; de suerte que si los pagos de viñedos que el año anterior sufrieron tanto por el horrible pedrisco y que en el presente, por consecuencia, no han tenido fruto, se hubieran hallado en buen estado, no hubiese sido posible colocar todo el vino en esta bodega.

No ha sucedido lo propio en los demás pueblos de este partido de Requena, pues efecto de los helos, pedriscos y demás plagas, han cogido poco.

De las clases podemos estar satisfechos, pues á pesar de la abundancia, han salido por lo general bastante buenas y con una fuerza alcohólica de 11 á 12 y hasta 13°.

De lo que no podemos estar satisfechos es de los precios, porque los almacenistas y acaparadores de ésta, aprovechando la mucha oferta de uva, no pasaron de 0,50 pesetas la arroba de 11,50 kilos, mientras que en el inmediato Requena se pagaba á 0,70 y 0,75 pesetas; y ahora el vino sufre las mismas consecuencias, pues tan sólo lo pagan á 0,90 y 1,25 pesetas la arroba de 15,75 litros, y además porque muchos cosecheros todavía lo tienen en sus lagares por no caberles en sus bodegas, y de ahí que lo den al precio que se les ofrece. Dos fábricas de alcohol pagan á 8,50 céntimos el grado y arroba de vino, mientras que en Requena es á 11 céntimos igual cantidad.

Lo que más nos consuela y nos da esperanza de mejorar los precios, es la gran extracción que desde que comenzó la campaña existe, pues se calcula que por la vía férrea saldrán de 35 á 40.000 arrobas diarias de vino y unas 14.000 las diversas fábricas de alcohol de esta localidad. De seguir así por espacio de un mes, habrá extraído la mayor parte de nuestros caldos, y, por consecuencia, los precios mejorarán como ya parece iniciarse. La demanda es activa.

Por más que en la parte baja de la pro-

vincia ha sido grande el temporal de lluvias, hasta el extremo de haber ocurrido inundaciones como en Alcira, Carcagente, Riola y otros pueblos, por aquí desde mediados de Septiembre no ha llovido nada.—S. N.

Onteniente (Valencia) 31.—En esta comarca se vende el vino tinto superior del año pasado á 5 y 6 reales cántara y el mosto de esta cosecha desde 3 á 3,50, según graduación, lo que resulta á 7 céntimos de peseta por grado y cántara. Debo advertirle que los que no hemos sulfatado las viñas hemos recolectado cuatro quintas partes menos de lo que esperábamos, y en cambio los que han sulfatado han tenido una tercera parte más que otros años. El temporal del 20 del actual ha causado inmensos daños con el desprendimiento de las márgenes en viñas y huertas, pues hay propietario que no los recompondrá por 6.000 pesetas.—S. B.

NOTICIAS

En el Gobierno civil de la provincia de Zaragoza se ha recibido una comunicación del alcalde de Mallén confirmando la existencia floxérica en algunas viñas de aquel término y en otras lindantes con el término de Cortes (Navarra).

La enfermedad ha sido reconocida por la Comisión técnica de la Diputación de Navarra, resultando cuatro focos floxéricos en una viña del término de Mallén, propiedad de Doña Petra Ferrández, y otros cuatro en otros viñedos de aquella jurisdicción.

Se supone que existe también la epidemia en una partida de viñedo de Novillas.

Como son muchas las provincias de España en que la producción vinícola ha sido escasa, hay esperanzas de que los nuevos caldos obtengan buenos precios, á pesar de la abundante cosecha de Francia.

En Utiel (Valencia) se observa extraordinario movimiento, exportándose diariamente por ferrocarril de 35 á 40.000 arrobas. Además, con destino á las fábricas de alcohol, se venden otras 14.000. Espérase suban los precios de 0,90 á 1,25 pesetas arroba, que son los precios que rigen.

En Castilla (Alicante) se cotiza á 6 reales el cántara de 11,50 litros.

En Huesca se opera con regular actividad de 22 á 23 pesetas el nietro (160 litros). En Angués se hicieron las primeras partidas á 21,50 pesetas. De Fuenclajón (Zaragoza) sabemos se paga el vino nuevo á 17 pesetas el alquez de 120 litros.

En Montblanch se detalla de 12 á 15 pesetas la carga de 121,60 litros.

En las Riojas rigen los siguientes precios: Cenicero, 2,50 pesetas la cántara (16,04 litros); Tirgo, de 8 á 9; Haro, de 8 á 8,50; Cihuri, de 8 á 9,50; Casalreina, á 8; San Asensio, de 7,50 á 8.

En Toro (Zamora) se agotaron los vinos viejos, y se pagan los nuevos con animación de 14 á 15 reales los 16 litros; en Frechilla (Palencia), á 16; en Fromista, á 14; en Corcos y Trigueros del Valle (Valladolid), á 13; en La Nava del Rey, de 14 á 17.

En Puebla de Montalbán (Toledo) se cotiza á 8 reales la arroba.

Seguimos recibiendo muy gratos informes sobre la sementera. Las lluvias han sido abundantes, alcanzando á casi todas las comarcas de la Península. La nacencia es en general vigorosa y uniforme; así es que de no pocos puntos nos dicen que no se ha perdido un grano.

Confírmase que la cosecha de aceituna es escasa. Por esto se acentúa el alza en los mercados de aceite.

En la anterior semana se cerró en Tudela (Navarra) la suscripción de acciones para la azucarera, según estaba anunciado, y de las noticias recogidas en los primeros momentos, se calcula que han sido solicitadas acciones por valor de unos 7.000.000 de pesetas.

Dicen de Huesca: «En los últimos días ha logrado mayor estimación el trigo en nuestra comarca, habiéndose decidido algunos cosecheros á realizar sus existencias con motivo del alza que apuntamos. Ayer vendiéronse algunas partidas de muy buena clase al precio de 40 pesetas cahiz, fluctuando las demás ventas bajo este precio en razón á la cantidad y condiciones del cereal.»

También se ha animado algo el mercado de vinos, operándose sobre los nuevos al precio de 22 y 23 pesetas nietro, según su graduación y clase.»

Escriben de Gandía que se han hecho algunas ventas de naranjas mandarinas, que se cotizan á buenos precios, porque este año es escasa la cosecha en aquella huerta.

En Torrelavega (Santander) se están practicando en algún punto de aquella zona ensayos sobre el cultivo del lino, con objeto de montar una gran fábrica de hilo.

El lino es uno de los cultivos que se da mejor en dicha región.

Ha comenzado á funcionar en Caspe la hermosa fábrica construída para la extracción de aceite de orujo por medio del sulfuro.

En la misma ciudad se construye otra fábrica análoga, y de ellas, que representan notable progreso industrial, espéranse grandes beneficios.

La Estación Agronómica del Instituto Agrícola de Alfonso XII, establecida en la Moncloa, tiene parcelas de ensayo, donde se comprueban las diversas producciones de numerosas variedades de trigos, y se seleccionan las semillas.

Los agricultores que lo solicitan del Jefe de dicha Estación, se les da pequeños paquetes que contienen de 250 á 500 gramos de semilla seleccionada de la variedad que deseen ó de la que aconseja la Estación en vista de las circunstancias del clima y suelo; con tal cantidad se

puede plantar una pequeña parcela, cuyo resultado servirá de guía.

En la exportación de España á Olorón en el año 1898, ocupan con gran ventaja el primer lugar los vinos. En 1898 se han importado á Olorón 3.259 litros de rojos ordinarios y 3.000 de vinos blancos.

El mercado de esta región no puede prescindir en modo alguno de los caldos españoles, cuyo coupage resulta siempre, y ni los elevados derechos con que se les ha gravado, ni aun la tarifa mínima concedida á Italia, ha hecho disminuir sensiblemente, contra lo que se deseaba, la importación de vinos españoles.

Sigue en importancia la lana, con 210.000 kilogramos, auxilio necesario cuando la producción del país no basta á las necesidades fabriles de la región.

Esta, la avena con 200.000 kilogramos, las uvas con 30.000 y la madera para abastecer á 15.000 kilogramos, constituyen las únicas partidas de alguna importancia; pues las demás, pieles, aceite, cerda de puerco, y algunos, muy pocos, caballos y carneros, apenas merece citarse.

Con motivo de la próxima celebración de la primera Exposición de Avicultura que organiza la Sociedad Nacional de Avicultores españoles, en Barcelona reina gran animación entre los avicultores, aficionados y particulares que se dedican á la cría de aves de corral, de producto y de lujo.

La Exposición, que se inaugurará el 20 de Diciembre próximo y se cerrará el 1.º de Enero de 1900, promete estar muy concurrida.

Todos los señores interesados que deseen concurrir á la misma, pueden dirigirse al Sr. Secretario de la Sociedad Nacional de Avicultores Españoles (Diputación, 373, Barcelona), quien les facilitará el Reglamento y cuantas noticias deseen.

Es general en los labradores la costumbre de trasladar el estiércol al campo, donde suele dejarse á la acción de la intemperie, formando montones de más ó menos volumen, hasta que llega el preciso momento de su aplicación como abonos.

Las últimas experiencias hechas en Francia han demostrado lo perjudicial de este método, por las enormes pérdidas de nitrógeno que experimenta el estiércol, que, al cabo de cierto tiempo, carece de las propiedades beneficiosas para los terrenos.

En efecto, bajo la acción atmosférica el nitrógeno amoniacal se evapora, debido á las condiciones volátiles del amoníaco, y el nitrógeno orgánico desaparece por la combustión lenta del estiércol.

El único medio de aprovechar las buenas circunstancias de este elemento, como abono, es enterrarle lo más pronto posible; de otro modo, resultará su aplicación inútil para el labrador.

D. Antonio Halcón ha recolectado algodón en una finca de su propiedad junto á Sevilla. Se hizo por vía de ensayo la plantación, y en vista del excelente resultado, se propone dar gran extensión durante el año próximo al referido cultivo, por entender que constituye una nueva fuente de riqueza, digna de toda atención por parte de los agricultores. Lo fácil y poco costoso de su cultivo y la importancia de sus rendimientos, constituyen un verdadero ideal para los labradores. Las muestras vistas no pueden encontrarse en mejores condiciones, y serán remitidas á Barcelona para que en los grandes centros fabriles que allí existen se haga la clasificación de su especie y se valore su calidad. El asunto merece tomarse en cuenta por los agricultores cordobeses.

Contestando la *Italia Agrícola* á uno de sus suscriptores, que preguntó cuál abono convenía á los olivos, dice:

«Apliquense por hectárea 300 kilos de perfosfato cálcico y 150 de sulfato potásico. Siémbrese luego en el olivar una leguminosa (habas, etc.) que vegete bien en el terreno, y entiérrasela cuando esté en flor. Se tendrá de este modo un abono completo y económico, que alegrará á los olivos, y también á las viñas, si alternan con éstos (caso muy usual en Italia).»

Entiéndese que el superfosfato contiene 18 por 100 de ácido fosfórico, y el sulfato de potasa 50 por 100 de potasa. Este último ingrediente puede sustituirse por ceniza de leña, quintuplicando ó sextuplicando la dosis, ó sea esparciendo unos 900 kilos por hectárea.»

Para obtener frutos grandes.—Es tan sencillo y barato el procedimiento, que bien obrará, por lo que pueda ser, quien lo ensaye de nuevo en pequeño con unas cuantas plantas. Todo se reduce á una disolución de sulfato de hierro ó caparrosa verde al 2 por 100, y á salpicar con un pulverizador hojas y frutos.

Se escoge, por supuesto, el momento favorable. Para las uvas, por ejemplo, se hace la primera aspersión cuando los racimos alcanzan el tercio de su desarrollo normal; la segunda un mes después; y la tercera unos veinte días antes de vendimiarse.

En el vapor inglés *Ocampo* fueron embarcados en el puerto de Valencia, con destino al Cabo de Buena Esperanza, 450 mulos destinados al ejército inglés de operaciones en el Transvaal. Uno de los animales, al ser izado á bordo, se desembragó, cayendo al fondo de la bodega, en donde quedó muerto.

En el mismo puerto y en el vapor *Ment Royal*, se embarcaron otros 290 mulos de los adquiridos en Madrid.

El vapor griego *Aristea*, acaba de descargarse en el puerto de Valencia 1.864.500 kilogramos de trigo procedente de *Berdiámka*.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 7
París á la vista..... 25 50
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 31 62

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



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)

DE LOS SEÑORES 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			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase.	290	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, dirigiéndole 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 ó 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 precitados.

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 precita á la botella y á la media botella.

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.



Á LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

Tintino enántico.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color y graduación.

EVITA EL AVINAGRAMIENTO.

no contiene sal, ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, se usa en todo tiempo, es indispensable para los vinos de exportación y el más económico de todos sus similares.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas. Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc. Dirigirse con sellos á F. Montero, Mota del Marqués (Valladolid) y en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería.

Se compran heces de vino y tártares de todas clases.

FRANCISCO MOMPÓ

Comisiones en vinos, aceites y en particular en espíritus de vino puro.

Medalla de plata en la Exposición de Barcelona.

YECLA (PROVINCIA DE MURCIA)

Cultivo de la remolacha

DESTINADA Á LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR

Folleto de actualidad, donde se dan las reglas necesarias para organizar esta explotación agrícola en buenas condiciones y obtener la mayor riqueza sacarina de los tubérculos.

PRECIO: UNA PESETA

Dirigir los pedidos á los Hijos de D. J. Cuesta, Carretas, 9, y á la Librería Agrícola, Serrano, 14, Madrid.

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña. Dirigirse al propietario D. Melitón Pezina, de Gurendez (Álava).

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

BODEGAS

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

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

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

ACEITES DE ÚBEDA (JAÉN)

Cosechero, D. Angel Fernández y Ferrández, el cual servirá los pedidos que se le hagan.

LIBRERÍA AGRÍCOLA NACIONAL Y EXTRANJERA
ENVÍOS Á PROVINCIAS
SERRANO, 14.—MADRID

ALCOHOLES

Aparato para elaborar mil litros de 39° por 24 horas. Calderas para orujos y tártares, nuevas y en buen uso, se venden á precios ventajosos. Se enseñará prácticamente á elaborar y graduar alcoholes y tártares.

VENTURA HERRERO

Ocaña (Toledo)

VENTA

de material de almacén de vinos

Compuesto de tintas y cubas de roble, bombas, básculas, filtros, pipas de roble, etc.; en condiciones ventajosas.
Dirigirse á A. Vigier y Compañía, en HARO.

ENVASES PARA VINO

Isaac Pérez Sanz

Constructor de cubas, tintas, pipas y barriles de todas clases, con maderas del país y del extranjero, desde un litro á 2.000 hectolitros de cubida, á precios sumamente económicos.
Calle de Herrerías, 42, TUDELA (Navarra).

VENTA IMPORTANTE

Por no poderla atender su dueño, se hace de la acreditada bodega de vinos finos tintos de mesa marca *Las Nueve Villas*, con todos los enseres y maquinaria para la elaboración de vinos sistema Burdeos.
Estos vinos son conocidos en todos los mercados de América, donde gozan de gran aceptación, habiendo sido premiados en muchas Exposiciones.
Del precio y condiciones informará su dueño D. Pedro Potanco (provincia de Palencia), AMUSCO.

VINOS SUPERIORES DE MESA

de *Eustasio Sierra*, propietario de grandes viñedos en *Aleson (Rioja)* y de la bodega «La Salud».
Sucursal y depósito en Santander adonde deben hacerse los pedidos.

BODEGA

DEL SR. D. SANTIAGO CAÑEDO en Ollauri (Rioja)

Conserva importantes partidas de vinos finos, perfectamente elaborados y criados en bodegas con el mayor esmero.

EN VENTA

Una instalación en Bilbao á propósito para depósito de vinos, situado en las mejores condiciones para la exportación.
Otra instalación en Calatorao (Aragón) para la compra de uvas y elaboración de vinos.
Una instalación mecánica para la fabricación de bocoyes, barricas y bodegas.
Para precios y condiciones dirigirse á los

SRES. ZURICALDAY, ECHEVARRIA Y C.ª

EN BILBAO

VINOS TINTOS FINOS DE DIFERENTES COSECHAS
BODEGA DE POBES

Ollauri (Rioja) por Haro, á 4 kilómetros de esta Estación y 4 de la de Briones.
Diploma de honor en la Exposición Nacional Vinícola de 1877; medallas de oro en las universales de París de 1878 y Dublín de 1892.

Para pedidos y noticias dirigirse á su propietario, D. Galo de Pobes, en Madrid, Goya, 19, ó á su Administrador en Ollauri, D. Manuel Lumbreras y Ortiz.

D. CARMELO VASCO GALLEGO

COSECHERO DE VINO
y fabricante de aguardientes y espíritus en Valdepeñas (Ciudad Real)
Envía muestras y precios de aquellos selectos artículos á quien se los pida.

VINOS DE LA NAVA DEL REY
VALLADOLID

Bodega de Dionisio Arias é hijo, cosecheros de vinos. Existencias de diversos años. Clases selectas en blancos.

VINOS DE MORATA DE TAJUÑA
(PROVINCIA DE MADRID)

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES

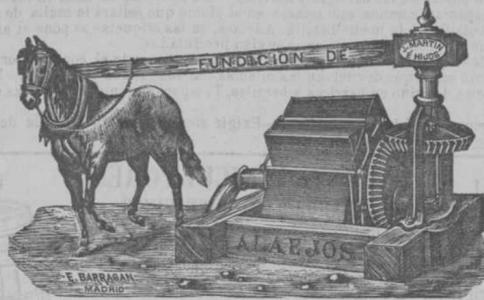
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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 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 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.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS

de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjas-modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados é inmejorables productos, se limita por hoy á consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos á su domicilio social

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

AÑO XXII

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XXII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta veintidós años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, número 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.



VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1888

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

LIBRERÍA DE CUESTA

Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, maderera, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador, por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de madera, de mesa, de estragón, de mostaza, aromáticos, medicinales; adulteraciones, clarificación, conservación; fabricación de los acetatos, conservas al vinagre, etc.—La obra se halla ilustrada con 21 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Plantas pratenses. Las alfalfas y los tréboles, estudio agrícola-bromatológico, por González Pizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cria y multiplicación de las palomas, por Aragón.—Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades,

así como la educación y aplicación de las palomas mensajeras; con grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y establecimiento de la vid europea por injerto; enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por Hidalgo Tablada.—Tercera edición, siendo hoy la obra más moderna y completa: con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

Ganado lanar y cabrio, por Aragón.—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y todo lo más útil á ganaderos y agricultores; con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid 8,50 en provincias.

CALLE DE CARRETAS, NÚM. 9, MADRID

LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine Cask Company Limited

MALAGA



Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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.

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 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 vinicultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosforado 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 Embalca, 3, Valencia, Agente general en España.



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, Caibarien, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 29 de Marzo.

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 8 de Noviembre saldrá el vapor español Paulina, su capitán D. Domingo Girarda, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Arecibo, Aguadilla, Mayagüez, Ponce, Arroyo y Humacao.

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 cubra el seguro contra riesgo de guerra, á prima muy económica.

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

CONEJAR MODELO

San Gervasio (BARCELONA), calle de la Cuesta, núm. 51

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA POR SU INMENA Y SELECCIONADA VARIEDAD DE RAZAS

Veinticinco distintas razas de conejos premiadas con Diploma de Honor (la más alta recompensa en cunicultura); medallas de oro, plata y bronce. Conejos gigantes de Flandes, talla enorme.

Liebres de la Patagonia.

Chalets los más propios é higiénicos para cunicultura.

Huevos de la raza de gallinas de combate desnudas de Madagascar, premiada con medallas de plata. Raza la más ponedora.

Perros del Monte de San Bernardo, premiados con varias medallas de primera.

Raza extra para obtención de los criaderos de Mr. Baumann y del chenil del Mont-Blanc.

Microbicina Muzas: El mejor desinfectante inodoro é inofensivo. Irreemplazable para desinfectar conejeras, gallineros, cuadras, retretes, etc., etc., é higiénico para todas las partes del cuerpo humano.—Cajón de 6 botellas, pesetas 12.—Cajón de 12 botellas, pesetas 24.

Alfombras de alta novedad confeccionadas con pieles de las razas Japonesa, China, Plateada, Saint Hubert, Angora, etc., etc., midiendo un metro de largo por 50 centímetros de ancho, á pesetas 25 una.

SE REMITEN CATÁLOGOS

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

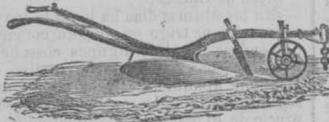
MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

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, Trituradoras, 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.

Tomos 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.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

CALLERES 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

DIRECCIÓN PARA TELEGRAMAS:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595



OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildu, antracnosis; eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladoporum, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al señor Administrador de este periódico.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACION

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

Arboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería.

Todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

Grandes existencias de estacas, barbados é injertos de las especies y variedades más acreditadas por su resistencia á la filoxera y á la clorosis.

Con las plantas que esta casa ofrece, puede verificarse la reconstitución con todas las seguridades de éxito en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid Europea se cultiva.

Semillas de todas clases de flores, hortalizas y forrajeras, de absoluta confianza.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO.—TRIGO RIETTI.—AVENA DE HUNGRÍA

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

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