

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 DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

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 XXIII

Miércoles 18 de Julio de 1900

NÚM. 1959

LA FILOXERA en Zaragoza

El Director de la Granja experimental de Zaragoza ha visitado al Presidente de aquella Diputación provincial con objeto de informarle acerca de la invasión filoxérica.

Según el Sr. Otero, pueden considerarse invadidos todos los términos comprendidos entre Alagón, Gallur, Grisen y Zaragoza, asegurando además que, á juzgar por el desarrollo que ha llegado á alcanzar, puede decirse que la filoxera está en dicha provincia desde hace dos ó tres años.

El Sr. Otero ha mandado al personal técnico que recorra los pueblos del río Jalón, donde es seguro que la invasión habrá alcanzado gran desarrollo.

Durante el verano, ha dicho el señor Otero, el personal estará dedicado tan sólo á hacer trabajos de investigación, y una vez que se conozca el terreno filoxerado que existe en la provincia, empezará la plantación de viveros, que se concederán también á los particulares y propietarios que lo soliciten.

En los terrenos no filoxerados se perseguirá á todo aquel que intente llevar barbos americanos, con el fin de evitar la propagación filoxérica.

El Sr. Otero saldrá tal vez muy en breve para Lérida y Barcelona, cuyo viaje tendrá por objeto la compra de vides americanas.

CONTRA EL GRANIZO

El Sr. Abargués Ferrer ha publicado muy interesantes datos sobre los trabajos que se vienen haciendo en Italia para impedir la caída del granizo por medio de los disparos de cañón.

El Sr. Abargués, después de estudiar el fondo de tan vitalísimo problema, comunica los siguientes informes:

«De reciente acaban de practicarse en el Veneto, Piamonte y Lombardia, experiencias fundadas en la idea expuesta por Bombicci.

En Conegliano, patria del famoso vino, se ha fundado una Sociedad de Agricultura, con el solo objeto de establecer estaciones ó baterías de defensa contra el granizo; otras Sociedades congéneres se han formado en Arciguano y Barbarano, en la provincia de Vicenza, y en Este, provincia de Padua. La formada en Conegliano estableció en brevísimo plazo 50 estaciones en una extensión de más de 20 kilómetros, protegiendo cada estación una zona de un kilómetro de circunferencia.

Todas las estaciones vienen á comunicarse entre sí por medio del teléfono. La central de cada grupo tiene frecuentes telefonemas con los Observatorios meteorológicos del Veneto y del resto de la alta Italia, y cada estación ó batería tiene sus cañones dispuestos para bombardear la atmósfera cuando ésta les amenaza.

Los cañones están formados de una especie de mortero de 30 centímetros de altura, y se hallan provistos de una trompa ó bocina de plancha de hierro de 2 metros de alta, y mide en la boca ó abertura superior 76 centímetros de circunferencia; se apoya esta máquina sobre un trípode, bien de madera ó hierro.

Estos morteros, como hemos dicho, son perpendiculares, y se cargan con un proyectil formado por una bolsa llena de 100 gramos de pólvora de mina, llevando cuidado que no esté muy prieta, y se tapa el cañón con un taco de madera verde.

Su manejo es muy sencillo: basta para disparar que se le dé una vuelta á un manubrio. Con esto queda dicho que todos los campesinos sirven para artilleros; así es que durante las fiestas de sus respectivos pueblos, disparan gustosísimos los morteros en honor de sus santos patronos.

El cañón más usual es el del sistema Unger, ya conocido en Austria, y que ha sido puesto en uso en Italia por el infatigable agricultor y Diputado paduano Ottavi. Los productos de la explosión son lanzados tan violentamente contra la nube, que producen en la atmósfera una columna vertical que excede de 2.500 metros de altura. Esta tromba aérea, según la hipótesis, va á impedir la cristalización del granizo en las capas aéreas donde éste se produce,

y obliga á la nube á cambiar el granizo en lluvia benéfica.

Conviene advertir que no basta un solo disparo para obtener el apetecido resultado: son indispensables, según las experiencias, de cinco á seis, por lo menos.

Es tal la importancia y desarrollo que adquieren de día en días las estaciones de disparo en Italia, que aparte de las mencionadas en el Veneto y Piamonte, de reciente acaban de establecerse en Bérgamo y Brescia y en todo lo largo de los Alpes.»

LOS VINOS ITALIANOS

La Dirección de Aduanas de Italia ha publicado el resumen del comercio de exportación de aquel país durante los cinco primeros meses del año actual, comparado con igual período de 1898 y 1899; por lo que á la salida de los vinos se refiere, aparecen las siguientes cifras:

PAISES DE DESTINO	1898	1899	1900
	Hectolitros	Hectolitros	Hectolitros
Austria-Hungría	658.058	601.245	502.864
Suiza	142.600	110.854	153.302
América Central y Meridional	187.710	138.208	131.492
Francia	11.619	19.030	53.165
Alemania	70.926	54.166	50.709
Inglaterra	10.577	7.808	11.079
Los demás países	92.247	98.910	88.734
TOTALES	1.173.737	930.251	991.345

Los vinos de Italia, como demuestra el cuadro anterior, tienen su principal centro de consumo en Austria Hungría, Suiza y la América latina, sin que á pesar del acuerdo comercial con Francia haya conseguido para sus caldos en el mercado francés puesto preeminente. De todos modos, las cifras referentes á los meses de Enero á fin de Mayo último acusan alguna ventaja con relación al mismo período de los dos años anteriores, y deben fijar su atención en este hecho los productores y exportadores de vino de nuestro país con destino á Francia.

PRODUCCIÓN Y CONSUMO de azúcar

El extraordinario desarrollo que en estos últimos años ha tomado en nuestro país la industria azucarera, hacia tener que llegase muy pronto á superar la producción al consumo, siendo esto causa de una grave crisis para la agricultura, que se ha creado con el cultivo de la remolacha un seguro y lucrativo ingreso en algunas comarcas.

Sin que el peligro haya desaparecido, ni mucho menos, puesto que la fiebre de la azucarería continúa en muchas provincias, puede asegurarse, en vista de los datos oficiales que tenemos á la vista, que aún estamos muy lejos de producir todo lo que el país puede consumir, y por lo tanto, que todavía hacen falta fábricas para atender á las necesidades de nuestro mercado interior.

La última zafra de remolacha se ha elevado en España á 483 millones de kilogramos, que han producido 40 millones de azúcar.

Estos datos pueden tener aún alguna variación, pero será muy pequeña, y en cuanto á su aproximación á la verdad, creemos que ha de ser bastante, puesto que se trata de un producto que audea grandes cantidades á la Hacienda, y por lo tanto la fiscalización se lleva con escrupulosidad.

En la escasa zona que en España se cultiva la caña de azúcar, produce una cantidad no despreciable de esta materia dulcificante que hay que sumar á los 40 millones procedentes de la remolacha; pero aun con esto no creemos que se llegue á la cifra total de 50 millones, siendo, por consiguiente, la cantidad de azúcar que se produce en España menos de tres kilogramos por individuo.

Inglaterra, Francia, Alemania, Bélgica y Austria consumen, la que menos, tres veces esta cantidad por habitante, no siendo, por lo tanto, aventurado suponer que España necesita, á medida que el producto sea asequible á las clases poco acomodadas, una producción doble ó triple de la actual.

EXPOSITORES ESPAÑOLES premiados en París

Se han concedido los siguientes premios á los expositores españoles en la Exposición de París:

Clase 61.—Bebidas espirituosas diversas y alcoholes industriales

Jurados.—Sr. D. Rafael García del Salto; Sr. D. Augusto Issanjon.

Gran premio.—Bosch Grau.

Medallas de oro.—Aparici y Sanz; Morales, hijo de Pedro; Soto.

Medallas de plata.—Del Campo; Cusano y González; Fernández hermanos; Martínez Imbert; Unti hermanos; Torres y hermano; Vázquez y López; Martínez y García de la Peña; Torres y hermano.

Medallas de bronce.—Aguilar y Rivas; Estaranch; Gibert; Bernal García; Canony; López Vallejo; Molliflueda; Pedrosa.

Clase 60.—Vinos y aguardientes

Jurados.—Sr. D. Julio Santarelli; Sr. D. Sebastián Romero Valdespino.

Grandes premios.—Ramos Téllez, Hijo, y Nieto; Rivero J. M.

Medallas de oro.—Marqués de Bertemati; Hijos de Agustín Blázquez; Compañía vinícola del Norte de España; Díez, hermanos; Hijos de M. G. Heredia; Luengo, hermanos; Marqués de Luque; Manyer y Pla; Quer, Luis.

Medallas de plata.—Valdés, «Asociación agrícola»; Braseres; Bayo, Adolfo; Bodega franco-española; Cameo López, José; Hijos de Eulogio García; Herrero y Riva; Martínez Sol; Marqués del Mérito; Oliva, Andreu y Compañía; Palacio y hermano; Pérez y Perez; Pedro Rodríguez é hijo; Sáinz y Romillo; Saudeman Buck; Vázquez y López; Vidal Folquet; Villacampa, Adela.

Medallas de bronce.—Vinda de Abello; Aguilá y Solá; Alvarez, Luis; Arteaga; Marques de Santillana; Berger y Muller; Blanco Pablos; Carbonell y Compañía; Cipres, Eusebio; Codinach Casajuana; Cortina y Compañía; Florido, hermanos; Foix Imbert; García del Moral; Gurriarán, hermanos; Isla Domenech; Larrea, Manuel de la; Miret y Cerda; Molina y Compañía; Otaola y Aguirre; Paradella é Isach; Pérez Verdu, hermanos; Puig y Miret; Sánchez Puelles; Sociedad agrícola de Requena; Trenor Montesinos; Conde de Montornés; Varela, Laureano.

Menciones honoríficas.—Argudo, Sebastián; Arnedo; Barrier é hijos; Barceló y Torres; Echecopar, Francisco; Eguía, Manuel; Escribano Mayo; Florido, Lorenzo; García de la Rosa; Garralda; Marqués de Reinoso; González y Arjona; Asociación de Cosecheros de Tudela de Duero; Torres Roybón.

EN CASA DE LÚCULO

Magnífica y estupenda comida la que el Príncipe León Galitzine acaba de dar en París! Es el Príncipe-presidente del Jurado de vinos de la Exposición, y el argumento del banquete, como es natural, estaba en la lista de vinos. Lo mejor, lo más raro, lo más célebre y lo más viejo iba incluido en esa maravillosa lista, que ningún soberano ha presentado jamás en el menú de sus comidas.

El Príncipe no pensó en los gastos. Eran 120 invitados: sus amigos, algunos comisarios extranjeros y los principales compañeros del Jurado de vinos. Gente experta, acostumbrada al abundante trasiego y muy capaz de apreciar el mérito de las marcas y de las fechas.

Y ahora... lean ustedes:

Oporto Real, vuelta de Rusia, 1815.
Jerez García del Salto, 1754.
Madera Fembroke, vuelta de Rusia, 1805.
J. Moet y C., Sillery seco, 1804.
Moet y Chandon, añada 804-1884.
Moet y Chandon, 36-1889.
Haut-Brion, 1874.
Chateau Lafitte, vuelta de Rusia, Eliseiel, 1864.
Montranchet-Laguiche, 1865.
Chateau Iquem, vuelta de Rusia, 1847.
Johannisberg Cabinet, 1864.
Musigny Vogüé, 1875.
Haut-Brion (Magnum), Jeroboom, 1875.
Vino espumoso del gouvernement (mousseux Galitzine), 1894.
Moscatel de Livadia, de las viñas de S. M. el Emperador de Rusia, 1891.
Cognac Grande Champagne; Bisquit-Dubouché, 1834.

Quedará memoria de este banquete

suntuoso, en el que el Príncipe Galitzine ha derrochado como un Nabab. Baste decir que el Chateau Lafitte de 1864 se servía en las botellitas ordinarias del vino como vino común.

El moscatel de Livadia, de las viñas imperiales, sirvió para beber á la salud del Czar. Brindó el Príncipe Galitzine y brindaron varios comensales, y no es esta una de las cosas menos extraordinarias del banquete, teniendo en cuenta que hay que brindar de pie.—(Del Herald).

LA COSECHA DE LA SEDA

Experiencia importante

Al inaugurarse el campo de experiencias de la Cámara Agrícola oficial de Valencia, se hizo una plantación de moreras en número de 4.800; éstas habían prendido todas, pero las heladas que sobrevinieron en el mes de Mayo destruyeron parte de esta plantación; de las que quedaron se distribuyeron entre los agricultores, y se hizo el ensayo del seto de moreras, que ha dado muy buen resultado.

En el presente año se ha hecho el ensayo de la cosecha de la seda, en las siguientes condiciones: la semilla no ha sido seleccionada y procedía de los restos de la cosecha de un agricultor de la parte de Pinedo, que proporcionó el capullo; se dejó avivar naturalmente, sin haber empleado ninguna clase de avivadero; la hoja se les dió á los gusanos entera desde el principio, y más adelante, sin desprenderla de las ramitas, han comido toda clase de hoja, desde la borde de hoja pequeña, hasta la moruna de hoja ledana; todas las moreras estaban sin injertar; á pesar de esto, el capullo ha salido de clase superior. En vez de zarzos ó cañizos, se han empleado estantes viejos de madera; pero hay un sistema mejor, que consiste en unos bastidores de tela metálica, que por medio de pies derechos se puede improvisar una andana en cualquier salón, que después puede desarmarse y ocupa muy poco espacio.

El papel que se ha empleado para lechos era de periódicos; para el embojo se ha empleado en un departamento el romero y en otro la paja. Los gusanos que estaban en la paja han hecho sus capullos de mejor calidad; de todo lo cual se deducen las siguientes conclusiones: 1.ª Que las causas que dieron origen á la pérdida de la cosecha de la seda, ya no existen. 2.ª Que la hoja de morera de pie borde sin injertar, y especialmente la moruna ledana, es un buen alimento para los gusanos. 3.ª Que son muy ligeros y pueden sustituir con ventaja los bastidores de tela metálica á los antiguos cañizos. Y por último, que no hay que preocuparse de si el papel para lechos ha de ser de estraza ó de periódicos y que la paja sirve para el embojo.

EL PIMIENTO MOLIDO

Ya sabemos todos, dice Las Provincias de Levante, que el pimiento molido es la principal riqueza de las vegas de Murcia y Orihuela, y que su gran enemigo son las adulteraciones y las mezclas, que constituyen, en daño del labrador, un aumento artificial de la cosecha.

En el Congreso nacional de Agricultores se acordó por unanimidad suprimir la mezcla del aceite con el pimiento, por ser aquél encubridor principal y casi único de todas las adulteraciones.

Es preciso pensar en que ese acuerdo se ejecute pronto.

De aquí á dos meses dará comienzo la próxima cosecha, y si no se dicta con tiempo una disposición conveniente, se perderá un año en tan hermosa como fecunda campaña.

Es este asunto de extraordinario interés y no debe dejarse abandonado.

Alguna vez se ha de empezar á vender pimiento puro; lo agradecerá el consumidor, ganará el crédito del artículo y subirá de precios, para que los labradores que lo producen obtengan el beneficio á que tienen derecho.

Como esta es una materia tan discutida y tan resultada en la conciencia pública, no tenemos para qué repetir

los argumentos ya de todos conocidos y aceptados.

Pimiento puro, y se salva la principal riqueza de esta vega.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Pedro Abad (Córdoba) 15.—Avanzan los trabajos de la recolección, siendo, en general, cortas las cosechas de granos; la de habas, casi nula.

No hay todavía precios fijos. El trigo, á 48 reales fanega; cebada, de 25 á 26; escaña, á 20; habas, de 36 á 37; garbanzos, á 100 los tiernos y de 56 á 60 los duros.

El aceite, de 38 á 40 reales la arroba.—M.

Carmona (Sevilla) 15.—Al fin sólo hemos tenido la mitad de la cosecha que se esperaba, efecto de la mala granazón.

Los olivos están lozanos, pero no tienen mucho fruto.

Precios: Trigo, de 46 á 48 reales fanega; cebada, de 23 á 24; habas, de 33 á 34; garbanzos, de 60 á 100; aceite, á 40 arroba; lana negra sucia, á 54.—C.

Jimena (Jaén) 14.—La cosecha de cereales puede calificarse de regular; la de frutas es mala, y la de aceituna muy mediana en toda la comarca.

Precios: Aceite, á 32 reales la arroba; trigo, á 60 fanega; cebada, á 22; lana negra sucia, á 60 arroba.—C.

España (Córdoba) 14.—En esta comarca se está haciendo la recolección de cereales en malas condiciones; primero, porque no dan el resultado que prometían; segundo, el tiempo, que no es propio de la estación; y tercero, la plaga de *parvillo*, como aquí se le nombra, que es lo último que le puede dar á los trigos. Conque Dios quiera que esta plaga no vaya en aumento, porque de seguir así, será la ruina de estos agricultores.

Al mercado de ayer entraron 100 fanegas de trigo, que se pagaron á 49 reales una; 500 de cebada, á 25; 50 de garbanzos, de 50 á 100; 200 de habas, á 38.

De aceite entraron 1.000 arrobas, á 37 reales una.

Bueyes de labor, á 1.600 reales uno; novillos de tres años, á 1.200; vacas cotrales, á 900; añojos y añojas, á 600.

Cerdos al destete, á 60 reales uno; ídem de seis meses, á 100; ídem de un año, á 200.—C.

Santisteban del Puerto (Jaén) 15.—Precios: Aceite, á 39 reales los 11,50 kilos; trigo, á 54 fanega; ídem caudal, á 50; cebada, á 29; escaña, á 44; garbanzos, á 60; habas, á 40; centeno, á 34.

La lana, á 56 reales los 11,50 kilos.—S. S.

Jaén 15.—Debido á lo mucho que han sufrido los olivos en casi toda Andalucía con los fuertes calores y grandes vientos, se ha iniciado el alza en este mercado de aceites. Es mucha la aceituna que se ha desprendido de los árboles por aquellos contratiempos.

La subida es hoy de unos dos reales en arroba, cotizándose á 42 reales arroba. Espérase se acentúe el alza.—El Corresponsal.

Córdoba 14.—Soliviantados los ánimos con las noticias que se reciben de haber habido perjuicios de consideración en los olivares, han subido los precios de los aceites dos reales en arroba. Hoy nadie quiere vender menos de 42 reales arroba, sin que haya oferta en firme á dicho precio. La opinión sensata cree que dichas noticias se exageran para producir efecto en el mercado, puesto que todos los años en que la cosecha se presenta bien, sucede lo que ahora, que los vientos hacen desprender algún fruto, sin que por esto se resienta la cosecha; así que el alza actual se juzga falta de verdadera base, y que por lo tanto será poco duradera, máxime si continúa la falta de pedidos que ha ya días se observa.—El Corresponsal.

DE ARAGON

Alhama (Zaragoza) 14.—Ha llovido copiosamente, pero sin tormentas. La siega de trigos muy adelantada, esperando en toda la comarca de Ateca y Calatayud una regular cosecha de cereales. Todavía no se saben los precios para la nueva cebada; de vieja, sin

existencias. El trigo, los que no vendieron á 37 pesetas, le ceden hoy en esta plaza á 32, y el superior á 33 los 140 kilos de peso (8 medias). Por las lanas ofrecen á 11 pesetas y 11,50 por los 12 kilos 600 gramos, pero los vendedores no ceden á dichos tipos.

El ganado muy en alza, tanto lanar como vacuno y mular; de vinos, mucha extracción en los pueblos de Ateca, Bubberca y Gadjos; cotizándose á 20 y 21 pesetas el alque (120 litros). En este todavía se consigue á 18, pero se anuncia la subida para fines de semana. Esto es debido á lo mucho que embarcan para Peñafiel, Aranda y otros puntos de la Ribera del Duero.

Las viñas hallanse muy pobladas y con abundantes agraces; si no viene algún pedrisco, será buena la cosecha de uva. Remolacha han plantado bastante, pero sólo por experiencia por este año. Dicho cultivo hará que se note escasez en varios artículos como patata, judía, panizo y otros.—A. E.

Salas Altas (Huesca) 15.—La alarma entre los viticultores es grande, por los focos filoxéricos que se han descubierto en varios términos de la provincia.

Los viñedos de este pueblo están magníficos, muy lozanos y con muchos racimos. Los olivos también ostentan bastante fruto.

La cosecha de cereales ha sido buena. Apenas quedan ya existencias de vino, cotizándose de 21 á 22 pesetas el niestro, medida equivalente á 160 litros. *Un Subscriptor.*

DE BALEARES

Palma de Mallorca 12.—*Acities.*—Finos de mesa, de primera, de 120 á 130 pesetas; superiores, de segunda, de 95 á 105; ordinarios para fábrica, de 70 á 80; posos y orujos, de 55 á 60. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

Alcoholes.—Rectificado superior de 95°, á 106 pesetas hectolitro; corriente, de 95°, á 102; idem de 88°, á 88; orujo, de 88°, á 80.

Vinos.—Benisalem, gorgallasa, á 24 reales cuartín; alicante, de 22 á 26; tinto, de 9 á 10, de 14 á 15; de caldera, el grado, de 0,90 á 1,00.

El trigo, de 19 á 20 pesetas cuartera; alpiste, á 24; habas, de 20 á 21 las blandas y de 15 á 16 las duras; alubias, á 26 y de 27 á 30; algarrobas, de 4 á 4,25 pesetas quintal; almendrán, á 106; patatas, de 7 á 8.—*El Corresponsal.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) 14.—Tenemos un tiempo tan poco constante, tan inseguro, que no parece que estamos en pleno verano; tan pronto llueve como apedrea y hace frío. Esto después de los abrasadores calores de Junio, que achicharraron candeales y jejas dejándolos á medio grano y secándolos cuando estaban verdes. Las cebadas, como ya estaban bien granadas, escaparon mejor, y su recolección ha sido buena, pero la de trigos deja mucho que desear.

De precios nada puedo decir, porque no se han hecho transacciones. Los vinos siguen de 11 á 12 los tintos y de 10 á 14 los blancos, según clases, y con menos salida que deseáramos.—*J. L. T.*

Villarrubia de Santiago (Toledo) 13.—He retrasado un poco el escribirle á fin de darle algunas noticias de la cosecha de cebada; ya terminó la trilla, y en general ha sido una decepción para los labradores: se coge bastante menos que el año anterior; nada puedo decirle de su precio, por no tener noticia de ninguna transacción; lo último que se vendió de la cosecha anterior valió á 30 reales fanega.

La cosecha de trigo, muy escasa, pues se rociaron en el mes de Mayo, lo que unido á los destrozos que en el mes de Noviembre causó el gusano, hace que los sembrados de trigo estén muy mal.

El vino, bastante solicitado, á 14 y 14,50 reales arroba, á pesar de prometer las viñas buena cosecha.

Los olivos todavía no se puede precisar si tienen cosecha, y el precio del aceite es 45 reales arroba.—*A. de L.*

Pozuelo de Calatrava (Ciudad Real) 14.—La langosta ha hecho estragos en las hortalizas y en los campos de remolacha.

Los viñedos hermosos y con abundantes racimos. Los olivos tienen muy poco fruto.

En alza los vinos y en baja los granos. He aquí los precios: Trigo, á 50 reales fanega; jeja, á 48; cebada, á 20; vinos, á 11 reales arroba (16 litros) los tintos, y á 10 los blancos; aceite, á 39 la arroba de 11,50 kilos.—*Un Subscriptor.*

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 14.—Tiempo caluroso, propio de la estación. La cosecha de cereales va dando regulares rendimientos. Los viñedos y los olivos prometen buenas cosechas. Los sembrados de garbanzos están malos.

Mucho movimiento en el mercado de vinos, cotizándose la arroba á 12 reales, con tendencia al alza.—*G.*

Quintanar del Rey (Cuenca) 12. Se están segando los trigos, y los labradores se quejan de que han granado imperfectamente. Los viñedos con mucho fruto y los olivos también prometen satisfactoria cosecha.

Bastante demanda de vinos, y en alza los precios; rigen los de 9,50 á 10 reales arroba. El trigo, á 48 fanega, y la cebada á 28, con tendencia á la baja.—*J.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Segovia 15.—Estamos en plena recolección de cebada, la cual resulta superior en cantidad y clase.

Para Barcelona, trigo en depósito, se han vendido 14 vagones, á 40 reales las 94 libras, en panera.

La situación del mercado de ayer fué la siguiente:

Entraron 250 fanegas de trigo, que se pagaron á 42 reales una, para la localidad; 150 de centeno, á 39; y 50 de cebada añeja, á 25.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 15.—Se ha acentuado algo la baja del trigo, pues hoy se ha cedido á 38,50 reales las 94 libras.

Buena la cosecha. Tiempo caluroso.—*C.*

Flores de Ávila 14.—A principios de esta semana llovió bastante, con lo que las operaciones de verano se han retrasado; pero las lluvias han beneficiado mucho al viñedo y patatares.

Las operaciones de recolección adelantan lentamente; concluida la siega de cebada y algarrobas, se está segando el centeno y guisantes, estando los trigos también secos, pues lo mismo éstos que todo lo demás, se ha secado antes de tiempo.

Los precios que han regido en el mercado celebrado el día de la fecha en esta localidad, son los siguientes: Trigo, de 40 á 41 reales fanega; centeno, de 27 á 28; cebada, de 25 á 26; algarrobas, de 26 á 27; garbanzos, de 80 á 140; patatas, á 6 arroba; vino, á 18 cántara el tinto y 17 el blanco.—*C.*

Valladolid 16.—Hoy han entrado en los Almacenes Generales de Castilla 200 fanegas de trigo, que se pagaron á 41 reales las 94 libras (23,70 pesetas los 100 kilos, ó 18,71 pesetas hectolitro). En los del Canal entraron 300 fanegas de trigo, que se cotizaron de 41 á 41,25 reales las 94 libras (23,79 á 23,84 pesetas los 100 kilos, ó 18,71 á 18,82 pesetas hectolitro).

Los precios á que hemos cotizado hoy en el mercado del Campillo han sido los siguientes: Triguillo, á 36 reales fanega; cebada vieja, á 25; idem nueva, de 24 á 25; garbanzos, de 90 á 105; habas, á 35; avena, á 22; algarrobas, á 29; yeros, á 34; patatas, á 1,50 arroba; harina extra, primera, á 17, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de primera, á 16; idem de todo pan, á 15; idem de segunda, á 14; idem de tercera, á 13; tercerilla, á 9,50.—*El Corresponsal.*

Ávila 14.—Los precios de este mercado en el día de la fecha son los siguientes: Trigo, de 41,50 á 42,50 reales fanega; centeno, de 33,50 á 34; cebada, de 35 á 36; algarrobas, de 34 á 35. Harina primera extra, sistema cilindro, á 16,50 reales arroba; idem primera S. de Piedra, á 16; idem primera P., á 15,50; idem segunda P., á 13; salvados de todas clases, de 7,50 á 8.—*El Corresponsal.*

Valls (Tarragona) 15.—*Espiritus.*—De vino destilados. La jerezana, de 68 cortés y 35°, á 92 duros. Orujo destilado. La jerezana, de 68 cortés y 35°, á 78 duros.

Vinos.—Los blancos, de 16 á 22 pesetas carga de 121,60 litros; tintos de primera, de 16 á 20; y de segunda, de 12 á 15; á destilar, de 8 á 13.—*El Corresponsal.*

Igualada (Barcelona) 14.—La cosecha de cereales ha sido aquí muy regular, tocando á su término las faenas de dicha recolección.

Los precios: Trigo, á 13,50 pesetas la cuartera de 70 litros; centeno, á 11,50; cebada, á 8; avena, á 7,50; maíz, á 11,50. El vino, á 16 pesetas carga de 121,60 litros; y el aceite, á 126 pesetas los 124,60.—*El Corresponsal.*

DE EXTREMADURA

Villafranca de los Barros (Badajoz) 14.—Muy bien por la carta del Marqués de Casa Pacheco, que en lugar preferente publica la CRÓNICA en su último número. Lástima que toda la prensa no la reproduzca, para que el país sepa lo que se ha hecho para extinguir la langosta. Hace pocos días se ha ausentado de aquí tan terrible plaga, dejando tristes recuerdos en esta población y pueblos próximos.

Con actividad continúa la recolección de cereales. Los trigos y muelas están resultando á menos de la mitad de lo que se creía. La cosecha de garbanzos es regular y de clase superior, pero sin precios, por falta de compradores.

El trigo se vende á 60 reales fanega; las muelas, á 30; cebada, á 22 y 23; aceite, á 38 arroba de 25 libras; y el vino, á 12 la idem de 16,42 litros, habiendo muchas existencias, de buen color y fuerza alcohólica.

El 16 se abrirá oficialmente la temporada de baños de Alange, cuyas aguas son muy buenas, y no tienen rival en España, para curar determinadas enfermedades; pero la mayoría de las personas que allí van, lo que adquieren es anemia, por el abuso que se hace de aquellas aguas.—*El Corresponsal.*

Jerte (Cáceres) 14.—Desde mi última ha sido tal la animación en la venta de vinos, que en el mes transcurre se habrán exportado, para las provincias de Avila y Salamanca, más de 8.000 cántaras, subiendo el precio de 12 á 16 reales.

Los demás artículos se cotizan: el aceite, á 55 reales arroba; aguardiente de 20°, á 32; trigo, á 52 fanega; cebada, á 28; y centeno, á 30.

Las viñas están muy frondosas, pero en general con poco fruto.

su rendimiento, aunque se cree que no será tan buena como la de cebada; pero los labradores se muestran muy satisfechos.

Los precios que han regido en el mercado celebrado el día de la fecha en esta localidad, son los siguientes: Trigo, á 38,50 reales las 92 libras; centeno, á 31 la fanega; cebada, á 18; avena, á 15; garbanzos, de 120 á 125; yeros, á 31.

Harina de primera, á 16 reales arroba; de segunda, á 15; y de tercera, á 14; harinilla, á 17 la fanega; cabezuela, á 15; salvadillo, á 9; vino tinto, á 16 cántara; lana, á 46 arroba.—*C.*

Medina del Campo (Valladolid) 15.—Al mercado de hoy han entrado 700 fanegas de trigo, 200 de cebada y 500 de algarrobas, habiéndose cotizado á 41,50, 24,50 y 28,50 reales, respectivamente.

De patatas se presentaron 600 arrobas, cotizándose á 8 reales.

En el mercado de ganado lanar entraron de 14 á 15.000 cabezas, pagándose las ovejas de 60 á 70 reales una, y los carneros de 75 á 80.—*T. M. R.*

DE CATALUÑA

Reus 24.—Estamos casi de enhorabuena; el jueves pasado inesperadamente cayó sobre nuestros campos una copiosa y benéfica lluvia, cuyos resultados se notaron algún tanto en nuestros mercados.

Precios y cotizaciones los mismos, á poca diferencia, de la semana anterior. En los alcoholes una pequeña oscilación con tendencia al alza.

Precios: Destilado de vino, á 88 duros los 68 cortés, 35°, sin casco; refinados de 24,50°, á 14,50 duros la carga; selecto de 39,40°, de 100 á 105 duros, según marcas, los 500 litros, sin casco; valencianos destilados rectificadas, de 39 á 40° Cartier, á 98; aragoneses, á 96 los 500 litros, sin casco.

Vinos tintos.—Se cotizan los nuevos de los distritos de Tarragona y Valls, de 15 á 18 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, á 4,50 reales el grado; los llamados de Pie de Montaña, de 18 á 20 carga; de la Conca de Barberá, de 12 á 14.

Poca demanda. Con tendencia a baja.

Vinos blancos.—También nuevos de Tarragona y Valls, vírgenes, de 14 á 16 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 13 á 14 pesetas, según grado.

Almendra.—Mollar en cáscara, á 60 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, primera, á 27,50 duros quintal de 41,600 kilos; segunda, á 26,50; largueta, á 28; común, á 24,50; planeta, á 30.—*El Corresponsal.*

Valls (Tarragona) 15.—*Espiritus.*—De vino destilados. La jerezana, de 68 cortés y 35°, á 92 duros.

Orujo destilado. La jerezana, de 68 cortés y 35°, á 78 duros.

Vinos.—Los blancos, de 16 á 22 pesetas carga de 121,60 litros; tintos de primera, de 16 á 20; y de segunda, de 12 á 15; á destilar, de 8 á 13.—*El Corresponsal.*

Igualada (Barcelona) 14.—La cosecha de cereales ha sido aquí muy regular, tocando á su término las faenas de dicha recolección.

Los precios: Trigo, á 13,50 pesetas la cuartera de 70 litros; centeno, á 11,50; cebada, á 8; avena, á 7,50; maíz, á 11,50. El vino, á 16 pesetas carga de 121,60 litros; y el aceite, á 126 pesetas los 124,60.—*El Corresponsal.*

Los olivos con mucha aceituna y muy limpios.

Las hortalizas muy lozanas, aun cuando los patatares tempranos dan poco rendimiento, valiendo la patata á peseta la arroba, creyendo este año vuelvan á cotizarse á bastante precio, pues la langosta está haciendo grandes estragos en las feraces huertas de Placencia, á siete leguas de esta villa.—*J. B.*

DE LEÓN

Toro (Zamora) 14.—Terminó la siega de cebada y algarrobas, estando adelantada la trilla de dichos granos; cosecha regular.

Empezó la siega de los trigos, no obteniéndose el rendimiento que se había calculado; la cosecha es sólo regular. La de guisantes abundante y escasa la de muela. Los garbanzales prometen poco.

Los días 11 y 12 llovió copiosamente. Si este temporal hubiese venido antes, mucho hubieran mejorado los sembrados.

La muestra de fruta fué extraordinaria, pero por el tiempo frío quedó reducida dicha producción á la mitad; los garrafales se venden á 28 y 29 reales arroba; cerezas, de 14 á 15; albaricoques, de 13 á 14; guinda común, de 11 á 12; idem tomate, de 36 á 37; perucos, de 10 á 11. De almendra hay media cosecha, cotizándose la vieja á 136 reales arroba.

Muy activa la demanda de vinos, á pesar de que los precios subieron bastante; las buenas clases se cotizan de 17 á 18 reales el cántara (16,04 litros).

El trigo, á 40 y 41 reales las 94 libras, y la cebada nueva, de 20 á 21 fanega; algarrobas, también nuevas, de 24 á 25; centeno, de 27 á 28.—*A. G. & H.*

Sahagún (León) 14.—Se está haciendo la recolección en inmejorables condiciones, prometiendo ésta ser de bastantes rendimientos.

El mercado bastante desanimado y sin operaciones.

En el mercado celebrado hoy han regido los precios siguientes:

Trigo, á 39 reales fanega; centeno, á 25; cebada, á 22; avena, á 17; patatas, á 8 reales arroba; vino tinto, á 19 reales cántara.—*El Corresponsal.*

Guijuelo (Salamanca) 14.—Los precios que han regido en el mercado celebrado en el día de la fecha, son los siguientes:

Trigo candeal, de 41 á 42 reales fanega; idem barbilla, á 40; centeno, á 30; cebada, á 32; avena, á 24; algarrobas, á 38.—*El Corresponsal.*

DE MURCIA

Mahora (Albacete) 15.—El viñedo de esta municipalidad está atacado de una enfermedad que tiene alarmados á los viticultores. Adjunto remito dos racimos y unas hojas para ver si pueden decirnos qué enfermedad es y como se la podría combatir (1).

La recolección de cereales toca á su término, resultando un poco deficiente por no haber llegado á completa granazón.

Los precios que rigen en plaza son: Candeal, á 12,50 pesetas fanega; cebada nueva, á 6; avena, á 4,50; guijos, á 7,50; azafrán, de 53 á 52,50 pesetas libra; vino, á 2,50 pesetas arroba.—*G. N.*

Murcia 14.—Debido sin duda al excesivo calor, estuvo muy poco concurrido el mercado de ayer.

He aquí los precios que rigieron: Trigo, de 54 á 56 reales fanega; cebada, de 30 á 31; maíz, de 38 á 40; avena, de 20 á 22.

Ovejas, de 20 á 40 pesetas una; borregos, de 16 á 26 idem; cabras inferiores, de 18 á 25; idem de leche, desde 60 en adelante.

Las carnes de estas reses se han pagado en vivo, para el matadero, á 5, 6 y 7 reales kilo.

Pimiento clase extra, sin aceite, de 47 á 49 reales arroba; idem cáscara, con aceite, de 43 á 47; idem flor, de primera, á 36 y 37; idem clases bajas, de 20 á 28.—*C.*

Moratala (Murcia) 15.—Las últimas nubes de agua y granizo, en parte, han causado perjuicios de consideración, pues lo que había segado se ha humedecido mucho, y lo que estaba sin segar lo ha triscado la fuerza de las aguas y puesto en pésimas condiciones.

La cosecha de cereales, en las cañadas y vegas hondas, es regular.

Los olivos y viñedos tienen poquísimos frutos.

Precios: Harina de primera clase, á 5,25 pesetas arroba; idem de segunda, á 4,75; trigo fuerte, á 13 fanega; centeno, muy escaso, á 7,50; cebada, á 6,50; maíz, á 7,50; jeja, á 12; patatas, á 5 quintal; vino tinto, á 5 arroba; vinagre, á 3; aceite, á 11; lana blanca, á 12.—*El Corresponsal.*

Cieza (Murcia) 14.—Las cosechas de trigo, cebadas, jijos y avenas, han sido casi nulas; los labradores, con razón, descontentos, pues en su mayor parte no recolectan grano para la pro-

xima sementera. Por otra parte, el desbordamiento del Segura ha arruinado á casi todos los arrendadores y colonos, pues los daños han sido de muchísima consideración, y, por desgracia, sus efectos los sentiremos por largo tiempo. Las acequias han sido rotas por varios sitios, las boqueras enarenadas y rotas las faginas; por todo lo cual, no sólo han sufrido perjuicios los terrenos inundados, si que también los que se hallan fuera del alcance de estas inundaciones, puesto que sus dueños verán perderse las cosechas por falta de riego, toda vez que es imposible reparar dichas averías antes que las tierras necesiten el agua.

Este año, y por esta razón, parece que todo se ha conjurado en contra del agricultor. Fundadas esperanzas se tenían en las frutas frescas de embarque para los mercados extranjeros, pero por desgracia todo ha sido ilusión, pues á la par que han sido escasas las cosechas, los precios no han sido remuneradores. Es claro, vivimos en el mayor desamparo; nuestros gobernantes no se cuidan de defender los intereses de los agricultores; así se explica que sólo en el caso de que los demás países productores de esta clase de frutos pierdan sus cosechas, pueden nuestros productos venderse en el extranjero, pues de otra forma, sin embargo de que nuestros frutos superan en calidad á los demás, las competencias son imposibles, toda vez que una fracción de frutas frescas, y con relación Italia, y con idéntico recorrido, nos cuesta de 1,50 á 2 pesetas más por fracción que á dicho país.

Para qué extenderme en más consideraciones; baste saber, como todos saben, que la fuente más importante de riqueza en España es la agricultura, pero que esta fuente tan abundante no se sabe aprovechar en beneficio propio, y si dejamos explotar nuestras riquezas por manos extranjeras. ¡Buen país!

Mal invierno nos depara la Providencia; los espartos, que son de verdadera importancia en este pueblo, prometen escasa cosecha, pues los pocos que quedan son atacados por la plaga llamada vulgarmente *grillo del esparto*, la cual lo corta, y, por tanto, queda inútil.

Precio del trigo, 15 pesetas fanega; idem cebada, á 7; espartos, cosecha actual, 5,50 quintal y 6,50 idem picado; cosechas anteriores, 1°, picado y cocido, 8,50 idem. Grandes existencias de lazlos, sobrecargas, libanes, amantillas, filamentos, maromas y filetes.—*A. M. O.*

DE LA RIOJA

Navarrete (Logroño) 13.—Vuelve el tiempo propio de la estación, después de unos días muy fríos.

Las cosechas de granos son muy buenas, y no prometen menos los olivos y viñedos, hortalizas y patatares. El año será completo, si no tenemos plagas ni serios contratiempos.

La saca de vinos viene siendo activa para las provincias de Burgos y Santander; se ha pagado á 10 reales cántara (16,04 litros), pero ya no ceden todos los propietarios á dicho precio.

El aceite, á 66 reales cántara.—*M.*

DE VALENCIA

Utiel (Valencia) 13.—El estado de los viñedos de esta comarca, única fuente de riqueza de este país, nos tiene alarmados por los desastrosos efectos que pudiera traernos si la enfermedad que se ha presentado continúa su obra devastadora.

El mes de Mayo último fué un continuo temporal de lluvias, y esto nos hizo presagiar que el mildiu aparecería en nuestros viñedos; el mes de Junio la vegetación fué exuberante, criando unos brotes por demás lozanos, y en menos de ocho días todos los racimos hicieron la cierna, dándonos hermosos agraces, que de día en día se veía engordar; ahora bien, los días 26, 27 y parte del 28 de dicho mes, tuvimos temporal de aguas, quedando la temperatura algo fresca y con intermitencias; hubo día de hacer bastante frío, especialmente por la noche y madrugada, y los últimos de dicho mes apareció por la madrugada unas grandes nieblas bastante intensas, lo que hacía aumentar las probabilidades de presentarse la citada enfermedad, por lo que se procedió por muchos propietarios á tratar á las vides con el caldo bordelés, á pesar de que éstas continuaban con su lozana vegetación.

Por los días 3 y 4 del corriente mes comenzase á notar en los brotes tiernos de las vides algunas ligeras manchas al parecer de mildiu, y de día en día fueron aumentando éstas y generalizándose en todo el término y hasta en los viñedos tratados previamente con el caldo bordelés; pero estas manchas sólo en dichos brotes tiernos y no en las hojas viejas y del centro de la vid, continuando la invasión; hace dos ó tres días que los racimos se ponen colorados, marchitándose y secándose los más débiles, y esperando lo propio con los más resistentes; esta nueva fase de la invasión alcanza á casi todos los pagos, en unos más que en otros, habiendo algunos en que según los inteligentes no se vendimiará, por estar casi la totalidad de los racimos de la citada manera.

La forma en que este año se ha pre-

(1) Están atacados por el *brown rot* ó *rot brown*, que es uno de los *rots* del mildiu. Esta plaga se combate con el caldo bordelés (mezcla cupro-cálcica), pero aplicando este remedio preventivamente.—(Nota de la Redacción.)

sentado la enfermedad nos hace estar perplejos en su definición: unos creen si será el mildiu, otros el black-rot, y otros, en fin, efecto de las nieblas y fría temperatura; para lo primero está la duda, porque las manchas de las hojas, si bien por su cara exterior se parecen a las del mildiu, en cambio por el reverso no aparece la equivalente mancha blanca ni ninguna otra, y únicamente ahora que por el exterior y sin extenderse se han puesto encarnadas es cuando toma por el interior el mismo color; además, el mildiu parece ser que después de atacar a la mayor parte de las hojas y despojarlas de la planta, es cuando el fruto se resiente y es atacado, lo que en el caso que nos ocupa no ocurre, pues fuera de las hojas tiernas las demás siguen lozanas, mientras el fruto es atacado y casi destruido.

Tampoco parece ser el black-rot, porque al ser atacado el racimo el grano se arruga, se deseca y se vuelve negro subido, recubriéndose con pústulas negras, duras, pequeñas, pero visibles, pareciendo la película al charn, cosa que aquí no ocurre, pues como decía antes, se ponen los granos rojos, perdiendo su tersura y frescor hasta que languidecen y caen unos, y otros quedan secos.

Ayer tarde llovió un poco, y hoy se observa en todos los racimos atacados un vello blanco que los cubre, y las manchas que tenían las hojas han aparecido también en su parte interna con el mismo vello.

Esto ha venido a aumentar nuestra confusión, creyendo algunos si será el oidium y otros la antracnosis.

De todos modos, la mitad de la cosecha puede darse por hoy como perdida, y la otra mitad, si no se aplican los remedios que aconseje la ciencia, si los hay, y de continuar la temperatura húmeda y fría reinante, seguirá el mismo camino, dejando arruinada esta cosecha.

Con objeto de poner pronto remedio y salvar lo que queda, ruego a V. reconozcan en esa Redacción un racimo y hojas atacadas, y que remito a V. en una cajita aparte, rogándole a la vez me comunique el resultado de su examen a la mayor brevedad posible, y le quedaré sumamente agradecido (1).

Acabo de saber que algunos propietarios azufran sus vides en la creencia de que el vello blanco que ha aparecido recientemente en los racimos sea de oidium.—S. B.

*** Soneja (Castellón) 13.**—La cosecha de cereales no ha sido lo que se esperaba, pues con los excesivos calores se precipitó la granazón. Las lluvias del 26 y 27 retrasaron las faenas de recolección y han hecho caer mucha aceituna.

Los algarrobos y viñas tienen abundante fruto.

Trigo, de 3 a 3,50 pesetas barchilla; jeja, a 3,75; cebada, a 2; maíz, a 2,50; algarrobos, a 1,25 arroba, y aceite, a 14 el decalitro. Hay de 60 a 70.000 decalitros de vino tinto, a 1,40 pesetas.—*El Corresponsal.*

*** Pego (Alicante) 13.**—Los agricultores quedan satisfechos de la cosecha de trigo, la cual ha sido buena. Véndese dicho cereal a 13 reales decalitro.

El aspecto de los viñedos es superior, cotizándose el vino a 9 reales el cántaro de 11,50 litros.

El aceite, a 54 reales la arroba.—*R.*

*** Montaverner (Valencia) 14.**—Regular la cosecha de cereales, escasa la de algarrobos, y la de aceite también será corta. En cambio la de vino ofrece hoy ser abundante.

El trigo, a 13 reales barchilla y el vino a 6 el cántaro.—*El Corresponsal.*

*** Picaña (Valencia) 14.**—La cosecha de cereales es bastante buena y la de vino; algarrobos y aceite será también regular.

Trigo, de 24 a 25 pesetas hectolitro; algarrobos, a 1,25 arroba; vino tinto, 10,50, a 1,75 decalitro, y aceite, a 16 arroba.—*C.*

*** Alicante 14.**—*Almendra:* Actualmente las existencias en plaza son bastante escasas, y se cotizan: Marcona, a 168 reales arroba; las demás clases, a 160.

Acite.—Del país, a 13,50 pesetas los 11,50 kilos; Andalúz viejo superior, a 100 pesetas los 100 kilos; nuevo, a 96, sin derecho de consumos.

Azafrán.—De la Mancha puro, clase primera, a 52 pesetas los 460 gramos; superior, a 56. Hay clases de menos precio en inferior calidad.

Heces.—Tintas, de 25 a 28 pesetas los 100 kilos; blancas, de 35 a 38, según grado de acidez.

Hay pocas existencias actualmente. *Trigos.*—Bombay 4, de 35 a 36 pesetas los 100 kilos. Los del país se cotizan de 35,50 a 37.

Vinos.—En nada ha variado la situación de este mercado, y como quiera que las demandas que se hacen del extranjero, especialmente de la vecina República, son limitadísimas, las transacciones que se lleven a cabo de hoy en adelante pueden conceptuarse como nulas, si se tiene en cuenta la proximidad de la nueva cosecha.—*El Corresponsal.*

(1) Los racimos están fuertemente atacados por los rots del mildiu denominados *rot gris* y *rot crum*; las hojas lo están por el mismo hongo. Ninguna de las muestras examinadas tienen oidium ni antracnosis.—*[Nota de la Redacción.]*

*** Gandía (Valencia) 14.**—En el mercado de hoy han regido los siguientes precios:

Pimientos colorados, a 10 pesetas arroba; verdes, a 2,50; tomates, a 1; melocotones, a 4; manzanas, a 2 las agrias y 1,75 las dulces; cebollas, a 0,50; patatas, a 0,75 y 1; habichuelas Pinet, a 3; berengenas, a 2,50; sandías, a 8 pesetas la docena; melones, a 4,25.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

Los racimos y las hojas de vid que hemos recibido de Utiel (Valencia) y Mahora (Albacete) están fuertemente atacados por el mildiu, cuya terrible plaga se ha presentado bajo las formas de *rot gris* y *rot brown*.

Dichas muestras están libres de oidium y antracnosis; sólo padecen de *peronospora viticola*. Este hongo, favorecido por las lluvias de los meses últimos, ha invadido los viñedos de muchos términos de Andalucía, Extremadura, Valencia y otras regiones, causando enormes pérdidas.

De la provincia de Cuenca no hemos recibido muestras, pero es muy de temer que la plaga desconocida que, según dicen, ataca a los viñedos, sea también el mildiu.

Dicha enfermedad se combate victoriosamente por medio del caldo bordelés (mezcla cupro-cálcica), pero hay que aplicar este remedio antes de la invasión. Véase nuestro artículo «Campana contra el mildiu», publicado en el núm. 1.939 de la CRÓNICA, correspondiente al 28 de Febrero último.

El Gobernador de Tarragona ha comunicado al Ministro de Agricultura la aparición de la langosta en algunos puntos de aquella provincia.

Entre las disposiciones puestas a la firma de la Reina, figuran dos decretos del Ministro de Obras públicas, señor Gasset, referentes al reglamento para los campos de experimentación y al Sindicato para la exportación de vinos.

Han sido aprobadas por el Sindicato formado para la exportación de vinos las bases redactadas por el Sr. Duque de Almodóvar del Río.

La aprobación lo fué por unanimidad. Presidió la reunión el Sr. Ministro de Agricultura.

Muy en breve se dirigirá el referido Sindicato a las regiones vinícolas, solicitando el concurso de los viticultores, para que les ayuden en tan patriótica empresa.

El Jefe de la Sección meteorológica de los Estados Unidos manifiesta que el número de muertes causadas por el rayo el año anterior en el país, fué mayor que el de todos los anteriores, desde que se forma la estadística.

Hallaron la muerte en el acto o poco después, a consecuencia de las descargas, 562 personas; las heridas ó afectadas, en grado mayor ó menor, ascendieron a 800.

El 45 por 100 de los casos ocurrieron al aire libre; el 35 ídem ídem en sus casas; el 11 ídem ídem bajo los árboles; y el 9 ídem ídem en graneros. Algunas mujeres fueron muertas al recoger ropa tendida sobre alambre.

Estos datos prueban la necesidad que hay de extender y generalizar el uso del pararrayos más de lo que se ha hecho hasta el presente, pues, como se ve, él es el único que puede ponernos al abrigo de calamidades semejantes.

¡Alerta viticultores! El nuevo Ministro de Hacienda ha declarado que concede mucha importancia al impuesto de alcoholes, y que procurará implantarle con moderación, para armonizarle con la importante producción vinícola.

Hemos tenido el gusto de recibir el programa de la feria-concurso de ganados de todas clases que se celebrará en la importante ciudad de Tortosa en los días 3 y 4 de Septiembre próximo.

En la sección 1.ª, animales de tiro y carga destinados a la agricultura, se otorgarán 33 premios en metálico; en la 2.ª, ganado vacuno, 12; en la 3.ª, ganado lanar y cabrío, 15, y en la 4.ª, ganado de cerda, otros 15.

El Ayuntamiento y la Comisión gestionan la rebaja de tarifas de ferrocarriles para el transporte de ganados.

El daño que involuntariamente causaren los ganados que concurren a la feria en las propiedades del término de Tortosa, será abonado por dicho Ayuntamiento.

Por el puerto de Cartagena se han exportado para el extranjero durante la anterior semana, los siguientes productos de esta región:

Mineral de hierro, 7.500.000 kilos; plomo desplastado, 200.000 id.; pirita de hierro, 425.000 id.; plata en lingotes, 1.188 id.; fruta fresca, 18.440 id.; naranjas, 75.000 id.; alcázaras, 13.330 id.; esparto obrado, 4.000 id.; plomo argentífero, 260.865 id.; crin vegetal, 7.500 id.; pimienta molida, 4.258 id.; azafrán, 9 id.

De Real orden del Ministerio de Agricultura ha sido otorgada la concesión de un pantano a D. Carlos Barrachina, vecino de Castellón, en el cauce de la Rambla de la Viuda, de aquél término, destinado a regar 4.500 hectáreas de terreno.

El embalse para dicho servicio será de 26.000.000 de metros cúbicos.

El presupuesto total de las obras es de dos millones de pesetas próximamente, y deberán estar terminadas en el plazo de nueve años, con cuya mejora aumentará considerablemente la riqueza agrícola de aquella importante región.

Según algunos higienistas, cuya opinión es digna de crédito, las almendras son un excelente alimento para el cerebro, por lo que deben recurrir a ellas diariamente los dedicados a un trabajo intelectual.

El jugo de las frutas favorece el desarrollo del cerebro, y éstas deben hallarse siempre en la mesa de los que se dedican al estudio. Las manzanas calman las excitaciones nerviosas, y otro tanto hacen las ciruelas, aunque todas las frutas no ejercen igual acción en todos los individuos.

Dicen de Ciudad Real: «Siguen invadidos por grandes masas de langosta bastantes puntos de este término municipal, ocasionando como es lógico muchos perjuicios y a algunos hortelanos la ruina de sus pequeños capitales.

En el sitio de Majamadre, donde el insecto estaba algo compacto, se ha proseguido estos días la campaña con el uso de la gasolina, habiéndose destruido gran parte del que estaba allí localizado.

Afortunadamente, y según noticias que nos acaban de comunicar, dos ó tres puntos de los invadidos han quedado libres de la langosta por haber levantado el vuelo.

En Villada (Palencia) va a establecerse una gran fábrica de queso, montada a la altura de los modernos adelantos de la industria.

Al efecto se han adquirido terrenos próximos a la estación del ferrocarril.

En Andoaín (Guipúzcoa) se muestran muy alarmados los labradores por la aparición de un gusano en los sembrados de maíz. Dicho insecto está causando mucho daño, pues se introduce en la caña de la planta y chupa el jugo, dejándola inutilizada.

En Manzanares (Ciudad Real) se proyecta construir una fábrica de azúcar por una Sociedad belga, que da participación a los capitales manchegos.

El primer presupuesto formado es de tres millones de pesetas.

Parece ser que la Sociedad iniciadora es la que ha adquirido el ferrocarril de vía estrecha de Valdepeñas al Moral, y hay quien supone no es extraña a la que explota los tranvías eléctricos de esta Corte.

Han sido nombrados directores de los cuatro grupos en que visitarán la Exposición de París los 226 obreros cuyo viaje costea el Estado, los señores D. Felipe Mario López Blanco, Arquitecto y profesor, por oposición, de la Escuela de Artes e Industrias de Barcelona; D. Juan Antonio Aldecoa, Ingeniero industrial, profesor de la Escuela de Bilbao; D. Luis María Cabello, Arquitecto, y D. Alfredo González Espín, Ingeniero de minas.

En cuanto se reciban las pocas propuestas que faltan de algunos Centros y Sociedades, se fijará la fecha del viaje, que probablemente será a fines de este mes ó en los primeros días del próximo.

Las Compañías de ferrocarriles de España han otorgado una rebaja de 50 por 100 en el precio del transporte de los obreros.

Las Compañías francesas han otorgado también considerables rebajas en el precio de los billetes, y en París se organizan Sociedades, de carácter particular unas y oficiales otras, con objeto de recibir, acompañar y obsequiar a las Delegaciones obreras que visiten la Exposición. Con la española que costea el Estado irán las de varias Corporaciones oficiales, que han solicitado, y se les ha concedido, que las suyas se unan a aquéllas, a fin de que los obreros de esa procedencia participen de las enseñanzas que los otros han de recibir de los directores de grupo.

A los Gobernadores de provincias se comunicarán en breve instrucciones concernientes a todos los detalles de las expediciones parciales y de la general que ha de partir de los puntos de concentración.

A los sordos.—Una señora rica, que ha sido curada de su sordera y de zumbidos de oídos por los Timpanos Artificiales del Instituto Otopático del Doctor Nicholson, ha remitido a este Instituto la suma de 25.000 francos, a fin de que todas las personas sordas que carezcan de recursos para procurarse dichos Timpanos, puedan obtenerlos gratuitamente. Dirigirse al Instituto Nicholson, «Longcolt», Gunnersbury, Londres, W. Inglaterra.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 17
París a la vista..... 27 50
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 31 98
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)

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
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	50	50
Idem > 12 id.	>	>	25	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	32	30

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole sus 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 a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

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



A LOS VINCULADORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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



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, vía GONES.

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

EL PROGRESO AGRICOLA
CASA EDITORIAL DE RIVAS MORENO

Barquillo, 32, triplicado

Obras últimamente publicadas: *El cultivo del tabaco en España*. Reglas prácticas para su explotación, 2 ptas.—*La remolacha azucarera*. Su cultivo y explotación, 3,50 ptas.—*La patata*. Su cultivo y explotación, 2 ptas.—*Cultivo del azufre*, 1 pta.—*El aceite de oliva*, por el Dr. Bizarrri; traducción del italiano y extensamente comentada por D. Diego Pequeño, 3 ptas.—*Las plagas del campo*, 1 pta.—*Los abonos*, 6 ptas.—*El ganado lanar*, 3 ptas.—*El hortalizo moderno*, 3 ptas.—*El crédito agrícola*, 2 ptas.—*El ganado vacuno*, 4 ptas.

BIBLIOTECA CATÓLICA

Volumen I. *El joven en el mundo ó consejos que da un padre a su hijo al salir del colegio*, 1,50 pesetas.—Volumen II. *El septenario del Corazón de María*, 0,25 ptas.

LITERATURA

Marta, novela americana de Isaac, con prólogo de D. J. M. de Pereda, 2 ptas.—Preciosa colección de cuentos japoneses a 0,5 de peseta ejemplar.

A LOS VITICULTORES Y VINCULADORES

Tenemos una verdadera satisfacción al poder comunicar a nuestros abonados que las gestiones que estábamos practicando a fin de alcanzar la necesaria autorización para traducir al español la obra maestra de Viticultura, escrita por el enólogo más eminente de Italia, Ottavio, han tenido el éxito más satisfactorio, pues se nos ha concedido la exclusiva en la versión española del que está considerado por todos como el primer libro que en el extranjero se ha publicado sobre Enología.

Los viticultores y vinculadores que deseen tener la obra de Ottavio pueden avisarlo antes de la publicación, pues estos pedidos serán los primeros que se sirvan cuando se termine la impresión.—El precio de la obra será 7 pesetas ejemplar para los que se abonen antes de su impresión y 8 para los demás. El pago no se hace hasta entregar los ejemplares. En relación con la importancia del pedido, será el descuento que se haga a los libreros.

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 Peñiña, de Gurendez (Álava).

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERÍAS MODELOS

Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

Sulfato de cobre para viñas

Dispongo de una buena partida recibida directamente de las Minas de Río Tinto en barriles de 250 kilos, que puedo ceder á 88 pesetas los 100 kilos, en partida de 1.000 kilos en adelante, á 86 pesetas.

Azufre flor sublimado 1.º á 12 pesetas saco de 46 kilos.
Dirigir los pedidos á
Dionisio del Prado.—HARO

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.*

PASA MOSCATEL

Almacenista y cosechero con venta al por mayor en toda clase de envases

Enrique Ramos Rodríguez
MÁLAGA Alameda de Colón, 18

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.

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

INSTITUTO ENOLÓGICO DE MADRID

DIRECTOR
Dr. José Muñoz del Castillo
Catedrático de Química de la Universidad
Enfermedades de los vinos.—Vinos embotellados, 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

ENVASES PARA VINO

ISAAC PÉREZ SANZ
Constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases con maderas del país y del extranjero, á precios sumamente económicos.
Se venden pipas usadas de 600 litros de cubida, de roble americano, á precios muy reducidos.
Se desea comprar uno ó dos tinos usados de roble, de 400 hectolitros de cubida próximamente.
Reparaciones de todas clases.
Calle Herrerías, núm. 42, TUDELA (Navarra)

GRAN DEPÓSITO DE ESSENCIAS DEL EXTRANJERO

para fabricar con suma facilidad sin aparatos toda clase de licores finos y ordinarios, *antodós, coñac, rum, Ginebra y Holanda, marraquino, Chartreuse*, como el legítimo *Antis del Mono, Ojén, Bitter, Ron escarabajo, Antis escarabajo, Sirop* de todas clases y otros varios licores, resultando á mitad de precio que se compra á los titulados fabricantes.
Advertencia.—Al hacerse el pedido de las clases de licores que se quieran fabricar, se mandan fórmulas y explicaciones para fabricarlos. Diríjanse los pedidos á D. FRANCISCO SAMPERE, Ronda, 30, BILBAO.

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.

ACEITES DE ÚBEDA (JAÉN)

Cosechero, D. Ángel Fernández y Fernández, el cual servirá los pedidos que se hagan.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VITÍCOLAS

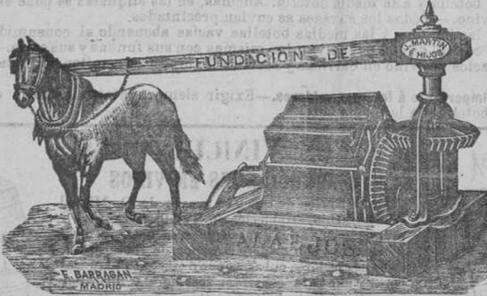
DE
ALBERTO AHLES & C. I^E
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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

Enviando pesetas 1,50 en sellos de correo se remiten certificados el Catálogo general ilustrado de 1897, que consta de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, y su Suplemento de 1900 con las listas de premios de 1900.

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 forrosos, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas bases 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

NUEVOS ALAMBQUES
para destilación intermitente
MIXTA Ó CONTINUA
APARATOS DE RECTIFICACION
DEROY FILS AINÉ
Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París

GUIA PRÁCTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc.
Y CATALOGO GENERAL enviados gratis.
Se corresponde en Castellano.

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H. NOS - CONSTRUCTORES

SAN PACIONO, 16, BARCELONA

Aparatos de destilación continua de nuestro sistema para grandes y pequeñas destilaciones de vinos, granos, melazas y otras materias fermentadas, produciendo alcoholes del grado que se desea hasta los 96 centesimales, clase fina y sin pérdidas en las vinazas, con ventaja y economía sobre los demás aparatos similares, con relación al coste en cantidad y calidad de producción, tanto á vapor como á fuego directo.

Aparatos de rectificación de nuestro sistema con regulador automático, produciendo alcoholes de 40 á 41° Cartier atemperados.

Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orujos con aprovechamiento de los tartaros. Se obtiene con nuestro sistema de aparato un 10 ó un 15 por 100 más de alcohol, más grados y en menos tiempo que con el sistema de calderas empleado hasta hoy, cuya cantidad de alcohol se pierde.

Alambiques especiales para vinos, cognac, anisados, liciores, esencias y productos farmacéuticos.

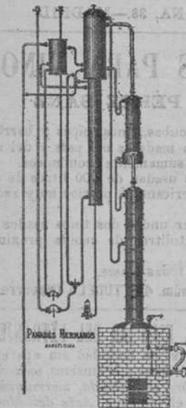
Aparatos para laboratorios de productos químicos y farmacéuticos, fábricas de conservas y otras varias industrias.

Tubos de cobre de todas resistencias y calibres; instalaciones de los mismos y demás accesorios para conducción de vapor de agua y otros líquidos.

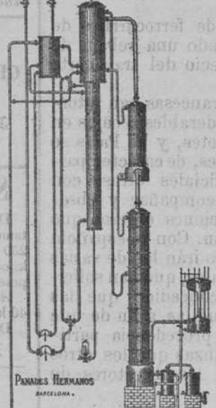
Depósitos para alcoholes, bombas y otros accesorios para fábricas de alcohol y almacenes de vinos.

Garantizamos el buen funcionamiento y solidez de todo aparato de nuestro sistema, dispuestos á facilitar á nuestros favorecedores cuantas referencias deseen de las muchas instalaciones que están funcionando.

Se envían catálogos y presupuestos gratis.



Aparato destilación continua á fuego directo. Producción del alcohol de 96 á 98°, ó sean 40° Cartier.



Aparato destilación continua á vapor. Producción del alcohol de 96 á 98°, ó sean 40° Cartier.

LEVADURAS PURAS Y ACTIVAS DEL INSTITUTO «LA CLAIRE»

PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS VINOS

FORMICIDA-INSECTICIDA, marca FRANCÉS

Para los Viñedos, Árboles y Plantas.

A. M. GASCHEN.—BARCELONA

Año XXIII CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES 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 subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Ventura de la Vega, núm. 6 (próximo á la Carrera de San Jerónimo).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio 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 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 Emballador, 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, cascotes, 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 granos.

HARINA Ó SÉMOLA DE HUESOS PARA ALIMENTO DE AVES Y GANADO.—Análisis garantido: 30 por 100 ácido fosfórico y 3 por 100 de ázoe.—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 cebo, si que también les evita las enfermedades y hace que pongan mayor número de huevos.

Este preparado se expende en sacos de 50 kilos á 12,50 pesetas sacos

FÁBRICA: Plaza del Hipódromo (Marina de Sans).

DESPECHO: Calle de Fortuny, 9, 3.º.—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 venturosos precios, entendiéndose siempre bajo garantía de análisis. Al efecto se invita á los compradores analicen nuestras materias al recibir 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 Alhacete.

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

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

Representante en Madrid, D. MIGUEL GIMÉNEZ, calle de Génova, núm. 4

MAQUINARIA PARA LA MOLINDA 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

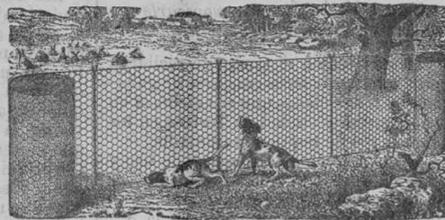
MARCELINO SALVATELLA

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 de Ventura de la Vega, núm. 6, Madrid.

GRAN DESTILERÍA ALEMANA

desea entrar en relaciones directas para el surtimiento de vinos espirituosos.—Ofertas bajo F. A. Z., 786, á Rudolf Mosse, Frankfurt a/ M.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

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

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

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

Fábricas de féidos 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. I^E
HARO (RIOJA)
SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) Y HUELVA (ANDALUSIA)
VENTA Y AQUILER DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA

Depositarlos exclusivos para España de los productos enológicos OLARIFIANTES, ANTIEMFERMENTOS, REGENERADORES
Creación de todas las enfermedades de los vinos

ROUILLOU de París

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildu, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septesporium, 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

Proveedor de la Asociación de Agricultores de España

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

Arboles frutales de todas clases.

Arboles maderales de paseo y adorno.

Plantas de jardinería.

VIDES AMERICANAS

Semillas de todas clases de plantas de flores, hortalizas y forrajeras.

Recomendables en la presente temporada de absoluta confianza.

Trébol rojo.—Maiz gigante de Caragna.—Remolacha

forrajera.—Sorgho.—Alfalfa.

Se enviarán los Catálogos especiales, gratis, por el correo á quien los pida