

# 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 XIX

Miércoles 14 de Octubre de 1896

NÚM. 1762

## EL GRAN DESCUBRIMIENTO agrícola

En *Las Noticias*, popular periódico de Barcelona, acaba de aparecer el siguiente interesante artículo, con el anterior epígrafe:

«Hora es ya que nos ocupemos del modestísimo cuanto estudioso valenciano, D. Rafael Maestre y Olivares, inventor único de la preservación de frutas frescas á larga fecha para el embarque, tanto por mar como por tierra.

Repetidas veces la prensa española se ha ocupado de este señor, celebrando cual se merecía un adelanto de tamaña naturaleza, llegando hasta conocimiento de Su Majestad la Reina Regente, á la que se presentó el autor dos veces en su Palacio pidiendo protección para poner en práctica en grande escala un invento que habia de proporcionar á la agricultura española pingües rendimientos y á las industrias y las artes no escasos beneficios.

Sease por lo que fuere, no tuvo la suerte el Sr. Maestre de ser atendido cual se merecía.

Pues bien; si grande es el invento antes citado de la conservación de frutas frescas, probado en el terreno de la práctica ante la junta científica del Instituto Valenciano, cuya certificación conserva el autor en su poder, tanto más lo es el que acaba de descubrir y presentar al mundo entero el citado Sr. Maestre, del cual todas las potencias de Europa y América le han considerado de altísima novedad y utilidad, concediéndole la patente para su explotación exclusiva por el tiempo que determinan las leyes de cada nación, en virtud de ser un producto nuevo vegetal que ha de producir á España ó á cualquiera otro país que lo confeccione muchísimos millones, y dar ocupación á miles de agricultores que tanto lo necesitan por la precaria situación que atraviesan, si se proporcionan la manera de explotarlo en combinación con el inventor, según las bases y limitaciones que con él se acuerden.

El descubrimiento del cual nos complacemos en dar noticia á nuestros lectores y que reviste una importancia ilimitada, es la producción de la verdadera goma virgen naturalmente líquida sin aditamento de agua alguna, aplicable á las industrias, según cuantos certificados hemos leído de importantes establecimientos industriales de aprestos y estampados de géneros de esta capital, como de los análisis practicados por eminentes químicos extranjeros.

Honra para España es y aún más para Cataluña que no ha dejado escapar tan colosal invento adjudicándose para su explotación, puesto ya en práctica según consta en el informe favorable dado por el entendido ingeniero D. Pablo Brunet Turri, delegado del Ministerio de Fomento, en los campos de la propiedad del Excmo. Sr. D. Fernando Puig, Senador del Reino, situados en el pueblo del Prat del Llobregat, arrendados á su hijo don Fernando Puig Mauri, Diputado á Cortes, y al Sr. Maestre en sociedad, á quienes enviamos la más cumplida y especial enhorabuena: al primero de los arrendadores, por la adquisición de tan utilísimo como necesario producto, el cual estuvo á punto de quedarse en Inglaterra según nos consta evidentemente; y al segundo, por la honra que le cabe al preferir á España la explotación, y por el triunfo supremo obtenido en botánica, de donde procede el estudio, proporcionando á la humanidad entera un inmortal producto arrancado de las entrañas del reino vegetal, que es sin duda alguna un portentoso acontecimiento para el mundo científico, que tendrá anchos campos para estudiar las mil aplicaciones á que puede prestarse semejante planta.

Desde que el mundo es mundo, nadie, ningún ser humano habia fijado su atención ni estudiado con ahínco y constancia ilimitada, año tras año, una planta completamente olvidada allá en el cabo de Buena Esperanza, de donde es originaria, y alimada aquí por el incansable señor Maestre, cuya planta encierra un tesoro inagotable de riqueza, tanto por sus sobresalientes propiedades físicas como

químicas, según lo corrobora en favor de su autor el eminente químico alemán Dr. C. Bishoff, perito jurado del laboratorio químico público de Berlín, cuyo análisis científico original y legalizado en debida forma por los notarios públicos de aquella nación y visado competentemente por nuestro Cónsul general en aquella capital, le ha sido remitido al autor del producto Sr. Maestre, para que haga el uso que le convenga.

La pureza de la goma virgen naturalmente líquida, no tiene ni puede tener quien la rivalice, porque en donde se halla encerrada no puede introducirse ningún otro agente extraño que la dañifique, como sucede con la goma arábiga, cuya resina expuesta constantemente á la intemperie mientras llora gota á gota del árbol que la produce, la hace insípida y se corrompe á los pocos días de lallarse disuelta con el agua común, y además se encuentra expuesta á las contingencias que los árabes y asiáticos la ponen, mezclándola furtivamente con infinidad de otros productos sucios de otros árboles que no son saludables, sino muy nocivos, si se aprovecha para curar enfermedades del aparato respiratorio ó otras que requieren ser atendidas con semejanza substancial.

Sabido es que por falta de la verdadera goma hasta hoy conocida, se vienen empleando productos artificiales procedentes de residuos de pescados, vinos, glucosas, féculas de patatas y colas clarificadas etc. etc., que con algunos de estos productos suelen confeccionarse las pastillas que titulan de goma arábiga, estando muy lejos de ser tales, salvo las que se fabrican por algunos farmacéuticos de escrupulosa conciencia, que sólo plican la goma arábiga pura en combinación á veces con fécula de patatas y aditamento de otras substancias no perjudiciales á la salud.

Finalmente, por ahora nos concretamos á dar esta noticia al público español agrícola, que tanto necesita variar de rumbo en las producciones, y á copiar íntegra el acta de las pruebas oficiales verificadas el pasado mes de Junio.

ACA

En la ciudad de Barcelona, á los once días del mes de Junio de mil ochocientos noventa y seis, reunidos en la casa de la calle de Vergara, número ocho, donde tiene actualmente su residencia don Rafael Maestre y Olivares, autor é inventor del nuevo producto industrial y terapéutico titulado «Goma virgen, naturalmente líquida sin aditamento de agua», los señores don Manuel Olin, natural de Gerona, apoderado general del señor diputado á Cortes don Fernando Puig Mauri, según el conferido por el nario público don Adrián Margarit y Co, en diez de Febrero de mil ochocientos noventa y cuatro; don Miguel Font y de Boters, vecino de Madrid, doctor en Medicina, don Eusebio Grau y Martí, don Ramón Bartomeu, licenciado en farmacia; don Pedro Viladevall, vecinos de esta capital. Y dijo don Rafael Maestre y Olivares, que llegada la hora de dar cumplimiento á lo ofrecido en el contrato privado celebrado con don Fernando Puig Mauri, en once de Septiembre de mil ochocientos noventa y cinco, invitaba á los señores concurrentes á que presenciarian con muy imparcialidad las pruebas que iba á verificar, estipuladas en la cláusula décima de dicho documento, consistentes primero: en que la producción mínima del fruto de la nueva planta es el de seis kilos por cada metro cuadrado de terreno, y en estos seis kilos habian de arrojar quinientos gramos de goma virgen líquida y limpia, sin contar los residuos, también aprovechables. Aceptada por los señores concurrentes esta invitación, serocedió inmediatamente á la operación indicada á las diez de la mañana en punto; colocándose los seis kilos de fruto ebruto obtenidos de las plantaciones sembradas en la demarcación del Prat del Llobregat, punto designado al efecto para la explotación, en la correspondiente blanca comprobada; tomándose luego los necesarios recipientes que habian de recibir el fruto exprimido. Practicada seguidamente la operación manual, sin máquina de ninguna clase, produjo, no sólo los quinientos gramos ofrecidos por el autor, sino seis-

cientos treinta y seis, ó sean ciento treinta y seis gramos más de lo pactado; resultando plenamente probado de sobra lo consignado en la cláusula décima, tanto en la primera como en la segunda parte de la misma; quedando por lo mismo altamente satisfechos todos los concurrentes del éxito obtenido y tan brillantemente justificado; por cuyo motivo se felicitó al autor repetidas veces, y firmando la presente acta, á fin de que surta en su día los efectos que convengan.—Rafael Maestre y Olivares.—Manuel Olin.—Miguel de Font.—Eusebio Grau.—Ramón Bartomeu.—Pedro Viladevall.

## LA FILOXERA EN NAVARRA

Escriben de Pamplona:

«La propagación del temible insecto, que costará al país su inmediata y casi total ruina, constituye en la actualidad el asunto de mayor importancia entre los muchos que reclaman la atención de la Diputación foral; y por esa misma excepcional importancia requiere el caso que digamos dos palabras acerca de determinadas actitudes adoptadas por personas completamente ineptas y totalmente desprovistas de la más vulgar previsión.

Ha llegado á nuestros oídos la noticia verdaderamente estupenda de que entre determinadas gentes, naturalmente rudas y además completamente incapaces para toda inteligencia clara de las cosas, se va extendiendo en muchos pueblos la creencia de que las precauciones adoptadas por la Excelentísima Diputación y por las ilustradas personas que componen la Junta provincial de defensa contra la filoxera, son inútiles y tienden solamente á perjudicar los intereses de los dueños de viñedos en que se ha comprobado la existencia del insecto. Con tan disparatado criterio, los aludidos ruidos labriegos van calificando de *mata-cepas* á cuantos funcionarios y personas facultativas están haciendo las demarcaciones de zonas invadidas; y puestas en tal pendiente las cosas, nada tendría de particular una resistencia más ó menos general á adoptar las energicas medidas que la gravedad del caso hacen precisas en aras del bien público.

Hágase entender á los obtusos labriegos que llaman *mata-cepas* á los encargados de velar por la conservación de los viñedos, que si por la excitación que la filoxera produce, no falta el fruto á la vides atacadas, tal fenómeno no significa la inexistencia de la plaga, sino un hecho constantemente observado y perfectamente conocido. Y si ese convencimiento no se produce y continúan ciertas resistencias que pueden causar perjuicios generales irreparables, empléense desde luego los medios legales más eficaces y más energicos; castíguese con dureza y sin consideración al que incurra en responsabilidad y plantéese sin vacilar lo que deba plantearse, aunque esto sea lamentable para algunos.

El bien general debe anteponerse al bien particular; y en este caso no se antepone, sino que el interés de cada viticultor y el interés general de todos ellos son uno solo: evitar la pérdida completa de los viñedos de Navarra, y evitar, hasta donde sea posible, que la plaga se corra á la Rioja, á Alava, y en general á las demás provincias limítrofes á la nuestra.»

## EL ALIMENTO DE LOS GANADOS

La triste situación por que los labradores españoles pasan en los actuales momentos, ha hecho pensar seriamente á todos los que del estado de la agricultura y de la ganadería se preocupan, si será conveniente variar por completo la alimentación á los ganados, con el doble objeto de obtener economías y de estudiar el valor nutritivo de algunas plantas.

La idea ha sido acogida con marcada benevolencia por parte de todos los agricultores y ganaderos y puesta en práctica por muchos, habiendo éstos obtenido magníficos resultados.

Las ramas tiernas de los árboles, por indicación del Sr. Conde de San Bernar-

do, han sido las que hasta ahora han sustituido en mayor cantidad al alimento antiguo de paja y cebada para los ganados.

Estos, alimentados en tal forma, nada han perdido en su constitución física é interna, antes por el contrario parece ser que han ganado en gordura y fuerzas, según algunos labradores que han empleado este sistema nos indican.

De ser esto cierto, y creemos que sí, la utilidad que á los ganaderos y agricultores habria de reportar la nueva alimentación de sus ganados sería grandísima, tanto por la gran abundancia del nuevo alimento, cuanto por la baratura del mismo.

Y como abierto paso una idea, no es muy fácil detenerla en mitad del camino, sino que hay que dejarla que llegue al fin del mismo, después de los experimentos hechos con las ramas tiernas de los árboles, han venido otros de los sarmientos de viñas, los cuales han dado un resultado por lo menos tan satisfactorio como el primero, con la diferencia á favor del último, que puede emplearse durante todo el año en la alimentación de los ganados.

Véase á este propósito lo que un periódico bastante acreditado por sus aficiones á esta clase de estudios dice sobre el particular:

«Un propietario del Gard hace dos años que sigue empujando con extraordinario éxito en la alimentación de los animales de trabajo de sus fincas los sarmientos molidos.

Para ello se sirve de un malaxador de sarmientos (Broyeur) de Garnier, de pequeño sistema, llamado *Silex*, cuyo precio es de 450 francos. Una hora de trabajo diaria basta para preparar los sarmientos que consumen once mulos.

Los sarmientos, después de podados, son depositados en el patio de su finca sin ninguna preparación, y se les va empleando á medida que se necesitan, de manera que al principio, ó sea en la época de la poda, los animales lo consumen en estado verdoso, ó sea de Noviembre á Marzo, y en estado seco de Abril á Octubre.

La ración que diariamente da el citado viticultor á sus animales es la siguiente: En verano, á las tres y media de la mañana, por cabeza, 2 kilogramos 500 gramos de sarmientos molidos y dos litros de salvados humedecidos con 5 ó 7 litros de agua y el todo bien mezclado; á las once de la mañana y á las siete de la tarde la misma ración susodicha; después de cada ración se les da un kilogramo de avena.

El consumo total por cabeza y por día es, pues, de 9 kilogramos de sarmientos, 3 kilogramos de avena y 2,600 kilogramos de salvado. Los animales comen y beben á la vez por este sistema.

Esta clase de alimentación es muy higiénica, pues se nota á los animales á ella sometidos mucha salud y gordura; les gusta el alimento, pues lo consumen con avidez, no observándose que estén molestados por cólicos ni inflamaciones intestinales.

El mismo propietario ha alimentado 20 vacas, distribuyéndoles cada día 2 kilogramos de salvado y 10 kilogramos de sarmientos.

Los sarmientos molidos constituyen una buena cama para el ganado, é impregnados de las deyecciones animales componen un abono muy bueno.

Dada la escasez de forrajes en algunos sitios, la utilización de los sarmientos podrá facilitar con economía un forraje de bastante valor en las regiones vitícolas.

No olviden nuestros labradores los anteriores datos, ni encariñados con un sistema de alimentación ya antiguo, dejen de aplicar este otro más moderno, pues seguramente encontrarán en ello ventaja, circunstancia nada despreciable en los calamitosos tiempos que atravesamos.

Ya que los Gobiernos no se preocupan poco ni mucho de poner pronto término al actual estado de cosas, al menos que los agricultores y los ganaderos no den pretexto para decir que tampoco ellos ponen nada de su parte para salir del atolladero en que están metidos, por no querer abrir los ojos á la luz del progreso, siguiendo en todo una rutina antigua, nada favorable para el aumento de sus intereses.

El progreso ha de manifestarse en todos sentidos, y nuestros labradores—seguros estamos de ello—no han de ser los últimos en seguir las corrientes modernas.

Nosotros así lo esperamos.»

## EL COMERCIO DE HARINAS en Filipinas

Según la última estadística publicada por la Intendencia de Hacienda de las islas Filipinas, la total cantidad de harina de trigo importada en aquel archipiélago durante el año 1894, ascendió á 8.669.011 kilos, con un valor de 936.261 pesos; entraron, por la Aduana de Manila, 8.119.892 kilos, por la de Ilo-Ilo, 532.629, y por la de Cebú, 16.490.

La expresada cantidad procedía de los siguientes países:

	Kilos
España.....	1.910
Australia.....	18.123
China.....	6.310.118
Estados Unidos.....	2.309.849
Japón.....	29.101
Total.....	8.669.101

La importación de harina de trigo en el archipiélago, durante el quinquenio de 1885-89, arroja un promedio de 5.053.902 kilos.

Durante el quinquenio de 1890-94 representa un promedio anual de 2.161.167 kilos.

El año de mayor importación ha sido el 1894, sin que, por desgracia, España haya sacado utilidad alguna de este mayor consumo. En 1894 correspondieron á España 5.224 kilos, y en 1893, 1.910, lo que supone tan sólo el envío de muestras, pues con el actual derecho arancelario, inferior al que pagan los trigos en la Península, es de todo punto imposible que pueda desarrollarse la exportación de harinas peninsulares á Filipinas.

En el Real decreto de 21 de Agosto de 1896, poniendo en vigor el presupuesto general de las islas Filipinas para 1896-97, se establece un impuesto sobre el consumo de la harina de trigo de 0,50 centavos por cada 100 kilos.

Desgraciadamente este impuesto de consumo, que pesa por igual sobre todas las procedencias, no altera la actual situación de las cosas, y, por lo tanto, no favorece nada á la exportación española.

## EL CANAL DE ARAGÓN Y CATALUÑA

Nombrado ya el personal técnico que ha de estar al frente de las importantes obras del mismo, creemos de interés la publicación de los siguientes datos:

Graus, aforo medio de las aguas estiales del río Esera en el mes de Agosto de los años 1894 y 1895: 11.715 litros por segundo.

El Grado, aforo medio de las aguas estiales del Cinca en el mismo mes y año: 18.422 litros por segundo.

Granja de Escarpe, aforo medio de las aguas estiales del Cinca, resultado de cinco aforos verificados por el personal de Obras públicas, recogidas las aguas de todos sus afluentes, derrames de acequias, aguas de artefactos y filtraciones de riegos, servidas todas las aguas preferentes: 24.034 litros por segundo.

Faltaba un aforo entre los extremos anteriores, y ese es el que á continuación copiamos:

1.º En el punto del aforo llegaban ya reunidas las aguas del Cinca, Esera y Vero.

2.º Las aguas venían *mayencosas*, es decir blancas, procedentes de deshielo ó mezcla de avenida en sí ó afluente, es decir, no azules y limpiadas, de lo que se deduce que su volumen sería mayor que el de *absoluta estiaje*.

3.º El lecho del río en el punto del aforo lo forman canto rodado de media dimensión.

4.º En el punto del aforo están ya servidas las dotaciones preferentes en el Cinca y Esera.

Orilla derecha.—El Grado, acequia de riego y molinar; Enate, acequia de riego

y molinar; Monzón, Conchel, acequia de riego y molinar.

Orilla izquierda. — Estada - Estadilla - Fonz, acequia de riego y molinar; Fonz - Monzón, acequia de riego (Paules); Monzón Pueyo - Binaced alto, acequia de riego y molinar.

5.º Quedan las acequias y riegos preferentes, hasta la afluencia del Cinca al Segre.

Orilla derecha. — Pomar - Estiche - Santa Lecina, acequia de riego; Alcolea Chalamera - Balobar, gran acequia; Belilla - Fraga - Torrente, gran acequia.

Orilla izquierda. — Binaced - Albalate - Beiber - Oso - Almuñázar, gran acequia; Zaidín, acequia de riego; Fraga, acequia molinar.

Conclusión: Faltan llenar tres acequias y tres grandes acequias, que al tipo mínimo de dos muelas de agua (1.250 litros próximamente), nos dice que hay que derivar del Cinca como dotaciones preferentes al Canal de Aragón y Cataluña 7.500 litros, dato que exige confirmación para ser exacto.

Resultado del aforo

Temperatura ambiente al sol, 31º,50 centígrados.

Temperatura del agua al sol, 21º.

Presión barométrica, 0m,736.

Altura barométrica sobre el mar a esa presión, 280m.

Peso específico del agua, 1k,010.

Velocidad del agua en la superficie, 0,80.

Velocidad media deducida, 0,80 por 0,80=0,640.

Velocidad media con flotador vertical=0,74.

Velocidad media aceptada, 0,70.

Superficie ó sección del perfil medio, 30m²,85.

Volumen de agua=30,85 por 0,7=21,595.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Osuna (Sevilla) 10.—El olivar, que ya tenía escaso fruto, sufre del gusano. La cosecha será corta y mala.

Precios: Aceite bueno, de 28 á 30 reales arroba; idem endeble, de 22 á 26; trigo fuerte, á 46 reales fanega; idem blanquillo, á 42; cebada, á 26; habas taragónicas, á 41,50; idem mazaganas, á 35,50; idem chicas, de 36 á 40; maíz, á 38; garbanzos, de 80 á 100 los regulares, y de 43 á 60 los más inferiores.—B. P.

Lebrija (Sevilla) 11.—Superior la cosecha de vino, tanto en cantidad como en calidad. En cambio la de aceituna será casi nula, ó nula totalmente, si continúa desprendiéndose el fruto de los árboles.

Cotizamos: Trigo fuerte, de 46 á 48 reales, con tendencia al alza; idem pintón, de 45 á 46; idem blanquillo, de 42 á 43; cebada, de 27 á 28; garbanzos, de 120 á 110 y 70 á 80, según la clase; avena rubia, de 25 á 26; almendras, de 27 á 28; alpiste, de 44 á 45; maíz, de 39 á 40; aceite, de 34 á 36 reales arroba, con tendencia al alza; vino blanco, de 16 á 20.—L. F.

Marchena (Sevilla) 12.—Hace muchos años que no hemos tenido mejor vendimia que en el presente; fruto abundante, clase selecta y tiempo inmejorable para la recolección.

También la cosecha de bellota es muy buena.

La de aceituna, pobre y mediana, por haberse agusanado.

No tienen grano para sembrar los labradores. Por este lado la situación es angustiosa.

Precios corrientes: Trigo, á 46 reales fanega; cebada, á 26; habas chicas, á 32; alpiste, á 38; maíz, á 32; aceite endeble, á 20 reales la arroba.

Hay 8.000 quintales de corcho.—El Corresponsal.

Alhaurín del Grande (Málaga) 10.—La cosecha de uva de embarque no pasa de regular; pero la clase es selecta y activa la demanda, desde 20 á 23 reales la arroba de 11.50 kilos. La uva, colocada en barriles de 23 kilos, se cotiza sobre el muelle de Málaga á 64 reales.

La cosecha de higos blancos y panetes es abundantísima y de buena clase, cotizándose los seretes de 25 libras de 2,50 á 8 reales, sobre vagón, en Cártama. La cosecha no baja de 90.000 arrobas.—J. O.

Antequera (Málaga) 11.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo fuerte, á 45 reales fanega; idem pintón, á 44; idem blanquillo, á 43; cebada, de 26 á 27; habas, á 38 las mazaganas y 40 las chicas; maíz, á 40; garbanzos gordos, de 18 á 20 reales los 11,50 ki; idem regulares, de 14 á 16; aceite viejo, á 40 reales la arroba; idem de la última cosecha, á 26.—Z.

Álora (Almería) 10.—Se espera buena cosecha de batatas y moniotes. Para la de azúcar hace falta más calor, pues la caña está contenida por no ser la temperatura como debiera.

Precios: Aceite, de 54 á 56 reales la arroba (11.50 kilos), con derechos de consumos; cebada, de 30 á 33 reales fanega la del país y de 29 á 30 la extranjera; malces, de 32 á 35, según clase y procedencia; harinas de Castilla, primera clase, de 19 á 20 reales arroba.

La cosecha de almendra, buena, y escasa la de trigos. Por las almendras gordas las mazaganas se ofrece de 110 á 120 reales y por las cortas valencianas de 50 á 55, pero todavía no se han hecho ventas ni hay precios.—El Corresponsal.

Canjajar (Almería) 10.—La cosecha de uva de embarque ha sido escasa, habiendo alcanzado las primeras partidas los precios de 24 á 26 reales arroba; últi-

mamente ha descendido algo la cotización.

El trigo fuerte sobre vagón, en Gader, se detalla á 68 reales fanega, con tendencia al alza; cebada, á 34; maíz, á 36; aceite viejo, á 56 reales arroba; vino, á 18, también con tendencia á subir.

Mala cosecha de maíz y aceituna.—El Corresponsal.

Arcos de la Frontera (Cádiz) 11.—Ha terminado la vendimia. La casa del Sr. Mila, de Jerez, ha hecho grandes compras de uvas, pagando la arroba á 2 reales. Otras casas han hecho acopios á 2,25. La cosecha ha sido abundante. También la de bellotas es grande.

El trigo blanquillo fuerte, con 45 kilos de peso, se cotiza á 50 reales fanega; idem tierno, con 44 idem, á 45; cebada, á 30; garbanzos, á 100 y 70; habas chicas, á 45; maíz, á 40; alpiste, á 45; almendras en cáscara, á 32.

El aceite de la última cosecha, clase regular, á 30 reales arroba.

La cosecha de aceituna, perdida por completo.—El Corresponsal.

Montoro (Córdoba) 11.—La producción de aceite, que tantísima importancia tiene en esta comarca, es este año nula; y las pocas aceitunas que tenían los olivos de algunos pagos se van cayendo. El desastre es general. Por esto se acentúa el alza en los precios de los aceites, vendiéndose las buenas clases, en los molinos, de 39 á 40 reales arroba (11,50 kilos), con tendencia á mayor subida.—Un Subscriptor.

Hinojosa del Duque (Córdoba) 10.—La cosecha de bellota es abundantísima, pero comienza á resentirse de la falta de agua.

Precios corrientes: Trigo fuerte, con 104 libras de peso la fanega, de 58 á 60 reales una; idem blanquillo, con 100 idem, de 54 á 56; garbanzos regulares, de 80 á 100; aceites, de 58 á 60 reales arroba el viejo y de 56 á 58 el nuevo.—El Corresponsal.

Alcaudete (Jaén) 11.—Tengo el disgusto de participarle que se ha perdido por completo la poca aceituna que había, hasta el extremo de no haber para echar en agua, pues la poca que había se ha caído, y excuso decirle que está dañada toda, y cuando llegue su recolección no habrá ninguna; así es que si sigue esta enfermedad de las olivas, será la ruina de este pueblo, pues su mayor riqueza consiste en dicho cultivo.

Nota de precios de este mercado: Orejones, de 35 á 40 reales arroba de 25 libras; ciruelas pasas, á 8; aceite superior, á 40 reales arroba de 27 libras; trigo fuerte, á 40 y 42 reales fanega; cebada, á 30 y 31; habas, á 40 y 42; cemento, los 10 kilos, 45 céntimos de peseta.

De ciruelas y orejones hay muchas existencias.

Para compras dirigirse al que suscribire.—Antonio Salido.

De Aragón

Calaceite (Teruel) 10.—Es muy sensible que, ni aun retardando más de lo acostumbrado ni correpondencia, pueda dar noticia alguna buena con que atenuar las malisimas que durante todo el año actual le llevo transmitidas.

A la casi total pérdida de la cosecha de cereales que oportunamente le comunicqué, hay que añadir la muy insignificante de vino que se está recolectando y la no menos escasa y casi nula de aceite que se principia á recoger en el inmediato Noviembre, si es que algo entonces queda.

Excusado es decir que la habitual y ya pertinaz sequía que este país sufre es la causa principal de sus desdichas, pues que generalmente dependen de ella la languidez que se nota en el arbolado y arbustos, especialmente en el olivar y viñedos, así como las demás enfermedades, como el gusano y otras, que atacan á la savia y frutos en todos sus periodos, destruyendo la vida del vegetal, que en terreno oportunamente regado y bien abonado y cultivado, ya sea contiguo, se presenta ordinariamente ofreciendo exuberante vegetación y abundantes frutos, como desafiando á toda clase de plagas vegetales.

Hablo así, porque experimentos hechos durante más de veinte años en cierto número de olivos, vides y frutales, han respondido constante y fielmente á mis esperanzas, sin que apenas una vez hayan notablemente fracasado. Pongamos, pues, nuestros plantíos en general en idénticas condiciones, y tendremos producciones extraordinariamente superiores.

Dénsese aguas para riego, abonos suficientes y apropiados, y trabajo oportuno, inteligente y bastante á constituir un esmerado cultivo, y ya ordinariamente me comprometo á conseguir buenos y abundantes frutos. ¿Qué es lo que á ello se opone? La falta de riegos en primer lugar, y la falta de afición (imposibilidad á veces) para dar á las tierras el trabajo y abonos necesarios á tal consecución; medios estos que sin duda nos procuráramos, ya fuese á costa de inmensos sacrificios, si nuestros Gobiernos, menos egoístas y crueles y más atentos con los intereses de sus administrados, empleasen en obras de riego, siempre reproductivas y de gran conveniencia regional y nacional, algunos de los muchos millones que á diario se destinan á objetos bien ajenos á la riqueza y felicidad nacional.

Afortunadamente, á falta de tal interés por el país, ha querido nuestro paternal Gobierno hacernos felices con el impuesto, regalo de tres elecciones consecutivas hechas en pocos meses, en las que ni la más ligera parte ha tomado este vecindario, cansado ya de tanta farsa política y ofertas sin cumplimiento, y sólo sediento de justicia.

La carencia de pastos y aguas potables influye poderosamente para la aflictiva situación de nuestra ganadería, mientras que la sequía, á la vez que aniquila la vegetación é impide el trabajo ordinario, hace imposible la siembra de cereales para el año inmediato, y necesario es ya que llueva pronto y bastante, si tal operación ha de hacerse en buenas condiciones, por más que las dificultades apuntadas no hayan sido obstáculo suficiente á impedir que este honrado y laborioso vecindario tenga preparadas casi á la perfección sus tierras de pan llevar.

Nuestra cotización es como sigue: Tri-

gos, de 4,25 á 4,50 pesetas doble decalitro; cebada, de 2,50 á 2,75; avena, á 1,75; maíz, de 2,50 á 2,75; judías blancas superiores, de 7 á 7,25; vino de 15 á 16º, de 1,50 á 1,75 decalitro; aceite fino superior, á 10; idem común, á 8,50; ovejas, de 18 á 20 pesetas una; carneros, de 22 á 24; cabras, de 14 á 16; carnes de carnero y macho cabrío, á 1,50 y 1 peseta kilo respectivamente.—P. F. P.

De Castilla la Nueva

La Torre de Esteban Hambrán (Toledo) 8.—La cosecha de cereales fué muy corta en este término; la de uva es mediana, y la de aceituna será nula.

El precio corriente del vino en esta bodega es el de 2 pesetas arroba, con tendencia á la baja, por cuanto los extractores parece haberse retraído en esta época, en la que todos los años ha existido extraordinaria demanda, y los pocos que continúan extrayéndolo se quejan del poco consumo, lo que hace haya una existencia considerable de arrobas de vino.

La uva se está estrujando sin precio previo, por cuanto en este pueblo viene de antiguo la mala costumbre de no hacerle hasta después de recolectado, lo que es luego causa de disgusto entre compradores y vendedores.

El mosto acusa 16º y 17º, por lo que es de esperar que si el cosechero no equilibra en el lagar los componentes del mismo, ha de resultar el caldo defectuoso.—I. G. F.

Arganda (Madrid) 10.—La vendimia general ú oficial comenzó el día 7; la cosecha es corta, estimándose aproximadamente en la mitad que el año pasado, debido á los hielos, la piedra y la sequía.

Las existencias de vino quedan reducidas, cotizándose á 10 reales la arroba.

Los olivos apenas tienen fruto, y el aceite se detalla á 44 reales arroba.

La cebada, á 30 y 32 reales fanega.—I. S. V.

Talavera de la Reina (Toledo) 8.—Hace algún tiempo he debido escribir á usted dándole noticias de ésta, pero apara qué? Pues cuando son para llenar de tristezas á los corazones y llevarlos á la desesperación, mejor es no publicarlos; hoy, aunque tarde, empezaré por decirle que la cosecha ha sido menos que mediana en toda clase de cereales y legumbres, así es, que los labradores se encuentran medianamente, tanto por la corta producción, como por las grandes rentas, contribuciones y otras gabelas que tienen que satisfacer; sucediéndoles lo mismo á la industria y comercio, pues nuestros gobernantes nos exigen más de lo que podemos dar, pero no es extraño que hagamos esto por... las dos guerras á que tenemos que atender.

Hace días se ha empezado la vendimia, la cual se hace con toda regularidad y aprovechamiento, pues el tiempo no puede ser más á propósito para esto; el rendimiento es regular, no abundante, pero de clase superior. Las uvas se han pagado de 28 á 30 reales, la carga de diez arrobas.

Precios de otros artículos:

Fanega de trigo, de 46 á 48 reales; idem de centeno, de 36 á 40; idem de cebada de 30 á 32; cántara de vino tinto, de 16 á 18; idem id. blanco, de 14 á 16; aguardiente de 25º, de 40 á 44; idem de 18, de 30 á 34; vinagre, de 8 á 10.—J. S. M.

Toledo 8.—La vendimia, según se temía, está dando malos resultados, habiendo pueblos en esta provincia que no recolectan ni aun la cuarta parte que el año pasado. Por esto se vienen pagando las uvas relativamente caras, siendo de creer alcancen buen precio los vinos.

El estado de la ganadería es mediano, pues por la sequía faltan los pastos; por igual causa no puede hacerse bien la sementera. Hace falta llueva pronto y en abundancia para que cambie la faz de los campos.

La cosecha de aceituna es casi nula en la provincia.

Precios: Trigo, á 42 reales fanega; garbanzos, de 60 á 140, según tamaño y coadura; cebada, á 30; harinas, á 16, 15 y 13,50 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; patatas, á 5 idem; vino, á 14 reales cántara el tinto, y 15 el blanco; aceite, á 44 idem arroba.—P.

Mora (Toledo) 11.—Ha comenzado la vendimia. Este pueblo resulta afortunado por lo que respecta á la cosecha de uva, pues es aquí regular. En otros términos es mediana.

La cosecha de aceituna es malísima, así es, que aun cuando quedan muchas existencias, están firmes los precios y no dudo que en breve mejorarán.

He aquí la cotización: Trigo candeal, á 46 reales fanega; cebada, á 32 idem; garbanzos, de 20 á 44 reales la arroba; aceite, á 40 idem; vino blanco, á 8 idem, con pocas existencias; lanas, á 40 idem.—El Corresponsal.

De Castilla la Vieja

Ávila 9.—Esto está malísimo, sobre todo por la ganadería, pues como no nevó el año pasado y no ha llovido en verano ni otoño, están las tierras secas, y ya es imposible que para el ganado mayor den pasto los montes ni los prados. El ganado menudo se defiende malamente, pero si lloviese pronto, aún saldrían á flote ovejas, carneros y cabras.

Los granos tienen muy buen precio, y fabuloso el de algarrobas; pero los labradores se resisten á vender, tanto por la esperanza de que mejoren los precios, como por el temor de quedarse sin nada si venden ahora lo que tiene algún precio, y se quedan con los ganados que les están arruinando y hasta se les van á morir.

Como poco ó mucho hay viñas en todos los pueblos de Arévalo, la falta de lluvia tiene desmedrado el fruto y muy endurecido, salvo la zona de Madrigal que corresponde á región más templada y ligera; dicho fruto no es materia de comercio, pero quien lo tiene, lo utiliza con mayor ó menor provecho, según las cosechas.

En muchísimos pueblos, y podría decirse que en todos, están sembrando en seco, esperando que Dios se apiade de estos infelices labradores y los mande las benéficas y deseadas lluvias.

Con todo, los usureros van ganando, porque para redenciones militares, arbitrios y contribuciones, rentas, gastos y obligaciones atrasadas, para todo sale la usura con horrores cada día más sentidosa.—P. A.

Burgos 11.—Muy frío el tiempo y con vientos fuertes; ha llovido pero no lo necesario para la sementera.

Sostenido el mercado, en el que rigen los siguientes precios: Trigos, de 41 á 43 reales fanega; centeno, de 33 á 34; cebada, de 28 á 29; avena, de 19 á 20; yerros, de 41 á 43.—El Corresponsal.

Villadiego (Burgos) 11.—Precios del último mercado: Trigos superiores, de 40 á 42 reales fanega; idem corrientes, de 38 á 39; centeno, de 32 á 35; cebada, de 30 á 31; avena, de 19 á 20; yerros, de 32 á 34; alubias, á 72.

Los carneros, á 56 reales cabeza; ovejas, de 34 á 40.—El Corresponsal.

Cigales (Valladolid) 11.—Mañana comienza la vendimia general. La cosecha, según se lo participó su Corresponsal, será corta. De vino quedan unos 12.000 cántaros, cotizándose de 9 á 10 reales con bastante demanda.

La sementera principió el día 2 del corriente mes. El trigo se paga á 40,50 y 41 reales fanega.—Un Subscriptor.

Soria 11.—A continuación anoto los precios corrientes en este mercado: Trigo bueno, á 43 reales fanega; idem morcajo, á 40; centeno y cebada, á 27; algarrobas, á 32; yerros, de 32 á 32,25; avena, á 1; alubias, á 65; garbanzos, á 160, 120 y 90; harinas, á 16, 15 y 14 reales la arroba; patatas, á 5; vino tinto, á 12 reales cántara.—El Corresponsal.

Valoria la Buena (Valladolid) 10.—Pasadomañana (lunes), empieza la vendimia.

La cosecha es tan escasa, que sólo esperamos un tercio que el año pasado.

Por esto, y las malas noticias que sobre el estado de los viñedos se reciben de otros muchos puntos, se retraen de vender sus vinos los propietarios, queriendo hacer valer las escasas existencias que conservan; ya se han hecho algunas partidas á 1 y 10 reales, siendo así que en el verano se cedió el cántaro de 4,25 á 4,75 reales.

El alza es, pues, importante.

El trigo se detalla á 41 reales fanega; centeno á 32; cebada, á 30; avena, á 20.—El Corresponsal.

Briviesca (Burgos) 11.—El viñedo está asado por las plagas criptogámicas; casi todo se va quedando sin hojas, y como el fruto está muy verde y la estación arañada, se considera perdida casi toda la cosecha, y lo poco que se coja será de malísima calidad. Idéntica es la situación de la vid en los demás pueblos de la omarca.

Precios: Trigo, de 40 á 42,50 reales fanega; centeno, de 29 á 30; cebada, de 28 á 29; yerros, de 40 á 41; harinas, á 16, 15 y 13,50 reales arroba; patatas, á 12 reales el quintal; vino tinto, con derechos de consumos, de 15 á 17 reales cántara.

Reina fuertes vientos precursores de la lluvia. Quiera Dios venga pronto el temporal de aguas.—L.

Tudela de Duero (Valladolid) 10.—Estamos en vísperas de vendimia, que se efectuará, la general, el 12, habiendo esperado inútilmente las lluvias, que en estos viñedos hubieran hecho grandes beneficios. Por esta misma causa, los labradores no han entrado de lleno en la sementera, vacilando el hacerla en seco. Hemos tenido, en cambio, un Norte finísimo y tormentoso, dudando en qué estación estábamos, ó mejor dicho, se han confundido éstas, sucediéndose todos los fenómenos atmosféricos más raros que nuestra mente pued concebir, y á cual más perjudiciales á los productos de la tierra.

Como consecuencia de la infima producción que se espesa del viñedo, los precios del vino tiende á elevarse, pagándose hasta 2,50 pesetas las buenas clases, y con alguna pretensión más por parte de los cosecheros, variando las más inferiores, desde 1.º á adelante.

Hay se inician lloviznas, y quizá para largo, entorpeciendo así la recolección.

Con la misma tendencia los cereales y legumbres, detallándose el trigo de 10,50 á 10,75 pesetas la 94 libras; centeno, de 7 á 7,25; cebada de 7,25 á 7,50; avena, de 4,50 á 4,75; muas, de 11 á 12,50; garbanzos, de 20 á 35 alubias, 18 á 20; patatas, 1,12 arroba; harina de 1.º, á 3,87; idem de 2.º, á 3,6; id. de 3.º, á 3,37.—A. J. de V.

Baltanás (Ileñcia) 9.—Los cosecheros han acordado en Junta celebrada al efecto, principiar la vendimia el jueves próximo, por má que no ha llovido. La producción será corta, por la sequía y otros contratiempos.

Cotizamos: Trigo, á 40 reales las 92 libras; centeno, á 34 la fanega; cebada, á 29; avena, á 0; titos, á 40; harinas, á 16, 15 y 13 reales arroba, según la clase.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 11.—Firme el mercado, cotizándose el trigo al detall á 42,50 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece á 4,50 y pagan á 43,50.—El Corresponsal.

Palencia 9.—Ha comenzado la vendimia, siendole queña la cosecha; el fruto está menuo por la sequía y no bien sazonado.

Por la falta de agua está retrasada la sementera y escasean los pastos.

El trigo, de 4 á 42 reales fanega; cebada, de 30 á 3 avena, á 23. Las harinas, de 15 á 16,4 á 14,75 y á 13,50 reales la arroba, según la clase.—El Corresponsal.

De Cataluña

Valls (Tarragona) 10.—Ha terminado la vendimia, resultado escasa la cosecha, pero se esperan buenos vinos.

Precios sobre vagón: Cebada del país, á 34 reales los 70 kilos; habas tarragónicas, de 44 á 48 idem; maíz blanco, á 42 idem; almendra nlar, á 32,50 pesetas los 50 kilos; avellanas de primera, negras escogidas, á 250 pesetas los 58,400 kilos; idem de primera cosechero, á 23 idem; idem de segunda ó de embarque, á 22,50.

El vino tinto con 13º de alcohol, de 20 á 21 pesetas los 120 litros.

Aceite viejo, á 100 pesetas los 100 kilos.—El Corresponsal.

De Extremadura

Zorita (Cáceres) 10.—Como la cosecha de bellota es abundante en este término, los propietarios desean ganados para engordar, aunque sea á bajo precio.

También la cosecha de uva es grande. La de aceituna, mala.

Precios: Trigo fuerte, á 46 reales fanega; cebada, á 30; avena, á 20 la negra y á 18 la rubia; habas, á 44 las tarragónicas y á 40 las mazaganas; centeno, á 40; harinas de trigo fuerte, á 18 reales la arroba; lanas, á 45 idem; aceite viejo, á 48 idem; idem nuevo, á 45.—C. J.

Villafraña de los Barros (Badajoz) 11.—En otros pueblos de Extremadura es buena la cosecha de vino, pero aquí puede únicamente calificarse de regular, pagándose las uvas á 2 reales la arroba y á 2,25. La de aceite será malísima.

Precios: Trigos fuertes y pintones con 46 kilos de peso la fanega, á 50 reales; cebada, á 28; avena negra, á 24; idem rubia, á 23; garbanzos, á 100 y á 60 los gordos y regulares, respectivamente; vino, á 9 reales arroba, tanto el tinto como el blanco; aceite, á 40.—Un Subscriptor.

Llerena (Badajoz) 10.—Precios corrientes en esta plaza: Trigos, á 50 reales los fuertes y á 48 los pintones; cebada, á 30; avena negra, á 26; habas mazaganas, á 40; garbanzos gordos, á 100; lanas, á 56 reales la arroba.—El Corresponsal.

Guareña (Badajoz) 10.—Ha terminado la vendimia con escasos rendimientos.

Precios: Trigo, á 48 reales fanega; cebada, á 28; avena, á 18; habas, á 38; garbanzos, á 80 y 76; aceite, á 40 reales arroba; vino, á 10; lanas, á 52.—P.

Almendrales (Badajoz) 9.—La vendimia se viene haciendo en las mejores condiciones y con animación en la compra de uvas; se pagan á 60 céntimos arroba, y si no fuera por la mucha que han traído de Villafraña, tendría mejor precio. La cosecha es corta.

En alza el vino, cotizándose á 10 reales arroba. Hay pocas existencias.

El trigo á 46 reales fanega; cebada, á 28; avena, á 22; chicharros, á 43; garbanzos, á 100 y 60, según la clase; aceite, á 40.—Un Subscriptor.

De León

Pozoantiguo (Zamora) 11.—En los primeros días del corriente mes empezó la vendimia, y los rendimientos han sido exigüos; la uva se ha vendido de 4 á 4,75 reales la arroba. En los demás pueblos de la comarca se elabora también mucho menos vino que el año anterior.

Retraídos los teneedores de trigo, en espera de que suban los precios; hoy se paga á 41,50 reales fanega sobre vagón, á cuyo tipo se han concertado algunas pequeñas partidas. La cebada á 30.—El Corresponsal.

Fermosello (Zamora) 9.—Hace unos días hemos terminado la vendimia, calculándose la cosecha en algo menos de la mitad de la del año pasado. Lo propio puedo decirle de los pueblos inmediatos.

Precios: Trigo, á 42 reales fanega; cebada, á 31; centeno, á 32; garbanzos, de 80 á 100; harinas, á 16, 15 y 14 reales la arroba; patatas, á 3; vino viejo, de 7 á 10 reales cántara; aguardiente anisado, á 32.—B. G.

Zamora 9.—Los mercados últimos han estado poco concurridos, porque los labradores se ocupan en la faena de la vendimia. La cosecha de vino, en la provincia, no llega á la

maduración, por lo que tememos dejen que desear los vinos. La vendimia, naturalmente será tardía.

Respecto a la cantidad creemos que no excederá de la mitad del año pasado.

No puede practicarse la sementera por la sequedad de la tierra.

El trigo se paga de 40 a 41 reales fanega, y la cebada, de 24 a 25.—E. V.

**Fonzaleche (Logroño) 12.**—La temperatura ha descendido mucho; parece estamos en invierno, y conviene calor para la uva, cuyo fruto está muy retrasado. La cosecha es corta, la mitad próximamente que el año anterior.—V.

**Cuzcurrita (Logroño) 12.**—Muy frío el día, habiendo aparecido cubiertas de nieve las montañas de San Lorenzo, Toloño, lomas de Pancorbo y Cerezo, y otras alturas que rodean esta comarca. Este temporal es perjudicial para la uva, pues no ha conseguido la necesaria madurez. Sin embargo, varios cosecheros comenzaron la vendimia el viernes próximo por los pagos más adelantados. La producción no bajará en este pueblo de los dos tercios de la normal u ordinaria, y aun es posible que llegue a los tres cuartos.

Se ha encalmado la venta de vinos, quedando muchas y buenas existencias. Los precios fluctúan entre 12 y 15 reales la cántara.

A este último tipo se ha vendido una cuba en Tirgo, en cuyo pueblo se han agotado las bodegas.—El Corresponsal.

**Uruñuela (Logroño) 10.**—Se ha acordado por la Junta de cosecheros comenzar la vendimia el jueves próximo. El poco fruto que ha quedado (un tercio escaso de cosecha), parece ser de buena calidad, y lo será mejor si tenemos la suerte de recolectarlo con tiempo seco.

Hay disponibles 6.000 cántaras de buen vino tinto, cotizándose a 12 reales con tendencia al alza en atención a la escasisima cosecha. En este partido de Najera, y en el de Santo Domingo, es casi nula, y en los pueblos próximos a la Sierra se teme no madure la uva.

El trigo, a 40 reales fanega, y la cebada, de 26 a 27.—El Corresponsal.

**Tudela (Logroño) 9.**—Tenemos buenas existencias de vinos, pero se vende poco por haberse alterado el precio; se cotiza a 14 reales la cántara.

Las cosechas de vino y aceite pueden llamarse nulas, tanto en este pueblo como en Elvillar de Arnedo y Pradejón.

El aceite se paga a 56 reales cántara, con muchas existencias.

Los obreros no tienen jornal y pasan hambres. El invierno será horroroso.

En la huerta de D. Juan Marroddan se han recolectado frutas de todas clases, unas 1.850 arrobas; la demanda es activa al precio de 10 reales la arropa.

Muy seco el tiempo; no podemos sembrar.

De Arnedo me dicen que en la semana pasada se vendieron 400 cántaras de vino a 14 reales. El trigo se cotiza en dicha ciudad a 46 reales fanega; centeno, a 32; avena, a 20; aceite, a 56 reales cántara. Las hortalizas escasean en el mencionado pueblo de Arnedo, por lo cual se venden los pimientos encanados a 7 reales el 100 y los verdes, a 5 idem.

Las uvas, a 5 reales la arropa.—P. M.

**Cenicero (Logroño) 8.**—La vendimia comenzará el 12 del corriente mes, y en los días que restan de la semana, creo conseguirá el fruto la necesaria sazón para poder recolectar regulares clases. El Ayuntamiento ha estado acertado al fijar la vendimia.

Al decir clases regulares, me refiero a los viñedos no apedreados, pues los que sufrieron este accidente, a duras penas darán poco y mal rendimiento.

En cuanto a cantidad, no pasará la cosecha de un cuarto en general.

Van saliendo con lentitud las pocas existencias de vino que encierra esta bodega, a los precios de 10 a 13 reales la cántara.

Nada se dice de precios ni compras de uvas.—A. M.

De Valencia

**Callosa de Segura (Alicante) 11.**—La vendimia se ha hecho con buen tiempo, lo que ha contribuido a que los mostos resulten de muy buena clase. Por desgracia la cantidad es deficiente; se ha cogido menos de la mitad que el año pasado. Las uvas se han pagado a 15 y 16 reales la carga de 75 kilos con 14 cubiertos. Ha habido poca animación en los compradores, y a la vez retraimiento en los cosecheros por esperar tengan buen precio los vinos en vista del enorme déficit que arroja a producción en España.

La cosecha de cáñamo es buena en cantidad y clase; los precios han tenido pequeña baja en relación con los de la anterior recolección, pero hoy están firmes y creése se repondrán; los cáñamos blancos de primera clase se cotizan de 40 a 40,50 pesetas el quintal de 44 kilogramos; idem segunda clase para hilos, de 37 a 39; idem tercera clase para jarcias, de 34 a 35 en rama.

La cosecha de pimienta molida no es mayor que la del año último, a pesar de que las plantaciones son mayores; dicha producción ha defraudado nuestras esperanzas.—El Corresponsal.

**Benicarló (Castellón) 10.**—Confirmando mis anteriores noticias sobre la cosecha de vino. Esta no ha pasado de regular en cantidad, pero la clase es superiorísima, por lo que esperamos aumenten los pedidos. Ya se han hecho buenas partidas de mosto al precio de 1,60 pesetas decalitro.

La cosecha de algarrobas es mediana. Precios corrientes en esta plaza: algarrobas negras, a 1,10 pesetas los 10 kilos; maíz, a 12,50 id. las 100 libras; alubias, a 27,50 id.; habas chicas, a 12,25 id.; cebada, a 10,50 id.; harina, a 33,10 los 100 kilos.—El Corresponsal.

**Elche (Alicante) 12.**—Con hermoso tiempo se hace la vendimia y se han recogido los higos. La cosecha de vino es regular.

Se están envasando considerables partidas de granadas con destino a Londres, y en breve se embarcarán también para Barcelona.

Precios corrientes: Vino tinto nuevo, a

6 reales cántara; higos buenos, a 52 idem los 100 kilos; idem inferiores para quemar, de 6 a 7 id., con unos 10.000 quintales de existencias; cebada del país, a 28 reales fanega; maíz, a 32 id.—C. A. M.

NOTICIAS

Se compra ó se arrienda un aparato de destilación que pueda producir por encima de 2.000 litros alcohol a una graduación de 70 grados como mínimum, y que sea portátil montado sobre ruedas. Escribir dando detalles y descripción del aparato y de su marcha, a Apartado núm. 12, Cádiz.

La vendimia ha seguido haciéndose durante la anterior semana en excelentes condiciones por el temporal seco y cálido. En los últimos días ha descendido notablemente la temperatura y ha llovido en algunas provincias.

Sobre los rendimientos continuamos recibiendo tristes informes; la cosecha, según lo tenemos anunciado, es muy corta en todas las regiones, excepto en las provincias de Huelva, Sevilla, Cáceres, Badajoz y algunas comarcas de Cataluña y Aragón.

La demanda de uva viene siendo activa por regla general, acusando gran firmeza la cotización.

En la Mancha rigen los precios que anotamos en el número anterior (3 a 4 reales arropa).

En Callosa de Segura (Sevilla) se ha pagado la carga de 75 kilos, a 3,75 y 4 pesetas.

En Arcos de la Frontera (Cádiz) a 50 céntimos arropa, habiendo hecho grandes compras la acreditada casa de los señores Misa, de Jerez.

En Almodralejo se ha detallado a 60 céntimos, y en Villafranca de los Barros, a 50 y 55. Los mismos precios rigen en otros pueblos de la provincia de Badajoz.

En Pozoantiguo (Zamora) se ha pagado el fruto de la vid de 4 a 4,75 reales arropa.

En muchos pueblos de las Riberas y Castilla la Vieja comienza la vendimia en la presente semana.

De Briones nos dicen que ofrecen por las uvas a 6 reales arropa.

Los mostos se cotizan en Elche, a 1,50 pesetas cántara, y en Benicarló, a 1,60 el decalitro. En Valls, de 21 a 22 pesetas la carga (121,60 litros).

Las uvas de embarque alcanzan en Albarrín el Grande (Málaga) los precios de 20 a 23 reales arropa, y en Canjajar, los de 22 a 26.

Las lluvias han sido insuficientes para la sementera.

Escriben de Guadalajara que es mal año de uvas, pues no se recolecta una quinta parte que el año anterior.

También se quejan los labradores de la escasez de hortalizas y legumbres.

Los olivos van perdiendo el poco fruto que conservaban debido a la sequía y a la plaga que tantos estragos causó el año pasado.

La cosecha de aceituna será escasa en unas comarcas y completamente nula ó poco menos en la mayoría. Como en la recolección de dicho fruto se empleaban durante varios meses numerosas personas, la pérdida de tan valiosa cosecha agravará considerablemente la crisis obrera.

De La Correspondencia de Valencia: «Noticias que recibimos de varios puntos de la línea férrea en construcción de Calatayud a Valencia, nos permiten asegurar que las obras han adquirido gran impulso, habiéndose establecido dos turnos de brigada, uno que trabaja de día y otro de noche, admitiéndose en todas las secciones cuantos braceros se presentan. El soberbio puente de Arguenas, junto a Alfará, está ya casi terminado, resultando uno de los mejores de España, pues tiene 120 metros de largo y 33 de altura, afectando la forma curva, de suma solidez y elegancia.»

Dicen de Motril que la temperatura ha refrescado bastante en los últimos días de Septiembre, y que los labradores de caña temen que la cosecha pierda mucho, después del verano tan malo que les ha hecho.

Los meses de Junio, Julio y Agosto han sido relativamente fríos en la costa y por esta circunstancia la caña de azúcar ha crecido poco.

Durante la tercera decena de Septiembre fueron expedidas de Pasajes para Navarra y Rioja 4.870 pipas de vino vacías, y en el mismo período llegaron, para ser exportadas a Pasajes, 740 barricas llenas.

Una comisión de labradores de Huesca ha hecho indicaciones al Obispo de la diócesis y al Ayuntamiento de dicha capital, para celebrar rogativas en demanda del beneficio de la lluvia.

Con este motivo dice nuestro estimado colega el Diario de Huesca: «No se conoce precedente de que se hayan autorizado rogativas en Huesca en la época de la siembra de cereales, pero tampoco existe de una sequía tan continuada y desastrosa como la actual.»

En Charentes, Borgoña y algunas otras regiones de Francia, la cosecha de vino es mayor de lo que se esperaba.

Los buenos vinos de España son activamente demandados en París, cotizándose como sigue:

Cosecha de 1895, de 32 a 36 francos hectolitro las procedencias de Alicante, a 34 las de Huelva, de 33 a 35 las de Aragón y de 33 a 36 las del Priorato. Cosecha de 1896, de 23 a 27 francos hectolitro.

Los últimos despachos de la India dicen que a consecuencia de la persistente sequía se han perdido las cosechas en muchas comarcas, y que la miseria es tan grande, que han perecido de hambre algunos campesinos.

El gobierno ha adoptado energías medidas para remediar esta situación, promoviendo obras públicas que proporcionen trabajo a los miles de obreros que carecen de él.

Sobre la vendimia y la situación agrícola de Aragón nos escriben de Calatayud:

«Ha comenzado la vendimia en la mayor parte de las comarcas vinícolas de esta provincia, con tiempo favorable para tal operación.

La cosecha, merced a la falta de lluvia en época oportuna, resultará corta; pero, por lo general, el vino promete ser de excelente calidad.

A la escasez de la cosecha de uva añádase la terrible sequía que sufrimos, para comprender la tristísima situación de los agricultores ante el temor de que, si pronto no llueve, veránse privados de la siembra de cereales y, por consiguiente, sin esperanzas de recoger a su tiempo el preciado é indispensable cereal.

Es decir, que al paso que lleva el tiempo, ni aún de esperanzas podrán alimentarse los que viven de los productos del campo.

Mal invierno se presenta este año para los labradores aragoneses.

La miseria llama ya a nuestras puertas, y no sabemos cómo se salvará tan tremendo conflicto.»

Llamamos la atención de nuestros lectores sobre el anuncio Granja de San Juan, publicado en la página correspondiente de este número donde se ofrecen toda clase de árboles, a precios sumamente baratos, más si se tiene en cuenta el esmero con que han sido criados y la fuerza de los mismos.

La cebada extranjera, que en grandes cantidades se introduce en España, está dando un resultado que sobre él conviene llamar la atención de los agricultores y de los propietarios.

Lo mismo en el ganado de lujo y regalo, que en el de labor y en muchos regimientos de caballería y artillería, se viene observando que son muy frecuentes los cólicos, seguidos de muerte y lo mismo fuertes irritaciones en la boca, y muy especialmente la lengua.

Estudiadas las causas que determinan, lo mismo en el ganado caballar que en el mular, este estado tan frecuente, se ha podido apreciar que se ocasionan las tales enfermedades por el uso de la cebada extranjera, que no resulta a propósito en España para la alimentación del ganado.

Es preferible el uso de la avena y el centeno en épocas como la actual en que la cebada del país escasea, a los piensos con cebada extranjera, que ya no hay duda, no sólo que estropea el ganado, sino que en muchas ocasiones le causa la muerte.

Según datos publicados recientemente por un colega de Bilbao, en el que se dan curiosos pormenores acerca de las zonas sericolas existentes en España actualmente, el resumen de la producción de capullos de seda en 1896, es el siguiente:

Zonas: Murcia, 550.000 kilos; Valencia, 450.000; Zaragoza-Tortosa, 50.000; Granada, 25.000; Toledo Cáceres, 10.000; Sevilla, 5.000; Mallorca, 2.000; Lérida-Bastardo, 2.000; Córdoba, 1.000. Total kilos, 1.075.000.

El jefe del servicio agronómico de la provincia de Lugo ha sido comisionado para estudiar la creación en Galicia de varios centros ampelográficos, para propagar así las plantaciones de viñedos en aquella región.

Para que las plantas no degeneren, particularmente en horticultura, es necesario hacer una buena selección, tanto de las semillas como de las plantas; aquí una de las que más frecuentemente degeneran son los tomates, los que de muy dulces que son en su primer año, a los siguientes se vuelven agriolices.

A este objeto aconsejamos a los horticultores que los tomates, los cuales deben guardarse para semilla, los escojan de las plantas que hayan sido suprimidas las flores dobles, formadas ó bastardas, las cuales perjudican la semilla por hibridación.

Dejense madurar en la planta los tomates, y luego de bien maduros, aplástense en un cubo de agua, sepárense las semillas, y se las hará secar a la sombra. La duración germinativa de las semillas de tomates es de cinco años.

Las importaciones de pasas destinadas a la elaboración de bebidas en Francia, desde 1.º de Enero de este año hasta el 31 del pasado Julio, han alcanzado el alarmante cantidad de 25.189.800 kilogramos, contra 1.400.800 en 1895 en igual tiempo.

Grecia va delante en la exportación, con 19.308.900 kilog., en lugar de 261.990 en 1895. Turquía viene enseguida, con 3.891.700 kilogramos, contra 774.900 kilos, cifras que, a no dudar, presentan no pequeño interés para todos aquellos que, con razón, se preocupan de la cuestión de los vinos artificiales, y que a su fabricación oficial y clandestina achacan en primer término la poca estima y la depreciación de los vinos naturales.

Los Estados Unidos están dando gran importancia a la cría y reproducción de las ranas, habiendo establecido fincas con el único y exclusivo objeto de explotar esta industria y satisfacer las necesidades del mercado, vendiéndose en grandes cantidades frescas y en cajas de conservas.

En París se venden en gran cantidad en sus mercados, y en Austria, donde este comercio tiene mucha importancia, las conservas vivas en pozos.

En nuestra patria todos sabemos que en Valencia y Barcelona se hace un consumo bastante regular de estos animales.

De Buenos Aires dicen que la cosecha de azúcar ha aumentado en la República Argentina, calculándose la zafra de este año en 120.000 toneladas.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 13

París a la vista..... 22 50  
Londres, a la vista (lib. ester.) ptas... 30 81

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



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

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

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndose a 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 a ocho días vista sobre Madrid.

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

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

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

VINOS TINTOS FINOS DE LAS BODEGAS DE ZAITIGUI CUZGURRITA (RIOJA)

Se expenden en Madrid, a los siguientes precios, sin envase ó casco:

	Pesetas	Cénts.
Barril de 16 litros (una arropa).....	9	»
Docena de botellas.....	6	»
Una botella.....	»	50
CLARETE.....	8	»
Barril de 16 litros (una arropa).....	5	»
Docena de botellas.....	»	40
Una botella.....	»	»

Depósito en Madrid: Calle de San Lucas, núm. 9 (próximo a la del Barquillo)

GRANDES TALLERES DE BRUNSWICK (ALEMANIA)

Casa especial de maquinaria para la fabricación de azúcar y alcohol

INSTALACIONES COMPLETAS DE FÁBRICAS DE AZÚCAR

Maquinaria para destilar de alcohol de vino, melaza y granos

ESPECIALIDAD: Aparatos para la destilación de vinos produciendo directamente alcohol de 95° (40° Cartier).—Pueden verse funcionar.

REPRESENTANTE GENERAL PARA ESPAÑA

LEOPOLDO LEWIN.—SAN SEBASTIÁN

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS DE LORENZO RACAUD

Montemolín y Paseo de Torrero ZARAGOZA

Remittirá gratis sus catálogos, general y de semillas, a todos los que lo soliciten.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos

BODEGAS

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

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc.

Pedidos y noticias a D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

Los vinicultores que quieran evitar el agrio ó el ácido en sus vinos deben usar el Desacidificador sin rival en la pisa.— Véase el anuncio A los Vinicultores, que insertamos en la plana correspondiente.

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

Se compra un aparato de destilación continua, quemando de diez a doce mil litros de vino en las veinticuatro horas y que de alcohol de 90 a 96 grados.

Si estuviese sobre carro, esto es, que fuese portátil se preferiría.

Contestar a D. Luis Rossado, calle Pandereros, 3, tercero, Málaga.

VINICULTORES!!!

Se corrigen, con éxito, los vinos que tuercen ó pierden su color al aire libre, los vinos turbios, picados, etc.

Sustitución del yeso en la vendimia y conservación de los vinos

por medio del Conservador universal. Favorece y regulariza la fermentación, aviva el color, corrige y mejora los mostos y evita toda alteración en los vinos. Es producto inofensivo y el más eficaz y económico de todos sus similares.

Pidanse prospectos a D. F. MONTERO, en Mota del Marqués (Valladolid).

BOCOYES

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

Sobre vagón en Bilbao

Dirección: Taller mecánico de Zuricalday Echevarría y Compañía, BILBAO.

H. PÉRIÉ Y F. RICHON

COMISIONISTAS JURADOS

3, CALLE LAFAYETTE, 3

BURDEOS

Encárganse de la venta a la comisión de vinos y garantizan la realización rápida y en buenas condiciones de las mercancías que se les confían.

Avances sobre mercancías.—Comisión moderada

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 agudientes, alcoholes y aceites, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

A LOS COMPRADORES DE VINO

En la bodega de Almonacid de la Sierra (Campo de Cariñena, Zaragoza) existen de diez y ocho a diez y nueve mil alqueques de vino seco, buen color y gusto franco, de 15 a 17 grados de fuerza alcohólica, cotizándose de 15 a 17 pesetas alqueque de 120 litros. También hay algunas existencias de vino suave de 14 1/2 a 15 1/2 grados, a los mismos precios.

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO

Compra y venta de minerales. Botellas, fabricación francesa especial para vinos y licores.

Duales de todas procedencias, clases elegidas y bien sec

OBRAS DE UTILIDAD

**El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación;** medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia e Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por don Ramón de Manjarrés.—La obra forma un magnífico tomo de 392 páginas, ilustrado con 135 grabados; precio: 8 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

**Tratado completo del cultivo de la huerta, por don Buenaventura Aragón.**—La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta.—Ahoros.—Labores.—Instrumentos.—Riegos.—Distribución de la huerta.—Cultivo natural y forzado.—Cultivo de primicias y forzado.—En la segunda parte, de los cultivos especiales de todas las plantas importantes y usuales que se cultivan en la huerta. Un tomo de 356 páginas, ilustrado con 162 grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

**La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos,** por González Pizarro.—Obra recién publicada, y muy interesante á los cultivadores y ganaderos. Un tomo, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.

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

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.

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

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

**Cria y multiplicación de las palomas, por Aragón.**—Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades, así como la educación y aplicación de las palomas mensajeras; con grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

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

**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 NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas.
RELÁMPAGO núm. 1.	45 »	Aparatos de tracción.....	100 »
» núm. 2.	35 »	Fueller para azufar.....	De 5 á 12 »

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

**ALAMBICOS DEROY**  
Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR de **DEROY FILS AINÉ**  
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris  
MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889  
**GUIA PRACTICA del Destilador.**  
Catalogo é informes en Castellano, enviados gratis.

Por la mitad de su precio se vende un aparato de destilación sistema CHARENTAIS, movido á vapor, con máquina de seis caballos. Con este aparato se obtiene un cognac inmejorable. También, si el comprador lo desea, se dan dos calderines para la destilación de orujos, que son movidos por la misma máquina de vapor. Puede verse funcionar. Dirigirse: P. Villajos, en Criptana (Mancha).

**LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA**

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

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 23 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Serra*, el 30 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Alava*, el 7 de Octubre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Pedro*, el 14 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 30 de Septiembre saldrá el vapor español *Paulina*, admitiendo carga y pasajeros, sin *rasbordo*, 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**

**INSTITUTO LA CLAIRE**  
para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX  
Químicos microbiológicos  
Director: D. JAMES BURMANN  
LE LOCLE (Suiza)

**GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX**  
**A. M. GASCHEN-KOLLER** Agente general para España y Portugal, en Barcelona.

Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gama 1º y 2º de alcohol.

Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio académico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.

Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco á todo el que se sirva pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)

**EGROT** INGENIERO CONSTRUCTOR  
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS  
EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889  
FUERA DE CONCURSO M. BELJARD  
EXPOSICION BARCELONA 1888  
2 MEDALLAS DE ORO

**APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR**  
ALCOHOL A 40º SIN REPASAR  
APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO  
Catálogos é informes, franco.

**A LOS VINICULTORES**  
Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es muy conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Por prospectos enviando un sello para su remisión á la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 3.ª dcha., Madrid.

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

**FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO**  
EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de Paris en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Discurso del catedrático Mr. A. Gautier*); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfatado clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los vinicultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblican, 3, Valencia, Agente general en España.

**FABRICA DE MAQUINAS "BADENIA,"**  
ANTES W. PLATZ FILS, A. G. WEINHEIM (GRAN DUCADO DE BADEN)

La más grande de las fábricas especiales para la preparación de la sidra

Premiada con la más alta recompensa por la Sociedad alemana de Agricultura. Colmar, 1890

Patentada Sistema de CLIQUET La mejor prensa que existe en el día.

**Maquinaria para la molienda de la aceituna**  
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

**MARCELINO SALVATELLA**  
TORTOSA  
Taller de máquinas

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

**VINICULTORES ENOSOTERO**  
PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

El vino con enosótero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

Unicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capraio Gutiérrez, Horro de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

**OPUSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID** conocidas con los nombres de mildiu antracnosis; erinos, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septogium, septogium-lindium 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 Sr. Administrador de este periódico.

**GRANJA DE SAN JUAN**  
GRAN ESTABLECIMIENTO DE AGRICULTURA Y ARBORICULTURA (Más de 100 hectáreas de extensión)

Esta Granja ofrece en la presente temporada toda clase de árboles en ella cultivados á los precios sumamente económicos que se detallan á continuación:

Arboles frutales injertos en las mejores variedades

Altos, fuertes para todo viento, cada uno...	0,75 y el ciento, 70 pesetas.
Regulares, menos fuertes.....	0,60 — 55 —
Bajos para espaldera.....	0,40 — 35 —

Gran existencia de manzanos y melocotoneros de gran desarrollo, á precios convencionales.

Arboles para carreteras, paseos y parques

Fuerza superior, cada uno.....	1,50 y el ciento, 145 pesetas.
Idem corriente.....	0,90 — 85 —
Idem mediana.....	0,60 — 55 —

Observación.—Clasifico árboles de mediana fuerza los que tienen á un metro de su raíz una circunferencia inferior á siete centímetros; de fuerza corriente, aquellos cuya circunferencia es de siete á diez centímetros; y de fuerza superior, los que en igualdad de condiciones tienen una circunferencia de diez centímetros en adelante.

PLANTAS JÓVENES DE SEMILLERO

Frutales	Forestales		
Almendo, un año.....	5 pts. 100	Fresno, un año.....	3 pts. 100
Membrillo, id.....	5 —	Idem, dos años.....	3 —
Manzano, id.....	5 —	Acacia común, un año.....	3 —
Melocotón, id.....	5 —	Acacia triacanthos, id.....	3 —
Vides de varias clases, de dos años.....	3 —	Alamo común, id.....	3 —
Cipreses, rosales y arbustos, á precios convencionales.		Sauce común, id.....	4 —
		Barniz del Japón, id.....	2 —
		Catalpa común, id.....	3 —

Se ruega á cuantos hagan pedidos lo verifiquen con tiempo porque en su despacho se sigue un riguroso turno.

Para pedidos y correspondencia dirigirse al propietario de esta Granja

**DON ALEJANDRO PALOMAR**  
Espoz y Mina, 18, principal.—ZARAGOZA.

**SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER**  
Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diptomas 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 ceñer las harinas, elevadores, roscas 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 metales.

**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**  
Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis de garantizada autenticidad. Injertos por encargo, en grandes cantidades.

*Lathyrus sylvestris* de Wagner, nueva planta forrajera para terrenos secos y áridos. Representación única autorizada en España para la venta de la verdadera semilla de esta planta procedente de la Sociedad «Internationale Saatstelle», de Kirchheim.—Teck.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

Se enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo á quien los pida.

**GRAN FUNDICIÓN DE HIERRO Y BRONCE**

**TALLERES ESPECIALES PARA LA CONSTRUCCION Y REPARACION DE MAQUINAS AGRICOLAS Y HARINERAS**

Premiada en cuantos certámenes ha concurrido

Aventadoras para mieses trilladas, prensas y trituradoras de uva, excelentes norias para riegos, arados de vertedera Simplex, Vitis, Económicos, la Vid y otros; rodeznos, canales ó sánetines, alivios, cedazos, ventiladores, trasmisiones, los renombrados calzos y bujes ó cañoneras de ALAEJOS y otros mil objetos de fundición.

Los pedidos á

**JORGE MARTIN É HIJOS, EN ALAEJOS**  
Pídanse Catálogos, se remiten gratis