

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XIX

Miércoles 7 de Octubre de 1896

NÚM. 1761

EN DEFENSA DE LA AGRICULTURA

La ley Cusano

La *Gaceta* ha publicado la ley para proteger la vida de los pájaros y favorecer su propagación.

Esto es lo único beneficioso á la agricultura que han hecho las Cortes en el presente año, y no ciertamente por obra del Gobierno, sino por la iniciativa de nuestro distinguido amigo el Sr. Marqués de Cusano, Diputado por Chinchón é incansable defensor de la producción agraria.

La ley ha sido recibida con general aplauso. El *Heraldo de Madrid* califica de nota poética su publicación entre el prosaico farrago de Decretos y Reales órdenes que á diario contiene la *Gaceta*. Ciertamente que tan felicísima nota es poética, pero también de suma utilidad si las autoridades, cumpliendo su deber, aplican con fidelidad el nuevo precepto. Si así lo hacen, sin tardar mucho veremos decrecer notablemente las múltiples plagas de insectos que devastan nuestras comarcas.

He aquí el articulado de la ley Cusano:

Artículo 1.º Los tordos serranos y los demás pájaros ó aves salvajes que les igualen ó superen en tamaño se podrán cazar con estricta sujeción á lo establecido por la ley de Caza de 10 de Enero de 1879; entendiéndose que respecto de las aves de rapina diurnas, como los milanos, halcones, águilas y quebrantahuesos, y las urracas y cuacos no regirá la veda que establece su art. 17, y podrán cazarse durante ella de todos modos, menos á tiros.

Las aves de rapina nocturnas, los tordos de torre y los demás pájaros de menor tamaño, se declararán insectívoros, y no podrán cazarse en tiempo alguno, de conformidad con lo dispuesto en el párrafo tercero del mencionado art. 17.

Art. 2.º En las puertas de los Ayuntamientos se pondrá un cuadro en que se lea:

«Los hombres de buen corazón deben proteger la vida de los pájaros y favorecer su propagación.»

Protegiéndolos, los labradores observarán como disminuyen en sus tierras las malas hierbas y los insectos.

La ley prohíbe la caza de pájaros y señala pena para los infractores.»

En las puertas de las Escuelas se pondrá un cuadro en que se lea:

«Niños, no privéis de la libertad á los pájaros; no los martiricéis y no les destruyáis sus nidos.»

Dios premia á los niños que protegen á los pájaros, y la ley prohíbe que se les cace, se destruyan sus nidos y se les quiten las crías.»

Art. 3.º La acción para denunciar las infracciones de esta ley es pública.

Art. 4.º No se permitirá transportar más de dos ejemplares de los pájaros á que se refiere el párrafo segundo del artículo 1.º, sin permiso escrito y sellado del Alcalde de un pueblo.

Art. 5.º Contra las denuncias de los guardas jurados no se admitirá prueba en contrario.

Art. 6.º Los Alcaldes penarán con multas de 2 á 5 pesetas á los que en la vía pública retengan ó martiricen á algún ejemplar de los pájaros comprendidos en el párrafo segundo del art. 1.º

El transporte de tres ó más de esos pájaros vivos ó muertos, ó la venta anunciada ó realizada en la vía pública, lo penarán con multas de 5 á 10 pesetas.

Art. 7.º El que destruya los nidos de los pájaros comprendidos en el párrafo segundo del art. 1.º, será castigado con multa:

Por primera vez, de 2 á 5 pesetas.

Por segunda vez, de 5 á 10 pesetas.

Por tercera vez, de 10 á 20 pesetas.

El que deincepa por cuarta vez será considerado como reo de daño y entregado á los Tribunales.

Esta penalidad la podrán imponer los Alcaldes ó Jueces municipales en juicio de faltas indistintamente; pero un mismo hecho no podrá ser penado por las dos Autoridades; la resolución de una de ellas producirá la excepción de cosa juzgada.

Art. 8.º Las resoluciones de los Alcaldes, por virtud de lo dispuesto en los artículos 6.º y 7.º, son inapelables. Serán adoptadas libremente sin forma de juicio.

Si los mutuos se niegan á satisfacer la multa impuesta, el Alcalde oficiará al Juez municipal para que la haga efectiva por la vía de apremio.

En este caso las costas serán impuestas al multado.

Art. 9.º Las denuncias contra los infractores del párrafo 2.º del art. 1.º se presentarán á los Jueces municipales, los cuales, después de dar el oportuno recibo, las substanciarán y fallarán en el forzoso plazo de cinco días en juicio verbal, imponiendo multas de 5 á 15 pesetas.

Art. 10.º Los útiles con que pretendiera cazar el presunto infractor del párrafo 2.º del art. 1.º, si es condenado, serán

quemados ó destruidos en su presencia; pero si es arma de fuego podrá recobrarla en el acto, entregando 25 pesetas en papel de multas.

Si no lo hubiera en el pueblo, quedará obligado á presentarlo en el plazo de ocho días.

Art. 11.º Todas las multas se satisfarán en papel de pagos; los insolventes mayores de diez y ocho años sufrirán un día de prisión, si se les impuso la multa de 2 pesetas, y si fuese mayor, por cada porción de 2,50.

Art. 12.º Los padres ó representantes legales de los infractores serán responsables civil y subsidiariamente por sus hijos ó representantes mejores de diez y ocho años, y los amos de las que cometan sus criados de la misma edad.

Art. 13.º Los pájaros de que se apodera la Autoridad, á virtud de lo dispuesto en el art. 6.º, se soltarán para ver si están en condiciones de recobrar su libertad.

Art. 14.º La acción para perseguir las infracciones de esta ley prescribe á los treinta días de haberse cometido.

Art. 15.º Los Gobernadores y los Presidentes de Audiencia territorial castigarán, con arreglo á sus facultades, á los respectivos subordinados que demuestren poco celo en la aplicación de esta ley.

VINIFICACION de las uvas peronosporadas

En el mes de Septiembre del año anterior, en un artículo inserto en el número 1.706 de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES bajo el epígrafe «Los vinos de la próxima cosecha», se hacían algunas consideraciones á nuestros vinicultores, con el fin de exponer las reglas á que debían ajustarse para vinificar las uvas dañadas por el ataque del mildiu. Las consideraciones que motivaron el artículo citado fueron prevenir contingencias desagradables á los vinicultores, apegados á prácticas poco en armonía con el estado del fruto que se disponían á vinificar.

Las consecuencias de elaborar los caldos como si se tratara de uvas sanas y no alteradas en su composición, no se hicieron esperar, conculcándose los vinicultores de las malas condiciones de los mostos resultantes.

Ahora bien, si en el año anterior tocaron nuestros vinicultores las consecuencias naturales de elaborar los mostos sin tomar las precauciones que reclaman las uvas enfermas, es lógico suponer que en el año actual las decepciones serán mayores á no atender los consejos del arte enológico; pues la intensidad de los ataques del oidium y mildiu fueron más violentos en este año. De aquí, que nos propongamos recordar á los vinicultores los medios de prevenir los malos resultados obtenidos de aferrarse en seguir prácticas poco en armonía con la vinificación de uvas dañadas.

Dijimos antes, que las uvas procedentes de vides atacadas por el mildiu estaban alteradas en su composición, pero la modificación varía, como ha comprobado M. Roos, según que el ataque se circunscribe á la hoja ó se extiende al racimo.

En el primer caso, desprovista la planta de una porción mayor ó menor de sus hojas, desecadas por el ataque de la parásita, y privado el arbusto de parte de los órganos de respiración y nutrición, se reflejan estos efectos sobre el fruto que madura de una manera anormal é imperfecta. La alteración se manifiesta al examen químico del zumo de la uva, por una disminución en la dosis de ácido tártrico, no obstante la acidez total que pueda arrojar el jugo. La alteración señalada en la composición del zumo de la uva, se revelará con mayor ó menor intensidad, según el número de hojas desecadas por la parásita; á menor intensidad del azote corresponde menor alteración en la composición del jugo, y, por el contrario, si el ataque es violento, el ácido tártrico decrecerá en el zumo del fruto dañado.

No hay que perder de vista que el clima, la robustez de la planta, la época del ataque del mildiu y las condiciones meteorológicas influyen de modo indudable para velar hasta cierto punto los efectos que acabamos de señalar.

Si el mildiu invade al racimo poco antes de la floración, al grano en su primer período de formación bajo la forma *Rot-gris* ó *Soyt-rot*, se seca la parte atacada y no interviene en la vendimia, pero si toma la forma *Brot-rot* dañando á los

granos cuando tienen un tercio de su tamaño normal, desecándolos aisladamente ó por grupos, queda comúnmente atacado el racimo hasta su madurez; y en tales condiciones constituye una materia plagada de gérmenes morbosos que necesariamente han de interrumpir la normal fermentación del zumo de la uva.

Por otra parte, como ha comprobado el ilustrado director de la Estación enológica de Montpellier, M. Roos, las riquezas azucarada y ácida en el zumo de las uvas peronosporadas, es mayor que la del zumo obtenido de fruto sano (1). Tal fenómeno se explica teniendo presente la mayor suma de rayos solares que hieren al fruto, por la falta de hojas ó capa de la vid, los que determinan por la elevación de temperatura una concentración del jugo del racimo, al propio tiempo que imperfección en la elaboración por la pérdida de los órganos respiratorios y de elaboración.

Como se ve por los hechos experimentados, nos encontramos en presencia de un fruto alterado en su composición normal, efecto de ataques de la parásita, y si á esto se agrega la ruptura de los hollejos de muchos granos, ofreciendo heridas adecuadas á la implantación y desarrollo de elementos morbosos, no debe extrañarnos el mal resultado obtenido con prácticas de vinificación que pudieron tener su razón de ser cuando el mildiu no había atravesado el Océano.

Ahora bien, al ser la raspa tan abundante en elementos morbosos, hay motivos suficientes para prevenirse contra ella si se han de obtener caldos de regulares condiciones. Por lo tanto, el desgranado total ó parcial se recomienda como condición de buena vinificación en las uvas peronosporadas.

También se aconseja, pero esto no siempre es posible, el dedicar las uvas negras á la elaboración del vino blanco, como recomienda muy acertadamente el laborioso Director de la Estación Enotécnica de Cete, Sr. Blavia.

Conviene en todos los casos favorecer la fermentación en la tina, para hacer la saca lo antes posible, y este precepto será tanto más atendible, cuanto mayor cantidad de raspón se haya agregado, lo cual podrá convenir en caldos excesivamente maduros, según la opinión de M. Roos, de la cual no participa M. Coste-Floret; pero sin entrar á discutir opiniones respetables, por la calidad de los enólogos que las defienden, y concretándonos á experiencias hechas con los frutos de la Rioja alta, entendemos debe desgranarse el fruto, por lo menos en su casi totalidad.

Los peligros de no desgranar son mayores que las pérdidas de principios amargos y astringentes que el raspón puede ceder al caldo, y que con frecuencia se toman por acidez, y de aquí el temor de desgranar.

Para acelerar la fermentación se tendrá el local sobre 18°, poco más ó menos, sacando el mosto por la parte inferior del tino, y vertiendo por la superior; si se observase resistencia á entrar en fermentación, ó una vez comenzada, se debilitara antes del período normal.

El empleo de las tinas sistema Perret, con seis emparrillados, de parrillas verticales, de Coste-Floret, y la de circulación, de Víctor Cambón, entre otras, pueden tener ventajosa aplicación al punto de vista que nos ocupa; pero razones fáciles de comprender nos ahorran entrar en más detalles, así como el describir el empleo de las levaduras seleccionadas.

Pero aún existe otra razón para aconsejar el entinado breve, pues los granos secos, imperfectamente maduros, dañados por el mildiu, que se desprenden del raspón al desgranar, caen á la tina y, puestos en contacto con el zumo, ceden á éste elementos morbosos y principios amargos que en nada favorecen la bondad del producto.

Según dijimos antes, las riquezas azucarada y ácida aumentan en las uvas peronosporadas; pero como el examen de los frutos de la Rioja alta nos demostró que, si bien el azúcar aumenta, la

(1) En nuestra investigación hallamos aumento en la riqueza azucarada, pero disminución en la acidez total del zumo de las uvas de la cosecha próxima pasada. Aun no examinamos las uvas de la cosecha pendiente, por no estar en sazón.

acidez había decrecido, convendría estudiarlos los mostos del año para corregir la falta de acidez, que dificultaría una rápida y franca fermentación, favoreciendo el desarrollo de los elementos morbosos, con perjuicio del fermento alcohólico. La acidez total, representada en ácido tártrico, debe oscilar entre 7 y 9 gramos por litro; de no llegar, debe corregirse el mosto con gran prudencia.

Con el fin de favorecer la fermentación y aumentar la acidez de los mostos, podría adicionarse á cada 100 kilos de vendimia, de 120 á 156 gramos de yeso blanco.

Teniendo presentes las consideraciones transcritas y verificada la saca del mosto cuando marque en el pesamostos de medio á 1 grado, puede dejarse en el nuevo envase por espacio de veinticuatro á cuarenta y ocho horas, efectuando un nuevo trasiego pasado este tiempo, con el fin de ayudar la depuración del vino mosto, por el reposo y aireación que suponen estas faenas.

Los ensayos practicados en la última cosecha, en la forma que queda apuntada, dieron excelente resultado, y no dudo, de que verificada la saca de tina á tina, para trasegarse á las veinticuatro ó cuarenta y ocho horas á las cubas, abonará el medio expuesto, basado en la rápida fermentación y breve contacto con las materias primeramente depositadas, que tantos elementos morbosos encierran, propios á destruir un caldo desequilibrado por los ataques del mildiu, contra la opinión de la generalidad de los vinicultores, tan partidarios de mantener el caldo en contacto de materias que nada útil pueden ceder al vino.

Para conservar los caldos así obtenidos, se recomienda la clarificación ó filtración y el azufrado, con el fin de separar los gérmenes de enfermedades y desinfectar el vino con los vapores de la pajuela, que crean un medio impropio á la vida de estos elementos de enfermedad.

El Director de la Estación, Víctor C. Manso de Zúñiga.

Haro, 28 Septiembre 1896.

DESDE PALENZUELA (Palencia)

A las calamidades de la guerra, que nos roba los brazos de que se ve necesitada la agricultura, y exige recursos extraordinarios que agobian al propietario, hay que añadir la contrariedad de los elementos; y como si esto aún fuera poco, acumulanse las desastrosas soluciones que los políticos de pandilla dan á las cuestiones económicas y administrativas, regalando las rentas más saneadas é importantes del Erario á poderosas empresas, por los mismos consejeros y empleados que de ellas dependen, los cuantiosos ingresos con que un día habría de contar la nación.

Y todas estas calamidades é iniquidades gravitan sobre el anémico contribuyente, cuya vida se hace ya insostenible con tantas gabelas y recargos, cuando los frutos valen cada vez menos, sin las contrariedades del tiempo que vienen también á mermarlos; así es que no pudiendo el contribuyente soportar tantas exacciones, va dejando en manos del fisco la propiedad, que tampoco le es á éste reproductiva, si no le es onerosa, porque hace disminuir los ingresos.

La cosecha de cereales ha sido muy limitada en cebada, centeno y avena, y nula en legumbres; en algunas poco más de la simiente; la de trigo, en general, escasa, salvo muy ligeras excepciones, que han recolectado regularmente; pero la generalidad del grano desmereciendo bastante la clase, y como en esta comarca lo acaparan dos fábricas y los compradores con ellas convenidos, hoy rigen precios muy bajos; porque por los atrasos y necesidades de los infelices labradores tienen que sucumbir á ellos; así es que la mayor parte, después de satisfacer sus deudas el que puede, apenas si consigue quedarse con lo necesario para sembrar de nuevo, que muchos ni aun eso, y luego, vuelta á padecer y á conlavar, lleno de trabajos y escaseces, tantas calamida-

des y privaciones, que forman terrible contraste con una derrochadora administración, sibaríticas instalaciones y alarde de los explotadores políticos de este sufrido pueblo.

Los precios de los granos menudos son nominales, porque nadie vende á causa de la escasez; el trigo fluctúa entre 8,50, 9 y 9,50 pesetas la fanega, según clase y necesidades del vendedor, por lo que no se presenta más que lo necesario para cubrir éstas, aumentadas con el cobro del trimestre de la contribución, triste situación que se procura explotar bien.

Volviendo la vista á otro ramo de la producción agrícola, muy importante ya en esta comarca, no es más halagüeña la situación que la próxima cosecha de vino promete. Efecto de los continuados fríos y espantosa sequía se halla el fruto muy verde y desmedrado, habiendo causado daños de consideración los fríos y aun las escarchas que sufrió durante la floración, que han dejado el fruto muy corrido. Se augura la cosecha próxima tardía y bastante corta, aun cuando en el tiempo que resta para la recolección concurren las indispensables lluvias y calor necesario para el desarrollo y madurez del fruto; se encuentra éste muy atrasado, empezando á pintar ó embeber con desigualdad, y ya la cepa se va despojando de su vistosa y necesaria capa, cayéndose la hoja, efecto más bien de la sequía que de los fríos.

Aun cuando los precios del vino en la actual campaña han sido poco remuneradores, siendo la generalidad de 1 á 1,25 pesetas, y muy pocos á 1,50 pesetas el cántaro de 16 litros, esta comarca se halla de enhorabuena, porque ha sido continua la exportación por los comisionistas para Francia, situados en Quintana del Puente, como punto, su estación, el más á propósito para la concentración de grandes cantidades de caldos, que pueden adquirirse en los pueblos comarcanos productores de vinos; así es que en los meses de Mayo á Agosto inclusivos se han expedido por dicha estación sobre 705.000 kilogramos de vino, equivalentes próximamente á cuarenta mil cántaros, que unido á lo de anteriores meses representa importante partida.

En la actualidad se hallan en esta estación, á la carga, dos vagones-algibes de palastro, de cabida cada uno de 16.000 kilogramos, que de seguida se expedirán para Burdeos.

Así es que hay muy pocas existencias de vinos tintos, y los claretos no se ceden por los tenedores al precio que el comercio les asigna.

Ya se han cruzado ofertas sobre la próxima cosecha; pero se hallan retraídos los productores hasta hacer la recolección, en consideración al déficit que se espera y á las noticias que se reciben de Francia, que no son favorables á la producción; efecto también de los fríos sufridos y muy principalmente á que, atacada el año último la vid considerablemente en aquella nación por el mildiu y el black-rot, la leña no llegó á su completa y necesaria sazón; este año ha brotado con debilidad; de aquí que se haya resentido la producción, mermada además por los contrarios accidentes climatológicos, y esto explica la grande y continuada demanda que se hace á España, en previsión del déficit de la próxima cosecha, así en Francia como en España; necesitando también los vinos nuevos españoles para refrescar ó entonar los de la cosecha anterior de Francia, que como es sabido dejó mucho que desear en cantidad y calidad, por las dolencias que atacaron á la vid.

De aquí que se espere que la campaña venidera sea algo más favorable en los precios, y para conseguirlo mejor deben los productores esmerarse en la elaboración, tratando de observar las buenas prácticas para obtener selectas clases, prefiriendo siempre la calidad á la cantidad, y especialmente desterrar el enyesado; pues sabido es que rigurosamente se rechaza para la exportación todo el vino que contiene más de 2 gramos de yeso por litro, y también sabemos que, ya por los recipientes del mosto, ora por los terrenos en que vegeta, la vid contiene naturalmente alguna ligera cantidad de sulfato de potasa, debiendo sustituirse el enyesado por la aplicación del ácido tártrico, que aun cuando más costoso, desarro-

lla en el vino sus buenas cualidades mejor que el yeso.

Para comprobar la gran exportación que se hace a Francia de nuestros vinos, debemos consignar que han entrado en Burdeos, en dos semanas, última de Agosto y primera de Septiembre, procedentes solamente de Pasajes, 4.699 pipas de vino, siendo de consideración el número de pipas procedentes de los puertos de Levante y vías terrestres; esto en la sola plaza de Burdeos, observándose igualmente, en todo lo que va de campaña, en el resto de la nación vecina, cuya importación supera a otros años anteriores, siendo España la que ha surtido casi por completo tan gran contingente con sus excelentes vinos.

EL CORRESPONSAL.

LA COSECHA DE VINO en Francia y Suiza

Estación enológica de España en Cete

Mientras el Mediodía ha terminado ya su vendimia con los vinos blancos, el *Bourguignon* y demás localidades templadas llevan la suya bastante adelantada, y las regiones frías del Centro y Norte principian su recolección con no muy buenos auspicios.

El mundo vinícola francés, y con ellos no pocos más de los que traemos a estos mercados los productos necesarios para cubrir su déficit, se preocupa cada vez más de los resultados que dará, tanto bajo el punto de vista de su cantidad, como de su calidad, la presente cosecha, pues en realidad, los cálculos y noticias que se hacen y circulan de boca en boca y por la prensa, son de tal manera exagerados y contradictorios, que no hay nadie, ni aun aquellas Empresas que han abierto informaciones por su cuenta, que pueda decir en estos momentos el resultado probable, ni aproximado, de lo que será la actual recolección vinícola francesa.

Como las diferencias de apreciación oscilan de 48 a 50 millones de hectolitros, no hay que decir la suma de imaginación que representan tales cifras, separadas por igual, a nuestro modo de ver, de la realidad de las cosas, pues si bien en el Mediodía y otras partes la cosecha será reducida, en el Noroeste y Sudoeste se presenta abundante! Es verdad que los meses de Agosto y Septiembre han sido en muchas comarcas lluviosos, fríos y desiguales, y que han perjudicado directamente al racimo, y también bajo el punto de vista de su madurez, pero no hay que olvidar que estas mermas se suplirán en el mismo acto de la vendimia con la fabricación de *piquettes* y aguapiés, que darán al consumo como si fueran vinos naturales.

Por todas estas razones creemos nosotros que la cosecha de vinos francesa de 1896 puede fácilmente alcanzar, sin contar la Argelia, de 35 a 38 millones de hectolitros, cifras que no hay duda darían margen para una muy regular exportación de nuestros vinos, si no fueran los 30 millones de kilogramos de paja que lleva compradas Francia en lo que va de año, y la cantidad respetable, oficial y clandestina, de vinos artificiales que inundarán los mercados, no obstante las promesas, cuando estaban en la oposición de los Sres. Meine y Turrel, actuales Ministros, y de las protestas que de continuo se elevan al Gobierno y a las Cámaras por la mayoría del país que desea vinos naturales, en contra de tales autorizaciones.

De diez días a esta parte han experimentado los vinos de la propiedad una pequeña alza, sosteniéndose los precios de los nuestros, pero reinando por el momento bastante desanimación en los mercados, sin duda por la falta de seguridad en los resultados probables de la cosecha francesa. No consignamos las cotizaciones de París y Burdeos por ser las mismas de nuestro Boletín del 19 de Septiembre próximo pasado. La importación de nuestros vinos sigue siendo de importancia estas últimas semanas, y ya se ha visto por nuestra reseña anterior, que el mes de Agosto llegamos a 283.410 hectolitros.

Dada la importancia que representa para nosotros el mercado suizo, bajo múltiples puntos de vista, como diferentes veces hemos ya demostrado, y sin perjuicio de tratar el asunto con la extensión debida en uno de nuestros próximos números, debemos adelantar hoy, después de una minuciosa visita a los principales viñedos helvéticos, y de referencias dignas de crédito respecto al estado de las restantes viñas, no vistas por nosotros, que la cosecha de vinos suizos será este año reducida y no de la mejor calidad, pues han conspirado de continuo contra ella las grandes lluvias de todo el verano que pudren ahora el racimo sin llegar a madurar, la temperatura baja que ha dominado constantemente, y también las enfermedades criptogámicas y la filoxera, que gana allí terreno cada día, lo mismo que en Italia, no obstante los esfuerzos que se hacen para dominarla.

A juzgar por las ganas de comprar vi-

nos nuevos que tienen los suizos, pues hasta ahora sólo han llegado allí una ó dos pequeñas partidas de los nuestros, que han vendido al momento, creemos nosotros que no se haría ningún mal negocio en enviar a la citada nación cantidades mayores de nuestros vinos, ya que no dudamos se colocarán prontamente y con facilidad.

El Director de la Estación,
ANTONIO BLAVIA.

Cette 3 Octubre de 1896.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huelva 2.—Se dió principio a la vendimia, como le decía en mi anterior, resultando buena y sana la cosecha, pero los precios de este fruto resultan bastante baratos, en relación a otros años, pues se empezó a pagar a 2,50, después se pagó a 2, y últimamente hay quien lo paga hasta 40 céntimos; yo creo que será el precio más corriente el de 2 reales. Faltarán envases para recoger tanta uva. Los mostos se espera resulten con bastante grado alcohólico, pues se está haciendo la vendimia en inmejorables condiciones, por no haber visto el agua; no le ha tocado al fruto ni aún las rociadas. Lo que nos parece mentira, que con tanta sequedad puedan las uvas contener tanto caldo. Los olivos sin fruto, por caerse.

Anoto los precios de este mercado: Trigo, de 44 a 46 reales fanega; cebada, de 28 a 30; habas, de 44 a 46; maíz de 38 a 40; avena, de 20 a 22; vino, de 10 a 20 reales arroba; aceite, de 40 a 42.—*B. M.*

Huésca (Granada) 3.—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de este día: Trigo fuerte, a 11 fanega; ídem canchal, a 9,50; centeno, a 7,50; cebada, a 6; maíz, a 7; cañamones, a 10; harina fuerte de primera, a 3,50 los 11,50 kilos; ídem id. de segunda, a 3,25; ídem canchal de primera, a 3,50; ídem id. de segunda, a 3,25; jamones, a 25; alquitrán vegetal, a 2; almeñra en grano, a 15; cañamo, a 10; ídem colas, a 5; esparto de embarque, a 0,63; ídem largo, a 1,25; vino tinto de 11°, a 2,50 los 16,50 litros; anisados superiores, de 18 a 35; ídem dulces, de 20 a 35.

Para compras, dirigirse al que suscriba.—*Isidoro Monzon.*

Tijola (Almería) 3.—Sigue la sequía y como consecuencia continúa despidiéndose la aceituna del arbolado y la uva se ha quedado menuda. Este fruto se vende a 6 reales arroba para mesa y a 5 para elaborar vino.

El trigo se paga a 44 reales fanega y el vino tinto a 16 ídem la arroba.—*L. R.*

Marchena (Sevilla) 3.—Muy adelantada la vendimia, faena que venimos haciendo con buen tiempo y abundante rendimiento. También la cosecha de bellota es grande, pero la de aceite promete poco. Precios: Trigo, a 46 reales fanega; cebada, a 26; maíz, a 34; habas, a 32; alpiste, a 38; garbanzos, a 60; uva para vino, a 3 reales arroba; aceite, a 20 y 28 ídem.—*Un Subscriptor.*

Paterna del Campo (Huelva) 4.—Muy buena la cosecha de vino, como se esperaba, y animada la contratación de uvas, de 2 a 3 reales arroba.

Nula la cosecha de aceite y abundante la de bellota.

El trigo blanquillo se detalla a 46 reales fanega.—*P. R.*

Sevilla 5.—Sigue la vendimia en la parte baja de la provincia, siendo superiores los resultados; se coge todavía más de lo que se esperaba, y se esperaba mucho.

En cambio, la recolección de la aceituna en verde es un desastre; las cuatro quintas partes del fruto está picado; así es que se cede a precios variadísimos, de 2,50 a 50 pesetas fanega, según el estado del fruto.

En alza los cereales y legumbres, detallándose: Trigos, de 44 a 50 reales fanega, según la clase; alpiste, de 40 a 42; atramuces, de 21 a 23; cebada, de 29 a 30 la del país y 25 a 26 la navegada; maíz, de 34 a 35; yeros, de 47 a 48; habas, de 58 a 60 las tarragonas, 43 a 44 las chicas y 37 a 38 las mazaganas; avena, de 25 a 26 la negra y 24 a 25 la rubia.

Las harinas, de 18 a 19, 17 a 17,75 y 12 a 14 reales arroba, según la clase.

El aceite viejo, de 38 a 40 reales arroba y el nuevo de 26,50 a 38,50. Tendencia al alza.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

Herencia (Ciudad Real) 2.—Se está haciendo la vendimia, y su resultado deja mucho que desear, porque la falta de agua ha impedido el desarrollo de la uva; empezaron comprando las bodegas a 50 y 55 céntimos la arroba de tinto y blanco, y hoy ya se paga a 70 céntimos la blanca y 80 la tinta fina, siendo de esperar suba algo más, porque es poco el fruto y muchos los compradores. Los escasos vinos que quedaban los han sacado en la pasada semana por 8 y 9 reales arroba, tanto blanco como tinto.

No llueve, y está haciendo mucha falta, pues estamos en la época de sembrar cereales, y todos se detienen en vista de tan tenaz sequía.

Sin poderse explicar las causas, los cereales han experimentado en estos días una baja considerable en los precios, pues hace quince días no se vendía el canchal por menos de 44 y 45 reales, y hoy se ofrece a 40 y no hay quien lo quiera, es igual ocurre con los demás cereales.

He aquí la nota de precios que hoy rigen en este mercado: Aceite, de 42 a 43 reales arroba; vino blanco y tinto, de 8 a 9; canchal, de 39 a 40 reales fanega; jeja, de 37 a 38; centeno, de 32 a 33; cebada, de 25 a 26; avena, de 20 a 21.—*V. R.*

Daimiel (Ciudad Real) 3.—El 28 del pasado Septiembre dió principio la vendimia en este término. La cosecha se regula en dos tercios de la del año anterior. El precio de la uva ha empezado a 0,60 céntimos la arroba.

Los demás artículos se cotizan a los siguientes: Candeal, 11 pesetas fanega; trigo, a 10,50; jejar, a 10; centeno, a 7,50; cebada, a 6,25; panizo, a 7,50; anís, a 27,50; vino tinto, a 1,50 arroba; ídem blanco, a 1,75; vinagre, a 1,50; fleemas, a real el grado; aguardiente, a 10; aceite, a 9,75; patatas, a 0,60; queso, a 17,50; habichuelas, a 4, y lana, a 10,50.—*El Corresponsal.*

Tomelloso (Ciudad Real) 4.—Estamos en plena vendimia. La cosecha efecto de los hielos de primeros de Mayo, es bastante corta, pero como los plantíos son extensos se elabora buena cantidad de caldos y de clases excelentes; los blancos tienen de 14 a 15° y los tintos de 16 a 17. Han venido bastantes representantes de casas de fuera a comprar uvas y elaborar vinos; D. Ramón Lagastizabal, del puerto de Santa María; D. José Antouio Torres, de Málaga; D. Justo Serrano, que ha alquilado en 12.000 reales la bodega de D. Juan Antonio Peinado, y otros muchos. Últimamente se presentó el señor Anastre Tregallo, subiendo los precios a 75 céntimos arroba las uvas blancas y a 90 las tintas.

Hay mucho entusiasmo en las compras de uvas, haciéndose la competencia los compradores; así es que comenzó a 50 céntimos y hoy está a 90, con tendencia a mayor alza.

No ha llovido desde Mayo, por lo que son pocos los labradores que se han decidido a sembrar y ahora se ocupan en la vendimia.

El candeal se cotiza de 44 a 46 reales fanega y la cebada a 30.

Para compras dirigirse al Corresponsal que suscriba.—*Mercedes Ortiz.*

Manzanares (Ciudad Real) 4.—Hasta hoy no se ha dado principio en regla a la vendimia, y hay una *medio* cosecha de uvas, como ya le dije a usted en Junio. El pasado invierno llovió poquísimo, y de Junio a hoy no ha llovido nada, y por esto hay poca uva y muy pequeña, con 13 a 15° la blanca y 15 a 18° la tinta.

Precios de uva blanca en jaraiz, a 75 céntimos arroba de 25 libras, y la tinta fina a 85, con tendencia al alza, que acabará a peseta. El vino tinto, a 2,50 reales arroba de 16 litros; ídem blanco, a 2,50; alcohol, a 17; candeal, a 11 pesetas fanega de 55 litros; jeja, a 10,25; cebada, a 7; anís, a 35; aceite, a 11 pesetas arroba de 25 libras.

Hay muchas bodegas de importancia cerradas, porque se habían hecho la ilusión de comprar la uva a 50 y 60 céntimos para arrope y mistela, y en vista del vuelo que toman los precios, cierran porque no hay uva.—*J. L. C.*

Ajofrín (Toledo) 4.—Continuamos bajo la penosa nota de la falta de aguas. Sembramos a su tiempo los verdes para los ganados, pero aún no han podido germinar. Los de pasto pasarán ya mal invierno y han de ser muy ayudados por los ganaderos si queremos que vivan. Se siente verdadera calma en la venta de cereales, de aceite y de vino, no obstante ser la de este caldo muy escasa, nula la de aceite, haber sido muy corta la de granos y presentarse la sementera en nada envidiables condiciones. Ya tenemos en ésta la enfermedad que vienen padeciendo las olivas de Andalucía y Extremadura; la poca aceituna que hay está agujeada por el gusano, y como la riqueza principal de este pueblo, y en otros inmediatos de verdadera importancia, es la oliva, nos haría un servicio especial, que en nombre de los interesados le agradezco, si en su ilustrado periódico, ó en carta particular, se sirviera decirnos ó decirme qué procedimiento pudiéramos utilizar de verdaderos resultados prácticos para combatir esta plaga, caso seguro de que aquí hacemos algo para defendernos de este azote.

Los precios de los frutos y productos de la agricultura son los siguientes: Trigo, de 43 a 45 reales fanega, aceite, a 44; centeno, a 40; cebada, a 30; aguardiente de 25°, a 32; vino tinto de medianas condiciones, a 8 y el blanco bueno a 9, no habiendo demanda ni oferta, y la lana manchega negra, a 36.—*El Corresponsal.*

Madridjos (Toledo) 5.—Ha comenzado la vendimia, recolectándose muy poco fruto, por lo que se ve tendrá el vino un precio remunerador en el año próximo. Aquí se están haciendo mostos con destino a las bodegas de Manzanares. Siéntese la necesidad de agua para la próxima sementera.

Los precios actuales en ésta son: Candeal, a 43 reales fanega; jeja, a 41; cebada, a 26; tinos, a 37; vino, a 7 reales arroba; aceite, a 43; patatas, a 3; azafrán, a 140 reales libra.—*L. G.*

De Castilla la Vieja

Pozaldez (Valladolid) 4.—Continúa buena la extracción de vinos en esta villa, habiendo salido en el mes de Agosto y Septiembre 40.000 cántaros, que se han vendido de 3 a 10 reales blanco y tinto.

De tinto bueno hay muy poco, pero mediano y regular, así como de blanco aun pudieran hacerse 50.000 cántaros de 4 a 8 reales; blanco bueno hay bastante de 9 a 10 reales.

El tinto bueno, de 10 a 12; aguardiente común de 15°, a 20 reales; anisado de 15°, a 26; ídem de 40°, a 56; vinagre superior, a 10; trigo, las 94 libras, a 43 reales fanega; centeno fuerte, a 28; algarrobas, a 39; cebada, a 30; garbanzos, de 90 a 200, según clase.

Para muestras y pedidos dirigirse al Corresponsal.—*T. G.*

Cigales (Valladolid) 1.—La cosecha de uva en ésta es mediana, tanto, que llegará a lo sumo a la cuarta parte que el año pasado.

Respecto a sus existencias de vino van quedando reducidas, pues sólo habrá unas 30.000 cántaras, y de éstas 10.000 de vinos viejos.

De tres semanas a hoy ha subido el precio del vino con mucho exceso, desde 5 a 9 y a 10 reales, habiéndose paralizado algo la salida, pues los dueños de los vinos se mantienen firmes, viendo que las viñas traen tan poco fruto.

La vendimia creo empezará el día 12. Los granos tienen el mismo precio que le indiqué en mi anterior.

El tiempo seco y muy desigual; los jor-

naleros sin haber quien les mande trabajar. El Gobierno llevándonos hombres y pesetas y... siga la paciencia.—*C. M.*

Lerma (Burgos) 4.—En los precios de los vinos se ha iniciado el alza, absteniéndose los cosecheros de hacer ventas, en vista del mal estado en que se encuentra el viñedo, fundándose, con fundamento, que la recolección de la uva sea poco menos que nula.

Han entrado en este mercado 6.500 fanegas de trigo, que se cotizaron de 39 a 41 reales cada una; de centeno 100, de 29 a 30; de cebada 1.200, de 29 a 30; de avena 300, de 21 a 21,50; de yeros 400, a 41; patatas, a 3 reales arroba; vino tinto, de 6 a 11 cántaro; cerdos al destete, de 50 a 80 reales uno; ídem de seis meses, de 100 a 140.—*El Corresponsal.*

Baltanás (Palencia) 3.—Animada la venta de vinos tintos, no obstante la subida de precios; se cotiza en bodega, de 7 a 8 reales cántaro.

Muy retrasada la madurez de la uva.

El trigo, de 39 a 40 reales fanega; centeno, a 29; cebada, a 27; avena, a 18; yeros, a 36.—*Un Subscriptor.*

Palencia 3.—Las compras siguen animadas, y la tendencia del mercado es sostenida, habiendo entrado en el de hoy 1.000 fanegas de trigo, que se vendieron de 40 a 42 reales, según clase; de cebada entraron como unas 700 a 800, de 28 a 29; centeno, a 32; yeros, a 48.

En partidas se ofrecen los trigos, sobre vagón, a 43 reales la fanega de 92 libras, pero no pagan más que a 42,50.—*El Corresponsal.*

Burgos 4.—El tiempo, de lluvias. Quiera Dios continúen, pues son indispensables para la sementera.

Mercado en alza. He aquí los precios: Trigos, de 40 a 42 reales fanega; centeno, de 32 a 34; cebada, de 27 a 29; yeros, de 39 a 41; avena, de 19 a 20.—*El Corresponsal.*

Pañalón (Valladolid) 4.—Como las viñas están malisimas, ha subido el vino; se paga, con tendencia al alza, de 6 a 10 reales cántaro.

Se han expedido 14 vagones de trigo con destino a Barcelona a 43 reales las 94 libras. Las harinas, a 15, 14 y 13 reales arroba. Las lanas blancas sucias, a 40; patatas, a 4; centeno, a 29 reales fanega; habas, a 28; yeros, a 45; algarrobas, a 40; avena, a 20; garbanzos, a 190, 140 y 110.—*El Corresponsal.*

Villalón (Valladolid) 5.—En la última semana se han exportado 20 vagones de trigo, a 43 reales las 94 libras.

Al detall se cotiza en nuestro mercado como sigue: Trigo, de 41,50 a 42 reales fanega; cebada, a 30; centeno, a 29; garbanzos, a 180, 140 y 100.—*El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 5.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 44 a 44,75 reales las 94 libras, habiéndose colocado con animación las 2.600 fanegas que entraron; centeno, de 30 a 31; cebada, de 29 a 30; algarrobas, de 38 a 39.

Por partidas se ofrece el trigo, sobre vagón, de 45 a 46 reales.

Ha comenzado la vendimia.—*El Corresponsal.*

Piedrahíta (Ávila) 4.—Precios: Trigo, de 41 a 42 reales fanega; centeno, a 32; algarrobas, a 40; garbanzos medianos, a 65.

Animadas las compras.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Vendrell (Tarragona) 4.—Puede decirse que están terminadas las operaciones de la vendimia en esta villa, debiendo manifestarse que ha habido mucha competencia en la compra de los prensados de orujo, habiendo adquirido algunos prensados (*peus*) el precio de 4,50 pesetas.

El mercado celebrado el domingo último fué uno de los más concurridos de forasteros, que desgraciadamente no habíamos notado de muchísimo tiempo a esta parte, habiéndose hecho muchas transacciones.

Entre las compras que se hicieron debe notarse un buen número de cerdos, que por cierto fueron en extremo abundantes, vendiéndose en su mayor parte a precios baratísimos, bastando decir que los lechones de seis a ocho semanas se vendieron al precio de 1,25 pesetas uno.

También lo fueron en gran número las cabezas del ganado bobino, cuyo mercado obtiene cada día mayor crédito.

Continúa recolectándose el fruto de los algarrobas, habiendo oído decir que se ofrecen al precio de 4 pesetas el quintal.

Las algarrobas viejas continúan en su firme precio de 6,50 pesetas quintal.

Respecto de los vinos, se hallan éstos encañados, debiendo decirse que todavía no se ha puesto precio en el de la nueva cosecha.

Si algunas compras se hacen del viejo vino para cubrir atenciones, cotizándose de 21 a 24 pesetas la carga.

Están haciéndose los preparativos para la celebración de la anual feria que tendrá lugar los días 15, 16 y 17 del mes corriente.—*C.*

Tortosa (Tarragona).—Nota de los precios que en nuestra plaza han regido durante la anterior semana: Harina extra, a 18 pesetas los 41,60 kilos; ídem redonda, a 16; ídem estremada, a 15 y cuarta, a 9; salvado, a 4,50 la cuartera; habichuelas, a 5,25; menudillo, a 5; cebada, a 7,75; habas, a 12; maíz, a 7,25; algarrobas, a 4,50 el quintal; arroz en cáscara, a 8; número 3, a 3; número 4, a 3,50; número 5, a 4,75; número 9, a 4,50; aceite del país, superior, a 16,50 cántaro; clase segunda, a 12.—*Un Subscriptor.*

Porelló (Gerona) 4.—La uva se ha vendido de 15 a 16 reales quintal.

Los nuevos vinos son muy buenos, pensando de 14 a 18°. La cosecha puede considerarse nada más que regular en cantidad.

La cosecha de aceite es casi nula, lo que significa gran pérdida para este pueblo, que en años ordinarios recolecta 50.000 cántaros de 15 litros.

Las algarrobas están a 3,50 pesetas quintal, ó sean los 40,400 kilos.—*B. J.*

Reus (Tarragona) 5.—Domina la calma para la mayor parte de artículos que se cotizan en nuestra plaza, lo cual no deja de ser un verdadero desastre, no

tan sólo para los atribulados agricultores si que también para los industriales. Ahora que ha llegado el momento en que para hacerse con fondos, la mayoría de los agricultores se ven forzados a vender, viene una calma desesperante que les obligará a ceder aquellos a precios ruinosos.

Vinos.—No obstante de que se han presentado buen número de partidas del nuevo a la venta, ha sido muy limitado el número de las que se han colocado, habiendo sido muy varios los precios, motivado por la gran diferencia que en la clase se observa entre los vinos de un mismo término municipal.

Los precios medios que pueden considerarse como corrientes son como sigue: Para los vinos del distrito de Tarragona, de 11 a 14 pesetas la carga de 121,60 litros; para los de este término municipal, de 12 a 16 pesetas; para los de Ruidoms, Botarell, Montbrío, Montroig y Cambrils, de 14 a 20 pesetas, según clase.

De los demás términos de esta provincia no se han presentado aún vinos nuevos a la venta.

Los procedentes de la provincia de Castellón se han pagado de 13 a 15 pesetas.

Espiritus.—Se factura el selecto de 39,40 grados, de 116 a 120 pesetas el hectolitro, con casco, según procedencia; extrafino, de 115 a 118, y fino corriente, de 110 a 115.

Avellanás.—Se ha operado poco. Se cotizan de 22 a 22,50 el saco de 58 kilos.

Almendra.—Obsérvase mucha calma. La mollar en cáscara se paga a 30 pesetas el saco de 50 kilos; la Esperanza, en grano, a 57,50 pesetas quintal de 41,60 kilos. De común en grano, nueva, se ha presentado alguna partidita, que se ha colocado de 45 a 46,25 pesetas.

Aceites.—El bueno de este campo se cotiza de 3,50 a 3,75 pesetas el cuartán de 4,13 litros; el de Urgel, a 3,50, y el de arriería, de 3 a 3,75.

Algarrobas.—Se presentan muchas partidas de nueva a la venta, observándose algún retraimiento en los compradores, los cuales la pagan de 4,25 a 4,50 pesetas quintal de 41,60 kilos. Las viejas se cotizan de 6,50 a 7 pesetas quintal.

Los demás artículos no han sufrido variación notable desde nuestra última revista.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Torre de Don Miguel (Cáceres) 4.—Muy buena la cosecha de vino.

La producción calculo no baja este año de 100.000 cántaros.

De la pasada vendimia quedan 30.000, los cuales se cotizan a 7 reales.

Los olivos tienen poco fruto, y el aceite se vende a 60 reales cántaro, estimándose las existencias en 40.000 cántaros.

La uva para elaborar vino se está cotizando a 45 céntimos la arroba.

El trigo, a 50 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 25; garbanzos, a 62.—*El Corresponsal.*

Medellín (Badajoz) 5.—Precios corrientes en el mercado de hoy: Trigo rubio superior, a 49,50 reales fanega; ídem blanco, a 48,50; ídem albar, a 46,50; cebada, a 29; avena, a 18,50 y 19; habas, a 40 reales fanega colmada; garbanzos regulares, a 84; habichuelas, a 52; altramuzes, a 24.

Poca demanda.

Ha terminado la vendimia, con resultado mediano.

Para compras dirigirse al que suscriba.—*J. Soldevilla.*

De León

Toro (Zamora) 2.—Se está haciendo la vendimia, operación que será breve porque el viñedo tiene poco fruto y pequeño. La cosecha es muy corta.

Animada la compra de vino, cuyos tenedores se entregan a los precios ruinosos que anoto a continuación.

Durante el pasado mes de Septiembre, se han vendido más de 50.000 cántaros, pero aún quedan de existencias más de 120.000, por lo cual no mejoran los precios del artículo, ni tampoco el de las uvas

uno hay muy poco fruto, y lo otro mendo, por la sequía.
La vendimia da principio el día 8 del corriente mes, y la general el 9.
La salida, en la última semana, asciende á 40.000 cántaros de vino blanco, al precio de 3 á 10 reales uno, y 1.000 tinto, de 8 á 9.
Los precios que han regido en el mercado de hoy son los siguientes: Trigo, de 41 á 42 reales fanega; centeno, de 28 á 29; cebada, de 26 á 29; algarrobas, de 37 á 38; harina de primera, á 16 reales arroba; ídem de segunda, á 15; ídem de tercera, á 13; vino tinto, de 8 á 9 ídem cántaro; ídem blanco, de 3 á 10.—C. M.

De Murcia

Yecla (Murcia) 3.—Terminó la feria, y la mayor parte de los feriantes se quejan de la poquísima venta que se ha realizado, efecto á mi ver de la crisis metélica que se atraviesa por la depreciación de los productos.
Sólo hubo un cuasi lleno en el circo taurino, pero la mayor parte se componía de personas de los pueblos limítrofes.
No ha habido cosa ni acontecimiento digno de llamar la atención fuera de la localidad, razón por la que no he escrito ni refero los festejos.
Ha dado principio la vendimia en algunos partidos del término, y en la semana entrante continuará en algunos otros.
La cosecha en lo general mediana, pero el fruto que no se apedreó excelente.
Los precios de la uva en Jumilla es de 75 céntimos la arroba; en ésta se compran al precio más alto que se vendan; la quincena próxima se espera animada, pero á precios bajos.
Los precios á que hemos cotizado en el mercado de hoy son los siguientes:
Trigo, de 48 á 50 reales la fanega; cebada, de 24 á 26; avena, de 20 á 22.
Harina de primera, á 17 reales la arroba; ídem de segunda, á 16.
Vino tinto, de 6 á 7 reales el cántaro, para quemar; vino blanco, á 8, 9 y 9,50, según clase.
Aceite, de 39 á 40 reales arroba.—El Corresponsal.

La Gineza (Albacete) 4.

La cosecha de vino es corta; los mostos acusan 15º; la uva se paga á 65 céntimos la arroba, con tendencia al alza.
El vino del año pasado á 9 reales los 16 litros, sobre vagón, con poquísimas existencias.
El candeal, á 46 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 28; avena, á 17; patatas, á 5 reales arroba; azafrán, á 160 reales la libra.

De Navarra

Barasoain 3.—La próxima cosecha de uva será muy deficiente, efecto de la pertinaz sequía y los frios prematuros.
Precios: Vino, á 2 pesetas cántaro (11,77 litros); aguardiente, á 3 id.; trigo, á 5,50 pesetas el robo (28,13 litros); cebada, á 3,50 id.; avena, á 3 id.—A. P. de C.
Falces 5.—Estamos en vísperas de la vendimia, mejor dicho, ya han comenzado dicha labor algunos propietarios, por más que el fruto no ha conseguido aún su completa madurez.
No adelanta la uva porque hace 15 días que la temperatura es muy baja, debido al viento Norte huracanado y frío; parece que estamos en invierno, pero no llueve y hace suma falta.
Como le decía en mi última, tenemos media cosecha, y gracias que no se ha caído la parra (como en otros puntos ha sucedido). Merecíamos la invasión del mildiu por no haber sulfatado, lo que es de necesidad, por lo menos la primera mano, como preventiva; así lo aconseja la ciencia. Lástima que á la filoxera, terrible plaga que tenemos á las puertas de casa, no podamos combatirla con tan sencillo y probado remedio como el mildiu; si así fuera, no se desvelaría tanto nuestra Excelentísima Diputación y el celoso señor Gobernador, ni se vería éste precisado á imponer á los Alcaldes, como lo ha anunciado, multa de 100 pesetas si en el plazo de diez días no dan cuenta si en sus respectivos términos hay alguna vid atacada por la filoxera. ¡Bien por el Sr. Gobernador!

Uno de los Diputados ha consultado con el digno director de la Estación enológica de Haro sobre la filoxera y otras enfermedades de la vid, términos más adecuados para la plantación, etc. etc. El Sr. Manso de Zuñiga, con su acostumbrada actividad é ilustración, no sólo ha contestado, sino que se ha ofrecido incondicionalmente para hacer cuanto pueda en obsequio de la viticultura.
He visitado dicha Estación de Haro, en cuyo acreditado centro he visto los alumnos pensionados por nuestra Diputación, así como el Museo de aparatos para la elaboración de vinos, examen de órganos de la vid, oficinas y la bodega. También he probado los vinos de mesa, el cognac y el champagne, elaborados en la Estación, gustándome todos extraordinariamente y quedando muy reconocido de la exquisita amabilidad del Director de tan útilísima Estación y de los ayudantes y demás dependientes.
Precios: Trigo, á 22 reales robo; cebada, á 14; habas, á 16,50; vino, á 5 reales cántaro para las destilerías y de 8 á 9 para el consumo; ajos, á 16 reales la docena de horcas.—El Corresponsal.

De Valencia

Liria (Valencia) 4.—Sigue la pertinaz sequía; las uvas no han podido desarrollarse, y como además escasean los racimos, es escasa la cosecha.
La de aceite, nula.
En alza el mercado. He aquí los precios: Vino tinto, á 5 reales los 8 litros; ídem blanco, á 6 id.; aceite, á 52 id. los 8 kilos; algarrobas, con cerca de 100.000 arrobas de existencia, á 5 reales los 13 kilos.—M.

Benicarló (Castellón) 4.—La cosecha de vino es regular; puede darse por terminada. Hay unos 12.000 bocoyes de tinto, cuyo caldo se cotiza á 1,60 pesetas decalitro. La contratación está animada. Termina la recolección de algarroba negra superior. Las existencias no bajan de 200.000 arrobas, detallándose á 1,10 pesetas los 10 kilos.—Z.

Catral (Alicante) 3.—Terminada la vendimia, puedo participar que la cosecha no ha llegado á la par de los años regulares.
El trigo á 45 pesetas cahiz.
El cáñamo empieza á venderse á 10 pesetas arroba.—Un Subscriptor.

NOTICIAS

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

El consejo de administración del sindicato de vinicultores-propietarios de la Gironda, fundándose en los derechos de los vinos en las Aduanas extranjeras son muy superiores á los franceses (50 pesetas en España, 37,50 en Inglaterra, 25 en Alemania, 23 en Bélgica, 42,40, en los países bajos, 97,70 en Rusia y 41 en los Estados Unidos), ha dirigido la siguiente petición al Gobierno y diputados y senadores de la región:
«Que el derecho de Aduanas á la entrada de los vinos extranjeros sea elevado, como tarifa mínima, al precio uniforme de 20 francos por hectolitro hasta los 11º, y que mientras se adopta la nueva tarifa, sea aplicable en el plazo más breve posible la tarifa general aneja á la ley de 11 de Enero de 1892, á todos los vinos extranjeros.»

Del *Diario de Huesca*:
«Toca á su término la vendimia en la zona baja de la provincia de Huesca, comprensiva de los partidos judiciales de Fraga, Sariñena y la Litera. Dicen que la cosecha de uvas es escasa, aunque los mostos resultan de buena calidad; cosa que ya teníamos anunciada, tal y conforme ha sucedido.
La vendimia en los partidos de Barbastro y Huesca, que son los que principalmente cosechan vino en gran cantidad, y producen los caldos de precio destinados al comercio con Francia, no ha dado comienzo, puede decirse, todavía, excepción sea hecha de ligeras intentonas de prueba en media docena de localidades. Se teme comenzar pronto, por temor de un vinagrillo futuro. Y de todo hay que sospechar.»

En cambio, la cantidad es en general excesivamente exigua; sólo, según tenemos dicho, algunas provincias de Andalucía, Extremadura y ciertas comarcas de Cataluña y Aragón, tienen rendimientos satisfactorios.
Como la producción arroja este año en nuestro país un déficit enorme, hasta el extremo de ser la actual cosecha la más corta que hemos conocido, las uvas son activamente demandadas y se pagan en los mercados de la Mancha á doble y triple precio que en la pasada vendimia.
En Herencia se cotizan las blancas, á 70 céntimos de peseta la arroba, y las negras, á 80; en Manzanares, á 75 y 80 respectivamente; en Tomelloso, á 75 y 90; en Valdepeñas excede el precio de las buenas clases de 4 reales. Se van haciendo grandes compras, acentuándose el movimiento de alza.
En la Gineza (Albacete) se cotiza el fruto de la vid á 65 céntimos; en Jumilla (Murcia), á 75. Este último precio es también el que rige en Marchena (Sevilla).
En Bonares y otros pueblos de la provincia de Huelva ha descendido la cotización á 2 reales, por ser abundante la cosecha.
En Tíjola (Almería) se detalla á 5 reales la arroba; en Fuenterrobles (Valencia), á 3 ídem; en Torre de Don Miguel (Cáceres), á 45 céntimos ídem; en Perelló (Tarragona), de 15 á 16 reales el quintal (40,400 kilos).
En Benicarló se han concertado las primeras partidas de mosto á 1,60 pesetas decalitro.
En estos días comienza la vendimia en bastantes pueblos de Castilla la Vieja, por más que el fruto parece no ha conseguido perfecta madurez. Por esta causa no ha comenzado la recolección en la Rioja.

Las existencias de vinos de la anterior vendimia, que están ya muy reducidas, son solicitadas con empeño, á pesar de la gran subida de precios que en todas partes han tenido.
En Haro (Rioja) se cotiza á 20 reales cántaro, y en San Asensio se han pagado por partidas de 19 á 20.
En Cigales (Valladolid) se ha doblado la cotización en tres semanas; estaba el cántaro á 5 reales y hoy se detalla de 9 á 10. Lo propio ha ocurrido en Lerma, Tudeia de Duero, Rueda y otros muchos pueblos. El movimiento de alza es general.

Nos dicen de Sevilla que empieza á notarse movimiento en el muelle con la preparación y carga de naranja, fruta que, durante los meses de Octubre y Noviembre, se exporta en gran cantidad de nuestro puerto para Inglaterra.

Leemos en un colega:
«Se ha confirmado oficialmente la aparición en la comarca de Tortosa de una nueva enfermedad en la vid: el *septosporium Fuhelu*, la cual exige se tomen precauciones energéticas. Parece que dicha enfermedad es completamente nueva en España y casi desconocida en Europa.»
Por fortuna dicho hongo es poco temible por ser lento su desarrollo, y fácil impedir y contener la invasión por medio de los preparados de cobre.

El distinguido Profesor Sr. Garagarza en su notable «Opusculo sobre las plagas de la vid» dice que los fitoparásitos *Cladosporium viticolum*, *Cladosporium Rosleri*, *Septosporium Fuhelu* y *Septocylindrium dessiliae*, no causan perjuicios notables, por cuanto no se desarrollan con la rapidez é intensidad que el mildiu en medio de las condiciones más favorables en que puedan encontrarse. Los tres primeros se

desarrollan en condiciones de extraordinaria humedad, en las hojas de las ramas inferiores, en viñas situadas en llanos húmedos; anticipan la caída de la hoja, y alguna rarísima vez adquieren relativa gravedad, atacando al grano de la uva, hecho observado una sola vez por Cernu en el *Cladosporium viticolum*. Por lo general aparecen en la estación avanzada, pero también se han presentado en el mes de Mayo, dependiendo su aparición en la localidad, de su existencia anterior, y de las condiciones atmosféricas reinantes.
Nos dicen de Mallorca que ha terminado la recolección de la almendra en Ibiza, cuya cosecha ha sido bastante regular.
La de la algarroba, que se está practicando, no es muy abundante, siguiendo el embarque de dicho fruto aunque en cantidad pequeña.
La de aceitunas puede decirse que será menos que insignificante, pues apenas si podrá hacerse aceite. En cambio la de uva ha sido más abundante que en el anterior año.
Durante el mes de Agosto se han despachado por las Aduanas de España, 19.130.969 Kilos de trigo, 330.480 de cebada, 607.500 de maíz y 527.500 de centeno, que han pagado por derechos de arancel, 1.530.477,52 pesetas y 478.274,22 por recargo extraordinario, formando un total de 2.008.751,74 pesetas.
A la última feria de Sevilla ha concurrido mucho ganado de cerda y muy poco vacuno, caballar, lanar y cabrío.
Los cerdos han dado lugar á numerosas transacciones de 33 á 43 reales arroba.
De la Sra. Viuda de D. Vicente de los Ríos se han vendido 400 cabezas de primales y lechones, los primeros á 43 reales arroba y los otros á 40.
El ganado caballar se ha solicitado poco. Del mular se han hecho bastantes compras, especialmente del ganado cerril, pero á bajo precio.
De los ganados de carne, vacuno y lanar, se han verificado muchas ventas; del ganado de vida, apenas se ha hecho negocio alguno, quizá por las escasez de pajas y pastos para el invierno próximo, carestía, que es el más grave problema de los muchos que tienen que resolver los agricultores andaluces.

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios; las lluvias en el dicho punto ha habido durante los últimos días, han entorpecido mucho los primeros escaldos de uva, y contribuirán á prolongar los penosos trabajos de recolección, que necesitan bastante de un tiempo sereno y seco, sin el cual no es posible salvar la cosecha.
También, por añadidura, resulta poco activa la demanda.
En casi todas las provincias esperan con verdadera ansia las anheladas lluvias, para poder comenzar la siembra de cereales; pero como los vientos de estos últimos días han contribuido á que la tierra se seque más y más, haciendo más consistente y fuerte la corteza del suelo, muchos agricultores han perdido la esperanza de hacer una regular sementera, temiendo, si así sucede, un verdadero desastre para el porvenir.
Y todavía hay quien dice que la situación no es precaria.

Como prueba de la gran sequía que atravesamos y que tan perjudicial es para la agricultura, basta consignar el hecho de que el río Tormes arrastra tan poca cantidad de agua, que los más ancianos naturales de Salamanca no recuerdan haber visto nunca á dicho río tan poco caudaloso.
Estando en la vendimia, juzgamos muy oportuno publicar lo que dice acerca de la asfixia en los lagares, con motivo de un desgraciado accidente que acaba de ocurrir en Burjasot, el ingeniero director de la Granja experimental de Valencia señor Gordillo:
«Un aviso inmediato que hubiera recibido, habría evitado la catástrofe, utilizando el medio que en diferentes ocasiones he experimentado.
Basta para salvar, en el momento de la caída al obrero que entra en un lagar, tener unos cuantos metros de tubo de goma: tomando un extremo en la boca y sujetando el otro extremo fuera del lagar, se puede entrar impunemente y respirar aire puro como el buzo con su escafandra.
Para estos casos, y para trabajar dentro de los lagares, tengo dispuesto un tubo embudado que, adaptado á la boca y sujetado detrás del cuello con una correa, enchufa con otro tubo de goma sujeto al exterior del lagar. El uso de este aparato es bien sencillo, y se aspira aire por la boca y se expela por la nariz; los brazos y el cuerpo pueden trabajar en medio de una atmósfera deletérea, sin ningún peligro. Como es mejor prevenir que remediar, aconsejo este procedimiento, porque puede socorrerse inmediatamente al que sufra la desgracia. Todos los lagares debieran tener esta tubería, y los Ayuntamientos podrían hacerla obligatoria para prevenir las catástrofes que todos los años lamentamos.»

La prensa agrícola de Aragón se queja de que las autoridades no traten de evitar que la plaga filoxérica haga su aparición en los viñedos de la comarca.
La gran extensión que esta enfermedad ha adquirido en la provincia de Navarra y la presencia del insecto en la provincia de Tarragona, hace temer á los agricultores aragoneses que estando ellos situados entre aquellas dos provincias, no se hará esperar mucho tiempo sin que también sean víctimas de la filoxera, con lo cual, dada la triste situación á que la agricultura ha llegado, la ruina sería cierta y segura.

La cosecha de pasas se presenta este año en Denia bajo malos auspicios;

OBRAS DE UTILIDAD

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

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

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

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

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

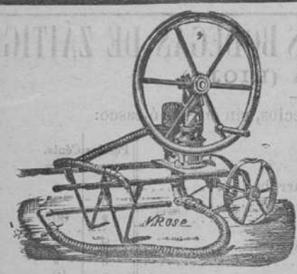
Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, madera, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador, por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de madera,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

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

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

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

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

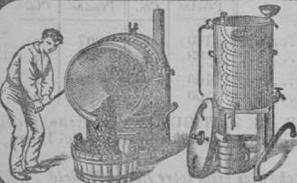


Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar ó injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas.
RELÁMPAGO núm. 1.....	45	Aparatos de tracción.....	100
núm. 2.....	35	Fuelles para azufurar.....	De 5 á 12

ALBERTO AINES Paseo de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

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



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

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA
SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE **SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA**

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para
Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 23 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Serra*, el 30 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Alava*, el 7 de Octubre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Pedro*, el 14 de id.
El magnífico vapor *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: *Habana*, 160 pesetas; *Matanzas*, 170; *Santiago de Cuba*, 210; *Cienfuegos*, 195.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *BENITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARIA*.
El 30 de Septiembre saldrá el vapor español *Paulina*, admitiendo carga y pasajeros, sin *rasbordo*, para los puertos de San Juan, Humaco, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arceibo.
Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía á la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.
Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

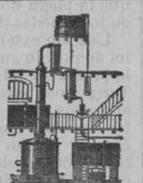
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

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

GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX
A. M. GASCHEN-KOLLER Agente general para España y Portugal, en Barcelona.
Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gana 1.ª y 2.ª de alcohol.
Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.
Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco á todo el que se sirva pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)

EGROT
ING.º CONSTRUCTOR
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS
EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889
EXPOSICION BARCELONA 1888
EXPOSICION BARCELONA 1892
2 MEDALLAS DE ORO

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



A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

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

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

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

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ, Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Discurso del catedrático Mr. A. Gautier*); 3.º aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º da al vino un color de brillo intenso; 5.º lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no 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 Emballanc, 3, Valencia, Agente general en España.

FABRICA DE MAQUINAS "BADENIA"

ANTES W. PLATZ FILS, A. G. WEINHEIM (GRAN DUCADO DE BADEN)

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

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



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

Prensas para vino, frutas y bayas: construcción y ejecución sin igual; el más alto rendimiento por la más alta presión. Molinos para frutas con cilindros de piedra, y de otros sistemas. Molinos para uvas. Máquinas de desgranar y despachurar uvas. Prensas para extraer zumos ó jugos desde tres kilos y medio en adelante. Molinos para bayas.

Catálogos gratis á quien los pida

AÑO XIX CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XIX

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete 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 subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle de Marqués del Duero, núm. 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

VINICULTORES ENOSOTERO

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

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

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

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu antracnósico; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septoporiun, 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 Sr. Administrador de este periódico.

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

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.

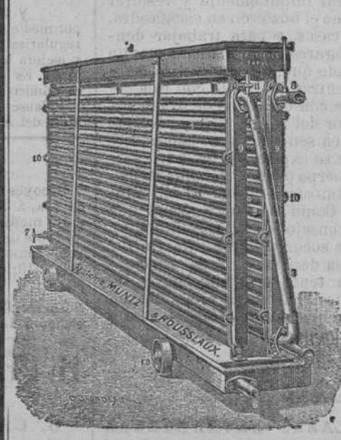
Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

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

Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono num. 595

REFRIGERANTES PARA MOSTOS DE VENDIMIA



SISTEMA MUNTZ & ROUSSEAU

DEROY FILS AINÉ

CONSTRUCTOR

71 á 77, Rue du Théâtre PARIS

Tarifa

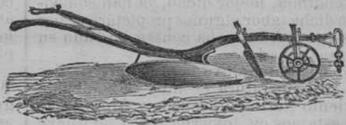
é informes franco

No aguardar la época de la vendimia para hacer los pedidos.

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

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

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



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

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

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

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

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

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

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

Tomos ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Arboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

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

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

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

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



GRAN FUNDICIÓN

DE

HIERRO Y BRONCE

TALLERES ESPECIALES PARA LA CONSTRUCCION Y REPARACION DE MAQUINAS

AGRICOLAS Y HARINERAS

Premiada en cuantos certámenes ha concurrido

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

Los pedidos á

JORGE MARTIN É HIJOS, EN ALAEJOS

Pidanse Catálogos, se remiten gratis