

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.

PERIÓDICO AGRÍCOLA 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 XXIII

Miércoles 18 de Abril de 1900

NÚM. 1946

LOS VINOS EN FRANCIA

Los mercados, así como el tiempo, no mejoran. La expectación es grande en el Mediodía por lo que hace á los peligros que corre la viña. La temperatura sufre casi todos los días oscilaciones tan bruscas, que causa verdaderas inquietudes. En esta región, no obstante lo retrasada que va en general la vegetación, las cepas en su mayoría han sacado ya sus brotes, de los cuales algunos se han quemado.

En cambio, si los negocios y la temperatura no van bien para los viticultores y comerciantes, no falta quien aprovecha el tiempo para empeorar aún más esta no halagüeña situación. Días pasados anunciaron ya las nuevas dificultades con que tropezarán los vinos extranjeros en este país con las leyes que parece van á confeccionarse respecto al ácido sulfuroso y el yeso contenido en los vinos. Nada hay resuelto aún sobre la primera; pero con relación á la segunda, debemos decir que varios Diputados en la sesión del 5 del actual, presentaron á la Cámara una proposición de ley por la que se prohíbe, bajo severas penas, la circulación y el guardar ó retener los vinos que tengan más de 2 gramos de yeso por litro. El citado proyecto fué enviado á la Comisión de agricultura, que lo aprobó por unanimidad.

Es probable, pues, sin que esto sea aún un hecho, que á no tardar la Cámara vote la mencionada ley y volvamos á los tiempos en que no era posible traer aquí vinos que contuvieran más de dos gramos de sulfato de potasa por litro. La Enotécnica, como es natural, no olvidará tan importante cuestión.

En Burdeos la propiedad se lamenta del quietismo que domina y espera en vano semanas y meses para que se activen las operaciones. Para los vinos exóticos la calma es también la nota característica, á pesar de que es la plaza que parece ha colocado mayores cantidades de nuestros vinos de quince días á esta parte. Los precios á que nosotros vendemos allí, franco más ó menos, son los siguientes: Aragón de 14 á 15°, de 350 á 420 francos; Valencias de 12 á 13°, de 265 á 290 francos; Alicante de 13 á 14°, de 300 á 350 francos; Rioja de 12 á 13°, de 285 á 350 francos; Navarra de 14 á 15°, de 350 á 400 francos; blancos de Huelva y la Mancha de 12 á 13°, de 265 á 320 francos. Todos la tonelada de 905 litros.

París, de cuya capital tanto se esperaba en razón de su famosa Exposición, no ofrece tampoco animación alguna en las operaciones sobre vino. Los negocios son lentos y de poca importancia para los indígenas y peores aún para los vinos extranjeros. Para éstos puede decirse que los precios son nominales. Las pocas transacciones que se realizan para los vinos españoles suelen alcanzar los tipos siguientes: Blancos de Huelva, la Mancha y Valencia, de 12 á 14°, de 31 á 36 francos hectolitro; rojos de Aragón y Huesca de 13 á 14°, de 36 á 40 francos; Alicante de 13 á 14°, de 33 á 36 francos; Valencias de 12 á 14°, de 28 á 36 francos; Cataluñas de 12 á 13°, de 33 á 40 francos; Navarra de 14°, de 36 á 40 francos; Riojas de 12 á 13°, de 32 á 38 francos; Mistelas de 12 á 15°, con 9 á 10° licor, de 45 á 60 francos.

Precios de los vinos españoles en Cete:

Alicante primera, 14 á 15°, de 31 á 33 francos hectolitro; ídem segunda, 12 á 13°, de 27 á 29; Benicarló, 12 á 13°, de 23 á 25; Priorato, 14 á 15°, de 30 á 35; Utiel (tipo Aragón), 12°, de 26 á 28; Valencia primera, 13 á 14°, de 28 á 31; ídem segunda, 12°, de 24 á 25; Vinaroz, 12°, de 23 á 24; Moscatel (9 á 10° licor), 15°, de 46 á 52; Mistela blanca (9 á 10° licor), 13 á 15°, de 42 á 50; ídem roja (9 á 10° licor), 13 á 15°, de 44 á 48; Vino blanco seco de Andalucía, 12 á 13°, de 30 á 33; ídem ídem de la Mancha, 12 á 13°, de 28 á 31; ídem ídem de Cataluña, 12°, de 28 á 31; Jerez y Málaga ordinarios y superiores, de 55 á 250.

ANTONIO BLAVIA

Cete 14 de Abril de 1900.

EL PULGÓN DEL MANZANO

Este pulgón, denominado así por hallarse revestido de una especie de

vello blanco, que le distingue en absoluto de todos los demás pulgones, se conoce también con el nombre de pulgón «sanguíneo (schizoneura lanigera)», porque despide de sí, al ser aplastado, un jugo que parece sangre.

Este insecto es procedente de América. Importado á Inglaterra en 1810, se extendió rápidamente casi por todos los países, y es sin duda alguna el enemigo más terrible del manzano, cuya muerte produce irremisiblemente si no se atiende á su remedio inmediato.

Gracias á la estructura de sus órganos, se apodera de la corteza de los troncos, dejando libres las hojas, y la perfora y chupa, y con sus incessantes succiones hace perder su forma á los tejidos leñosos, que acaban por convertirse en exostosis, prominentes.

Su multiplicación es tan extraordinaria, que uno solo de estos pulgones puede llegar á producir millares en el curso de la estación. Al aproximarse el fin del verano, desaparecen los machos después del apareamiento, terminando las hembras la puesta, y á causa de los rigores del frío y de los parásitos, quedan pocos de las generaciones del verano, ocultándose éstos en las ranuras y con frecuencia en el arranque de las raíces, por cuyo motivo es muy conveniente combatirlos en invierno, puesto que entonces se luchará tan sólo con algunos ejemplares y con los huevos puestos durante el otoño. En verano, el número considerable de pulgones que pululan sin cesar, hace indispensable un enérgico tratamiento, que hasta hoy no podía realizarse con éxito sin perjudicar.

Además de los pulgones alados, que enjambran como la filoxera, y arrastrados por el viento llevan sus perjuicios á grandes distancias, vemos que con los injertos y ramas cargados de huevos, puede introducirse el enemigo en propiedades vecinas, y aun en comarcas lejanas, por cuyo motivo deberá combatirse el mal con todo empeño.

Es incontestable el hecho de que no todas las variedades se ven atacadas con la misma fuerza por el insecto, aunque no se precise si la causa de ello estriba en la dureza que presenta la corteza de unas, ó quizá en el sabor acre que ofrece en otras la savia. Se ha dicho que cuando el árbol está infestado, las raíces también lo están, pero esto no está comprobado. Aun cuando ciertos pulgones suelen refugiarse durante el invierno en el cuello de las raíces, no alcanzan á más.

Mr. Ouyray, no queriendo tratar un manzano que se hallaba muy lleno de heridas y nudosidades producidas por el pulgón lanigero, le corrió á nivel del suelo, efectuando en el tronco dos injertos. Estos produjeron dos tallos de 1 metro 50 centímetros de altura, completamente indemnes del pulgón.

Hablemos ya del tratamiento. Todos los insecticidas, aun los de menos fuerza, se han ensayado para combatir el pulgón lanigero: el jabón negro, la nicotina, el lisol, el petróleo, el alcohol amílico; y ocurre preguntar: ¿por qué razón no se logra destruirlo en general, y muchas veces el arboricultor, desesperado, arranca sus manzanos, sacrificando hermosos árboles en plena producción? Porque la mayor parte de estos remedios son cáusticos, y al atacar el pulgón dañan al árbol; y, por otra parte, porque con los procedimientos hasta hoy en uso no se logra destruir el envoltorio de los insectos, y mucho menos los huevos y pulgones refugiados en él, además de que muchos no saben elegir el momento favorable para el ataque de la plaga, ó no perseveran en su empeño de destruirla.

Se ha recomendado al efecto el empleo del aceite ordinario de oliva, del que se usa para la iluminación, adicionándole, por litro, 50 gramos de naftalina derretida en caliente; y no dudamos que por este medio puede producirse la muerte del pulgón por asfixia ó falta de oxígeno, cuyo recurso sirve también en América para atacar el terrible pulgón de San José, puesto que se valen del aceite de ballena ó de pescado para luchar contra toda clase de cochinillas y kermes de los árboles frutales; pero el aceite naftalinado, prescindiendo de que es cáustico y ataca, por lo tanto, los árboles, no puede accionar sobre el insecto, cuando éste se halla protegido por su envoltura; por cuya razón se recomienda, como operación previa de este tratamiento,

el frote en otoño, con un cepillo, de las ramas enfermas y el corte de las nudosidades, para embadurnar con un pincel los troncos y demás partes atacadas, á excepción de las yemas, á fin de no dificultar su desarrollo en primavera; y no siendo suficiente este tratamiento de invierno, puesto que con un solo huevo que se salve reaparece el enemigo, se recomienda un segundo tratamiento en Mayo ó Abril, previo examen cuidadoso de los manzanos, que aparecerán con puntitos blancos, reveladores de la persistencia del mal. Con este procedimiento, pues, se dejan los gérmenes del mal en el árbol ó esparcidos en el suelo, por medio del cepillo.

Para atacar con éxito verdadero este insecto, ha sido preciso hallar una substancia insecticida, y á la vez disolvente, de la materia cerosa envoltiva y protectora del pulgón, inofensiva para el árbol, como lo es el Hidrocarburo; este insecticida disuelve la materia cerosa de que está formado el vello protector del pulgón, y ataca al insecto donde quiera que esté, produciéndole una muerte segura por asfixia, sin ocasionar al árbol ningún daño.

LA RIQUEZA OCULTA

Por el Ministro de Hacienda se ha publicado la siguiente Real orden, dando las siguientes reglas para unificar el procedimiento en los expedientes de ocultación y defraudación de la riqueza:

Primera. Que durante el plazo de los tres meses otorgado por el art. 15 de la referida ley, continúe la acción investigadora descubriendo riqueza oculta, comprobando alturas, bajas y fallidos, y contribuyendo á vulgarizar el conocimiento de los beneficios que la ley otorga, pero quedando en suspenso hasta la terminación del referido plazo de tres meses la aplicación de las responsabilidades reglamentarias de los ocultadores ó defraudadores, las cuales sólo serán exigibles en el caso en que el contribuyente no haya legalizado su situación con la Hacienda en el plazo concedido por la ley.

Segunda. Los expedientes pendientes del fallo de las Juntas administrativas, de las Direcciones y del Tribunal gubernativo de este Ministerio, continuarán en tramitación normal, pero sus fallos no serán ejecutivos hasta que, terminado el referido plazo de tres meses, el interesado no se hubiere acogido á los beneficios de la ley, ni hubiere legalizado su situación.

Tercera. Toda solicitud accogiéndose á los referidos beneficios será desde luego tramitada y resuelta en la forma dispuesta por el mencionado art. 15 de la ley, y si hubiere expediente pendiente de resolución de las Direcciones generales ó del Tribunal gubernativo, se reclamará éste al Centro donde se halle, dándose por terminado y concluso, liquidándose las cantidades exigibles, que deberán hacerse efectivas en el plazo de tres días, y abonándose inmediatamente la parte que corresponda á los denunciadores privados, arrendatarios de los tributos ó investigadores.

Cuarta. Cuando para la tramitación de las alzadas hubiere hecho el contribuyente, á quien ahora se otorgan los beneficios de la ley, el previo pago de la cantidad liquidada en concepto de penalidad, se le devolverá la parte procedente, justificándose el mandamiento de pago que para la devolución se expida con el expediente en que recaiga el acuerdo otorgando al interesado aquellos beneficios.

MOSTOS ESTERILIZADOS y levaduras puras

Los procedimientos de vinificación atraviesan por una verdadera crisis científica, que, sin duda, nos conducirá á modificar más ó menos profundamente nuestros antiguos sistemas para adoptar otros que tengan mayores ventajas.

Los ensayos que se llevan á cabo en todas partes, despiertan un vivo interés entre los productores, y hay sobradas razones para que ese interés exista.

Todos sabemos que la fermentación del mosto es un fenómeno espontáneo, pues la uva trae consigo á la cuba

todos los elementos necesarios. Pero es precisamente porque constituye un fenómeno espontáneo, que no somos dueños de conducirle como sería debido, y debemos limitar nuestra acción á favorecerlo en lo posible, ya que no tenemos á nuestra disposición las verdaderas causas de las reacciones que se verifican en los mostos para su transformación en vino.

Si bien es cierto que la inteligencia del vinicultor tiene una influencia considerable sobre la calidad del producto, la causa primordial de la fermentación, es decir, la levadura que se introduce en sus cubas, escapa siempre á su acción, sin que pueda cambiar su naturaleza, limitar su cantidad, ó elegir el estado de desarrollo en que se encuentra.

Cualesquiera que sean los progresos que hagamos en materia de vinificación, siempre nos faltará lo principal, si no nos es posible actuar directamente sobre la levadura, y si no somos dueños de introducirla en los mostos en la calidad ó cantidad que juzguemos oportunas.

En Francia, especialmente, se han iniciado un gran número de experimentos prácticos para resolver el problema de la introducción y desarrollo de levaduras puras, preparadas de antemano en los mostos.

La primera condición que deben llenar los mostos, es no contener levadura natural, para dejar toda libertad de acción á las artificiales, si así pueden llamarse. Es necesario esterilizar estos mostos.

Se sabe que las levaduras son muy sensibles al calor, puesto que una temperatura de 45 grados ya basta para aniquilarlas casi por completo.

Los aparatos que permiten la esterilización de grandes cantidades de mosto, son ya muy numerosos. Todos están basados en la circulación del líquido por una caldera; circulación que se regula por la velocidad de la corriente líquida para que la temperatura llegue á unos 55 ó 60 grados. Basta, en efecto, que esta temperatura actúe durante algunos minutos sobre los mostos, para conseguir la muerte de todos los fermentos. Después de esta operación los mostos ya no pueden fermentar de por sí, y es necesario agregarles levadura para conseguir esta fermentación. Junto con la levadura se ha dado muerte, al mismo tiempo, á muchos gérmenes ajenos, y á principios de enfermedades que hubieran podido aparecer más tarde en el vino hecho.

Se ve, pues, que esta operación de esterilización de los mostos es doblemente provechosa; deja toda libertad al vinicultor para elegir la clase de levadura que quiere introducir en sus cubas, en el estado más conveniente, y además aleja muchas probabilidades de enfermedades consecutivas á la fermentación.

Los primeros ensayos que se practicaron en regular escala, dieron, como es natural, malos resultados; los mostos salían de los aparatos de calefacción con gusto á cocido, gusto que subsistía en los vinos hechos. En la actualidad, este inconveniente ha desaparecido, debido al perfeccionamiento de los aparatos, y puede decirse que la esterilización de los mostos es una operación tan sencilla, que apenas aumenta el trabajo de la bodega en tiempo de la vendimia.

En cuanto á los aparatos de esterilización, son muy semejantes á los que se han empleado, desde hace muchísimo tiempo, en la pasteurización de los vinos; la única diferencia reside en su mayor capacidad, unida á la mayor facilidad de regulación de la temperatura.

Es claro que la calefacción de los mostos debe ser seguida de un enfriamiento proporcional, para que el medio quede en condiciones de ser sembrado con levadura pura.

Todas estas operaciones, que á primera vista parecen bastante complicadas, no lo son en realidad. Basta organizar el trabajo y la bodega, para que todas puedan hacerse á su tiempo y con orden.

Una vez esterilizado el mosto, es necesario agregarle levadura, sin la cual no puede entrar en fermentación. En todas partes se encuentran ahora laboratorios que se dedican al cultivo de las levaduras de vino en gran escala. Estas levaduras puras son además seleccionadas, es decir, constan de fermentos de clases determinadas, como

son: Bourgogne, Medoc, Champagne, vinos del Rhin, etc., etc.

La experiencia ha demostrado que si la levadura no hace el vino por entero, por lo menos tiene una influencia marcada sobre el resultado final, y que los mostos sembrados con levaduras de un punto determinado, producen un vino que goza de algunas de las propiedades de los vinos de este punto. La posibilidad de la elección de la levadura constituye, pues, un medio importante de mejoramiento de productos.

Como lo decíamos al principio, todas estas transformaciones que tienden á producirse en la elaboración de los vinos han entrado ya en la práctica; tan es así, que la *Station Oenologique du Département du Gard* (Francia), el 22 de Diciembre próximo pasado citó á los vinicultores y comerciantes en vinos, para la degustación de los vinos obtenidos por medio del nuevo procedimiento. Estos vinos han sido declarados excelentes, y algunos de ellos absolutamente notables. Los vinos blancos son los que más han llamado la atención general, y se les ha encontrado muy superiores á los vinos testigos elaborados con la misma uva, pero con fermentación espontánea.

Siendo las cantidades elaboradas de 50 á 100 hectolitros, se puede decir que los resultados son realmente definitivos, bajo el punto de vista práctico.

Es seguro que los vinicultores, que hasta hoy sólo han podido elaborar vinos de mediana calidad, encontrarán en este procedimiento un medio eficaz de obtener precios de venta más remuneradores, debido al mejoramiento de la calidad de su producto y de las condiciones de conservación.

J. FROMMEL.

SOCIEDADES COOPERATIVAS

A pesar de la desconfianza que hace bien poco tiempo inspiraba en Italia el espíritu de asociación, van multiplicándose en esta nación las Sociedades cooperativas para el establecimiento de lecherías. Tres de éstas cooperativas se han creado en Lomellina (Gravellona, Robbio y Candia), una en Casalpuisterlengo, y trátase de establecer otra en Santa Cristina, gracias á la iniciativa del Sr. Fracchia, profesor ambulante de Agricultura en dicha región.

Además de la explotación racional de la leche, crema y demás productos de las lecherías, esta última Sociedad podrá proponerse alguno de los objetos siguientes:

1.º Establecer almacenes para la preparación del queso, con destino á los asociados.

2.º Unión con otras Sociedades que tengan un objeto análogo, y aun con particulares, para el comercio de los productos de la Sociedad.

3.º Adquisición por cuenta propia ó de un tercero de artefactos, maquinaria y aun de productos destinados á la industria de fabricación del queso para distribuir entre los asociados.

4.º Promover y favorecer las experiencias relativas á estas industrias.

5.º Facilitar las operaciones de crédito á los asociados y tratar de crear almacenes generales.

6.º Estudiar y promover todos aquellos procedimientos económicos y administrativos que puedan reclamar el interés de la industria, del ganado, etcétera.

En estas Asociaciones existirán socios capitalistas y socios productores. Estos últimos se consideran como tales cuando, por lo menos, tengan una acción, que corresponda á cada cinco vacas de su propiedad, con la obligación de consignar para la lechería toda la leche que aquéllas produzcan, ó la crema correspondiente. El precio de este último producto, y el de la leche, se establecerá con relación al rendimiento en mantequilla; disposición excelente, que premia al socio laborioso y castiga al negligente ó incapaz de nutrir mejor á sus vacas, haciéndolas producir buena leche.

El reparto de las utilidades se hará: destinado $\frac{1}{10}$ al fondo de reserva, y el resto, deducido el dividendo de 4 liras (por acción de 100 liras), será repartido en la forma siguiente: 65 por 100 á los portadores de leche y crema, 10 por 100 á las acciones, hasta hacerlas producir al máximo un interés de un 5 por 100, y el 5 por 100 restan-

te se destina al pago de empleados y operarios.

Como se ve, preocupan los pensadores italianos de estas importantes cuestiones sociales y económicas, que convendría estudiar en España.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

DE ANDALUCIA

Huésca (Granada) 15.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, a 14,25 la fanega; candeal, a 12,25; centeno, a 7,75; cebada, a 6,50; panizo, a 6,75; cañamón, a 12,50; habichuelas finas, a 16,50; harina fuerte 1.ª, a 4,75 los 11,50 kilos; idem id. 2.ª, a 4,50; candeal 1.ª, a 4,75; idem 2.ª, a 4,50; cañamo, a 11,50; colas, a 4,50; esparto largo, a 1,50; idem de embarque, a 0,63; alquitran vegetal, a 2; vino tinto 1.ª, a 2,50 los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 a 35; idem secos, de 18 a 35.

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

Ubeda (Jaén) 16.—Regulares los sembrados y bueno el arbolado. Precios: Aceite, a 39 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, a 30; vino, a 14 los 16,08 litros; trigo, a 55 reales la fanega de 55,50 litros; cebada, a 35; garbanzos, a 60 reales la fanega de 69,37 litros; anís, a 80.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Angel Fernández y Fernández.*

DE ARAGON

Villanueva de Sigüenza (Huesca) 13.—La persistencia de los fríos tardíos y fuertes y heladores vientos, han destruido toda la cosecha de cereales. También se malogra la producción de todos los árboles frutales. Los olivos finos se han helado por completo.

Los granos, sostenidas unas clases y en alza otras. He aquí la cotización: Trigo de primera, a 41 y 42 pesetas cahiz; cebada, a 24 y 25; avena, a 19 y 20; maíz, a 27 y 28, habiendo pocas existencias y los que las poseen se retraen de vender. Si el maíz no se trae de otros países, ni siquiera se podrán alimentar los animales.—*B. A.*

Borja (Zaragoza) 12.—El tiempo viene siendo fatal; en este mes hemos sentido fríos más intensos que en el centro del invierno. Malos los sembrados tardíos.

Precios: Trigo de huerta, a 36 pesetas cahiz; idem de monte, a 40; aceite, a 13,60 pesetas arroba; vino, de 15 a 17 pesetas alquerez de 119 litros.—*Un Subscriptor.*

Calaceite (Teruel) 15.—Mi habitual costumbre de ver siempre las cosas por el lado mejor, y apenas quejarme, motiva el que rara vez lo haga, y sólo cuando veo difícil remedio al mal.

Hace mes y medio que venimos atravesando un tiempo malísimo por todos conceptos, siendo muchos los días en que al amanecer acusaba el termómetro algunos grados bajo 0, mientras que la persistente sequía y constantes huracanados vientos han destruido nuestras fundadas ilusiones y esperanza de cosechas en el año actual; pues la de cereales, hecha la siembra en las mejores condiciones, ha perdido ya el hermoso aspecto que venía presentando, y pronto desaparecerá por completo si muy en breve no vienen a salvarla las benéficas lluvias, y aun con éstas quedaría de todos modos muy reducida.

En cuanto a la de vinos y aceites, como quiera que la sequía hasta ahora ha profundizado poco en el subsuelo, siguen resistiendo bien los olivos que no han sufrido por efecto de los hielos, que al parecer no han causado en esta olivarera zona los daños que fundadamente se temían; pero que precisa pronta y abundante lluvia, si el arbolado ha de renovar con la robusta vegetación precursora de la muestra de fruto para la próxima cosecha, que no habrá que esperar en caso contrario. Respecto de la vid, apenas ha principiado a germinar, por lo que suponemos no la han afectado las heladas, y le es necesaria también la lluvia para su buena vegetación.

¡Oh, sueño dorado del pantano sobre el Matarranya! ¿De qué nos sirven tantos millones de metros cúbicos que del más precioso líquido encauza dicho río en el Ebro, si con su suicida impasibilidad vemos morir de sed nuestros árboles, nuestros arbustos y sembrados, mientras que con sus frecuentes desbordamientos, que justamente merecemos, viene la devastación de las mejores fincas de sus riberas?

Es tanto más sensible, cuando tenemos el convencimiento de que nuestro rico suelo tendría bastante con dos ó tres riegos anuales para salvar todas las cosechas principales de la zona regable, y aun con menos para la del aceite, que es la base de vida de todo este país, donde, no obstante, se cosechan producciones de casi todas las regiones de cultivo.

La persistencia de los hielos ha destruido en absoluto la cosecha de almendras, así como toda clase de frutas tempranas y no poco de las tardías, a la vez que ha motivado un extraordinario retraso en el cultivo de la huerta a fin de evitar segura muerte a las plantas que fueran naciendo.

Por igual causa y no menos por la sequía, nuestra ganadería sufre una gran carencia de pastos y es de temer para la misma un serio conflicto.

Como ya esperaba, nuestros *padres graves* y nuestros *padres populares* (que de todo menos de esto tienen), han terminado sus tareas casi sin principiárselas y, en especial, sin acordarse de discutir y aprobar el nuevo proyecto de ley referente a nuestro antediluviano ferrocarril de Alcañiz a San Carlos. Y hasta otra, que harán lo mismo ó peor. ¡Qué poco se han olvidado de aprobar aumento de contribuciones! Pero ya se ve; esto afecta más directamente al estómago, que, al fin, es un órgano importante.

En nuestro mercado rige la siguiente cotización: Trigo, de 4,75 a 5 pesetas doble decalitro; cebada, de 3 a 3,25; avena, a 2,25; judías superiores, de 6,75 a 7; vino (14 a 15), de 1,25 a 1,50 decalitro; aceite fino, a 15,50; común, a 10; pareja de oveja y cordero, de 30 a 31 uno; carnes de carnero y macho cabrío, a 1,80 y 1,50 kilo respectivamente.—*P. V. P.*

DE CASTILLA LA NUEVA

Estación de Algodor (Toledo) 15.—Tengo pereza para escribir a usted, porque casi siempre que lo verifico es para dar cuenta de tristezas y ayos de estos desdichados labradores. Por lo general en esta provincia, ha habido lluvias abundantes en la parte de Navahermosa, corriéndose por la Sierra hasta el Puente y Talavera, y las necesarias en Torrijos y Escalona. En todas estas zonas existen buenas siembras y muchos pastos.

No sucede lo propio en esta zona de la Sagra, donde apenas los trigos han nacido por falta de lluvias.

No hubo otoñada ni invierno; inicióse la primavera con fuertes y persistentes heladas, a las que siguieron vientos fríos y huracanados; ahora calores fuertes y solanos tan impropios de la estación, que agosta y seca los raquíuticos y menguados sembrados que existen. Si esto continúa pocos días y no llueve abundantemente y muy en breve, YA HEMOS SEGADO.

Vendiéronse los corderos. Las ganaderías lanaras *enjuetas*; la mayor parte no ordeñan porque materialmente no tienen que comer. La situación de toda clase de ganadería es por extremo aflictiva; todavía están *á piensos*.

Las siembras de remolacha en esta ribera se hacen perezosamente. Estos años pasados había casi la totalidad de las plantaciones bien nacidas, y en el presente no hay barbechera, está *cruda la tierra* (como dicen por aquí), entronada, sin meteorizarse, y no tienen otro recurso los agricultores que regar los barbechos; como el agua la necesitan para los frutos de cereales, hasta que no se asegure esta cosecha no pueden hacer nada.

Los patatares tempranos se helaron como los habares; los algarrobales, la mayor parte *pardeando*, sin flor, y siguiendo el solano estarán secos sin fruto.

Los frutales han venido muy retrasados; ahora están llenos de flor; me temo también que el solano *las arrastre y no haya cuaja*; heláronse también los albaricoques, así que si oye pregonar en Madrid «albaricoques de Toledo», no lo crea; difícilmente puedan probarlos *los dueños de los cigarrales*, como aquí se llaman donde están esas plantaciones.

Tenemos escasas esperanzas con las muestras de la oliva; están sin hoja y parda.

Paralizado el mercado de trigo; cotizase lo poco que se vende, de 50 a 52 reales. Muy buscada en cambio la cebada y pocas existencias; se han hecho algunas pequeñas partidas, de 9 a 10 pesetas fanega; avena, a 7,50; cordero, de 25 a 27 céntimos libra; queso, de 16 a 18 pesetas arroba; vinos, muy firmes, con tendencia al alza, de 3,75 a 4,25 pesetas arroba, y los aceites, a 11 pesetas.—*F. D.*

DE CASTILLA LA VIEJA

Medina del Campo (Valladolid) 15.—Al mercado de hoy han entrado 1.000 fanegas de trigo, 100 de centeno, 300 de cebada y 150 de algarrobos; cotizándose respectivamente de 46,50 a 46,75, 37,50, 34,50 a 35 y 37,50 reales.

De patatas se presentaron 800 arrobas, detallándose a 8 reales, y de garbanzos para sembrar 500 fanegas, que se pagaron de 90 a 130 reales.

Las harinas a 18, 17 y 14 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases.

Sostenido el mercado y tiempo de calor.—*T. M. R.*

Villada (Palencia) 12.—Al mercado de ayer entraron 200 fanegas de trigo, que se pagaron a 44,50 reales las 92 libras; 16 de centeno, de 32 a 33 la fanega; 40 de cebada, de 28 a 29; 20 de avena, de 20 a 21; 50 de garbanzos, de 84 a 120; 90 de alubias, de 66 a 84, 20 de muelas, de 36 a 37; 40 de lentejas, de 45 a 46, y 30 de yeros, de 37 a 38.

De varias fábricas: Harina de primera, de 17 a 17,50 reales arroba; de segunda, de 16,50 a 17; de tercera, de 14 a 14,50; harinilla, de 10 a 11; cabezuela, de 7,75 a 8,25; salvadillo, de 7,50 a 7,75.

De patatas entraron 80 arrobas, que se pagaron a 4 reales arroba.

El tiempo bueno.

Se han hecho ofertas de trigo por labradores a 45 reales las 92 libras, que no han cedido a 44,50 a que se han pagado.—*El Corresponsal.*

Avila 16.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 46 a 47 reales fanega; centeno, a 32; algarrobos, a 34.

Harinas: primera extra, sistema cilindro, a 17,50 reales arroba; idem primera S. de Piedra, a 17; idem primera P., a 16; idem segunda P., a 14.—*El Corresponsal.*

Astudillo (Palencia) 15.—El tiempo ha mejorado de una manera extraordinaria, sintiéndose el efecto del calor, como si estuviéramos en principios de verano, por haber venido tan de repente.

El mercado de hoy poco concurrido, y las entradas al mismo han sido muy cortas.

La situación del mercado de hoy ha sido la siguiente:

Entraron 44 fanegas de trigo, que se vendieron a 44 reales las 92 libras; centeno, a 39,50 la fanega; cebada, a 30; avena, a 20; garbanzos, a 118; alubias, a 70.

Harina de primera, a 18 reales arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 16; patatas, a 6; vino tinto, a 14 cántaro.—*C.*

Osorno (Palencia) 15.—Tiempo bueno y de calor.

Debido a las festividades de esta semana, no ha habido entradas en los días anteriores.

Sostenidos los precios.

Entraron 250 fanegas de trigo, que se pagaron a 44 y 44,50 reales una; centeno, a 28; cebada, a 30; avena, a 18; yeros, a 40.—*C.*

Torrelavega (Santander) 15.—El mercado bastante animado y los precios los siguientes:

Maíz, de 44 a 45 reales fanega; alubias, a 68.

Patatas amarillas, a 6 arroba; comunes, a 5,50; tocino, de 60 a 70.—*El Corresponsal.*

Briviesca (Burgos) 12.—Desde ayer calienta bien el sol. Parece estamos en verano, después de los fuertes fríos que hemos sufrido. Quiera Dios no vuelva el mal tiempo.

Situación del mercado de ayer: Entraron 471 fanegas de trigo, que se pagaron a 45,50 y 46 reales las 94 libras; 56 de trigo alaga, de 52 a 53; 23 de centeno, de 35 a 36; cebada, a 33; de este cereal no ha habido entradas; habas, de 38 a 40; muelas, a 41; yeros, a 50.

Harina de primera, a 21 arroba; de segunda, a 20; de tercera, a 19; harinilla, a 9; cabezuela, a 8; salvadillo, a 7; patatas, de 4,50 a 5.

En el mercado lanar entraron 47 corderos, que se vendieron a 26 y 28 reales uno.

Piel de cordero, a 6 una.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 15.—Han entrado 100 fanegas de trigo, que se pagaron a 45 reales las 94 libras. Hay ofertas de trigo a 45,25, pero sólo pagan a 45.

Se han vendido 2.000 fanegas a 45. Floja la tendencia del mercado y buenos los campos y el tiempo.—*El Corresponsal.*

Valladolid 16.—Hoy han entrado en los Almacenes Generales de Castilla 200 fanegas de trigo, que se cotizaron a 46,50 reales las 94 libras (26,88 pesetas los 100 kilos, ó 21,22 hectolitro), y 100 de centeno, que se pagaron a 37 reales fanega; y en los del Canal entraron 400 de trigo, que se pagaron a 46,50 reales las 94 libras (26,88 pesetas los 100 kilos ó 21,22 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 36; garbanzos, de 80 a 90; habas, a 46; avena, a 22; algarrobos, a 35; patatas, a 1,65 pesetas arroba; harina extra, a 18,50 reales la arroba, con saco y sobre vagón en esta estación; idem de primera, a 17; idem de todo pan, a 16,50; idem de segunda, a 15,25; idem de tercera, a 14,25; idem terciñilla, a 10.—*El Corresponsal.*

La Seca (Valladolid) 15.—Han salido 70 fanegas de trigo, que se pagaron a 47 reales una; de cebada entraron 100, de 35 a 37; 60 de algarrobos, a 38; 70 de garbanzos para sembrar, de 100 a 115.

Se han vendido 3.500 cántaras de vino blanco, a 14,50 reales una; y 200 de tinto, a 13,25.

Tiempo seco.—*C.*

Santander 15.—Harinas: Rige aquí invariable para lo poco que se hace en harinas el precio de 18 reales arroba por las austro-húngaras y 17,25 por las de piedra, de buenas marcas. Se embarcaron para la Península 5.447 sacos.

Centeno.—Nada nuevo podemos decir de este grano, completamente abandonado hace mucho tiempo de la contratación en la localidad.

Cebada.—De todas partes avisan que las existencias van reduciéndose, no siendo probable que los precios cedan por ahora.

Se vende aquí este grano a 22 pesetas el saco de 80 kilos.

Maíz.—Siguen siendo favorables las condiciones de este artículo, que se de-

talla en almacén de 22,50 a 23 pesetas el saco de 100 kilos, incluso envases.—*El Corresponsal.*

Roa (Burgos) 14.—El tiempo ha mejorado notablemente, pues hace seis días tenemos una temperatura agradable, así que los campos mejoran del retroceso que les ocasionaron los fuertes hielos del mes de Marzo y aun algunos en el presente.

Precios: Trigo, a 46 reales fanega; centeno, a 38; cebada, a 35; algarrobos, a 32; avena, a 24; garbanzos regulares, a 90; idem medianos, a 63; alubias, a 50; yeros, a 34; habas, a 33.

Harina de primera, a 18 reales arroba; de segunda, a 16, y de tercera, a 14; patatas; a 5 reales arroba; vino tinto, a 15 cántara.—*El Corresponsal.*

DE CATALUÑA

Villafranca del Panadés (Barcelona) 15.—Espiritus: De 35°, de 430 a 440 pesetas; idem de orujo, de 365 a 370 los 516 litros.

Alcohol.—Rectificado, de 100 a 106 pesetas los 100 litros, sin casco.

Tártaros.—A 0,70 pesetas por grado de crómor y a 0,35 por grado de tartrato de cal y quintal catalán.

Algarrobos.—De 14,50 a 15,50 pesetas los 100 kilos.

Ajos.—De 1.ª clase, de 15 a 19 pesetas; idem 2.ª, de 8 a 11 la docena de ristras.

Vinos.—Tintos, a 16 pesetas; rosado, de 19 a 20; blanco, de 19 a 20; para destilación, de 9 a 12 por carga de 121 litros.—*El Corresponsal.*

Barcelona 16.—El mercado de alcoholes en esta plaza acusa muy favorable reacción para los tenedores. Los de caña son demandados y han mejorado de precio, cotizándose los de 20°, de 105 a 107 duros pipa; idem de 28°, de 125 a 135; idem los elaborados en esta plaza, a 115.

Los de vino y los industriales, cotizáanse en alza por haberse aplazado en el Congreso y para mejor ocasión, el proyecto de ley sobre tributación del alcohol. Las operaciones fueron regularmente activas durante la semana, quedando al cierre bastante firmes los precios de cotización.

Cotizáanse: Residuos, de 69 a 70; orujos, de 71 a 72; destilados de 35°, de 86 a 87; rectificadas de 40°, clase selecta, de 104 a 106 duros; extrafinos, de 100 a 102, según clase, todo los 500 litros, sin casco.

El alcohol sin rectificar de 39° de fuerza, ó sean de 94 a 95 centesimales, también logró buena demanda durante la semana, quedando al cierre firme el precio cotizado por los vendedores, y que es de 91 a 93 duros los 500 litros.—*El Corresponsal.*

Tortosa (Tarragona) 15.—Precios: Aceites: del país, a 14 pesetas el cántaro de 15 kilos; idem de segunda, a 13; idem del Bajo Aragón, clase extra, a 20; idem de segunda, a 18; idem de Borjas, a 18.

Arroz en cáscara, a 9,25 pesetas quintal; número 3, 100 kilos, a 36; número 4, a 37,50; número 5, a 40; y número 9 florete, a 50.

Algarrobos, a 5 pesetas quintal de 41,60 kilos; harina extra, a 19; redona, a 18; tercera, a 15; y cuarta, a 12 los 60 kilos.—*El Corresponsal.*

Mayals (Lérida) 13.—Los sembrados presentan muy mal aspecto, a causa de los continuos vientos, secos y fríos, que también han perjudicado en gran manera los almendros y olivos. Este año se ha empezado en este pueblo la plantación de vides americanas.

Precios: Trigo, a 16,50 pesetas cuartera de 73,36 litros; cebada, a 9,50; y aceite, a 10,50 arroba.—*A. M.*

Montblanch (Tarragona) 14.—Precios corrientes:

Anisados.—A 62 duros pipa de 19,50° y a 52 de 17,50°.

Espiritus de orujo.—A 70 duros los 516 litros y 35°; refinados, a 12 los 121,60 y 24,50°, sin casco.

Espiritus de vino.—A 80 duros los 516 litros y 35°; refinados, a 13,50 los 121,60 y 24,50°, sin casco.

Holandas.—De vino, a 12 duros los 121,60 litros y 19,50°.—*El Corresponsal.*

Reus (Tarragona) 15.—Vinos blancos.—Nuevos de Tarragona y Valls, vírgenes, de 15 a 17 pesetas por carga de 121,60 litros; Montblanch, de 14 a 15, según grado.

Vinos tintos.—Se cotizan los nuevos de los distritos de Tarragona y Valls, de 16 a 18 pesetas la carga de 121,60 litros; según clase; de nuestro término, de 5 a 5,50 reales el grado; los llamados de Pie de montaña, de 20 a 22 carga; de la Conca de Barberá, de 14 a 16. Calma en operaciones.

Espiritus.—Destilado de vino, a 86 duros los 68 cortés, 35°, sin casco; refinados de 24,50°, a 14 duros la carga; selecto de 39,40°, a 100 duros, según marcas, los 500 litros, sin casco; valencianos, a 94; aragoneses, a 93.

Almendras.—Mollar en cáscara, de 55 a 60 pesetas saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, a 23 duros quintal de 41,600 kilos; largueta, a 22,50; común, a 22.

Avellanas.—Cotizamos con alza: Cochecho, a 47,50 pesetas saco de 58,400 kilogramos; cribada, a 50; negreta escogida 1.ª, a 46; grano 1.ª, a 72, y 2.ª, a 70 pesetas quintal de 41,600 kilos.—*El Corresponsal.*

DE LEON

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 14.—Situación del mercado último: Entraron 300 fanegas de trigo, que se pagaron de 45,50 a 46 reales una; 40 de centeno, de 35 a 36; 400 de cebada, de 35 a 38; 300 de algarrobos, de 38 a 39; avena, a 26; garbanzos finos, de 46 a 47 en onza, a 150 reales; idem de 49 a 50, a 140; idem de 52 a 53, a 125; idem de 57 a 58, a 110; idem duros, de 44 a 45 en onza, a 120; idem de 46 a 48, a 110; idem de 49 a 50, a 100.

Harina de primera, a 17 reales arroba; idem de segunda, a 16, idem de tercera, a 14; harinilla, a 10; cabezuela, a 8; salvadillo, a 7,50; patatas, a 6; vino tinto y blanco, a 16 reales cántaro.—*El Corresponsal.*

Mansilla de las Mulas (León) 14.—Poco concurrido el mercado último.

La cebada temprana y el centeno son muy solicitados, y tanto de uno como de otro, se presenta poco a la venta. El tiempo sigue de hielos y fuertes vientos, con los cuales los sembrados se retrasan bastante. A causa de las nieves que estos días ha caído en las montañas, los ríos vienen bastante crecidos y algunos de los molinos no pueden moler por tanta agua.

Trigo, de 44 a 44,50 reales fanega; centeno, de 36 a 37; cebada, de 30 a 31; avena, de 24 a 27; garbanzos, de 90 a 110; habas, de 62 a 70; patatas, de 4,50 a 5 reales arroba; cerdos al destete, de 70 a 90 reales uno.—*El Corresponsal.*

Pozoantiguo (Zamora) 15.—El temporal ha tenido un cambio rápido de calor excesivo, pues ya llevamos unos días completamente primaverales.

Los trabajos agrícolas se están haciendo en buenas condiciones.

Entraron en el mercado 75 fanegas de trigo, que se pagaron a 44,50 reales una; 18 de centeno, a 35; 46 de cebada, a 34; 18 de algarrobos, a 32, y 40 de garbanzos, de 90 a 110.

De vino tinto entraron 200 cántaras, que se vendieron a 13 reales una.—*El Corresponsal.*

Ciudad Rodrigo (Salamanca) 15.—Los precios que han regido en el mercado celebrado en el día de la fecha, son los siguientes:

Trigo candeal, de 44 a 45 reales fanega; barbilla, de 42 a 43; cebada, a 37; centeno, a 38.—*El Corresponsal.*

Toro (Zamora) 16.—Desde hace ocho días el aspecto de los árboles frutales es encantador; la muestra de fruta es grande. Los sembrados de cereales mejoran extraordinariamente, y si llueve a fines de mes la cosecha puede ser abundantísima.

Signe animada la extracción de vinos a los precios de 14 y 14,50 reales el cántaro de 16,50 litros.

El trigo, de 45 a 45,50 reales las 94 libras; cebada, de 33 a 34 fanega; centeno, de 36 a 37; algarrobos, de 40 a 41; garbanzos para sembrar, de 100 a 110; inferiores, a 70, 80 y 90; finos, cocheros, de 125 a 130; almendra montada, de 112 a 115 arroba.—*A. G. é H.*

DE MURCIA

Murcia 13.—El mercado de ayer se celebró con mucha animación y tiempo hermoso. Vea usted los precios que rigieron:

Pimiento clase extra sin aceite, de 43 a 44 reales; clase segunda idem, de 38 a 40; cáscara fina de primera, de 44 a 48; cáscara fina de segunda, de 42 a 44; flor primera, a 35 y 36; flor segunda, a 33 y 34; corriente, de 24 a 30; escombrós, de 17 a 22.

Trigo, de 60 a 64 reales fanega; maíz del país y forastero, a 35 y 38; cebada del país, a 35; avena, a 22.

Cerros cebados, de 52 a 60 reales arro

cioso para la agricultura.—El Corresponsal.

Torrejilla de Cameros (Logroño) 15.—Los campos muy mal por efecto de las excesivas humedades de tan largo invierno, que han dejado las tierras apelmazadas y arrastrado el azo al subsuelo.

Precios del último mercado: Trigo, á 44 reales fanega; cebada, á 40; avena, á 30; yeros, á 44; alubias de riñón, á 84; patatas, á 4 reales arroba; miel, á 25 reales arroba.—V. M. de P.

Casalarreina (Logroño) 16.—Desde hace unos días tenemos hermoso tiempo. Ya era hora, pues el invierno ha sido largo y crudo. Los trabajos de las viñas se hacen con actividad. Los campos mejoran y se espera broten con sumo vigor los viñedos porque este año han abundado las humedades.

Regular demanda de vinos, cotizándose los tintos de mucho color, de 9 á 10 reales la cántara (16,04 litros), y los claretes, de 10 á 12.—El Corresponsal.

DE VALENCIA

Alicante 15. —Almendra.—Cotizamos: Planetas, á 140 reales arroba; Pestañeta, á 144; Marcona, á 144; y Lorca, á 136.

Mercado bastante animado, pero se nota la falta de existencias.

Aceto.—Del país, á 12,50 pesetas los 11,50 kilos; Andaluz viejo superior, á 98 pesetas los 100 kilos; nuevo, á 94, sin derecho de consumos.

Alcohol.—De 95°, de 106 á 115 pesetas hectolitro, según clasé. Es el que más aceptación tiene en la plaza por ser el que más se gasta.

Algarrobas.—Clase buena, á 28 reales los 50 kilos.

Azúfre.—Flor, á 44 reales los 46 kilos; refinado, á 40.

Avellanas.—Con cáscara, de 48 á 50 pesetas saco de 58 kilos.

Azafrán.—De la Mancha puro, clasé primera, á 50 pesetas los 460 gramos; superior, á 54. Con tendencia al alza. Hay clases de menos precio en inferior calidad.

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

Hay pocas existencias actualmente. **Vinos.**—Siguen embarcándose para los mercados del extranjero algunas partidas de vino, clasé superior.

Las demandas parece han flojeado un poco, pero se espera que se anime el mercado en breve.

Valencia 14. —Aceites.—Los precios hoy en esta plaza de los aceites son los siguientes:

Superiores del país, á 64 reales; Toledo, á 54; medianos, á 52; superiores Tortosa, á 52; medianos, á 48; inferiores, á 44; andaluz, superior, á 44; para fábrica, á 41; mani del país, á 47; mozambique, á 44; manchegos, de 44 á 50, según clasé.

La plaza está encalmada. Los precios son por arrobas de 30 libras, fuera de puertaa.

Arroces.—Sindicato Mercantil Arrocerero: Cotización oficial. Amonquíl, precios en plaza: Número 0, á 32 pesetas; núm. 1, á 32,75; núm. 2, á 33,50; núm. 3, á 34,25; núm. 4, á 35; número 5, á 35,75; núm. 6, á 36,50; número 7, á 37,25; núm. 8, á 38; núm. 9, á 38,75.

Sobre vagón, á 2,50, y á bordo, á 3. Medianos de arroz, á 25 saco de 100 kilos.

Idem en cáscara, de 21,50 á 22 los 100 kilos en la localidad productora.

Harina de arroz: de primera, á 28,50 saco de 100 kilos; de segunda, á 27,50.

Azafrán.—Durante la semana actual se han vendido sobre 200 kilogramos.

Hay existencias disponibles desde 110 á 122 pesetas kilogramo.

Harinas.—Flor extra superior, á 19,75 reales arroba; primera, á 19,25; entera extra, á 18,75; primera, á 18,25; corriente, á 17,75; flor extra superior, blanca, á 19,50; entera primera, á 18,25; baja, fuerza, á 15; flor de trigo duro, extra, no hay; primera, no hay; entera, no hay.

Maiz.—Extranjero blanco, no hay; amarillo, no hay; amarillo de la huerta, á 10 reales barchilla; blanco, á 9,75.

Patatas.—De la huerta de Valencia, no hay; de Aragón, á 7 reales arroba.

Trigos.—Candeal, de 100 á 106 reales hectolitro; duro, de 115 á 117; huerta, de 110 á 112; jeja, de 95 á 98. Calma.—El Corresponsal.

NOTICIAS

Los mercados de vinos acusan firmeza ó alza, estando en general bastante animadas las ventas.

Con el buen tiempo mejoran rápidamente los sembrados en León, Castilla la Vieja y otras regiones. En cambio, el excesivo calor y la sequía perjudican á los campos de diversas comarcas de la Mancha y Aragón.

La situación agrícola es muy diversa en la actualidad.

Es sabido que los vegetales trasplantados durante el período de vegetación están sujetos con mucha frecuencia á una muerte inmediata. El siguiente procedimiento ha dado buenos resultados para evitar tales peligros. Se toma la tierra donde debe plantarse el vegetal, se mete en una vasija y se le echa

agua caliente, diluyéndola durante algunos minutos con un bastón; en seguida se pone la planta en el hoyo y este se llena con la tierra licuada.

El método es sencillo y fácil de ensayar.

Dicen de El Ciego (Rioja alavesa) que continúa la salida de vinos de aquellas bodegas á precios muy buenos, si bien la clase lo merece. A 17 y 18 reales cántara se han vendido algunas partidas, clase de primera, que se han envasado para Bilbao. También la señora viuda de Rodríguez Paterna ha vendido una partida de 9.000 cántaras de vino á buen precio.

Los fabricantes de substancias alimenticias y de bebidas, en cuya preparación entre el azúcar, deberán tener presente que, según lo prevenido en el artículo 14 de la ley de 19 de Diciembre último, ésta prohíbe el uso de la sacarina en la elaboración de los citados productos, y que los contraventores, además de la pena señalada en el Código penal, quedan sujetos, como autores de defraudación á la Hacienda, á la pena administrativa que determine el caso primero del art. 91 del Reglamento de azúcares.

Los guardas municipales de Ciudad Real han denunciado al Sr. Alcalde la existencia de mosquito de langosta en el pago llamado «Puente Morena», radicante entre los términos de aquella capital y La Cañada.

Dicen de Oviedo: «Los perjuicios que ocasionan las copiosas lluvias que durante ciento cincuenta y cinco días consecutivos están cayendo en esta provincia, con algunas intermitencias de horas, son incalculables. «Las copiosas nevadas y granizadas que han caído en esta semana, han echado abajo mucha flor de los árboles frutales, esperando con este motivo una cosecha reducidísima.»

En la tarde del domingo último se celebró con gran animación la Exposición de Murcia. La concurrencia fué extraordinaria, asistiendo Comisiones de los Ayuntamientos de Alicante, Cartagena, Mula, Mazarrón, Calasparra, Archena, Olea, Nicote, Blanca, Alhama, Alguazas, Molina, Caravaca, Alcantarilla, Fortuna, Pliego y Fuente Alamo.

Sabemos que es muy posible que en breve se establezca una nueva ley de vapores que, partiendo de Marsella, recorrerá todos los puertos del litoral de la Península hasta Bilbao.

Los buques de la nueva flota harán escala en Barcelona.

La importación de vinos en la Gran Bretaña, durante el mes de Febrero último, comparada con igual período de los años 1898 y 1899, según los resúmenes de estadísticas que se acaban de publicar en dicho país, ha sido la siguiente:

	1898	1899	1900
	Galones	Galones	Galones
Francia.....	474.183	450.758	465.467
Portugal.....	298.378	305.975	315.490
España (Tinto).....	149.457	211.200	206.387
España (Blanco).....	130.184	129.321	137.688
Otros países.....	219.532	251.249	180.594
TOTALES.....	1.261.734	1.348.503	1.305.626

Acompañado de un ayudante, ha llegado á Gallur el Ingeniero de la Granja de Zaragoza, Sr. Padilla, á fin de elegir el terreno donde se han de plantar las vides americanas cedidas por la Diputación de Barcelona para comenzar la campaña de defensa contra la filoxera en aquella provincia aragonesa.

Con destino á la guerra anglo-boer en el Sur de Africa, son muchos los mulos adquiridos por los ingleses en nuestro país, teniendo como centro de compra á Madrid.

En la Plaza de toros de esta Corte, una Comisión de oficiales ingleses recibe y ajusta partidas de ganado, cualquiera que sea su edad y alzada, cotizándose á buenos precios.

Suprimido el recargo transitorio sobre la contribución rústica y pecuaria, se ha dispuesto por la Dirección general de contribuciones que al dorso de cada recibo del cuarto trimestre de 1899-900 se liquiden las cuentas, con presencia de las matrices, suprimiendo dichos recargos.

La replantación de viñas en la costa de Málaga ha aumentado bastante desde el año 1898, y, según tenemos entendido, algunos propietarios de terrenos filoxerados se deciden á seguir replantando en mayor escala que hasta ahora.

Parece que, además de la destilería de melazas que va á instalar la Azucarera que se construye en Alagón, tratan de sindicarse otras tres, á fin de adquirir otra con los últimos adelantos, para destilar sus productos y los que puedan comprar á las demás.

El Consejo de administración de la «Azucarera alavesa» ha acordado el prorrateo entre los subscriptores de la manera siguiente:

A los subscriptores de menos de 20 acciones, que representan un total de 2.854, se les adjudicó un 6 por 100, ó sea 162 acciones, que fueron repartidas por sorteo, verificado ante el Notario de dicha ciudad D. Francisco Ayala.

A cada uno de los subscriptores de 20 á 60 acciones, se le adjudicó una.

A los demás subscriptores por mayor número que los anteriores, se les adjudicó un 2 por 100, apreciando las fracciones, á partir de media unidad, como una acción.

Existe una ley protectora de los pájaros que prohíbe la destrucción sistemática é irracional de tan bellos como útiles seres.

Esto sin embargo, no faltan gentes que se dedican á cazarlos por todos los procedimientos que la astucia humana ha inventado.

Los que así obran pueden dividirse en dos clases: unos que cazan pájaros para luego venderlos y lucrarse con el producto de la venta; otros que los cazan por capricho, por el afán de destruir, ó por satisfacer el apetito de la gula, que hasta esto llega la malicia humana.

Unos y otros, sobre privar de la vida á seres inofensivos que embellecen la naturaleza y la animan con sus trinos y gorjeos, causan notable perjuicio á la agricultura, pues las aves todas, los gorriones inclusive—con perdón de los rutinarios que opinan de modo diferente—se alimentan con preferencia de las larvas de insectos que devoran las plantas.

Por esta causa las leyes tienden á proteger á las aves, pero es preciso que esas leyes se cumplan.

La ley vigente protectora de los pájaros débese á la iniciativa del Sr. Marqués de Cusano, distinguido vinicultor y ex diputado á Cortes por Chinchón.

Desconsoladoras son las noticias del estado de los campos en el Bajo Aragón. Los de secano están sin un grano sembrado; los de huerta, de mal aspecto por los frios tardíos y excesivos. Los olivares castigados por las heladas. El año agrícola se presenta muy malo en Aragón.

La Sociedad española de Molinería y Panificación, sistema Schwelzter, recientemente constituida en Valencia, venderá el pan á 40 céntimos de peseta el kilo, siendo así que en los hornos de dicha ciudad se cotiza hoy de 50 á 60.

BIBLIOGRAFÍA

La acreditada casa editorial Hijos de D. J. Cuesta, acaba de publicar la segunda edición de una obra de suma importancia, utilidad y necesidad en España, cual es el *Tratado de la fabricación de aguardientes y alcoholes de vino y orujo*, patatas, cereales, melazas y demás substancias feculentas y azucaradas, compuesto por persona tan competente como el Dr. D. Vicente Vera, conteniendo todos los últimos adelantos y perfeccionamientos en fabricaciones, aparatos, ensayos, etc., pudiendo asegurarse es la más completa de las publicadas y la última palabra en tan importante industria.

En ella se trata con la debida extensión de la *Alcoholización*.—Alcoholometría.—Mezclas.—Sacarificación.—Fermentaciones.—Destilación.—Alambiques de todas clases, con los más modernos procedimientos.—*Desinfección y rectificación*.—*Reconocimiento de la pureza de los alcoholes y aguardientes*.—*Colección completa de tablas para los vinicultores y fabricantes de aguardientes*.—*Fabricaciones*.—Descripción, instalación y coste de las fábricas de alcoholes.—Fabricación de aguardientes.—Idem de ron, tañia, cognac, ginebra y kirsch.—Envase y conservación. Detalles prácticos.—*Aprovechamiento de los residuos*.—Acido tártrico, cremor tártrico, potasa, alimentación del ganado, abono, etc.—Fabricación del alcohol sin fermentación.

La obra consta de 2 tomos elegantemente impresos, ilustrada con 155 excelentes grabados; su precio, 15 pesetas en Madrid.

A provincias se remite certificada, enviando libranza de 16 pesetas á Hijos de Cuesta, Carretas, 9. Encuadernada, 18 y 19 pesetas, respectivamente.

El hortelano moderno.—Con este título acaba de ponerse á la venta un libro muy notable del Ingeniero agrónomo Sr. Fernández y un prólogo del Profesor de Patología vegetal del Instituto agrícola de Alfonso XIII, señor Navarro.

Este interesante trabajo, á pesar de estar editado con sumo gusto, sólo cuesta 3 pesetas el ejemplar.

Los pedidos en grande escala pueden hacerse á la Casa editorial de Rivas Moreno, Barquillo, 32 triplicado, y para ejemplares en el Salón del *Heraldo*, Alcalá, 18.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 17
París á la vista..... 28 80
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 00 00

MADRID

IMPRESA DE LOS SUCESORES DE CUESTA
Calle de la Cava-alta, núm. 5
1900



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ÁLAVA)

DE LOS HEREDEROS 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 CENICERO	VINO EN SU			PESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO	
Barrica de 225 litros con doble envase	290	280	350	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	>	50
Idem > 12 id.	>	>	>	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	>	30

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con 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.

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.

ALMACENES GENERALES DE STEINEN (SUIZA)
EN LA LINEA DE SAN GOTHARD

Especialidad: Almacenaje de vinos. Venta á la comisión. Ruta la más ventajosa y económica para la Suiza alemana, via GONES.
Precios de transporte los más reducidos. Tarifas é informes gratis y francos á los que los pidan.

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 puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña.
Dirigirse al propietario D. Melitón Pezña, de Gurendez (Alava).

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanaras

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

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Madoc*.
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 Echavarri, de Olazagutia (Navarra).

ACEITES DE ÚBEDA (JAÉN)
Cosechero, D. Angel Fernández y Fernández, el cual servirá los pedidos que se le hagan.

LIBRERÍA AGRÍCOLA NACIONAL Y EXTRANJERA
ENVÍOS Á PROVINCIAS
SERRANO, 14.—MADRID

MAYOR Y FUERTES EXPORTADORES DE PAJA VITORIA
Pidanse precios y condiciones.

VINOS BLANCOS DE RUEDA (VALLADOLID)
Comunes y de diversos años y tipos. Se venden por cántaros y embotellados.
Bodega de Antonio Rodríguez.

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.

INSTITUTO ENOLÓGICO DE MADRID
DIRECTOR

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

PIPAS. TINOS.
Se desean en buen uso. Para venderlas dirijirse á D. Antonio Candelas, á CALATAYUD (Aragón).
Se venden de 200 alqueces ó 1.500 arrobas, de pino extranjero, en buen uso. Dirijirse á D. Antonio Candelas, á CALATAYUD (Aragón).

A los pueblos agrícolas
Con objeto de facilitar la formación de Comunidades de Labradores, se remitirán á los que los pidan la Constitución y Ordenanzas y el Reglamento de guardas de la Comunidad de Labradores de Almedralejo.
Precios: 1 peseta las Ordenanzas y 25 céntimos el Reglamento.
Dirigirse á D. ANTONIO MERINO, Presidente de la Comunidad de Labradores de Almedralejo (BADAJOZ).

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 dirijirse á su propietario, D. Galo de Pobes, en Madrid, Goya, 19, ó á su Administrador en Ollauri, D. Manuel Lumbreras y Ortiz.

D. CARMELO VASCO GALLEG0 COSECHERO DE VINOS 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 de Dionisio Arias é hijo, cosecheros de vinos. Existencias de diversos años. Clases selectas en blancos.

AZUFRE GRIS
Ensayado y empleado con excelentes resultados.
Precio: Pesetas 11 los 100 kilos en estación de Barcelona.
Dirigir los pedidos á Hijos de José Eusebio Rochell.—BILBAO.

VIDES AMERICANAS LA VITICOLA CATALANA
La más antigua y acreditada casa
Proprietario-Director
DON FRANCISCO CASELLAS
Acaquia, 9, BARCELONA
VENTA DE BARBADOS DE AUTENTICIDAD GARANTIDA Á LOS SIGUIENTES PRECIOS
Rupestris Lot, Guiraud, Madera roja y Aramon X Rupestris Ganzin núm. 1, á 40 pesetas mil.
Riparia Gloria, Solonis Gigante, á 30 pesetas mil.
Rip. X Rup. números 101-14, 3.306, 3.309, y Mourvedre X Rup. número 1.202, á 60 pesetas mil.
Injertos, á 180 pesetas mil.
Pidanse catálogos ilustrados de 1899 á 1900.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES

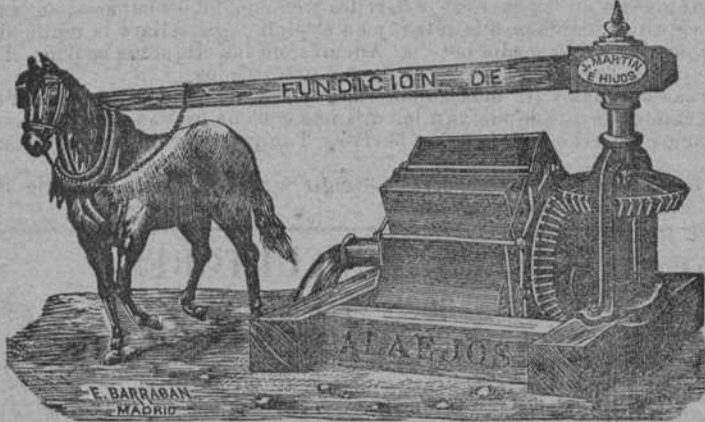
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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, 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

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, con cerca de 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 ALAJOS

Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce 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

AÑO XXIII CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XXIII

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

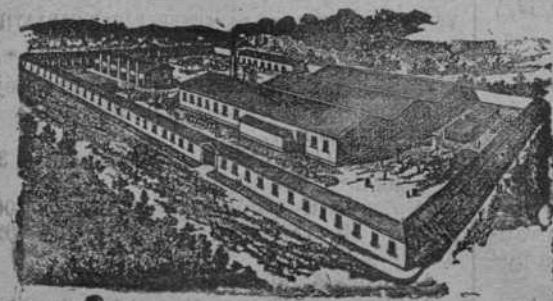
Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, número 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

NUEVOS ALAMBQUES
para destilación intermitente
ALIXTA Ó CONTINUA
APARATOS DE RECTIFICACION
DEROY FILS AINÉ
Constructor, 71 á 77 rue du Théâtre, París
BUA PRÁCTICA del Destilador de Cognac,
Ron, Aguardientes diversos, Esencias, etc.
Y CATALOGO GENERAL enviados gratis.
Se corresponde en Castellano.

El problema de la INCUBACIÓN ARTIFICIAL queda definitivamente resuelto con el invento de la
INCUBADORA AUTOMÁTICA
reguladora constante de la temperatura en la cámara de los huevos, y la
— CRIADORA ARTIFICIAL —
APARATOS PRIVILEGIADOS Y PREMIADOS CON MEDALLA DE ORO EN LA FERIA-CONCURSO AGRÍCOLA DE BARCELONA
PATENTE DE INVENCION: P. CLAPAROLS
DEPÓSITO: CALLE DE CORTES, NÚM. 211, PRAL.—BARCELONA

LA ALBIÓN
GRAN FÁBRICA Á VAPOR
(CON REAL PRIVILEGIO)
de The Spanish Wine cask Company Limited
MALAGA



Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

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. Gaudier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energéticamente 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 Emblic, 3, Valencia, Agente general en España.

ROSENDO MASÓ ARUMÍ

Premiado con Medalla de Oro en la Feria-Concurso Agrícola de Barcelona, 1898

FÁBRICA DE PRODUCTOS QUÍMICOS ORGÁNICOS

Clarificantes: Gelatina pura de huesos.—Sangre de buey cristalizada. Decolorantes: Negro animal polvo puro.—Negro animal grano, clase superior. Materias primeras para ABONOS: Fosfato huesos entero.—Fosfato huesos polvo. Fosfato huesos precipitado.—Sangre seca entera.—Sangre seca polvo.—Superfosfato huesos.

ABONO ESPECIAL.—SUPERFOSFATO ORGÁNICO

Es un abono de fórmula especial preparado con cuernos, cascotes, pezuñas y fosfato de huesos, cuyos principios fertilizantes disueltos por el ácido sulfúrico están en estado soluble, por cuya causa son rápidamente asimilables á todos los cultivos, notándose sus efectos á los ocho días y siendo su duración de más de cuatro años. A pesar de tales ventajas, su precio es más económico que el de todos los otros guanos.

HARINA Ó SÉMOLA DE HUESOS PARA ALIMENTO DE AVES Y GANADO.—Análisis garantido: 30 por 100 ácido fosfórico y 3 por 100 de ázoe.—Este producto á base de polvo de hueso y compuesto de Fosfatos, Carbonatos, Cloruros, Hierro, Cal y Sosa es un tónico por excelencia y su uso continuado robustece, hace crecer, engordar y conservar sanos y fuertes á los caballos, mulos, asnos, bueyes y cerdos; contribuyendo á mejorar y aumentar la secreción de la leche en las yeguas, burras, vacas y cabras. En las aves, principalmente las gallináceas, no solamente favorece su desarrollo y celo, si que también les evita las enfermedades y hace que pongan mayor número de huevos.

Este preparado se expende en sacos de 50 kilos á 12,50 pesetas saco

FÁBRICA: Plaza del Hipódromo (Marina de Saas).

DESPACHO: Calle de Fortuny, 9, 3.º.—Barcelona.

PUEDEN PEDIR MUESTRAS, PRECIOS Y ANÁLISIS

ARADO GIRATORIO

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

(Los falsificadores serán perseguidos por la ley)



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

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

También se remiten Catálogos á quien los desee.

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

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

ABONOS QUÍMICOS

Y SUS PRIMERAS MATERIAS

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

Ya que las fórmulas generales de la Cartilla de la Cámara se modifican en algo según la naturaleza y caracteres especiales de cada tierra, antes de hacerse un primer ensayo de abonos invitamos á nuestros clientes nos remitan una muestra de la tierra que quieren 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 analizar nuestras materias al recibo de las mismas.

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

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

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

MAQUINARIA

PARA LA MOLINERÍA 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 del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

INGENIERO QUÍMICO

con título de la Escuela politécnica de Zurich, y con grandes conocimientos en el comercio de vinos, antiguo miembro de una importante y productiva fábrica de ácido carbónico y próximo á establecer una fábrica de esta índole con todos los adelantos de la ciencia, y de inmejorables referencias, desea una buena colocación. Ofertas bajo iniciales Z. A., 2.116, á RUDOLF MÖSSE, ANNONEN EXPEDITION EN ZURICH.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

CALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

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

Director-Gerente

D. AGUSTÍN VALLS BERGÉS, INGENIERO

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de 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 sus aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

ALMACENES H. SAVIGNON & C.ª
HARO (RIOJA)
SUCURSALES EN HUESCA (ARAGÓN) Y HUELVA (ANDALUCÍA)
VENTA Y ADQUIER DE PIPAS
VINOS FINOS DE RIOJA
Depositarlos exclusivos para España de los productos enológicos
CLARIFICANTES, ANTIFERMENTOS, REGENERADORES
ROULLON de Paris
Gurdon de todas las enfermedades de los vinos

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladoporiolum, 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
Arboles frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Arboles maderables, de paseo y de adorno.
Plantas de jardinería.—Rosales, Claveles, Geráneos, Crisantemos, etc., etc. Bellísimas variedades de estas plantas, todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.

Fresaes y espárragos.—Numerosa y selecta colección de las variedades más exquisitas.

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 reconstitución con todas las seguridades de éxito en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid Europea se cultiva.

Magnífica 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. Matz gigante de Caragua.

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