

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XVIII

Miércoles 18 de Septiembre de 1895

NÚM. 1706

INSTRUCCIONES PRÁCTICAS

para la buena elaboración de los vinos de este país, adaptadas á las nuevas exigencias del mercado en el día de hoy (1).

El comercio del vino, como todo comercio en general, ha tenido sus evoluciones y sus fases, de las que provienen siempre nuevas y encontradas exigencias que han cambiado por completo la forma de la producción del mercado vinícola.

Nuestros padres cultivaban la viña y elaboraban el vino al uso y costumbre de su tiempo, para expedirlo exclusivamente á nuestras posesiones americanas, en particular á las islas de Cuba y Puerto Rico. En la época actual ya llamamos rutinarios á aquellos procedimientos, debido á que ya no van en su totalidad nuestros caldos á las Antillas, sino á los mercados europeos sobre todo, que nos los aceptan ventajosamente.

Hoy por hoy nos hallamos en el caso de dar salida á nuestros vinos, si no á un valor subido, al menos á un precio remuneratorio de los cuantiosos gastos que ocasiona el cultivo de la vid, y no hay más que sujetarnos, si no de grado por fuerza, á las exigencias del consumo europeo, que por otra parte beneficia el vino bajo todos conceptos. Por esto hemos creído muy del caso, aleccionados por la experiencia en el laboreo y comercio de los vinos, la publicación de estas *Instrucciones* en periódicos y folletos para que lleguen al conocimiento de nuestros viticultores y practiquen con entera confianza cuanto en ellas se indica, en la seguridad de verse recompensados si al pie de la letra lo verifican.

Los vinos de nuestras comarcas son aceptados y aun buscados por el mercado y para el consumo de hoy bajo tres tipos, á que llamaremos clases, á saber:

1.º Vino blanco, lo más blanco posible, obtenido de uvas blancas tan sólo, y por el procedimiento conocido por el de *vi verge*.

2.º Vino rosado, procedente de uvas negras y fabricado como el blanco anterior; y

3.º Vino tinto, de uvas negras, pero sin la raspa ó *rapa* y elaborado como diremos luego.

La base sobre la que descansa la buena elaboración del vino es la limpieza, llevada á cabo en su mayor grado de perfección, de los lagares, toneles, cubas, portaderas y demás utensilios propios á contener y trasvasar mostos, y el elemento único para practicarlos es el agua, caliente si se quiere en un principio, pero fresca y natural después. Esto se comprende tratándose de envases y utensilios en buen estado, sin el menor resabio de maleamiento y que huelan bien; que si están afectados en lo más mínimo por la acetificación, *agres*, ó han contenido vinos enfermos de *escaladura*, *picat*, *rosell*, *florit*, etc., para éstos hay que acudir por necesidad á lejía de sosa, al ácido sulfúrico y á otras drogas, sin descuidar últimamente el lavado con agua natural frotañoles con cepillos ásperos ó con otros intermedios similares á fin de alejar de los mismos todo germen que pudiese alterar la natural fermentación y toda materia putrescible.

Para que los vinos sean más sanos y se conserven todo el tiempo que se quiera, procurese vendimiar tan pronto la uva esté sensiblemente madura y nada más; de este modo contienen más ácido tártrico natural y son más frutuosos.

Debe proibirse por completo la práctica de tantos años arraigada de azufre con pajuelas, *sofrins* y *ensofradas*. Las cubas y toneles destinados á contener los vinos rosados y los tintos antes de colocar en tales envases los mostos; después de extraídos ya pueden azufrarse para la mejor conservación de dichos envases, pues al quemar azufre dentro de los envases se produce el gas ácido sulfuroso, que es el decolorante por excelencia de todas las substancias orgánicas. No hay duda que con tal operación se logra tan sólo destruir el rojo vivo de los vinos co-

lorados, una de las cualidades que los avaloran, y por otra parte no puede el tal gas destruir los micro-organismos capaces de iniciar una fermentación pútrida por no existir éstos desde el momento que se ha practicado con anterioridad y bien el limpieje con agua, como hemos dicho hace poco.

Por lo que acabamos de mencionar se comprende que será muy conveniente y hasta necesario el azufre con buena mano las cubas y toneles en el acto de llenarles de vino blanco, por lo mismo que se le estima su completa decoloración y evita el pequeño tinte que podría adquirir del mismo envase. Hay más aún: el ácido sulfuroso producido entorpece algún tanto la natural fermentación del mosto, con lo que se logra que al trasvasarlo á otras cubas continúe ésta dentro un medio más limpio y de consiguiente más propio para desarrollarse debidamente.

En el vino tinto propiamente dicho debemos evitar la natural aspereza que le da nuestro terreno, y para lograrlo aconsejamos separar, por el sencillo medio que saben los braceros del campo, la raspa ó *rapa* tirándola antes de entrar las uvas en el lagar. De no practicar esto, el vino sale grueso, oscuro y nada á propósito para ser admitido en los mercados de hoy, lo que no sucede con nuestra indicación, que lo produce fino, transparente y jugoso. Aquí viene de molde, hablando de vinos tintos, el atacar y destruir la pernicioso costumbre (desarraigada ya en gran parte) de retener el vino con su natural despojo mucho tiempo dentro del lagar, y aun éste cerrado herméticamente con lodo cementoso ó calceareo. Esto es lo más absurdo y lo más peligroso que puede darse tratándose de elaborar un buen vino, porque al desarrollarse la primera fermentación, llamada tumultuosa, se producen infinidad de gases, que no es de este momento el detallar porque traspasaríamos los límites que nos hemos impuesto, los cuales por sucesivas reacciones entre sí dan lugar al nacimiento de otros cuerpos, algunos de ellos deletéreos y que han de formar parte ó morir en el seno del mosto, lo que da lugar á un sinnúmero de enfermedades, conocidas unas y por conocer otras, que amenazan constantemente la estabilidad y bonificación de los caldos por durante su existencia. Para obviar estos graves inconvenientes y cortar el mal de raíz, déjese siempre el lagar abierto, como más mejor, y obsérvese el momento en que hallándose en plena fermentación empieza á bajar la masa; entonces es ocasión de ponerlo á las cubas para obtener el vino apetecido. No es posible fijar el tiempo de permanencia en el lagar porque hay mostos más ó menos dispuestos á fermentar. Generalmente, de los cuatro á los seis días acontece la ocasión de trasladarlo.

Por último, téngase bien presente que los vinos prensados deben por de pronto colocarse aparte para que se depuren algún tanto y á la primera trasvasación del mosto, si es bien limpio, se les podrá añadir á la masa total, ó bien repartirlo entre las cubas y envases equitativamente. Es una práctica detestable el aprovechar el vino de la segunda prensada, *re-prensado*; este debe dejarse para darlo á la destilación, *olla del esperit de vi*, para que no dé mal gusto al vino sano y limpio.

Hagan nuestros viticultores cuanto llevamos apuntado en estas *Instrucciones* y á buen seguro que, en los próximos mercados europeos, darán salida á sus caldos y no tendrán que aceptar las ruinosas ofertas que puede hacerles el comercio de Ultramar.

J. FOIX.

LOS VINOS de la próxima cosecha

El Sr. D. Víctor C. Manso de Zúñiga, muy inteligente Director de la Estación Enológica de Haro, da los siguientes consejos, á fin de que los nuevos caldos no sufran las alteraciones que tantos perjuicios irrojan al viticultor:

«La invasión que han sufrido los viñedos de esta localidad, del oídium y mildiu, en primer término, nos autoriza á temer por la calidad de los mostos, si

nuestros cosecheros no se previenen contra las malas fermentaciones, que son la consecuencia lógica de trabajar con malos frutos. Es sabido que estas enfermedades alteran la composición del fruto, y, por lo tanto, el zumo ó mosto se presta á fermentaciones secundarias que descomponen el caldo.

El fruto se altera, no sólo en su composición química, sino en la relación que guardan sus elementos; así, por ejemplo, en los ataques de *Brown-Rot* parte del grano se disea, alterándose la proporción entre el raspón y los frutos que éste hubiese sustentado en su estado normal, y la vendimia, desequilibrada bajo este punto de vista, ofrece mostos imperfectos. Por otra parte, los granos desecados llevan elementos morbosos, que no se separan, y van á la tina ó vasija de fermentación, donde ejercen su influencia.

La acidez de los caldos mildiosos es mayor que la de los producidos por uvas sanas.

Los efectos causados por el mildiu variarán según la forma del ataque, que puede dirigirse sobre la hoja, al grano en su primer periodo, denominándose la enfermedad *Rot-gris* ó *Soft-Rot*, ó al mismo poco antes de comenzar el enverado del fruto, y se llama en tal caso *Brown-Rot*. Estas son las formas que toma el mal, y por los caracteres que ofrecen las hojas y el fruto de las plantas estudiadas en estos viñedos, la enfermedad que sufren es la última de las citadas más arriba; por ello sólo me ocupó de los daños que ésta puede causar.

Ahora bien; ¿qué marcha se ha de llevar en la elaboración de los caldos de la próxima cosecha? Un minucioso espurgo de la cosecha se impone, por las razones apuntadas; pero como no se puede llevar hasta donde convendría, por su excesivo coste, aconsejamos quitar el raspón total ó parcialmente, para quitar gérmenes perjudiciales adheridos á él.

No olviden nuestros viticultores que el desraspado aumenta la acidez del producto, que no será pequeña efecto de la enfermedad, por lo que hay que obrar con prudencia en ciertas zonas de esta región. Obrando con cautela separaremos una causa de futuras alteraciones del caldo, al propio tiempo que aquél no dará ó cederá al mosto ciertos principios amargos de pésimo paladar.

Ahora, más que nunca, debe proibirse la maceración prolongada, que tantos daños causó el año 1893 en las localidades que siguen tan viciosa práctica. Procúrese activar la primera fermentación, para hacer la saca ó dar tapón á la mayor brevedad, pues el mosto se halla en contacto de materias más adecuadas para formar una *suegra* que una madre.

La aplicación de los fermentos seleccionados estaría muy en su lugar para la elaboración de los productos del año, pero su costo elevado limitará seguramente su utilización.

El azucarado del zumo de la uva en unos casos, y el enyeda en otros, podían ser medios prácticos para elaborar los caldos de uvas mildiosas (aplicados con prudencia); pero razones fáciles de comprender nos ahorran entrar en más detalles.

Tratándose de vinos de cuerpo, se aconseja airearlos, una vez que terminaron la fermentación, con el fin de ayudarles á su fermentación.

El procurar, por cuantos medios estén en mano del viticultor, el pronto aclaro del mosto, separándolo de los depósitos formados, y posteriormente el trasiego ó trasiego, la clarificación con *substancias de composición conocida*, sin fiarse de productos pomposamente anunciados, el azufrado con el bisulfito de calcio ó la pajuela, he aquí los medios de obtener y conservar los vinos procedentes de uvas peronosporadas.»

CONTRA LOS ALCOHOLES de orujo

El Sr. D. Mariano Arcillero, digno presidente de la Junta de defensa de Cariñena, nos participa por medio de carta, fecha 5 del actual, que los representantes de los pueblos que constituyen aquel campo, penetrados de que la destilación de

los residuos de la uva ocasiona graves perjuicios á los cosecheros, y contribuye á la mayor intensidad de la crisis que la vinicultura atraviesa, acordaron unánimemente, en sesión celebrada el citado día, lo siguiente:

1.º Declarar la imperiosa necesidad que existe de impedir á toda costa que el orujo de la próxima vendimia se ceda á los fabricantes de alcohol, bajo precio ni pretexto alguno, evitando de esta suerte que la materia relacionada sea sometida á la destilación.

2.º Que los señores representantes de los pueblos recaben, á ser posible, de los cosecheros, compromisos formales que tiendan á la realización de lo anteriormente expuesto, y comparezcan nuevamente en Cariñena, el día 22 del actual, á las nueve de su mañana, para ultimar en definitiva tan importante asunto.

Y 3.º Que se comuniquen estos acuerdos á las Juntas de defensa de los intereses agrícolas establecidas en esta provincia, haciéndolos además públicos por medio de la prensa.

Tenemos mucho gusto en acceder al ruego del Sr. Arcillero, haciendo públicas las determinaciones de los celosos representantes de los intereses agrícolas del campo de Cariñena.

Es de esperar que las demás Juntas de defensa acepten el acuerdo de la de Cariñena. Por de pronto, ya sabemos que la de Ateca ha convocado á una reunión, que se habrá celebrado ayer, con objeto de secundar el movimiento contra los alcoholes de orujo.

LOS MERCADOS DE VINOS en el Reino Unido

Continúa la calma en el mercado de vinos y espíritus en todo el Reino Unido. Únicamente en vinos ligeros, como propios de la estación, se hacen algunas transacciones, y aun éstas de poca importancia. En la última semana se ha verificado la venta pública, oportunamente anunciada en estos *Boletines*, y en la que los corretores Sres. Southard y Compañía han puesto á la venta varios lotes de vino de Jerez y de Oporto, cognac de Egipto, de Chipre y de Francia, y vino Californiano, imitación Oporto, con algunas partidas en botellas de clarete de Burdeos, Oporto y Mosela. Los vinos de California, imitación Oporto, eran de confección bastante defectuosa, é indudablemente inferiores á las mistelas negras de Tarragona, que se presentan en este mercado; tienen una fuerza alcohólica de 34,5º Sikes, ó sean unos 20º centesimales, con un olor muy pronunciado al alcohol añadido, y algo fétido, sabor dulzarrón al principio y acre al final, como de melaza quemada. Constitúan la partida 35 cuarterolas, que alcanzaron en la subasta un precio de 2 chelines por galón, el cual seguramente no es remunerador para el cosechero californiano, pues la partida fué retirada de la venta al ver que no conseguía tipo más alto.

Los demás lotes se cotizaron á los tipos siguientes:

15 botas y 12 medias de amontillado viejo, fuerza alcohólica inferior á 17º, realizadas á razón de 23 y 24 libras esterlinas por bota; 7 botas Jerez viejo, de graduación superior á 17º, vendidas á 10 y 10,50 ídem id.; 1 bota y 4 medias amontillado, realizadas á 30 y 31 ídem id.; 4 botas Jerez pálido, graduación superior á 17º, á 17 ídem id.; 8 cuarteras Jerez pálido fino, fuerza superior á 17º, á 21 ídem id.; 8 cuarteras amontillado, graduación inferior á 17º, á 27 ídem id.; 8 cuarteras palo cortado, fuerza superior á 17º, á 31 ídem id.; 3 botas y 6 medias oloroso viejo, graduación superior á 17º, á 33 ídem id.; 2 botas y 2 medias amoroso viejo, fuerza alcohólica superior á 17º, á 15 ídem id.; 2 botas Jerez pálido, fuerza alcohólica superior á 17º, á 28 libras esterlinas por bota; 9 medias Jerez dorado, muy seco, graduación inferior á 17º, á 30 ídem id.; 1 bota solera, fuerza alcohólica superior á 17º, á 24 ídem id.; 3 botas amoroso, graduación superior á 17º, á 30 ídem id.; 1 bota solera amontillado, fuerza alcohólica superior á 17º, á 34 ídem id.; 4 medias so-

lera amontillado, muy viejo, graduación superior á 17º, á 35 y 36 ídem id.; 1 bota Carrascal seco, de 1882, de fuerza alcohólica superior á 17º, á 18,50 ídem id.; 4 botas Jerez corriente, graduación inferior á 17º, á 6,50 ídem id.; 4 botas Jerez pasto, fuerza inferior á 17º, á 6,50 ídem id.; 2 botas Jerez común, fuerza alcohólica de 17º, á 5,75 ídem id.; 39 medias Jerez dorado pálido, graduación inferior á 17º, á 7,75 ídem id.; 6 medias Jerez dulce, graduación inferior á 17º, á 8 ídem id.; 2 cuarteras solera fina, fuerza alcohólica superior á 17º, á razón de 13,50 ídem id.; 1 cuarta Macharnudo, graduación superior á 17º, á 19 ídem id.; 7 medias solera fina de 22º, fuerza alcohólica, á 8,75 ídem id.; 3 botas Jerez fino, graduación inferior á 17º, á 8,50 ídem id.; 10 bordelesas de cognac egipcio extra, de puro alcohol de uva, cotizadas á 2 chelines y 11 peniques por galón; 13 bordelesas y 10 medias de cognac de la misma procedencia, á 2 chelines 10 peniques y 2 con 11 por galón; 5 bocoyes de cognac de Chipre, realizados al tipo de 1 chelin por galón; 24 medias bordelesas de cognac francés, vendidas á 1 chelin y 4 peniques por galón; 11 bordelesas de cognac francés, buena calidad, á 2 chelines con 4 peniques y 2 con 5 por galón; 10 bordelesas cognac francés, diferente marca del anterior, alcanzaron solamente 1 chelin por galón, siendo retiradas de la venta por no convenir tal precio.

Diferentes lotes de Oporto legítimo se han realizado á 13,50, 14, 15, 16 y 16,50 libras esterlinas por pipa.

V. VERA Y LÓPEZ.

Londres 16 de Septiembre de 1895.

LOS LABRADORES del partido de Alcalá

Por iniciativa de varios agricultores de Daganzo, Cobena y Meco y del gremio de labradores de Alcalá de Henares, Sociedad que, merced á su sabia organización, á la honradez con que es administrada y á la buena voluntad de sus individuos, vive vida próspera y beneficiosa para los que cultivan los fértiles campos complutenses, se celebró el día 10 la reunión que habíamos anunciado en los salones de la Casa Ayuntamiento de aquella ciudad para tratar de asuntos interesantes á la clase agrícola.

Con una puntualidad á que no nos tienen acostumbrados los miembros de nuestras altas asambleas deliberantes, á la hora de la cita, que era la de las doce del día, fueron penetrando en la hermosa sala de sesiones del Municipio de Alcalá como unos doscientos hombres de faz morena y manos curtidas por el trabajo al aire libre y al sol sobrado caliente que baña las llanuras de Castilla la Nueva y en la tenue peculiar al moderno propietario castellano.

Ocupó la presidencia el Sr. D. Tomás Vega, y los demás sillones en torno de la mesa, los Sres. D. Agustín Godín, D. Antonio Sanz, D. Tomás Merino, D. Manuel Mateo y D. Andrés Rosado, Secretario del susodicho gremio de labradores.

La sesión comenzó por la lectura del oficio en que el gobernador autoriza la celebración de la reunión, y siguió la de las adhesiones al pensamiento expuesto en la carta particular dirigida por los iniciadores á sus compañeros en el cultivo de la tierra.

Los pueblos por escrito adheridos á la idea determinante de la Junta, y en ella personalmente representados, fueron los de Alcalá, Ajalvir, Aljete, Anchuelo, Valdeolmos, Loeches, Camarma, Camporreal, Canillejas, Corpas, Coslada, Daganzo, Fresno, Fuente el Saz, Meco, Olmeda, Oruzco, Pezuñuela de las Torres, Ribatejada, Santorcaz, San Fernando de Jarama, Santos de la Humosa, Torrejón de Ardoz, Valdilecha, Vallecas, Villalvilla y Villar del Olmo. De otros varios dijo el Presidente que habían hecho constar su adhesión de palabra.

El Presidente expuso á grandes rasgos los motivos del acto que se realizaba, y después de encarecer la necesidad de prescindir en absoluto de la política en el examen y discusión de las cuestiones que iban á ser sometidas á la deliberación y acuerdo de los concurrentes, dió la palabra al

(1) Nuestro ilustrado Corresponsal en Vendrell, Sr. D. Jaime Foix, nos ha favorecido con este trabajo. — (Nota de la Redacción.)

Sr. Godín, para que más por extenso que él, pusiera de manifiesto los medios que los que habían tomado la iniciativa de la reunión creían adecuados para aliviar los males que afligen a la agricultura.

Y de unos y otros hizo exposición, por lo sentida y sincera, elocuente, el señor Godín.

Respondiendo á la recomendación del Presidente, declaró no haber obedecido los proponentes á fin alguno político, sino al de procurar la unión de los agricultores para la defensa de sus intereses.

Y para facilitar la traducción en hecho de aspiración tan legítima, propuso el nombramiento de una Junta, en cuya composición entraran tantos individuos como pueblos estaban representados en la reunión, y fijaran las bases para el establecimiento de una Cámara agrícola.

Concedido por la Asamblea un voto de confianza para continuar en el ejercicio de sus funciones como propietaria á la Junta directiva interina, el Presidente Sr. Vega invitó á los presentes á que emitieran su opinión sobre lo propuesto por el Sr. Godín, y se entabló amplia discusión, en la que intervinieron, aunque conformes en la necesidad de agruparse, disintiendo en punto al orden del debate y á la manera de asociarse, los Sres. Saldaña, Puerta, Vega, Merino, Godín, Pascual, de Francisco y otros.

Por aclamación acordaron la constitución de una Cámara agrícola, así como el establecimiento de un Banco agrícola.

Con aquel objeto se celebrará nueva reunión el día 25 del corriente mes, á la que concurrirá un individuo de cada pueblo debidamente autorizado para formar la Junta directiva y que ésta redacte el reglamento por que haya de regirse la Cámara agrícola del partido de Alcalá de Henares.

Felicitemos al Sr. D. Tomás de la Vega y demás iniciadores de tan plausible y necesario proyecto.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Villaharta (Córdoba) 16.—Este año no tenemos vendimia, porque la formidable invasión de mildiu destruyó por completo las uvas.

Los olivos tienen bastante fruto, esperando buena cosecha de aceite.

Precios: Trigo, de 30 á 36 reales fanega; cebada, de 18 á 20; avena, de 14 á 16; habas, á 27; garbanzos, de 50 á 80; lana negra sucia, á 41 reales arroba; ovejas, de 30 á 40 cada cabeza; carneros, de 50 á 60.—*N.*

Guadalcanal (Sevilla) 15.—El mildiu se desarrolló mucho, especialmente en los viñedos no rociados con el caldo bordelés. Los olivos tienen bastante fruto. La cosecha de cereales fué mala.

Precios: Trigo, á 34 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 20; avena, á 16; maíz, á 40; garbanzos, á 100; habas, á 30; aceite, á 38 reales arroba con tendencia al alza.—*El Corresponsal.*

Jerez de la Frontera (Cádiz) 16.—Confirmo en un todo los informes que le comunicó en mis anteriores cartas sobre la cosecha de vino. El mildiu y otras plagas son las causas de la corta producción. Los precios han mejorado, pagándose más las uvas y los mostos que el año pasado, pero no llenan los deseos del viticultor, porque se ha cogido poco.

Las uvas *palominos* de viñas de fuera se han cotizado á 5 reales arroba y las de Pedro Ximénez á 6. Las partidas de mosto que se han ajustado á la piqueta han alcanzado el precio de 23,50 duros.

Sigue sin variación el mercado de cereales.—*R.*

Begíjar (Jaén) 15.—Tenemos á la vista una gran cosecha de aceite, y lo mismo ocurre en casi todos los pueblos de la provincia.

La cosecha de cereales ha sido regular. Precios: Aceite, á 34 reales arroba; trigo, á 32 reales fanega; cebada, á 18; habas, á 24; yeros, á 28; garbanzos, á 60.

De Jaén me dicen que el trigo se vende á 31 reales fanega, precio ruinoso.—*El Corresponsal.*

Condado de Niebla (Huelva) 15.—Después de un mes de Agosto de vientos de Levante, con unos calores asfixiantes que nos tenían la uva comprimida, verde y casi seca, se nos han venido unas tormentas de agua y tiempo vario que han operado un movimiento de desarrollo tan violento que se nos ha rajado mucha parte de la uva; lo que ocasionará mucho perjuicio por no estar en condiciones para cortar y pisarla.

Se cree que se podrá alguna, y en particular la atacada del oidium, esté ó no azufrada. Esto, después de una corta, muy corta cosecha, afecta en sumo grado lo mismo á los viticultores que á los vinicultores.

Se ha producido alguna alarma y subido algo los precios de las pocas existencias que quedan de vinos de la cosecha anterior.

Un pobre señor de Bollulles, que por capricho compró de 800 á 1.000 pipas de vinos, lo ha beneficiado y hoy estima más de una peseta de utilidad.

Un Sr. D. Luciano Duolou, que tiene bodegas de gran extracción en La Palma, ha remitido á Francia algunos miles de pipas de vinos rebajados á 8 y 9, y los ofrece con esta graduación á los extractores de la provincia de Cádiz.

Para Jerez son escasas las operaciones de vinos de color con cocido, limitándose á 10, 20 ó 30 pipas (de 516 litros) y precios ruinosos.

Lo que más interés tiene son los vinagres, que se hacen vendidas continuas á precios desde 10 hasta 25 reales arroba.

Para la vendimia próxima hay poqui-

sima animación por lo exigua que se presenta, la escasez de metálico de los compradores y el abatimiento del negocio.

Agricultores, arboricultores, viticultores y vinicultores, están todos en ruina, sin poder pagar sus contribuciones y otros enormes impuestos que pesan sobre el propietario y el industrial... Hay además una epidemia de calenturas que asusta, y más al ver que son la mayor parte hijas de la miseria que reina en todos estos pueblos.

Los cereales, como no hay, no se hacen operaciones. Se recolecta el maíz y se paga de 30 á 32 reales fanega.

Se recolectará (si no hay contratiempo) una media cosecha de aceituna.—*X.*

Montilla (Córdoba) 16.—Precios corrientes: Trigo, de 30 á 34 reales fanega; cebada, de 18 á 20; escaña, á 16; habas, á 26; alpiste, á 40; garbanzos, de 50 á 60; aceite, á 33 reales arroba; vinos, de 30 ídem en adelante.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Caspe (Zaragoza) 15.—La cosecha de cereales ha sido mala, por la prolongada sequía; en el monte nada se ha cogido, y en la huerta no ha llegado á mediana. El trigo se vende de 28 á 30 pesetas cahiz, y la cebada á 15.

Ultimamente ha llovido y algunos agricultores se disponen á sembrar. Las cosechas de judías, patatas y frutas han sido abundantes, pagándose las segundas á 60 céntimos de pesetas la arroba.

Regular el estado del olivar.—*El Corresponsal.*

El Frasno (Zaragoza) 14.—Se han agotado las existencias de vinos, y como las viñas tienen poco fruto, hay esperanzas de que los nuevos caídos se vendan á precios regulares.

Los olivos están buenos y medianas las hortalizas por la sequía. La cosecha de cereales ha sido buena.

Precios: Trigo, á 28 pesetas cahiz; centeno, á 16; cebada, á 15; lentejas, á 16; aceite, á 12 arroba.—*El Corresponsal.*

Huesca 15.—Los pedricos han mermado mucho la cosecha de vino en la provincia; pueblos hay (Ayerbe y otros que pudiera citar), en los que no ha quedado nada.

La sequía también ha contribuido en no pequeña parte al déficit que lamentamos, y gracias á que al fin ha llovido.

Por la corta cosecha, y por las noticias que se reciben sobre la vendimia de Francia, ha subido algo el precio de los vinos. Las buenas clases del Somontano se pagan hasta 16, 17 y 18 pesetas el nietro (160 litros).

El olivo ha perdido mucho fruto por la sequía; pero el que conserva dice adquire gran desarrollo después del temporal de aguas.

En Agosto último se exportaron de esta plaza 1.025 pipas de vino, 13 vagones de trigo y uno de cebada.—*Un Subscriptor.*

Calatayud (Zaragoza) 15.—Han tomado algo de precios los vinos, en particular los destinados á destilar, y la causa ha sido únicamente el recargo reciente, hecho, con mucho acierto, por el Sr. Ministro de Hacienda á los alcoholes industriales, ó sea los procedentes de las melazas de las fábricas de azúcar, á los que se atribuye la causa de la depreciación de los alcoholes de vino y de orujo en los mercados.

Si dichos alcoholes de melazas pagaran las 37,50 pesetas por hectolitro, no burlando á la Hacienda como se cree empiezan á hacerlo, casi con seguridad conoceríamos los precios de los vinos para la destilación de 11 á 12 pesetas alquez puesto en fábrica; pero, como se dice generalmente «hecha la ley puesta la trampa», se cree que se vende hoy alcohol de esa clase como procedente de los vinos, atribuyéndolo á eso los fabricantes la paralización que hoy observamos en los mercados que tienen tendencia á la baja.

A esa causa y no á los alcoholes de orujo, como atribuyen algunos por no estar al tanto de los precios, indudablemente es por lo que nuestros vinos no valen algo más; las clases que más suponen de fabricación son los alcoholes de melazas y antillanos; de éstos hay fábrica que elaborará cerca de 1.000 bocoyes, mientras que los de orujo necesitan más de treinta fabricantes para juntar esa cantidad.

A los establecimientos de comercio les sucede que necesitan tener géneros de varias clases y precios para su mejor despacho de unos y otros, máxime si en una misma población hay varias casas, porque si alguno quiere vender sólo lo bueno y más caro, es el que menos trabaja y los otros venden más; así sucedería á los fabricantes de alcoholes; teniendo de vino y orujo venderemos, bien ó mal; pero si queremos solamente el de vino, como quiera que hay que competir con las otras clases, nos sucedería lo mismo que al comerciante de géneros buenos, que vendería menos que los otros, y eso sería en perjuicio de todos los labradores, fabricantes y cuantos dependen del gran movimiento que las brisas dan en las comarcas de producción.

El no trabajar las brisas en Aragón y en otras comarcas si redundaría en beneficio de los últimos y de los fabricantes de melazas, porque éstos venderían más caros sus productos, y sería, como es natural, con perjuicio de los pueblos que no las cedieran.—*R. E.*

De Castilla la Nueva

Quintanar de la Orden (Toledo) 15.—Continúa encalmadísimo este mercado, pudiendo decirse que no se hacen transacciones. Los precios á que se pagan los frutos son muy ruinosos. El candel, á 31 reales fanega; jeja, á 29; centeno, á 18; cebada, á 16; anís, á 74; cominos, á 50; azafrán, á 100 reales la libra; vino tinto, á 4 reales arroba, sin salida, y con grandes existencias.

La cosecha de uva promete ser regular. La falta de ventas, los bajos precios, las contribuciones, los consumos y los préstamos usurarios, van arruinando al país; así es que los capitales van desapareciendo. Si pronto no se pone remedio, prohibiendo la importación de cereales extranjeros, y dictando otras medidas en auxilio de la agricultura, España se hundirá por completo.

Para compras y ventas dirigirse á los Sres. Vinda é hijos de D. J. Justo Sanchez.—*Un Subscriptor.*

Valdepeñas (Ciudad Real) 15.—Sigue animada la extracción de vinos.

Precios corrientes: Vinos tintos y blancos del 93, de 10 á 12 reales arroba; ídem tintos nuevos, de 9 á 11; ídem blancos ídem, de 9 á 10; aguardientes anisados de 26, á 34; alcohol, de 40 á 60; aceite, á 36; lana blanca, á 50; ídem negra, á 45; patatas, á 4; candel, de 30 á 32 reales fanega; cebada, de 16 á 17; jeja, á 30; azafrán, de 140 á 144 reales la libra.

Para compras y ventas dirigirse á don Carmelo Vasco Gallego.—*El Corresponsal.*

Alcoer (Guadalajara) 16.—Las lluvias han beneficiado mucho á las cosechas pendientes. Las viñas están hermosas, y con bastante fruto, y los olivos darán también buen rendimiento, si bien no tanto como se esperaba.

La cosecha de cereales ha sido inferior á la del año pasado.

Precios: Trigo, de 28 á 29 reales fanega; cebada, de 16 á 18; avena, de 12 á 13; vino, de 8 á 10 reales arroba; aceite, de 44 á 48 ídem; patatas, de 4 á 6 ídem.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Vieja

Piedrahíta (Ávila) 14.—Animado el último mercado de cereales, vendiéndose todo cuanto se presentó á los siguientes precios: Trigo, á 33 reales fanega; centeno, á 23; cebada, á 24; algarrobas, á 26; garbanzos comunes, á 58.

Tanto el ganado vacuno como el lanar son poco solicitados y los precios del último están en baja por la mucha oferta.—*El Corresponsal.*

Santander 15.—Medianas noticias de Cuba sobre el negocio harinero; las existencias en la Habana consisten en 40.000 sacos recibidos de Santander y 17.000 de Barcelona.

Aquí no son grandes las existencias de dicho polvo, por lo que los tenedores sostienen los precios de 14 á 14,50 reales arroba por las harinas de piedra, y 15 á 16,50 por las austro-húngaras, según clase. En la anterior semana se expidieron 1.530 sacos para las Antillas y 1.117 para diversos puntos de la Península.

Sigue por este puerto la importación de garbanzos mejicanos. Procedentes de Veracruz han llegado 3.394 sacos; las ventas son reducidas y los siguientes precios cierran flojos:

Superiores de Castilla, de 56 á 60 reales arroba; mejicanos buenos, de 36 á 40; ídem regulares, de 22 á 26; ídem de Levante, de 18 á 27.—*El Corresponsal.*

Rueda (Valladolid) 16.—Poco halagüeño puedo comunicarle; la cosecha de cereales ha sido escasa, sobre todo la de cebada, que casi ha sido nula, y á pesar de esto el precio del trigo sigue á 34 reales las 94 libras.

Hoy presentan los viñedos un aspecto hermoso, y suponemos que se adelantará la vendimia; pero, á pesar de la poca cantidad de vino que hay en las bodegas, el precio sigue siendo el de 9 reales el cántaro.—*A. R. C.*

Arévalo (Ávila) 16.—Terminada la recolección de cereales, puedo decirle que los rendimientos, en conjunto, han sido regulares.

Las entradas de granos son ya grandes en esta plaza, y las ventas regulares. He aquí los precios que rigen: Trigo, de 34 á 34,75 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 22; algarrobas, á 23; garbanzos, de 60 á 220.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 15.—Precios corrientes: Trigo, de 32,50 á 33,50 reales las 92 libras; centeno, de 22 á 23 ídem fanega; cebada, de 19 á 20; avena, de 14 á 15; garbanzos, de 60 á 120; harinas, á 14, 13,50 y 11,50 reales arroba.

El ganado vacuno, de 47 á 58 reales arroba, habiéndose vendido 140 reses, y las ovejas de 46 á 50 reales cabeza.

De trigo nuevo y añejo se han vendido por la especulación, en la última decena, más de 100 vagones.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Perelló (Tarragona) 15.—Las viñas están sanas, pero con poco fruto. Como el verano no ha sido muy seco no se ha desarrollado el mildiu. La cosecha de vino será corta como he indicado, pero de excelente clase. En la próxima campaña tendremos mejores precios que en la anterior.

La cosecha de aceite, que prometió ser grande, ha desmerecido mucho por la pertinaz sequía.

La de almendra se ha hecho en buenas condiciones, resultando abundante y de mucho peso.

La de algarrobas, que se está recolectando ahora, no es tan grande como se esperaba; la clase, superior.—*Un Subscriptor.*

Lérida 15.—En la última semana han regido los siguientes precios: Trigo de monte, de 12 á 14,25 pesetas la cuartera de 73,36 litros; ídem de huerta, de 12 á 12,25; cebada, de 6,75 á 7,25; maíz, de 9 á 9,50; habones, de 8,50 á 8,75; habas, á 8,25; judías, de 19,50 á 24; aceite, á 9,50 pesetas la arroba.

Regulares ventas, grandes existencias y firmeza de precios.—*El Corresponsal.*

Vendrell (Tarragona) 14.—Hace días que estamos vendimiando. La cosecha resulta bastante escasa y mucho más comparada con la del año pasado. En cambio, las clases serán mejores y los precios también. Las uvas se venden sobre 3 reales la arroba.—*Un Subscriptor.*

Torre Dolores.—Pobla de Montornés (Tarragona) 15.—Desde este predio le haré hoy la correspondencia, concretándome á notificarle las cosechas de vino y algarrobas, y á hacer algún comentario rural.

La del vino no ha pasado de mediana en cantidad, si bien en calidad es tal vez de las mejores que se han cosechado, habiendo llegado el mosto á 17º del glicómetro.

Las causas han sido la constante sequía y la piral; en cambio las criptogámicas no han aparecido. Otra causa que pasa casi desapercibida es la falta de labores practicadas en las viñas, sin duda por la escasez de recursos, efecto del bajo precio de los frutos, en preferencia del vino, que

ha oscilado entre 8 y 11 pesetas carga de 121,60 litros.

Cunde la esperanza entre estos cosecheros por las noticias de Francia que han traído los mismos comisionistas de vino, que han hecho varias partidas á 15 pesetas desde el lagar.

La de algarrobas se presenta buena y abundante.

Una cosa llama la atención, y es que habiendo en la isla de Cuba más de 70.000 hombres, nadie sabe de dónde se saca el vino que es de suponer beben aquellos sufridos españoles, cuya cantidad no puede bajar de á litro diario por soldado, ó sean 7.500 hectolitros de vino cada día; cantidad que, según noticias, aumentará, llevándose, por lo tanto, unos 2 millones de hectolitros de vino durante la presente campaña de Cuba.

Y como este año la cosecha vinica será reducida, pudiendo calcularla en 25 millones de hectolitros, restarán para la exportación unos 3 millones; descontando 12 millones para el consumo interior, 8 para la destilería y 2 para el ejército de Ultramar.

Que si es una verdad que ya no se fabrica vino artificial, por necesidad valdrá el vino este año en atención á su calidad.

Por otra parte, los franceses y suizos vienen todos los años á buscar nuestros vinos, que les son de necesidad comercial. Otra en favor de que el precio del vino se sostendrá, es que los alcoholes se mantienen firmes con tendencia al alza.

Y cierro esta con la seguridad de escribirle pronto el alza tan deseada del principal producto.—*J. A. S.*

De León

Béjar (Salamanca) 14.—Precios de esta plaza: Trigo bueno, á 35 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; algarrobas, á 23; garbanzos, á 160, 120 y 80, según tamaño y coadura; harinas, á 13, 12 y 11 reales arroba, según la clase.—*Un Subscriptor.*

De Murcia

Caravaca (Murcia) 14.—La nube de piedra que descargó el 24 de Agosto dejó tan estropeados los viñedos, que la cosecha de uva es pequeña y de mediana clase.

También los olivos, frutales y hortalizas sufrieron mucho, así como los maizales.

Encalmado el mercado, rigiendo los siguientes precios: Trigos, de 34 á 36 reales fanega; cebada, á 20 ídem; cáñamo, á 36 reales arroba; vino tinto, á 5 ídem; aceite, á 38 ídem.—*El Corresponsal.*

De las Ríojas

Uruñuela (Logroño) 15.—El fruto de la vid adelanta rápidamente en su maduración.

Las existencias de vino consisten en unas 12.000 cántaras, detallándose con poca demanda de 4,50 á 5,50 reales.

El trigo, de 34 á 36 reales fanega, y la cebada, de 20 á 21.—*A. R.*

Castañares (Logroño) 16.—Se agotaron por completo las existencias de vino, pagándose las últimas partidas de 6 á 7 reales la cántara (16,04 litros). La cosecha del año pasado llegó á 46.000 cántaras, pero la del actual no excederá de 30.000, porque una buena parte del viñedo ha sido muy castigado por los insectos; la cosecha se hará en el pago de la Ra, que está regular de cantidad de fruto y de excelente clase.

La vendimia comenzará pasados quince días.

La huerta, que tanta importancia tiene en este pueblo, nos da grandes rendimientos de legumbres, hortalizas y frutas. Se recolectan muchas fanegas de judías y caparrones, habiendo comenzado á pagarse á 70 y 80 reales respectivamente.—*J.*

Roduno (Logroño) 16.—Sigue inmejorable el tiempo, y la vendimia será pronto. La cosecha de vino será bastante inferior en cantidad á la del año pasado, pero la clase promete ser muy buena.

Se han agotado las existencias de vino clarete, cuyas clases se han pagado de 7 á 8 reales la cántara. De tinto quedan unas 50 cubas, detallándose los caldos sin yeso de 6 á 6,50 reales cántara, y los enyesados de 5 á 6.

En el inmediato pueblo de Ollauri se ha ajustado una partida á 8,50 reales.

La cosecha de cereales ha sido muy escasa en toda esta comarca.—*El Corresponsal.*

Cuzcurrita (Logroño) 16.—Tiempo magnífico para la maduración de las uvas. El viñedo está hermoso, creyéndose rendirá tanto como el año anterior, en el que se elaboraron en este pueblo más de 200.000 cántaras.

Sigue animado el mercado de vinos, cotizándose desde 6 hasta 10,25 reales la cántara (16,04 litros), según la clase. Durante la última semana se han vendido 8.000 cántaras, á los precios citados. Las existencias no bajan todavía de 220 cubas, que contendrán unas 66.000 cántaras de clarete y tinto.

La vendimia comenzará en los primeros días de Octubre.—*El Corresponsal.*

Hervias (Logroño) 16.—El estado del viñedo es mediano, por los estragos que han causado la gardama y la pulgilla. Por estas plagas de insectos tememos que sólo se recolecten unas 12 ó 14.000 cántaras de vino, ó sea la cuarta parte que en la anterior vendimia. También en los pueblos de Ciruñeta y Ciruñeta tienen muy poco fruto los viñedos.

Hace tiempo que quedó agotada esta bodega.

Con lo corta que es la cosecha pendiente de vino, y lo pobre que ha sido la de cereales, se agravará mucho la crisis que sufre este país, por la horrorosa depreciación de los productos de la tierra.—*Un Subscriptor.*

Treviana (Logroño) 16.—Con los días calurosos que han seguido á las lluvias, han pujado mucho las uvas. La cosecha será abundante, si no hay contratiempos. Hace años que no han estado tan superiores estos viñedos.

De vino quedan buenas clases, cotizándose á 6 reales la cántara.

La cosecha de cereales ha sido tan corta, que no ha llegado á la mitad de los años ordinarios. El trigo se cede á 33 reales la fanega.—*L.*

Corera (Logroño) 16.—La cosecha de cereales ha sido corta; se ha cogido menos de lo que se esperaba, sin embargo de no haber habido pedricos. El trigo ha rendido á 10 celemines por carga en general, y como excepción á una fanega; dicho grano se cotiza á 33 reales fanega, la cebada á 19 y la avena á 14.

La venta de vinos sigue su curso normal.

El estado del viñedo es muy bueno, pues las epidemias no se han desarrollado por más que se presentaron.—*Un Subscriptor.*

Elciego (Alava) 16.—Se ha reanimado bastante el mercado de vino en las clases selectas, que son las únicas que quedan; de las demás apenas hay para el consumo local.

Aquellas se cotizan de 16 á 20 reales la cántara (16,04 litros).

El viñedo está bueno, pero desigual, y gracias á que por la sequía nos hemos librado este año del mildiu. En cambio, días pasados descargó una horrosa tormenta bastante cantidad de piedra, la cual, según personas peritas, ha ocasionado considerables pérdidas en varios pagos.

Por aquí se han sentido fuertes calores, tronando casi todos los días. El termómetro está marcando 36º á la sombra del Mediodía.

La vendimia se aproxima, pero no será tan pronto como algunos creen, pues si bien la vid no está muy cargada de racimos, tiene en cambio mucho follaje y las uvas están prietas. En semejantes condiciones se necesita más tiempo para la completa maduración.

Los aguardientes de orujo de 19º se venden á 19 reales la cántara; y los de vino, de 20º, á 42; trigo, de 36 á 40 reales fanega; cebada, á 24; habas, á 64; alubias y caparrones, á 80.

Los que desean más informes de este mercado diríjanse al Corresponsal que suscribe.—*Jerónimo Crespo Ruiz de Ubago.*

De Valencia

Pinoso (Alicante) 14.—La situación parece ha mejorado, tanto por las lluvias como por la mejora de precios. Por aquellas calculase ha aumentado la cosecha de vino en un 20 por 100. Se han vendido partidas de uva á 3 reales arroba.

De vino son pocas las partidas que quedan por vender; se ha cotizado para quemar desde 3,50 hasta 5 reales cántaro por los tintos, y á 7 por los blancos. Con estos precios ya parece que los labradores se pueden defender.

Esperase que los vinos nuevos alcancen mejor cotización.—*V. P.*

Torreblanca (Castellón) 15.—La vendimia está adelantada, lamentándose los viticultores de la escasez, si bien la clase es buena. Las uvas se han pagado á 2 reales arroba.

La cosecha de algarrobas es buena, y la de aceite no sabemos en qué parará, pues el olivo queda muy resentido por la sequía.—*J.*

Bocairente (Valencia) 14.—Las últimas lluvias han sido muy benéficas para la viña y el arbolado, pero aun así sólo es regular la cosecha de

NOTICIAS

La vendimia está dando en Francia los fatales resultados que se esperaban. Créese que la producción no excederá de los 25 millones de hectolitros de vino, cuya cosecha es inferior en unos 14 millones a la de 1894, y en 25 millones a la de 1893.

Sobre las clases se reciben buenas noticias y todo hace pensar superarán a las de las anteriores vendimias.

Las compras de uvas se van animando mucho, acentuándose el movimiento de alza. En el Mediodía se ha cotizado ya hasta 16 y 17 francos los 100 kilos.

Los nuevos caldos espérase debuten a los siguientes precios en aquella región: Vinos de aramons, 7 a 8, de 14 a 15 francos hectolitro; idem de petits douchets, 7 a 8, de 16 a 18 idem; idem de Alicante, 9 a 10, de 22 a 23.

En Argelia alcanzan los mostos los precios de 15 a 16 francos hectolitro, cuya cotización revela también importante alza.

El comercio de Francia sigue expidiendo fuertes cargamentos de envases vacíos a España y Argelia.

Confírmase que en Reus y otras comarcas de Cataluña, en las que acaba de terminar la vendimia, ha sido escasa la cosecha.

En Poble de Montornès (Tarragona) se han hecho ventas de mosto en los lagares al precio de 15 pesetas la carga (121,60 litros), siendo así que los vinos de la anterior cosecha se cotizaban de 8 a 11 pesetas.

En Falset se detallan las uvas a 3 reales la arroba, y en Alcalá de Chisvert de 2 a 2,50. En Jerez han regido los precios de 5 a 6 reales.

Los vinos viejos van mejorando de precio en Aragón, Cataluña, Andalucía y la región valenciana. La demanda ha aumentado y las existencias se agotan rápidamente en muchos pueblos. Por la numerosa correspondencia que venimos publicando, se enterarán nuestros lectores de los precios que rigen en las diversas comarcas.

En los mercados de Castilla la Vieja se reaniman las compras de trigo. La cotización acusa firmeza, siendo de creer mejoren algo los bajos precios a que se cede el mencionado grano.

En las ferias que se celebran en Medina de Rioseco, habrá un concurso de ganados con cinco premios en metálico.

También en Grecia es escasa la cosecha de vino según vemos en una correspondencia fechada en Atenas el día 6 del corriente mes.

Por dicha causa y la buena calidad de los nuevos caldos, han subido los precios de 3 a 4 francos por hectolitro.

La comarca de Koumi sólo recolecta la mitad que el año pasado, y las de Corfou y San Mauro un tercio menos.

De Narbona, Beziers y otros puntos del Mediodía de Francia, dicen que la cosecha de vino es todavía menor de lo que se esperaba. *Publicateur de Beziers* la estima en un tercio de la normal.

Esciben de Londres:

«En los mercados de frutas frescas y hortalizas la demanda durante la presente semana ha continuado siendo bastante satisfactoria, y no obstante el aumento en sus arribos que algunos géneros van tomando, como los limones y las uvas, sin embargo sus precios se sostienen en un estado bastante remunerador para sus remitentes.»

Esciben de Ciudad Rodrigo que la bellota se va cayendo del árbol, efecto de la gran sequía, y por consiguiente la cosecha próxima dejará mucho que desear.

Dice *La Independencia* de Orihuela (Alicante) que reina mucho entusiasmo entre aquellos cosecheros por haber subido el precio de los vinos, teniendo además esperanza fundada de que aún mejorarán más, con lo que creen poder dar salida a sus grandes existencias.

La estación meteorológica de Bjelina (Bosnia) ha enviado una comunicación al Instituto meteorológico de Viena, con motivo de una lluvia de peces observada durante una tempestad y acompañada de un huracán violento.

En la noche del 22 al 23 de Julio, y de doce a cuatro de la madrugada, descargó sobre Bjelina una tempestad de viento del Noroeste al Sudoeste, con fuertísimos truenos y vivísimos y frecuentes relámpagos, que duró dos horas.

Entre los violentos chaparrones que siguieron, cayó un gran número de pececilios vivos, que hombres, mujeres y niños recogían el 23 por la mañana en los charcos formados en las plazas y en los arroyos que corrían por las calles.

En el pluviómetro de la estación meteorológica se encontraron dos pececilios nadando con viveza.

El fenómeno se extendió además a los alrededores de Bjelina, los habitantes de cuales trajeron a la ciudad pececilios que, según dijeron, habían recogido en campos, praderas y caminos. El pescado era de mar, y parecía pertenecer al género de la breca.

Atribúyese el fenómeno a una tromba aspirante.

La fuerza del rayo.—En la Revista alemana *Archiv für post und Telegraphie* el profesor Hoppe publica un nuevo ejemplo del poder mecánico del rayo.

Durante una tormenta que descargó sobre Kausthal, en el Harz, un rayo penetró en una casa y fué a dar en un poste de madera, en cuyo extremo superior había dos clavos de hierro de cuatro milímetros de diámetro, que quedaron fundidos completamente.

Ningún horno de fragua hubiera podido realizar esta fusión, para conseguir la cual sería necesaria una corriente de 200 amperes de intensidad y de 20.000 volts de tensión.

Admitiendo que la acción del rayo hu-

ciera durado un segundo, la potencia dinámica allí desarrollada equivaldría a 5.000 caballos; pero si, lo que es más verosímil, se supone que el rayo no obró sino durante una décima de segundo, habrá de admitirse una fuerza no menor de 50.000 caballos.

Los progresos que hace la filoxera en España son en algunos puntos sumamente alarmantes. De 1.706.472 hectáreas de viña existentes en la Península, más de 230.000 están infestadas, y de las cuales 193.418 pueden considerarse como enteramente perdidas. En la provincia de Tarragona pasan de 1.000 hectáreas las invadidas.

En Jaén la Sociedad Económica se ocupa en el estudio de la crisis agrícola por que atraviesa la comarca andaluza, conviniendo todos los agricultores en que se imponen medidas energéticas.

Se ha acordado convocar a un *meeting* provincial durante la feria de Octubre próximo, y serán invitados los Diputados a Cortes, Senadores, Ayuntamientos, Centros, Sociedades, prensa y labradores de la región.

Las tormentas y fuertes granizadas que han descargado durante la semana anterior han ocasionado grandes daños en la cosecha de aceitunas del término de Osuna, especialmente en el partido de Cachimonte.

A pesar de la extremada sequía que durante el verano ha experimentado el país Alto Aragón, parece que sostienen bastante bien las aceitunas que quedaron, después del gran *espurgo* habido en los olivares de las regiones más acetuneras de la provincia. Esto hace sospechar que el fruto, manteniéndose sano y fuerte, si llueve bien luego, adquirirá buen desarrollo.

Con respecto a los viñedos, puede decirse que éstos han ganado mucho en lozanía después de los aguaceros últimos, que como fueron abundantes, aunque duraron pocas horas, se sazonó bastante la tierra. El fruto toma proporciones, gana en color, y presenta mucho mejor aspecto que antes.

Sólo que los efectos generales del gran pedrisco se han llevado una tercera parte del vino bueno del país.

Un sabio japonés acaba de hacer un grande descubrimiento:

Un hongo de la familia de los *aspergileos*, cuyo nombre es *Buratum orysae*, y se desarrolla en el salvado del trigo, goza de propiedades singulares. La parte llamada *blanco del hongo*, que sirve de sostén al tronco, contiene tal cantidad del principio activo de la levadura, que se le ve allí concretado formando cristales. Lavándolo con agua fría se obtiene un líquido que provoca la fermentación alcohólica con rapidez asombrosa, y que puede reemplazar, con grandes ventajas, la levadura de que los fabricantes de cerveza, tahoneros y destiladores hacen tanto consumo.

La actividad de esta levadura sería tal, que la transformación del azúcar no se detendría por la presencia del alcohol. En vez de detenerse la fermentación alrededor del 7 por 100, llegando al 20 por 100, con lo que disminuirían los gastos de la destilación dos tercios.

El *blanco del Buratum* podría soportar tres lavados, y dejaría un residuo ó hez tan apetecible al ganado, como el que sale ordinariamente de la fabricación de la cerveza.

Los fuertes pedriscos que han descargado en La Seo de Urgel han destruido la cosecha de uva.

En Calatayud ha terminado la acostumbrada feria de ganados mular, caballar, vacuno y de cerda, notándose una animación superior a la de estos últimos años.

Se han hecho muchas transacciones, especialmente con el ganado mular, que ha sido verdaderamente escogido, como lo prueban los muy buenos precios alcanzados en las ventas.

Los precios de los ganados vacuno y de cerda han sido muy varios y de importancia las compras realizadas.

La Compañía del ferrocarril del Norte ha establecido trenes de recreo para las próximas ferias de Reinosa, señalando el precio de 22,30 pesetas en segunda y 13 pesetas en tercera, ida y vuelta, desde Valladolid a dicha población, durante los días 20 al 30 de Septiembre.

Se ha aprobado la prórroga del servicio especial de viajeros de Madrid a Valladolid por Ariza.

También se ha aprobado la tarifa especial, serie T, para el transporte de cereales por las líneas de ferrocarriles andaluces, y la tarifa combinada para mercancías en pequeña velocidad por las líneas del Norte y de Bilbao a Portugalete.

El último mercado de Avilés estuvo muy concurrido. La arroba de ternera se vendía a 58 reales y a 41 y 42 la de vaca.

En las próximas fiestas del Pilar se celebrará en Zaragoza un Concurso agrícola.

La Comisión técnica la forman los señores Serrano, A yuso, Gayán, Sánchez Bull, Cerrada y los tres propietarios encargados de formular las bases, condiciones y premios del Certamen.

La Comisión ha comenzado desde luego los trabajos, acordando dividir el Certamen en cuatro secciones:

1.ª, arado; 2.ª, dallado; 3.ª, podado é injertos, y 4.ª, arrobado.

Las demás condiciones, que no están todavía acordadas, las daremos a conocer oportunamente.

Quando se abrió la Exposición de Burdeos, hemos dado cuenta de un edificio muy original que se había levantado en el recinto donde se celebra el certamen, y que no era otra cosa que una botella, pero una botella monstruo, de dimensiones colosales.

Entonces dimos algunos detalles de ella, que ahora vamos a completar.

A ese receptáculo se le denomina *Palacio Terminus*, y mide 36 metros desde la base hasta la boca. No se puede formar una idea, más que viéndola, de las proporciones gigantescas de aquel coloso; baste decir que pueden moverse sin dificultad, dentro de él, 400 personas; que sobre la boca hay una terraza, donde pueden estar cómodamente 35 personas, y que la etiqueta ocupa una superficie de 164 metros cuadrados. Tiene once pisos; en el bajo hay un café lujosamente amueblado, y en los superiores están instalados diversos espectáculos, y como tapón tiene un potente faro, que durante la noche proyecta sus rayos eléctricos sobre la bahía y la ciudad de Burdeos.

Las importaciones del mes de Julio último, según los datos que ha publicado la Dirección general de Aduanas, están valoradas en 52,2 millones de pesetas, con baja de 3,4 millones sobre igual mes de 1894, y las exportaciones en 51,4 millones, con alza de 10,2 millones.

La baja en la importación procede de los trigos, principalmente, y de las barras y moneda de plata, y el alza en la exportación de la misma moneda, del vino común y de Jerez, y de algunas frutas.

En los siete primeros meses del año natural corriente, suman los valores de las importaciones 417,5 millones, con baja de 11 millones, y los de las exportaciones 343,7, con alza de 23,7. Diferencia, 73,4 millones.

El descenso en las importaciones afecta principalmente al hierro fundido, al hierro en planchas y en tubos, al bronce, al aceite de coco, simientes oleaginosas, colores artificiales, féculas de uso industrial, tejidos de algodón, tejidos llanos de seda, cacao, y, sobre todo, trigos, harinas y demás cereales. Los valores por trigos importados han bajado, en los siete meses, de 45,2 millones de pesetas a 24,2; las harinas, de 1,5 millones a poco más de medio millón, y los demás cereales, de 4,8 millones a 803.604 pesetas.

Figuran con aumentos en la importación, el nitrato de sosa, algodón en rama, yute, abacá, lana peinada en crudo, ganado caballar y vacuno, azúcar, y café.

En las exportaciones figuran en alza, la plata en pastas y moneda (por cerca de 8 millones), el azogue ó mercurio, la lana sucia, el ganado caballar, vacuno y de cerda, las naranjas y el vino. Están en baja el mineral de cobre, el de hierro y la galena argentífera, el jabón y estearina, los tejidos de algodón y seda y el calzado.

El Sr. D. Antonio Blavia, Director de nuestra Estación Enotécnica en Cete (Francia), ha recibido cartas de Italia preguntándole por las localidades españolas que producen vinos blancos y rojos de pasto, así como sus precios y gastos probables de transporte hasta Génova ó Civitavecchia.

Esto comprueba los grandes daños que en Italia han causado las plagas criptogámicas. Oportunamente dijimos que los estragos eran enormes en aquella Península, y hoy vemos que el comercio se dispone a comprar vinos en España para cubrir, en parte, el déficit.

En Chicago, gran centro de granos del Norte y Oeste, se espera este año que la cosecha de maíz será la mayor que se ha recogido hasta la fecha. Cálculase aproximadamente que excederá en 200 millones de fanegas a las de años anteriores.

El total de la que se espera para este año se supone que alcanzará a 2.250 millones de fanegas y al precio actual, que es de 0,35 duros para entregar en Diciembre ó Mayo; el valor de esa cosecha fenomenal será de 800 millones de duros. Solamente el estado de Iowa dará este año cinco fanegas de maíz por cada habitante de la República.

Por encargo del Gobierno de la República Argentina, ha publicado en Buenos Aires Pompeo Trentin, reputado élogico, un curioso libro resultado de sus observaciones y notas recogidas en su viaje a los países del Sud-América.

El primer país vitícola de la América latina es, dice Trentin, Chile, con 100.000 hectáreas de viña, que se cultivan actualmente, susceptibles de mayor desarrollo, pues dado el constante aumento del cultivo de la vid, aquella cifra se elevará pronto a 500.000 hectáreas.

Chile goza de climas muy variados en una faja bastante extensa, comprendida entre los Andes y el mar.

La región central que va de Valparaíso a Bio-Bio, es la más templada y la más apta para la agricultura, y la más favorecida también por una admirable irrigación.

La vid es objeto de un cultivo esmerado y en muchas partes se ven viñas formadas con cepas escogidas de la Gironde y Borgogne. También se hace el cultivo en parras altas. Muchas viñas disponen de riego abundante en todo tiempo, obteniéndose así una producción de 80 a 100 quintales de uva por hectárea. Los viñedos no irrigados rinden de 50 a 80 quintales.

Las 100.000 hectáreas de viña producen más de dos millones de hectolitros de vino. Hasta ahora no se ha observado en Chile la filoxera.

La producción total de vino en Chile es mayor que el consumo interior, por lo que se exporta una parte de él a lo largo de la costa del Pacífico hasta Panamá, lo mismo que a Bolivia.

De todas suertes, la exportación es sólo de 40.000 hectolitros al año.

Hoy por hoy, en opinión de Pompeo Trentin, los vinos chilenos no pueden competir con los vinos europeos, pero el día en que se abran por los Andes vías de comunicación que permitan el rápido transporte de los productos de la Argentina, dará Chile mucho en qué pensar a los viticultores extranjeros.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 17

París a la vista..... 17 00

Londres, a la vista (lib. ester.) ptas. 25 48

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



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charente	FESO proximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO		
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
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	36	25
Idem » 25 medias botellas.....			32		30
Idem » 6 botellas.....				18	13

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cencero, 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 las marcas 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.

WORMS, JOSSE & C^{IE}

Línea regular de vapores directos para Burdeos Rouen y París. Salidas de Pasajes todos los sábados. Se admite también carga con trasbordo en Burdeos para el Havre, Hamburgo, Breme, Londres, etc. Para precios y condiciones dirigirse a los señores Worms, Josse & Cie. en Pasajes. (GUIPUZCOA)

VINOS FINOS TINTOS DE MESA DE DIFERENTES CONCHAS

BODEGA DE POBES

OLLAURI (Rioja, por Haro, a 4 kilómetros de la estación y 4 de la de Briones)

Diploma de honor en la Exposición nacional vinícola de Madrid de 1877; medallas de oro en las Universales de París de 1878 y Dublin de 1892.

Para pedidos y noticias dirigirse a su propietario D. GALO DE POBES, en Madrid, Serrano, 22, ó a su Administrador en OLLAURI, D. Manuel Lumbreras y Ortiz.

OCASION

Aparato de destilación continua, sistema Egrot, núm. 4, de cobre reforzado. Funciona por medio de vapor ó por fuego directo. Destila 10.000 litros diariamente. Ha funcionado quince días. Mejor que nuevo, ya que ha sido probado. Para precio y detalles dirigirse a los señores Cusi Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).

A los viticultores conviene saber que si quieren evitar el *avrio* ó el *ácido* en sus vinos, deben usar en la pisa el Desacidificador por excelencia.—(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente).

Se desean comprar algunas CALDERAS DE COBRE, USADAS, para destilar orujo. Diríjanse ofertas con indicación de cabida y precio al Sr. Administrador de este periódico.



AVENTADORAS PARA MIESES TRILLADAS

Premiadas en cuantos certámenes agrícolas han sido presentadas

Con sólo tres hombres pueden despajarse al día 140 fanegas de trigo y casi el doble de cebada, perfectamente limpio para la venta. (Se garantizan). Son transportables, de fácil manejo y difícil descomposición.

Para más pormenores, pidanse prospectos a la fábrica de artefactos agrícolas de los

SEÑORES JORGE MARTÍN E HIJOS

(PROVINCIA DE VALLADOLID) ALAEJOS

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares

VINOS SUPERIORES DE MESA

de EUSTASIO SIERRA propietario de grandes viñedos en Alzon (Rioja), y de la bodega «La Salud». Sucursal y depósito en Santander, a donde deben hacerse los pedidos.

BODEGA DE ZAITIGUI

CUZCURRITA (Rioja) Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo. MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París. Para pedidos y noticias, dirigirse a D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

Segadoras de nuevos sistemas prácticos y perfeccionadas al suelo español. Los agricultores que las emplean (que son ya numerosos en España) no gastan en la siega la sexta parte que a brazo. Todas las piezas están numeradas, y si alguna se rompe, se arregla en seguida con sustitución.—Pedir cartillas explicativas a los depositarios Larrea, Landaluce y Compañía.—BILBAO.

BODEGAS del Marqués de Reinosa, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

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

CONOSÓTINOS

Se venden en Criptana (Mancha) 3 conos de 8.000 arrobas de cabida cada uno, y 2 de 4.000 arrobas, de madera de pino, cellos ó aros de acero y con solo un año de uso.

Dirigirse a la Sra. Viuda de Pablo Pomes, Fábrica de licores.—BILBAO.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), 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.

TONELERÍA BORDELESA DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ

Labastida (Rioja) Especialidad en bordelesas construidas con maderas de Austria, Bosnia y de América, según precio. Barrillería para exportación de vinos a América.

SEGADORA UNIVERSAL

Las brillantes campañas realizadas por nuestras segadoras en Navarra, Castilla la Vieja y Extremadura, y su rápida aceptación demuestran la superioridad de la Segadora universal para el agricultor español.

Es la más simple. 2 ruedas dentadas. La más ligera... 260 kilogramos. La más barata... 400 pesetas.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (BURGOS)

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE Arboreticultura, Floricultura

Y SIMIENTES de L. RACAUD, horticultor Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Árboles varios para paseos y carreteras. Planteles de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres púas y otros varios para la repoblación de montes, soteros y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne. Trazado y plantación de parques y jardines. Plátanos extra grandes para paseos públicos donde se desee disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaño y precios por correspondencia.

Exposición para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo a quien los pida.

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de cabida, a 35 y 40 pesetas uno; idem de 700, a 46; medios bocoyes de 330, a 24; bordelesas de roble de Bosnia de 225 a 228, a 18; idem de roble americano de 225, a 16; medias pipas de 210, a 19; cuarterolas de 102, a 10.

Sobre vagón en Bilbao Dirección: Taller mecánico de Zuricadaly Echevarría y Compañía, BILBAO.

OBRAS DE UTILIDAD

Cultivo y beneficio del tabaco en España y en Ultramar, por D. Melitón Atienza y Sirent. Comprende: su historia; variedades; clima, terreno, labores, abonos, simientes, plantación, cultivo, enemigos, maduración y corte de la hoja; capaduras; casa de tabaco, apilamiento y clasificación; cabecear y embetunar; manejar, enterciar ó embalar; manufactura del tabaco; cigarro puro, cigarrillo; picadura; tabaco en polvo, rapé, andullo, breva, palito; cigarro puro, rapé y picadura en hebra, al cuadrado; usos ó inconvenientes del tabaco, etc. con 18 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Tratado de caza, por Hidalgo; 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cultivo de la caña de azúcar y demás plantas sacarinas, y fabricación y refinación de los azúcares, con 32 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

Manual completo del herrero y cerrajero: contiene los más modernos procedimientos del arte en sus aplicaciones á la cerrajería y herrería de construcción, de taller, armadura, romería y mecánica, por García López. Un tomo con 114 grabados, y por separado un álbum con 16 grandes y excelentes láminas, conteniendo dibujos variados y del mejor gusto artístico de balaustrades, antepechos, balcones, y toda clase de obra concerniente á la cerrajería y herrería, 7 pesetas en Madrid y 8 en provincias.

Los vinos españoles en la Exposición Universal de Chicago; cualidades y reconocimientos analíticos, por D. E. Abela. Interesante folleto de 48 páginas, con varios estados en que se mencionan los expositores y clases de vinos presentados. Una peseta.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

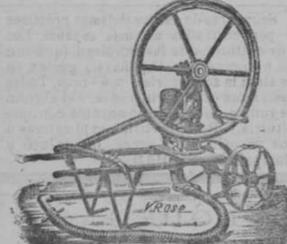
Manual del tintorero, ó arte de teñir toda clase de tejidos y fieltros, nuevos y usados, seguido del arte del quitamanchas, por D. Marcelino García López, con los procedimientos más recientes y prácticos. Un tomo en 8.º con grabados, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Manual práctico de la fabricación de toda clase de pan, por D. Gabriel Girón. En esta obra se trata con detalles y datos prácticos del conocimiento de las harinas; del smasado á brazo y mecánico; preparación de la levadura; hornos ordinarios y modernos; pirómetros; últimos procedimientos de panificación; fabricación del pan blanco, moreno, de centeno, de flor, de Londres, de París, del Norte, de Viena y otros de lujo; termina esta utilísima obra con la fabricación de galletas y pastas de diferentes clases. Un tomo ilustrado con 37 grabados, 3 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Tratado del ganado lanar y cabrio, por D. B. Arago. En esta nueva obra, la más completa que existe, se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las prácticas convenientes para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y otras particularidades utilísimas á ganaderos y agricultores. Un tomo de 380 páginas, ilustrado con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

Manual del secretario español, ó nuevo estilo de escribir toda clase de cartas y sus respuestas, modo de extender pagarés, letras, etc. Un tomo en 8.º, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

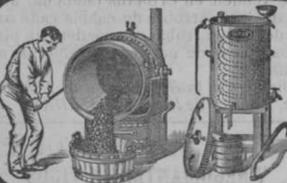


Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NORL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
RELAMPAGO núm. 1.	45	Aparatos de tracción.....	100
núm. 2.	35	Fuertes para azufrar.....	De 5 á 12

ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

ALAMBIQUES DEROY
Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR
DEROY FILS AINÉ
de Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, París
MEDALLA de ORO, Exposición Universal París 1889
GUIA PRACTICA del Destilador.
Catálogo é Informes en Castellano, enviados gratis.

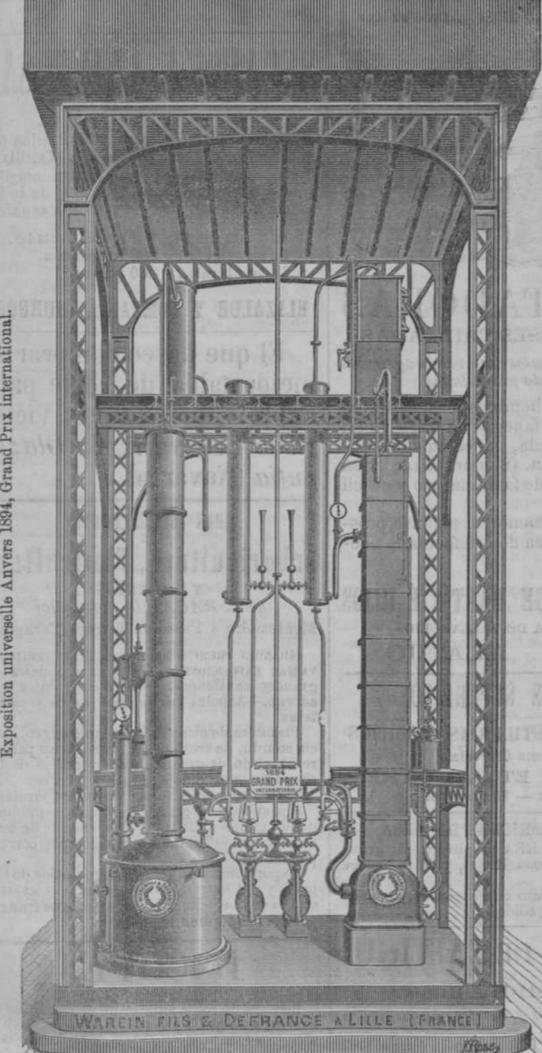


MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS
Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.
Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

WAREIN FILS & DE FRANCE

ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.
COLUMNAS PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97°
Precio todo completo: 5.000 francos

LILLE, FRANCIA



Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya
Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

A. VANDYCK ET C.^{IE}
IMPORTADORES DE VINOS Y AGUARDIENTES
"DOMINION HOUSE,"
110, Fenchurch Street.—LONDRES E.C.

Encárganse de la venta á la comisión de vinos y aguardientes y garantizan la realización rápida, y en buenas condiciones, de las mercancías que se les confia.—Comisión moderada.

ADELANTOS INMEDIATOS
ESCRIBIR PARA MÁS INFORMES

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 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.
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 motor.
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.
Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.
Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.
Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.
Máquinas de vapor, Motores á 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

EGROT
INGENIO CONSTRUCTOR
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS
EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889
FUERA DE CONCURSO "DEL JURADO"
EXPOSICION UNIVERSAL BARCELONA 1888

APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR
ALCOHOL á 40° SIN REPASAR
APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO
Catálogos é Informes, franco.

OPUSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, emesis, 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. P. GARAGARZA
Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

AÑO XVIII **CRONICA DE VINOS Y CEREALES** AÑO XVIII

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

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.^A DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA



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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para
Habana, Matanzas, «Manzanillo», «Casilda», Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 4 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Francisca, el 11 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Pedro, el 18 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Buenaventura, el 25 de id.
El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.
LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.
El 11 de Septiembre saldrá el vapor español Maria, admitiendo carga y pasajeros, sin trastordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.
Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.
Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLINERÍA DE LA ACEITUNA
CON PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA
Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Tresp de 1892 y en la de Milán (Italia)

Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.
En la misma Casa hallarán: Aparatos para sustituir los esportines de esparto, Máquinas á vapor, Malacates, Estrujadoras para uva, con ó sin separación del escobajo (premiadas en varias exposiciones), Prensas para vinos y aceites, Norias para riego y todo lo concerniente á dicho ramo.
Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor
MARCELINO SALVATELLA
Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial
MORATONA GENIS Y C.^{IA}
PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.
AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.
MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.
PULVERIZADORES contra el mildew.
El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.
Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.
Se remiten prospectos al que los pida.

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA



Especialidad, con los últimos adelantos, en
Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.
Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.
Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.
Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.
Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.
Molinos y Fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, rocas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.
Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.
Fundición de hierro y construcción de toda clase de máquinas.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
Arboles maderables, de paseo y adorno.
Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo.
Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.
Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

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. Gouvier); 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 descanzan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vin fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los vin 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 vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.