

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DE VENTURA DE LA VEGA, NÚMERO 6

(Próximo á la Carrera de San Jerónimo)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XXIII

Miércoles 14 de Noviembre de 1900

NÚM. 1976

EJEMPLARIDAD de un procesamiento

El Juez de la Nava del Rey ha sido declarado procesado á instancia de la Comunidad de Labradores.

He aquí una noticia de las que ruedan pocas veces por la prensa, y que en sus términos concisos envuelve materia para largas y consoladoras reflexiones.

Créese generalmente en los abusos de los funcionarios judiciales, y no está menos generalizada la creencia de que es inútil intentar su correctivo, porque se da por supuesta la abolición sistemática del acusado, basada en una regla de conducta que consiste en presentar ante la pública consideración como impecables á los ungidos de la justicia, creyendo así sostener incólume su prestigio, cuando en realidad lo que se logra es el miedo y la aversión hacia quienes debieran ser respetables por la dignidad de su conducta, alentados á *sensu contrario* en sus malas pasiones por la impunidad resultante.

La impunidad que tal creencia engendra, ha sido el molde donde se han fundido las frases hechas: «la responsabilidad judicial es mentir», «el espíritu público está muerto»; y pasadas en autoridad de cosa juzgada estas sentencias del común decir, nadie cree en la existencia de un Tribunal capaz de juzgar severamente á un Juez, y menos en la existencia de algún español dotado de entereza bastante para suscribirse al ponzoñoso pesimismo de aquellas populares fórmulas de musulmana resignación.

Que ambas conclusiones son falsas, demuéstrole el hecho concreto á que la noticia se contrae.

Una asociación de labradores acudió en un pueblo castellano al representante de la justicia, en demanda de la fuerza coercitiva que en él reside, para garantía de la ley, que sus propiedades protege contra el malhechor atestado.

En la resolución encontró burladas sus aspiraciones, y sospechó que la ley había sido burlada también á sabiendas.

Previo consulta de opiniones profesionales del mayor respeto, en imponente junta de asociados, por voto unánime se acordó solemnemente llevar á la barra al Juez prevaricador.

Sin impaciencia, arrojando la difícil situación que desde aquel día se creara entre los acusadores y el acusado, que por mucho tiempo siguió ejerciendo sobre ellos las facultades de su jurisdicción, esperaron el momento, ya llegado, en que un Tribunal de esos á quienes la opinión juzga ligeramente, declarase procesable al inferior jerárquico que el acto jurídico realizó, le sometiese á la condición de criminal presunto y decretase su libertad condicional, bajo la fianza de que se hace depender.

El acontecimiento merece ser acotado con piedra blanca, porque significa un mentis á los que no creen en la rectitud de la Justicia y una sacudida nerviosa en la adormecida opinión pública.

Aquella genial energía del honor ultrajado que impulsaba al brazo á azotar el rostro de poderoso monarca, sin temor á sus iras; aquella atrevida representación de Fuenteovejuna, que lo mismo podían llevar á la Grandeza de España, con un cuartel alusivo en el blasón, que conducir al cadalso, no son mitológicas tradiciones incautamente por el historiador consignadas en el libro de nuestra pasada existencia.

Aún hay Tribunales á la altura de su ministerio; aún existen gentes animosas para hacer frente á los tenidos por invulnerables. Sépanlo y confortense con el ejemplo los suspendidos de Elche, las Comunidades constituidas, los labradores todos, y cuantos espíritus apocados sufren pasivamente el agravo judicial, el de la Hacienda ó el del cacique.

La llave de nuestra redención la llevamos en nosotros mismos: en nuestra voluntad, en nuestra energía y en nuestra perseverancia.

JOAQUÍN ARIAS BAYÓN.

VITICULTURA AMERICANA

Campo de experimentación agrícola de Navarra

Los puntos donde el servicio de agricultura de la Excm. Diputación de Navarra tiene establecidos campos de experimentación agrícola son los siguientes: Puente la Reina, Mañeru, Artajona, Tafalla, Olite, Pitillas, Falces, Miranda de Arga, Arraiza, Belascoain, Vidaurreta, Valle de Yerri (Murrillo), Guirguillano, Eneriz, Obanos, Muruzabal, Pamplona y Olazchipi (término municipal de Huarte).

Estos campos de experimentación componen un total de 27 parcelas de terreno, escogidas de tal suerte que ha podido disponerse la experimentación de manera que el terreno, clima y filoxera obren sobre las plantas en condiciones parecidas á como habrán de hacerlo sobre los diferentes plantíos que de estas vides han de formar los agricultores. Todas las clases de terreno donde se cultiva el viñedo de Navarra están representadas en esas 27 parcelas de los campos de experimentación, y entre estas clases de tierras, las que sirven de asiento á dichos campos son de las peores. Es así como tendrán el carácter de generalidad necesario los resultados de adaptación obtenidos, y como las conclusiones á que se llegue serán de aplicación inmediata en el cultivo ordinario que han de hacer los agricultores.

La característica especial de cada una de las parcelas de estos campos ha de ser objeto de un trabajo que piensa presentarse una vez se terminen los análisis comenzados para cada clase de terreno. Por hoy, sólo exponemos que la dosis de cal determinada en las muestras de tierra traídas al laboratorio, se eleva en algunas al 80 por 100, y á no ser en las arcillas rojas de Mañeru y en los terrenos yesosos de Falces y Obanos, donde las cantidades de cal dosificada no alcanzan al 30 por 100, en las tierras de todas las demás parcelas oscila entre el 35 por 100 y ese límite del 80 por 100, como puede verse leyendo las notas de cada uno de los campos. En algunos puntos, la aridez del clima es extremada, y el espesor del suelo en muchas partes de las parcelas no alcanza los 0,15 metros de profundidad, siendo el subsuelo un conglomerado de canto rodado tan cementado con la cal, que es imposible de todo punto el que las raíces puedan atravesarle, y sólo mediante costosa labor hecha con picos, puede llegarse á romper la capa que le forma, cuando esto es necesario para plantar las tierras. En las parcelas donde se presenta un subsuelo de estas condiciones, la experimentación se ha dispuesto de modo que en la misma parcela existen fajas de terreno en que ese subsuelo se disgregó al hacer la labor de preparación; otras, en que no sólo se disgregó la tierra de esa capa del subsuelo, sino que además se desmenuzó y mezcló con la tierra del suelo; y, por último, otras en que no se atacó esa capa con la labor. Los hechos de que esto se deduzcan han de ser de alguna importancia, y en las visitas sucesivas han de consignarse claramente los resultados que se manifiesten.

Las vides americanas plantadas en estos campos son las que mayor importancia cultural tienen hoy, y en años siguientes se plantarán otras que como diversos híbridos de Berlandieri comienzan actualmente á despertar gran interés entre los agricultores de las regiones vitícolas del extranjero donde más adelantada se halla la reconstrucción. Bastantes de los tipos de planta que forman la colección de cada campo de experimentación, ni necesidad habría de que el agricultor los conociera siquiera; pero menester es, sin embargo de esto, que figuren en las plantaciones, porque sólo así apreciará comparativamente, cada uno en su medio, el valor de aquellas formas recomendables por su gran vigor, resistencia filoxérica y buena fructificación.

Las parcelas que constituyen los diez primeros campos han sido injertadas en la primavera de 1899, y en cada parcela se ha dejado sin injertar una parte de la plantación, para tener así pies-testigos de cada variedad con los cuales pueda compararse el estado de las mismas plantas después de injertadas. Sirvirán, además, esos pies in-

jertados para tener sarmientos destinados á la creación de los campos particulares y de los viveros municipales.

Las diferentes clases de vides americanas han sido injertadas de modo que, al mismo tiempo que se estudia su adaptación al suelo, se llega también á determinar sus afinidades para el injerto, y, en consecuencia, la productibilidad de nuestras vides sobre aquéllas. Se logra este doble fin, por hallarse cruzadas con cada una de las clases empleadas para injerto todas las líneas de los diversos portainjertos. En todas las parcelas existen cultivadas también algunas plantas-injertos de vivero que se pusieron al hacer la plantación, y estas plantas-injertos son todas Garnacha y Cariñena sobre Rupestris Lot, por ser precisamente estas dos clases de vid las que forman la gran masa de viñedo de Navarra.

Los campos del valle de Yerri, Vidaurreta, Guirguillano, Eneriz y Obanos se han injertado recientemente, y los de Muruzabal y de Pamplona se injertarán pasado este año de 1900.

Bastan estas ligeras ideas para dejar expuesto aquí el fin principal á que se tiende con estos campos de experimentación, pudiendo los que deseen entrar en el detalle de su organización consultar la instrucción que para su establecimiento fué aprobada por la excelentísima Diputación.

En extensa Memoria, que por acuerdo de la Diputación ha sido impresa, van consignados detalladamente los datos referentes á cada campo de experimentación, haciéndose de cada uno de ellos una nota descriptiva; los cuadros de vegetación de cada una de las variedades ensayadas, relación de las variedades de vid injertadas, del estado del cultivo y un resumen crítico de todos los hechos observados y de las consecuencias que de ellos se deducen.

Como resumen general podemos hacer notar que los tipos de vides americanas denominados Rupestris Lot, Aramón x Rupestris, Ganzin núm. 1 y Riparia x Rupestris núm. 1014, número 3.306 y núm. 3.309 se manifiestan hasta ahora en todas las parcelas de los campos de experimentación con vigor que satisface, siendo por este objeto de multiplicación grande en los viveros provinciales. Lo son también los híbridos de Berlandieri y los de Calciola (Vitis Monticola) que se dejan citados, así como los Rupestris de semilla núm. 81-2 de Couderc, Riparia x Cordifolia-Rupestris de Grasset, número 1068 y Mourvedre x Rupestris número 1.202, tipos todos que en la mayoría de las situaciones podrán sustituir con ventaja á esos otros que, como el Colombeau x Rupestris número 3.103, Pineau x Rupestris número 1.305, Alicante Bouschet x Riparia núm. 141 y Cabernet x Rupestris núm. 33, figuran igualmente con buenas notas de vigor y de adaptación.

Posible es que con la multiplicación de ciertos híbridos de Berlandieri, tales como los Berlandieri x Riparia número 420 de Millardet, Berlandieri x Riparia núm. 157-11 de Courdec, Berlandieri-Riparia núm. 34 de la Escuela de Montpellier, tipos que citamos por ser hoy los más conocidos entre los de esa clase, quizá se llegue en lo sucesivo á prescindir de bastantes de esos otros portainjertos enumerados; pero actualmente la reconstrucción no cabe emprenderla más que con éstos, por ser lo más conocido y experimentado, y porque, además, esas series de híbridos nuevos son de costosa adquisición para el agricultor y nada fácil el encontrarlos, pues se trata de plantas que acaban de aparecer en el comercio. En los viveros provinciales se multiplican todos esos tipos cuanto se puede, pues aun cuando son híbridos, de los cuales no haya todavía grandes plantaciones á que referirse como resultados del gran cultivo, son en extremo favorables á su propagación todas las conclusiones deducidas de los ensayos planteados en los diversos campos de experimentación; y dada la naturaleza tan caliza y seca de muchas tierras de Navarra, es entre ellos donde se encontrarán los mejores portainjertos para ponerlas en cultivo, á no ser que por una feliz combinación, de todos deseada, llegue á lograrse la obtención del tipo vinífera-americano, que reuniendo en sí todas las buenas condiciones de rusticidad y producción de la viña de nuestro

país, esté á la vez dotado de una resistencia filoxérica al más alto grado.

El Ingeniero agrónomo Director del Servicio de Agricultura de la Diputación, N. GARCÍA DE LOS SALMONES

LAS VENDIMIAS DE 1900 en Francia

El buen tiempo que en general dominó durante la primavera y el verano, hizo que las viñas se desarrollaran prodigiosamente y cargaran de abundantes y hermosos racimos, exentos de enfermedades criptogámicas, creyendo todo el mundo, quince días antes de comenzar la recolección, que se estaba en vísperas de una cosecha sin precedente.

Ya hemos visto en boletines anteriores cómo en pocos días se desvanecieron, para muchos, tan risueñas esperanzas.

La causa nadie la ignora. A consecuencia del exceso de lluvias, de inundaciones y de persistentes humedades, vino la putrefacción de las uvas y con ella las pérdidas y el desaliento de los viticultores.

Para la generalidad, la *podredumbre* fué la que comúnmente se presenta en años lluviosos; pero para los hombres científicos que se fijaron en el fenomenal desarrollo del mal, no podía ocultarse que no debía ser sólo el *Botrytis cinerea*, como acontece de ordinario, la plaga que ha obligado á no pocos propietarios á abandonar los racimos en las cepas.

Entre los que más á conciencia han estudiado este asunto, que por lo mucho que á nosotros puede interesarnos, para combatir en su día la epidemia si llega á invadirnos, no titubeamos en dar á conocer, se distingue el reputado enólogo Mr. Sebastián.

En efecto, dicho señor y otros, observaron desde el principio del ataque que, á parte del pequeño hongo que hemos citado, otros enmohecimientos contribuyeron terriblemente á los progresos del mal. El *Penicillium glaucum* no tardó en envolver los granos con capa blanquecina, verdosa ó gris. A su lado se desarrollaron también otros filamentos finos, entrelazados, transparentes y ramificados, debidos al *Aspergillus glaucum*, de los cuales los esterigmatas llevan un sombrero de esporos que recubre la masa miceliácea con un polvo gris verde.

Los *Mucors*, *racomus* y *stolonifer*, se vieron asimismo muy abundantes y en ciertas cepas, tales como el Cariñeno, la envoltura de un gris-moreno subido estaba talmente desarrollada, que de lejos, las uvas enfermas, tenían el aspecto de una gruesa rata.

En medio de tantos y tan abundantes agentes de la putrefacción, el microscopio distinguía las células de los *Saccharomyces ellipsoideus* y *apiculatus*, mezclados con micodermas y bacterias acéticas.

Bajo la acción de las aguas, la película del racimo, ya desorganizada por los hongos ó eflorecimientos, acababa por romperse, poniendo al descubierto la pulpa jugosa del grano. Los fermentos alcohólicos atacaban entonces el azúcar y producían alcohol que el *Mycoderma aceti* convertía pronto en ácido acético. De ahí el fuerte olor á vinagre que se percibía distintamente en las viñas muy invadidas y abandonadas por sus dueños, que de no ser así hubieran dado forzosamente vinos muy defectuosos, ó probablemente imbebibles.

Los microorganismos descritos degradan las substancias nitrogenadas del mosto y las presentan á determinados fermentos viscosos bajo una forma que utilizan más fácilmente. Ellos favorecen también el desenvolvimiento de varias enfermedades que espesan los vinos y los vuelven filantes. Los *Mucors* que viven á la manera de un enmohecimiento al contacto del aire, toman el aspecto de una levadura y producen una verdadera fermentación alcohólica, cuando se les priva de oxígeno. Lo mismo que las levaduras, dichos microbios, en su vida aerobiana ó de pleno aire, queman el azúcar y lo transforman integralmente en ácido carbónico y en agua, por lo que escapando á la fermentación alcohólica queda perdida para el vino. Al contrario, si su vida es anaerobiana, privada de aire, entonces desdoblán el azúcar en alcohol y ácido carbónico. Por eso las uvas atacadas de

podredumbre, dan, aparte sus defectos, vinos menos ricos en alcohol y en color, porque muchos de los pigmentos colorados de la piel son destruidos.

El *Penicillium glaucum*, el *Aspergillus niger*, etc., atacan los hidratos de carbono y producen ácido butírico y acético que acompañan á los ácidos grasos de olor á humedad y á efflorescido. Segregan también las diastatas especiales que originan la *casse*, decoloración ó descomposición de los vinos.

Como pensamos volver sobre esta interesante cuestión, dejamos para más adelante el ocuparnos de los medios preventivos y curativos que se imponen para poner á cubierto de semejantes accidentes á los vinos hechos, y atenuar en gran parte la influencia deastrosa que la podredumbre de las uvas tiene en la constitución, en el bouquet y en el color de los vinos.

ANTONIO BLAVIA.

Cette 9 de Noviembre de 1900.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Huércar (Granada) 9. — Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de ayer: Trigo fuerte, á 14,25 la fanega; idem candeal, á 13; centeno, á 8; cebada, á 7,50; panizo, á 7,25; cañamón, á 13; habichuelas finas, á 17; harina fuerte, primera clase, á 4,75 los 11,50 kilos; idem id. segunda, á 4,50; idem candeal, primera, á 4,75; idem id. segunda, á 4,50; cañamo, á 12,50; idem colas, á 4,50; esparto largo, á 1,50; idem de embarque, á 0,63; alquitran vegetal, á 2; vino tinto, 11°, á 3,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Isidoro Monzón.

*. Lucena (Córdoba) 12.—El mercado de aceite ha entrado en un período de calma, motivada por la poca demanda que se nota, pues los compradores esperan para comenzar nuevas operaciones á que se saque fresco, lo que necesariamente ha de determinar alguna baja.

Los precios del fresco, en los puntos que lo están ya elaborando, tenemos entendido que oscilan entre 42 y 44 reales arroba.

Por aquí todavía no hay ningún molino funcionando, pues lo escasísimo del fruto hace que tarden mucho los dueños en reunir cantidad bastante para poder elaborarlo.

Las operaciones de sementera continúan con gran actividad y en inmejorables condiciones, porque el tiempo está viniendo que ni pedido de encargo.

Precios: Aceites finos, de 12 pesetas arroba en adelante, según clase; idem corrientes, á 11,75; vino común, de 5 á 6; vinagres superiores, de 3,75 á 4; aguardientes anisados, de 12 á 15; trigo añejo, de 13,50 á 14 pesetas fanega; idem fresco, de 13,50 á 14; cebada fresca, de 7 á 7,25; habas frescas, á 12; garbanzos regulares, de 12,50 en adelante; carne de vaca, á 1,90 pesetas el kilo; idem de cabra, á 1,30; cerdos en canal de 1,30 á 1,37 la libra carnicera.—El Corresponsal.

*. Córdoba 12.—Precios corrientes en esta plaza: Aceite, á 48 reales arroba; trigo duro, de 50 á 51 reales fanega; idem blanquillo, de 48 á 49; cebada, á 27; habas morunas, á 42; alpiste, á 59; garbanzos tiernos, de 80 á 120; idem duros, de 47 á 48; harina de Castilla, extra, á 19,25 reales arroba; idem del país, superior, á 18,50; idem idem corriente, á 18,25; idem idem de tercera, á 14,50.—El Corresponsal.

*. Cabra (Córdoba) 12.—Trigo, de 12,50 á 14,50 pesetas fanega; cebada, de 7,25 á 7,75; yerros, de 12 á 12,50; escaña, á 6,50; arvejones, á 12; guijas, de 11 á 12; habas, de 12 á 12,50; garbanzos, de 12,50 á 30; aceite fresco, á 12 pesetas la arroba; carne de vaca, á 1,52 el kilo; de borrego, á 1,42; de oveja, á 1; de cabra, á 1,02.—El Corresponsal.

*. Bujalance (Córdoba) 11.—Cotizaciones: Aceite, á 48 reales arroba; trigo, á 50 reales fanega; cebada, de 27 á 28; habas, de 40 á 42; escaña, á 22; garbanzos, de 50 á 80.—Un Subscriptor.

DE ARAGON

Toved (Zaragoza) 11.—Se han recolectado en este término las peras llamadas de Roma. Dicha producción ha sido de 5 a 6.000 arrobas, habiéndose pagado al pie del árbol de 6 a 7 reales arropa.

La vendimia la hemos hecho en buenas condiciones, pero con tan corto rendimiento que sólo se ha cogido la tercera parte de una buena cosecha. Las uvas se cotizaron al bajo precio de 6 pesetas los 100 kilos. Poca venta de vino, pagándose de 12 a 13 pesetas al que de 120 litros.

Elevados los precios de los granos, detallándose como sigue: Cebada, a 28 pesetas el cahiz; trigo, a 5 la media de 12 almudes; centeno, a 4. En los demás granos no hay transacciones. Las patatas, a 5 reales arropa.

El vino llamado rancio de Cariñena se vende en bodega a 29 y 30 pesetas al quez.

Mucho entusiasmo con las minas descubiertas. Va a principiarse la explotación de una de hierro, y si da los resultados que se esperan, la comarca será rica y se emplearán muchos jornaleros que buena falta hace en estos tiempos tan calamitosos. En breve terminará la construcción de la carretera de Mores a Mainar, y entonces podrán venir carros a llevar nuestros vinos y los demás artículos de exportación que tenemos.—M. N.

Zaragoza 10.—Las operaciones de la siembra tocan a su fin; de aquí que las entradas en el mercado sean lentas, sosteniéndose los precios con firmeza, tanto en los trigos como en las harinas.

Cotizamos a los precios siguientes: Trigo de monte, catalán, de 43,50 a 44 pesetas cahiz de 179 litros 36 centilitros; idem huerta, de 37 a 38; idem hembrilla, monte, de 38 a 41; cebada, de 26 a 27 cahiz de 187 litros; avena, de 16 a 17; maíz, de 28 a 30; habas, de 27 a 28.

Harina de primera, de 40 a 41 pesetas los 100 kilos; idem de segunda, de 38 a 39; idem de tercera, de 36 a 37; cabezuela, de 6 a 7 el hectolitro; menudillo, a 4,50; salvado, de 3 a 3,50; tástara, a 3.

Patatas, a 1,75 pesetas la arropa de 36 libras.—El Corresponsal.

Alhama (Zaragoza) 8.—La siembra de cereales está terminándose, con un temporal de primavera. Los vinos se han encubado; dicha cosecha es más completa que se pensaba; resultan muy secos en general, pero de pocos grados (13 a 13,50) y gran color. Como no hubo compradores de uvas, hoy se cotizan los vinos nuevos entre 9 y 10 pesetas los 120 litros, si bien al detall se venden a 12.

Los fabricantes de tártaros van recogiendo los orujos; pagan los 52 kilos a 1,37 pesetas (5,50 reales) en los puntos donde se presentan. Con los precios del vino se arruinará la agricultura. Por otra parte, en la primavera se hacían grandes ofrecimientos para la plantación de remolacha, llegando algunos creyentes a sembrar algunas hanegadas, y se encuentran hoy sin saber cuándo les recibirán dicho tubérculo. Mal principio se sienta en el primer año, por más que considero será esta tardanza la causa de no estar terminadas las obras de las Azucareras de Calatayud.

La venta de trigo con poca animación. Cotizase: El hembrilla (los 140 kilos), de 36,50 a 38 pesetas; cebada, de 24 a 26 pesetas cahiz; judías, de 6 a 7 pesetas la media; patatas, de 1,25 a 1,50 arropa (12 kilos 600 gramos).

La feria nombrada de Almazán ha terminado con un sobrante de ganado de todas clases como no se conoció nunca; se hicieron muchas transacciones, si; pero faltaron los compradores para las guerras de los boers y los ingleses, que ni siquiera una bestia sacaron; el ganado lanar a subidos precios, con tendencia al alza.—A. E.

DE CASTILLA LA NUEVA

Colmenar de Oreja (Madrid) 7.—La cosecha de uva en ésta ha sido bastante escasa, pues aunque en las viñas de riego era abundante, las lluvias de últimos de Septiembre han podrido mucho fruto, dejándola muy reducida.

Los mostos han oscilado entre 12 y 15° de riqueza sacarina, y como la fermentación sigue su desarrollo natural sin alteración ninguna hasta su completa terminación, es seguro que tendremos vino de superior calidad.

Los precios que rigen son los siguientes: Trigo, a 12,50 pesetas fanega; cebada, a 7; vino, a 3,50 arropa; con muy activa demanda.—J. S.

Toledo 9.—En el mercado celebrado hoy han regido los siguientes precios:

Trigo, a 49 reales fanega; centeno, a 36; cebada, a 30; algarrobas, a 38; avena, a 32; garbanzos, de 100 a 150; habas, a 42.

Harina de primera, a 20 reales arropa; de segunda, a 19; y de tercera, a 18; patatas, a 9 reales arropa; vino tinto, a 32; blanco, a 30; aceite, a 52 cántaro.—El Corresponsal.

Almorox (Toledo) 11.—Se hizo la vendimia, habiendo sido mediano el resultado; sólo se ha cogido la mitad de un año regular. La vendimia se verificó con buen tiempo y la clase del fruto no ha podido ser mejor; así es que

sale un vino muy superior, tanto en riqueza alcohólica, color y gusto. Ya ha comenzado la venta del vino nuevo, al precio de 9 reales la arropa (16 litros). El año se cotiza a 10.

Precios de otros artículos: Aceite, a 60 reales la arropa (11,50 kilos); trigo, a 50 fanega; centeno, a 30; cebada, a 28; higos, de 25 a 26; garbanzos, a 24 la arropa.—J. G.

DE CASTILLA LA VIRJA

La Seca (Valladolid) 9.—Aumenta el precio de los vinos viejos; en los últimos días se han ajustado algunos miles de cántaros de blanco de la cosecha de 1899, al precio de 20 reales cántaro. Sigue animada la demanda.

El trigo, a 47 reales fanega, y la cebada, a 29.

Las labores se hacen en buenas condiciones.—El Corresponsal.

Frechilla (Palencia) 11.—Ha salido bastante trigo, a 44 reales fanega; el centeno, a 34; cebada, a 27; avena, a 18; alubias, a 80; yeros, a 35; garbanzos, a 130; harinas, a 18, 17 y 15 reales arropa, por primeras, segundas y terceras clases, respectivamente; patatas, a 6; vino tinto, a 19 el cántaro. M. G.

Frómista (Palencia) 10.—Los precios que han regido en el mercado celebrado el día de la fecha en esta localidad, son los siguientes:

Trigo, a 44 reales las 92 libras; cebada, a 30 la fanega; garbanzos, a 120; alubias, a 108; yeros, a 38.

Harina de primera, a 16 reales arropa; idem de segunda, a 14,50; idem de tercera, a 12; harinilla, a 9; cabezuela, a 9; salvadillo, a 8,50; patatas, a 4 la arropa; vino tinto, a 8 el cántaro.—El Corresponsal.

Valladolid 11.—Hoy entraron en los Almacenes Generales de Castilla 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 46,75 reales las 94 libras (27,02 pesetas los 100 kilos, ó 21,33 pesetas hectolitro), y 150 de centeno, que se pagaron de 34,50 a 34,75 reales fanega. En los del Canal entraron 500 fanegas de trigo, que se cotizaron a 46 reales las 94 libras (26,59 pesetas los 100 kilos, ó 20,99 pesetas hectolitro).

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

Triguillo, a 38 reales fanega; cebada, de 29 a 30; algarrobas, a 34; avena, a 21; habas, a 44; patatas, a 1,35 pesetas arropa; harina extrafina, primera, a 18 reales la arropa, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de primera extra, a 17; idem de primera, a 16; idem de segunda, a 15; idem de tercera, a 14; tercerilla, a 10,25; idem de cuarta, a 17 la fanega, sin saco; comidilla, a 13; salvados, a 9; triguillo, a 22. El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 10.—Han entrado 2.000 fanegas de trigo, que se pagaron a 45 reales las 94 libras.

Hay ofertas de trigo a 45,50 reales las 94 libras, pero sólo paga a 45. Tendencia del mercado, firme. Tiempo, bueno.—El Corresponsal.

DE CATALUÑA

Barcelona 9.—Vinos.—La demanda sigue siendo regular y en los precios hay cierta tendencia al alza, motivada por los pedidos que empiezan a llegar de Francia, donde la cosecha ha sido desastrosa en calidad, por efecto de las últimas lluvias. Esto, unido a que aquí, si no de mala calidad, ha sido la vendimia deficiente, hace esperar una próxima alza.

Alcoholes.—Sigue siendo la venta regular y los precios continúan flojos, no ofreciendo éstos ni la tendencia del mercado gran variación por lo que respecta a la semana anterior.

Cotizamos: Alcoholes de caña de 20°, de 150 a 155 duros pipa; de 28°, de 125 a 135; la elaborada en Barcelona, de 112 a 114.

Cotizamos casi nominalmente: Alcoholes de vino e industriales: Residuos, de 66 a 67; orujos, de 67 a 68; destilados, de 35°, de 75 a 76; rectificadas, de 40°, clase selecta, de 91 a 93 duros; extrafinos, de 91 a 93, según clase, todo los 500 litros sin casco. Corrientes, de 39° ó de 94° centesimales, de 81 a 83 pesetas.

Tártaros.—Los precios presentan tendencia al alza, aunque la demanda no pasa de ser regular, por no ser aún de gran importancia los arribos, si bien se cree que no tardarán aquéllos en afirmarse por la gran demanda que se espera de Francia.

Cotizan los compradores: Tártaros, a 1,70 pesetas los 100 kilos el grado de cremór; heces, a 1,50 los 100 kilos el grado de cremór; areones, de 25 a 30° de ácido, a 1,15 pesetas; tartrato de cal de 50 a 55° de ácido, a 1,55; precio del grado por 100 kilos. Cremór tártaro, a 90 pesetas los 41,60 kilos; precios todo estación de Barcelona.

Algarrobas.—Debido a tener bastantes arribos, han vuelto a flojear los precios de este artículo.

Cotizanse: Clases de Reus, a 20 reales el quintal sobre vagón origen; clase negra, a 23; nuevas, a 20 los 42 kilos; roja Castellón, de 18,50 sobre carro Barcelona; Mallorca, de 17,50 a 18; Ibiza, a 18,50.

Cotizamos oficialmente: Algarrobas de Vinaroz, de 13,69 a 13,98 pesetas los 100 kilos; Mallorca, de 10,12 a 10,71; rojas, de 12,79 a 13,09; Ibiza, de 10,71 a 11.—El Corresponsal.

Tortosa (Tarragona) 11.—Precios: Aceite del país, superior, a 16,50 pesetas el cántaro (15 kilos); idem del Bajo Aragón, extra, de 20 a 21; algarrobas, a 5 pesetas el quintal (41,60 kilos); harinas, a 19,62, 18,62 y 16 idem, según la clase; arroz en cáscara, a 9 idem; idem número 3, a 32 pesetas los 100 kilos; idem número 4, a 33,50; idem número 5, a 35; idem número 9, florete, a 47; cebada, a 10 pesetas cuartera; maíz, a 11; habas, a 14; habichuelas, a 21.—C.

Reus (Tarragona) 10.—Vinos blancos.—Nuevos de Tarragona y Valls, vírgenes, de 14 a 16 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 11 a 12 pesetas, según grado.

Vinos tintos.—Se cotizan los nuevos de los distritos de Tarragona y Valls, de 13 a 15 pesetas la carga de 121,60 litros, según clase; de nuestro término, a 4 reales el grado; los llamados de Pie de Montaña, de 18 a 20 carga; de la Conca de Barberá, de 12 a 14.

Mistelas.—Las negras del Campo, a 33 pesetas la carga; Priorato, de 39 a 42; blancas, de 38 a 41, según grado.

Espiritus.—Destilado de vino, a 75 duros los 68 cortés, 35 grados, sin casco; refinados, de 24,50 grados, a 13,50 duros la carga; selecto de 39,40°, de 90 a 95 duros, según marcas, los 500 litros, sin casco; valencianos destilados rectificados de 39 a 40° Cartier, a 80; aragoneses, a 83 los 500 litros, sin casco.

Almendras.—Mollar en cáscara, a 68 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, primera, a 31 duros quintal de 41,600 kilos; segunda, a 30,50; largueta, a 31; común, a 29,50; planeta, a 34.

Avellana.—Cotizamos: Cosechero, a 48 pesetas saco de 58,400 kilos; cribada, a 51; negreta escogida, primera, a 53; grano idem, a 89; y segunda, a 84 pesetas quintal de 41,600 kilos; nueva cosecha, a 48.—El Corresponsal.

DE EXTREMADURA

Logrosán (Cáceres) 7.—La sementera, que va muy adelantada, se hace en buenas condiciones; los sembrados nacen bien; el campo está cubierto de hierba, y el ganado como la que quiere, y está sano y gordo, alcanzando crecidos precios, pocas veces conocidos. El ganado de cerda disfruta de una montañera abundante y de fruto bien sazonado; saldrá del monte con muchas arrobas de carne. El olivar muestra una mediana cosecha, pero bien medrada. El viñedo, que aquí hay muy poco, ha tenido una regular cosecha, y se ha hecho la vendimia en buenas condiciones. El hurto de bellota, y de todo lo que se puede hurtar, sigue, como de costumbre, practicándose en gran escala. Sería necesario para evitarlo que acompañara a cada ciudadano, ó a la gran mayoría, una pareja ó dos de la Guardia civil, y que éstas no se descuidaran.

El Ayuntamiento y mayores contribuyentes y ganaderos han acordado que la feria de toda clase de ganados, especialmente de cerda, que venía celebrándose en esta villa en los últimos días de Noviembre de cada año, tenga lugar en los días 2, 3 y 4 de Diciembre en el presente y en los años sucesivos, estando dispuestos a facilitar, además de un excelente rodeo de feria, las mayores y más económicas comodidades a todos los que a ella concurren, así como al mercado semanal de cereales y ganado que se celebra todos los domingos.

Los precios que rigen por hoy son: Trigo, a 11 pesetas fanega de 55 litros; centeno, a 8; cebada, a 6; avena, a 3,50; habas, a 10; garbanzos, a 20; lana negra sucia, a 16 pesetas arropa de 11,50 kilogramos; aceite, a 12,50; puercos frescos, de 9 a 10 pesetas arropa, según el peso del cerdo. Todo, menos la lana, con tendencia al alza.—El subscritor J. L. C.

Talavera la Vieja (Cáceres) 11.—La sementera en este país toca a su término, habiéndose efectuado en muy buenas condiciones, como en mi anterior tengo manifestado.

Los granos con poca variación y tendencia al alza; en este pueblo pagan los compradores a 43 reales fanega de trigo; a 34 y 36 el centeno, y a 26 la cebada, siendo pocos los labradores que venden.

En Paraleda de la Mata y Navalmaral de la Mata, los precios son los que anoto, así como los demás artículos de consumo.

El aceite se paga a 58 reales arropa. Lanas se venden pocas; ayer se vendió una partida de ella, negra, a 53 reales arropa.

En ganados las ventas nulas; lo único que se vende algún cerdo cebón, para el consumo local, a 48 reales arropa en vivo.

Precios del último mercado: Trigo, de 44 a 46 reales fanega; centeno, de 36 a 38; cebada, de 26 a 28; avena, de 14 a 20.

Vino tinto, a 22 reales arropa; idem blanco, de 22 a 24.—El Corresponsal.

DE LEON

Villamañán (León) 10.—Las labores de sementera algo retrasadas, pues los terrenos estaban muy secos y se hacía con grande trabajo esta labor, pero ayer llovió bastante, con lo cual podrán volver a reanudar dicho trabajo.

Trigo, de 44 a 45 reales fanega; centeno, de 33 a 36; cebada, de 24 a 26; garbanzos, de 110 a 130; habas, de 64 a 66; patatas, de 3 a 4 reales la arropa.

Vino, a 10 reales cántaro, se han vendido unos 500 cántaros del nuevo en estos días, y algunos cosecheros no quieren venderlo a este precio, pues creen tardar poco en alcanzarlo mejor. El Corresponsal.

Ponferrada (León) 10.—Hay mucha extracción de alubias para Bilbao, nueces para Inglaterra y castañas para provincias, pagándose a muy buenos precios.

He aquí la cotización del mercado último: Trigo, de 10,80 a 11,60 pesetas las 96 libras; centeno, a 9 las 80; cebada, a 7,50 las 64; garbanzos, a 40 las 128; alubias, a 32 las 128; muelas, a 20 las 128; titos, a 17 las 128; algarrobas, a 8 las 128; castañas, a 5,20 las 128.

Nueces, a 8 pesetas arropa; peras, a 3; manzanas, a 3; patatas, a 0,70.—El Corresponsal.

Valderas (León) 11.—Ha empezado la venta del vino tinto nuevo, al precio de 12 reales cántaro. Lo poco que queda añejo se paga a 16.

El trigo, a 44 reales las 94 libras; cebada, a 28 la fanega; centeno, a 33; alubias, a 84; garbanzos, de 110 a 120. Un Subscritor.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 9.—Situación del mercado de ayer:

Entraron 500 fanegas de trigo, que se pagaron de 45,50 a 46 reales fanega; 80 de centeno, de 33 a 34; 300 de cebada, de 28 a 29; 200 de algarrobas, de 28,50 a 29,50; garbanzos finos, de 44 a 45 en onza, a 160; de 46 a 47, a 150; de 48 a 49, a 140; de 50 a 51, a 135; de 52 a 53, a 130; de 54 a 55, a 125; de 56 a 57, a 120; de 58 a 60, a 110; guisantes, de 42 a 43; harina de primera, a 18 reales arropa; de segunda, a 17; de tercera, a 14; harinilla, a 10; cabezuela, a 8; salvadillo, a 7; patatas, a 6; vino tinto, a 20 reales arropa; blanco, a 20.

Bueyes de labor, a 2.000 reales uno; novillos de tres años, a 1.500; vacas cotrales, a 900; añojos y añojas, a 600.

Ganado lanar, se presentaron más de 2.000 cabezas, que se vendieron pronto y bien a los siguientes precios: Ovejas, de 50 a 54 reales una; corderos, de 46 a 48; carneros, de 72 a 76.—El Corresponsal.

León 10.—Los precios que han regido en el mercado celebrado en el día de la fecha, son los siguientes:

Trigo, de 42 a 45 reales fanega; centeno, de 36 a 38; cebada, de 26 a 28; garbanzos, de 120 a 130; alubias, de 60 a 66.

Patatas, a 4 reales arropa.

Vino tinto, a 14 reales cántara.

Tocino nuevo, de 64 a 65 reales arropa.

Cerdos de seis meses, de 30 a 35 pesetas uno.—El Corresponsal.

DE MURCIA

Murcia 9.—Muy concurrido el mercado de ayer.

He aquí los precios: Trigo, de 60 a 62 reales fanega; cebada, de 33 a 34; avena, de 23 a 24; aceituna cornicabra verde, a peseta el celemin; idem cornicabra negra, a 90 céntimos; idem manzanilla, a 50; cerdos cebados, de 9 a 15 pesetas la arropa; ovejas, de 18 a 40 pesetas una; borregos, de 14 a 20; cabras inferiores, de 18 a 20; idem de leche, desde 60; corderos, de 10 a 20.—El Corresponsal.

DE LA RIOJA

Arnedo (Logroño) 12.—Se terminó en esta localidad la recolección de la uva, habiendo sido la producción inferior en un tercio a la del año pasado. Lo propio ha ocurrido en los pueblos circunvecinos, pero los mostos son de bastante fuerza, si bien no llegan a la graduación del año anterior.

La cosecha de oliva es cortísima, y lo peor de todo es que en la primavera nos hicieron concebir alguna esperanza los olivos porque se limpiaron algo de la negrilla, pero en el presente otoño se han vuelto a poner negros como el carbón.

Buena la ganadería, efecto de las lluvias otoñales. Los granos con precios altos y sostenidos. El vino viejo y el aceite son bastante buscados a los precios de 12 y 64 reales cántara respectivamente.—R. S.

San Vicente de la Sonsierra (Logroño) 11.—Verificada la vendimia como en todos los pueblos de la Rioja con abundancia de aguas y buena parte del fruto podrido, se han elaborado vinos de buena clase (cosa no esperada), de muy buen color y un tanto duros, a propósito para su exportación y con riqueza alcohólica que oscila entre 10 y 14 grados centígrados, según clase.

La cosecha ha resultado escasa y menor que el año pasado, pues del aforo verificado días pasados sólo arroja la cifra de 213.000 cántaras que, dado el número de hectáreas de viñedo que aquí se cultivan, no produce ni a razón de cuatro hectolitros por hectárea, producto tan miserable que no da ingresos ni para las contribuciones.

Así que la filoxera no asusta a estos labradores, pues cualquiera clase de cultivo había de producir más que el viñedo.

De los vinos de la cosecha anterior no quedan existencias, y por los nuevos me dicen se ofrece a 6 reales cántara las clases inferiores y a 14 reales las buenas.—V. E.

Ollauri (Logroño) 12.—Practicado el aforo en esta localidad, resultan recolectadas 101.000 cántaras de vino nuevo y 38.000 de viejo, clase fina, que contienen las bodegas del Sr. Marqués de Terán, D. Galo Poves y D. Santiago Cañedo, excepto 3 cubas que hay en otros tantos propietarios, resultando cosechadas 13.000 menos que el año anterior, debido principalmente al daño que causó en la primavera la concha. Las clases parecen regulares, pues marcan de 11 a 12°, y las muestras que han pedido las casas exportadoras dicen que no les disgusta; pero por las circunstancias que atraviesa el mercado no se arriesgan a hacer ninguna clase de compras.

D. Arturo Marcelino ajustó la cosecha de las señoras de Quincecos, consistentes en unas 4.000 cántaras, al precio de 9 reales, y en esta semana se hicieron 300 para la montaña de Santander a 7,75.

En el inmediato pueblo de Rochán la cosecha ha sido buena, pero no se registra ninguna venta, y en Briones más corta, pero la demanda es regular para la provincia de Santander, al precio de 8,50 a 9 reales.

El tiempo tan húmedo que apenas deja sembrar, y mucho menos labrar las tierras que se han de cadañar.—El Corresponsal.

San Asensio (Logroño) 11.—Han terminado en ésta las operaciones de recolección de uva y encubación, habiendo dado un rendimiento muy regular, que hubiese podido considerarse superior si el último período de lluvias, que según se desprende de la información de su digno periódico, ha sido muy general, no hubiese venido a mermarla en una cuarta parte que prudentemente se calcula lo podrido y dejado colgado en las cepas; es decir, una piedra sorda, que no lleva más beneficio sobre ésta que quedar la parte leñosa sana y en disposición de criar bien en la vendiera cosecha.

Las clases que se han elaborado este año en estas bodegas han de resultar en su mayoría claretas y ojo de gallo, opinando habrá bastante diferencia de graduación alcohólica y gusto entre lo vendimiado temprano y tardío.

La uva adquirida por algunos particulares y comisionistas, se ha pagado a 0,75 pesetas; la recogida por los médicos y boticario, para cobro de ajustados, a 0,85; y la tomada por el agente ejecutivo D. Lesmes Zabal, a 1 peseta la arropa.

Poca animación en transacciones en mosto, habiéndose pagado algunas cantidades de vino desacomodado, a 1,25; y tintos, a 1,50 y 1,60 pesetas cántara de 16,04 litros.

La sementera, a causa de las mismas aguas que tanto han perjudicado a la viticultura, son altamente beneficiosas, habiéndose hecho en buenas condiciones y nacido bien las tempranas.—J. G. de H.

DE VALENCIA

Alicante 10.—Almendras: Actualmente se cotizan las clases corrientes a 50 pesetas arropa.

Alcega, encalmado. Aceite.—Del país, a 19 pesetas los 11,50 kilos; andaluz viejo, superior, a 140 pesetas los 100 kilos, con derecho de consumos.

Tendencia al alza. Azafrán.—De la Mancha puro, clase primera, a 52 pesetas los 460 gramos; superior, a 56. Hay clases de menos precio en inferior calidad.

Heces.—Tintas, de 25 a 28 pesetas los 100 kilos; blancas, de 35 a 38, según grado de acidez.

Hay pocas existencias actualmente. Trigos.—Extremos, a 36,50 los 100 kilos; rubión, a 34,50 saco comprendido.

Tendencia al alza por las excesivas exigencias del interior y por la falta de los extranjeros.

Vinos.—Sigue siendo en nuestro mercado vinícola bastante limitadas las demandas de los mercados extranjeros. Las ofertas hechas actualmente para los vinos de la nueva cosecha oscilan, como decíamos en nuestro número anterior, entre 3 y 4 reales cántaro.

Los cosecheros están a la expectativa, esperando mejoren los precios para poder efectuar ventas.—El Corresponsal.

NOTICIAS

Durante Octubre último se han exportado por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vino: 2.364 bocoyes, 3.231 pipas, 1.381 medias, 1.566 cuartos y 1.370 octavos.

Dicho movimiento, comparado con el de igual mes de 1899, acusa un descenso de 3.202 bocoyes y 132 cuartos y un aumento de 635 pipas, 467 medias y 479 octavos.

La exportación de avellana por el citado puerto ha sido de 29.730 sacos y la de almendra de 7.553 en Octubre último, ó sean 5.484 sacos de avellana y 1.793 de almendra más que en el mismo mes del año anterior.

Ha terminado la recolección de azafrán en los pueblos productores de la

provincia de Teruel. Los rendimientos han sido regulares en unos términos y muy buenos en otros. Como consecuencia se ha iniciado la baja en los precios; de 40 pesetas la libra a que se venía cotizando, ha descendido a 35, con tendencia a mayor depreciación.

En la Mancha es buena la cosecha de azafrán y mediana en la provincia de Valencia.

El Ministro de Agricultura ha firmado la autorización para la apertura del servicio público en la sección del Puerto de Escandón a Barracas, correspondiente al ferrocarril de Calatayud al Grao de Valencia.

Sobre el mercado de pimienta molido escriben de Murcia:

«Hoy ha habido poca animación, habiéndose hecho escasas transacciones.

Las clases superiores en baja, ocasionada por continuar el mercado de Espinardo, donde tienen interés aquellos almacenistas se siga celebrando, con perjuicio de la mayoría de los cosecheros de esta huerta.

Los precios que han regido son los siguientes:

Extra, sin aceite, de 67 a 71 reales arroba; cáscara, con aceite, de 65 a 69 ídem ídem.; flor de primera, de 49 a 53 ídem ídem.; flor de segunda, de 47 a 51 ídem ídem.; clases bajas, a 45 ídem ídem.; escombros, de 30 a 32 ídem ídem.»

Según comunica el Sr. Ingeniero agrónomo, jefe de la estación Etnológica de Haro, D. Víctor Cruz Manso de Zuñiga, de las visitas giradas por los prácticos de Cenicero y Haro resulta haber hallado focos filoxéricos en los viñedos de Leiva, Haro, Cihuri, Tirgo, Zarratón, Casalarreina, Grañón, Baños y San Torcuato durante el actual año.

El Ministro de Agricultura, al estudiar la reforma de las tarifas de ferrocarriles, desea que en las nuevas desaparezcán, a ser posible, las desigualdades que existen en algunas regiones.

Nos comunican de Valencia, que la exportación de frutas en la semana que acaba de transcurrir ha sido la siguiente:

2.933 cajas naranja.
44.791 » cebollas.
24.231 quintales pasa.

Los pequeños envíos de naranja hechos en la semana anterior han sido principalmente para Londres, pues de las 2.933 cajas enviadas, 1.951 eran para dicho punto. Nada puede aventurarse respecto de los precios que alcanzan en los mercados extranjeros el dorado fruto, porque los principios de temporada suelen ser siempre anormales.

Como la fruta no se halla aún en su verdadera sazón y color, no tiene el aprecio que debiera, pudiendo decirse que los primeros envíos, si bien se paga a precios regulares, es por la novedad más que por el mérito.

Creemos que en la semana que hemos comenzado la exportación será ya de alguna consideración, por cuanto se notan preparativos importantes para el objeto.

Cotizanse las naranjas: Murcia, de 1,25 a 1,75 pesetas la arroba; Carcagente-Alcira, de 1,25 a 1,50; Castellón-Villarreal, ídem.

La pasa de sol se paga de 12 a 15 pesetas la caja de 10 kilos, según clase; escombros, hasta 40 pesetas los 50 kilos. Tendencia al alza.

El Ministerio de Agricultura, Industria y Comercio ha dispuesto que las Inspecciones Agronómicas comprendan: la del Norte, las provincias de Alava, Avila, Barcelona, Burgos, Coruña, Castellón, Gerona, Guadalajara, Guipúzcoa, Huesca, León, Llerida, Logroño, Lugo, Madrid, Navarra, Orense, Oviedo, Palencia, Pontevedra, Salamanca, Santander, Segovia, Soria, Tarragona, Teruel, Valladolid, Vizcaya, Zamora y Zaragoza; y las del Mediodía, las de Albacete, Alicante, Almería, Badajoz, Baleares, Cáceres, Cádiz, Canarias, Cuenca, Ciudad Real, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Málaga, Murcia, Sevilla, Toledo y Valencia.

Con arreglo a un aviso publicado por la Dirección de Aduanas de Suiza, la tara de 6 por 100 sobre el peso de los vinos, señalada en el Arancel de importación, no se concederá más que en los siguientes casos:

- 1.º Al vino introducido como jugo dulce de las uvas pisadas en estado fresco.
- 2.º Al vino en estado de fermentación.
- 3.º Al vino fermentado con sus heces.

El vino nuevo importado sin las heces, no gozará de la reducción de peso que queda indicada.

Señalemos que por vino nuevo las Aduanas suizas no admiten como tal, es decir, a adeudar 94 kilos en vez de 100, más que los vinos importados en barricas ó vagones cisternas, hasta el 30 de Noviembre.

Son muchos los pueblos de la provincia de Málaga en los cuales se nota bastante la escasez de aceitunas. En otros, la pérdida de la cosecha ha sido total, y esta circunstancia contribuye bastante a agravar la situación de aquellos labradores que poseen extensos olivares y que por esta causa siembran poco trigo.

La Cámara Agrícola de Valencia ha solicitado el apoyo de la Diputación provincial, a fin de que puedan establecerse en los pueblos cabeza de partido campos de experiencias.

La Cámara, por su parte, ha hecho gestiones cerca de los pueblos, y algunos de ellos han ofrecido los terrenos necesarios para dedicarlos a la práctica de experiencias; pero faltan máquinas y semillas y un Director técnico, y para sufragar el gasto que esto ocasiona es para lo que la Cámara no tiene fondos.

Por ello ha recurrido al Gobierno en demanda de las máquinas que en otros puntos no sean necesarias, y para que dé una subvención con que remunerar los servicios del Director técnico, visitó al Presidente de la Diputación y al Vice de la permanente.

Los Sres. Serrano Larrey y Martínez Aloy, Presidente y Vicepresidente respectivamente de la Diputación provincial de Valencia, están dispuestos a hacer cuanto les sea posible para favorecer la implantación de la mejora que se proyecta.

En la conferencia que han celebrado los Ingenieros agrónomos Sres. Padilla y Gayán, el Presidente de la Diputación provincial de Zaragoza y varios Vocales de la misma, se ultimaron algunos detalles referentes a la adquisición de terrenos en donde establecer grandes viveros de vides americanas y adquisición de éstas.

Los labradores de remolacha y los fabricantes de azúcar de Granada han roto por completo sus relaciones.

Debido a ello, los primeros han acordado no sembrar este año dicho tubérculo y constituirse en sociedad anónima para construir una gran fábrica de azúcar, cuyo capital será de cinco millones de pesetas.

El vicepresidente de la Comunidad de labradores de Elche, Sr. Cruz, ha celebrado una conferencia con el Director y Ministro de Agricultura.

El resultado no ha satisfecho al señor Cruz.

Como consecuencia de las arbitrarias medidas que el Gobernador de Alicante tomó con la Comunidad de labradores de Elche, ésta se alzó ante el Ministro de Agricultura hace ya un mes, en tiempo del Sr. Gasset.

Cuando éste iba a resolver el recurso de alzada, se provocó la crisis y el asunto quedó a estudio nuevamente.

Pretende el Sr. Cruz que se levante la suspensión, y el Ministro, considerando necesaria una medida de carácter general que determine bien las facultades de esas Comunidades, se propone mandar el asunto al Consejo de Estado.

Fundándose además en la conveniencia de no mermar el prestigio del Gobernador en estos tiempos de suspensión de garantías, no cree conveniente acceder, por ahora al menos, a la pretensión del vicepresidente de la Comunidad.

Así está hoy este asunto, que tiene como precedentes los sucesos que ya conocen nuestros lectores.

La feria de Almazán se considera como una de las primeras de España, por su importancia en la venta de buen ganado vacuno.

El primer día de transacciones se cargaron 36 vagones en la estación del ferrocarril, con ganado vacuno y mular para Valencia, Jativa y Villacañas; uno para Murcia, seis para Madrid y otro para Vieálvaro.

Los compradores siguen eligiendo reses gordas.

La Cámara de Comercio de Bilbao ha aprobado un proyecto para la celebración de una Exposición hispano-americana en la invicta villa en 1903, al inaugurarse el puerto del Abra, obra hermosa que contribuirá al engrandecimiento de aquella parte de España. El proyecto se debe a la iniciativa del Vicepresidente de la misma Corporación y Presidente del Círculo Minero de Bilbao.

La Cámara bilbaina a seguida nombró una Comisión ponente que ha de proponer a la Sociedad mencionada los medios para realizar tan útil intento.

La prensa bilbaina lo ha acogido con leal aplauso, que ha logrado eco lisonjero en las Repúblicas hispano-americanas, de algunas de las cuales se tiene noticia que secundarán con entusiasmo la iniciativa de la Cámara de Comercio de Bilbao.

En breve se reunirá la Comisión ponente para emitir dictamen.

Por la Dirección general de Aduanas se ha ordenado que en lo sucesivo y hasta que otra cosa se resuelva, no puedan extraerse de las fábricas de azúcar establecidas en la península, sacos de azúcar más que de 57,500 kilogramos de peso bruto, y de 60 kilogramos peso bruto para aquellas que empleen esta última unidad, sin que por ningún concepto una misma fábrica pueda simultáneamente ambas clases de pesos indicados.

Después de Italia y Austria, Francia empieza a tener estaciones de tiro. Las primeras han sido establecidas en Dénicé, cerca de Villefranche (Rhône), en número de más de cincuenta. El Gobierno francés ha concedido una subvención de 2.000 francos y el Consejo departamental 1.500. En Saint-Emi-

lion (Gironde), Macon, Saint-Geogox (Saone-et-Loire), Tournus, etc., se hacen ensayos de este sistema de defensa contra el pedrisco, y la Sociedad Central de Agricultura del Aude, en la sesión de Junio, acordó prestar su apoyo a la constitución de uno ó muchos Sindicatos de agricultura que se asociaren para emplear el cañón contra las nubes tempestuosas.

En España se ha movido la idea, y el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro se dirigió al Gobierno apoyando una solicitud de los agricultores de Villanueva y Geltrú, para que se permitiera la entrada sin derechos de Aduanas a los cañones y demás aparatos que se compren en el extranjero; pero nuestro Gobierno ha accedido solamente a que paguen estos aparatos los mismos derechos que se satisfacen a la importación de cualquiera otra clase de maquinaria agrícola.

Se nos dice, y celebraremos que la noticia no tenga confirmación, que la cosecha de uva de Valdepeñas ha resultado malograda, no recolectando más que la tercera parte de ella por haberse perdido las dos restantes.

Lamentamos esta desgracia para la riqueza vinífera de Valdepeñas.

Las provincias que tienen mayor riqueza rústica son: la de Valencia, 33 millones; Sevilla, 24; Córdoba, 20; Toledo, 18; Zaragoza, 17; Badajoz, 17; Jaén, 16; Coruña, 15; Barcelona, 15; Granada, 15; Alicante, 14; Cáceres, 14; Cádiz, 14; Ciudad Real, 14; y Málaga y Madrid, 13.

En riqueza pecuaria las provincias que tienen más riqueza son: la de Salamanca, 2.800.000 pesetas de renta; Ciudad Real, 2.800.000; Badajoz, 2.600.000; Sevilla, 2.400.000; León, 2.300.000; Toledo, 2.300.000; Cádiz, 2.000.000, teniendo más de un millón Alicante, Avila, Cáceres, Córdoba, Coruña, Cuenca, Guadalajara, Huelva, Huesca, Lugo, Orense, Valladolid, Zamora, y Zaragoza.

En el Fomento del Trabajo Nacional de Barcelona se ha recibido una carta del Presidente del Círculo Mercantil y Agrícola de Motril, en la que se dice que los labradores de aquella vega, como los de Almuñécar, Salobreña, Molvizar y Lobres, que, en junto, representan unas 3.000 hectáreas, dedicadas actualmente al cultivo de la caña de azúcar, se hallan dispuestos a sustituirlo por el del algodón, «siempre que se pague a un precio remunerador y se hagan contratos por cierto número de años».

Se añade en esta carta que durante la guerra de secesión de los Estados Unidos, la vega de Motril surtió en gran parte de dicho textil a Barcelona.

Comunican de Sevilla que en el término de Castillo de las Guardas, los lobos, hostigados por el hambre, acometen en pleno día a los ganados en presencia de los pastores, y los perros, ante el crecido número de aquéllos, se atemorizan.

Anteayer al mediodía acometieron varios lobos a la ganadería de D. Juan Pérez.

Entre los perros de ésta y un lobo se entabló encarnizada lucha, quedando aquél sujeto hasta la llegada del pastor, Vicente Fernández, quien colocándose con gran serenidad frente a la fiera, le despedazó la cabeza de un tremendo hachazo.

En las cercanías de Castillo existe el fundado temor de que se haga imposible durante este invierno el tránsito por los caminos que atraviesan los montes sin ser presa de las fieras.

Los habitantes de los pueblos de Sierra Morena piden a las Autoridades que se organicen batidas para la extinción de las fieras, que se han multiplicado extraordinariamente por el abandono en que han vivido estos últimos años.

La Compañía Trasatlántica de Barcelona ha facilitado al Sindicato de exportadores de vinos una interesante comunicación, recibida del Brasil, en la cual se le participan los incidentes ocurridos en las Aduanas brasileñas con los vinos procedentes de Portugal, adulterados por la presencia del ácido salicílico; vinos que han sido detenidos imponiendo grandes multas a las casas importadoras.

Con este motivo el Sindicato de exportadores de vinos estudia en estos momentos la oportunidad de aprovechar tales circunstancias para favorecer la exportación al Brasil de vinos puros españoles.

A los sordos.—Una señora rica, que ha sido curada de su sordera y de zumbidos de oídos por los Timpanos Artificiales del Instituto Otopático del Doctor Nicholson, ha remitido a este Instituto la suma de 25.000 francos, a fin de que todas las personas sordas que carezcan de recursos para procurarse dichos Timpanos, puedan obtenerlos gratuitamente. Dirigirse al Instituto Nicholson, «Longcott», Gunnersbury, Londres, W. Inglaterra.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 13

París a la vista..... 33 00

Londres a la vista (lib. ester.) ptas. 00 00

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

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

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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra 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.



ALMACENES GENERALES DE STEINEN (SUIZA)

EN LA LINEA DE SAN GOTHARD
Especialidad: Almacenaje de vinos. Venta a la comisión. Ruta la más ventajosa y económica para la Suiza alemana, vía GONES.

Precios de transporte los más reducidos. Tarifas é informes gratis y francos a los que los pidan.

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

- Obras últimamente publicadas:
- El cultivo del tabaco en España, por D. J. M. Priego, Ingeniero agrónomo. Precio, 2 pesetas y 2,50 certificada.
 - La remolacha azucarera. Su cultivo y explotación en España, por el Dr. Llorente, Catedrático de Agricultura. Precio, 3,50 y 4 pesetas.
 - La patata. Su cultivo y explotación en España, por D. Victoriano Odrizola, Director de la Granja experimental de Alava. Precio, 2 y 2,50 pesetas.
 - Cultivo del azafrán en España, por D. E. Morales Arjona, Ingeniero agrónomo. Precio, 1 y 1,30 ptas.
 - El aceite de oliva, por el Dr. Bizarrri; traducción del italiano y extensamente comentada por don Diego Paganet, Catedrático del Instituto Agrícola de Alfonso XII. Precio, 3 y 3,50 pesetas.
 - Plagas del campo: la langosta. Consejos prácticos para combatirla, por Rivas Moreno. Precio, 1 peseta y 1,30 certificada.
 - Los abonos, por el Dr. Llorente, Catedrático de Agricultura. Obra declarada de mérito ó propuesta del Consejo de Instrucción pública, y premiada con medalla de oro de primera clase en la Feria-concurso Agrícola de Barcelona. Precio, 6 pesetas y 6,50 certificada.
 - El ganado lunar, por Moyano. Precio, 3 pesetas.
 - El hortelano moderno, por A. Fernández, Ingeniero agrónomo. Precio, 3 pesetas.
 - El crédito agrícola y el ahorro, por Rivas Moreno. Precio, 2 pesetas y 2,50 certificada.
 - La reforma de las leyes provincial y municipal, por Rivas Moreno. Precio, 1 peseta y 1,50.
 - El ganado vacuno, por Pizarro, Catedrático de Veterinaria de León. Precio, 4 pesetas.
 - Cartilla Agrícola. Precio, 0,50 pesetas.
 - Ganadería, por Columela. Precio, 2 pesetas.
 - Biblioteca clásica del agricultor: Las aves de corral, por Columela. Precio, 1,50 pesetas.
 - Biblioteca clásica del arboricultor.—Volumen I. El cultivo de los árboles frutales, por Abu Zacarías, prólogo de D. Z. Espejo. Precio, 2 pesetas.

Advertencia. Todos los pedidos de libros deben dirigirse a los libreros de Madrid Sres. Fe ó Suárez, pues la Administración de EL PROGRESO AGRICOLA es extraña a los asuntos de la casa editorial.

A LOS VINICULTORES

Ya se venden en todas las librerías la célebre obra del eminente enólogo Ottavio sobre elaboración de vinos tintos y blancos. Este libro notabilísimo está editado con mucho gusto, tiene más de 600 páginas en cuarto y numerosos grabados, y a pesar de todo esto no cuesta más de 8 pesetas ejemplar.

SERRERÍAS MECANICAS Á VAPOR

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

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

VENTA

Se venden dos tinos de roble viejo, nuevos y muy bien contruidos, de 700 cántaras de elaboración. Igualmente nueve cubas, también de roble, siete de cubada 500 cántaras y dos de 140. Para informes dirigirse **BILBAO.—Artealle, núm. 13, tienda**

AZUFRE GRIS

Ensayado y empleado con excelentes resultados. Precio: Pesetas 11 los 100 kilos en estación de Barcelona. Dirigir los pedidos a Hijos de José Eusebio Rochet.—**BILBAO.**

PASA MOSCATEL

Almacenista y cosechero con venta al por mayor en toda clase de envases
Enrique Ramos Rodríguez
MÁLAGA Alameda de Colón, 18

VINOS DEFECTUOSOS

Los vinos que cubren ó pierden su color al aire libre; los vinos turbios, picados, dulces, etc., se corrigen y disponen para la venta. Éxito completo y económico.

TANINO ENÁNTICO

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

13 pesetas kilo para 300 a 400 arrobas
Dirigirse con sello al Representante en España, D. F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid), y en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería.

INSTITUTO ENOLÓGICO DE MADRID

DIRECTOR
Dr. José Muñoz del Castillo
Catedrático de Química de la Universidad
Enfermedades de los vinos.—Vinos embotados, agrios, etc.—Análisis de abonos, tierras, vinos, cervezas, sidras, etc.—Vendimia, bodegas, etc.—Consultas verbales: Martes, Jueves, y Sábados, de 9 a 11.
QUINTANA, 38.—MADRID

ENVASES PARA VINO

ISAAC PÉREZ SANZ
Constructor de cubas, tinos, pipas y barriles de todas clases con maderas del país y del extranjero, a precios sumamente económicos. Se venden pipas usadas de 600 litros de cubada, de roble americano, a precios muy reducidos. Se desea comprar uno ó dos tinos usados de roble, de 400 hectolitros de cubada próximamente. Reparaciones de todas clases.
Calle Herrerías, núm. 42, TUDELA (Navarra)

Sulfato de cobre para viñas

Dispongo de una buena partida recibida directamente de las Minas de Río Tinto en barriles de 250 kilos, que puedo ceder a 88 pesetas los 100 kilos, en partida de 1.000 kilos en adelante, a 85 pesetas. Azufre flor sublimado 1.º a 12 pesetas saco de 46 kilos. Dirigir los pedidos a **Dionisio del Prado.—HARO**

VINOS SUPERIORES DE MESA

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

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

BOMBAS, TINOS, FILTROS PARA VENDER

Dirigirse a la Sra. Viuda de Méric, en PASAJES (Guipúzcoa).

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, filoxera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

Pídanse catálogos especiales

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

4.000.000 ESTACAS LOTS Y RIPARIAS

650.000 BARBADOS LOTS Y RIPARIAS

Se venden para entregar desde Noviembre. Para los pedidos dirigirse al mismo propietario de los viveros, DON JUAN SAUS.—SABADELL (Barcelona).—Faltan representantes.

FUNDICIÓN DE ALAEJOS

JORGE MARTIN É HIJOS

ALAEJOS (VALLADOLID)

PEDIR CATÁLOGOS GRATIS

De las mejores PRENSAS PARA UVA, sistema americano, de doble y triple marcha, con huso de acero insaltable y enganches privilegiados para los zarzos ó jaulas. De TRITURADORAS DE UVA con rodillos diagonales y muelle de acero para dar paso á los cuerpos duros, evitando las pasadas y roturas. De AVENTADORAS (las mejores conocidas) premiadas en cuantas Exposiciones han concurrido. De las mejores NORIAS para riegos, construcción especial de la casa, privilegio por 20 años, varios tamaños, para caballería y á mano. De ARADOS de todos los sistemas, BOMBAS, TRILLOS, GRADAS, RULOS, los especiales BUJES de Alaejos y otros.—Garantías á placer.—No confundirse:

JORGE MARTÍN É HIJOS—ALAEJOS (VALLADOLID)

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

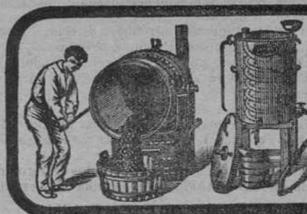
(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

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



NUEVOS ALAMBIQUES para destilación intermitente MIXTA Ó CONTINUA APARATOS DE RECTIFICACION **DEROY FILS AINÉ** Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París

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

TALLERES DE CALDERERÍA - PANADÉS H. NOS - CONSTRUCTORES

SAN PACIANO, 16, BARCELONA

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

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

Aparato especial de nuestro sistema para la destilación de orujos con aprovechamiento de los 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.

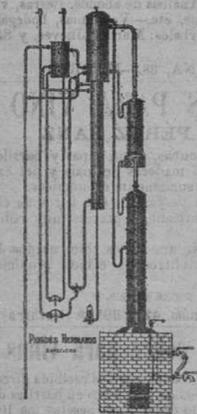
Alambiques especiales para vinos, cognac, anisados, licores, esencias y productos farmacéuticos.

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

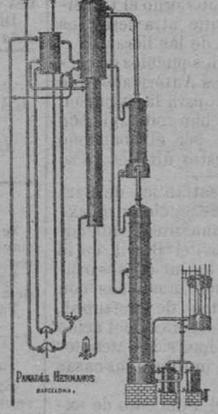
Tubos de cobre de todas resistencias y calibres; instalaciones de los mismos y demás accesorios para conducción de vapor de agua y otros líquidos.

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



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

LEVADURAS PURAS Y ACTIVAS DEL INSTITUTO «LA CLAIRE»

PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS VINOS

FORMICIDA-INSECTICIDA, marca FRANCES

Para los Viñedos, Árboles y Plantas.

A. M. GASCHEN.—BARCELONA

Medalla de Oro, Barcelona, 1898

Primer premio, 1899

VIÑAS AMERICANAS

MARCIAL OMBRAS, PROPIETARIO AGRICULTOR

FIGUERAS (GERONA)

150.000 pies de cinco á diez años, pudiendo producir anualmente 10.000.000 de estacas

2.000.000 DE BARBADOS

No comprar nada sin visitar mis criaderos, que son los más antiguos é importantes de España.

Precios reducidos

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

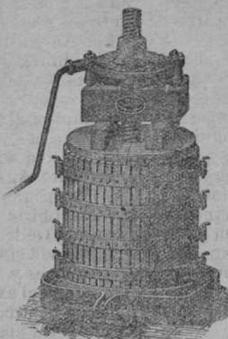
EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

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 un 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. 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 más importantes, el fosfátaje 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 descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

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

FUNDICIÓN DE HIERRO COLADO Y BRONCE

TALLERES DE CONSTRUCCIONES MECANICAS **APOLINAR ARRIETA PAMPLONA**



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

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

Instalación completa de fábricas de chocolate, molinos y panaderías.

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

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

SE ENVIAN CATÁLOGOS PLANOS Y PRESUPUESTOS

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no 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 Albaladejo.

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

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

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

MAQUINARIA

PARA LA MOLIDA 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



ESPIÑO ARTIFICIAL

BARCELONA

FRANCISCO RIVIÈRE

RONDA DE SAN PEDRO, 60

VINOS DE CUZCURRITA

(RIOJA)

BODEGAS DE ZÁITIGUI

Para pedidos y noticias dirigirse á D. Manuel S. de Záitigui, en Cuzcurrita, ó al señor Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle de Ventura de la Vega, núm. 6, Madrid.

Negociante que visita el comercio de vinos alsacianos-lorreneses desea

REPRESENTACIÓN

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

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

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

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

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranajes, 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 molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IE}

BARCELONA (RIOJA)

SUCURSALES EN HUESCA (ARAGON) y HUELVA (ANDALUCIA)

VENTA Y ADQUIRIDA DE PIPAS

VINOS FINOS DE RIOJA

Productos análogos.—Duración de todas las enfermedades de los vinos CLARIFICANTES, ANTIFERMENTOS, REGENERADORES

NUEVOS FILTROS SIN MANGAS PARA TODA CLASE DE LIQUIDOS

Pídanse catálogo de precios y diseño

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildio, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladoporum, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

ÁRBOLES FRUTALES DE TODAS CLASES

los más superiores y nuevos que en España se conocen.

ÁRBOLES MADERABLES, DE PASEO Y DE ADORNO

PLANTAS DE JARDINERÍA

VIDES AMERICANAS

Grandes existencias de Estacas y Barbados 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 reconstrucción con todas las seguridades de éxito, en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid europea se cultiva.

MAGNIFICA COLECCIÓN DE INJERTOS PARA ELABORACIÓN DE VINO de uva de mesa y de embarque, especialmente Oñaves, de absoluta autenticidad. SEMILLAS de todas clases de flores, hortalizas y plantas forrajeras.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO

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