

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 XXII

Miércoles 16 de Agosto de 1899

NÚM. 1911

DESDE LA ALDEA

Cartas de un rural

Horror causa pensar en el año agrícola que se prepara para fin de siglo en esta Mancha.

Casi todos los términos municipales de los partidos judiciales de Almodóvar, Ciudad Real, Almagro, Valdepeñas, Manzanares y Alcázar, se encuentran, en más ó menos proporción, infestados de simiente de langosta, y varios de la provincia de Cuenca limítrofes. Donde el *desere* ha sido mayor, donde aterra pensar la langosta que puede avivar en la próxima primavera, es en el valle de Alcudia y Encamienda de Villa Gutiérrez. En muchas leguas cuadradas se encuentra la tierra claveteada de *camito*; y como no se rotura mucho, se meta mucho ganado de cerda y se preparen varios vagones de gasolina, con la que avive en los valles mencionados hay bastante para destruir todas las cosechas de la Mancha.

La que se ha terminado de recolectar ha sido bastante mediana, y muchos pueblos, como Tomelloso, Alcázar, Campo, Socuéllamos y otros, no han recolectado ni la paja necesaria para el sostenimiento de sus labores. Si esto ocurre en el presente año, ¿qué sucederá en el próximo? Como en este país el cultivo de cereales tiene tan pocos alicientes, como sus resultados son tan malos y se carece de seguridad para los frutos y personas en el campo, son muchos los labradores que se preparan para no luchar con tanta calamidad y disminuir el número de sus labores, concretándose á cultivar lo de mejores condiciones y esperar á tiempos más bonancibles, si alguna vez llegan.

Como en el año pasado, el empleo de los abonos minerales preparados por los Sres. Amusco y Compañía, y los superfosfatos que los mismos preparan, han dado buenos resultados, resistiendo las plantas alimentadas con ellos tanta variación atmosférica experimentada en la anterior primavera, mejor que los otros sembrados, y dando una espiga de mayores proporciones y un grano más nutrido. Gracias á ellos ha resultado cebada de sobra para el sostenimiento de mis labores, ventaja de que no gozan muchos de mis compañeros en desgracia.

Los que no han sulfatado las simientes y éstas contenían gérmenes de *tison*, experimentan en el presente año grandes pérdidas en la cosecha, porque además de mermar mucho el rendimiento dicha enfermedad, el grano manchado con aquel polvillo negro y nauseabundo pierde mucho de aprecio en el mercado. No se comprende cómo se dejan de ejecutar con las simientes dicha operación aquellos á cuya noticia ha llegado dicho remedio, para verse libres de tal plaga.

El *encalar* en seco, como se acostumbra, no conduce á nada, en absoluto reporta ventaja alguna, y en cambio perjudica grandemente al sembrar en días de aires y lluvia, enfermado de la vista y agrietándose las manos.

El cultivo del trigo ruso llamado *acime*, y el *rieti*, sigue dando buenos resultados; y hoy que se están terminando las instalaciones de las fábricas de harinas, por medio de cilindros compresores, de Villacañas y Zánacara, y está en funciones la terminada en el pasado año de Albacete, sería una gran ventaja para todos que pudieran elaborar harinas de fuerza que pudieran competir con las de Cataluña, matando de esta suerte la importación de trigos, tan perjudicial á este país. Los que deseen obtener simiente de dichas clases, pueden disponer del sobrante que yo tengo, á mucho menor precio que lo expenden las casas que se dedican á este negocio, y poco más de los precios corrientes en las otras clases. Esto que yo hago, deberían hacerlo los dueños de las fábricas citadas, por ser á los labradores en pequeño muy dispendioso proporcionarse semillas de largas distancias; y no perderían nada tampoco con el establecimiento de campos de experimentación, donde se viesen prácticamente los resultados de nuevas simientes y de los abonos minerales, con los cuales, aumentándose la producción y mejorando las clases de los trigos, podría haber primeras materias sobrantes para alimentar la fabricación de harinas.

Con la pertinaz sequía que experimentamos, están sufriendo bastante los ganados, y no será posible alzar los rastrojos, por la resistencia que opondrá la tierra á la tracción; por lo tanto, habrá que tener paradas las labores.

La viña sufre también, como la oliva, los efectos de un año tan seco, y todo parece se conjura por favorecer el avivo de langosta y desarrollo de todo género de plagas.

EL MARQUÉS DE CASA-PACHECO.
Pedernoso 6 de Agosto de 1899.

LA FILOXERA en Bullas y Mula

Hace próximamente un mes que el perito que suscribe tuvo noticia de que una Comisión, compuesta de varios individuos de este Ayuntamiento de Bullas, se constituyeron en un viñedo enfermo del partido rural del Rincón de Paco, con objeto de inspeccionar el mismo y elegir varias cepas enfermas, con el fin de mandarlas analizar no sé en qué centro facultativo. Al día siguiente de esta noticia me personé en el sitio en que aquellos señores lo hicieron, inculcado por la falta de atención del señor Alcalde, que después de no existir más persona perita en esta localidad (en esta materia) que el que escribe, no se honró con el más pequeño recado de invitación para formar parte de la Comisión, sabiendo éste lo desinteresado que siempre fui en mis trabajos profesionales; pero dejando aparte estas pequeñeces, que deploro, y trasladándonos al terreno, pude observar en los viñedos enfermos que existían de trecho en trecho cepas muertas y las inmediatas á éstas amarillentas sus hojas, pues aun cuando también se veían algunas de hojas verdes, ambas se hallaban raquíticas en el desarrollo de sus sarmientos, pues apenas medían algunos 10 centímetros. Descubiertas las raíces de las plantas muertas, hallé en éstas, bajo su epidermis, un polvillo pardo oscuro, y en aquellas otras de hoja verde se encontraban en las raicillas finas de su cabellera abultamientos y muertas éstas como de podredumbre; pero observadas también las raíces de las plantas arborescentes de hoja amarilla se veían en sus resquebrajaduras de su corteza, y bajo su epidermis, manchas casi imperceptibles de color azufre, las que examinadas con una lente, correspondían á millares de insectos, lo cual me sorprendió, pues creí segura la existencia de la filoxera, lo que más tarde comprobé con ayuda del microscopio, viendo dichos insectos radifagos chupadores, que clasificamos corresponden al orden Hemiptero, suborden Homópteros, familia de los Afidos, género *Phylloxera* (Pérez Arcas).

Así que tuve la convicción completa de que la terrible plaga había invadido nuestros viñedos, llamé la atención de los viticultores de esta localidad, para darles la triste nueva, siendo por desgracia muy poco oído por la mayoría, pues abrigaban la misma creencia que la Comisión les había informado, de que los efectos observados en las vides eran producidos por *terreno salobroso y humedad*.

Así transcurrieron algunos días hasta que se recibió la contestación de las cepas que se mandaron analizar, en cuyo informe se manifestaba que la causa de la enfermedad era debida á la *Dematofora necratix*, en la raíz, y al *Black-rot* en las hojas, no habiendo podido encontrar insecto alguno filoxérico. No me extrañó este dictamen, por haber sido escogidos los ejemplares que se analizaron por personas profanas en esta materia.

En este estado las cosas, el Alcalde de ésta dudó y ofició al Sr. Gobernador de la provincia (Murcia) para que nos mandase personal facultativo para resolver la cuestión. A los pocos días nos visitó el ilustrado y muy competente agrónomo D. Vicente San Juan, quien con gran celo, y después de cuatro días de trabajo en el recorrido de este término y parte de los colindantes, encontró de 30 á 40 focos filoxéricos en distintas direcciones y en los partidos rurales del Rincón de Paco, Cahada del Malecón de Marimingo, Siseal, Cabez de los Corrales, Puente de Cartagena, Portugales y Paco del Perro (en el término de Bullas); y en el de Mula un foco en el partido rural de la Casa de Ca-

rrero, cuya superficie de cepas muertas ó infestadas es de unas 176 hectáreas.

Ahora debo manifestarles á los referidos viticultores, que dejen por esta vez de desdeñar los consejos de los hombres de estudio en la materia para afrontar el mal, pues de lo contrario lo llevará á la ruina. Sirva á todos de provecho el luminoso axioma de Galileo: «Pensad bien, que en materia de ciencia la autoridad de mil no vale lo que el humilde razonamiento del menos docto».

OLEGARIO DEL AMOR CABALLERO,
Perito agrícola.
Bullas (Murcia) á 9 de Agosto de 1899.

NUESTROS VINOS, ACEITES Y FRUTAS en Alemania

Normalizadas nuestras relaciones comerciales con el Imperio alemán desde el 1.º del pasado Julio, de cuya tirantez y á beneficio de su tarifa protectora tan bien supo aprovecharse Italia, hasta el punto que nos ha de costar no pequeño trabajo el competir en lo sucesivo con sus productos, consideramos conveniente dedicar alguno de nuestros Boletines á tan capital asunto, seguros de que con ello prestamos un servicio á la agricultura española.

Si tenemos en cuenta la necesidad de ensanchar nuestros mercados, si recapacitamos la importancia que puede tener para nosotros un centro consumidor como el alemán, si nos persuadimos de la conveniencia de dar salida al exceso de nuestra producción vegetal, no dudamos que, aun en el caso de tener que hacer verdaderos esfuerzos y sacrificios, España sabrá sacar partido de la nueva situación creada por el reciente convenio comercial, y disputará á Italia y también á Francia un mercado que hasta hace poco estaba cerrado para nosotros.

Concretándonos por hoy á los vinos, ya que para los demás artículos hay tiempo suficiente, y nos faltan aún datos que sólo tendremos cuando se impriman y se den á conocer en España las nuevas tarifas, cosa que á nuestro entender urge, debemos decir, y sobre ello llamamos la atención de nuestros exportadores y cosecheros, que los vinos se aforan en las Aduanas alemanas de tres maneras, habiendo tan esenciales diferencias de una á otra, que en comprenderlo bien va, no vacilamos en decirlo, la salvación ó la pérdida del negocio.

Un vino natural de mesa que se envíe á Alemania para el consumo directo, y que puede tener hasta 19º, paga actualmente 20 marcos por 100 kilos bruto por derechos de entrada. El mismo vino ó otro parecido que salga ya de España con la declaración de vino dedicado á mezclas con otro alemán, pero que tenga más de 12º de alcohol por 28 gramos lo menos de extracto seco por litro, satisface sólo 10 marcos por los mismos 100 kilos.

Si en lugar de vino, ya limpio y trasegado, se envía vendimia fresca estrujada, cosa facilísima y de gran ventaja, como veremos luego, dentro de *wagons-réservoirs*, pipas ó barriles, entonces los derechos de Aduana quedan reducidos á 4 marcos los 100 kilos bruto.

Los agricultores italianos, que son activos, y no ignoran los medios de hacer productivos sus negocios, idearon el modo de no pagar para la inmensa mayoría de los vinos que importan en Alemania más que los citados 4 marcos. Al efecto, se convinieron con infinidad de comerciantes establecidos en las principales plazas del Imperio, y notablemente en Alsacia y Lorena, vendiéndoles en el acto de la vendimia los racimos frescos. Estrujados éstos, y colocados en bocoyes, bordelesas y otros envases que tienen el tapón atravesado con un pequeño tubo de hoja de lata, agujereado á manera de regadera en su parte superior para evitar que estallen los recipientes y asegurar al propio tiempo la marcha regular de la fermentación, se expiden sin otra preparación, y con los días que tardan en llegar á su destino, queda el mosto convertido en vino, que se saca por el fondo del envase y se prensa después la parte sólida. Para esta calidad de vinos las Aduanas no exigen condición alguna de grado ni extracto seco. Tales es el medio de que se valen los italianos para proporcionarse grandes rendimientos, y el que nosotros, contando

con la buena voluntad de los viticultores, nos proponemos llevar á España. Los alemanes para esta clase de negocios prefieren las uvas que dan vinos de mucho cuerpo y color (alicantes, carñenas, priatos, etc.), que abundan inmensamente más en España que en Italia, y que podemos ceder á mejores precios que las que envían ellos de Barleta y Sicilia. Los propietarios de una casa alemana que nos han visitado, y que, como otras muchas, han recibido centenares de pipas por este sistema, y sin que una sola se les haya malogrado, han salido ya para las mencionadas regiones españolas, y no dudamos que seguirán otras, por poco que se atiendan nuestras indicaciones, siendo una verdadera lástima que por la premura del tiempo, y por compromisos adquiridos con anticipación entre alemanes é italianos, no podamos este año montar sobre más amplias y seguras bases un negocio que en adelante puede dar lugar á grandes transacciones y provechosas ganancias.

ANTONIO BLAVIA.

Cette 5 de Agosto de 1899.

NUEVO INSECTICIDA

Con sumo gusto reproducimos la comunicación oficial en que se da cuenta del éxito conseguido para destruir la langosta con el insecticida de D. Francisco Martínez de Gomar, á cuyo señor felicitamos por su benéfico invento.

He aquí el citado documento:
«DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.—*Plagas del campo*.—El Ingeniero agrónomo de la provincia de Madrid me comunica con fecha 24 de Junio último lo siguiente: Ilmo. Señor: Cumpliendo lo dispuesto por V. E. en su comunicación de 21 del actual, debo manifestarle que el día 3 presencié las pruebas hechas con el insecticida que ha presentado D. Francisco Martínez de Gomar para extinguir la langosta, en la finca Gozquez, término de San Martín de la Vega, de esta provincia. Del resultado de dichas pruebas, practicadas por el mismo Sr. Gomar, pude confirmar que estando la langosta en estado de saltón y ya próxima á levantar el vuelo, al emplear el insecticida en la proporción de una parte y cuatro de agua, el resultado fué completo, muriendo en el acto los insectos á quienes fué alcanzado el riego; y teniendo en cuenta el estado avanzado en que se encontraba la plaga, se comprende que al emplear el insecticida en la época en que aquella sea mosquito, y aun mosca, la eficacia del procedimiento ha de ser mayor, lo que quizá permita emplearlo en disoluciones menos concentradas, y por consiguiente, que sea más económica su aplicación. Pudiendo comprobar también la sencillez del empleo del insecticida su fácil manejo, que no hay exposición alguna en su empleo, y en vista de lo expuesto por el inventor, la ventaja que representa el poder transportar el insecticida en pasta, lo que reduce en gran proporción el precio del transporte.

Lo que traslado á usted para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde á usted muchos años. Madrid 29 de Julio de 1899.—El Director general, Domingo A. Arenas.—Sr. D. Francisco Martínez de Gomar, Madrid.»

DESTRUCCION de un insecto nocivo

Un comunicado del doctor Hugo, de la Estación agrícola de Lisboa, dirigido á la *Prensa Agrícola Alemana*, nos demuestra una vez más lo que la agricultura puede sacar de las ciencias naturales aplicadas.

Hace poco tiempo se notó en las cercanías de Lisboa una nueva enfermedad en los naranjos, causada por la invasión de un insecto: la *icerya purchasi*.

Este insecto, que se encuentra generalmente en los países cálidos, como son Australia, California y las Azores, ataca con preferencia los árboles con follaje persistente.

Como para destruirlo hubiera sido costoso é insuficiente el empleo de pulverizadores, se resolvió seguir el ejemplo dado por los agricultores de California,

que recurrieron á la ayuda de los enemigos naturales de la *icerya* y que son la *vedalia cardinalis* y el *novius novelli*, de la familia de las cochinitas.

Á petición del Ministro de Obras públicas de Portugal, el entomologista mister Howard, de los Estados Unidos, envió una caja llena de vedalias y de novius y una cantidad de *iceryas* para alimentar los primeros durante el viaje.

Solamente algunos casales de vedalias llegaron con vida, y esto gracias á los grandes cuidados que se les prodigaron.

Estos fueron colocados á su llegada en un naranjo muy atacado de *iceryas*. En poco tiempo las vedalias poblaron todo el plantío de naranjos y destruyeron no solamente los insectos dañinos, sino también todos sus huevos.

Pocos meses después la estación agrícola pudo distribuir colonias de vedalias á los agricultores que las pedían y pronto fué un artículo de comercio.

Como esta enfermedad se extendió en un radio de 22 kilómetros, es fuera de duda que antes de un año las vedalias habrán triunfado sobre las *iceryas*.

El desarrollo completo de la vedalia requiere de treinta á treinta y tres días: seis para el huevo, diez y seis á diez y ocho para el estado de larva y siete á nueve para el estado de crisálida.

La hembra, de un largo de 4 milímetros por 2,5 de ancho, puede poner 150 á 200 huevos y vive cuarenta días; el macho es un poco más pequeño, 3 milímetros por 2; no vive sino veinticinco días y puede fecundar cuatro ó cinco hembras.

La cantidad de *iceryas* devoradas por las vedalias desde el estado de larva hasta su muerte es considerable, pues no comen nada más que eso; es una garantía para los agricultores que la vedalia no ataca los naranjos ni otros árboles frutales después de haber concluido con las *iceryas*. Ahora se trata de averiguar si la vedalia no podría utilizarse para destruir otros insectos, como son los *dactylopius citri*, los *mytelaspis fulva*, los *asydiotis verii* y los *lecanium oleae*.

En las pruebas hechas hasta la fecha, la vedalia no les ha hecho daño alguno ni en estado de larva ni en el de insecto.

Con todo, ya los agricultores pueden estar satisfechos con los resultados obtenidos.

LA BACTERIOLOGÍA ante la filoxera

M. Pasteur tuvo la idea, hace años, de aplicar sus métodos bacteriológicos á la destrucción del terrible hemipero que asola los viñedos.

Si yo llego á descubrir, decía el sabio micrografo, un microorganismo que destruya la filoxera, la aplicación sería fácil, pues bastaría inocular los terrenos de los viñedos con un líquido cargado de bacilos, que rápidamente se propagarían entre los pequeños insectos, produciendo su muerte.

El proyecto no pasó á vías de hecho, y M. Pasteur no llegó á hacer las investigaciones necesarias para hallar el microbio enemigo de la filoxera, pues por la época en que tenía el propósito de dedicarse á este trabajo, absorbió toda su atención las investigaciones sobre la vacuna antirrábica, que tantos beneficios ha proporcionado á la humanidad, librándola de una dolencia para la que la ciencia de Galeno no tenía remedio alguno.

M. L. Dubois, estudiando los microorganismos de la tierra y del estiércol, ha encontrado una bacteria patógena para algunos hemipteros, y especialmente para la filoxera. La nueva bacteria es anaerobia; repartida en el suelo de un viñedo filoxerado, destruiría el insecto, encontrándose el microbio en sus cadáveres.

Después del descubrimiento de M. Dubois, estamos muy próximos á que llegue el día, feliz para la viticultura, en que pueda disponerse de un medio eficaz para combatir la filoxera, pues hasta la fecha todos los que se conocen, si no inútiles por completo, son por lo menos deficientísimos; pero abrigamos el temor de que, si no viene pronto el remedio, llegará tarde para España, donde la plaga amenaza acabar con el cultivo de la vid en muy pocos años.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huésca (Granada) 7.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, a 12,25 la fanega; idem candeal, a 11; centeno, a 6,75; cebada, a 5,25; panizo, a 6,50; harina fuerte, de primera, a 4,25 los 11,50 kilos; idem de segunda, a 4; candeal de primera, a 4,25; idem de segunda, a 4; cáñamo, a 12; idem colas, a 5; esparto largo, a 1,25; idem de embarque, a 0,63; alquitrán vegetal, a 2; vino tinto, 11, a 3 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 a 35; idem secos, de 18 a 35.

Para compras dirigirse al que suscriba.—Isidoro Monzón.

La Rambla (Córdoba) 11.—Precios corrientes: Trigo recio, a 13,50 pesetas fanega; idem blanquillo, a 12; cebada, a 7,75; escaña, a 3,75; habas, a 7,50; garbanzos, de 10 a 20; alpiste, a 11; aceite, a 9 pesetas arroba; vino, a 9; vinagre, a 3,75.—El Corresponsal.

Cabra (Córdoba) 10.—A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza: Trigo, de 12,50 a 15 pesetas fanega; cebada, a 5,25; yeros, a 7,50; escaña, a 4; guijas, a 7; habas, de 7,75 a 8,25; garbanzos, de 10 a 30; aceite, a 9 pesetas la arroba.—El Corresponsal.

De Aragón

Luco de Gállica (Ternel) 9.—En esta ribera el artículo que más abunda es el vino. Todavía quedan algunas existencias, pero no hay demanda; se cotiza a 14 pesetas el alque (119 litros).

La cosecha de cereales ha sido muy corta en toda esta comarca.—V. S.

Leciñena (Zaragoza) 9.—La cosecha de cereales ha sido mediana, pagándose el trigo catalán de 36 a 38 pesetas cahiz, y la cebada, de 13 a 15.

Las viñas están buenas, y si Dios conserva el fruto que ostentan, la cosecha será satisfactoria.—B. A.

Alcalá del Obispo (Huesca) 12.—Las operaciones de la recolección se hicieron antes con tiempo inmejorable, pero últimamente han menudeado las tormentas, entorpeciendo los trabajos y causando grandes daños en no pocos términos.

El estado de las hortalizas es satisfactorio, no faltando, por fortuna, agua para el riego.

Precios: Trigo, de 4,50 a 4,75 pesetas la fanega aragonesa; cebada, de 14 a 15 el cahiz; vino, de 25 a 26 el nietro de 160 litros.—El Corresponsal.

Fuendejalán (Zaragoza) 9.—Día aciago y desconsolador fué el de ayer para estos honrados labradores.

Entre doce y una de la tarde descargó sobre este término municipal una espantosa tormenta de abundante piedra y granizo, que destruyó en un momento gran parte de la cosecha de uva, matando así las esperanzas que la lozanía de las viñas habían hecho concebir a los infelices labradores, y dejando privadas del necesario sustento a gran número de familias.

Los daños son de gran consideración, calculándose que pasen de 30 a 40.000 duros.

La consternación producida en el vecindario es grande y justificada, pues no tendrán los pobres más remedio para vivir y satisfacer sus más precisas obligaciones que echarse otra vez en brazos de la usura, solución tanto más de lamentar cuanto en la próxima cosecha esperaban una recolección abundante que les proporcionase algún desahogo y les indemnizase de las pasadas escaseces.—S.

De Castilla la Nueva

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 12.—Precios: Trigo, a 12,25 pesetas fanega; centeno, a 8,50; guisantes, a 10,75; avena, de 4 a 4,25; paja de trigo, a 40 céntimos los 11,50 kilos; vinos tintos y blancos, 13 a 14, a 2,50 y 2,25 pesetas los 16 litros respectivamente.

Para compras dirigirse al Corresponsal que suscribe.—Pedro Villarrubia y L. Bravo.

Quintanar de la Orden (Toledo) 13.—A continuación anoto los precios de los granos nuevos en este mercado: Candeal, a 50 reales fanega; jeja, a 46; yeros, a 36; cebada, a 26; avena, a 20; cominos, a 84; anís, a 120.

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

Miguel Esteban (Toledo) 12.—Hoy que dispongo de tiempo, reanudo mis estrechas correspondencias a su digno periódico, comunicándole lo escasa que ha sido la cosecha de cereales (cebas y demás granos). Los hielos fueron causa de esta desgracia, pues la cosecha prometía muchísimo rendimiento.

La de uva se presenta también escasa por dicha circunstancia, y además por los pedriscos, que la han mermado bastante. Llevamos un tiempo muy seco, y aunque van bastante adelantados los viñedos en la madurez del fruto, éste no podrá sazonar bien ni desarrollarse por falta de agua.

Tenemos alguna esperanza de que se reanuden nuestras relaciones comerciales con la vecina República francesa, y de ser así, si somos favorecidos con la reforma arancelaria, podremos decir que la presente campaña ha de ser muy animada, mejorando los precios.

Los granos tienden al alza por la corta producción.

Cotizamos en la actualidad: Candeal, a 50 reales fanega sobre vagón las 94 libras; jeja, a 48 y 50; cebada, a 28; títos, a 44; avena, a 22; vino blanco, a 9,50 la arroba de 16 litros; idem tinto, a 10 y 11; vinagre, a 10.

Para compras dirigirse a—Inigo Yague.

De Castilla la Vieja

Trigueros del Valle (Valladolid) 12.—La siega y trilla de trigos va tocando a su fin, merced al tiempo de extraordinario calor y de algún viento, que es lo que se desea para beldar.

Hoy está el cielo encapotado, con ten-

dencia a nublado; no vendría mal un golpe de agua para el viñedo y patatas, que ya se resienten de tanta sequía.

El viñedo, con la muestra que en mis anteriores le tengo indicado; es decir, se opina que la cosecha será la mitad de una ordinaria. En Corcos también dicen se ha corrido bastante, y en Cubillas las cosechas de cereales y vino serán menores que en estas poblaciones. El trigo y cebada sigue vendiéndose a 45 y 23 reales fanega, indistintamente lo nuevo y lo viejo. Vino, a 12,50 reales cántaro el inferior y a 13 el superior, con tendencia sostenida.—El Corresponsal.

Burgos 12.—Prosiguen los trabajos de la recolección, viéndose poco concurridos los mercados. Véanse los precios que han regido:

Trigo blanco, a 41 reales las 92 libras; rojo nuevo, a 40; álaga viejo, a 49 las 94; cebada, a 25 los 32 kilos; avena vieja, a 16 los 16; yeros, a 34 los 44; lentejas, a 42 los 43.

Harina de primera, a 17 reales arroba; de segunda, a 16; de tercera, a 14. Pares de bueyes, a 590 pesetas; bues sueltos, a 298; terneras, a 45; carneros, de 20 a 25; ovejas, a 15.—El Corresponsal.

Valladolid 10.—Ayer entraron en los Almacenes generales de Castilla 150 fanegas de trigo, que se cotizaron de 44,50 a 44,75 reales las 94 libras (25,72 a 25,87 pesetas los 100 kilos ó 20,28 a 20,42 pesetas hectolitro); 50 de centeno, a 30,50 reales fanega. En los del Canal entraron 300 fanegas de trigo, que se pagaron a 44 reales las 94 libras (25,43 pesetas los 100 kilos ó 20,08 pesetas hectolitro).

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

Triguillo, a 36 reales fanega; cebada, a 25; lentejas, a 40. Patatas nuevas, a 1,25 pesetas arroba. Harina extra, 1.ª, a 17,50 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de 1.ª, a 16,50; idem de 2.ª, a 15,50; idem de 3.ª, a 15; idem terciaria, a 9 reales.

Rioseco (Valladolid) 11.—Desanimados los mercados. Termina la siega. El trigo nuevo se ha cotizado a 40 reales las 94 libras y el añejo a 45.—El Corresponsal.

Medina del Campo (Valladolid) 10.—Tiempo de fuertes calores.

Precios al detal: Trigo, a 43,50 y 44 reales fanega; centeno, de 28 a 29; cebada, a 25; algarrobas, a 31; vino, a 16 reales cántaro el blanco y 15 el tinto.—El Corresponsal.

Astudillo (Palencia) 12.—Precios corrientes: Trigo añejo, a 42 reales fanega, y nuevo, a 40; centeno, a 28, y nuevo, a 25; cebada, a 22, y nueva, a 20; yeros, a 30, y nuevos, a 29; muelas duras, a 24.

Harina de primera, a 18 reales arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 15.—El Corresponsal.

La Nava del Rey (Valladolid) 10.—Reinan fuertes calores y no ha llovido hace tiempo, así es que los viñedos se secan. Si pronto no vienen las aguas, será muy escasa la cosecha de uva.

Precios: Vino blanco nuevo, de 16 a 17 reales cántaro; idem tinto, también nuevo, de 11 a 12; idem blancos viejos, de 25 a 30.—Un Subscriptor.

Olmado (Valladolid) 11.—Firme el mercado último. He aquí los precios que han regido: Trigo, a 43 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 25; algarrobas, a 28; garbanzos, a 100; piñones, a 64; harina, a 16, 15 y 14 reales arroba; patatas, a 6; vino, a 11 reales cántaro el tinto y 10 el blanco.—C.

Ávila 8.—El tiempo sigue con pertinaz sequía, que de prolongarse algo más puede traer compromisos para las siembras próximas, y desde luego perjuicios en frutos y legumbres.

El mercado se ha animado ya algo porque los labradores van presentando en él los frutos recientemente recolectados para adquirir dinero con que pagar las cuadrillas de los segadores.

Los precios flojos, excepto la algarroba, que por falta de pastos va aumentando mucho.

Las entradas en este mercado han sido 300 fanegas de trigo, que se pagaron de 44 a 45 reales una; 250 de centeno, de 26 a 27; 100 de cebada vieja, de 24 a 25, y 210 de nueva, a 24; 200 de algarrobas, de 28 a 29; 125 de avena, de 15 a 16; 200 de garbanzos, de 100 a 180.—El Corresponsal.

Cigales (Valladolid) 11.—Los viñedos ofrecen buen aspecto, pero necesitan agua.

Adelantados los trabajos de la recolección de cereales.

Regular extracción de vino clarete al precio de 13 reales cántaro.

El trigo, a 50 reales fanega.—Un Subscriptor.

Piedrahita (Ávila) 12.—Se presentó en el mercado último más ganado que en los anteriores, haciéndose ventas, sobre todo en el lanar. Los carneros se pagaron de 70 a 80 reales uno, y las ovejas de 45 a 50.

El trigo se cotizó a 42 reales fanega; centeno, a 29; cebada nueva, a 22; algarrobas, a 29; patatas nuevas, a 3,50 reales arroba.

Los buyes de labor, a 1.400 reales uno; novillos de tres años, a 1.300; vacas corrales, a 1.000; añojos y añojas, a 600.—El Corresponsal.

La Seca (Valladolid) 13.—Terminada la recolección de cereales, resulta que la cosecha de trigo ha sido buena y que las de cebada y algarrobas han dejado mucho que desear.

Animado el mercado de vinos; se han expedido 2.000 cántaros de blanco a 14 reales uno y otros 300 de tinto al mismo precio.

El trigo, a 44,50 reales fanega; la cebada, a 24; y las algarrobas, a 31.—C.

Fromista (Palencia) 13.—Toca a su término la recolección.

En general puede asegurarse una cosecha superior en una tercera parte a la del año pasado, ó sea cerca de tres cargas por obrada; esto sin contar con la mejor calidad del trigo, más limpio y granado que el año anterior.

Precios: Trigo añejo, a 43 reales las 92 libras y nuevo a 40; cebada, a 22 reales fanega; avena, a 18; garbanzos, a 144; lentejas, a 45; alubias, a 96; yeros, a 37; harina, de primera, a 17 reales arroba; de segunda a 16; de todo pan, a 16,50; harinilla, a 12; cabezuela, a 12 fanega; patatas, a 6 reales arroba; queso, a 70; vino tinto, a 16 reales cántaro.—C.

De Cataluña

Reus (Tarragona) 11.—Aceite: Comarca, de 3,25 a 3,50 pesetas cuartán; Urgel, de 3 a 3,25; Almería, de 2,75 a 3,25.

Alcohol de orujo.—De 92 a 93 duros los 68 cortés y 35, sin casco; refinados de 24,50, a 15,50 duros la carga de 121,60 litros.

Algarrobas.—De 23 a 24 reales quintal. Almedra.—Mollar en cáscara, a 55 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, a 100 quintal de 41,600 kilos; largueta, a 90; común, a 95.

Avellana.—Cosechero, a 34 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 36; negreta escogida primera, a 37; grano primera, a 60, y segunda, a 58 pesetas quintal de 41,600 kilos.

Espiritus.—Destilado de vino, de 105 a 106 duros los 68 cortés, 35, sin casco; refinados, de 24,50, a 16,50 duros la carga; selecto, de 39,40, a 124 duros los 500 litros, sin casco.

Mistelas.—Las negras del Campo, de 45 a 50 pesetas la carga; Priorato, de 52 a 60; blancas, de 45 a 55, según grado.

Vinos blancos.—Tarragona y Valls, virgenes, de 16 a 18 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 15 a 17.

Vinos tintos.—Se cotizan los de los distritos de Tarragona y Valls, de 17 a 19 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, de 20 a 21; los llamados de Pie de montaña, de 23 a 25; Conca de Barberá, de 15 a 16.—El Corresponsal.

Barcelona 12.—Avellanas.—Cotizamos: Las con cáscara, corriente, a 43 pesetas; cribada, de 45 a 46; superior, a 47; todo por saco de 58 kilogramos.

Almedras.—Cotizamos: La Esperanza, de 21,50 a 23 duros; y la de Mallorca, de 19,50 a 21 los 41,600 kilogramos; la mollar, a 12 los 50 kilogramos; y de 23,50 a 24 el barril indiano de Tarragona de 46 kilogramos.

Vinos tintos.—Cotizamos para Buenos Aires, de 34 a 36 pesos fuertes; idem Montevideo, de 32 a 34; la pipa catalana, puesta a bordo para Cuba, de 26 a 27.

Vino Aella.—En cuarterones se venden de 10 a 11,50 pesos fuertes una.

Vino de mesa (Navarro).—Cotizamos de 11 a 11,50 pesos fuertes cuarterola.

Tártaros.—Con precios sostenidos, cotizase en plaza los siguientes precios: Tártaros, a 1,60 pesetas los 100 kilogramos, el grado de crémor; heces, a 1,55 los 100 kilogramos, el grado de crémor; Crémor tártaro, a 85 pesetas los 41,60 kilogramos; precios todo en estación de Barcelona. Llegaron durante la semana, por mar y de Palma, 2.170 kilogramos.

Los tenedores de alcoholes de caña cotizan la de 20, de 110 a 125 duros pipa; idem de 28, de 125 a 126; pretendiendo para la de Matanzas, a 150; Sagua, a 135; y por la elaborada en Barcelona, a 115.

La venta de alcoholes de vino é industriales, muy encalmada.

Cotizase al cierre: Residuos, de 89 a 90; orujos, de 92 a 95; destilados de 35, de 105 a 108; rectificadas de 40, clase selecta, de 120 a 124 duros; extrafinos, de 120 a 121; todos los 500 litros sin casco.

Llegaron de Alicante 74.240 lotes. Algarrobas.—Llegaron durante la semana y por mar: de Palma, 7.760 kilogramos; de Castellón, 56.500; de Valencia, 2.600; de Vinaroz, 80.000; de Burriana, 67.000, y de Ibiza, 48.000.

La venta para todas las clases fué activa durante la semana, señalando mayor firmeza los precios, los que quedan muy sostenidos.

Cotizase: Clases de Reus, a 23,50 reales el quintal sobre vagón origen; y las de Tortosa, a 24,50 reales sobre carro Barcelona; clase negra, a 25 reales los 42 kilogramos; Mallorca, de 21 a 21,50; Ibiza, a 22.

Cotizamos oficialmente: Algarrobas de Vinaroz, a 14,88 pesetas los 100 kilos; Ibiza, a 13,09; Mallorca, a 12,50.—El Corresponsal.

Villafranca del Panadés (Barcelona) 12.—Precios: Vinos, a 18 pesetas carga (121,60 litros) los tintos, 19 los rosados y 21,50 los blancos; alcohol de vino de 35, a 106 duros los 516 litros; tártaros, a 0,65 pesetas por cada grado de crémor, y a 0,35 por grado de tartrato de cal y quintal catalán.—El Corresponsal.

Serós (Lérida) 12.—El 29 de Junio descargó sobre este término municipal un solemne pedrisco, que nos devastó toda la uva, hortalizas y toda clase de frutas, así como las pocas aceitunas que había; de manera que los perjuicios son de mucha consideración.

En compensación a las pérdidas del pedrisco, los agricultores han echado el resto en la siembra de judías, pues hacía muchos años que no se habían sembrado en tanta cantidad.

Los precios de las mercancías en esta localidad son en esta fecha como sigue: Trigo de secano, a 16 pesetas cuartera; idem de huerta, de 14 a 15; cebada, a 6; judías, a 22; alfalfa, a 2,50 el quintal; aceite, a 9,25 la arroba.

De vinos este año no habrá más que importación, pues en esta villa, aunque la cosecha fuese buena, no llega a recogerse vino para medio año, dado el consumo de esta población.

Los olivos están magníficos, pues las lluvias de este verano les han puesto exuberantes en lozanía; pero tienen muy pocas olivas, debido a que el año pasado estaban cargadísimos de fruto.—C. J.

Montblanch (Tarragona) 11.—Anisados.—A 66 duros pipa de 19,50, y a 56 de 17,50.

Espiritus de orujo.—A 93 duros los 516 litros y 35; refinados, a 16 los 121,60 y 24,50, sin casco.

Espiritus de vino.—A 104 duros los 516 litros y 35; refinados, a 17,50 los 121,60 y 24,50, sin casco.

Holandias.—De vino, a 15 duros los 121,60 litros y 19,50.

Vinos.—Tintos, de 15 a 17 pesetas carga; blancos, de 19 a 20; para la destilación, a 5 reales grado y carga.—El Corresponsal.

Vendrell (Tarragona) 12.—Precios corrientes: Vino tinto, de 21 a 23 pesetas la carga (21,60 litros); aceite, a 4,50 cuartán (4,13 litros); patatas, de 2,50 a 3 la arroba; algarrobas, a 5,50 el quintal; sulfato de cobre, de 80 a 85 céntimos kilo.—J. D.

Tarragona 10.—Los vinos se cotizan como sigue: Tintos Prioratos superiores, de 17 a 18, de 32 a 35 pesetas la carga (121,60 litros); idem Bajo Priorato, de 26 a 27; Monthanch y Urgel, de 15 a 16; Vilaseca, de 20 a 22; Cañonja, de 22 a 23; Reus y su comarca, de 23 a 25; vinos blancos, de 1,75 a 2 pesetas grado y carga.

Los aceites finos de este Campo, a 3,75 y 3,50 pesetas cuartán (4,13 litros); y los Urgel, a 3,50 y 3,25.

Los trigos de la comarca, de 14 a 15 pesetas cuartera; idem de Aragón, de 16,50 a 17; idem extranjeros, de 16 a 17 los 55 kilos.—C.

De Extremadura

Badajoz 10.—La cosecha de cereales ha sido mediana, y debido a esto, sin duda, los precios actuales están sostenidos.

La falta de agua y los excesivos calores han agostado los campos, y de no venir otoño temprano, sufrirá mucho la ganadería.

Precios: Trigo, de 11,75 a 12,75 pesetas fanega; cebada, de 4,50 a 5,50; centeno, de 5 a 6; avena, de 3 a 4; judías, de 7,50 a 8,50; habas, de 9 a 10; garbanzos, de 20 a 30. Las harinas del país, a 46,50, 42 y 39 pesetas el quintal métrico por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; idem de todo pan, a 41; idem primeras de Castilla, a 46,50; vino tinto, de 3,75 a 4,75 pesetas arroba; aguardientes, de 7,50 a 8,50 y 11,25 a 12,25, según graduación; alcohol, 35 a 37, de 20,25 a 25,25; idem de 38 a 40, de 28,25 a 33,25; aceite, de 13,25 a 14,25; mantecas, de 22,50 a 24,50; paja, de 0,38 a 0,45; patatas, de 1 a 1,75; lana blanca, de 15 a 22,50; idem negra, de 12 a 20; potros de remonta, dos a tres años, de 375 a 825 pesetas uno; yeguas de vientre, cuatro a seis años, de 275 a 375; caballos de tiro, de julio, cuatro a seis años, de 1.025 a 1.525; mulas de tiro, de 1.025 a 1.525 las de lujo y 500 a 625 las de labor; vacas de leche, de 350 a 500; idem de cria, de 200 a 300; buyes de trabajo, de 300 a 425; lechones, de 28 a 56; cerdos de un año, de 64 a 84; idem de dos, de 89 a 114; pan de primera, de flor, a 42 céntimos los 800 gramos; idem primera común, a 36 y 34; idem de segunda y tercera, a 32 y 30; carne de vaca, a 1,70 pesetas el kilo; idem de macho y carnero, a 1,40.

Tiempo de gran calor.

Para más informes dirigirse al perito agrícola corresponsal que suscribe.—Julio de la Cierva y Soto.

Don Benito (Badajoz) 12.—Precios corrientes salvo variación: Trigo rubio ó fuerte, de 58 a 59 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 56 a 58; idem albar ó blanquillo, de 54 a 55; centeno, de 30 a 32; cebada, de 21 a 22; avena, de 14 a 15; habas, de 36 a 37; altramucos, de 20 a 22; arizales, de 50 a 52; garbanzos gordos, de 50 a 52; idem regulares, de 90 a 110; idem menudos, de 80 a 90; lana fina negra, de 80 a 90 arroba; idem blanca, de 80 a 100; blanca basta, de 75 a 80; hierba cuajo, de 56 a 60; aceite, de 34 a 36; vino, de 10 a 12.

Tiempo caluroso. Mercado sostenido con precios firmes.

Para compras dirigirse al que suscribe. Luis Rolland Nicolau.

Medillin (Badajoz) 9.—Precios corrientes: Trigo rubio superior, a 58,50 reales fanega; idem blanco, de 55 a 56; idem albar, de 53 a 54; cebada, de 22 a 23; avena, a 14; habas, a 36 la fanega colmada; garbanzos regulares, de 100 a 110; altramucos, a 20.

Se nota bastante calma en las operaciones.

Los granos nuevos adolecen en general de falta de peso.—J. S.

Jarte (Cáceres) 12.—Con el calor tan sofocante y excesivo que ha hecho en el mes transcurrido, se aminora algo la cosecha de uva, principal riqueza de este país, y se resienten legumbres y arbolado, pues como en vez de llover sobre mojado abrasa el sol sobre caliente, de ahí que fuentes, arroyos y ríos cada año estén más escasos de agua.

Los precios del vino encalmados y a duras penas se sostendrán a 13 reales cántara a que se cotiza. El trigo, a 50 reales fanega; cebada, a 28; centeno, a 28, y aceite, a 54 reales cántaro, notándose alguna animación en la extracción de éste último, por lo cual no será difícil suba el precio.—J. B.

De León

Vitigudino (Salamanca) 12.—Los mercados han estado casi desiertos por las faenas de la recolección; pero como ya ha terminado por completo, se reanimarán en breve.

La cosecha ha sido superior de centeno, buena de cebada y trigo, regular de garbanzos y mala de algarrobas.

La feria titulada del Socorro, que se celebrará en ésta del 15 al 18, promete ser buena.

Escasea el ganado vacuno, así es que alcanza altos precios. También son buenos los del ganado de cerda, por más que éste abunda.

El trigo barbilla nuevo se cotiza de 37 a 38 reales fanega; centeno y cebada, también nuevos, de 28 a 29 y 20 a 22 respectivamente; algarrobas, idem de 30 a 32; garbanzos, de 90 a 110.

Las patatas, a 4 reales arroba.—El Corresponsal.

Salamanca 12.—Puede darse por terminada la recolección, habiendo sido regular.

Con las buenas cosechas anteriores y los precios tan altos que han tenido los granos, los labradores apenas venden una fanega de trigo, y si alguno quiere vender, exige precios que no pueden pagarse.

He aquí los precios, más bien nominales: Trigo añejo de rentas, a 45 reales fanega; nuevo, a 43,50; barbilla, a 42; rubión, a 43; centeno, a 31; cebada, a 24; algarrobas, a 33; avena, a 18.

Harina de primera, a 19 reales arroba; de segunda, a 18; de tercera, a 16. Patatas, a 6 reales arroba.

Cerdos de seis meses, a 130 reales uno; de año, a 280.

Villamañán (León) 12.—Siguen poco concur

mos que ganaríamos mucho con la desaparición de la mayor parte del viñedo antes que cultivarlo rigiendo la ley de alcoholes del presente presupuesto, y creemos que los que han debido proporcionar datos al Excmo. Sr. Ministro de Hacienda para su confección, aunque su único móvil hubiera sido desprestigiarse ante el país, difícilmente podrían encontrar un medio más adecuado que poniendo una tarifa tan irracional.

El mayor castigo que podría imponerse a los tales por ello, sería el obligarles a cultivar un viñedo extenso rigiendo la ley mencionada.

Aún no se ha podido reponer el viticultor de la larga crisis vinícola del 92 al 97, a pesar de la protección a la destilería de alcoholes vinicos, y ya parece le amenaza otra más terrible.

Hoy con la protección vinícola no pueden pagar (en general) más que 1 peseta decalito el vino destilado, cuyo precio no alcanza a los gastos de cultivo. Con dicha ley pagarían de 30 á 40 céntimos, y se perjudicaría el viticultor entonces en 80 céntimos en cada unidad. Por tanto, es preferible la filoxera á producir con resultado negativo.

Con la alarma que ha producido tarifa tan perjudicial, no es posible que nuestros representantes en Cortes den su voto para comenzar la ruina de una riqueza de las más importantes de la Nación. Así lo esperamos los viticultores.—A. G.

Cascanete 12.—Ha terminado ya la cosecha de cereales, siendo tan escasa en la huerta, que más ya no ha podido ser; en el monte mala por completo.

La de vino promete ser una hermosa cosecha si la epidemia llamada *midiv* se cortase; pero con todo será buena cosecha, porque la plaga se nota únicamente en las viñas frondosas.

La de aceite es sumamente pequeña á consecuencia de los fuertes calores y de tan escasas lluvias.

Las hortalizas tampoco valen gran cosa, porque como no llueve, todo se consume en la tierra.

Hace unos días que se preparan en todos los alrededores de ésta unas fuertes tronadas, pero hasta la fecha ninguna ha descargado aquí.

El despacho de vinos está paralizado, bien porque los propietarios no quieren vender, ó porque no se encuentran compradores.

Los precios que hoy rigen en ésta son los siguientes: Vino, á 1,75 pesetas decalito; aceite, á 12 pesetas arroba; cáñamo, á 14; patatas, á 1,25; trigo, á 5,50 pesetas roto (28,13 litros); cebada, á 2,50; maíz, á 5.—P. S.

De las Riojas

Cenicero (Logroño) 11.—Sabido es que en la primera quincena de Junio se descubrió el primer foco filoxérico en Sajazarra, desde cuya fecha aún no se han desistado los otros que aparecieron en el mismo pueblo de la alta Rioja, según se dice, por falta de dinero. Después vamos viendo con dolor que el terrible huésped se va extendiendo por los hermosos campos riojanos, sin que nadie trate de poner el remedio.

Verdad es que hay muchos pueblos que aún no han pagado las cantidades que les corresponden para la defensa de la filoxera; pero si definitivamente miramos este asunto, al ver la apatía del Ministro de Fomento, y al observar que desde Junio no se han extinguido los primeros focos, debemos comprender que una vez que hay once pueblos invadidos, éstos por sí solos no pueden contribuir á la extinción del maligno pulgón.

El Gobierno, y nadie más que el Gobierno, está llamado á trabajar con actividad; el Estado, que cobra la contribución, él es el que debe poner el remedio.

En el día de hoy existen pueblos que deben algunos miles de pesetas por el concepto filoxérico, más si las pagan en los críticos momentos, resulta que con su dinero se desfinestarán (si Dios quiere) é indemnizarán viñedos ajenos, resultando después que, cuando sus términos municipales se invadan, se tendrán que quedar abandonados por agotamiento de fondos.

Lo mejor sería que cada pueblo se gastase su dinero en su término, y que el Gobierno ayudase á sufrir la carga, y de ese modo se extinguirían los rodales con gran actividad.—El Corresponsal.

Cuzorra (Logroño) 12.—En la tarde del 8 del mes actual descargó una torrenciosa lluvia torrencial durante tres cuartos de hora, alcanzando con más ó menos fuerza á todos los pagos de este término, así como á los de Tirgo, Churi, Ochanduri, Herrameluri y algunos otros pueblos inmediatos. Dichas aguas han sido muy benéficas para todas las plantas. Los viñedos, cuyo estado ya era satisfactorio, han mejorado mucho con la abundante lluvia de que le doy cuenta. La cosecha de uva, si no hay contratiempos, será grande y de superior clase, pues en las cepas se ven numerosos y sanos racimos, que avanzan rápidamente á su madurez.

La venta de vinos se ha reanimado en los últimos días, cotizándose de 10 á 12,50 reales cántara (16,04 litros). Las existencias se calculan en 280 cubas, que contendrán unas 80.000 cántaras, casi todas de clarete.

Han terminado las faenas de la recolección de cereales. La cosecha de cebada ha sido corta, pero la de trigo puede calificarse de buena en cantidad y de superior por lo que atañe á la clase.—El Corresponsal.

San Asensio (Logroño) 12.—La cosecha de cereales ha sido muy corta, pagándose la cebada nueva á 20 y 21 reales fanega, y el trigo á 40, por los molineros y panaderos.

Se ha sacado la primera carga de uva para la venta.

Sin variación el mercado de vinos.—J. G. de H.

Hormilla (Logroño) 12.—Ha terminado la recolección de cereales, siendo medianos los rendimientos, debido á la persistente sequía, que aún continúa; las clases son regulares.

La cosecha de uva se va mermando por el *midiv*, principalmente en el término de Valpiene, que es donde más se ha

desarrollado dicha plaga; hay viñas que están poco menos que vendimiadas. También la sequía está haciendo mucho daño.

De aguas potables andamos mal, teniendo que ir á Najera por ella. Al ganado se le da agua de los pozos.

Paralizada la venta de vinos; lo poco que se ha medido en la última semana, se ha caído de 11 á 12,50 reales cántara (16,04 litros), cuyos precios son hoy los corrientes.

Las existencias en esta bodega son de 8 á 9.000 cántaras, todas de clarete bueno, deseando venderlas.

El trigo, de 42 á 44 reales fanega; cebada, de 22 á 23; avena, de 14 á 15.

Para más informes, dirigirse á—**Lucas Fernández.**

De Valencia

Valencia 12.—La cosecha de vino es desigual en la provincia, pero en conjunto puede apreciarse de regular en cantidad y de muy buena clase en general. La exportación de uva es grande.

La cosecha de aceite será escasa.

Los precios hoy en esta plaza de los aceites son los siguientes:

Superiores del país, á 54 reales; idem Tortosa, á 46; medianos idem, á 42; inferiores idem, á 40; andaluz, nuevo superior, á 41; idem para fábrica, á 37; mani del país, á 47; mozambique, á 37,50; manchegos, de 42 á 46, según clase.

La plaza está encalmada.

Los precios son por arrobas de 30 libras, fuera de puertas.

Los aguardientes se cotizan: Alcohol, que sin ser refinado tiene 94 grados, cántara de 10,77 litros, á 44,50 reales los 88 grados.

Alcohol, clase corriente, á 43,50 idem idem.

Holanda de 67 grados, á 32,50 idem id. Orujo, no hay.

Caña de la Habana, no hay.

Bocoyes vacíos, de 200 á 24 reales uno. Precios de los arroces: Número 00, á 115 reales los 100 kilos; idem 0, á 118, según clase; idem 1, á 120; idem 2, á 124; idem 3, á 127; idem 4, á 130; idem 5, á 133; idem 6, á 136; idem 7, á 139; idem 8, á 142; idem 9, á 145.

Idem en cáscara: Bomba, de 37 á 38 pesetas (muy escaso); Amonquill, superior, á 20 pesetas; regular, á 19 los 100 kilos.

Medianos de arroz: De 21 á 21,50 pesetas saco de 100 kilos.

Harina de arroz: De 23 á 24 pesetas saco de 100 kilos, puesto sobre muelle ó estación.

De azúcar se han vendido en la última semana 200 kilos, de 125,30 á 137 pesetas uno.

La cebada de la Mancha, á 14,50 reales fanega; chufas de Alboraya, superiores, de 19,50 á 20 reales arroba; harinas, de 15 á 20 idem, según clase y marca; patatas, á 6 idem las de esta huerta y 9 las de Aragón.

El trigo caudal, de 95 á 100 reales hectolitro; idem duro, de 98 á 100; idem de huerta, á 105; idem jeja, de 92 á 95; idem Bombay, núm. 3, de 103 á 104.—El Corresponsal.

NOTICIAS

En la última semana ha imperado temporal tempestuoso, desencadenándose horribos tormentos en Aragón, Castilla la Nueva y otras regiones.

En Fuendeljalón, Ateca, Manchones, Sariñena, Puebla de Híjar, Bolea, Nocito, Urries, Urrea de Gaén, Apici, Abadiado y otros pueblos de Aragón, han descargado tremendos pedriscos, que han mermando seriamente las cosechas pendientes.

Según las noticias que se tienen de la mayoría de los pueblos de la comarca de Alcañiz, la cosecha de aceitunas será este año muy escasa, á consecuencia de los frios tardíos de Junio.

El árbol, en general, está lozano, y en los pueblos donde la arañuela hizo estragos los años anteriores, no parece que la plaga tenga tanta importancia en el actual.

La cosecha de vino promete ser muy buena en Hungría, excepto en la región del Danubio, en la que floreció mal la vid, por las copiosas lluvias que cayeron en tan crítico período.

También en Turquía se espera buena cosecha de vino.

Nos dicen de Aguaron (Zaragoza), que la cosecha de la uva es este año abundantísima, hasta tal punto, que hace muchos años no se ha conocido otra igual.

La casa francesa de los señores Videt está preparando 20 *trufales* ó lagares para la elaboración de mistelas, y la de los señores Carey prepara también grandes almacenes con el mismo motivo.

Todo hace suponer que la cosecha será abundantísima y de inmejorable calidad, si una mala nube no echa por tierra las lisonjeras esperanzas de los laboriosos propietarios del campo de Cariñena.

En el Rosellón y Mediodía de Francia avanza con rapidez la maduración de las uvas, por lo que se cree que á últimos del presente mes habrá ya mostos en la variedad Alicante-Bouschet.

Noticias de Toledo dan cuenta de haberse iniciado en un almacén de aceites de Ajofrín un violento incendio.

Dicho almacén contenía 2.000 arrobas de aquel líquido, que al sacarlo del local incendiado se derramó por las calles, propagándose el voraz elemento y ofreciendo un espectáculo imponente.

Según noticias de San Sebastián, el Ministro de Hacienda traerá á Madrid, cuando regrese de su excursión veraniega, las bases del plan financiero que ha de presentar á las Cortes.

Entretanto en el Ministerio desarrollará los Decretos, que ya dejó bosquejados, de las medidas que pueden adoptarse sin el concurso del Parlamento.

En Manzanares (Ciudad Real) se ha constituido la Cámara de Comercio, bajo la presidencia de D. Diego Martínez Quevedo, banquero de aquella localidad.

La filoxera ha invadido los términos de Bullas y Mula (Murcia).

De la inspección que acaba de hacer el Ingeniero agrónomo D. Vicente San Juan, resulta que los viñedos infestados por la implacable plaga ocupan una extensión de 176 hectáreas, próximamente.

Aprobado el segundo presupuesto para la extinción de los focos filoxéricos de la provincia de Logroño, en breve se reanudarán los trabajos de defensa, suspendidos por falta de fondos.

Reunida en el despacho del Sr. Gobernador civil de Logroño la Junta provincial de Agricultura, para tratar de la defensa contra la invasión de la filoxera, acordó que, unidos los Ingenieros señores Manso de Zúñiga y Crespo, hagan con la rapidez que exigen las circunstancias un plan de defensa, el cual será desde luego aprobado y puesto en práctica.

El Centro de Información Comercial del Ministerio de Estado, contestando á una consulta del Fomento del Trabajo nacional, dice que continúan las negociaciones para llegar á un acuerdo comercial con el Japon, teniendo esperanzas de obtener buen resultado; pero entretanto no se consiga este acuerdo, continuarán aplicándose á los productos del Japon los derechos de la primera columna, de igual modo que allí se aplican á los productos españoles los derechos de la tarifa general.

Llamamos la atención sobre el anuncio *Ver la importante*, relativo á la acreditada bodega de D. Pedro Polanco, de Amusco (Palencia), cuyos vinos de mesa son muy conocidos y estimados en todos los mercados de América.

Con atento B. L. M. del Vocal-Presidente de la Junta de Aranceles y Valoraciones, hemos tenido el gusto de recibir un ejemplar del estudio acerca de *La Unión Aduanera de España y Portugal*.

Agradecemos la atención al Excelentísimo Sr. D. Juan de la Concha y Castañeda.

La Cámara de Comercio de Asturias se ha reunido para tratar del alza que ha experimentado el precio de los transportes por ferrocarril de los cereales y harinas, hallándose dispuesta á gestionar con toda actividad la rebaja de las indicadas tarifas.

De los periódicos de la Habana llegados por el último correo, entresacamos las siguientes noticias:

La zafra de azúcar, el anterior año, fué de 290.028 toneladas, y en el actual se han recolectado 304.360 toneladas.

El precio es bastante mayor este año, por las pocas existencias que había de años anteriores.

Muchas fábricas de la provincia de Gerona que emplean como fuerza motriz la presión hidráulica, han tenido que suspender sus trabajos porque los ríos casi se han secado.

El Gobierno francés ha dado orden á las Aduanas para que permitan la entrada de los vinos extranjeros que no contengan más que un gramo por litro de cloruro de sodio (sal común).

Importa no obstante que los vinicultores españoles no adicione á los nuevos mostos productos que estén fabricados á base de sal común, como sucede en algunos titulados *conservadores*, que no se componen de otra cosa que de cloruro de sodio. Muchos vinos contienen ya de su natural el gramo de sal, sin adición alguna; de modo que resultaría peligroso adicionar lo que llevan con exceso.

Han sido aprobadas por la Dirección general de Agricultura las disposiciones adoptadas por la Junta de defensa contra la filoxera en la provincia de Zaragoza, á fin de evitar los efectos de dicha plaga.

Dicen del Ampurdán que la cosecha de maíz y demás clases de las llamadas *tardanas*, empieza á resentirse de la falta de agua, estando próxima á perderse, particularmente en los terrenos secanos, si no llueve pronto.

Dos meses atrás, ó sea en Mayo y Junio últimos, los agricultores se quejaban porque casi cada día llovía; ahora se quejan porque no llueve nunca. El exceso de lluvia en aquella época les perjudicó la cosecha del trigo, y la falta de lluvia ahora les quita la de tardanas.

En el cuestionario que dirigirá el Ministro de la Gobernación á los Ayuntamientos les preguntará cuáles son los medios que consideran más oportunos para conseguir la descentralización y separación de la parte liberativo-administrativa, de modo que la responsabilidad administrativa haga eficaz la buena administración en cada localidad. Las reformas que se propongan serán discutidas en las Cortes cuando se presenten en forma de proyecto de ley.

Sigue creyéndose que los fabricantes de azúcar se opondrán resueltamente al pago de 25 pesetas por cada 100 kilos del mencionado artículo.

A fines del presente mes, probablemente el día 27, se celebrará en Huesca una reunión magna de las Cámaras de Comercio.

Al efecto, la de dicha capital ha circulado las oportunas invitaciones á las asociaciones similares, no sólo de la región, sino también del resto de la Península.

Durante el mes de Junio último se han exportado por la aduana de Alicante litros 8.165.340 de vino común, equivalentes á 15.121 pipas.

Comparados estos datos con los del mismo mes del año anterior, resulta una diferencia de menos para el mes de Junio del año actual de 6.728.940 litros, que corresponden á 12.461 pipas.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 16
París á la vista..... 22 90
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 30 00
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

MARCA CONCEDIDA
VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)
DE LOS SEÑORES DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

| PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO | VINO EN SU | | | PESO aproximado en 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 (Álava), M. G. Richard, dirigiéndolos en cartas por Cencero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á 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 á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

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

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

PARA LA VENDIMIA

Tanino enático.—Eficaz é inofensivo producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color y graduación.

EVITA EL AVINAGRAMIENTO.
no contiene sal, ni substancia alguna perjudicial ó prohibida, se usa en todo tiempo, es indispensable para los vinos de exportación y el más económico de todos sus similares.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas.
Corrección de vinos agrios, dulces, turbios, de vinos que cubren al aire, etc. Dirigirse con sellos á F. Montero, Mota del Marqués (Valladolid) y en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería.

Se compran heces de vino y tartaros de todas clases.

FRANCISCO MOMPÓ

Comisiones en vinos, aceites y en particular en espíritus de vino puro.
Medalla de plata en la Exposición de Barcelona.

YECLA (PROVINCIA DE MURCIA)

Cultivo de la remolacha

DESTINADA Á LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR
Folleto de actualidad, donde se dan las reglas necesarias para organizar esta explotación agrícola en buenas condiciones y obtener la mayor riqueza sacarina de los tubérculos.

PRECIO: UNA PESETA
Dirigir los pedidos á los Hijos de D. J. Cuesta, Carretas, 9, y á la Librería Agrícola, Serrano, 14, Madrid.

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos pues la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña.
Dirigirse al propietario D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Álava).

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERÍAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

BODEGAS

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

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

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

ACEITES DE ÚBEDA (JAÉN)

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

AVISO Á LOS VINATEROS

Jerezanos y Franceses
Los grandes cosecheros de uva de Valdepeñas, ciudad que en España quizá no tenga competidora en la producción de uva, ofrece sus cosechas ó sus renombrados mostos, á precios relativamente económicos á los de otras comarcas vinícolas.

LIBRERÍA AGRÍCOLA NACIONAL Y EXTRANJERA

ENVÍOS Á PROVINCIAS
SERRANO, 14.—MADRID

VENTA

de material de almacén de vinos
Compuesto de tinas y cubas de roble, bombas, básculas, filtros, pipas de roble, etc.; en condiciones ventajosas.
Dirigirse á A. Vigier y Compañía, en HARO.

ENVASES PARA VINO

Isaac Pérez Sanz
Constructor de cubas, tinas, pipas y barriles de todas clases, con maderas del país y del extranjero, desde un litro á 2.000 hectolitros de cubida, á precios sumamente económicos.
Calle de Herrerías, 42, TUDELA (Navarra).

VENTA IMPORTANTE

Por no poderla atender su dueño, se hace de la acreditada bodega de vinos finos tintos de mesa marca *Las Nueve Villas*, con todos los enseres y maquinaria para la elaboración de vinos sistema Burdeos.
Estos vinos son conocidos en todos los mercados de América, donde gozan de gran aceptación, habiendo sido premiados en muchas Exposiciones.
Del precio y condiciones informará su dueño D. Pedro Polanco (provincia de Palencia), AMUSCO.

VINOS SUPERIORES DE MESA

de Eustasio Sierra, propietario de grandes viñedos en *Aleson (Rioja)* y de la bodega «La Salud».
Sucursal y depósito en Santander adonde deben hacerse los pedidos.

BODEGA

DEL SR. D. SANTIAGO CAÑEDO
en Ollauri (Rioja)
Conserva importantes partidas de vinos finos, perfectamente elaborados y criados en bodegas con el mayor esmero.

ELIZALDE Y COMPAÑÍA

Segadoras mecánicas y trillos de acero
Esta casa, establecida en Burgos, hace los mejores instrumentos de este género, acomodados á los usos de nuestros labradores. Con ellos se alcanza la mayor rapidez y economía en la siega y trilla.
ELIZALDE Y COMPAÑÍA, BURGOS

VINOS TINTOS FINOS DE DIFERENTES COSECHAS

BODEGA DE POBES
Ollauri (Rioja) por Haro, á 4 kilómetros de esta Estación y 4 de la de Briones.
Diploma de honor en la Exposición Nacional Vinícola de 1877; medallas de oro en las universales de París de 1878 y Dublin de 1892.
Para pedidos y noticias dirigirse á su propietario, D. Galo de Pobes, en Madrid, Goya, 19, ó á su Administrador en Ollauri, D. Manuel Lumbrales y Ortiz.

D. CARMELO VASCO GALLEGO

COSECHERO DE VINO
y fabricante de aguardientes y espíritus en Valdepeñas (Ciudad Real)
Envía muestras y precios de aquellos selectos artículos á quien se los pida.

VINOS DE LA NAVA DEL REY

VALLADOLID
Bodega del Sr. Aris Bayón (D. Dionisio), cosechero de vinos. Existencias de diversos años. Clases selectas en blancos.

VINOS DE MORATA DE TAJUÑA

(PROVINCIA DE MADRID)
Para noticias y pedidos dirigirse á Eduardo Vázquez.

PERSONA FORMAL

é inteligente se ofrece para una Administración de fincas rústicas ó urbanas ó ponerse

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE ALBERTO AHLES

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.—Fueles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, floxera, 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

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, con 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)



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

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

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

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

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS BILBAO

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

Reconocida la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjas modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en 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

REPRESENTANTES

Se desea encontrar en toda España para productos enológicos y clarificantes de vinos y cervezas, Marca Rouillon.

Dirigirse á H. Savignon & Comp. — HARO.



VICENTE MARTÍN

Premiado con medalla de primera clase en 1886

CONSTRUCTOR



CUBAS, CONOS Y PIPAS

DE TODAS CLASES

BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS

Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA

LIBRERÍA DE CUESTA

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 madera, 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.

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 8,50 en provincias.

CALLE DE CARRETAS, NÚM. 9, MADRID

LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine cask Company Limited

MALAGA



Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.

Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el 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 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 vinícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Embudo, 3, Valencia, Agente general en España.



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... 3.800 — | 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, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas, Caibarien, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 29 de Marzo.

El magnífico vapor Gracia, 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 regular entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARÍA.

El 5 de Julio saldrá el vapor español Alicia, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arceibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercadería 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, 18, SANTANDER

Se previene á los señores cargadores que se cubre el seguro contra riesgo de guerra, á prima muy económica.

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 Polacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo. Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalán 200 pesetas.

CONEJAR MODELO

San Gervasio (BARCELONA), calle de la Cuesta, núm. 51

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA POR SU INMENSA Y SELECCIONADA VARIEDAD DE RAZAS

Veinticinco distintas razas de conejos premiadas con Diploma de Honor (la más alta recompensa en cunicultura); medallas de oro, plata y bronce.

Conejos gigantes de Flandes, talla enorme.

Liebres de la Patagonia.

Chalets los más propios é higiénicos para cunicultura.

Huevos de la raza de gallinas de combate desnudas de Madagascar, premiada con medallas de plata. Raza la más ponedora.

Perros del Monte de San Bernardo, premiados con varias medallas de primera.

Raza extra pura obtenida de los criaderos de Mr. Baumann y del chenil del Mont-Blanc.

Microbicida Muzas: El mejor desinfectante inodoro é inofensivo. Irreemplazable para desinfectar conejeras, gallineros, cuadras, retretes, etc., etc., é higiénico para todas las partes del cuerpo humano.—Cajón de 6 botellas, pesetas 12.—Cajón de 12 botellas, pesetas 24.

Alfombras de alta novedad confeccionadas con pieles de las razas Japonesa, China, Plateada, Saint Hubert, Angora, etc., etc., midiendo un metro de largo por 50 centímetros de ancho, á pesetas 25 una.

SE REMITEN CATÁLOGOS

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

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

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

Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.

Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.

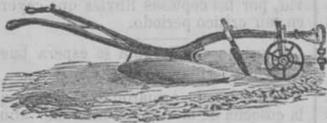
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.

Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.

Tomos 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.



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 ajueros de molinería.

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

Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

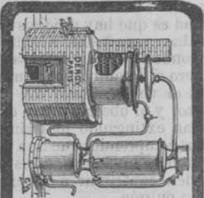
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595



DESTILACION CONTINUA NUEVOS APARATOS DE ROY DESTILANDO REFINANDO Y PURIFICANDO ALCOHOL Y TODOS LOS LIQUIDOS VOLATILES. INGENIEROS, DIBUJOS Y TALLERES FINANCIEROS. DE ROY FILS AINE CONSTRUCTORES. PARIS, 71 á 77, rue de Valenciennes.

VINOS

Importante casa de representaciones de Hamburgo, muy bien relacionada con los principales comerciantes alemanes de vino al por mayor, desea, en vista de las rebajas introducidas en los derechos de Aduana, la

REPRESENTACIÓN

de importantes comercios de vino de Benicarló y Alicante, por el coupage. Ofertas bajo iniciales H. O., 1146, dirigidas á Rudolf Mosse, Hamburgo.

VINO

Una casa bien introducida acerca de los negocios en vino de la Alemania del Sur, busca la representación de una casa de vinos de España, de primer orden, principalmente vino para merclas. Correspondencia en alemán ó francés.—Ofertas bajo número I. 1317 á Haasenstejn & Vogler, A.-G. Munich.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACION

Arboles 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

Grandes existencias de estacas, barbados é injertos de las especies y variedades más acreditadas por su resistencia á la filoxera y á la clorosis.

Con las plantas que esta casa ofrece, puede verificarse la reconstitución con todas las seguridades de éxito en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid Europea se cultiva.

Semillas de todas clases de flores, hortalizas y forrajeras, de absoluta confianza.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO.—TRIGO RIETTI.—AVENA DE HUNGRÍA

PRECIOS POR CORRESPONDENCIA

Se enviarán los catálogos especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.