

# 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.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAÍTIGUI 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 XXIII

Miércoles 28 de Febrero de 1900

NÚM. 1939

## AVISO

Una importante y acreditada casa de Francia facilitará bocoyes y adelantará dinero á los cosecheros que quieran mandar sus vinos á la venta.

Para más pormenores, escribir á J. Ramis, Ronda de San Antonio, núm. 9, 2.ª, 2.ª.—Barcelona.

## EL CONGRESO

CONVOCADO POR EL

Comercio de Bebidas de París

Durante la Exposición Universal de París de 1900, tendrá lugar la celebración de numerosos Congresos internacionales. Entre ellos será indudablemente uno de los más importantes el que celebrará el Comercio de bebidas, en el cual figurarán las notabilidades de todos los países productores de vinos, pudiendo también formar parte de él todos los comerciantes en vinos, espíritus y licores, así como los delegados de las Cámaras de Comercio y Sindicatos que hayan presentado sus solicitudes ó comunicaciones antes del 30 del próximo Abril á Mr. Hartmann, Presidente del Comité organizador, boulevard Morland, 21, en París. El Congreso se verificará del 16 al 21 de Julio en el vasto Hotel de la Sociedad de Geografía, boulevard Saint-Germain.

Aunque el orden del día del Congreso se determinará á su debido tiempo teniendo en cuenta los trabajos presentados, los principales puntos del programa comprenderán: 1.º Estadísticas de producción, importación, exportación y consumo de las bebidas en todos los países. 2.º Sistemas fiscales de las diversas naciones; impuesto á la producción de bebidas, circulación, consumo y monopolio del alcohol. 3.º Sistemas aduaneros; operaciones de aduanas; *draw-backs*; tasas *ad valorem*, etcétera. 4.º Transportes de bebidas por ferrocarriles, mares, ríos; responsabilidad de los transportadores. 5.º Higiene; efectos comparativos de los vinos y de las diversas bebidas en el consumo; utilidad de extender ó restringir ciertas bebidas. 6.º Legislación de las bebidas de todos los países; protección de las marcas, nombres, bodegas, países de origen, falsificaciones, unificación de la legislación represiva y otras. Tal es á grandes rasgos el programa de la importante manifestación que se prepara y en la cual harían bien de inscribirse nuestras Cámaras agrícolas y de comercio, así como los fabricantes de toda clase de bebidas, pues no dudamos que el mencionado Congreso de 1900 será un portentoso y útil acontecimiento para el comercio universal de vinos, espíritus y licores.

Un concurso de tal naturaleza se impone hoy más que nunca, y así lo ha comprendido el *Sindicato nacional francés*, máxime habiéndose ya anunciado la celebración del Congreso *anti-alcohólico*, el de la *templanza* y el de los *abstinentes*, los cuales puede suponerse ya el objeto que persiguen. El citado Congreso, entre las numerosas ventajas que ofrecerá será la de unir á los representantes de ese gran ramo del comercio de todo el mundo, permitiéndoles determinar de común acuerdo los votos que hubieran de fomentarse y las medidas que se deberán tomar en interés recíproco «contra todos los adversarios, pequeños y grandes, desde la pujante administración fiscal que les veja, hasta el menor *teatotaler* que les calumnia».

«A la lucha inconsiderada, dice el Comité organizador, que hacen á la producción y consumo de las bebidas espirituosas las Sociedades anti-alcohólicas, de templanza y de los abstinentes, contestaremos nosotros con la victoria de los grandes vinos é ilustrados licores contra los bebedores de agua.»

ANTONIO BLAVIA

## CAMPAÑA CONTRA EL MILDIO Y LOS ROTS

Como la brotación de la vid empezará antes de un mes en las comarcas más adelantadas, conviene que los viticultores vayan preparándose para em-

prender activa campaña contra el mildio y los rots.

No debe olvidarse que los remedios hasta ahora conocidos contra aquellos terribles enemigos de la vid, son preventivos. Con esto dicho queda que, para conseguir el resultado apetecido, es de absoluta necesidad aplicarlos antes que se manifiesten las indicadas enfermedades parasitarias.

Sabemos también que, tanto el mildio como los rots, invaden y se desarrollan en las partes verdes del vegetal, así que el temporal reúne las condiciones necesarias para la vida de dichos hongos, cuyas condiciones no son otras sino la conjunción de humedad y calor.

Luego es innegable que hay que comenzar los tratamientos á raíz de la brotación, y que aguardar á usarlos cuando ya las hojas ó el fruto acusan la existencia del mildio ó algún rot, es exponerse á perder la cosecha.

Los preparados de cobre son remedios de reconocida eficacia contra el mildio y los rots; y el caldo bordelés (mezcla cupro-cálcica) es, entre todos ellos, el que merece nuestra preferencia, y venimos aconsejando uno y otro año, por los maravillosos resultados que en todas partes ha dado siempre que fué usado preventivamente.

El primer tratamiento cupro-cálcico debe darse tan pronto como los nacientes brotes de la vid alcancen una longitud de 12 á 18 centímetros.

Para dicho primer tratamiento se prepara antes el caldo bordelés al 1 por 100 de sulfato de cobre y 350 gramos de cal viva; pero como tal dosis es pequeña para preservar á la vid del *black-rot* y otros rots, aconsejamos ya la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES el año pasado se usase la siguiente fórmula:

Sulfato de cobre.....	3 kilogramos.
Cal viva.....	1 —
Agua.....	100 litros.

Con estas dosis se preservan los viñedos según se ha comprobado, no sólo del mildio, si que también de los rots.

M. Viala, en una conferencia sobre el *black-rot*, declaró que el único remedio hoy conocido contra tan terrible plaga es el caldo bordelés, ó sea el mismo precisamente que libra á los viñedos del mildio, y que conviene preparar las mezclas empleando 3 kilogramos de sulfato de cobre y 1 de cal viva por cada 100 litros de agua.

Esta fórmula se viene usando por no pocos propietarios de las Riojas, Navarra, Aragón, Cataluña y otras regiones, y en todas partes, cuando ha sido aplicada preventivamente, ha dado resultados sorprendentes.

La disolución de sulfato y la lechada de cal se hacen separadamente, se mezclan después, y se añade, por último, la cantidad de agua que corresponda para que el todo resulte con las dosis marcadas.

Para hacer la lechada de cal es de absoluta necesidad emplear cal viva en piedra, la cual no es menester machacarla, pues basta verter sobre ella muy lentamente el agua pura para que se deshaga por sí misma. Si esto no sucede, podrá asegurarse que no es cal pura ó no será cal viva; así es que los fragmentos de piedra que no se pulverizan por la sola acción del agua, deben separarse y ser al punto sustituidos por otros.

Si es de necesidad que la cal que se emplee sea toda viva, también lo es que el sulfato de cobre sea puro.

Sin cal viva y sulfato puro no se puede obtener el caldo bordelés.

Antes de proseguir estas instrucciones, juzgamos oportuno revelar el medio de reconocer la falsificación del sulfato de cobre, pues el profesor de Agricultura de la Gironda, M. J. Vasilier, ha analizado muchas muestras de dicha substancia, y ha descubierto que no pocas contenían más de un 20 por 100 de sulfato de hierro, materia absolutamente inofensiva para el mildio. Conviene, por lo tanto, al tratar de adquirir el sulfato que ha de emplearse en las viñas, averiguar su pureza, porque, en otro caso, no daría el resultado apetecido.

He aquí el modo de salir de esta duda:

En un vaso de agua clara se echa un poco del sulfato de cobre pulverizado que se trata de analizar, y se añaden unas gotas de amoníaco (álcali volátil). Si el sulfato de cobre es puro, el líquido adquiere un magnífico color azul, absolutamente transparente; si,

por el contrario, contiene sulfato de hierro, el color azul, sucio y obscuro al principio, se aclara poco á poco, dejando en el fondo del vaso un depósito azul negro, mientras la parte superior del líquido conserva el hermoso azul transparente del sulfato de cobre puro.

En el primer tratamiento se sirven muchos propietarios de escobillas de brezo, ó bien de cerda (brochas), en vez de pulverizadores, porque como los vástagos están todavía muy cortos, se malgasta mucho caldo si la aspersión se hace con aquellos aparatos.

Importa sobre manera rociar todas las partes verdes del vegetal; no debe, en su consecuencia, limitarse el asperges á las hojas, sino que es preciso además tratar los racimos con mayor solicitud, si cabe, que los órganos foliares.

El segundo tratamiento interesa practicarle á los veinte días próximamente del primero.

El tercer tratamiento procede, por regla general, en la segunda quincena de Julio.

En todos los tratamientos debe usarse la fórmula antes dicha.

## RESISTENCIA FILOXERICA de las vides americanas

Ha causado profunda sensación en el mundo vitícola francés y no poca entre los viticultores de Cataluña que siguen con mirada atenta cuando se escribe sobre vides en el extranjero, un reciente trabajo de M. G. Couderc, publicado en el *Progrés Agricole* de Montpellier, en Diciembre último.

En este trabajo, el célebre hibridador de Aubeñas, estudiando el origen de la resistencia cálcica de ciertas vides, especialmente sus Riparias  $\times$  Rupestris números 3.306 y 3.309, los caracteres que los distinguen de sus congéneres de menos valía, examinando su valor cultural, hace algunas afirmaciones y señala recelos, que en sus labios adquieren importancia que no alcanzaría á imponer ningún otro ampelógrafo contemporáneo.

Debemos como aclaración decir á nuestros lectores quién es M. Couderc y lo que representa.

M. Couderc, ingeniero notable, botánico laborioso é inteligente, propietario de viñedos, desde el principio de la reconstitución de las viñas del Mediodía de Francia, desconfió de las vides americanas de sangre pura ó mezclada; y con una perseverancia que puede llamarse tenacidad, dedicó su tiempo, su inteligencia, sus tierras y su dinero, á la empresa de halar un tipo vitícola que, purgado de las debilidades de las vides europeas y americanas, reuniera las cualidades de ambas. Sus creaciones por medio de la hibridación artificial se cuentan por millares.

Pero qué empresa, por filantrópica y desinteresada que sea, no es atisgada por las contrariedades que los celos, la emulación y á veces el lucro mermado crean?

Existen también en Francia sabios de Real orden. Algunos de éstos, pocos, muy pocos afortunadamente, han hecho y hacen una guerra sin cuartel á M. Couderc; estos pocos, posponiendo el interés vitícola á sus iniquas personales, vienen trabajando el crédito de los híbridos todos de M. Couderc, de un modo que llega á ser repugnante. Mas los híbridos de M. Couderc van adquiriendo reputación, á pesar de los esfuerzos de los *americanistas rabiosos*, como la ha logrado el Aramón  $\times$  Rupestris de M. Victor Ganzin, á pesar de una guerra semejante que esos sabios oficiales le hicieron durante los diez primeros años de su aparición.

Esta situación especial en que se ha colocado á M. Couderc, sella sus palabras con una autoridad que no revestirían las de otro ampelógrafo cualquiera, aun siendo de igual ó más talla científica; M. Couderc sabe que una frase ligera suya ha de ser recogida por sus adversarios, y en consecuencia, la pesa.

Las afirmaciones suyas, publicadas en el *Progrés Agricole*, que más han conmovido, son:

*Todas las vides americanas son atacadas por la filoxera. Las Riparias son de vida relativamente efímera, los Rupestris son de vida relativamente duradera.*

En nuestra opinión, el objetivo de

M. Couderc es proponer la sustitución del empleo de las Riparias por el de los Riparias  $\times$  Rupestris 3.306, 3.309 y 101 de Millardet. Viene á proponer esta sustitución, teniendo en cuenta que reuniendo las mismas facultades de avivamiento y productividad de las Riparias, prosperan bien en terrenos calizos donde aquéllas perecen (al 35 por 100 de cal); más próximos parientes del Rupestris Martin ó Ganzin que de las Riparias, han de poseer la longevidad de los primeros, que es conocida ya hasta treinta años por lo menos, mientras que á las Riparias no les asigna M. Couderc más que un máximo de veinte años de vida.

Somos harto mesurados para pronunciarlos con aplauso en pro de la opinión del ilustre hibridador, y somos de ninguna autoridad para contradecirla. Nos contentamos con creer que la opinión de M. Couderc sobre vitalidad de las vides americanas, no es la última palabra.

El punto que más nos interesa en el citado trabajo, es el de que todas las vides americanas son atacadas por la filoxera.

Este hecho nos parece que está en la conciencia de todos los viticultores, como lo está en la nuestra. Pero está en nuestra convicción que hay vides que mueren de la filoxera, y hay vides que viven con la filoxera. Creemos que hay vides á las cuales la filoxera no merma con sus picaduras una hora de los días de vida que la naturaleza les tiene señalado, así como hay vides que no resisten tres años de succión del terrible insecto.

Los experimentos que sobre esta naturaleza se vienen haciendo, experimentos que seguimos paso á paso, nos inclinan ya, por sus resultados, á sospechar que el porvenir de la viticultura está en los híbridos europeo-americanos. Nos decimos: ciertos caldos, muy accesibles á los criptógamos, se ponen al abrigo de trastornos producidos por la invasión de aquéllos por medio de un *tantum* de alcohol; el vino más sucio ó más flojo, parece que queda á cubierto de toda fermentación ascética por medio de la adición de 0,0001 de fluoruro de amoníaco; los elementos de fermento subsisten en el vino, pero no lo comueven.

¿Por qué con las vides no puede suceder otro tanto?

La vid europea, entregada á sí misma, es víctima de la desorganización que en su economía vegetal introduce la persistente mordedura de la filoxera en sus tejidos radiculares.

Supongamos que la savia de ciertas vides americanas introducida por hibridación en la savia de las vides europeas, obra sobre la de éstas como el alcohol sobre ciertos caldos, como el fluoruro de amoníaco sobre el vino; resultaría que la savia americana introducida en la vid europea en tal ó cual dosis, sería para nuestras vides la vacuna en el cuerpo humano, que sin hacerle indenne á las invasiones variolosas, le da muchas garantías de resistencia á ellas.

Sólo por ley semejante nos explicamos que ciertos híbridos americanos y europeo-americanos; no llevamos más que una exigua cantidad de savia impropia á las necesidades de la filoxera, bien adaptados, prosperen, fructifiquen y sean la providencia de quien á ellos ha fiado la provisión de su bodega.

En el Ardèche (Francia) son muchísimos los labriegos que, acomodado su paladar al especial sabor del vino de productores directos, no cultivan otras viñas que las de *Clinton*, *Senasqua*, *Jaquez* y otros; viñas que, á pesar de que los *americanistas* las han señalado como condenadas á muerte por la filoxera, se sostienen lozanas al igual que al principio de su explotación.

Aquí mismo podríamos citar muchos lugares donde ciertos productores, favorecidos por la casualidad, con una buena adaptación hacen buen papel al lado de las Riparias y de los Rupestris más valientes.

Un conocido nuestro, poseedor de una ó dos hectáreas de viña en Palau de Santa Eulalia, decía no ha muchos días: «Los Otellos me han sacado á flote.» Y, sin embargo, al Otello no se le asigna más de un tercio de la resistencia del mejor Rupestris.

No es nuestro propósito recomendar los productores directos; sería favorecer *papas* semejantes á las del humilde Clinton, elevado á Planton de los Carmelitas.

Nuestro verdadero propósito es inculcar á los viticultores medrosos, la idea de que las viñas subsistirán, que ya hoy existen plantas americanas, aptas para recibir el injerto, que, con más ó menos buena voluntad, se ayunen á todos aquellos terrenos en los cuales el carbonato de cal no se presenta en dosis inaccesible.

Si los Riparia  $\times$  Rupestris tienen una área de adaptación relativamente limitada; si los Berlandieris ofrecen en su cultivo dificultades prácticas, y sus híbridos la tienen aún más reducida que los Riparias Rupestris, en cambio, el Aramón Rupestris para los terrenos medianos y buenos, los Bourrisquon Rupestris para los terrenos pobres y secos, el Mourvedre Rupestris para todos hasta un 60 por 100 de cal, tienen su savia europea saturada de una cantidad de savia americana repulsiva á la filoxera, bastante á garantizar su vitalidad.

No se asusten nuestros lectores por lo que del Mourvedre Rupestris ha dicho M. Viala, reproducido por M. Poëx. Como dice M. Couderc, esos sabios de París irán diciendo que este híbrido muere de filoxera, pero las viñas de Francia se cubrirán de Mourvedre Rupestris. Exactamente lo mismo dijeron del Aramón Rupestris; pero el favor público, agradecido á los beneficios que de este híbrido ha recibido durante veinte años de cultivo, con ruidoso aplauso acalla los anatemas de los que tantas amarguras depararon al sabio hibridador de Pradet M. Victor Ganzin.

PAPELL CAMPS

1.º Febrero de 1900. 021 801 801 801 801

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Chipiona (Cádiz) 23.—La cosecha de vino fué buena y abundante. Se cotizan los mostos blancos 13º á 14º, de 30 á 32 pesos la bota de 516 litros, con gran demanda; moscatel, de 66 á 72 pesos los 516 litros, estando este negocio flojo y encalmado.

Las ollas ó heces de vino secas, á 15 pesetas el quintal, con tendencia al alza.

Los campos están buenos, sin que apenas se conozca aquí la filoxera.—*N. M.*

Carcabuey (Córdoba) 24.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, de 56 á 58 reales fanega; garbanzos, de 58 á 60; habas, de 42 á 44; yeros, de 38 á 40; cebada, de 32 á 34; salvado, á 12; jabón primera clase, á 26 reales arroba; segunda, á 24; tercera, á 22.

Los aceites de primera clase se han vendido á los remitentes franceses á varios precios: D. Juan Bautista Galisteo ha vendido á 60 reales arroba; don Francisco Cubero, á 58, y otros varios, á 46 y 49. El corriente se cotiza á 37.

Los campos se presentan en buen estado, pues las sementeras que estaban muy atrasadas por efecto de la falta de agua, hoy, que desde hace doce días tenemos un fuerte temporal, van mejorando tanto, que esperamos tener una abundante cosecha.—*J. M.*

Huésca (Granada) 22.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 14,25 la fanega; candeal, á 11,75; centeno, á 7,50; cebada, á 6; panizo, á 6,25; cañamón, á 12; habichuelas finas, á 15; harina fuerte 1.ª, á 4,50 los 11,50 kilos; idem id. 2.ª, á 4,25; idem candeal 1.ª, á 4,50; idem 2.ª, á 4,25; cáñamo, á 11,75; colas, á 5; esparto largo, á 1,50; idem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto 11º, á 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

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

Ubeda (Jaén) 25.—Hemos tenido un regular temporal de lluvias. El campo está inmejorable. Los frutos del país se inclinan á la baja. He aquí los precios: Aceite, á 39 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, á 30; vino, á 14 reales la arroba de 16,08 litros; trigo, á 54 la fanega de 55,50 litros; cebada, á 30; garbanzos, á 60 la fanega de 69,37 litros; anís, á 80.

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

Carmona (Sevilla) 25.—El mer-

cado de aceites viene estando animadísimo por los grandes pedidos que hay para Inglaterra; cotizase dicho líquido de 38 á 40 reales arroba.

Los sembrados están muy buenos porque las lluvias los han favorecido grandemente. El trigo se detalla de 57 á 58 reales fanega; cebada, de 29 á 30; avena, de 23 á 24; garbanzos, de 60 á 90.—Un Subscriptor.

\* Archidona (Málaga) 26.—Los sembrados venían retrasados por la falta de aguas; pero con las últimas lluvias se desarrollan rápidamente en las mejores condiciones.

Precios: Candeal, á 54 reales fanega; jeja, á 44; cebada, á 34; garbanzos, á 100; vino tinto ó blanco, á 14 arroba; aceite, á 37.—El Corresponsal.

\* Andújar (Jaén) 25.—Ha decrecido la demanda de aceites, resultando defraudadas las esperanzas de los propietarios, que se prometían vender los nuevos en el mes próximo á 40 reales arroba en bodega. Este precio difícilmente se sostiene en el mercado. Los añejos se detallan de 41 á 41,50.—El Corresponsal.

\* Jén 26.—Las ofertas de aceites superan ya á las pedidas, por lo que se teme descienda la cotización, que hoy es de 39 reales arroba sobre vagón por los nuevos. Los añejos, á 40,50.—El Corresponsal.

\* Málaga 26.—Precios: Aceite fresco, á 39 reales arroba; pasas, de 24 á 42 reales caja, según clase, no habiéndose hecho ventas en caja imperial; trigos recios, de 61 á 62 reales los 44 kilos; idem blanquillos, de 51 á 52 los 43 idem; habas, á 50 reales fanega las cochineras y 48 las mazaganas; garbanzos, de 60 á 110; yeros, á 36; anís, de 75 á 80; almendra larga, de 105 á 110; almendrán, de 95 á 100.—El Corresponsal.

DE ARAGON

Alhama (Zaragoza) 23.—Reina un viento huracanado, que nos da algunas borrascas, cuyas lluvias, en esta cuenca del Jalon, sólo sirven para sostener malamente los sembrados. Los manantiales salen mal alimentados del invierno; en la primavera sentiremos sus efectos.

Poca variación desde mi última; sigue la saca de vinos para Peñafiel y otros pueblos de aquellas inmediaciones, sin que se haya alterado el precio. De trigos y cebadas mucho vuela, así como de carneros, ganado vacuno y mular.

Los precios son: Vino tinto seco, á 15 pesetas los 120 litros en Godojos, más 0,75 de medición y 0,75 de porte en carro á esta estación de ferrocarril. En este pueblo, á 14,75 y 15 alcañil, más 0,75 de medición y 0,25 de carro á la estación.

El trigo, á 4,50 pesetas media, ó sean 36 pesetas los 140 kilos de peso, clase buena; cebada, de 26 á 28 cahiz; patatas, á 1 y 1,25 arroba, según su clase; mucha demanda; judías, á 7 la media; carneros, sobre 20 pesetas uno, con poco sebo; harina de primera, á 36 la saca de 100 kilos, 35 la panadera y 28 las de tercera.

Si algún comprador quiere conocer clases y precios de algunos artículos en estos pueblos cercanos, puede dirigirse á su afectísimo—Andrés Expeleta.

\* Graus (Huesca) 26.—Precios corrientes de los principales productos de este término: Harinas, clase primera, de 36 á 37 pesetas saca (100 kilos); idem segunda, de 34 á 35; trigos, de 38 á 40 cahiz; cebada, de 24 á 35.

Aceite, de 50 á 52 pesetas quintal (50 litros); vinos para la exportación, de 17 á 19 el nietro de 200 litros; idem para la destilación, de 14 á 16; aguardientes comunes, de 6 á 6,50 arroba de 13 litros.—El Corresponsal.

\* Cosuenda (Zaragoza) 26.—Ha llovido bien.

Encalmado el mercado de vinos. De blanco apenas se ha vendido, y de tinto tenemos una docena de miles de alqueces próximamente. Cotizanse á 33 y de 15 á 16 pesetas alquece (120 litros), respectivamente.—Un Subscriptor.

\* Mora de Rubielos (Teruel) 25.—Los campos ofrecen buen aspecto, y si las lluvias se presentan bien, esta primavera se puede asegurar buena cosecha. Respecto al vino, no hay más venta que para el comercio de la población. Los precios del mercado son: Chamorra, á 9 pesetas fanega; marchocho, á 7,50; centeno, á 6; cebada, á 6; maíz, á 6; aceite, á 18 arroba de 36 libras; judías, á 5,50; arroz, á 5,50.

Las judías y el arroz son valencianos. Las carnes se sostienen al precio de 2 pesetas y 1,50 el carnero ó oveja, por la escasez de ganado.—E. M.

\* Zaragoza 24.—Este mercado se halla completamente parado. Las ventas de trigos son pesadas y las compras nulas. El labrador no vende hasta que haya aguas nuevas y se reanuden moliendas, confiando sacar mejor partido de sus existencias. Las operaciones en harinas son escasas; no se vende más que lo puramente necesario para las necesidades del consumo y del remanente que hay en las fábricas; éstas pararon ayer, 23, por el corte del agua. Cotizamos á los precios siguientes:

Trigo de monte, catalán, de 41 á 43 pesetas cahiz de 179 litros; idem huerta, de 34 á 35; idem hembra, de 39 á 40; cebada, de 24 á 26 cahiz de 187 litros; avena, de 16 á 17; maíz, de 28 á 29; habas, de 25 á 26.

Piñones, de 168 á 170 pesetas los 100 kilos (sin derechos de consumo).

Harina de primera, de 40 á 41,50 pesetas los 100 kilos; idem de segunda, de 39 á 40; idem de tercera, de 33 á 35; cabezuela de 6,50 á 7 hectolitro; menudillo, de 3,25 á 3,50; salvado y tásara, á 2,50.

Patatas, á 1,30 pesetas arroba de 36 libras; aceite andaluz, á 52 arroba aragonesa, fuera de puertas.—El Corresponsal.

DE CASTILLA LA NUEVA

Arganda (Madrid) 26.—En Diciembre y Enero últimos estuvo muy animado este mercado de vinos; pero desde que empezó Febrero, decreció mucho la demanda. Ahora sólo se buscan las buenas clases, cotizándose á 12 reales la arroba.

Los aguardientes se detallan á 64 reales arroba; aceite, á 40; cebada, á 30 fanega.

Bueno el estado de los campos.—A. S.

\* Villahermosa (Ciudad Real) 26.—Las lluvias han sido abundantes y continúan. Los sembrados mejoran mucho. Precios: Candeal, á 50 reales fanega; jeja, á 48; centeno, á 40; cebada, á 28.—M.

\* Checa (Guadalajara) 26.—Va lloviendo extraordinariamente, y la situación de los campos es hoy inmejorable. El trigo se cotiza á 44 reales fanega, y el centeno á 34.—C.

DE CASTILLA LA VIEJA

Cebreros (Avila) 26.—En nada ha variado la situación de este importante mercado de vinos; la corta extracción con que se inició la campaña continúa y los precios siguen estacionados, pero como quiera que hemos llegado á la época de dar á las viñas la más costosa de las labores y aquí no se depende de otra cosa, nada de particular tendría que se pronunciaran en baja si la demanda no aumenta por lo menos en igual proporción que la oferta, que con toda seguridad ahora tiene que ser grande. La causa principal, y quizá única, á que obedece tal paralización, es la de haber salido la inmensa mayoría de los vinos abocados y dulces, que el comercio no pide, aunque no sean, como en otros puntos ocurre, agrios, y ya de seamos que lleguen los primeros calores á ver si se remontan y se vuelven secos, para ganar tanto en facilidad para la venta como en precio.

El temporal de nieves y lluvias que tan general ha sido, también se ha llegado aquí, habiéndose surtido bien, lo que no ocurría hace varios años, hasta los árboles de raíces más profundas; dada la naturaleza del terreno tan pedregoso en general, tal abundancia de humedades lo estimamos beneficioso, y hasta esperamos, si Dios continúa favoreciéndonos, una buena cosecha, que compense en parte lo escasa que fué la del año pasado y nos ayude á pagar tantísimo impuesto y gabela como nos regalan á porfía nuestros paternales gobiernos; buena falta nos hace, pues ya llevamos algunos años de malas cosechas y peores ventas.

Cotizamos el vino seco por lo mucho que escasea, á 11 reales, con tendencia al alza, y abocado y dulce, de 9 á 10 la arroba de 16 litros, con bastantes existencias y grandes deseos de vender.—E. G.

\* Avila 23.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: Trigo, de 46 á 47 reales fanega; centeno, á 32; algarrobas, á 32; harinas: primera extra sistema cilindro, á 17,50 reales arroba; idem primera S. de Piedra, á 17; idem primera P., á 16,50; idem segunda P., á 14.—El Corresponsal.

\* Briviesca (Burgos) 24.—Situación del mercado celebrado hoy: Entraron 627 fanegas de trigo, que se pagaron á 45,50 reales las 94 libras; 84 de trigo alaga, de 50 á 50,50; 57 de centeno, á 33 la fanega; 72 de cebada, de 29 á 30; 43 de avena, á 18, 19 y 20; 48 de aricas, de 35 á 36; 33 de alubias y caparrones, de 90 á 94, y 27 de yeros, de 41 á 42.

Harina de primera, á 21 reales arroba; de segunda, á 20, y de tercera, á 19; harinilla, á 9; cabezuela, á 8; salvadillo, á 7. Patatas, á 4,50 reales arroba. Al mercado lanar entraron 84 corderos, que se pagaron de 29 á 30 reales uno. Pieles de cordero, á 6 reales. En el mercado de cerda entraron 253 cerdas al destete, que se pagaron á 60, 80 y 100 reales uno; 196 de seis meses, de 300 á 400.—El Corresponsal.

\* Cevico de la Torre (Palencia) 24.—Precios del mercado de ayer: Trigo, á 43 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 21; garbanzos, á 110; patatas, á 5 reales arroba; vino tinto, á 11 reales cántaro; idem claro, á 13. El mercado ha estado poco animado. Los campos están muy buenos y las labores de los viñedos continúan con regularidad.—El Corresponsal.

\* Villada (Palencia) 24.—Ha me-

jurado el tiempo, y con esto se animan las entradas y también las salidas, pues se han facturado bastantes vagones para Asturias y el Norte.

Trigo, á 44 reales las 92 libras.—El Corresponsal.

\* Rioseco (Valladolid) 24.—Han entrado 400 fanegas de trigo, que se pagaron á 45 y 44,50 reales las 94 libras.

Hay ofertas de trigo, á 45,25 reales las 94 libras, pero sólo pagan á 44,12. Tendencia del mercado, flojo. Tiempo bueno.—El Corresponsal.

\* Valladolid 26.—Hoy han entrado en los Almacenes Generales de Castilla 100 fanegas de trigo, que se cotizaron á 46,25 reales las 94 libras (26,73 pesetas los 100 kilos, ó 21,11 pesetas hectolitro); en los del Canal entraron 100 fanegas de trigo, que se pagaron de 45,75 á 46 reales las 94 libras (26,44 á 26,59 pesetas los 100 kilos, ó 20,88 á 20,99 pesetas hectolitro).

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Triguillo, á 36 reales fanega; cebada, á 30; avena, á 20; lentejas, á 38; algarrobas, á 34; garbanzos, á 130; yeros, á 36; muelas, á 35; guisantes, á 34; habas, á 45; patatas, á 1,30 pesetas arroba.

Harina extra, á 18 reales la arroba, con sacos y sobre vagón en esta estación; idem de primera, á 17; idem de segunda, á 15; idem de tercera, á 14; idem terciaria, á 9.—C.

\* Santander 25.—Harinas: Nada nuevo que señalar en nuestra plaza; negocios muy limitados y cortos también los embarques; cierto que la navegación se desorganizó completamente por el mal estado del mar en las costas todas de la Península.

Respecto á precios, continúan sin variación los de 18 reales arroba por las harinas de cilindro y 17,50 las de piedra de buenas marcas.

Embarques de la semana, 1.150 sacos.—El Corresponsal.

\* Villalón (Valladolid) 24.—En el mercado celebrado hoy han regido los siguientes precios:

Trigo, á 44 reales las 94 libras; centeno, á 31; cebada, á 27,50.

Hay ofertas de 3.000 fanegas de trigo, á 46 reales, sobre vagón en Villada; pagan á 45,50.

Se han vendido 2.000 fanegas, á precio desconocido para Villada y Grieta. Entrada, 300 fanegas. Compras sostenidas. Tiempo bueno y hermosos los campos.

Han entrado unas 600 arrobas de queso, que se vendieron de 46 á 48 reales una.—C.

\* La Seca (Valladolid) 25.—La extracción de vino es buena.

Han salido: 90 fanegas de trigo, que se pagaron á 47 reales una; de cebada, entraron 120, á 29.

Se han vendido 3.500 cántaros de vino blanco, de 13,50 á 14 reales uno; y 100 de tinto, á 13,50.—Un Subscriptor.

DE CATALUÑA

Genia (Tarragona) 24.—Raras veces se han visto los sembrados tan lozanos como ahora. Se espera buena cosecha. Se hacen pocas ventas de aceite á causa del descenso de precios que se ha iniciado estos días. Se cotiza de 52 á 54 reales cántaro (15 kilos). De vino se hacen algunas transacciones á 4 reales cántaro (8 litros).—El Corresponsal.

\* Gandesa (Tarragona) 25.—Con las abundantes lluvias se han repuesto los sembrados, presentando risueño aspecto. Si la primavera es buena, tendremos abundantes cosechas. De vino tenemos bastantes existencias, cotizándose de 14 á 18 pesetas la carga (121,60 litros).—El Corresponsal.

\* Lérida 25.—Poco concurrido el último mercado de cereales, no habiendo tenido alteración los precios. Al de ganado lanar se presentaron unas 18.000 cabezas, cotizándose: Corderos, de 18 á 22 pesetas; carneros, de 23 á 27; ovejas, de 22 á 26. Pocas ventas, por considerar los compradores demasiado elevados los precios.

Las partidas de aceite que tienen almacenadas los propietarios de los pueblos comarcanos son muy solicitadas, trayéndose los tenedores en espera de mejores precios.—El Corresponsal.

DE EXTREMADURA

Navalmoral de la M. ta (Cáceres) 26.—Los campos prometen hoy abundantes cosechas, pues su estado es magnífico.

Termina la elaboración de aceites, habiéndose obtenido clases buenas.

Precios: Trigo, á 50 reales fanega; cebada, á 26; maíz, á 38; habas, á 40; vino blanco, á 12 reales arroba; idem tinto, á 6.—El Corresponsal.

\* Vilalba de los Barros (Badajoz) 25.—Sin duda por efecto de los hermosos campos que hay en esta comarca, así como en otras muchas de España, tienden á la baja los cereales. He aquí los precios: Trigo, de 55 á 56 reales fanega; cebada, á 24; avena, á 16; chícharos, á 38; habas, á 36; garbanzos blandos, á 90. El vino, á 14 reales arroba; y el aceite, á 38.—El Corresponsal.

DE LEON

Toro (Zamora) 24.—El 18 del corriente nos dió la cuarta conferencia

etnológica el ingeniero D. J. Manuel Priego y Jaramillo. De día en día aumenta el número de vinicultores que asisten á tan interesantísimas conferencias, en las que el Sr. Priego explica con gran método y claridad lo que necesitamos aprender; así es que todos quedan muy satisfechos y dan las gracias á tan ilustrado profesor.

Regular la salida de vinos, pero los precios son más bajos que hace tres meses; se cotizan de 13 á 13,50 reales los 16 litros. El trigo, á 45 y 46 las 94 libras; cebada, de 28 á 29 la fanega; centeno, de 32 á 33; garbanzos finos, de 110 á 115; tocino, de 52 á 53 reales arroba, en vivo.

El tiempo sigue superior, habiendo llovido del 9 al 13 cuanto se necesitaba y algo más. Los labradores están más satisfechos que el año anterior. El Duero ha tenido una gran crecida, ocasionando bastantes destrozos en los sembrados.—A. G. é H.

\* Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 23.—Ha llovido demasiado y se teme que tanta agua perjudique á los sembrados, cuyo estado es superior. En baja las algarrobas porque abundarán los pastos. Situación del mercado de ayer: Entraron 400 fanegas de trigo, que se pagaron de 45 á 46 reales una; 50 de centeno, de 31 á 32; 200 de cebada, de 27 á 28; 300 de algarrobas, á 33; y 100 de avena, á 22; garbanzos finos, de 46 á 47, en onza, á 160 reales; idem de 47 á 48, á 150; idem de 49 á 50, á 140; idem de 51 á 52, á 130; idem de 53 á 54, á 125; idem de 55 á 56, á 120; idem de 57 á 58, á 110; idem de 59 á 60, á 100; guisantes, de 41 á 42.

Harina de primera, á 17 reales arroba; de segunda, á 16, y de tercera, á 13; harinilla, á 10; cabezuela, á 7; salvadillo, á 6,50.

Patatas, á 5,50 reales arroba. Vino tinto y blanco, á 16 reales cántaro.—El Corresponsal.

\* Ledesma (Salamanca) 23.—Precios: Trigo, á 44 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 31; algarrobas, á 34; avena, á 22; garbanzos buenos, á 140; patatas, á 4 reales arroba; bueyes de labor, á 1.100 reales uno; novillos de tres años, á 2.000; vacas cotrales, á 600; añojos y añojas, á 700; cerdos al destete, á 50 reales uno; idem de seis meses, á 90; idem de año, á 110; idem de año y medio, á 220.—El Corresponsal.

\* León 24.—Los precios que han regido en el mercado celebrado en el día de la fecha, son los siguientes: Trigo, de 40 á 41 reales fanega; centeno, de 30 á 31; cebada, de 23 á 24; garbanzos, de 90 á 130; alubias, de 70 á 72; harina de primera, á 18 reales arroba; de segunda, á 17; de tercera, á 16; patatas, á 5 reales arroba; vino tinto, á 14 reales cántaro; bueyes de labor, de 900 á 1.100 reales uno; novillos de tres años, de 700 á 900; cerdos al destete, á 54 reales uno; tocino fresco, á 90 reales arroba.—El Corresponsal.

DE MURCIA

Cehugin (Murcia) 26.—Los trigos en la huerta están inmejorables; en los secanos están regulares, pero con falta de agua, pues lo poco que llovió se lo ha llevado la pertinaz corriente de vientos del Poniente y los días tan despejados y calurosos que han hecho. En este término hay muchas tierras de secano preparadas para poner viñas, pero como no llueve habrá que dejar la plantación para el año que viene.

Como hace un tiempo impropio de la estación, la vegetación está muy adelantada, tanto que almendros y melocotoneros están completamente floridos y la viña no tardará en brotar; por lo que hay un gran temor á los helos, que aquí son frecuentes en Marzo y Abril. El mercado en calma, y las pocas transacciones que se hacen á los precios siguientes: Trigo fuerte, á 15 pesetas fanega de 55 libras; jeja, á 13,50; cebada, á 7; maíz, á 7; alubias cortas, á 4 arroba de 11,50 kilos; largas, á 4,50; garbanzos torraderos, á 4; patatas, á 1,25; cáñamo blanco, á 9; moreno, á 7,50; cáñamón, á 15 fanega; vino de quema, á 1,75 arroba de 18 litros; de arrieros, á 2,25; aceite nuevo del país, con gusto, de 7 á 9 arroba de 11,50 kilos; andaluz nuevo, bueno, á 10,75.—J. A. C.

\* Murcia 25.—Precios: Trigo, de 15 á 16 pesetas fanega; maíz, de 7 á 7,50; cebada, á 7, con tendencia al alza; aceite, incluyendo el derecho de consumos, de 13 á 14 pesetas arroba; vino, con idem, de 4,50 á 5.—El Corresponsal.

DE NAVARRA

Corella 25.—Aunque tarde, Dios nos ha remediado, concediéndonos las tan deseadas humedades; así es que aún cuando la sementera se hizo con algún retraso, ya se ven nacidos los trigos que se sembraron tarde. Las viñas se van regando y se están cavando, ganando los obreros 8 reales de jornal; salen á trabajar á las 8 de la mañana y vuelven á las 5 de la tarde. Los olivos presentan buen aspecto para la próxima cosecha.

En Enero se vendieron 20.000 decalitros de vino, á 5 reales uno; y en lo que va de Febrero se han ajustado diez ó doce mil, á 5 reales y 80 céntimos.

El aceite, de 14,50 á 15 pesetas la arroba navarra.—P. S.

\* Fitero 26.—En este mes y el anterior ha estado bastante animado el mercado de vinos, calculándose lo vendido en 60.000 decalitros á 5 reales. Hoy no se cede ya á este precio y es indudable que subirá algo. Las existencias que tenemos ascienden á unos 200.000 decalitros.

El aceite, á 60 reales arroba; trigo, á 21 robo (28,13 litros); cebada, á 12; maíz, á 24.

Buenos los campos.—Un Subscriptor.

\* Pamplona 26.—El estado de los campos es bueno en la provincia, incluso en la ribera, pues ha llovido mucho en todas partes.

Precios: Trigo, á 22 reales robo (28,13 litros); cebada, á 15,50; maíz, á 18; avena, á 12,50; alisol, á 15; alholva, á 16; aceite de Aragón, á 60 arroba; idem de Andalucía, á 14; vino común, á 10 cántaro (11,77 litros).—C.

\* Falces 26.—Por las abundantes lluvias y una gran nevada, como hace muchos años no habíamos visto tan bien aprovechada, agregado á la repetición, cada tres ó cuatro días, de grandes chaparrones y tiempo primaveral (aunque con fuertes vientos del Sur), se ven nuestros campos hechos un vergel; así es que, á muy poco que asista la primavera, podemos esperar grandes cosechas.

Debido á tantas humedades, hubieran perdido muchos jornales los braceos, si no hubieran tenido que roturar un soto que este Municipio cedió á la Excm. Diputación para poner 100 robadas más de vid americana, donde se empleaban 70 braceos diarios, cuando nada se podía hacer en el campo. Es tanta la animación que hay para la reconstitución del viñedo, que creo que en muy pocos años se ha de coger más vino que el que hoy se coge; pero como no se aprenda á elaborarlo y se pueda competir con los de la Rioja y hasta con los de Francia, buscando nuevos mercados, los grandes sacrificios serán infructuosos, porque habrá que tirarlos ó arrancar las viñas.

Precios de esta plaza: Vinos, de 7 á 8 reales cántaro de 11,77 litros, sin demanda; trigo, de 21 á 22 robo (28,13 litros); cebada, á 15; ajos, á 40 la docena de horcas.—El Corresponsal.

DE LA RIOJA

Cenicero (Logroño) 20.—Las inundaciones del Ebro y las del río Nage-rilla, han ocasionado daños de consideración en los sotos, huertas y molinos, especialmente en el que está destinado á suministrar el fluido eléctrico á cinco pueblos, los cuales han quedado sin luz para mucho tiempo, pues los destrozos habidos en el molino de Buicio representan una pérdida de más de cinco mil duros. El domingo llegaron á ésta varios representantes de Logroño, con objeto de crear en ésta el Partido nacional.

La reunión, que fué muy numerosa, se mostró muy satisfecha, habiendo sido elegidos para las juntas personas que comulgan en distinta política. El mercado de vinos está poco animado, habiéndose ajustado estos días algunas partidas á 9 reales cántaro lo tinto; y á 10,50 lo clarete.—A. A.

\* El Ciego (Alava) 25.—Para la temporada de cavas (desde Febrero al 24 de Junio), se han hecho varios ajustes: mayores, de 60 á 63 pesos, panes y ollas; peones, también del pueblo, de 50 á 55; gallegos mellizos, ó sean los que han cavado dos años, de 43 á 48; novicios, de 30 á 36; jornales sueltos para cualquier labor, de 9 á 10 reales. Las humedades han sido tan extraordinarias, que en las catas hechas para averiguar hasta dónde había penetrado el agua, no se ha podido encontrar tierra seca. Estamos, pues, de enhorabuena. Se acienta la actividad en este mercado de vinos; ya han cambiado de mano de 65 á 70.000 cántaras, debiendo advertir que este pueblo sólo cosechó ciento treinta y tantas mil, aparte las elaboradas en las bodegas de los herederos del Marqués de Riscal. No es, pues, de extrañar que el mercado esté en alza, según puede verse por la siguiente cotización: Vino llamado de corazón, de 17 á 20 reales la cántara (16,94 litros); de medio, de 12 á 14; de lágrima, al detall, de 6 á 8.

De este pueblo y los inmediatos va mandando á sus clientes taberneros, el antiguo y acreditado comerciante señor D. Agustín Laorden, unas 30.000 cántaras de tan selectos vinos.

El aceite se cotiza de 78 á 80 reales cántara; aguardientes de orujo, á 20; de vino, de 36 á 40; alcohol, de 70 á 90; vinagre, de 3 á 4; trigo, de 42 á 44 reales fanega; cebada, de 30 á 32; avena, de 22 á 23; centeno, á 32; maíz, á 36; garbanzos, de 100 á 120; alubias de riñón, de 90 á 100; de la tierra, de 68 á 70; habas, á 60; caparrones, de 90 á 98; arbejas, á 60; lentejas, á 65.

El que desee más informes de este mercado, dirjase al Corresponsal que suscribe.—Jerónimo Crespo Ruiz de Ubago.

\* Fonzaletche (Logroño) 25.—Los vinos claretes se cotizan de 10 á 10,50 reales la cántara y los más cubiertos á 9, siendo todos de excelente calidad. La mayor parte se exporta para la provincia de Burgos, á cuya exportación ayudan cuatro vecinos del pueblo, los

que creo mandarán casi toda la cosecha. Esta fué buena, a pesar de los vientos damnificados por la filoxera.

Sin embargo de dicha plaga, no cesan los cosecheros en sus trabajos para aumentar los envases. En este invierno se han hecho dos calados de nueva construcción por D. Lucas López de Silanes para cuatro cubas de 2.000 cántaras en total; D. Policarpo Oñate ha colocado otra cuba de 400 cántaras; D. Julián Valgañón, otra de 500; don José San Millán y D. Fructuoso Avalos, dos de 400 cada una; D. Leandro Herrán, una de 400, y D. Pablo López de Silanes, dos de 700 cada una. Hace cuatro años que no se habían hecho tantas cubas como en el presente.

Ya han llegado peones de la provincia de Zamora, habiéndose ajustado para el laboreo de las viñas a 21 duros por la temporada, como otros años.

Los anteriores hechos prueban el poco temor que infunde la filoxera. Ojalá que por las muchas lluvias que vienen cayendo no tengamos que lamentar durante la próxima primavera los tristes efectos que advertimos en las viñas en la anterior.—S. V.

**Alfaro (Logroño) 26.**—Con las abundantes lluvias ha mejorado el estado de los campos.

Pocas operaciones en vinos, porque los negociantes ofrecen bajos precios; algunas partidas se han ajustado a 9 reales cántara. En Aldeanueva de Ebro se han vendido 2.000 cántaras de tinto, a 10 reales; los claretes se cotizan en dicho pueblo de 11,50 a 12, pero hay poco de dicha clase.

El trigo, a 40 pesetas fanega, y la cebada, a 30.—Un Subscriptor.

**Gimileo (Logroño) 26.**—Este mercado de vinos ha estado animado, habiéndose ajustado últimamente 4.000 cántaras de tinto y clarete, a los precios de 8 a 11 reales la cántara de 16,04 litros.

De Haro me dicen se han hecho varias importantes partidas a 10 reales cántara.—C.

**DE VALENCIA**

**Chiva (Valencia) 25.**—La situación agrícola es muy satisfactoria en la actualidad. Todas las plantas han recibido la humedad que necesitan; así es que los sembrados están inmejorables y esperamos broten con vigor los viñedos.

Las existencias de vino se calculan en unos 200.000 decalitros, y se cotiza el tinto con 14 a 15 de alcohol, a 5 reales los 10 litros.

Las algarobas se pagan a 1,40 pesetas arroba.—El Corresponsal.

**Caudete (Valencia).**—Precios: Trigo, de 48 a 52 reales fanega; avena, a 20; azafrán, a 204 la libra; vino tinto, a 5 la arroba.—El Corresponsal.

**Alicante 25.**—Por más que la cosecha de vino fué por aquí abundante y la exportación no ha sido grande, estamos amenazados por la escasez de las clases buenas. Muchas partidas resultaron defectuosas; así es que las buenas son y serán cada día más buscadas y mejor pagadas. Estos vinos se cotizan: de Romana y Monóvar, 15, de 20 a 21 pesetas hectolitro; de Pinoso, 14, primera clase, a 19; Alicante corriente, 14, a 17; de 12, de 14,50 a 15; vinos blancos de la Mancha, superiores, 13, a 21; de 12, de 19 a 19,50.—El Corresponsal.

**NOTICIAS**

El digno Diputado por Chiva, señor D. Gerardo Estellés, ha asistido a la reunión que el sábado último celebró en Valencia el Sindicato provincial de vinicultores.

Después de exponer dicho Diputado sus impresiones sobre el problema alcohólico, se dió cuenta de una exposición al Ministro de Fomento presentada por D. José Llinás, presidente del distrito vinatero de Albaida, en nombre de todos los pueblos del mismo, y en la cual, reconociendo que las diferencias surgidas entre los productores vinícolas y los arroceros no serían, ni con mucho, lo profundas que hoy son sin la ingerencia de personas extrañas, y entendiendo que una de esas personas extrañas es el Sr. Gordillo, se pide la separación del mismo del cargo que ejerce.

El Sindicato provincial aprobó por unanimidad e hizo suya la exposición mencionada.

Finalmente, se dió lectura al reglamento de la Liga Vitivinícola Española.

A fin de ocuparse de él para ver de armonizar la organización de la Liga con la del Sindicato, volverá éste a celebrar sesión dentro de pocos días.

El Sindicato Agrícola de Requena, constituido por los principales contribuyentes, ha dirigido al Sr. Director general de Agricultura el siguiente telegrama:

«Respetuosamente nos permitimos llamar la atención de V. E. acerca de la extraña e inculcable conducta del ingeniero director de la Granja Experimental de Valencia, Sr. Gordillo.

Este, descuidando su sagrada misión, se ha encargado de ejercer el apostolado de la defensa, aparente, de los intereses de los arroceros, atacando los representados por la riqueza vinícola, y consi-

guiendo con su campaña colocar en frente dos producciones hermanas, sin que exista razón para este antagonismo.

Aprovechándose el Sr. Gordillo de sus títulos profesionales, sugiere a los arroceros con doctrinas que desmienten la ciencia, y hace inconscientemente la defensa indirecta más decisiva a favor de los alcoholeros industriales contra los productores del vino, sin beneficio para el arroz, pues jamás podrá competir el alcohol de arroz con el procedente de otros frutos.

Suplicamos a V. E. se fije en la conducta del Sr. Gordillo y en justicia decrete si procede la destitución de dicho funcionario, y respetuosamente le rogamos perdone nuestra libertad, en gracia a las atenciones que tiene con Requena, que nunca olvidaremos.

En nombre del presidente del Sindicato Agrícola, el vicepresidente, **Eduardo García de Leonardo**, el secretario, **Francisco María López.**

Procedente de Amberes ha llegado al puerto de Valencia el vapor *Unión*, que conduce 933.700 kilogramos de material para ferrocarril, destinado a la línea de Sagunto, Teruel y Calatayud.

Con gran entusiasmo se han constituido en Cenicero y San Asensio (Logroño) las Juntas de la «Unión nacional».

Las de Cenicero quedan formadas del modo siguiente:

Cámara Agrícola.—Presidente, don Alfonso Bujanda; Vicepresidente, don Ignacio Anguiano; Vocales: D. Rogelio Bobadilla, D. Angel Martínez, don Andrés Martínez, D. Leoncio Narro, D. Francisco Montejo, D. Francisco Verde y D. Pedro Moreno.

Delegación de la Cámara de Comercio.—Presidente, D. Felipe Lagunilla; Secretario, D. Francisco del Campo; Vocales: D. José Hernández, D. Federico Allos y D. Francisco Martín.

Junta de «Unión nacional».—Presidente, D. Miguel Camba, médico y propietario; Vicepresidente, D. Liborio Cárcamo, farmacéutico y propietario; Secretario, D. Aniceto González, notario y propietario; Vocales: D. Ricardo R. de Azcárraga, D. Pedro García, don Nicolás Emperanza y D. Nicolás Sáenz, propietarios.

Y las de San Asensio las constituyen los señores siguientes:

Cámara Agrícola.—Presidente honorario, señor Conde de Hervías; Presidente efectivo, D. Telesforo García del Rosal; Vocales: D. Patricio Ochoa, don Bernardo Gasco Angulo, D. Faustino Olarte, D. Pascual Naclares y D. Calixto Ugarte; Secretario, D. Andrés Ceballos.

Cámara de Comercio.—Presidente honorario, D. Carlos Amusco; Presidente efectivo, D. Ruperto Ocio; Vocales: D. Vicente Lucendo, D. Aniceto Amilbarru, D. Isaias Ledesma, D. Ignacio Araquitan y D. Joaquín Besga; Secretario, D. Faustino León.

Unión Nacional.—Presidentes honorarios, D. Joaquín Costa y D. Basilio Paraiso; Presidente efectivo, D. Telesforo García del Rosal; Vicepresidente, D. Patricio Ochoa; Vocales: D. Pedro Abalos Barasoain, D. Rufino Miguel, D. Salustiano Blanco, D. Gregorio Zuzo, D. Pedro Hermsola y D. Eustasio Rojas; Secretario, D. Valeriano Puras.

Los Sres. Paraiso (D. Basilio) y Costa han celebrado ya varias entrevistas, además de cambiarse las visitas de rubrica.

Se esperaba la llegada de Valladolid del Sr. Alba, con objeto de ultimar los detalles para la unión de las Cámaras de Comercio y las Ligas de productores.

El Sr. Paraiso está visitando también a los jefes de las minorías.

Los síndicos de los gremios de Sevilla y otros comerciantes de aquella ciudad adictos a la Unión nacional, se reunieron ayer para la elección de la Junta interina organizadora de la agrupación provincial.

El domingo próximo se celebrará un meeting en Bienes, pueblo inmediato a aquella capital.

La Comisión organizadora de la Cámara Agrícola de Murcia, ha acordado que ésta se constituya el próximo día 15 de Marzo.

Al efecto han circulado por la huerta y por los pueblos las invitaciones correspondientes para la admisión y clasificación de socios, y se están repartiendo en la capital.

La última feria celebrada en el Matorero de Bilbao estuvo concurridísima, sobre todo en ganado de cerda, abundando los blancos del país.

También se ha notado bastante animación en el ganado vacuno, siendo las transacciones muy importantes de las dos clases de reses.

Los buyes y vacas se han cotizado de 30 a 31 reales ralde (5 kilos), y las terneras a 32 ídem.

El ganado de cerda se ha vendido a 80 reales la arroba de 12,50 kilos, los negros, y a 82 y 84 ídem los blancos, con tendencia a baja.

La Cámara Agrícola de Castellón, la Liga de Contribuyentes y el Círculo

Mercantil é Industrial, han elevado al Congreso una solicitud en suplica de protección para la fabricación del alcohol vinico, marcando para la fabricación de alcoholes los tipos de tributación siguientes: Primero, aguardientes de vino hasta 75, 3 pesetas hectolitro; segundo, alcohol de vino, 5 pesetas; tercero, alcohol industrial, 40 pesetas.

En dicha solicitud pídese también, con el fin de evitar abusos, que se de participación a elementos representantes de la viticultura en las inspecciones y en las Juntas para juzgar de las defraudaciones que pudieran ocurrir en la fabricación ó en la tributación correspondiente.

En una reunión celebrada en las Casas Consistoriales de Reus por importantes elementos agricultores, quedó acordada la creación de una Cámara Agrícola, con la denominación «Cámara Agrícola de Reus».

**Recargo sobre los vinos en Inglaterra.**—Circula el rumor de que el Ministro de Hacienda de dicha nación, en vista del aumento del consumo de las bebidas espirituosas y de la necesidad, a causa de la guerra, de dotar el presupuesto con mayores ingresos, va a proponer al Parlamento un recargo sobre los derechos de los vinos y aguardientes, así como sobre la producción de la cerveza.

Esperamos que por el Ministerio de Estado se harán las oportunas indagaciones a fin de conjurar a tiempo esa grave complicación que se nos anuncia.

El Presidente de la Cámara de Comercio de Córdoba ha convocado al meeting de propaganda de la Unión Nacional que se verificará en Marzo.

Se cree que irá el Sr. Paraiso.

El ilustrado ingeniero agrónomo de Valladolid, D. Olegario Gutiérrez del Olmo, terminará en breve la visita que está haciendo a los pueblos de dicha provincia con objeto de examinar los viñedos de los términos invadidos por la filoxera.

No constituyendo peligro la circulación del carburo de calcio, según dictamen pericial, la Compañía de los ferrocarriles del Norte ha decidido incluirle en el grupo de las mercancías de primera clase de sus tarifas generales.

El envase deberá efectuarse en doble caja, la interior de hojalata ó plancha galvanizada, y la exterior de madera, para privar al carburo de calcio de la humedad.

En Valladolid (Valencia) se está realizando una importante mejora que ha de reportar inmensos beneficios a los agricultores. El día 28 del pasado mes de Enero se constituyó una sociedad para efectuar unas obras que tienen por objeto convertir 2.000 hanegadas de secano en terrenos de regadío.

Pasan de 150 fanegas de canuto de langosta las que se han recogido a mano en el término municipal de Zalamea de la Serena.

El litro de canuto se ha pagado a 20 céntimos.

La campaña de extinción prosigue en aquel pueblo con gran actividad.

Dicen de Sevilla que en el término de Guadalcanal se han reconocido 1.779 hectáreas invadidas por gérmenes de langosta.

También se dice que están infestados los de Coria del Río, Almadén de la Plata y Castilblanco.

Están dando excelentes resultados los ensayos del cultivo del café en Málaga, donde en vista del éxito hasta ahora obtenido se proponen algunos agricultores de aquella provincia explotar en gran escala esta productiva planta de tan generalizado uso y de la que hoy, después de la pérdida de las colonias, somos importadores del extranjero.

Las excepcionales condiciones del clima de la parte meridional de Andalucía permiten producir económicamente las plantas más exigentes en temperatura, y no nos extraña que el café se desarrolle completamente y adquiera el aroma propio de esta estimada semilla, allí donde la caña de azúcar se desenvuelve con la exuberancia que pudiera hacerlo en los países tropicales. Verdaderamente han de ser empresas semejantes a la que apuntamos las que influyen de una manera más positiva en el acrecentamiento de nuestra riqueza, y son dignos de aplauso tales propósitos, que no dudamos han de beneficiar a sus iniciadores, tanto como a la agricultura en general.

**CAMBIOS**

**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 27  
París a la vista..... 30 90  
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 32 96

MADRID

IMPRESA DE LOS SUCESORES DE CUESTA  
Calle de la Cava-alta, núm. 5  
1900

**MARCA CONCEDIDA**  
**VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**  
DE LOS HEREDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL  
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado Kilos
	3.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	230	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	180	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 marca antes citada.

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

**A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS**

CONO

Es 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.

**ALMACENES GENERALES DE STEINEN (SUIZA)**  
EN LA LINEA DE SAN GOTHARD

Especialidad: Almacenaje de vinos. Venta a la comisión. Ruta la más ventajosa y económica para la Suiza alemana, via GONES.

Precios de transporte los más reducidos. Tarifas é informes gratis y francos á los que los pidan.

**Cultivo de la remolacha**

DESTINADA A 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 A 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 Pezuela, de Gurendez (Álava).

**COGNACS SUPERFINOS**  
GRANDES DESTILERÍAS 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 Fernández, el cual servirá los pedidos que se le hagan.  
LIBRERÍA AGRICOLA NACIONAL Y EXTRANJERA  
ENVÍOS A PROVINCIAS  
SERRANO, 14.—MADRID

**MAYOR Y FUERTES**  
EXPORTADORES DE PAJA  
VITORIA

Pidanse precios y condiciones.  
**VINOS BLANCOS DE RUEDA**  
(VALLADOLID)  
Comunes y de diversos años y tipos. Se venden por cántaras y embotellados.  
Bodega de Antonio Rodriguez.

**VINOS SUPERIORES DE MESA**

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

**INSTITUTO ENOLÓGICO DE MADRID**

DIRECTOR  
**Dr. José Muñoz del Castillo**  
Catedrático de Química de la Universidad  
Enfermedades de los vinos.—Vinos embocados, agrios, etc.—Análisis de abonos, tierras, vinos, cervezas, sidras, etc.—Vendimias, bodegas, etc.—Consultas verbales: Martes, Jueves, y Sábados, de 9 á 11.  
QUINTANA, 38.—MADRID

**PIPAS**

Se desean en buen uso. Para venderlas dirijirse á D. Antonio Candelas, á CALATAYUD (Aragón).

**TINOS.**

Se venden de 200 alqueces ó 1.500 arrobas, de pino extranjero, en buen uso. Dirijirse á D. Antonio Candelas, á CALATAYUD (Aragón).

**A los pueblos agrícolas**

Con objeto de facilitar la formación de Comunidades de Labradores, se remitirán á los que pidan la Constitución y Ordenanzas y el Reglamento de guardas de la Comunidad de Labradores de Almedralejo.  
Precios: 1 peseta las Ordenanzas y 25 céntimos el Reglamento.  
Dirigirse á D. ANTONIO MERINO, Presidente de la Comunidad de Labradores de Almedralejo (BADAJOS).

**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 Dublin de 1892.  
Para pedidos y noticias dirijirse 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 VINOS

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.

**AZUFRE GRIS**

Ensayado y empleado con excelentes resultados.  
Precio: Pesetas 11 los 100 kilos en estación de Barcelona.  
Dirigir los pedidos á Hijos de José Eusebio Rochell.—BILBAO.

**VIDES AMERICANAS**  
LA VITICOLA CATALANA

la más antigua y acreditada casa  
Propietario-Director  
**DON FRANCISCO CASELLAS**  
Acequia, 9, BARCELONA  
VENTA DE BARBADOS DE AUTENTICIDAD GARANTIDA  
A LOS SIGUIENTES PRECIOS  
Rupestris Lot, Guiraud, Madera roja y Aramon X Rupestris Ganzin núm. 1, á 40 pesetas mil.  
Riparia Gloria, Solonis Gigante, á 30 pesetas mil.  
Rip. X Rup. números 101-14, 3.306, 3.309, y Mourvedre X Rup. número 1.202, á 60 pesetas mil.  
Injertos, á 180 pesetas mil.  
Pidanse catálogos ilustrados de 1899 á 1900.

## GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE **ALBERTO AHLES**

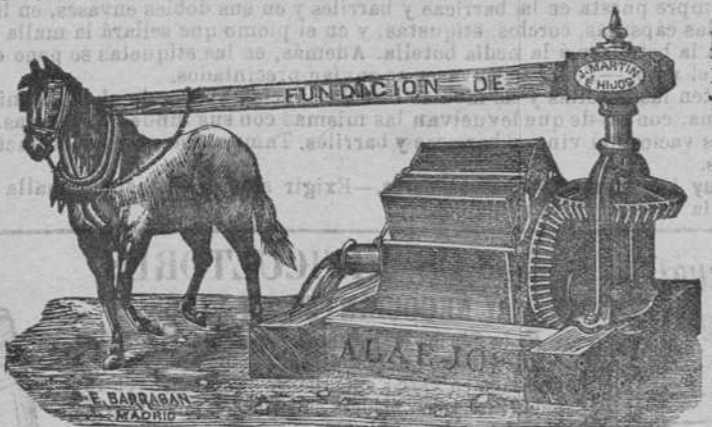
PASEO DE LA ADUANA, 5 Y 17, BARCELONA

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 e 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, 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 E HIJOS DE ALAJOS

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 e 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

## CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XXIII

AÑO XXIII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta veintitrés 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.

**NUEVOS ALAMBQUES**  
para destilación intermitente  
MIXTA Ó CONTINUA  
APARATOS DE RECTIFICACION  
**DEROY FILS AINÉ**  
Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, Paris  
GUIA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc., y CATALOGO GENERAL, enviados gratis, si corresponde en Castellano.



El problema de la INCUBACIÓN ARTIFICIAL queda definitivamente resuelto con el invento de la

## INCUBADORA AUTOMÁTICA

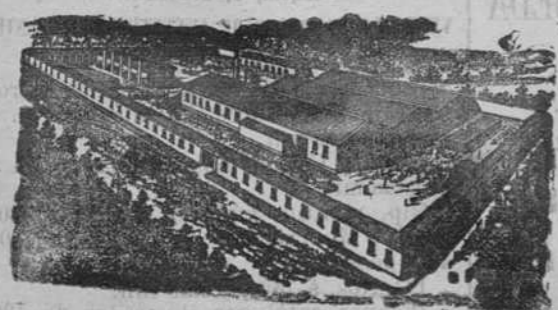
reguladora constante de la temperatura en la cámara de los huevos, y la

—CRIADORA ARTIFICIAL—

APARATOS PRIVILEGIADOS Y PREMIADOS CON MEDALLA DE ORO EN LA FERIA-CONCURSO AGRÍCOLA DE BARCELONA

PATENTE DE INVENCION: P. CLAPAROLS

DEPÓSITO: CALLE DE CORTES, NÚM. 211, PRAL.—BARCELONA.



Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

## 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, Jvas, Aceitunas, etc., etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy. Especialidad en bucoyes 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 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 fosfatado clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no 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 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 vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Embilanc, 3, Valencia, Agente general en España.

## ROSENDO MASÓ ARUMÍ

Premiado con Medalla de Oro en la FERIA-CONCURSO AGRÍCOLA de Barcelona, 1898

FÁBRICA DE PRODUCTOS QUÍMICOS ORGÁNICOS

Clarificantes: Gelatina pura de huesos.—Sangre de buey cristalizada. Decolorantes: Negro animal polvo puro.—Negro animal grano, clase superior. Materias primeras para ABONOS: Fosfato huesos entero.—Fosfato huesos polvo. Fosfato huesos precipitado.—Sangre seca entera.—Sangre seca polvo.—Superfosfato huesos.

ABONO ESPECIAL.—SUPERFOSFATO ORGÁNICO

Es un abono de fórmula especial preparado con cuernos, cascos, pezuñas y fosfato de huesos, cuyos principios fertilizantes disueltos por el ácido sulfúrico están en estado soluble, por cuya causa son rápidamente asimilables á todos los cultivos, notándose sus efectos á los ocho días y siendo su duración de más de cuatro años. A pesar de tales ventajas, su precio es más económico que el de todos los otros guanos.

HARINA Ó SÉMOLA DE HUESOS PARA ALIMENTO DE AVES Y GANADO.—Análisis garantido: 30 por 100 ácido fosfórico y 3 por 100 de azoe.—Este producto á base de polvo de Hueso y compuesto de Fosfatos, Carbonatos, Cloruros, Hierro, Cal y Sosa es un tónico por excelencia y su uso continuado robustece, hace crecer, engordar y conservar sanos y fuertes á los caballos, mulos, asnos, bueyes y cerdos; contribuyendo á mejorar y aumentar la secreción de la leche en las yeguas, burras, vacas y cabras. En las aves, principalmente las gallináceas, no solamente favorece su desarrollo y ceba, si que también les evita las enfermedades y hace que pongan mayor número de huevos.

Este preparado se expinde en saos de 50 kilos á 12,50 pesetas saao

FÁBRICA: Plaza del Hipódromo (Marina de Sans).

DESPACHO: Calle de Fortuny, 9, 3.—Barcelona.

PUEDEN PEDIR MUESTRAS, PRECIOS Y ANÁLISIS

## 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.

## ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

Roggen y C.ª, Valencia, proveedores de la Cámara Agrícola Oficial y de la Granja Experimental de Valencia, ofrecen á los señores agricultores Primeras Materias para prepararse los abonos para cada cultivo con arreglo á las fórmulas generales aprobadas por la Cámara Agrícola Oficial de Valencia, publicadas en su Cartilla, y para los que no quieran preparárselos esta casa se encarga de hacerlo con la mayor economía.

Ya que las fórmulas generales de la Cartilla de la Cámara se modifican en algo según la naturaleza y caracteres especiales de cada tierra, antes de hacerse un primer ensayo de abonos invitamos á nuestros clientes nos remitan una muestra de la tierra que quieren abonar para analizarla y, según el resultado que se obtenga, daremos gustosos la fórmula más adecuada á la naturaleza de la tierra y cultivo á que se destine.

Cuantas consultas nos hagan nuestros clientes sobre abonos y su empleo tendrán cumplida é inmediata contestación.

Representando en España las más importantes casas extranjeras en Nitrato de Sosa, Sulfato de amoníaco, Superfosfatos de cal, Sales de Potasa, etc., podemos ofrecer á los señores agricultores y fabricantes de abonos los más ventajosos precios, entendiéndose siempre bajo garantía de análisis. Al efecto se invita á los compradores analicen nuestras materias al recibo de las mismas.

Químicos Consultores de la casa, Dr. D. B. Aliño, Director propietario de la Revista LA AGRICULTURA ESPAÑOLA y D. Rafael López M. Buenrostro, Catedrático de Agricultura de Albacete.

Depósitos en los principales puertos de España. Venta anual 200.000 sacos.

ROGGEN Y COMPAÑIA.—Félix Pizcueta, núm. 1, VALENCIA

## MAQUINARIA

PARA LA MOLIEDA 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

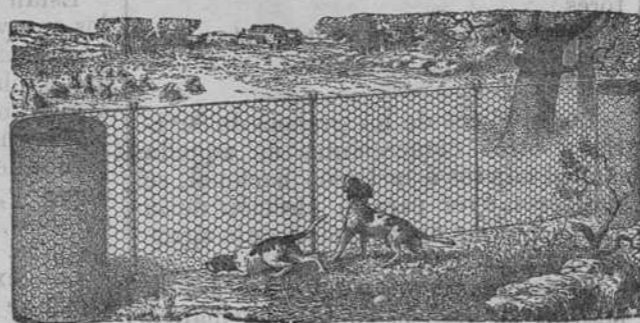
MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

## ENREJADOS DE ALAMBRE

para todo género de aplicaciones



## Francisco Rivière

Ronda de San Pedro, 60

Barcelona

Pídanse Catálogos

## VINOS DE CUZCURRITA

(RIOJA)

### BODEGAS DE ZÁITIGUI

Para pedidos y noticias dirigirse á D. Manuel S. de Záitigui,

en Cuzcurrita, ó al señor

Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

## 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 BÉRGES, 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

## ALMACENES H. SAVIGNON & C.ª

Depositarlos exclusivos para España de los productos enológicos  
CLARIFICANTES, ANTIFERMENTOS, REGENERADORES  
Guración de todas las enfermedades de los vinos

SUCURSALES EN HUESCA (ARAÓN) Y HUELVA (ANDALUCIA)  
VINO Y AQUILAR DE PIPAS  
VINOS FINOS DE RIOJA  
ROULLON de Paris

## 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, 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

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

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

Arboles maderables, de paseo y de adorno. Plantas de jardinería.—Rosales, Claveles, Geránicos, Crisantemos, etc., etc. Bellísimas variedades de estas plantas, todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.

Fresales y espárragos.—Numerosa y selecta colección de las variedades más exquisitas.

### VIDES AMERICANAS

Grandes existencias de Estacas y Barbados 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.

Magnífica colección de injertos para elaboración de vino de uva, de mesa y de embargo, especialmente Oñaves, de absoluta autenticidad.

Semillas de todas clases de flores, hortalizas y plantas forrajeras. Maíz gigante de Caragua.

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