

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

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

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 XXIV

Miércoles 18 de Septiembre de 1901

NÚM. 2020

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

JOSÉ AZAROLA

Azcoitia (Guipúzcoa)

Compra y venta de cereales, legumbres, harinas, salvados, paja y todo género de ultramarinos.

NUESTRO COMERCIO

con Francia

Durante el finido Julio, España ha importado en Francia por las diferentes aduanas de la República 77.666 hectolitros de vinos ordinarios y de licor 11.410, que suman en conjunto 89.076 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 40.949 hectolitros, que unidos á los 524.358 de los seis pasados meses, suman 565.307 hectolitros, valorados en 22.313.000 francos. En igual mes de 1900 nuestra exportación fué de 172.922 hectolitros, lo que hace una diferencia á favor de Julio del año anterior de 83.846 hectolitros. Italia, durante el citado mes, ha importado 1.883 hectolitros, contra 15.171 que envió en igual mes de 1900. Al consumo francés han ido 946 hectolitros de vinos italianos, mientras que el de los españoles, como hemos dicho, sube á 40.949 hectolitros.

En resumen: Desde el 1.º de Enero al 30 de Julio de este año la importación de nuestros vinos en Francia ha sido de 915.128 hectolitros, contra 2.208.391 que importamos en igual tiempo de 1900, por lo que resulta á favor de los siete primeros meses del año anterior una diferencia de hectolitros 1.293.263.

En el citado mes de Julio, Argelia ha importado en Francia 161.674 hectolitros de vinos; Portugal, 10; Túnez, 2.360; y otros países (ordinarios y de licor), 11.394 hectolitros.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y que por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido en el mencionado Julio de 1901, de kilogramos 1.171.100, que unidos á los 39.628.700 llegados los seis primeros meses, suman 40.799.800 kilogramos, valorados en 7.266.000 francos. En el mismo mes de 1900 el consumo fué de 1.343.800 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Julio del año pasado de 172.700 kilogramos.

Durante el mes de Julio último llegaron de nuestra nación 267.900 kilogramos de aceite de oliva, habiendo pasado al consumo 99.100 kilogramos, que unidos á los 418.000 de los seis primeros meses, suman 517.100 kilogramos, cuyo valor se estima en francos 259.000. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 31 de Julio de 1900, nosotros importamos 8.147.800 kilogramos, ó sean 3.014.800 kilos más que en los siete primeros meses de 1901, en los cuales hemos enviado kilogramos 5.133.000. En Julio de 1900, nosotros exportamos 120.900 kilogramos, ó sean 147.000 kilos menos que en el citado Julio de 1901. Italia, durante el mismo mes, ha importado en Francia 499.100 kilogramos, contra 314.300 que envió en 1900. En lo que va de año ha importado dicha nación 4.241.200 kilogramos de aceite, ó sean 991.300 kilos más que en 1900. En los siete primeros meses de este año, el aceite italiano dado al consumo en Francia ha sido de 2.382.000 kilogramos, mientras que el de España, como hemos dicho, es de 517.100 kilos.

En legumbres hemos importado y dado al consumo durante el ya nombrado Julio de este año, 247.200 kilogramos, que unidos á los 10.153.500 llegados los seis primeros meses, suman 10.400.700 kilogramos, que se valoran en 1.089.000 francos, contra 236.300 kilogramos que enviamos en igual mes de 1900.

El valor total de la importación española en Francia durante los siete primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 98.963.000 francos, y la de esta nación

á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 74.789.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 24.174.000 francos.

Por los datos que acabamos de exponer, se ve que sigue en aumento la baja de nuestra importación general agrícola. En los siete meses primeros de 1901 con relación á igual tiempo del año anterior, hemos disminuido en vinos 1.293.263 hectolitros; en aceites, 3.014.800 kilogramos, debiendo hacer notar que es insignificante la cantidad que pasa al consumo; en frutas, kilos 10.686.400, y sólo en legumbres acusa nuestra exportación un aumento de 815.500 kilogramos.

ANTONIO BLAVIA.

PARA LOS COSECHEROS DE VINO

Nuevo método de vinificación mediante el fosfato bicálcico puro en sustitución del yeso. — Privilegio Hugouenq.

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

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

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

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

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

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

Las prácticas de limpieza y trasego son fáciles de conseguir, y no hemos aquí de indicar detalles de todos conocidos. La adición de agua y ácido tar-

tárico debe efectuarse antes que el mosto haya comenzado á fermentar y en la proporción exacta en cada caso, por lo que conviene hacer un pequeño ensayo con los areómetros para conocer el exceso de azúcar.

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

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

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

En sustitución al yeso deben emplear todos los cosecheros el fosfato bicálcico puro, práctica introducida en la vinificación por el eminente químico francés M. Hugouenq y recomendada por distinguidos químicos españoles, como son los Sres. Dres. D. César Santomé, Don Vicente Peset, D. Domingo Greus, Don Diego Gordillo, D. Bernardo Aliño, Don Bernardo Giner Aliño, D. José Serra, D. Luis Montesinos, D. Adolfo Costas, etc., etc.

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

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

El fosfato bicálcico puro:

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

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

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

4.º Aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino.

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

6.º El vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el fosfato bicálcico puro sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se emplea exactamente como el yeso, rociando la uva antes de pisarla. Su precio no es excesivo, pues aumenta el coste del vino, hemos entendido, en unos 20 á 25 céntimos por hectolitro, que nos parece poca cosa, comparada á la gran mejora que al mismo aporta.

Nos permitimos recomendar á los vinicultores que deseen más detalles sobre el fosfato bicálcico puro, que se dirijan á D. C. W. Crous, calle de En Blanch, núm. 3, principal, quien, como agente general en España de Mr. Hugouenq, facilitará prospectos, muestras y cuantos datos se le pidan.

LOS RURALES

De un tipo social que todavía no ha llegado á completarse, que se mantiene

en condiciones casi primitivas, que está en formación muy lenta, no se puede afirmar que ha degenerado. La clase rural de España presenta fenómenos continuos de su atraso, pero es un capricho suponerla degenerada; y menos puede fundarse el supuesto en la criminalidad. La delincuencia de campesinos es aquí menos que la normal de otros países de la raza; y comparados el censo derural y el número de sus crímenes, no hay motivo para sentir inquietud. Otras comparaciones muy diferentes justifican el pesimismo y la alarma.

Son generalmente delitos de sangre los de la gente rural: criminalidad ingenua, obra de instintos rudos que llegan alguna vez á la ferocidad y casi nunca muestran la perfidia, la frialdad, el *saber hacer*; en fin, los caracteres de conciencia degenerada que hacen temible el delito. Es en las otras clases precisamente donde, á medida que disminuye la delincuencia de sangre, aumentan la delincuencia sabia y la inmoralidad que va borrando la noción de lo ilícito. Lo alarmante es eso: que los delitos, á pesar de la educación, sean ya más que los otros; y en el medio social en que se producen aquéllos es donde hay que buscar á los pervertidos.

La población campesina es una gran fuerza muy sana, una reserva que promete fruto copioso, para el día en que se favorezca su evolución. Hay que recordar cuán fácilmente se llevó á la guerra toda la juventud de los campos, qué insignificante fué el número de las deserciones y qué ejemplar la disciplina de aquella muchedumbre, á pesar de los malos estímulos del clima y de la privación. Así se conduce también en el orden social, resistiendo la miseria; y cuando un progreso de la agricultura, por leve que sea, mejore la condición material de los campesinos, entonces se verá qué clase pone mayor esfuerzo, más voluntario y menos egoísta en el desarrollo de la vida nacional.

(De *El Nacional*.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCÍA

Carmona (Sevilla) 15.—La recolección de cereales fué larga, porque los rendimientos han sido grandes.

Los olivares ostentan mucho fruto y de inmejorable aspecto.

Se han hecho partidas de aceituna gordal á 35 pesetas la fanega, y también de manzanilla á 13 ídem.

El aceite, á 12,50 pesetas la arroba; los granos, como sigue: Trigo con abundantes existencias, de 10,75 á 11 pesetas la fanega; cebada, á 6 ídem; maíz, de 9,25 á 9,50 ídem; garbanzos, de 17,50 á 25 ídem.—C.

Villanueva de San Juan (Sevilla) 16.—Como las cosechas de granos han sido superiores en cantidad, están en baja los precios.

Cotizamos: Trigo, á 10 pesetas fanega; cebada, á 5; avena, á 3,75; habas, á 10.—Un Subscriptor.

Vejer (Cádiz) 15.—Precios corrientes: Trigo, á 11,25 pesetas fanega; cebada, á 9 ídem; habas, á 13,75 ídem; patatas, á 1 peseta la arroba.—M.

Huércar (Granada) 13.—Precios en pesetas de los artículos de exportación: Trigo fuerte, á 11,25 pesetas fanega; ídem candeal, á 10,50; centeno, á 7,25; cebada, á 6,25; panizo, sin existencias; habichuelas finas, á 20; harina fuerte, primera clase, á 4,25 reales la arroba de 11,50 kilos; ídem id. segunda, á 4; ídem candeal, primera, á 4,25; ídem id. segunda, á 4; cáñamo, á 11; ídem colas, á 3,50; esparto largo, á 1,50; ídem de embarque, á 0,50; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11 grados, á 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; ídem secos, de 18 á 35.

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

Sevilla 15.—Se van haciendo importantes ventas de aceitunas gordal y manzanilla, á los precios que indicó la CRÓNICA el miércoles último.

Los aceites se pagan, en general, á 50 y 51,50 reales arroba.

Los granos se detallan como sigue: Trigo barbilla, de 38 á 40 reales fanega; ídem cerrados, de 42 á 43; ídem tremés, de 39 á 41; ídem blanquillos, de 47 á 50; ídem pintones, de 41 á 42; yeros, de 43 á 45; maíz, de 40 á 42; habas, de 50 á 53 las tarragonas, 39 á 42 las mazaganas, y 41 á 42 las chicas;

cebada del país, de 23 á 24; avena, de 20 á 22 la negra, y 19 á 20 la rubia; escaña, á 19; guijas, de 40 á 44.

Las harinas, á 19, 18 y 13 reales la arroba, por primeras, segundas y terceras clases; sémolas, de 20 á 21.—C.

Córdoba 15.—Precios de la última semana:

Aceite, de 47 á 48 reales arroba; trigo duro, de 40 á 41 reales fanega; ídem blanquillo, de 40 á 41; cebada, de 25 á 26; habas de aguadulz, á 45; ídem castellanás, á 42; ídem cochineras, á 42; ídem morunas, á 43; alpiste, de 48 á 50; garbanzos tiernos, de 90 á 110; ídem duros, de 55 á 60, arvejonés, á 43; yeros, á 40; escaña, de 18 á 19; harina blanca extra, á 17 reales arroba; ídem ídem corriente, á 16,50; ídem recia asemolada, á 16; ídem recia superior, á 15,25; ídem id. corriente, á 14,75; ídem ídem tercera, á 12,50; salvados cabezuela, de 15 á 16; ídem moyuelo, de 10 á 12; ídem hoja, de 7 á 8.—*El Corresponsal*.

La Rambla (Córdoba) 16.—Cotizamos: Trigo, á 10 pesetas fanega; ídem id. blanquillo, á 9,75; habas, á 8,25; cebada, á 6,25; escaña, á 4,50; alpiste, á 15; garbanzos, á 17,50; aceite, á 12,25 pesetas arroba; vinagre, á 4; vino del país, á 9; aguardiente, á 12; kilo de carne vacuna, á 1,80; ídem de tocino salado, á 2,25; ídem de jamón ídem, á 3.—*El Corresponsal*.

DE ARAGON

Calaceite (Teruel) 15.—Muy poco de notable he de decirle en la presente, puesto que nada de nuevo ha ocurrido desde mi última.

Como ya en aquella anunciaba, se han venido cumpliendo mis temores respecto al estado de cosechas y cultivos.

Después de la inesperada pérdida que en tan pocos días de irresistible calor extraordinariamente mermó nuestra cosecha de cereales, persistió la tenaz sequía, mermando, ó mejor, destruyendo, las demás cosechas, pues apenas hemos visto la lluvia en este largo plazo transcurrido, y así es que los olivos perdieron, desde luego, el fruto que se esperaba, á juzgar por su extraordinaria florescencia, y sólo en alguna partida por donde pasó una tronada, presentan bastante fruto y floreciente vegetación, pues que en todo lo demás apenas se ve algún árbol que esté cargado del oleoso fruto. En cambio, dicho se está que no tenemos que lamentar la destrucción ocasionada por los pedriscos en varios pueblos de esta zona, y es seguro que de haber contado con un copioso riego en Abril ó Mayo, tendríamos más que una regular cosecha.

¡Siempre en nuestra mente el recuerdo de los pantanos sobre el Pena y el Matarraña!

Excusado es decir que la constante falta de lluvias influye en todos nuestros productos, que tan variados y abundantes podrían ser con riego en este riquísimo suelo, y que hoy vemos perdidos; pues si el olivar nos niega con tal motivo su cosecha, se presenta raquítica á la vez la de vinos, no abundante la de las huertas, que cultivamos en términos colindantes por carecer de ellas en el nuestro propio; y es tan escasa la cantidad de pastos para nuestra ganadería y la carencia de aguas potables, que tememos fundamentamente la pérdida de todo, si no es que Dios quiera apiadarse pronto de nosotros enviándonos la tan deseada lluvia y desaparezcan con ella todas nuestras miserias económicas, permitiéndonos la pronta siembra, hoy imposible, para el próximo año.

Esperamos la pronta reunión de las Cortes por ver si nuestros desmemorados gobernantes se acuerdan de la justicia que nos asiste al reclamar una y mil veces la continuación de nuestro ferrocarril á Tortosa ó San Carlos, ya que tantos años hace que, tributando esta zona entre las de mayor proporción de España, hayan estado recibiendo nuestro dinero para contribuir á la construcción de todas las demás líneas férreas, olvidando la tan importante nuestra.

Nuestra cotización, casi nominal, es la siguiente: Trigo, á 4,75 pesetas doble decalitro; cebada, á 2,25; avena, á 1,75; judías blancas, superiores, á 7; vino, 14 y 15º, de 0,75 á 1 peseta decalitro; aceite fino, de 14 á 14,50 ídem; ídem común, á 12; corderos, de 17 á 18 pesetas uno; parejas de oveja y cor-

dero, de 37 á 38 ídem íd.; carnes de carnero, macho cabrío y cordero, á 1,75 y 1,25 kilo, respectivamente.—P. V. P.

DE BALEARES

Palma de Mallorca 10.—*Acetites*: Finos de mesa, de primera, á 150 pesetas; superiores, de segunda, á 125; ordinarios para fábrica, de 99 á 100; posos y orujos, á 76. Todo por 100 kilogramos y según bondad.

Alcoholes.—Rectificado superior, de 95°, á 76 pesetas hectolitro; corriente, de 94°, á 66; ídem de 88°, á 61; orujo de 88°, á 53; residuos, á 51.

Algarrobas.—A 4,25 pesetas el quintal.

Almendras.—De 33 á 35 pesetas cuartera.

Almendrón.—A 95 pesetas quintal.

Avellanás.—Negrita superior, á 57 pesetas los 58 kilogramos; cosechero, primera, á 51,50 ídem íd.; cosechero, buena, á 48,50 ídem íd.

Habas.—Para cocer, de 19 á 20 pesetas; para ganado, á 18.

Patatas.—De 7 á 9 pesetas quintal.

Trigo.—De 16 á 16,50 pesetas cuartera; trigo (sexa), de 17 á 17,50.

Vinos.—Benisalem, gorgallasa, á 5,50 pesetas cuartera; Valencia, á 3,50; Alicante, á 4; tinto, de 9 á 10°, á 2,50; de caldera, el grado, á 0,14.—C.

DE CASTILLA LA NUEVA

Algodor (Toledo) 12.—Casi totalmente terminadas las faenas de recolección de cereales, han dado un resultado excelente en cantidad y calidad. Por datos que tengo á la vista, creo no me equivoco al asegurar que el promedio de la producción del trigo por fanega de sembradura ha sido de 12, habiendo agricultores que han obtenido 18, 20 y hasta 24 fanegas por una de sembradura. Estos son los menos y en cultivos intensivos empleando abonos adecuados y dando labores profundas. Existe otro agricultor que en tres parcelas de 48 áreas cada una, y abonos distintos, le ha producido 47 y 50 de trigo trechel.

Las cebadas en los regadíos son raras las que han llegado á 23 fanegas; en cambio en los secanos las que han sido muy tempranas han pasado de 30.

Las algarrobas se conservan con los solanos, siendo la producción regular; de garbanzos muy mal; de habas, guisantes y yerros, cosecha regular.

Con motivo de los bajos precios de la remolacha (7 pesetas tonelada menos que la campaña del año anterior) se han retraído los agricultores de sembrar; el año pasado se cultivaron en las vegas de Algodor más de 900 fanegas de tierra; este año no llega á 40.

La cosecha de la patata muy mal; la peronospora hace daños horribles; tenemos en perspectiva un gran desastre. En esta zona pasarán de 1.000 hectáreas las siembras de patatas.

Los precios de los cereales son: Trigo, á 11,75 pesetas fanega (su peso excede de 98 libras); cebada, á 5; algarrobas, á 7; avena, á 4,75; habas, á 7,75.

Las lanas sin vender; no son solicitadas á pesar de haber muchas y buenas partidas, clases entrefinas sin cañón.

Las mulas criadas en esta región, muy solicitadas y á altos precios: las ganaderías lanares en buen estado de salud, necesitando pastos.

De vinos, buena cosecha, y lo mismo de aceite, pero con tan pertinaz sequía se cae bastante aceituna. El vino se paga á 2,50 pesetas arroba; el aceite, á 11,75 ídem.—F. D.

Manzanares (Ciudad Real) 15.—Confirmo mi última del 26 del pasado, porque todo continúa igual y empeorando la situación, por cuanto la sequía, por demás rebelde, compromete las viñas, los pastos del ganado, y la otoño para la sementera de cereales, que es seca, pobre y de mal agüero en cuanto á las cosechas del porvenir.

Muchas cepas y su fruto se agostan, dejando caer su amarillenta pámpama, impidiendo que desarrolle la uva su tamaño y jugo natural; mucho azúcar si tiene, pero poco caldo y escaso tanino y no mucho ácido tártrico, elementos necesarios para hacer un vino completo, á menos que el fabricante añada lo que les falta.

Según lo que aquí observamos y las noticias que de toda España recibimos, la cosecha de uva, en general, es corta en el presente año, y muy abundante en riqueza sacarina los mostos que obtendremos, de donde resultarán vinos superiores, pudiendo los fabricantes estrar sus mostos antes de fermentar para tener buena ganancia y caldos superiores; pero como por las razones que dimos en nuestra correspondencia anterior hay en bodega todavía un sobrante de alguna importancia, los compradores de uva se encuentran retraídos y no hay todavía precio general, menos algunas cosechas y casas de importancia que tienen tratos reservados, y por lo mismo lo llamamos; pero los labradores, para averiguar el valor intrínseco de sus uvas, plantean el siguiente problema, sabido que en Francia se venden las uvas, no por arrobas, sino por grados de dulce en el mosto por cada hectolitro, y hacen la siguiente cuenta: «Si en el pasado año, uvas de hollejo podrido y mosto de 10 grados de densidad sacarina pagaron á una peseta arroba de fruto, en el presente, uva sana y con quince grados, á cómo debería pagarse? Y el resultado dará el precio de su valor verdadero, que debe

sujetarse luego á las fluctuaciones de cotización, según las circunstancias del mercado, porque ningún fruto vale más en venta que el que le impone la demanda; y por esto aún no se entienden vendedores y compradores, debiendo por necesidad del mercado venderse la uva á más alto precio al concluirse la recolección que al principio de la vendimia, si han de cumplirse los compromisos adquiridos y necesidades de demanda en mistelas; arropes, etc.

Por aquí muchos preparativos de nuevos envases y bodegas para elaborar grandes cantidades de vino, pero todavía no ha principiado la vendimia, y, como le llevo dicho, no hay precios, aunque el tráfico de vinos buenos se anima y los precios del superior mejoran.—El Corresponsal.

Mora de Toledo 13.—Se va terminando la recolección de cereales poco á poco, habiendo sido de algarrobas y avena regular; de cebada, buena; de trigo, más buena que mala; han resultado muchas espigas fallas y sin grano, pero de todas maneras, que no haya peor año. El fruto de uva es corto; tienen poco las cepas, por más que, según dicen, para lo que ha de valer, lo mismo da que haya mucho que poco. Con no haber exportación de vinos, esto se pierden los viticultores, pues los precios son ruinosos. De aceituna estamos muy bien, y si se libran de malos accidentes atmosféricos, la cosecha será grande, que buena falta nos hace á todos. Los patatares presentan fatal cariz, porque en todo el verano ha caído una gota de agua, y seguimos lo mismo. Efecto de esto se secan los pozos; en su mayoría lo están ya, y el que tiene agua, muy poca.

Palencia 15.—Trigo, de 44 á 44,50 reales las 92 libras; centeno, á 32 las 90 ídem; cebada, á 26 reales la fanega.—El Corresponsal.

Segovia 14.—Precios últimos: Trigo, á 44 reales las 94 libras; cebada, á 26 ídem la fanega; centeno, á 30; algarrobas, á 32; vino de Arganda y Chinchón, sin derechos de consumos, á 17 reales la arroba; ídem de la Ribera, á 12.—El Corresponsal.

Pampliega (Burgos) 14.—Terminada la cosecha de cereales, habiendo resultado buena la de trigo y mediana la de cebada.

La de vino también será mediana, pues las viñas están malas.

Precios: Trigo blanco, á 44 reales fanega; ídem rojo, á 42; centeno, de 30 á 31; cebada, de 23 á 30; avena, á 18; yerros, á 38; patatas, á 4,50 reales la arroba.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 14.—Pocas variaciones hanse notado en nuestro mercado y ese era el motivo de mi silencio; ahora ya puedo decirle algo. Estamos en plena vendimia. La cosecha de uvas no es más que regular, y se paga á 12 reales quintal la negra y á 15 la blanca; precio que ni con mucho satisface á nuestros agricultores. Los vinos viejos se pagan generalmente á 1 y 1,25 pesetas grado y carga de 121,60 litros; de nuevos se han presentado algunas muestras de Valencia, y por lo general han sido rechazadas.

La avellana ha estado de suerte este año; se coge mucha y buena y se paga á 33 pesetas cuartera de 55 kilos; hace todavía no más que cinco años que se pagaba solamente á 13 pesetas los 55 kilos, con que ya ve usted la diferencia; por eso todo el mundo se apresura á ir replantando los viñedos en avellaneros; la almendra no ha sido tan abundante, pero es buena; se paga la mollar de 38 á 40 pesetas el saco de 50 kilos; los arceces nuevos, en clase bomba, de 45 á 47 pesetas el saco de 100 kilos. Son muy bien acogidos por aquí los anises de la Mancha y los trigos de Aragón, que se pagan estos últimos de 17 á 18 pesetas, según clase, la cuartera de 55 kilos.

Los alcoholes, á pesar de la escasez que se nota, particularmente de destilados para la fabricación de mistelas, no se mueven de 74 pesetas hectolitro y de 94 á 95° en esta estación; son más solicitados los de puro vino de 88°, que proporcionalmente se pagan mejor.

Extraña á todo el mundo el que esta Cámara Agrícola no tome ninguna iniciativa ni haga nada para animar el movimiento que se nota en todas partes á fin de conseguir la rebaja ó extinción del derecho de consumos para los vinos que tanto perjudica al productor actualmente; parece que esta apatía ha producido alguna queja entre el elemento agrícola.—F. J. B.

Tarragona 15.—Continúan subiendo los alcoholes á consecuencia de la carencia de existencias, hasta el extremo de que faltan para la fabricación de mistelas.

Se han presentado al mercado los nuevos arceces, los cuales han abierto en baja.

El mercado de vinos se ha reanimado algún tanto, ofreciéndose clases nuevas á 3,50 y 4 reales el grado, precio á que no se quieren hacer ajustes. Ofrecese por la cosecha de 1900, á 4,25 reales el grado.

Avellanás y almendras, siguen en baja. Se tienen nuevas noticias de que la avellana de Turquía hace gran competencia en Francia.—El Corresponsal.

Montblanch (Tarragona) 14.—Avisados: A 54 duros pipa de 19,50°, y á 44 de 17,50°.

Espiritus de orujo.—A 54 duros los 518 litros y 35°; refinados, á 9 los 121,60 y 24,50°, sin casco.

Espiritus de vino.—A 59 duros los 518 litros y 35°; refinados, á 10 los 121,60 y 24,50°, sin casco.

Holandas.—De vino, á 9 duros los 121,60 litros y 19,50°.—El Corresponsal.

Tortellá (Gerona) 15.—La cosecha de tardanías no podía presentarse mejor, pero un fuerte pedrisco la ha mermado considerablemente. En los olivos, que estaban cargadísimos de fruto, apenas ha quedado una tercera parte después del temporal.

Trigo, á 17,50 pesetas cuartera (80 litros); mezcladizo, á 16; maíz, á 14, y habas, á 14,50.—Un Subscriber.

Almenar (Lérida) 14.—La cosecha de cereales ha sido escasa. Los oli-

vos se rehacen de las heladas del año anterior, pero poco fruto. Las viñas, buen aspecto y regular cantidad de racimos. Se sospecha que hay en este término algún foco filoxérico.

Trigo, á 17 pesetas cuartera (73,36 litros); cebada, á 8; centeno, á 12; avena, á 7; maíz, á 10; judías, á 23; habas, á 12; vino tinto, á 1,50 pesetas cántaro (13 litros), y aceite, á 12 la arroba.

Cereales, sostenidos.—El Corresponsal.

DE EXTREMADURA

Jerte (Cáceres) 15.—Desde que le remití mi última, el tiempo ha venido tan á propósito, que paralizó los estragos de las enfermedades criptogámicas que padecía este viñedo, siendo menos el daño causado que el que se creía ocasionado; así es que si en lo que falta de mes no ocurre algún contratiempo, tendremos la satisfacción de recoger un abundante y excelente fruto, si bien se aminora dicha satisfacción con el bajo precio á que se cotizan hoy los vinos, sin esperanza de que se eleven en el año venidero.

Precios que rigen en esta localidad: Vino, á 1,90 cántaro de 16 litros; aceite, á 15 pesetas; alcoholes de vino, de 36°, á 15; trigo, á 12,50 la fanega, cebada y centeno, á 7 ídem.—J. B.

Berlanga (Badajoz) 15.—Buena cosecha de habas y muy abundante de trigo, cebada y avenas. Las viñas se han resentido mucho con los fuertes calores. De aceituna, regular cosecha.

Trigo, á 14,50 pesetas la fanega; cebada, á 5,25; avena, á 2,25; garbanzos, á 25; habas, á 11; vino tinto ó blanco, á 5 pesetas la arroba; aceite, á 12, y lana blanca sucia, á 11,50.

Talarubias (Badajoz) 14.—Las cosechas de vino y aceite no serán ni con mucho lo que se esperaba, pues debido á la pertinaz sequía se ha perdido mucho fruto, y el que queda está muy raquítico.

Precios: Trigo, á 10 pesetas la fanega; candel, á 11; cebada, á 5; avena, á 4; aceite, á 11,50 pesetas la arroba; lana blanca sucia, á 17 ídem.—R.

Villanueva del Campo (Zamora) 14.—Está terminando la recolección del trigo, dando un rendimiento mayor de lo que se esperaba, sin que por esto la cosecha pase de regular en calidad y cantidad.

Precios corrientes: Trigo, de 43,50 á 44 reales fanega de 94 libras; cebada, á 25; centeno, á 33; patatas, á 1,25 arroba.

El viñedo está bastante perjudicado por el mildiu y las grandes tormentas de agua, que han bañado algunas hectáreas, causas por las que la cosecha quedará muy mermada.—J. O.

Cepeda (Salamanca) 15.—El estado del viñedo es desastroso por el mildiu; la cosecha será escasísima.

La sequía hace serios daños en legumbres y hortalizas.

Los olivos con bastante fruto.

Precios: Vino, á 2 pesetas cántaro; aceite, á 15 ídem; trigo, á 11,75 pesetas fanega; cebada, á 7,50; centeno, á 8; garbanzos, á 20.—C.

Valdevimbre (León) 14.—El mildiu hizo estragos en los viñedos, y el poco fruto que dejó está muy pequeño por la sequía.

Precios: Vino tinto, á 2,85 pesetas el cántaro; trigo, á 10,50 ídem la fanega; cebada, á 6,75; centeno, á 8; titos, á 13; garbanzos, á 30.—C.

Sahagún (León) 15.—Malos los viñedos por el mildiu y la filoxera; se paga el vino á 12 reales cántaro; el trigo, á 60 ídem fanega; cebada, á 6,25; centeno, á 4,75.—El Corresponsal.

DE MURCIA

La Roda (Albacete) 13.—Son muchos los pueblos de este partido y del de Alcaraz invadidos casi por completo por la terrible plaga de la langosta, creyéndose suficiente semilla la que aove y ha avovado ya para destruir las cosechas de la mitad de las provincias de nuestra nación; y si los Gobiernos no nos ayudan en la extinción de dicho insecto destructor, será imposible poder pagar las contribuciones; así es que, después de haber sido un año bastante regular en cereales y abundante en paja, los cosecheros no venden nada más que la que no pueden encerrar en sus pajares y demás huecos de sus casas, temiendo que el año próximo no se sigue si se da lugar á que la langosta levante el vuelo; además, muchos labradores se resistirán á sembrar.

Las viñas cada vez parece tienen menos fruto, y ya próximo á la vendimia es cuando más se nota la falta de racimos.

En la exportación de vinos se nota más movimiento de los que estos grandes acaparadores tienen en sus bodegas, no sabiendo á los precios á que los ceden; lo que se vende al consumo local y en bodega se paga á 7 y 8 reales arroba, y para la quema á 8 y 9 céntimos por grado.

El precio de las patatas será caro, debido á los patatares que destruyó la langosta, y de pastos también hay gran escasez.

Precios corrientes en cámara y bodega son los siguientes: Candel nuevo, á 11,75 pesetas fanega; cebada, á 6 y 6,25; centeno, á 8,50; avena, á 4

y 4,25; vino para el consumo local, á 7 y 8 reales los 16 litros; azafrán, á 41 pesetas los 460 gramos.

Se vende una partida de vinos finos, tipo Valdepeñas, á 1,45 pesetas arroba puesto sobre vagón en esta estación, para sacarla por todo el presente mes, por lo menos, y lo restante antes del 10 próximo. Para tratar dirigirse al Corresponsal que suscribe.—Cándido Pérez.

Chinchilla (Albacete) 15.—El viñedo tuvo grandes perjuicios con el pedrisco, y se espera poca cosecha.

Hay mucha existencia de vino tinto, á 1,25 pesetas arroba; 3.000 fanegas de trigo, á 11,75; 4.000 de candel, á 11,50; 8.000 de jeja, á 10,50; 10.000 de cebada, á 6,75; 4.000 de centeno, á 8, y 7.000 de cebada, á 4,50.—El Corresponsal.

DE NAVARRA

Obanos 15.—Casi todo Agosto ha durado la recolección de cereales, pues si bien en Julio hizo un magnífico tiempo, después fué muy desfavorable para las operaciones.

La cosecha ha sido buena, y los precios de todos los cereales no se pueden desechar; pero, ¿cómo han de recompensar al agricultor estos rendimientos á los de la antigua viña, que eran tres ó cuatro veces mayores? Así es que la mayor parte de los labradores para fin de año se queda sin recursos, y por consecuencia falta trabajo, y los braceos tienen que emigrar; faltan recursos, y la reconstitución del viñedo tiene que ser muy lenta.

No puedo decirle nada de la cosecha de uva, porque no es ni para hacerse mención; en algunas plantaciones de americanas injertadas el año anterior, se cogieron algunos cientos de cargas.

Algunas cubas de vino que había de años anteriores, se venden para el consumo local á 7 reales cántaro; trigo, á 22 reales robo (28,13 litros); cebada, á 12; avena, á 12; maíz, á 20; habas, á 21.

Los olivos se presentan hasta aquí bien, mostrando regular cosecha.—C. A.

Tafalla 14.—Mucho ha costado, señor Director, el recoger la cosecha de cereales, pero ha satisfecho á los labradores por la cantidad y la calidad.

La falta de segadores hizo subir los precios de los jornales; ahora se espera se venderá bien lo recogido, y lo uno irá por lo otro, como aquí se dice.

Se está empacutando mucha paja para la industria nueva.

Se preparan los abonos para la siembra que viene.

No habremos de las viñas, porque ya están perdidas las que había, y muchos años han de pasar para que vuelvan á plantarse las que se necesitan.

En el año de 1890 había en Tafalla 7.850 hectáreas; hoy no hay ninguna.

Los precios del vino, en baja.

El trigo, á 23 y 24 reales robo (28,13 litros); cebada, á 14; avena, á 13.—J. V. V.

Mendigorría 15.—Las viñas americanas injertadas han dado buen resultado, y se confía en la pronta reconstitución de todo este viñedo. Los olivares tienen regular cantidad de fruto de buena calidad.

Hay 10.000 robos de trigo, á 5,75 pesetas los 28,13 litros; 4.000 cántaros vino tinto, á 2,50 los 11,77 litros, y 1.000 docenas de aceite, á 4,75 pesetas docena de libras; cebada, á 3,25 el robo, y avena, á 2,75.

Granos, sostenidos con bastante demanda, y vinos al alza. Trigo, á 5,75 pesetas robo; cebada, á 2,75; maíz, á 2,75; vino tinto, á 1,75 el cántaro.

Semanalmente salen seis u ocho vagones de trigo y dos ó tres de cebada.—El Corresponsal.

Corella 15.—Terminó la trilla de los cereales, quedando satisfechos los labradores de los rendimientos. La cosecha de patatas también es buena.

Peró la más interesante, que es la de uvas, es malísima por la filoxera, el mildiu, el black-rot, la piral y otras plagas que con rudeza han atacado á las viñas.

Los olivos, que se presentaban á corros con bastante fruto, le van perdiendo por desprenderse del árbol á causa de un gusano que tiene dentro la aceituna.

Precios: Aceite, se ofrece de 60 á 62 reales arroba, pero los propietarios no ceden á menos de 64; vino, á 5,75 reales el cántaro de 11,77 litros; trigo, á 20 el robo (28,13 litros); cebada y avena, á 12; patatas, á 4 reales arroba.—P. S.

DE LA RIOJA

San Asensio (Logroño) 14.—Con muy poco gusto, y tan sólo por cumplir con el periódico de su digna dirección, tomo la pluma, y así supongo saldrá esta carta, pues no me agrada ser eco de generales y repetidísimas malas nuevas.

Sin orden ni concierto, por las causas que ya le indicé, comenzaré por decirle que, obligado á hacer un viaje á la Burba en tren burra, llámese carrucho, y pasando dos días en Casalarreina, pues era cuando las fuertes nevadas de la última quincena de Agosto, saqué la consecuencia al recorrer algunos viñedos superiores, que por cada mil obros no se cogieran 100 cántaros de vino, que este pueblo está de enhorabuena.

Como todas las cosas en este mundo

tienen su compensación, la incomodidad y lentitud del medio de viajar me proporcionó la de poder observar en toda la carretera de Tirgo a Pancorbo, por una parte, los desastrosos efectos que las aguas hicieron en los llanos y barrancos, anegando las tierras y arrasando y encenagando a las mies que todavía estaba sin acarrear, y de otra, el aspecto de los viñedos de Fonralecha, Treviana y pueblos limítrofes, que, aunque exentos de las plagas criptogámicas, mueren a compasión por el grandísimo desarrollo que ha tomado la invasión filoxérica, calculándose ha destruido las tres cuartas partes de la cosecha.

De Pancorbo a Briviesca, el 24 del próximo pasado, todas las eras estaban abotagadas de mies y grano sin limpiar, aparte del que todavía estaba sin acarrear, que era mucho; y como tantas lluvias se sucedieron, además de ennegrecerse la paja, supongo se les habrá tallado mucho, resultándoles otra piedra sorda.

En ésta la invasión del mildiu ha hecho también muchos estragos, y espero resultará casi nula la cosecha, porque todavía a la vista aparentan algo más por lo que abulta lo seco, teniendo el mismo aspecto al presente, por la cantidad de hoja que han perdido, que otros años a mediados de Noviembre.

Únicamente, el que hará buena cosecha, por haber dado a tiempo todas las manos de sulfato, y cuyas fincas se conocen a lo lejos por su hermoso color verde y frondoso, es el propietario Don Eloy Ríos Arizmendi.

La extracción de vinos en esta bodega se encuentra paralizada, a causa, sin duda, del elevado precio que exigen sus tenedores, pues en clases buenas han llegado a pedir sus dueños, según tengo entendido, de 6 a 6,50 pesetas cántara, siendo el corriente en clases medias de 2,50 a 3,50 ídem íd.

Como nada puedo anticiparle todavía sobre la época de vendimia, por lo atrasado que está el fruto, se reitera de usted s. s. q. b. s. m.—J. G. de H.

DE VALENCIA

Tibi (Alicante) 15.—Nos hemos retrasado unos días en escribirle, motivo que estamos esperando los precios de las actuales cosechas y hoy todavía lo hacemos sin poderse manifestar.

La cosecha de cereales resultó más de mediana y todavía no se ha vendido ni poco ni mucho, y su precio es: el trigo, a 4 pesetas barchilla; cebada, a 1,50 y 1,75 ídem; y patatas, a 1,25 arroba de 12,50 kilos.

Las almendras ahora se empiezan a recoger; buena cosecha, y todavía sin precio, pues los labradores se retienen en vender; ya le indicaremos precios.

Las aceitunas se presentan buenas, y a pesar de manifestarle en nuestras anteriores que había poca cosecha, hoy se ven buenos los olivos, pero hay muy pocos y aquí casi no se puede decir cosecha, pues se recoge para el consumo del pueblo si es un buen año.

Las viñas inmejorables, dado el caso de que no sufran algún castigo; los racimos muy buenos.—P. C. y C.

Sax (Alicante) 15.—El negocio de vinos continúa lo mismo, cotizándose algunas partidas a 5 reales la arroba de 17,75 litros. De no mejorar tan aflictiva situación, Dios solo sabe en que vendremos a parar los agricultores de este país, cuya única riqueza es el vino; hoy no sacamos ni para los gastos del cultivo.

Algunos viñedos están atacados por el mildiu.

La cosecha de cereales ha sido regular. Aceituna queda poca en los olivos, debido a las lluvias de Junio.

Pagan el trigo a 52 reales fanega y la cebada a 24; el aceite del país, a 64 reales la arroba de 12,50 kilos.—J. L. G.

Picaña (Valencia) 13.—Hace unos días empezó la vendimia, siendo corta la cosecha y de mediana clase por la sequía y el mildiu. La garmacha tinorera se cotiza al bajo precio de 2 reales la arroba. El vino tinto de la anterior vendimia, a 5 reales decalitro.

Precios de otros artículos: Aceite, a 16 pesetas la arroba; algarrobas, a 1,25 ídem, con tendencia al alza.

Alcoy (Alicante) 16.—Terminado hace días la recolección de cereales, que en general ha sido poco más de regular, y en algunos puntos buenísima.

Las viñas las tenemos mal en este término, efecto del mildiu y black-rot, que las invadieron fuertemente; en algunas heredades no vendimiarán; de manera que la situación de estos agricultores es más que mala. En esta comarca, refractaria en su mayor parte a los adelantos agrícolas, son poco aficionados a sulfatar, y hay que ver la diferencia de lo sulfatado a lo que no lo está; la lección es dura y práctica, suponiendo que en el próximo año ya la mayoría sulfatarán sus viñedos.

De vino, ninguna extracción. El trigo, a 16 reales la barchilla, y la cebada, a 7,50 ídem.

Se ha celebrado una reunión de propietarios y vinicultores en la heredad Troncal de este término, como preparatoria del gran mitin que se ha de celebrar en Onteniente, organizado por la Sociedad Vinícola del Valle de Albaída, asistiendo numerosa concurrencia de propietarios y colonos.

El Sr. D. José Martí hizo la presentación de los Sres. Estruch y Moreno,

como delegados y miembros de la Junta organizadora del mitin de Albaída, y del digno Diputado a Cortes señor Irazzo.

El Sr. Estruch, en brillantes párrafos expuso el objeto del mitin, invitando a los vinicultores alcoyanos a tomar parte en él, siendo muy aplaudido.

El Sr. Irazzo pronunció elocuente y nunca bien ponderado discurso, exponiendo el aspecto de la cuestión vinícola, la ruina en que se halla y lo desatendidos que estamos los vinicultores, manifestando la necesidad de la supresión del impuesto de consumos, siendo calurosamente aplaudido; en frases tan correctas como sencillas probó que la riqueza principal de España está despreciada y olvidada y hay necesidad de desarrollarla, empezando primeramente por atenderla dentro de la nación y después buscar mercados nuevos, pues precisa antes abrir el propio. De cerrar el nuestro, recargando con el impuesto de consumos el 400 por 100 del valor del producto, no será fácil encontrar fuera de la nación quien abarate las aduanas para facilitar la exportación. (Grandes y prolongados aplausos.)

Terminó pidiendo la protección a Dios Nuestro Señor, el concurso al mitin de los alcoyanos y el apoyo de los españoles y de la Santa Iglesia, dando un abrazo al digno propietario y Presbítero D. José Valor, en medio de estrepitosos aplausos y gran entusiasmo de todos los concurrentes.

El queridísimo en esta comarca y octogenario D. Francisco Tormo Femenia aceptó, en nombre de estos vinicultores, la invitación, prometiendo decidido concurso y asistencia al mitin de Onteniente.

El Sr. Moreno propuso se nombrase una Comisión de entre los señores reunidos para la asistencia al mitin del Valle de Albaída, y acto seguido quedó constituida, formándola los señores siguientes: Ilmo. Sr. Barón de Ariza, D. José Martí, D. José Tort Barceló, D. José Barceló, D. Eduardo Almunia, D. Pascual Meritas, D. Raimundo Montllor, D. José Valor, Presbítero, y Don Tomás Segura, habiéndose acordado invitar a otros señores, hoy ausentes por sus ocupaciones, los cuales vendrán a representar el distrito. La Comisión será, pues, numerosa y de valía.

El Sr. Martí dió fin al acto dando las gracias a los señores de la Comisión organizadora del Valle de Albaída en nombre de los vinicultores alcoyanos.

La Comisión fué obsequiada por el Sr. Martí con un espléndido banquete en su heredad el Batle.—El Correspondiente.

NOTICIAS

Los vinicultores inteligentes, como los hombres de ciencia, recomiendan con el mayor interés el uso del *Conservador emético* en la vendimia para sustituir el yeso y para evitar que los vinos le echen a perder.

Muy especialmente está indicada la adición de este producto en los mostos procedentes de uvas defectuosas ó de viñas atacadas por el mildiu.

Con el número de hoy recibirán nuestros lectores un prospecto detallado de esta substancia, única declarada inofensiva y eficaz por los laboratorios químicos y admitida en todos los mercados del mundo.

Un representante de Bilbao con muy buenas relaciones y referencias de primera, que vende más de 80.000 arrobas de aceite en el año, desea representar en dicha plaza una importante casa de la provincia de Córdoba ó Jaén que se dedique a la exportación de dicho artículo. Informes, en la Administración de este periódico.

Durante la última semana se han exportado al extranjero por el puerto de Cartagena los siguientes productos de esta región:

Pulpa de albaricoque, 5.700 kilos; melocotones, 2.000 ídem; patatas, 4.000 ídem; hijuela para pescar, 115 ídem; fruta, 6.500 ídem; limones, 5.050 ídem; plomo argentífero, 164.023 ídem; sacos vacíos, 1.000 ídem; azufre sublimado en terrón, 300.000 ídem; mineral de hierro, 3.600.000 ídem; plomo, 133.400 ídem.

La cosecha de vinos será nula por completo, ó casi nula, en muchos pueblos de Logroño, Alava, Navarra, Zamora, León, Valladolid y Salamanca, debido al mildiu y los rots.

En la Mancha dúdase se recolecte la mitad que el año último por la piral, los pedriscos, la langosta y la sequía. En algunos términos también ha hecho grandes daños el mildiu.

Se ha animado algún tanto la exportación de vinos por el puerto de Tarragona.

Durante Agosto último se expidieron 2.016 bocoyes, 972 pipas, 593 medias, 608 cuartos y 122 octavos.

Dicho movimiento comparado con el de igual mes del año anterior, acusa un aumento de 516 bocoyes y 106 medias y una baja de 176 pipas, 119 cuartos y 433 octavos.

El Ministro de Agricultura está estudiando un informe que le entregó en Villafranca del Panadés el Ingeniero Agrónomo de Barcelona referente a la

enseñanza nómada, crédito agrícola y modo de fomentar la asociación.

Sigue la recolección del arroz en todo su apogeo, y practicándose con tan gran actividad ante el temor de que sobrevengan lluvias, que puede asegurarse se halla ya más de dos tercios de la cosecha, la que no vendida, almacenada en los graneros. El tiempo, afortunadamente, sigue protegiendo las faenas de recolección.

Respecto a los resultados de la cosecha, a medida que adelantan las faenas se van conociendo con mayor exactitud. En Villanueva de Castellón y otros pueblos de la Ribera Alta se han recolectado, por hanegada, 600 y hasta 760 kilos de Monquili; pero en la parte baja, en las fronteras, ó sean Alfajar, Sedavi, Sollana y Sueca, no pasan de 400 a 450 kilogramos por hanegada.

Los precios del Monquili en cáscara han estado luchando durante la semana anterior con la baja de una peseta por cien kilos, ó sea de 20 a 19, habiéndose realizado algunas operaciones a 19,50. En general, sin embargo, los labradores prefieren *encambrarlo*, meterlo en los graneros, a venderlo a 19 pesetas, pues tienen esperanzas de que mejoren los precios.

El Bombeta, en cáscara, continúa a 22 y 23 pesetas.

En la última sesión celebrada por la Cámara Agrícola de Cuenca pronunció su presidente un elocuente discurso tratando de la cuestión agrícola desde los puntos de vista técnico y económico.

El Ingeniero agrónomo Sr. Priego hizo presentes los buenos resultados obtenidos en los campos de experimentación y observación, así como en la campaña contra la langosta, emitiendo juicios muy acertados respecto al progreso agrícola de la provincia.

En igual sentido usaron de la palabra el Sr. Huerta, agricultor, y los señores Serdan, Aguilar y Pedrera, profesores del Instituto.

Se acordó que una Comisión, en la que figurará el Conde de Retamoso, represente a la Cámara en el mitin de Albaída, y dar un voto de gracias a la Junta directiva, al Ingeniero agrónomo y a los periódicos de Madrid que más se han distinguido por su campaña en la cuestión de los alcoholes y en favor de la supresión del impuesto de consumos.

Entre la escasa concurrencia figuraban distinguidos agricultores y el personal técnico de diferentes Centros de enseñanza.

Según datos oficiales, la cosecha de trigo de este año en los Estados Unidos ha disminuido un 20 por 100 con relación al año anterior.

En las ferias de ganados celebradas en Valderrobles (Teruel), se ha notado alguna animación.

Puede calcularse en 5.000 el número de las cabezas vendidas.

También en el mercado de cerdos se notó no poco movimiento.

Los precios han sido bajos, consecuencia lógica del estado aflictivo en que se encuentra aquella comarca por efectos de los últimos temporales, que originaron pérdidas calculadas en pesetas 400.000.

Leemos en un periódico de Málaga, que varios acaudalados españoles residentes en Cuba proyectan establecerse en la referida capital andaluza, con el objeto de crear allí grandes industrias.

Dícese que los Diputados catalanistas se proponen pedir al Gobierno la exención del tributo del impuesto de consumos sobre los vinos por efecto de los daños que sufrieron las comarcas vinícolas en Cataluña.

En La Almunia se celebró días pasados una reunión para organizar un mitin de vinicultores. Se nombró una Comisión organizadora, formada por varios Alcaldes de aquella comarca, y se acordó invitar para que asistan a la mencionada asamblea, a los Senadores, Diputados a Cortes de la provincia, Cámaras de Comercio y Agrícolas, prensa de Zaragoza y la de mayor circulación de Madrid.

También el Sindicato vitivinícola de Cariñena convocará en breve a un mitin con objeto de reclamar la supresión del impuesto de consumos del vino y otras medidas que demanda la aflictiva situación de las Cámaras vinícolas.

Parece que la Unión Nacional coloca en lugar preferente de su programa la supresión del impuesto de consumos compensando los ingresos que proporciona al Estado con las economías que se introducen, y los de los Municipios con otras cargas que alivian la suerte de las clases menesterosas, sin que por ello se recarguen los gravámenes que por el indicado concepto satisfacen hoy las clases acomodadas.

En este sentido será muy de aplaudir la campaña de la Unión Nacional.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 17

París a la vista..... 42 85
Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 35 90

Madrid, A. Santarén (Sucesor de Cuesta), Cava-alta, 5.

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

DE LOS HERENDEROS DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida a los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350	300
Barril » 100 » íd.	110	130	160	140
Idem » 75 » íd.	85	100	120	112
Idem » 50 » íd.	60	70	85	80
Idem » 25 » íd.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	50
Idem » 12 íd.....	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	30

Pedidos. Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndoles 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 precintados.

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

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)

Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce forrosos, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

Para más pormenores dirigirse a la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

MÁQUINAS PARA LA FABRICACIÓN DE TONELES

Instalaciones completas de tonelerías mecánicas para fabricar toneles para sidra, vino, petróleo, alcohol, etc.

ANTHON & SOHNE FL. ENSBURG (Alemania)

constructores mecánicos y fundidores de hierro

Han instalado numerosas tonelerías mecánicas en Francia, Bélgica, Rusia y Alemania.

Sierras de cintas, Máquinas para serrar, Sierras circulares, cóncavas y cilíndricas.

Representante para España: MARTIN MARTEN, Sevilla.

LA ESPAÑA INDUSTRIAL

REVISTA DE CIENCIAS E INDUSTRIAS
Director: MANUEL MARAVER

A LOS VINICULTORES

En la Dirección de esta revista, Ferraz, núm. 13, Madrid, encontrarán los vinicultores detalles sobre la *TIERRA-VINO*, el mejor y más económico de todos los clarificantes para vinos.

NOTA. Remitiremos noticias sobre todos los adelantos modernos de viti-vinicultura; aparatos y utensilios de bodega; filtros de varios sistemas; telas especiales para construir mangas á capricho; y en general, todos los productos recomendados para la buena elaboración del vino.

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tablas del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricos. Precios los más económicos, puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobe y Ordina.

La máquina-caldera de vapor de 8 á 10 caballos de fuerza que trabaja en dichas serrerías, con fondo de acceso exterior, francesa Chaplet, y que se halla en buenas condiciones, se desea venderla ó cambiarla por otra mayor. En otro caso, se compraría una horizontal de 14 á 16 caballos de fuerza. Dirigirse al propietario, D. Melián Pezña, de Gurendez (Alava).

AGAPITO BALMASEDA

HIJO DE MANUEL BALMASEDA
Fabricante de vinos y aguardientes.—Exportador de aceites, patatas y cereales.

MALAGÓN (Ciudad Real)

EN LA MANCHA

se vende una instalación completa de destilería á vapor, compuesta de un destrozador con rectificador. Un rectificador con reguladores y caldera de vapor para hacer funcionar los dos aparatos.

Varios depósitos de hierro. Darán razón *APARTADO, NÚMERO 18, MALAGA.*

A LOS COSECHEROS DE VINO

El Conservador vítico de González Moreno y Espinosa, Farmacéuticos de San Vicente de la Sonsierra (Logroño), es eficaz para que los vinos no cambien su color al aire libre ni adquieran ninguna enfermedad.

Un vino que esté bajo su influencia no se avinagrará jamás.

Se vende en botes de 300 gramos, suficiente cantidad para 16 á 24 hectolitros, con instrucciones, á 4 pesetas bote, en casa de los autores, ó en la de D. Dionisio del Prado, en Haro.

PERITO EN VINOS

Se encargará gratis, como base de garantías, de la elaboración próxima en casa formal. Escribir: Argamasilla de Alba (Mancha), Lista de Correes, S. M.

A LOS VINICULTORES Y EXPORTADORES DE VINO

Isaac Pérez Sanz, constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases, para elaborar, conservar y exportar los vinos, alcoholes, etcétera, etc. Se vende un tino de pino, bien construido, de 300 hectolitros, á precio increíble.

Se venden cubas, tinos y pipas en buen uso, de grandes y pequeñas cabidas. Venta y alquiler de comportas ó portaderas. Todo á precios aceptables. Reparaciones de todas clases. Pedid á la casa tarifas de precios, que remite gratis, y cuantos testimonios se deseen, y os convenceréis.

Calle Herrerías, n.º 42, Tudela (NAVARRA)

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

A LOS BODEGUEROS

Se venden dos tinos de buen roble, nuevos y muy bien acabados. Su cabida es de 600 á 700 cántaras de elaboración y 1.100 de cabida en líquido.

Dirigirse:

BILBAO.—Ballén, 10.—BODEGA BILBAINA

AZUFRE GRIS

Ensayado y empleado con excelentes resultados.

Precio: Pesetas 11 los 100 kilos en estación de Barcelona. Dirigir los pedidos á *Hijos de José Eusebio Rochell.—BILBAO.*

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

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

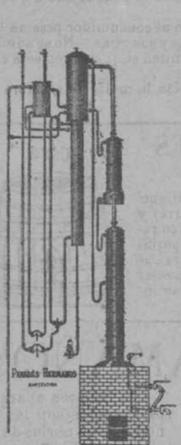
Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, flojera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse catálogos especiales

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

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H. NOS - CONSTRUCTORES

SAN PAGIANO, 16, BARCELONA



Aparato destilación continua á fuego directo. Producción del alcohol de 95 á 96°, ó sean 40° Cartier.

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

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

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

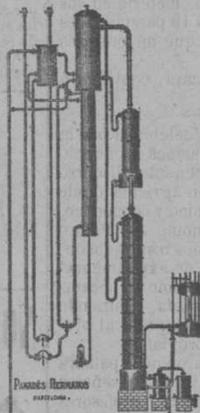
Alambiques especiales para vinos, cognac, anisados, licores, esencias y productos farmacéuticos.

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

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

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

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



Aparato destilación continua á vapor. Producción del alcohol de 95 á 96°, ó sean 40° Cartier.

PARA LA VENDIMIA

TANINO ENÁNTICO.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color, evita el avinagramiento, no contiene sal ni substancias prohibidas, se usa en todo tiempo y es indispensable para los vinos de exportación.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas

Corrección de toda clase de vinos que cubren ó pierden su color al aire libre, de vinos turbios, picados y defectuosos. Exito completo y economía.

Dirigirse, con sello, al representante en España, D. F. MONTEÑO, en *Mota del Marqués* (Valladolid).

PRINCIPALES DEPOSITARIOS

Madrid: Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11.—Alicante: Piñol Hermanos.—Valencia: R. Capelo, Arzobispo Mayoral, D.—Logroño: Patricio Gómez.—Palencia: Fuentes é Hijo.—Valladolid: Ferrás y Compañía.—Málaga: Manuel de Alva, Ancha del Carmen, 3.—Jerez: J. L. Ponce de León, San Marcos, 8.—Salamanca: Ignacio S. Fuentes.—Sevilla: Miguel Izquierdo, Boteros, 26.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS
BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS
de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconociendo la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjas-modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados é inmejorables productos, se limita por hoy á consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos á su domicilio social

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

SOCIEDAD VITÍCOLA

para facilitar la reconstitución de los viñedos por los

NUEVOS HÍBRIDOS productores directos

resistentes á la filoxera y á todas las enfermedades destructoras de la vid, sin tratamiento alguno

Plantón de los carmelitas, Rupestris Lacoste y otros

Administración y despacho: 32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA
Explotación y campos de experiencia en CARDEDEU, cerca de Barcelona

En pocas palabras se resume la cuestión de las VINAS NUEVAS, Híbridos Productores Directos: ¡SIN INJERTAR; SIN SULFATAR; SIN AZUFRAR; seguridad de tener GRAN PRODUCCION Y BUEN VINO con un cultivo económico, sin gastos extraordinarios!

Convencida de los servicios inmensos que los NUEVOS HÍBRIDOS DE VINAS pueden prestar á la Viticultura, la SOCIEDAD VITÍCOLA ha hecho grandes sacrificios para plantar extensos campos de experiencia, donde se encuentran cultivadas las mejores variedades de viñas nuevas, obtenidas por los grandes Híbridos.

Para que los viticultores puedan darse cuenta por sí mismos del valor cultural, resistencia y fructificación de dichas cepas, la SOCIEDAD VITÍCOLA facilitará la visita de sus viñedos á todos los que deseen conocerlos.

Para favorecer la reconstitución de las viñas por medio de los NUEVOS HÍBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS, la SOCIEDAD VITÍCOLA ha acordado ofrecer las estacas y barbados productores de sus viñas, á los precios más económicos que le ha sido posible.

Enviará gratis á quien lo pida Catálogo de precios con indicaciones particulares á cada cepa y noticias generales de su plantación y cultivo.

No teniendo depósitos en ningún punto, no deben admitirse como plantas auténticas más que las expedidas directamente por la SOCIEDAD VITÍCOLA.

32, calle Tantarantana, 32.—BARCELONA

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN CENTRO DE PRODUCCIONES AGRÍCOLAS

DR. D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida
profesor de la Asociación de Agricultores de España

Árboles frutales de todas clases, los más nuevos y superiores que en España se conocen.—Árboles maderables, de paseo y de adorno.—Plantas de jardinería; todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.

Semillas de todas clases de plantas de flores, HORTALIZAS Y FORRAJERAS de absoluta confianza

VIDES AMERICANAS (PORTA-INJERTOS)

Grandes existencias de las especies y variedades puras de América y de los híbridos franco-americanos y americano-americanos más acreditados, que solucionan la reconstitución del viñedo en los terrenos más difíciles donde la vid europea se culti-

va.—Injertos de soldadura perfecta, de variedades para elaboración de vino y de uva de mesa.—Se practican los análisis de los terrenos, gratis.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

- Trigo RIETTI.—Conviene á los terrenos de clima templado. Extraordinariamente productivo.
- de Medeah.—May rico en gluten. Recomendable para la fabricación de pastas alimenticias.
- Avena unilateral de Hungría, blanca.
- de Houdan, grano gris.
- precoz de Etampes, grano negro.

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Esta Casa garantiza la absoluta autenticidad de los géneros que expende

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

NOTA. Se invita á los propietarios de fincas rurales y á los representantes de Sindicatos, Cámaras Agrícolas, Diputaciones, etc., etc., que tengan propósito de adquirir árboles ó vides, se tomen la molestia de visitar los extensos viveros de este Establecimiento (excede de 80 hectáreas) para que puedan apreciar su importancia y lo esmerado de sus cultivos.

ARADO GIRATORIO

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado Giratorio sistema «PALACÍN» CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.

Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo, Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalan 200 pesetas.

ABONOS QUÍMICOS Y SUS PRIMERAS MATERIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

MAQUINARIA PARA LA MOLINDA DE LA ACEITUNA

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA Sistema SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó caparas. 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

Fábrica de maquinaria BADENIA

Ant: Wm. Platz Söhne, A. G. Weinheim, Baden (Alemania)

Personal ca. 700

LA MAYOR FÁBRICA cuya especialidad es

Producción alcanzada 30.000 máquinas anuales

MÁQUINAS DE PREPARACIÓN DE MOSTO

El primero y más elevado Premio en metalúrgico concedido por la Sociedad Agrícola Alemana de Colmar, 1890



Sistema desecado de una simple cuña, de reconocido resultado. El mejor aparato de presión para prensar hasta hoy existente.

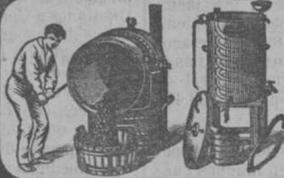
Prensas para vinos, prensas para frutos y granos, de construcción y funcionamiento insuperables; gran aprovechamiento, adquirido por la mayor fuerza de presión.—Molinos de frutos con piedras de moler y otros sistemas.—Molinos de uras; máquinas de desgranar los racimos y de machacar; prensas para jugo, desde 3,5 litros; molinos de granos.

Extensos Catálogos gratis y franco

Las Sociedades de vendimiadores y los miembros de los Centros agrícolas obtienen rebaja.

H.—6.9503.

Expos. Univ. París 1900: FUERA DE CONCURSO, MIEMBRO del JURADO



NUEVOS ALAMBQUES

para destilación intermitente

MIXTA ó CONTINUA

APARATOS DE RECTIFICACION

DEROY FILS AINÉ

Constructor, 71 á 77 rue de Théatre, París

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

DESTILERÍA

Se vende un aparato destilador alemán, en muy buen estado, que produce directamente del vino alcohol de 95°, con gran economía de combustible. Puede verse funcionar. Dirigirse Agencia Cortés, Jacometrezo, 50, MADRID.

IMPORTANTE

Gran depósito de esencias de las mejores conocidas de Alemania. Esencia de Anís tres veces rectificada, Amthol, Rom, Coñac, Ginebra y Jarabes, y otras varias á precios módicos. Toda persona puede fabricar, con poco trabajo y sin necesidad de aparatos, como la fabrican todos los que se titulan fabricantes ó licoristas. Se mandan precios y fórmulas gratis. Se necesitan representantes con buenas referencias.

Ronda, 30.—BILBAO

FRANCISCO SAMPERE

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IE}

SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) Y MELVA (ANDALUCIA)

VENTA Y ADQUIRIR DE PIPAS VINOS FINOS DE RIOJA

Productos enológicos.—Curañón de todas las enfermedades de los vinos QUARTELETANES, ANTIEMBRUOSOS, REGENERADORES. Nuevos filtros sin mangas para toda clase de líquidos. Plase catálogo de precios y diseño

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

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

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de 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 molinaria.

Prensas para vinos, bombas, norias, manglecetes etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Manglecetes, 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

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildew, antracnosis; eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, ciadeporium, septesporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al señor Administrador de este periódico.

FRANCISCO J. BRETON

COMISIONISTA

Compra y venta de alcoholes, vinos y tartaros, utensilios de fábricas y depósitos de vino y alcoholes; heces secas y frescas de vinos.

REUS

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 60 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Discurso del catedrático Mr. A. Guisier*); 3.º, aumenta el sabor amargo y la impresión espera que caracterizan los vinos envejecidos; 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 desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Embiano, 8, Valencia, Agente general en España.