

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 29 de Agosto de 1900

NÚM. 1965

EL FOSFATO BI-CÁLCICO PURO en sustitución del yeso (1)

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

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

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

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

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

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

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

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

(1) Privilegio Hugouneq, aprobado por la Academia de Medicina de París el 17 de Julio de 1888 y por el Comité Consultivo de Higiene de Francia el 21 de Enero de 1889.—Dirigir los pedidos á C. W. Crous, Eu-Bianch, 3, 1.ª V. Valencia.

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

Esta práctica no es posible hoy emplearla. Los vinos así tratados son perjudiciales para la salud, y las Aduanas extranjeras los rechazan como adulterados.

En sustitución al yeso deben emplear todos los cosecheros el fosfato bi-cálcico puro, práctica introducida en la vinificación por el eminente químico francés M. Hugouneq, y recomendada por distinguidos químicos españoles, como son los señores doctores D. César Santomá, D. Vicente Peset, D. Domingo Greus, D. Diego Gordillo, D. Bernardo Aliño, D. Bernardo Giner Aliño, D. José Serra, D. Luis Montesinos, don Adolfo Costas, etc., etc.

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

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

El fosfato bi-cálcico puro:

1.º Da al vino un color de brillo intenso.

2.º Lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los vinicultores que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados.

3.º Aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracteriza los vinos enyesados.

4.º Aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino.

5.º Enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan. (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier.)

6.º El vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el fosfato 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 emplea exactamente como el yeso, rociando la uva antes de pisarla. Su precio no excesivo, pues aumenta el coste del vino, hemos entendido, en unos 20 á 25 céntimos por hectolitro, que nos parece poca cosa, comparada á la gran mejora que al mismo aporta.

DESDE NAVARRA

Revista agrícola é industrial

Aunque no tan abundante como en otras regiones, la cosecha de cereales en esta provincia se considera regular en cantidad y buena en calidad, habiéndose también obtenido suficiente paja para el ganado. En cambio, el precio del trigo, si se compara con el del año anterior en esta misma época, acusa baja de más de 10 por 100, con perjuicio del labrador, que los apremios le obliguen á vender su grano.

Pero lo que agrava más la situación de la agricultura, es la plaga filoxérica que invade toda esta provincia, donde se venían cultivando 50.000 hectáreas de viña. La zona media ha sufrido ya todos los rigores del estrago. Las verdes colinas y floridos valles que animaban el paisaje y daban bienestar, hanse convertido en triste é improductible erial. Los moradores de estos pueblos, antes florecientes, empiezan á sentir la fatiga de la estrechez.

La tierra baja y el distrito de Estella, quien más quien menos, aun conservan sus viñedos con relativa loza-

nía; pero poco bueno puede esperarse del terrible parásito que todo lo arrolla y destruye. Así que la cosecha pendiente, difícil de puntualizarla hoy, puede asegurarse, sin embargo, que será escasa, sin que sea aventurado afirmar que en conjunto apenas llegará á la mitad de los años buenos. Y ante tan ingrata perspectiva, se mantiene el mercado vinícola sin demanda y los precios en baja, después que ya eran sobradamente limitados los que regían.

Mientras tanto, la reconstitución del viñedo con la cepa americana se hace con demasiada parsimonia por falta de recursos, al paso que la destrucción camina con rapidez extraordinaria. Y si el presente es malo, bastante peor se presenta el porvenir de la viticultura navarra, por la probable destrucción general de tan preciada riqueza.

Veintiún pueblos han solicitado ya rebajas en la contribución por la pérdida del viñedo, y es de creer que la Diputación, siempre paternal, atenderá tan justas peticiones, librándolos del peso insostenible que grava riqueza extinguida por la filoxera. Esto es rigurosamente equitativo, y mantener opuesto criterio fuera una provocación siempre peligrosa y hoy más funesta que nunca.

El olivo, como si huiera de esta provincia, hace tiempo que perdió su fecundidad y deja poca ó ninguna ganancia. Como la zona donde se da bien la viña tiende á retroceder de continuo, así también el olivo exige clima adecuado para su desarrollo y fertilidad. Dígalo si no entre otros puntos las inmediaciones de Carcasena, donde, según afirma el Marqués de Nadaillac, ha retrogradado el árbol de Minerva de 15 á 16 kilómetros desde hace un siglo. ¿No podrá ser esta tendencia la causa de la incierta producción olivera? Lo cierto es que ya por los hielos ó sea por la sequía ó otras plagas, el olivo navarro, al revés del andaluz y del valenciano, no deja utilidad al cultivador hace años. Y en el actual la cosecha pendiente es en general insignificante.

La ganadería en general se conserva bien, y la lana permanece almacenada y sin precios por falta de demanda.

De lo expuesto se deduce que las cuatro producciones de pan, vino, aceite y carne, son regulares la primera y última, mediana la segunda y mala la tercera.

La alta montaña que cultiva cereales y forrajes en laceras y barrancos, y tiene por base la riqueza forestal y pecuaria, poco ó nada tiene que sufrir los rigores de la crisis agrícola.

La tierra baja podrá conllevar la situación actual, debido á su viñedo, que en parte se defiende, y al extenso cultivo de cereales y hortalizas, por más que la sequía ha destruido la mayor parte de la cosecha del monte.

Quien está rendido al peso de la catástrofe filoxérica es la cuenca del Arga, donde la viña ha constituido desde antiguo su peculiar y casi única riqueza. Por eso pedimos á la Diputación navarra justicia, no protección para estos viticultores, modelo de laboriosidad y de honradez administrativa, que jamás tuvieron cuenta pendiente con la caja provincial, y que ahora demandan con razón se les exima del tributo que pesa sobre sus viñas, devoradas por la filoxera implacable.

Un nuevo cultivo que hoy presenta buen aspecto y promete rendimiento, es la remolacha. Se calcula que de ésta podrá obtenerse este año unas 40.000 toneladas para las azucareras de Tudela y Marcilla, que la tienen contratada. Estas dos fábricas aceleran actualmente el montaje de todo su mecanismo con operarios alemanes, á fin de inaugurarlas y comenzar la campaña en el próximo Octubre. Y seguramente que estos dos grandes centros de producción, montados á la moderna, han de contribuir á aliviar la suerte del labrador que se dedique con acierto al cultivo remunerador de la remolacha azucarera.

Por de pronto, estas dos fábricas en instalación derraman cuantiosas sumas que á muchos alcanzan, y no son braceros y operarios los que menos se aprovechan desde el pasado invierno del beneficio de buenos y abundantes jornales, que sin cesar se reparten.

También en Tudela va á inaugurarse en breve la fábrica denominada Electra industrial de Navarra, cuya sociedad va á suministrar, además de

energía eléctrica, luz á Corella, Cintruénigo, Valtierra, Castejón y otros pueblos. Esta fábrica, dotada de modernos y sólidos materiales, utiliza motores hidráulicos en el Ebro. El río Arga en Ibero y Puente la Reina, aprovecha la casa «Sucesores de Pinareque y Compañía», domiciliada en Pamplona, para los mismos usos. El hermoso salto de Arteta, después de producir fluido eléctrico, hace largo viaje á Pamplona, donde extiende por toda la ciudad sus frescas y ricas aguas. Y finalmente, Ulzurum y Compañía, recogen los portentosos saltos de Valcarlos para difundir fuerza industrial por todas partes, á la vez que establecen la fabricación de pan integral en Pamplona.

No hay pueblo grande sin industria, y Navarra se apresura á conquistar el puesto que le corresponde para honra suya y provecho de todos.

Y si las altas y arrogantes chimeneas de Tudela y Marcilla han de ser precursoras de otras, que como incensarios gigantescos envíen sus humos hacia el cielo y el bienestar á la tierra, así como de nuevo el capital, y estudiadas otras explotaciones, vengan más industrias á Navarra y á España entera para de esta suerte reconstituir la patria y sacudir el yugo extranjero.

NICETO OCHOA.

23 Agosto.

SOCIEDAD AGRÍCOLA REQUEÑENSE

CARTA ABIERTA

EXCMO. SR. D. RAFAEL GASSET.

Respetable señor: Hace contados meses, inspirados por la idea de una defensa natural y justísima, nos trasladamos á Madrid centenares de viticultores. Amenazada de muerte nuestra riqueza por ley tan absurda como arbitraria, nos aprestamos á la defensa, y, siempre dentro de la más estricta legalidad, protestamos enérgicamente, consiguiendo en parte ser atendidos. Era nuestra causa simpática y justa; estaba á nuestro lado la razón, y á ésta se unieron todos los hombres de buena voluntad; entre los más decididos y entusiastas, nunca lo olvidaremos, figuró V. E., poniendo al servicio de nuestra causa las columnas de *El Imparcial* primero, sus prestigiosas influencias y su claro talento después, hasta lograr que el proyecto de ley de alcoholes fuese retirado.

Nada, señor, hemos conseguido: El *statu quo* alcanzado á costa de tantos esfuerzos, no ha sido más que un sangriento *intri* puesto sobre la ley; es la continuación del escandaloso fraude que con honrada sinceridad fué reconocido y proclamado por el Sr. Villaverde en el preámbulo de su discutido proyecto, es la ruina de la viticultura española y el enriquecimiento de unos cuantos caballeros particulares. Nosotros no podemos probar la existencia de la defraudación que dejamos apuntada; pero tenemos el convencimiento moral de que existe; pruébanlo, la persistente baja sufrida por los alcoholes en época que debieran alcanzar mayor favor; pruébanlo, la existencia en los mercados de alcoholes industriales, alcoholes que, dado el elevado precio de los frutos sacarinos y farináceos, y el bajo tipo á que aquéllos se cotizan, no pueden fabricarse más que no pagando los derechos establecidos por la ley; pruébanlo también otros mil datos que no podemos ni debemos enumerar. Lo que sí nos permitiremos señalar nuestras observaciones al caballero, al amigo, que en meses pasados nos prestó tan eficaz apoyo, seguros en un todo de que, perdonando nuestra libertad, hará lo posible por que termine tan lamentable y escandalosa situación.

Un medio eficaz y seguro es este para concluir la investigación. Concedáse ésta amplia, absoluta, completa, á todas las sociedades vinícolas; permítase la creación de un cuerpo de inspección, costeado por ellas; dése á estos funcionarios plenas atribuciones; reformese, en fin, el reglamento para la exacción del impuesto de alcoholes en el sentido señalado, y se habrá conseguido lo que debe ser para todo ciudadano honrado un santo principio, el exacto cumplimiento de la ley.

A V. E., que le ha cabido la honra de ser el primer Ministro de Agricultura en la nación española, y cuyas reconocidas aptitudes todos proclaman, dirige este Sindicato su humilde sú-

plica en defensa de la primera producción agrícola nacional.

Perdone, señor, esta libertad, y cuente con el respeto y la consideración más profundas de sus atentos seguros servidores Q. S. M. B., El Presidente, *Eduardo García de Leonardo*.—El Secretario, *Antonio Francisco y Penen*. Requena 17 de Agosto de 1900.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Huésca (Granada) 26.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 13,75 la fanega; ídem cañal, á 12,50; centeno, á 9,25; cebada, á 7,50; habichuelas finas, á 19; harina fuerte, primera, á 4,50 los 11,50 kilos; ídem segunda, á 4,25; ídem cañal, primera, á 4,50; ídem segunda, á 4,25; cáñamo, á 12; ídem colas, á 4,50; esparto largo, á 1,50; ídem de embarque, á 0,63; alquitran vegetal, á 2; vino tinto, 1.º, á 3,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; ídem secos, de 18 á 35.

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

Guadix (Granada) 25.—Los fuertes calores y la sequía tan pertinaz son causa de que se pierda mucha aceituna. Lamentanse los labradores de la calidad de la semilla de remolacha que se les facilitó, la que por su tamaño producirá menos toneladas que otros años. Trigo, de 12,50 á 13 pesetas fanega; cebada, de 7 á 8; garbanzos, de 15 á 30; habas, de 10 á 11; y cáñamo, de 12 á 13 la arroba. Todo al alza.—*El Corresponsal*.

Utrera (Sevilla) 26.—La cosecha de cereales ha sido mediana, porque granaron muy mal efecto de los prematuros calores.

El estado de los olivos es mediano; se ha caído mucha aceituna; la cosecha será corta.

Precios: Aceite, de 41 á 42 reales la arroba; trigo, de 50 á 54 fanega; cebada, de 26 á 28; avena, de 20 á 22; maíz, de 36 á 38; yeros, de 40 á 42; garbanzos, á 100; habas, de 42 á 44.—*El Corresponsal*.

Alcaucín (Málaga) 25.—Los fríos primaverales causaron tanto daño en los sembrados, que por dicho contratiempo sólo hemos cogido la mitad de lo que esperábamos.

Tanto los viñedos como los olivos prometen regulares cosechas.

Precios: Aceite, á 44 reales arroba; trigo, de 50 á 52 la fanega; habas, á 44; cebada, á 34; yeros, á 50; garbanzos, de 60 á 140.—*El Corresponsal*.

DE ARAGON

Ateca (Zaragoza) 24.—Las viñas, que se presentaban con mucha lozanía y abundante fruto, se van quedando con fruto mermadísimo por la gran sequía.

La hermosísima huerta sufre por la misma causa, especialmente el pago denominado «La Veguilla», en el que los hortelanos tenían plantadas sus hortalizas, cáñamos, melones, etc., etcétera, en una extensión de 817 hectáreas. Ese precioso terreno es regado por el río Manubles, pero hace ya dos meses que se quedó sin agua.

El día 16 descargó una tormenta tal cantidad de agua que ocasionó el desbordamiento del barranco del Val, destruyendo por completo todas las plantas y dejando en la miseria á muchos jornaleros y arrendatarios.

Los precios de los nuevos trigos son nominales, pues no se fijan hasta que los cosecheros castellanos presenten sus primeras partidas.

La cebada alcanza unos precios que difícilmente podrán sostenerse.

Los vinos sostienen los precios de 18 á 20 pesetas los 120 litros, realizándose importantes operaciones. Dicha firmeza débese á las noticias pesimistas que se reciben de muchas comarcas sobre el estado de las viñas, pues la sequía habrá mermado el 50 por 100 de la cosecha.—*S. B.*

Alhama (Zaragoza) 26.—Los pertinaces bochornos y la gran sequía nos dejan sin cosecha de uvas. Además, la enfermedad que invade á los viñedos se extiende rápidamente; unos atribuyen el mal estado sólo á la sequía, pero yo creo tenemos una plaga desconocida que seca la uva cuando empieza á enverar.

La cosecha de cereales no ha sido lo que se esperaba; ha dejado mucho que desear por haber granado mal.

Las hortalizas se resienten por faltarle el agua del cielo.

Los ganados se buscan mucho, pagándose las ovejas en este pueblo a 14 y 15 pesetas una; primales, a 16,50; carneros, de 20 a 24. Las lanas las van acaparando todas (negras, pardas y blancas) a 12 y 13 pesetas la arroba de 12,600 kilos.

El trigo hembrilla, nuevo, a 4 pesetas la media, ó sean 32 pesetas el cahiz; cebada, a 24 y 25 ídem, muy buscada y en alza.

De vino quedan pocas existencias, cotizándose en bodega a 21 pesetas los 120 litros.

Los compradores de frutas van comprando las de verano, expidiéndola a diferentes puntos.—A. E.

Cariñena (Zaragoza) 18.—Paralizados los negocios de vinos, cotizándose de 18 a 20 pesetas el alquez (120 litros.)

La cosecha de cereales ha sido escasísima.

Hasta ayer sequía grande, pero en dicho día hubo trouada que mojó parte del término; lo demás sigue sediento.—J. C.

Borja 23.—A consecuencia de los excesivos calores, todas las cosechas pendientes de recolección se encuentran faltas de desarrollo. La de trigo y cebada ha dado rendimiento regular en regadío y malo en seco.

Las aceitunas están tan menudas que es de suponer se desprendan todas del árbol.

Las cepas no atacadas por la filoxera en terrenos calizos mueren por la sequía.

Los viticultores de este partido venimos preocupándonos de la adquisición de vides americanas cuando oficialmente se declare la invasión filoxérica en la provincia. La repoblación de nuestros viñedos, que tan ricos vinos producen, es arduo problema. Según el Ingeniero que ha visitado esta comarca, en cuatro ó seis años desaparecerán dichos viñedos.

Precios: Trigo hembrilla, a 17 reales la hanega de 12 almudes; ídem recio, a 16; patatas a 6 reales la arroba de 36 libras; aceite, a 52 ídem; jabones duros, blancos y pintados, de 7 a 12 ídem; alcohol de vino, 38 a 40, a 1 peseta el litro; ídem de orujo, igual graduación, a 0,25 ídem.—J. Z.

DE CASTILLA LA NUEVA

San Clemente (Cuenca) 26.—El mildiu que se había iniciado en algunas viñas ha desaparecido por completo, recordando su lozanía y viéndose de día en día engordar el fruto, estando pintada la uva tinta y en buen color y sazón la blanca.

La cosecha de candeales ha dado chasco; mucha mies sí ha habido, pero ha salido poco grano.

Los sembrados de patatas muy hermosos; si llueve dentro de este mes, se asegurará una buena cosecha.

Los granos están en alza. Las cebadas no se encuentran a menos de 6,50 pesetas por fanega de 55,50 litros. Y los candeales, a 12 pesetas igual medida.

El vino, del que aún quedan algunas arrobas, se va detallando a 2,50 pesetas la arroba de 16 litros.—E. S.

Quintanar de la Orden (Toledo) 24.—Marcada tendencia al alza en nuestro mercado.

Precios últimos: Candeal, a 50,50 reales el nuevo y 52,50 el añejo; jeja, a 46; tranquillón, a 34; centeno, a 32; cebada, a 28; avena, a 24; yeros, a 34; cominos, a 64; anís, a 120; azafrán, a 180 la libra de 460 gramos; vino blanco, a 12 reales la arroba de 16 litros; ídem tinto, a 10.

Para compras dirigirse a los que subscriben.—Hijos de Juan Justo.

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 23.—Los calores y la sequía perjudican a los viñedos, y sobre todo a los olivos, los cuales se van quedando sin fruto.

La cosecha de cereales ha sido mediana y la de garbanzos mala.

La uva abillo se vende para esa Corte a 8 reales la arroba.

De vino quedan todavía cerca de 70.000 arrobas, cotizándose a 12 reales.—Un Subscriptor.

Alcocer (Guadalajara) 24.—Los viñedos están fuertemente invadidos por el mildiu; así es que la cosecha de vino será corta y de mediana calidad.

De los olivos se desprende mucho fruto.

La cosecha de cereales ha dejado bastante que desear en cantidad y clase, porque la granazón fué defectuosa.

Precios: Vino tinto, a 12 reales arroba; aceite, a 40; lana negra sucia, a 46; trigo, a 38 reales fanega; centeno, a 26; cebada, a 21.—El Corresponsal.

Sisante (Cuenca) 25.—El mildiu se presentó en nuestros viñedos, pero no se ha desarrollado.

Los olivos prometen poco por la sequía.

Mediana la cosecha de cereales. Candeal, a 46 reales fanega; cebada, a 25; centeno, a 32; avena, a 16; vino tinto, a 10 reales arroba; aceite, a 40. Mercado en alza.—El Corresponsal.

Vellisca (Cuenca) 25.—Estos viñedos tienen una enfermedad que seca las hojas primero, y después las uvas.

Presumo será el mildiu.

Mediana la cosecha de granos, por lo que tienden a mejorar de precio. Rigen los siguientes: Candeal, a 44 reales fanega; cebada, a 24; vino tinto, a 12 reales la arroba de 16 litros; aceite, a 40 la arroba de 11,50 litros.—Un Subscriptor.

DE CASTILLA LA VIEJA

Trigueros del Valle (Valladolid) 24.—Puede darse por terminada la siega, quedando satisfechos los labradores; que a juzgar por las mieses y parbas que hay en las eras, dicen será una cosecha buena de trigo; la de cebada ya le indiqué que, aunque buena en cantidad, resultó el grano muy deficiente; la de centeno, entre regular y buena; avena, regular; las legumbres, todas medianas.

Los precios de los anteriores artículos en esta localidad, son los siguientes: Trigo, a 40 reales fanega; centeno, a 31; cebada, a 21; avena, a 16; muelas, a 48; lentejas, a 46.

Los viñedos resentidos por la falta de agua; si se prolonga la sequía se mermará considerablemente la cosecha.

Los precios de los vinos claretos se han nivelado en Corcos y Cubillas de Santa Marta con ésta, quedando el tipo de 15 reales cántaro (de 16 litros) con regular extracción.—El Corresponsal.

Segovia 24.—Prosiguen los trabajos de la recolección y el mercado se ve poco concurrido, siendo nominales los siguientes precios: Trigo añejo, a 43 reales fanega; centeno, a 30; cebada nueva, a 22.

La sequía perjudica mucho al viñedo y a los campos de patatas, cuya producción es importante en los pueblos de la Sierra.—El Corresponsal.

Avila 25.—En la última semana han regido los siguientes precios: Trigo, de 41 a 41,50 reales fanega; centeno, de 28 a 29; cebada, de 24 a 26; algarrobas, de 25 a 26; harinas, de primera extra, sistema cilindro, a 16,50 reales arroba; ídem de primera S. de Piedra, a 16; ídem de primera P., a 15,50; ídem de segunda P., a 13; salvados de todas clases, de 7,50 a 8 reales arroba.—El Corresponsal.

Arévalo (Avila) 25.—Se van animando los mercados. He aquí los precios que rigieron en el último:

Entraron 200 fanegas de trigo añejo, que se pagaron de 43 a 44 reales una; 320 de trigo nuevo, de 41,50 a 42,50; 210 de centeno, de 26 a 27; 200 de cebada, de 23 a 24; 300 de algarrobas, de 26 a 27; 100 de avena, de 18 a 19; y 435 de garbanzos, de 100 a 190.—El Corresponsal.

Palencia 25.—Las compras se van animando porque las entradas de trigo son mayores.

Se cotiza el trigo de 40 a 41 reales las 92 libras; centeno, a 27,50 las 90; cebada, a 22,50 la fanega.—El Corresponsal.

Cigales (Valladolid) 23.—Las viñas desmerecen mucho por la sequía.

Se han vendido 3.000 cántaros de vino clarete a 15 reales uno, quedando pocas existencias. El trigo, a 41,50 reales fanega; cebada, a 24; alubias, a 88; harinas, a 16 reales arroba las primeras clases y a 14 las segundas.—Un Subscriptor.

Melgar de Fernamental (Burgos) 24.—Tiempo encapotado y algo fresco con tendencia a lluvia, de la que tiene mucha necesidad el viñedo, que está superior.

Está casi terminándose la siega, y respecto al producto de lo que se va beldando, se nota mucho menos de lo que se creía, a causa de las malas condiciones en que se terminó la granazón.

Concurrido el mercado de ayer, con los siguientes precios:

Trigo, a 38 reales las 92 libras; cebada, a 24 la fanega; avena, a 15; yeros, a 35; patatas, a 5 reales arroba; vino tinto, a 18 reales cántara.—El Corresponsal.

Fuentes de Nava (Palencia) 24.—Las uvas se quedan muy menudas por la sequía.

La cosecha de cereales deja satisfechos a los labradores.

Precios: Trigo, a 39 reales fanega; cebada, a 22; vino tinto, a 18 reales el cántaro; lana blanca sucia, a 50 la arroba.—M.

Valladolid 25.—Ayer entraron en los Almacenes Generales de Castilla 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 43,25 reales las 94 libras (25 pesetas los 100 kilos, ó 19,73 pesetas hectolitro), y 150 de centeno, que se pagaron a 32,50 reales fanega. En los del Canal entraron 900 fanegas de trigo, que se cotizaron a 43 reales las 94 libras (24,86 pesetas los 100 kilos, ó 19,62 pesetas hectolitro).

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

Cebada, de 25 a 26 reales fanega; algarrobas, a 29; patatas, a 1,25 pesetas arroba; harina de primera extra, a 17,75 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; ídem de primera, a 16,75; ídem de todo pan, a 15,75; ídem de segunda, a 14,75; tercerilla, a 10,50.—El Corresponsal.

Burgos 26.—Casi nulas las entradas de granos en la semana última. Los mercados no se animarán hasta bien entrado Septiembre.

Precios: Trigo blanco, a 41 reales las 92 libras; ídem rojo, a 40; ídem álagra, a 48 reales las 94 libras; cebada, a 28 ídem los 32 kilos.

Sigue la trilla.

Las parejas de buyes se vendieron a 618 pesetas; buyes sueltos, de 318 a 322; terneras, a 60; carneros, de 30 a 34; ovejas, de 18 a 20.—El Corresponsal.

DE CATALUÑA

Cadaques (Gerona) 24.—Medianos los viñedos y olivos por los grandes daños que vienen causando la sequía y los fuertes calores.

Las existencias de vino quedan reducidas a 500 hectolitros, cotizándose a 3,50 pesetas mallas, medida equivalente a 16 litros.

El aceite se paga a 12 pesetas los 11,200 kilos.—G.

Ulldecona (Tarragona) 25.—Los viñedos tienen pocos racimos, estando además enfermos. La cosecha de vinos será aquí escasa.

Las existencias de dicho líquido son hoy 50.000 decalitros y el precio 4 reales uno.

El aceite, a 50 reales el cántaro de 15 litros; trigo, a 15 el decalitro; cebada, a 9; algarrobas, a 6 la arroba.—El Corresponsal.

Villafranca del Panadés (Barcelona) 25.—Vinos: Tinto, de 14 a 15 pesetas la carga de 121,60 litros; blanco, de 17 a 18; rosado, de 16 a 17; vino para destilación de 10 a 12.

Alcohol—Rectificado, de 100 a 106 pesetas los 100 litros, sin casco.

Aceites—De Andalucía, de 88 a 89 pesetas los 100 kilos; de Tortosa (corriente), de 91 a 95; de Tortosa (bueno), de 100 a 109; de Urgel, de 89 a 90; del Bajo Aragón, de 100 a 125.

Tartratos—A 0,70 pesetas por grado de crémor, y a 0,45 por grado de tartrato de cal y quintal catalán.

Trigos—Candeal Castilla, de 15 a 16 pesetas la cuartera de 70 litros; común del país, de 14 a 15.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 24.—Vinos blancos: Nuevos de Tarragona y Valls, vírgenes, de 14 a 16 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 13 a 14 pesetas, según grado.

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

Poca demanda. Con tendencia baja.

Almendras—Mollar en cáscara, a 60 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, primera, a 25 duros quintal de 41,600 kilos; segunda, a 24; langueta, a 25; común, a 24; planeta, a 30.

Avellana—Cotizamos en alza: Cosechero, a 49 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 50; negreta escogida, primera, a 53; grano ídem, a 82; y segunda, a 76 pesetas quintal de 41,600 kilos.

Sulfato de cobre—En barriles de 250 kilos, a 82 pesetas los 100 kilos; en ídem de 100, a 83 pesetas; en ídem de 50, a 84 pesetas los 100 kilos.

Azúfre—Floriestella en saco de 40 kilos, a 28 reales; sublimado en saco de 50, a 40.—El Corresponsal.

DE EXTREMADURA

Don Benito (Badajoz) 26.—Precios corrientes, salvo variación:

Trigo rubio ó fuerte, superior, de 56 a 58 reales fanega; ídem rubio ó fuerte, corriente, de 54 a 56; ídem blanco ó pintón, de 52 a 54; ídem albar ó blanquillo, de 48 a 50; cebada, de 24 a 26; avena, de 14 a 15; habas, de 38 a 40; altramuces, de 16 a 20; linaza, de 50 a 52; garbanzos gordos, de 100 a 140; ídem regulares, de 80 a 90; lana fina negra, de 80 a 90 reales arroba; ídem ídem blanca, de 85 a 100; ídem basta, de 65 a 70; hierba cuajo, de 50 a 60; aceite, de 40 a 44; vino, de 10 a 12; sacos envase, de 2,60 a 3 uno.

Para compras dirigirse al que subscribe.—Luis Rolland Nicolau.

Talavera la Vieja (Cáceres) 26.—Este año, como ya tengo a usted manifestado, la recolección está cerca de un mes atrasada, puesto que hoy hay bastantes mieses en las eras, razón por la cual puede decirse que los precios no están fijados, y son variables, vendiéndose hoy en este pueblo a los siguientes precios:

Trigo, a 42 y 46 reales fanega; cebada, de 20 a 24; centeno, de 30 a 32; avena, a 17; garbanzos cocheros, a 24 reales arroba; ídem duros, de 12 a 14; aceite, de 58 a 60 reales arroba; queso de cabra, de 45 a 46 reales arroba; ídem de oveja, en aceite, de 80 a 85.

De lanas hay pocas ventas, vendiéndose algunas partidas a 50 y 55 reales arroba.—El Corresponsal.

Fermoselle (Zamora) 23.—Continúan las faenas de la recolección, y muy en breve quedarán terminadas. La cosecha de centeno, mediana; la de cebada y trigo, bastante regular.

Con motivo de los fuertes calores y no haber llovido durante el verano, las uvas van perdiendo mucho y no pasará de mediana la cosecha próxima.

Los precios que han regido en el mercado celebrado el día de la fecha en esta localidad, son los siguientes:

Trigo, a 40 reales fanega; centeno, a 31; cebada, a 36; garbanzos, de 80 a 120; harina de primera, a 16 la arroba; de segunda, a 15; de tercera, a 14; patatas, a 5; vino tinto, a 13 la cántara; ídem blanco, de 12 a 20; aguardiente amasado, a 30; ídem común, a 28.—El Corresponsal.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 24.—Muy solicitados están los garbanzos, habiendo muchos compradores y quedando los precios muy firmes.

La entrada de trigo ha sido corta, así que se vendió con mucha animación y alza de dos reales, estando muy procurado.

He aquí la situación del mercado de ayer:

Entraron 200 fanegas de trigo añejo, que se pagaron de 42 a 43 reales una; 80 de centeno, de 29 a 30; 200 de cebada, de 26 a 27; 250 de algarrobas, a 28; garbanzos finos, de 44 a 45 en onza, a 160 reales; ídem de 46 a 47, a 155; ídem de 48 a 49, a 150; ídem de 50 a 51, a 140; ídem de 52 a 53, a 135; ídem de 54 a 55, a 125; ídem de 56 a 57, a 120; ídem de 58 a 59, a 110; ídem de 60 a 62, a 100.

Harina de primera, a 17 reales arroba; ídem de segunda, a 16; ídem de tercera, a 14; harinilla, a 8,50; cabezuela, a 7,50; salvadillo, a 7; patatas, a 5 reales arroba; vino tinto, a 16 reales cántara; ídem blanco, a 16.

Bueyes de labor, a 2.000 reales uno; novillos de tres años, a 1.500; vacas cotrales, a 900; añejes y añejas, a 600. El Corresponsal.

Ledesma (Salamanca) 26.—Precios del último mercado: Trigo, a 44 reales fanega; centeno, a 31; cebada, a 31; algarrobas, a 33; avena, a 24; garbanzos, a 130; patatas, a 6 reales la arroba.

Bueyes de labor, a 1.500 reales uno; novillos de tres años, a 2.000; vacas cotrales, a 600; añejes y añejas, a 700.

Cerdos al destete, a 60 reales uno; ídem de seis meses, a 90; ídem de un año, a 110; ídem de año y medio, a 200. El Corresponsal.

DE MURCIA

La Roda (Albacete) 26.—En mi anterior no envié los precios a que se cotizaban los cereales, pero hoy que termina la recolección de los mismos, se empieza a cotizar con alguna más exactitud en la forma que a continuación expreso, resistiéndose los propietarios a ceder grandes cantidades.

Candeal nuevo, a 46 reales fanega; cebada, a 27; centeno, a 33; avena, a 16.

Resulta una cosecha regular, aunque con falta de granazón en los candeales, como en otras le tengo referido, sacando de 85 a 87 reales fanega.

Las viñas sufrieron mucho en los meses de Junio y Julio, secándose granos de muchos racimos y alguna cepa, aunque de éstas muy pocas. Esperamos la tan deseada y benéfica agua, para que engorden los racimos, y tendríamos en este caso una regular cosecha; pero si no viene a tiempo, quizá sufran aún más, aunque no tanto como en los meses pasados, y este año nos libramos de pedricos hasta la fecha.

De vinos nada puedo comunicarle, puesto que las existencias son tan reducidas, que queda escasamente para el consumo local, y lo propio ocurre en los pueblos cercanos.

Se alquila un espacioso pisador con buen corral y porcheo en la carretera que conduce a nuestra estación, y cerca de ésta, a unos 400 metros, punto espacioso para la compra de uvas y conducción de los vinos a la estación.

Dirigirse al que subscribe.—Cándido Pérez.

Murcia 25.—Concurrido el mercado de ayer, haciéndose bastantes transacciones a los siguientes precios:

Trigo, de 56 a 57 reales fanega; maíz, de 32 a 35; cebada, de 31 a 32; avena, de 23 a 24; ovejas, de 20 a 40 pesetas una; borregos, de 16 a 26; cabras, de 18 a 25 las inferiores y de 60 en adelante las de leche; corderos, de 10 a 20.

Pimiento molido, clase extra, sin aceite, de 47 a 49 reales la arroba; cáscara con aceite, de 43 a 47; flor de primera, a 36 y 37; flor de segunda, de 32 a 35; clases bajas, de 20 a 28.—El Corresponsal.

DE NAVARRA

Puente la Reina 25.—Ha terminado la recolección de cereales, que por este año ha sido satisfactoria y abundante; pero quizá significan los cereales en comparación de la riqueza vitícola, completamente destruida por la filoxera?

Para los que todavía no han visto ni han sentido los desastrosos efectos de este devastador insecto, y por consiguiente, no pueden formarse una idea, ni aproximada siquiera, de su acción desoladora, les diré que hace todavía tres ó cuatro años, cuando esta localidad cogía su cosecha de vino ordinaria, envasaba anualmente unos 250.000 cántaros de tan preciado líquido, y hoy es el día que no recolectará ni la décima parte del que necesita para su propio consumo. Su gran riqueza vitícola ha desaparecido por completo en el corto espacio de tres años, y los extensos campos que poco ha se veían cubiertos de verdes y frondosos viñedos, aparecen ahora secos é incultos,

ú ocupados a lo más por tristes y miserables rastrojos. De modo que la terrible filoxera no solamente ha causado la ruina de este país, sino que ha cambiado por completo la fisonomía del mismo, convirtiéndolo en campos de desolación, muy ingratos a la vista. Aviso a los agricultores que todavía no creen en la filoxera y en los efectos desastrosos que produce.

Se han plantado bastantes viveros de vides americanas, dominando especialmente las variedades Aramón, Rupestris, Gauzin números 1 y 2, algunas Riparias Gloria y Riparias, Rupestris, y sobre todo el Rupestris Lot ó fenómeno. En esta última variedad son tentadores su fácil reproducción por estaca y su extraordinario desarrollo; pero veremos, Dios mediante, si su fructificación responde a los deseos de los viticultores, y si no hubiera sido más acertado emplear otros porta-injertos americano-americanos que llevan sangre de Riparia, como, por ejemplo, el Riparia, Rupestris 1014 de Millardet.—El Corresponsal.

Obanos 25.—Se ha terminado la recolección de cereales con un tiempo excelente, y el resultado de la cosecha cual no se ha conocido nunca. El rendimiento puede calificarse nada más que de bueno, pero como este año se había sembrado gran parte del viñedo destruido por la filoxera, la sementera resultó enorme y lo recolectado, por consiguiente, como no se había visto.

En la era se paga el trigo a 20 reales roba (28,13 litros); la cebada y avena, a 13.

De la cosecha de uva es inútil hablar, pues aunque queda alguna que otra cepa con vida, será nula, y no merece ocuparse; las plantaciones de americanas, tanto las viñas como los viveros, muy hermosas. Los olivos, buenos. La venta de vino casi paralizada; se ha sacado alguna partida de 8 a 9 reales cántaro (11,77 litros).—C. A.

Fitero 24.—Los viñedos han desmerecido tanto por la sequía, que la cosecha será muy corta aun cuando llueva pronto.

La de oliva será casi nula, y la de cereales ha sido escasísima.

Activa exportación de vinos para las Vascongadas, Soria y Burgos, cotizándose a 6 reales decalitro.—Un Subscriptor.

Irurzun 23.—En toda esta comarca se ha terminado felizmente la faena de la trilla, habiéndose recolectado una cosecha escasa. El grano ha resultado bastante bueno. El trigo se cotiza a 4,50 pesetas roba (28,13 litros); avena, a 2,50; cebada, a 3,50; habas nuevas para pienso, a 4,25; maíz, a 4,25.

Los labradores se emplean ahora arreglando sus tierras para la siembra del nabo, cuya operación les cuesta mucho, efecto de la sequía, y la siembra la verifican en pésimas condiciones.

La cosecha de patatas y maíz, si pronto no llega la lluvia tan deseada, será muy corta, y por este poderoso motivo es de esperar que el tocino haga mucho precio la temporada de invierno.

El ganado vacuno y caballar se encuentra en buen estado, y sus precios, en particular el primero, para carne, son exorbitantes.—El Corresponsal.

Tudela 24.—Toca ya a su fin la recolección de cereales, dejando bastante que desear. En el monte la redujo a un grado muy inferior la falta de humedad y el exceso de viento; y en la huerta también ha sido escasa, debido a continuas inundaciones del Ebro, que invade casi toda ella, y a la primavera tan fría que atravesamos, y gracias a que el grano resulta de buena calidad.

Las viñas están muy resentidas a causa de la sequedad; se carece de agua para su riego y hace lo menos cuatro meses que, por rara casualidad, hemos visto llover un poco alguna vez. Los focos filoxéricos notados hace dos años, se van extendiendo, alarmando a los propietarios.

La instalación de maquinaria en La Azucarera de Tudela, adelante rápidamente y aseguran funcionará para esta campaña. Gran número de agricultores se dedica al cultivo de la remolacha, plantándola después de los cereales sin preparación necesaria, por lo que el resultado no corresponda tal vez a sus deseos.

La exportación de frutas y verduras muy animada y los comisionistas acaparan la mayor parte de la que se produce. En lo demás del mercado con poca animación.

Tiempo frío y nuboso, muy impropio de la estación.—Un Subscriber.

DE VALENCIA

Onfentien (Valencia) 26.—Encalmado el mercado de vinos. Los tintos superiores se pagan en toda la comarca a peseta el cántaro con destino a las destilerías; alguna pequeña partida alcanzó hasta 1,25 pesetas.

Se presenta una regular cosecha de uva, sin que hasta la fecha se hable de precios para el mosto. La vendimia creemos que empezará el 10 de Septiembre próximo.

Sin embargo del precio ínfimo del vino, continúan exigiéndonos 1,10 pesetas cántaro por derechos de Consumos.—S. B.

Valencia 25.—Firme el mercado de aceites por los medianos informes que llegan de muchas comarcas productoras de España, respecto al estado de los olivos. En esta plaza cotizamos: Superiores del país, a 66 reales la arroba de 30 libras, sin derechos de Consumos; ídem Toledo, a 54; medianos ídem, a 52; superiores Tortosa, a 52; medianos ídem, a 48; inferiores ídem, a 45; andaluz, superior, a 45; ídem para fábrica, a 43; maní del país, a 47; mozambique, a 45; manchegos, de 46 a 52, según clase.

Arroz Amonquili núm. 0, a 33 pesetas los 100 kilos; ídem núm. 1, a 33,50; ídem núm. 2, a 34,25; ídem núm. 3, a 35; ídem núm. 4, a 32,75; ídem número 5, a 36,50; ídem núm. 6, a 37,25; ídem núm. 7, a 38; ídem núm. 8, a 39,75; ídem número 9, a 39,50.

La almendra marcona, a 50 pesetas arroba, y la mallorquina escogida, a 44; azafrán, de 106 a 113 pesetas el kilo; cebada nueva, a 6,50 fanega; trigo, de 85 a 97 el hectolitro.—El Corresponsal.

Gandia (Valencia) 25.—Precios de las frutas y hortalizas en esta plaza: Pimientos verdes, a 0,25 pesetas arroba; ídem colorados, a 2; patatas blancas, a 0,75; ídem amarillas, a 1; ídem coloradas, a 1; berengenas, a 0,75; habichuelas pinet, a 1,75; ídem sin hebra, a 2,25; ídem careta, a 2,75; tomates, a 0,25; picantes, a 1,25; coles, a 2,75 docena.—El Corresponsal.

NOTICIAS

D. José Cameo sostiene interesante correspondencia con el Sr. Gasset, con motivo de los trabajos que viene haciendo para defender las cosechas de los pedriscos.

El Sr. Ministro de Agricultura ha solicitado de aquel viticultor de Carriñena informes sobre el cañón granífrugo, siendo de esperar que el Gobierno, por los medios que crea más convenientes, se ocupará de las baterías en nuestras comarcas.

D. José Cameo, Corresponsal de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES en Carriñena, ha publicado un folleto acerca de tan importantísimo problema, cuya lectura recomendamos.

El precio de dicho folleto es 50 céntimos de peseta.

Los pedidos deben dirigirse al autor.

El Presidente de la Diputación provincial de Huelva ha propuesto a la Corporación que preside, el establecimiento de una *Escuela de Copataces Agrícolas* en aquella provincia. Otras muchas Diputaciones debieran seguir su conducta.

La Diputación provincial de Zaragoza ha acordado que los Ingenieros señores Padilla y Gayán vayan a Francia a adquirir 400.000 estacas y 40.000 barbos de vides americanas, y estudien allí los adelantos de la ciencia para combatir la plaga filoxérica.

A la ida visitarán dichos Ingenieros los establecimientos vitícolas de Cataluña, y al regreso los viveros de Navarra.

Hasta la fecha está comprobada la existencia de la filoxera en los siguientes términos de la provincia de Zaragoza: Aguarón, Cosuenda, La Almuña, Luceni, Lumpizque, Pedrola, Alagón, Alcalá de Moncayo, Tarazona, Novallas, Bisimbre, Mallén, Gallur, Borja, Zaragoza y algunos otros.

En la última semana ha empezado en las huertas de Valencia y Játiva la exportación de granadas.

La cosecha valenciana no se presenta mal, así en calidad como en cantidad, resultando poco más ó menos como el año anterior.

En cambio, dicen de Elae que, debido a las sequías, la cosecha es muy reducida, la fruta pequeña, y en los árboles se ven muchas granadas abiertas.

En Tortosa también cosecha ordinaria, menos que el año anterior.

Por noticias recibidas de la embocadura del Canal Imperial, sábese que la altura de aguas del río Ebro va cada día disminuyendo, ofreciendo un poco de trabajo para suministrar el agua necesaria para riego a la extensa zona que aquí comprende.

Con la actividad ha comenzado ya en la recolección de la uva en el campo. La cosecha de la pasa, para el principal fuente de riqueza de la importante región de la Maquila, este año un tercio menos que en los años anteriores, a causa de la

falta de lluvia durante los últimos ocho meses.

Pero afortunadamente esta disminución en la cosecha ha sido compensada por el precio a que se cotiza este fruto, que no baja en la actualidad de 30 pesetas el quintal valenciano.

Si no decae este precio, cosa que no es de esperar, pues la calidad es buena y además el mercado competidor de Turquía se halla paralizado por haber sido casi nula este año la cosecha de la pasa, el negocio para estos cosecheros no será tan malo como se creía.

Como en Benisa, Gata y demás pueblos de la Marina, hay estos días inusitado movimiento entre la clase jornalera que acude en busca de trabajo, siendo muchos los que han encontrado ocupación en el corte de la uva y en la elaboración de la pasa al estilo primitivo, ó sea el de la lejía.

Con este trabajo, el del arreglo de cajas, que se hace hoy con exquisito arte, y con el embarque para el extranjero, la animación durará largo tiempo en este término, con gran contentamiento de todos.

Según escriben de Logroño, la cosecha de ciruelas llamadas *claudias*, que tan buscadas son para su exportación a París, ha resultado muy corta en los pueblos de la cuenca del Iregua, donde existen grandes plantaciones de aquel frutal.

En cambio en la ribera del Ebro está dando buenos rendimientos. Principalmente en Briones y pueblos cercanos, hacen los murcianos grandes compras que pagan a muy buenos precios, por lo que ascenderá a miles de duros el dinero que dejen en la Rioja Alta.

En Barcelona y otros puertos de Cataluña es activa la exportación de vinos blancos con destino al Río de la Plata. Cotizanse con firmeza de 10 a 12 pesos fuertes la cuarterola de 120 litros, a bordo.

La próxima cosecha de aceite será muy escasa en Navarra y Aragón, así como en la Mancha y bastantes comarcas de Andalucía.

A primeros del próximo Septiembre darán principio las obras del pantano de Barrachina (Castellón), noticia que ha causado excelente efecto en la opinión.

Escriben de Calahorra:

«La plaza de Quintiliano se ve diariamente llena de negociantes que acapan las frutas y hortalizas para su exportación a distintos puntos.

A las dos de la mañana da principio el movimiento y tráfico hasta la salida de los trenes, ascendiendo a miles de duros los frutos que se manejan en esta plaza, para antes de las nueve de la

El fruto que se exporta no solamente pertenece a Calahorra, pues de los pueblos cercanos son innumerables las cargas que tren y reducen a metálico.

La recolección de cereales va tocando a su fin y los labradores se muestran satisfechos de su rendimiento.

Los vientos presentan por ahora excelente espectáculo, lo que hace prever una buena cosecha.»

Empieza a recogerse las almendras en algunos pueblos de la provincia de Alicante, especialmente las mollaras.

De todas partes se reciben tristes impresiones e vista de la escasez de este fruto que tanto contribuye a sostener las cargas de la agricultura, y que es uno de los primeros elementos de vida de muchos pueblos.

También Francia es Italia la cosecha será en nula, y con tal motivo importantes casas especuladoras del extranjero piden noticias e informes del alcán de nuestra cosecha para entablar negocios en España.

En las cercas plazas consumidoras de Europa artículo escasea, sintiéndose con intensidad en Inglaterra, en donde están pagando precios elevados por el fruto.

En Alema hay también muchísima demanda este año, pagando algunas casas Hamburgo de 180 a 190 marcos los 100 kilos, puestos en aquella plaza.

Por la sección general de Aduanas se ha girado una orden a todas las Administraciones del ramo declarando que la elstración del alcohol extraído de las pas debe sujetarse a la tributación establecida para los fabricantes de alcoholínico.

Una importante casa de Hamburgo ha realizado en Denia algunas compras de consistencia en pasas para los mercados alemanes.

Hasta el 1 del corriente se habrán importado por el puerto de Barcelona, de Ferado Poo, 634.224 kilos de cacao, a igual período del año anterior, 5488.

El año en los arribos de nuestra colonisore las procedencias de Venezuela, enuestran la importancia de las plataones de aquella isla, por nosotros tan desquiciada.

Los recos se sostienen de 3,25 a 3,42 peseta kilogramo.

Escena de la ribera de Jalón, que este día tomado bastante agua a consecuencia de la última tronada.

Los gantes de los Sindicatos de Almos, Sbradiel, Utedo y Torres,

que toman el agua para sus acequias, están de enhorabuena.

De *La Derecha*, diario de Zaragoza: «En el correo de anoche llegó a esta capital el autor del antifiloxérico, señor Cardona, procedente de Híjar, que, como ayer dijimos, ha de hacer sus experimentos en terrenos filoxerados de Zaragoza.

El Sr. Cardona ha visitado esta mañana en la Granja a los Ingenieros Sres. Padilla y Gayán, con el fin de ponerse de acuerdo y preparar lo necesario para los ensayos que han de hacerse.

Las pruebas se llevarán a cabo tal vez mañana por la mañana, si el propietario de la finca, D. Fermín Clemente, no pone obstáculo alguno para ello.»

Los ensayos se hicieron el sábado último, pero hasta pasados quince días no se conocerán los resultados.

El establecimiento federal de ensayos de semillas de Lausanne (Suiza) llama la atención de los agricultores sobre la conveniencia de seleccionar las patatas que deben destinarse a la siembra en el mismo momento de la recolección, eligiendo al efecto los tubérculos procedentes de producción sana, abundante y rica.

Generalmente, éstos son elegidos al azar en el momento antes de la plantación, y a menudo después que el consumo y la venta han separado las mejores. Una buena parte de estos tubérculos destinados a la siembra pueden proceder de plantas poco productivas ó enfermas y perjudicar la cosecha subsiguiente por herencia de los mismos defectos.

Mr. Girard demostró que la potencia productiva es hereditaria, llegando a la siguiente conclusión: «Todo tubérculo procedente de un pie de gran producción da una cosecha abundante, é inversamente.»

Es, pues, muy conveniente escoger los tubérculos destinados a la siembra de entre los medianos que producen los pies más vigorosos de la cosecha. Esta selección debe efectuarse anualmente, ó a lo menos cada dos años.

Dicen de Granada que la cuestión referente al precio de la remolacha ha sido resuelta en términos satisfactorios.

El Gobernador, que fué elegido árbitro por los labradores y fabricantes, ha redactado un bando que ha sido aceptado por ambas partes, señalando el precio de la tonelada de remolacha de seis grados de densidad sacarina en 33 pesetas 50 céntimos.

En dicho documento consígnase la satisfacción que han dado los labradores a los fabricantes por las ofensas

Durante el mes de Julio último se exportaron por el puerto de Alicante: a Francia, 7.270.550 litros de vino; a Holanda, 82.280; a Inglaterra, 108.878; a Italia, 79.270; a Argelia, 98.200; a Cuba, 3.659; y a Puerto Rico, 3.654.

Según comunica el Alcalde de Ateca (Zaragoza), el día 16 descargaron varias tormentas en aquel término municipal, produciendo terribles daños, pues destrozaron todo lo sembrado.

Por efecto de la continua lluvia se desbordaron el Jalón y el Mambles, inundando la parte baja de la población. Las últimas noticias que han comunicado de los pueblos ribereños son alarmantes, pues los precipitados ríos siguen creyendo.

Las Autoridades han adoptado precauciones por si siguiera la crecida de ambos ríos, que amenazan inundar los pueblos de la orilla baja de la cuenca que bañan el Jalón y el Mambles.

Las pérdidas son considerables. También han descargado tormentas en Zaragoza, Ciudad Real, Molina de Aragón, Yecla y otros puntos.

La feria de Játiva ha estado muy animada. Las transacciones de ganado mular, caballo y asnal han sido numerosas, y mucho más las de ganado lanar, vacuno y de cerda, tanto en reses para la cría como para el sacrificio y consumo.

Según noticias que recibimos de los mercados de trigo, continúa dominando la firmeza de precios en la mayoría de los centros productores.

Las cebadas siguen sosteniéndose firmes en los mercados peninsulares. El maíz se halla en alza en los mercados extranjeros.

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, «Longcoit», Gunnersbury, Londres, W. Inglaterra.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 28
París a la vista..... 29 25
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 32 50
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5



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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó ocho días vista sobre Madrid.
Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve 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 precintados.

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

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



A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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



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 á los que los pidan.

EL PROGRESO AGRICOLA
CASA EDITORIAL DE RIVAS MORENO
Hileras, 8, principal.

Obras últimamente publicadas:
El cultivo del tabaco en España, por D. J. M. Priego, Ingeniero agrónomo. Precio, 2 pesetas y 2,50 certificada.
La remolacha azucarera. Su cultivo y explotación en España, por el Dr. Llorente, Catedrático de Agricultura. Precio, 3,50 y 4 pesetas.
La patata. Su cultivo y explotación en España, por D. Victoriano Odriozola, Director de la Granja experimental de Alava. Precio, 2 y 2,50 pesetas.
Cultivo del azafrán en España, por D. E. Morales Arjona, Ingeniero agrónomo. Precio, 1 y 1,50 ptas.
El aceite de oliva, por el Dr. Bizzarri; traducida del italiano y extensamente comentada por don Diego Pequeño, Catedrático del Instituto Agrícola de Alfonso XIII. Precio, 3 y 3,50 pesetas.
Plagas del campo: la langosta. Consejos prácticos para combatirla, por Rivas Moreno. Precio, 1 peseta y 1,30 certificada.
Los abonos, por el Dr. Llorente, Catedrático de Agricultura. Obra declarada de mérito á propuesta del Consejo de Instrucción pública, y premiada con medalla de oro de primera clase en la Feria-concurso Agrícola de Barcelona. Precio, 6 pesetas y 6,50 certificada.
El ganado lanar, por Moyano. Precio, 3 pesetas.
El ganado agrícola y su explotación, por el Sr. Priego, Ingeniero agrónomo. Precio, 3 pesetas.
La reforma de las leyes provincial y municipal, por Rivas Moreno. Precio, 1 peseta y 1,50.
El ganado vacuno, por Pizarro, Catedrático de Veterinaria de León. Precio, 4 pesetas.
Cartilla Agrícola. Precio, 0,50 pesetas.
Ganadería, por Columela. Precio, 2 pesetas.
Biblioteca clásica del avicultor: Las aves de corral, por Columela. Precio, 1,50 pesetas.
Biblioteca clásica del arboricultor.—Volumen I. *El cultivo de los árboles frutales*, por Abu Zacarias, prólogo de D. Z. Espejo. Precio, 2 pesetas.
Advertencia. Todos los pedidos de libros deben dirigirse á los libreros de Madrid Sres. Fe ó Suárez, pues la Administración de EL PROGRESO AGRICOLA es extraña á los asuntos de la casa editorial.

A LOS VINICULTORES

En la segunda quincena de este mes se pondrá á la venta la célebre obra de Ottavi sobre elaboración de vinos tintos y blancos.
Rogamos á los vinicultores que tienen pedidos ejemplares, que remitan su importe al Administrador de la casa editorial de Rivas Moreno.

SERRERIAS MECANICAS 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 Peña, de Gurendez (Álava).

COGNACS SUPERFINOS
GRANDES DESTILERIAS 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 85 pesetas los 100 kilos, en partida de 1.000 kilos en adelante, á 85 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 Rochet*.—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 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

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, anisados, coñacs, rhum, Ginebra y Holanda, marrasquino, Chartreuse, como el legítimo Anís del Mono, Ojén, Bitter, Ron escarchado, Anís escarchado, 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.

VENTA

Se venden dos tinos de roble viejo, nuevos y muy bien contruidos, de 700 cántaras de elaboración.
Igualmente nueve cubas, también de roble, siete de cubida 500 cántaras y dos de 140.
Para informes dirigirse
BILBAO.—Artecalle, núm. 18, tienda

PARA LA VENDIMIA

TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para sustituir el yeso en la vendimia; aumenta la riqueza alcohólica de los vinos, facilita la clarificación, les comunica finura y color brillante, evitando que se tuerzan ó alteren.
13 ptas. kilo para 400 arrobas con descuentos.
Corrección de vinos agrios, turbios, de vinos que cubren al aire, etc.; consultas y análisis. Diríjanse con sello á F. MONTERO, en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).
Depósito en Madrid: SRES. VIA Y COMPAÑIA, Imperial, 9 y 11, droguería.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

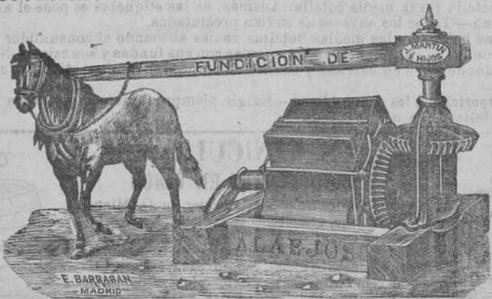
DE **ALBERTO AHLES & C.^{IE}**
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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, flojera, 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 ALAEJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce forostoro, 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 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 ALAMBIQUES para destilación intermitente
APARATOS DE RECTIFICACION
DEROY FILS AINÉ
Constructor, 71 à 77 rue du Théâtre, Paris
GUÍA PRACTICA del Destilador de Cognac, Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc. y CATALOGO GENERAL enviados gratis. Se corrige en Cataluña.

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H.^{NOS} - CONSTRUCTORES SAN PACIANO, 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 tártaros. 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, licores, 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.

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 correspondencias 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 vinicultores recomiendan el empleo del
FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO
EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO
Privilegio HUGOUNENQ. Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º da al vino un color de brillo intenso; 5.º lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfataje clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los vinicultores, que no desprecian 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 representaciones con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emballanc, 3, Valencia, Agente general en España.

FUNDICIÓN DE HIERRO COLADO Y BRONCE

TALLERES DE CONSTRUCCIONES MECANICAS
APOLINAR ARRIETA
PAMPLONA



Especialidad en prensas para la uva. Más de 2.800 vendidas. Sin rival sistema americano. Son las más modernas, sólidas, baratas y de extraordinaria presión. Nueve tamaños con garantía por varios años.

Bombas, pisadoras, husillos, prensas para oliva, manzana y tártaro, mangueros, etc., etc. Arados, limpias, trillos, norias de rosario (el mejor sistema) y toda clase de maquinaria agrícola.

Instalación completa de fábricas de chocolate, molinos y panaderías.

Fundición de columnas para edificios y palomillas para la luz eléctrica y toda clase de piezas.

Prensa para uva. Sin rival sistema americano. Pídanse el Catálogo.

SE ENVÍAN CATÁLOGOS PLANOS Y PRESUPUESTOS

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 quieran 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 Nitrito 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

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

MAQUINARIA

PARA LA MOLIEDA DE LA ACEITUNA
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA
Sistema SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capas. 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

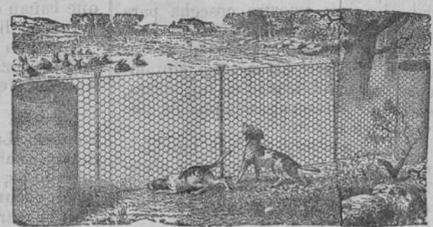
MARCELINO SALVATELLA

ORTOSA

Taller de máquinas

ENREJADOS DE ALAMBRE

para todo género de aplicaciones



Francisco Rivère

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.

Negociante que visita el comercio de vinos alsacianos-loreneses desea

REPRESENTACIÓN

de buenas casas para la exportación de uvas de España á Alsacia-Lorena y Alemania.

Escribir con las cifras F. 2.178, en Haasenteim et Vogler, A. G., Strasbourg (Alsacia).

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 fécos 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.^{IE}
HARO (RIOJA)
SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) Y HUÉLVA (ANDALUCÍA)
VENTA Y AQUILAR DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA
Depositarlos exclusivos para España de los productos enológicos
OLARIPANTES, ANTIEMBRUJADOS, REGENERADORES
ROUILLON de París
Duración de todas las enfermedades de los vinos

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, 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.

AMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Comarcas Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN DE FRUTALES DE TODAS CLASES los más superiores nuevos que en España se conocen.

ÁRBORESMADERABLES, DE PASEO Y D. ADORNO
PLANTAS DE JARDINERÍA

VDES AMERICANAS

Grandes extensiones de Estacas y Barbados de las especies más acreditadas por su resistencia á la filoxera y á la clorosis. Con las plantas de esta casa ofrece, puede verificarse la sustitución con todas las seguridades de éxito, en cualquiera de los terrenos y en toda Europa y cultivos.

MAGNÍFICA CECCIÓN DE INJERTOS PARA E. Y ABORACIÓN DE VINO de uva de mesa y de uva de mesa, especialmente de Orleans, de absoluta calidad. SEMILLAS de todas clases de flores, hortalizas y plantas forrajeras.

CEALES DE GRAN RENDIMIENTO

Se envían los catálogos especiales de precios corrientes de cada uno gratis por el correo á quien los pida.