

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 correspondientes, 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 XX

Miércoles 29 de Septiembre de 1897

NÚM. 1812

CARTAS DE UN RURAL

Ya comienza la prensa política á alarmar la opinión con la carestía del pan y demás artículos de primera necesidad en la corte, como si los agricultores tuviéramos la culpa de que no exista en la coronada villa ni Gobierno, ni Administración municipal, ni familia, ni dueños de casa que sepan ó quieran dirigirla bien. Hace muchos años no se ha vendido el ganado vacuno y lanar á tan bajos precios como en la actualidad; el trigo tiene el mismo precio, más ó menos, que desde el mes de Abril del año pasado, y tal vez menor; y, sin embargo, los periódicos de gran circulación poniendo una vela á Dios y otra al diablo, van comenzando una campaña que preveo redunde en perjuicio de los agricultores y en beneficio de los que se han propuesto en este país vivir sin trabajar y pasarse la vida en el café y en los toros.

Á pesar de lo caros que han costado este año los pastos por la sequedad experimentada, se han vendido los ganados de lana á razón de 70 céntimos de peseta el kilo de carne en canal, lo que supone quedar al beneficiado del comprador el valor del pellejo, cabeza, extremidades y demás desperdicios. ¿Tiene el ganadero la culpa que, por falta de Administración municipal y sobra de abusos en el *coronado matadero* de la corte, lo paguen sus habitantes á más de doble precio?

Al precio á que vende el trigo el agricultor se puede dar el kilo de pan á 40 céntimos de peseta en dicha villa y ganar mucho dinero. Si lo paga más caro, ¿tiene la culpa el productor del mencionado cereal?

Ahora, si de lo que se trata es de arruinarnos por completo, de extinguir la clase, pereciendo la juventud en Cuba y en Filipinas y los cansados por el trabajo, de falta de alimento y sobra de impuestos, dígame de una vez, y más vale una muerte pronta que un martirio continuado.

UN RURAL.

Casa Pacheco 20 de Septiembre.

EL FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

Ha ya dos años dedicamos un artículo al producto con que encabezamos estas líneas, recomendando su empleo á nuestros viticultores. Desde entonces se va extendiendo mucho en España, y no está lejano el día en que su uso sea general en todas las comarcas.

La ley francesa contra los vinos artificiales, cuya aplicación comenzó en la vecina República el 15 de Agosto último, proscribió los vinos que tienen más de dos grados de sulfato de potasa por litro, que equivalen á uno y medio de yeso por litro; así es que el comercio de exportación se ve obligado á rechazar los caldos enyesados.

Considerado el yeso como perjudicial, y prohibida la importación, circulación y venta que contienen más de los dos gramos de sulfato de potasa por litro, se ha trabajado no poco para obtener una substancia que sustituya al enyesado con todas, y aun mayores, ventajas que éste, y sin ninguno de sus inconvenientes.

El *fosfato-bi-cálcico puro* (privilegio Hugoung) hay que reconocer sustituye al yeso muy ventajosamente, y constituye un nuevo método de clarificación y conservación de los vinos, según dictamen de eminentes hombres de ciencia, y el testimonio de millares de viticultores que vienen usando en la vendimia tan celebrado producto, que ha sido aprobado por la Academia de Medicina de París, y por el Comité Consultivo de Higiene de Francia.

El uso del *fosfato-bi-cálcico puro* da los siguientes resultados:

1.º Aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino.

2.º Enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de un 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y en el pan. (*Discurso del Catedrático M. 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 caracteriza 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, impidiendo se tuerza y vuelva malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por numerosos viticultores de Francia, España y otros países.

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 generalmente, ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Siendo tan notables y benéficos los efectos del *fosfato-bi-cálcico puro*, no es de extrañar, según ya hemos dicho, que su consumo aumente y se extienda extraordinariamente. La cantidad de vino tratada con dicho producto elevase ya á muchos millones de hectolitros.

El empleo del *fosfato-bi-cálcico puro* es igual al del yeso, y aumenta solamente el coste del vino en unos 15 ó 20 céntimos por hectolitro, cantidad por demás insignificante en relación con lo mucho que mejora la clase del caldo.

Restanos llamar la atención sobre las falsificaciones de que es víctima el *fosfato* que recomendamos, contra las cuales deben vivir prevenidos los viticultores; en los años pasados ya circuló por la región valenciana un *fosfato mineral* de color de rosa, y por cierto que, por sus substancias orgánicas, echó á perder los vinos, según nos aseguraron.

A fin de que nuestros abonados no sean engañados, deben dirigir los pedidos á D. C. W. Crous, calle de Emblanc, 3, Valencia, cuyo señor es el agente general en España del *fosfato-bi-cálcico puro*.

SENTENCIA DE INTERÉS para el comercio

El Consejo de Estado ha dictado recientemente una importantísima sentencia, que interesa mucho conocer á las clases comerciales, por cuyo motivo insertamos á continuación la parte puramente doctrinal y que forma jurisprudencia.

Por dicha sentencia se ha resuelto lo siguiente:

«Que los cheques ó mandatos de pago que adquirieron existencia legal en el Código mercantil de 1885, y que anteriormente eran conocidos en el comercio con aquella denominación, constituyen, cuando son expedidos á la orden y librados de plaza á plaza, verdaderos documentos de giro, y sujetos, con tal carácter, al timbre proporcional, no sólo por la ley hoy vigente de 15 de Septiembre de 1892, que terminantemente los menciona, sino por la de 31 de Diciembre de 1881, que es la aplicable al pleito, como comprendidos entre los documentos de giro inominados á que se refiere el núm. 4.º del artículo 106, puesto que representan, en forma de giro, la entrega ó abono de cantidad en cuenta, siendo de tal modo necesario el empleo del timbre del Estado, que su omisión produce la nulidad del documento, el cual queda sin valor ni efecto alguno, según declara el art. 110 de dicha ley del 81, perdiendo consiguientemente su carácter mercantil y su eficacia ejecutiva, sin que esto obste para que, como obligación puramente civil, pueda utilizarse la forma de enjuiciar que, para el cumplimiento de las de este último orden, reconoce el derecho común;

«Que los cheques librados en Valencia por Jaumandreu y Compañía, del comercio de aquella plaza, el 18 de Febrero de 1891, á la orden de Bordehore y Compañía, para ser satisfechos en París, utilizando para su extensión ejemplares litografiados y redactados en francés con el timbre ó sello de aquella nación, y que fueron negociados al día siguiente por el demandado como documentos ó efectos de giro, con intervención de Corredor colegiado, mediante endoso á favor de la Sociedad de los ferrocarriles de Almansa á Valencia y Tarragona, que entregó su

precio con la bonificación del cambio, contienen el vicio esencial de nulidad que les atribuye la expresada Ley del Timbre y sello del Estado, careciendo, por tanto, de todo valor y efecto legal como documentos mercantiles; y que al declararlo así la Sala sentenciadora, no sólo no ha infringido las disposiciones legales que se citan en los dos primeros motivos del recurso, sino que se atemperó á sus terminantes prescripciones, confirmadas por el art. 141 de la Ley del Timbre de 15 de Septiembre de 1892, en su relación con la del 81; se considera sin fundamento infringido en el tercer motivo, y que tampoco le han sido, como se supone en el mismo motivo tercero, los artículos de esta última ley, que se refieren á responsabilidades que no fueron objeto de pretensión en el juicio, de las cuales no se hace mención en la sentencia recurrida ni guardan relación alguna con la declaración de nulidad que contiene; y

«Que supuesta la nulidad de los cheques como documentos mercantiles, no han podido ser infringidos los artículos del Código de comercio y doctrina legal que con relación á ellos se citan en los motivos 8.º al 14 inclusive, porque concretándose estas disposiciones legales á determinar el valor y eficacia de los verdaderos cheques ó mandatos de pago, á la garantía solidaria del librador y endosantes, al protesto y sus condiciones esenciales y ejercicio de las acciones provenientes de las letras de cambio, á los que están equiparados aquellos efectos de comercio por el art. 542 del Código mercantil, es evidente que no tienen aplicación al caso actual, en que no cabe dar á los cheques otro valor y eficacia que el de documentos privados acreditativos de obligaciones puramente civiles, que deben regularse y hacerse efectivas por el derecho común, sin que tampoco sea dable estimar que los cheques, aun siendo valederos y eficaces como documentos de giro, se hubiesen perjudicado por la falta de presentación en tiempo á la casa librada, toda vez que el Código mercantil no establece el plazo en que tales documentos deben ser presentados para su pago cuando son librados en España para el extranjero, y las leyes francesas que á este propósito se citan en el motivo 8.º del recurso, no pueden apreciarse en casación, conforme á lo declarado por este Supremo Tribunal, por no venir consignado su texto en la sentencia como punto esencial del hecho...»

CONCURSO SOBRE EL TRIGO

La Delegación hispano-portuguesa del «Permanent Nitrate Committee», abre un concurso para los sembrados de trigo de invierno, concediendo un premio consistente en una medalla de oro del valor de 100 pesetas y un diploma conmemorativo, bajo las siguientes bases:

1.º Se concederá este premio al concurrente que haya obtenido mayor aumento de cosecha, en peso de grano, por el empleo del nitrato de sosa, debiendo la cosecha en la parcela con nitrato llegar á 15 hectolitros por hectárea.

2.º La superficie sobre la cual se experimentará será de cuatro áreas, dividida en dos partes iguales, aplicando en una, es decir, en dos áreas, el nitrato de sosa y sirviendo la otra de término de comparación. Estas dos parcelas deben, pues, ser de una misma clase de terreno, haber recibido los mismos abonos, ser sembradas de la misma variedad de trigo, haber recibido la misma cantidad de semilla, así que también las mismas labores; en una palabra, todas las condiciones deben ser y continuar siendo las mismas para ambas parcelas, salvo que una de ellas recibirá una aplicación de nitrato y la otra no.

3.º En la parcela que se aplique el nitrato de sosa, se empleará éste á razón de 200 kilogramos por hectárea, es decir, 4 kilogramos en la parcela de dos áreas.

4.º Se esparcirá un kilo de nitrato sobre el terreno inmediatamente después de sembrar; 2 kilos en la primera quincena de Febrero y un kilo en la primera quincena de Marzo.

5.º El empleo de los demás abonos queda á juicio del agricultor, sólo que no podrá haberse empleado abonos compuestos resultado de la industria, ni guanos

cuya composición no haya sido comprobada y garantida por un laboratorio oficial, ni tampoco otro abono químico nitrogenado más que el nitrato de sosa. La Delegación recomienda á los agricultores que se aseguren de la pureza de los productos empleados, debiéndose exigir para el nitrato de sosa á lo menos un 95 por 100 de pureza.

6.º Para que se conceda el premio, el número de concurrentes ha de ser á lo menos diez.

7.º Una comisión designada por la Delegación, podrá visitar los campos sometidos á concurso y cerciorarse del estricto cumplimiento de las condiciones del mismo. El no cumplimiento de las mismas excluye del concurso.

8.º Se considerará que renuncian al concurso los concurrentes que dentro de dos meses que se haya hecho la trilla en su región, no hayan comunicado los resultados. No se admitirán otras medidas superficiales ni de peso que las del sistema métrico decimal.

Para norma del Jurado, los concurrentes se servirán indicar oportunamente los siguientes datos:

Naturaleza del suelo y del subsuelo.

Abonos empleados, cantidad y épocas de aplicación.

Variedad de trigo sembrado.

Fecha de la siembra y cantidad de semilla por hectárea.

Cultivos que han precedido á éste en 1895, 1896 y 1897.

Clase de labores, número, profundidad y épocas.

Fecha de la siega.

Idem de la trilla.

Peso, en kilogramos, del grano cosechado en la parcela con nitrato.

Idem, id., id., sin nitrato.

Peso, en kilogramos, de la paja cosechada en la parcela con nitrato.

Idem, id., id., sin nitrato.

Peso del litro de grano de la parcela con nitrato.

Idem, id., id., sin nitrato.

Los que quieran tomar parte en tal Concurso, son invitados á comunicarlo cuanto antes á la Delegación Hispano-Portuguesa del «Permanent Nitrate Committee», la cual les remitirá gratis dichos 4 kilos de nitrato y los folletos que reparate sobre el empleo del nitrato de sosa en los diferentes cultivos.

Barcelona, Septiembre de 1897.—El Delegado, MARIANO CAPDEVILA y PUJOL, Ingeniero.

FERMENTACIÓN Ó CONVERSIÓN del mosto en vino

El vino no es un producto natural, toda vez que la uva por sí sola no da vino; la uva, como todo fruto, dejada en la planta acaba por descomponerse, se pudre y suelta la semilla destinada por la Providencia á la reproducción de la planta. Para que la uva dé vino es preciso que intervenga la mano del hombre, sujetándola á una serie de operaciones de todos conocidas. De ahí que, no siendo producto natural el vino, se hayan adoptado ciertas reglas para su obtención, las cuales en junto forman el *Arte de hacer los vinos*.

La Enología tiene, pues, por objeto, no sustraer la uva á las leyes naturales de descomposición ó transformación de la materia, sino por el contrario, favorecer su descomposición, pero dirigiéndola al objeto de obtener productos determinados, ó sea buenos caldos. Por esto nos hemos ocupado y seguiremos ocupándonos de las múltiples operaciones que constituyen la vinificación y de las modificaciones que aconsejan de consuno la práctica y la ciencia moderna.

Siendo el vino un líquido alcohólico resultante de la fermentación alcohólica del mosto ó zumo de uvas, dicha fermentación es el fenómeno más importante y el que constituye esencialmente la vinificación.

Para dar una idea más ó menos exacta, aunque no científica, de la fermentación, ó sea de lo que pasa en el seno de un mosto al fermentar, nos valdremos de una comparación al alcance de todos.

Siempre que un número de individuos viven en un local cerrado, ó sea en una atmósfera limitada y no renovada, se ob-

servará, por medio del análisis, que al cabo de más ó menos tiempo aquella atmósfera habrá variado de composición, habiendo perdido en todo ó en parte algunos de sus componentes, encontrándose en su lugar elementos nuevos ó algunos de los existentes en distintas proporciones de las que había antes.

Dicho cambio de composición química será debido al ejercicio de las funciones fisiológicas ó patológicas de aquellos individuos, los cuales habrán absorbido algunos elementos de la atmósfera para asimilárselos, y en cambio le habrán cedido otros, produciendo en consecuencia una alteración más ó menos profunda del medio en que viven; cuya modificación química será debida á un acto fisiológico.

Si los individuos permanecen por mucho tiempo respirando aquella atmósfera, acabarán por alterarla de tal modo que aquel elemento de vida se convertirá en principio letal y les sobrevendrá la muerte.

Análogos fenómenos se observan en el seno de un líquido en fermentación.

En el mosto existen organismos vivos llamados *fermentos*, substancias fermentescibles destinadas á la vida y reproducción de los mismos.

El fermento ó *Sacharomices ellipsoideus*, que es un ser sumamente sencillo, en forma de vejiguilla ó célula, perteneciente al grupo de los hongos, no sólo está reconocido como causante de la fermentación, sino que se sabe de dónde procede, dónse se fija, en qué tiempo aparece, cómo se multiplica y las causas que facilitan ó retardan su desarrollo.

Se reproduce el fermento por *segmentación* ó fraccionamiento en el seno de los líquidos fermentescibles, y por *esporos* ó semillas fuera de dichos líquidos; cuyos esporos están destinados á perpetuar la especie, como lo verifica en el mildiu y demás criptógamas.

El fermento que acompaña á la uva procede de los esporos del año anterior, los cuales, llevados por el aire, se fijan y desarrollan sobre la piel de las uvas próximas á la madurez, aguardando que una causa cualquiera, ó el hombre al verificar la pisa de los racimos, les ponga en contacto con el azúcar contenido dentro del grano, y una vez en el seno del mosto, desarrollarse y multiplicarse por *segmentación* al infinito, produciendo la fermentación.

El fermento necesita materias azoadas para vivir y azúcar para reproducirse. El azúcar pasa á su interior por *endosmosis*, y allí es transformado casi por completo en alcohol, que queda en el líquido, y ácido carbónico que va á la atmósfera, excepto una pequeña cantidad de dicho azúcar, que sirve para formar las nuevas células en que se divide y subdivide el fermento.

Mientras el mosto tiene azúcar abundante, vive y se reproduce el fermento, pero á medida que aquél se transforma en alcohol y demás productos de la fermentación, dicho mosto va perdiendo el elemento de vida, el cual es sustituido por el alcohol, que al llegar á ciertos límites mata el fermento.

Por manera que el fermento puede morir por falta de materias azoadas, de azúcar y demás elementos de vida y reproducción ó *envenenado* por el alcohol que él mismo ha contribuido á formar.

En una palabra: el fermento obra sobre el mosto, descomponiendo el azúcar, su elemento de reproducción, para formar el alcohol causante de su muerte, á la manera que el hombre, viviendo en local cerrado, transforma el aire puro, que le da la vida, en aire viciado que le mata. He aquí por qué los vinos muy alcohólicos se conservan fácilmente.

Del conocimiento de la naturaleza del fermento y de lo que necesita para su vida y reproducción, se han deducido las principales reglas para dirigir ó regularizar la fermentación alcohólica al objeto de obtener buenos vinos.

No hay duda que la base de un buen vino está en la calidad de la uva; pero de la corrección del mosto y de la fermentación tumultuosa depende muchísimo la calidad del mismo. Por esto es conveniente saber dirigirla bien, lo cual no es difícil conociendo las causas que la favorecen y las que la retardan ó imposibilitan.

La buena fermentación del mosto de-

pende principalmente de la pureza y necesaria proporción entre el fermento y la materia fermentescible ó azúcar, del grado conveniente de temperatura y de la relación que hemos indicado ser la mejor entre el ácido y el azúcar de los mostos, por más que influyen también la cantidad de masa, la densidad del líquido, la acción del oxígeno, del aire, la luz, la presión, etcétera.

Generalmente, la naturaleza, pródiga, pone sobre los granos de uva, y en tiempo oportuno, las proporciones de fermento necesarias para desdoblar en alcohol y ácido carbónico todo el azúcar que existe dentro de dichos granos de uva y pueda resultar una buena fermentación alcohólica.

Sin embargo, algunas veces, ya sea por las enfermedades á que está expuesta la vid, el mildiu por ejemplo, ya sea á consecuencia de una vendimia extemporánea, la uva llega á la cuba de fermentación sin las debidas proporciones de los mencionados elementos, por cuyo motivo debe intervenir el arte y suplir á la naturaleza, aumentando ó disminuyendo uno ú otro de los dos.

La falta de fermento casi nunca es natural; unas veces es debida al abuso que se comete hirviendo una excesiva cantidad del mosto, con cuya operación se mata el fermento, y otras al exceso de azúcar que contiene la uva demasiado madura, ó el que se haya mezclado al mosto para bonificarlo. En ambos casos, faltando fermento y siendo excesiva la densidad del líquido, la fermentación será incompleta y los caldos quedarán embocados, dulces y pobres en alcohol, color y aroma.

Para obviar estos inconvenientes, puede diluirse el mosto con un poco de agua, si es que son muy dulces y densos, y si no, aumentar el fermento, añadiéndole *madres* de otro vino, ó un poco de orujo fresco, y en su defecto un poco de levadura de cerveza. Actualmente se preparan levaduras especiales, para dar determinados *bouquets* ó aromas á los vinos; pero nos consta que no siempre dan el resultado que se pretende, y por esto nos abstenemos de aconsejarles más que por vía de ensayo.

Para corregir los vinos del año anterior que, á consecuencia de falta de fermento ó por cambios bruscos de temperatura durante la fermentación, hayan quedado dulces ó abocados y turbios, podrá añadirseles también una cantidad de *madres*, ó dejarlos dos ó tres días en contacto con orujo reciente, para que completen la fermentación y pierdan el exceso de azúcar; mas nunca se mezclarán los vinos malos ó defectuosos de otros años con los buenos de la cosecha, á fin de bonificarlos, como se practica con frecuencia, y casi siempre con mal resultado. Es mejor, en tal caso, dejar los vinos enfermos, ó que tengan ciertos resabios, en contacto, por espacio de tres ó cuatro días, con el orujo reciente; de esta manera podrán corregirse muchos de ellos, especialmente los faltos de color y de tanino, y colocados en envases limpios, conservarse para el consumo.

FEDERICO BENEASAT.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Cabra (Córdoba) 26.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, de 44 á 48,50 reales fanega; cebada, de 23 á 24; yeros, á 34; escaba, á 17; guijas, á 28; habas, de 34 á 37; garbanzos, de 50 á 120; aceite, á 48 reales arroba.—Un Subscriptor.

Pozoblanco (Córdoba) 26.—Las últimas lluvias, aun cuando no abundantes, han sazonado las tierras para preparar la sementera. Tenemos tiempo propio de la estación otoñal en que acabamos de entrar.

La cosecha de bellota es mediana, pero en cambio la de aceituna se presenta buena en cantidad y clase, gracias á no tener la mosca, que tantos daños nos ocasionó en los últimos años.

Las ferias, que empezaron anteayer y terminarán mañana, están animadas, abundando las transacciones.

Precios: Trigo, á 44 reales fanega; cebada, á 22; avena, á 18; garbanzos, de 60 á 80; cerdos, de 40 á 44 reales arroba; corderos, de 40 á 46 reales cabeza; aceite, á 42 reales arroba.—El Corresponsal.

Córdoba 26.—La cosecha de aceite promete ser satisfactoria en la región andaluza, sobre todo los pueblos que afluyen á la línea de Málaga, en los que será abundante. Por esto, los aceites buenos y endebles acusan flojedad en sus precios y sólo las clases superiores son solicitadas y mantienen la cotización, que es de 46 reales arroba, en los molinos de la provincia de Jaén; los buenos están de 41 á 42 y los endebles de 25 á 30.

Los trigos se pagan en los graneros de esta comarca de 44 á 45 reales fanega, con bastante demanda; la cebada, á 24, con pocos pedidos, y los arbojones han subido á 34 y 35. Los garbanzos nuevos dejan que desear, cotizándose los de regular tamaño de 98 á 112 reales fanega; los menudos, de 88 á 90 y los duros de 65 á 70.—Un Subscriptor.

De Aragón

Calatayud (Zaragoza) 24.—Hoy ha dado principio la vendimia general, y es la creencia más autorizada que sólo se ob-

tendrá una media cosecha escasa, debido á la falta de lluvias en los últimos meses; pero en cambio el fruto es de superior calidad, por lo que se supone que los vinos de ésta resultarán con 15°, que pocos años ofrecen.

Las uvas se están comprando á peseta la arroba de 12,600 kilogramos.—R. E.

Cariñena (Zaragoza) 25.—En la mayor parte de los pueblos de este Campo se está en plena vendimia, siendo el precio general de la uva tinta el de 10 pesetas los 100 kilos; las blancas se han vendido hasta 11,40 pesetas, por igual peso.

La cosecha no llega, en casi todos los pueblos, á la mitad de una regular, habiendo algunos, como Paniza y Encinacorba, en los que la producción es todavía menor, por el gran pedrisco que sufrieron el año pasado.—P. V.

Monreal del Campo (Teruel) 27.—La vendimia, que toca á su término, viene dando medianos resultados, pues por la sequía se quedaron muy pequeños los racimos.

No puede hacerse la siembra por la falta de lluvias.

Precios: Trigo, de 36 á 38 pesetas el cahiz; cebada, de 16 á 17; centeno, á 21; azafrán, á 45 pesetas la libra.—Un lector de la CRÓNICA.

De Castilla la Nueva

Tomelloso (Ciudad Real) 20.—Ha llamado grandemente la atención en este pueblo el artículo publicado en su último número, suscrito por el Sr. Rivas Moreno, por el cual demuestra el desconocimiento que tiene de su país, á no ser que sólo considere «La Mancha» tres ó cuatro pueblos de los más inmediatos á la capital, que son los que menos uva producen.

Prescinda dicho señor sin duda del partido de Alcázar de San Juan (también es Mancha), en el cual se recolectan este año más de quinientos mil hectolitros de vino, y particularmente de este pueblo, que él sólo produce mayor cantidad que la que este señor concede á toda la Mancha, ó sea más de trescientos mil hectolitros.

No es mi ánimo molestar en lo más mínimo al Sr. Rivas Moreno, en quien reconozco grandes dotes y conocimientos agrícolas, y además considero como uno de los primeros campeones de la agricultura; pero como precisamente por estas razones su artículo puede perjudicar á esta zona, en mi concepto, he creído un deber escribir á usted esta carta para que haga de ella el uso que crea conveniente y poner las cosas en su punto.

Si el Sr. Rivas Moreno cree exagerado lo que digo, puede hacer una visita á este pueblo, con lo cual no perderá nada, y probablemente nosotros ganaremos mucho.

Dispénsame, Sr. Director, de que mi escrito no esté tan bien hecho como mis cálculos por la falta de costumbre.—D. P.

Villarrubia de Santiago (Toledo) 24.—Se terminó la recolección de granos, que ha dado un rendimiento regular, y se ha empezado la vendimia, que será muy inferior por haber sido atacadas las viñas por el gusano, mermando mucho las uvas.

Precios: Trigo, de 47 á 49 reales fanega; cebada, á 20 y 22; vino de muy buena clase, á 14 y 14,50 reales arroba; aceite, á 50.

Hay existencias de vino y granos. El repito que la cosecha de uvas será muy mediana, y de aceite nula por completo. M. de L.

Valdepeñas (Ciudad-Real) 24.—Las inundaciones es cierto que causaron daños en los viñedos, pero no revisten la importancia que se temió en un principio. En la población es donde lamentamos una verdadera catástrofe.

La demanda de uvas viene siendo activa á los precios de 5 á 5,50 reales arroba con tendencia al alza. La cosecha no llega á regular en cantidad y en otros pueblos es todavía menor.

Los vinos de 1896 se cotizan como sigue: Tintos, á 16 reales la arroba; blancos, á 14.

El aceite, á 48 reales arroba; harinas de flor, á 41 pesetas el saco de 100 kilos; primeras clases, á 39; idem de segunda, á 38.—C.

De Castilla la Vieja

La Seca (Valladolid) 26.—El 22 empezó la vendimia con buen tiempo, el cual continúa. El fruto se encuentra bien sazonado, pero es escaso, y la cosecha está siendo corta, más aun de lo que presumimos.

Precios: Vino blanco, á 17 reales, á cuyo precio han salido en la semana 2,400 cántaros; idem tinto, de 17 á 18; trigo, á 48 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 20; algarrobas, á 27; garbanzos, de 120 á 140.—El Corresponsal.

Amusco (Palencia) 26.—Hace ocho días empezamos la vendimia. Ha sido pobre por la sequía y un pedrisco que destruyó buena parte del término.—Un Subscriptor.

Lerma (Burgos) 24.—Muy corta la cosecha de vino en todo este partido, así como en los de Roa y Aranda de Duero; los vinos serán muy buenos.

Precios: Trigo, de 47,50 á 50 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 23; avena, á 15; yeros, á 38; garbanzos regulares, á 120; vino, á 10 reales cántaro en bodega.—M.

Melgar de Fernamental (Burgos) 27.—Hemos hecho la vendimia con hermoso tiempo, fermentando como pocas veces se han visto los tintos y lagares, pues el fruto entró con calor, y estaba sazonado. Lo malo es que se ha cogido muy poco en toda la comarca.

El trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 28; avena, á 16; yeros, á 31; harinas, á 18 reales arroba las primeras clases, y 16,50 las segundas.—El Corresponsal.

Palencia 24.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 47,50 á 48 reales fanega; centeno, de 34 á 35; cebada, de 19 á 20; avena, de 15 á 16; yeros, de 33 á 34; garbanzos, de 115 á 120.

Hace unos días comenzó la vendimia, resultando pequeña la cosecha en la mayoría de los pueblos de la provincia.—El Corresponsal.

Valoria la Buena (Valladolid) 24.—Con tiempo inmejorable se ha efectuado la vendimia, resultando la uva muy superior en calidad, por lo que se espera que el mosto y vino sean superiores.

La cantidad recolectada ha sido de dos tercios de una cosecha regular, y por consiguiente, aun cuando resulta corta la cosecha, los viticultores están algún tanto satisfechos, por lo superior de la clase y esperanza de los precios regulares.

Los vinos, de 12 á 13 reales cántaro. Los granos como sigue: Trigo, de 48 á 49 reales fanega; centeno, á 36; cebada, de 19 á 20; avena, á 15.—El Corresponsal.

Villada (Palencia) 23.—En varias partidas, para ir entregando en estos almacenes, se han comprado unas 2,500 fanegas de trigo, al precio señalado para lo llegado hoy.

En el último septenario se han vendido, para varios puntos, 60 vagones de igual cereal, al precio de 48 reales las 92 libras, sobre material en esta estación.

Se está vendimiando en éste y pueblos limítrofes, obteniendo escaso resultado en cantidad y bueno en calidad.

En el mercado que se ha celebrado ayer han entrado 1,200 fanegas de trigo, que se pagaron á 47,50 reales las 92 libras; de garbanzos 60, de 86 á 120 la fanega; de alubias 80, de 54 á 72.

De varias fábricas: harina de primera, de 18 á 18,50 reales arroba; idem de segunda, de 17 á 17,50; idem de tercera, de 15 á 16; harinilla, de 12 á 13; cabezuela, de 7 á 8; salvadillo, de 6 á 7.

De patatas también han entrado 200 arrobas, que se pagaron de 5 á 6 reales una.

En el mercado de ganado vacuno se presentaron 160, y se vendieron 110, á los precios de 48 á 56 reales arroba, para el degüello, según clase.—El Corresponsal.

Piedrahita (Ávila) 23.—De no llover en quince días ó tres semanas, la cosecha de patatas será muy mermada, y si lloviera pronto, podría remediarse algo hasta que se recolecten, que esto se verifica del 15 al 30 del próximo Octubre.

En este mes, en los días del 1 al 3, se celebra en esta villa la feria de ganados vacuno, lanar, cabrio y de cerda.

El tiempo está claro y sin visos de que pueda llover, por ahora, helando algo por las noches.

Precios: Patatas, á 2 reales arroba; trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 24; algarrobas, á 26; garbanzos, de 190 á 200, 96 á 100 y 60 á 62.—El Corresponsal.

Tordesillas (Valladolid) 26.—La cosecha de uva es más corta de lo que suponíamos, pues por no haber llovido, se va cogiendo menos. Las clases de vinos serán de mucho alcohol. Tanto los tintos, como los blancos, del año pasado, no se logran á menos de 20 reales cántaro.

Precios de otros artículos: Trigo, á 48 reales fanega; cebada, de 21 á 22; centeno, á 25; algarrobas, de 28 á 30; avena, de 14 á 15; harinas, con derechos de consumo, á 19 reales arroba las primeras clases y 18 las segundas; patatas, de 4 á 5.—El Corresponsal.

De Cataluña

Cervera (Lérida) 23.—Confirmando la mía de dos semanas atrás; hoy puedo decir á usted que en esta comarca se ha empezado la vendimia, y según la opinión general, habrá una media cosecha, si bien con la ventaja de que los vinos tendrán más grado alcohólico que los años atrás.

Los precios, por ahora, se sostienen á razón de 1 peseta por arroba, y ésta todavía debe triarse la uva; y según datos que se reciben de Francia hay algunas casas que han suspendido hacer más compras porque en los mercados franceses se observa una completa calma. De no remediarnos unos buenos precios en los vinos, estamos verdaderamente perdidos, porque un país completamente agrícola, y con los cereales que hemos tenido de dos años á esta parte, no puede resistir por más tiempo las cargas que pesan sobre él. La cosecha de aceitunas puede considerarse como nula, porque hasta la hora presente los árboles no dan señal de nada.—A. M.

Reus (Tarragona) 24.—En vinos escasean las operaciones á causa de seguir el desacuerdo respecto á precios entre vendedores y compradores. Los vinos, al parecer, no reúnen las condiciones apetecibles, á lo cual sin duda se debe que no alcancen los precios que, dados los que para la uva se pagaron, esperaron fundadamente obtener los viticultores.

Para las operaciones realizadas en vinos nuevos han regido los siguientes:

Tintos del término municipal de Tarragona, de 16 á 20 pesetas la carga de 121,60 litros; idem del distrito de esta ciudad, de 18 á 22.

Blancos.—Son muy solicitados. Se pagan á 2 pesetas el grado por carga de 121,60 litros.

En viejos han sido en extremo limitadas las operaciones realizadas á los siguientes precios:

Tintos.—De este campo, de 19 á 22 pesetas carga de 121,60 litros; idem de los distritos de Tarragona y Valls, de 16 á 20; del distrito de Montblanch, de 15 á 18; llamado pie de montaña, de 20 á 24; del Priorato, de 22 á 25, según clase.

Blancos.—De los distritos de Tarragona y Valls, vírgenes, de 24 á 26 pesetas, según clase; de la parte de Montblanch, á 23.

En espíritus se observa alguna animación.

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

Barcelona 27.—Trigos del país.—Al ver que las lluvias venían tan en buen punto para las labores de sembradura, algunos mercados castellanos se dieron prisa para aligerar existencias; pero al ver que eran muchos los que, á pesar de ello, se mantenían firmes, todos se uniformaron en materia de sostener los precios, y vuelven á recuperar los que regían, sólo turbados un par de días. En nuestro mercado predominaba la flojedad, pero va desapareciendo.

Cotizamos: Candel de Castilla, de 18,50 á 18,82 pesetas; idem de la Mancha, de 18,25 á 18,50; blanquillo de Extremadura,

de 17,25 á 18; Aragón monte, de 19 á 19,25; idem de huerta, á 18; duro de Andalucía, de 17 á 17,50 los 55 kilos.

Harinas.—Aún no hay tiempo para que se conozca el efecto que sobre el mercado harinero ha de producir el nuevo Arancel cubano. Por el momento, como los precios de los trigos continúan elevados, siguen el impulso del extranjero, y los fabricantes poseen muy poca mercancía elaborada, van detallándose lentamente las existencias á precios sostenidos.

Dentro de pocas semanas, cuando haya que emprender la nueva campaña, tendrán los fabricantes que hacer frente al grave problema, y sentirán más agudamente que nunca la competencia irresistible de los molinos catalanes en la falta del mercado antillano que va á desaparecer.

Cotizamos á 20 reales arroba las harinas de cilindro y á 19 las de piedra de marcas acreditadas.

Embarques para la Península: 130 sacos por el vapor *Triana*, para Coruña; 70 por el *María Gertrudis*, para Luarca; 179 por el *María del Carmen*, para Gijón; 144 por el *Cabo Espartal*, para Cádiz; 20 por el *San Miguel*, para Gijón; 75 por el *Cabosilleiro*, para Sevilla; 25 por el *Marianela*, para Gijón; total, 653 sacos.

Con destino á las Antillas, sólo se remitieron 1,423 sacos por el vapor *Gracia*.

Centeno.—En Castilla se vende de 32 á 34 reales fanega de 90 libras; en nuestra plaza no se hacen operaciones en este grano.

Cebada.—El retraimiento de los vendedores en el interior produce su natural efecto, y los precios se sostienen con firmeza. En nuestra plaza sólo se colocan pequeños lotes, que se pagan á 16,50 pesetas el saco de 80 kilos, con envase.

Maíz.—La afluencia de compradores es muy escasa, pues aun cuando el temporal no es nada favorable, se espera en breve un cambio que permita madurar la abundante cosecha que está en tierra en la provincia. En cuanto á precios, no se ha alterado el de 19 pesetas por cada saco de 100 kilos, tela para el comprador.

Garbanzos.—Se recibieron por mar 2,510 sacos de Veracruz por el vapor *Catalina*. No hay cambio apreciable en los precios vigentes, contando con buenas existencias, salvo quizás de las clases superiores de Castilla.

Cotizamos en almacén: Garbanzos superiores de Castilla, de 56 á 60 reales arroba; idem mejicanos buenos, de 36 á 40; idem id. regulares, de 22 á 26; idem de Levante, de 18 á 27.—El Corresponsal.

De Extremadura

Medellín (Badajoz) 25.—Mucha demanda de trigos y los precios con tendencia al alza.

Cotizamos: Trigo rubio superior, de 49 á 50 reales fanega; idem blanco, de 47 á 48; idem albar, á 45; cebada, á 21; avena, de 14,50 á 15; habas, á 35 reales la fanega colmada; garbanzos regulares, á 90; habichuelas, á 50; altramuces, á 24.

Para compras dirigirse al que suscribe.—J. Soldevilla.

De León

Valderas (León) 27.—El día 20 comenzó la vendimia, y ya terminó; la cosecha ha sido muy escasa, y los mostos se demandan con actividad á 12 reales cántaro, pero son pocos los que ceden á este precio, en espera de conseguirlos mayores, lo que creo ocurrirá en breve. El vino del año pasado se cotiza á 18 reales cántaro.

Poco concurridos los mercados por estar todos los agricultores muy atareados con la vendimia y elaboración de mostos.

Precios: Trigo, á 46,25 reales las 94 libras; cebada, á 21; centeno, á 27; garbanzos, á 114.—El Corresponsal.

Boñar (León) 23.—Más concurrido el último mercado que los anteriores; entra poco trigo por la escasez de la cosecha, y en cambio muchos garbanzos y legumbres por haber sido abundante la cosecha de estos granos, y se cotiza á precios muy bajos.

Los ganados en general han sufrido una baja considerable en sus precios, y todos esperan que la próxima feria del Pilar (12 de Octubre) estará más concurrida y con mejores precios.

Trigo, de 46 á 48 reales la fanega; centeno, de 30 á 32; cebada, de 24 á 26; garbanzos, de 60 á 100; alubias, á 60; de color (fréjoles), de 50 á 60; huecos, á 3 reales la docena; manteca de vaca, á 4 reales la libra; patatas, á 3 reales la arroba; cerdos al destete, de 50 á 70 reales uno.—El Corresponsal.

Zamora 24.—Se recolecta menos uva lo que se pensaba, á pesar de que todos esperábamos mediana cosecha, pero hoy vemos que es malísima por el mildiu y la sequía. No se recuerda vendimia más pobre en esta provincia. Por tan miserable producción tendrán altos precios los vinos. Los del año anterior están aquí de 17,50 á 18,50 reales cántaro, en bodega, con tendencia á subir más.

En el mercado último han regido los siguientes precios: Trigo, á 48 reales fanega; cebada, á 24; algarrobas, á 28; garbanzos, de 90 á 130; harinas, á 18,50, 17,50 y 16,50 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; patatas, á 4 idem.—M.

Toro (Zamora) 24.—Tan corta es la cosecha de uva que apenas si llega á la cuarta parte de los años normales; dicho fruto comenzó pagándose á 6 reales la arroba, habiendo subido algo en estos días. El vino del 96, á 18 reales cántaro. No se puede sembrar por la sequía.

El trigo, á 47,50 reales las 94 libras; centeno, á 38 idem fanega; cebada, á 23; algarrobas, á 27; garbanzos, de 140 á 180; alubias, á 100; harinas, á 18, 16 y 14 reales arroba; patatas, á 5 idem.—Un Subscriptor.

De Murcia

Caudete (Albacete) 25.—Las lluvias del 10 y 12 del actual han beneficiado mucho estos campos; todos los frutos han mejorado y hará se recojan algo de los de otoño, especialmente de uva, que se confía en una tercera parte de cosecha, de buena calidad, que antes de llover habría sido nula é inferior. Estamos en lo fuerte de la vendimia; los precios son buenos;

hay bastante animación entre compradores, pero entre los pedriscos y la sequía dejaron muy mermada esta cosecha.

En patatas también hay animación; van extraídos algunos vagones; quizá también por la falta de lluvias salen muchas podridas, por lo que resultará lo que con la uva. La oliva, sana, pero también escasa.

Precios: Uva blanca, de 1,20 á 1,25 pesetas arroba de 11,50 kilos; negra, de 1,25 á 1,30; patatas, á 1; aceite, á 12,50; trigo, de 4,37 á 4,50 barchilla de 16 litros; cebada, á 2,15. Todo con tendencia al alza y demanda.—El Corresponsal.

De Navarra

Legarda 24.—La sequía sigue cada vez más persistente, pues desde el infausto nubado de agua y piedra que cayó el día 1.º de Junio casi puede decirse no ha llovido; así es que el campo se encuentra sumamente agostado; merced á esta circunstancia, la filoxera avanza rápidamente dejándose ver ya por todas partes sus desastrosos efectos.

La madurez de la uva toca ya á su término, pues á primeros del mes que viene dará principio la vendimia, que será tan corta como pocas veces se ha conocido; á juzgar por el gusto de la uva, el poco vino que se elabora será superior. El vino con poca alteración todavía de precio, se vende desde 8 á 9,50 reales cántaro de 11,77 litros. La cosecha de maíz y patata también serán cortas, y la oliva, aunque poca, también está muy gorda.—El Corresponsal.

Corella 20.—Ayer comenzó la vendimia. El fruto es excelente, pero la cantidad corta.—Un Subscriptor.

De las Riojas

Tirgo (Logroño) 27.—La cosecha de vino es más corta de lo que se esperaba, dudo llegue á 50,000 cántaras. Hasta la fecha van vendidas, en uva y mosto, unas 10,000 cántaras. El precio de la uva ha subido á 5 reales arroba.

De Ochanduri, Leiva, Tormantos y otros pueblos, se llevan á los almacenes de Haro muchos carros de uva, pagándola á 6 reales arroba.

De Cuzcurrita me dicen que con destino á Francia se van vendiendo buen número de miles de arrobas de uva, al precio de 5 reales, habiéndose también contratado partidas de mosto á 9,50 reales la cántara.

En todos los pueblos es la cosecha de inmejorable calidad.—Un Subscriptor.

Cenicero (Logroño) 24.—Está á punto de finalizar la vendimia. La recolección se ha hecho con un tiempo hermoso. El fruto es excelente. Hace años que no habíamos obtenido tan buena cosecha. El rendimiento ha sido escaso. Tal vez no llegue á 200,000 cántaras.

Los franceses han hecho gran acopio de uva, habiéndose pagado hasta 6 reales arroba.

Aún quedan más de 40,000 cántaras de vino viejo, pero estos días se han comprado grandes partidas á 11 reales.—A. A. C.

Haro (Logroño) 26.—Con tiempo inmejorable y animación extraordinaria en la compra de uvas, se está haciendo la vendimia en este pueblo y los demás del partido.

Las Sociedades vinícolas y los negociantes se disputan el fruto de la vid, así es que éste ha subido, pagándose corrientemente, desde hace unos días, á 6 reales arroba (11,50 kilos), y hasta me aseguran que algunas partidas selectas han conseguido mayor cotización.

La muy acreditada Compañía Vinícola del Norte de España opera en tal escala, que á ciertas horas se ven en sus grandes almacenes más de cincuenta carros, con 4 y 5,000 arrobas de uva. El movimiento es realmente grande, pues todos procuran elaborar la mayor cantidad posible de vino, seguros de que resultará de excepcionales condiciones, dado el excelente estado del fruto y el tiempo con que Dios nos favorece en esta vendimia, y conseguirá altos precios.

Los rendimientos son escasos en todo el distrito, así como en los demás de la Rioja; aquí se estima la cosecha en la mitad que el año pasado.

Los cereales se cotizan: Trigo, de 48 á 51 reales fanega; cebada, de 22 á 24; habas, á 48 las blancas y de 32 á 34 las duras; alubias, de 68 á 78; caparrones, de 78 á 84; centeno, de 34 á 36.—El Corresponsal.

Briones (Logroño) 26.—La vendimia se viene haciendo con tiempo caluroso, pero más calor muestran los compradores, que en pocos días han acaparado, en uva y mosto, unas 60,000 cántaras, ó sea más del tercio de la cosecha, pues ésta es tan escasa, que seguramente no excederá de 170,000 cántaras.

Las uvas principiarán

corriente, á 40 los 88 grados; Holanda de 66 grados, á 29; orujo, á 34; caña de la Habana de 20 grados, de 49 á 50 duros pipa; bocoyes vacíos, de 140 á 160 reales. *El Corresponsal.*

LA SIEMBRA

Varios son los procedimientos que pueden seguirse para verificar la siembra; nosotros los reduciremos á tres clases: siembra á golpe, á chorrillo y á voleo.

Para verificar la siembra á golpe se hacen en el suelo, previamente preparado por el cultivo mecánico con el dedo ó mejor con aparatos especiales llamados *plantadores*, orificios en cuyo fondo se depositan dos ó tres semillas que se cubren inmediatamente. Estos plantadores suelen ser palos cilíndricos, con el extremo encurvado para facilitar su manejo. Los plantadores modernos se componen de varias ramas, teniendo cada una un ligero tope que impide se introduzcan en el suelo; con estos instrumentos los hoyos quedan regularmente colocados y todos tienen la misma profundidad; con esto se consigue que las plantas nazcan casi al mismo tiempo, encontrándose en idénticas condiciones. Este procedimiento es exclusivo del cultivo hortícola, para el gran cultivo resulta sumamente caro y sólo aplicable en contadas excepciones, como en la siembra del maíz.

Otra forma tiene el sistema de siembra á golpe que supone el empleo del azadón generalmente, constituyendo el procedimiento que denominan *malceado*, que es el que más se emplea para los tubérculos.

En el cultivo cereal son inadmisibles los procedimientos mencionados por la lentitud y excesivo coste del trabajo. La siembra á chorrillo consiste en abrir un surco en el terreno con el instrumento llamado *almocafre* ó *garabato*; un obrero deposita las semillas en el fondo del surco, cuidando queden equidistantes.

En el gran cultivo ofrece esto dificultades, sustituyendo el almocafre por el arado, y quedan las semillas cubiertas por la tierra que separa las orejeras del mismo al abrir el surco inmediato.

Generalmente se siembra un surco si y otro no; se suelen también sembrar un surco y dejar dos, como sucede en nuestro país con el garbanzo, que es el tipo clásico de la siembra á chorrillo en el gran cultivo.

Se suele combinar este procedimiento con el anterior; para esto camina el obrero detrás del arado y en el fondo del surco deposita á golpe la semilla, dejando tres ó cuatro en cada uno, es decir, que en este sistema hay un chorrillo regularmente interrumpido; así se siembran las habas generalmente.

Para evitar en parte los inconvenientes de la siembra á chorrillo se usan unas máquinas de carretilla movidas á brazo, llamadas sembradoras, que van depositando con regularidad la semilla; la carretilla marcha detrás del arado, debiendo cuidar que la velocidad sea uniforme; para cubrir después las semillas, se da un pase de grada.

El procedimiento llamado á voleo es el clásico de nuestro país para el cultivo cereal, no habiéndose generalizado todavía las máquinas sembradoras.

Preparado el terreno para la siembra por medio de la última labor del bachecho denominado *alomar*, el obrero proyecta el grano sobre el suelo, éste resbala por el talud del lomo, quedando casi todas las semillas en el fondo del surco.

Se necesita mucha práctica para arrojar las semillas con la uniformidad conveniente, por lo cual no todos los obreros sirven para sembrar.

En el gran cultivo, la semilla se cubre con el arado, con la grada ó con otros instrumentos.

En nuestro país se suele emplear con este objeto el arado, á cuya operación llaman *cachar* ó *partir* el cerro, y consiste en pasar el arado por el centro del lomo, con lo cual cada mitad cae en el fondo del surco lo que antes era lomo y viceversa. Este procedimiento es muy lento. Suponiendo que se trata de una hectárea que, como sabemos es un cuadrado que tiene 100 metros de lado, y que la yunta del arado marcha con una velocidad media de un metro por segundo, en cada surco que tendrá 100 metros de longitud empleará cien segundos; y suponiendo que entre vueltas y otros accidentes se pierden cuarenta y cinco segundos en cada uno, resultará que para cada surco se emplearán ciento cuarenta y cinco segundos; supongamos que la anchura de los surcos es de 0^m,10; corresponderán á la hectárea 1.000 surcos, y el tiempo total empleado será cuarenta y cinco mil segundos, ó sea cuarenta horas, dieciséis minutos y cuatro segundos.

Como se ve, el inconveniente grave que tiene este sistema es el mucho tiempo empleado.

Con la grada se logra mayor perfección y economía en la operación; no hay más que pasarla en dirección normal á los surcos, pudiendo con este instrumento hasta suprimir el alomado.

En los climas húmedos, en los cuales

debe quedar la semilla enterrada á poca profundidad, es de absoluta necesidad el empleo de la grada. Una grada de 24 dientes y 3 metros de longitud, labra una hectárea en 33 vueltas, suponiendo que en cada una tarde ciento cuarenta y cinco segundos; como bastan con 33 vueltas, resultan cuatro mil setecientos ochenta y cinco segundos por hectárea, ó sea una hora y veinte minutos próximamente. Cuando la semilla debe quedar más profunda, se sustituye por el escarificador ó extirpador, según los casos.

Muchos son los factores que intervienen en la regularidad de la siembra, siendo la práctica la única que puede dar resultados seguros.

El término corriente para el trigo son dos hectolitros de grano por hectárea, pues suponiéndola dividida en 10 amegas, es indispensable correspondan á cada una 20 litros.

Debemos procurar no sembrar nunca en días de viento, por expenernos en este caso á que la semilla no quede bien repartida.

F. DE CHÁVARRI Y ROMERO, Ingeniero agrónomo.

NOTICIAS

La vendimia sigue haciéndose con tiempo caluroso y seco en las Ríojas, Castilla la Vieja y otras regiones del Norte. Los mostos resultan de inmejorable clase, pero por desgracia, la producción es todavía más escasa de lo que se esperaba.

En las Ríojas es activa y general la contratación de uvas y mostos, haciéndose el alza de precios. El fruto de la vid se paga de 5 á 6 reales arroba (11,50 kilos), á cuyos tipos ha pasado ya á manos de los negociantes y compañías vinícolas y exportadoras una buena parte de la cosecha.

En Toro (Zamora) se cotizan también las uvas á 6 reales arroba y en el Campo de Cariñena (Zaragoza) de 10 á 11,40 pesetas los 100 kilos.

En la Mancha se van vendiendo de 3,50 á 5,50 reales arroba, según pueblo y clase.

En Reus se cotizan los mostos tintos de 18 á 22 pesetas la carga de 121,60 litros y los blancos á 2 pesetas el grado por aquella misma medida.

No pocos de los cargamentos de vinos nuevos que proceden de Andalucía, Valencia y otras regiones de España, han llegado á Francia, dicese resultan dulces. De igual defecto adolece la mayor parte de la producción de Argelia á Italia.

En Castellón han concluido las operaciones de la vendimia.

La cosecha, á juicio de los vinateros, ha sido una tercera parte menos este año que el pasado, pero ha superado en calidad.

La sequía persiste en casi todas las provincias de la península; así es que no puede hacerse la sementera.

Contra lo que se presumía, también en Italia resulta la cosecha de vino bastante inferior á la del año pasado y hasta á la media del último decenio. Sólo dos provincias (Pavía y Brescia) recolectan más que en 1896; las demás lamentan un déficit que fluctúa entre la mitad y la quinta parte.

De Suiza escriben que el mes de Septiembre viene siendo de tiempo peor que el que hizo en Agosto, no cesando las lluvias.

Las plagas criptogámicas (el *mildiu* principalmente) se han recrudecido, mermando la cantidad y quitando toda esperanza respecto á las clases.

De Francia, Portugal y España, ya hemos dicho que los viñedos dan escasos rendimientos.

La actual cosecha de vino arroja, pues, en Europa, un déficit enorme.

Las primeras nieves.—Leemos en el *Diario de Huesca*:

«El frío intenso que estos días últimos hemos experimentado, merced al intenso viento del Norte, reconocía por causa grandes temporales en el Atlántico, que se han hecho extensivos al mediodía de Francia, llegando hasta las mismas cumbres del Pirineo, que todas ellas han aparecido cubiertas de nieve engran extensión, así como también las hondonadas que producen los montes destinados al pastoreo de reses lanaras.»

«Con este contratiempo han sufrido mucho los ganados lanaras, que ha habido necesidad de replegarlos hacia los poblados, hasta que desaparecieran las capas de nieve tan á deshora caídas.»

En los terrenos de la Exposición agrícola de Valladolid se ha celebrado un concurso práctico de obreros.

Comenzó el concurso con la preparación del terreno, funcionando los arados *Brabant*, de los religiosos de la Santa Espina; el *bisurco*, de la casa Sturgess; el *simplex*, de Jorge Martín; el de *doble vertedera*, de Chanú, y otros á tiro fijo y suelto. Continuaron las pruebas con diversas gradadas y rodillos, terminando con el ensayo de la sembradora *Empire*. Todas es-

tas máquinas fueron arrastradas por una magnífica yunta de bueyes de la Espina y varios pares de mulas propiedad de don Pedro León y D. Tiburcio Cocho.

Se han presentado á concurso, entre otros obreros que prestaron su ayuda: Félix Cocho y Juan Manuel Cafete, dependientes de D. Pedro León; Mariano Paredes, de la labranza del Sr. Cocho, y los obreros agrícolas de la granja de la Santa Espina. A continuación de estos trabajos tuvieron lugar los exámenes de obreros en las explicaciones de máquinas y arme y desarme de las mismas.

El concurso resultó interesante concurrendo numeroso y distinguido público.

Convencidos sin duda los pavos, de que por el procedimiento de la súplica no conseguirían su indulto, sobre todo en el mes de Noche Buena, han decidido demostrar que por los utilísimos servicios que prestan, no deben ser sacrificados, y por lo visto, ya van consiguiendo su objeto por América.

En California se crían grandes manadas de pavos destinados á destruir los gusanos de los viñedos.

Un solo viticultor posee una manada de 500, que después de haber limpiado de gusanos é insectos sus propias viñas, alquila sucesivamente á los propietarios de viñedos de las cercanías, y la manada va recorriendo así grandes extensiones, guardada y conducida á través de caminos y carreteras por *paveros*, como los rebaños por pastores.

Escriben de Córdoba que la cosecha de la naranja se presenta este año buena y en las mejores condiciones, haciéndose ya bastantes demandas, especialmente de la agria, para diversos puntos del extranjero, esperando que muy en breve empezará la exportación.

Por de pronto hay la ventaja de que no ha sido atacada de ninguna de las enfermedades que otros años la han hecho desmerecer.

Tenemos á la vista cartas de Pozoblanco, Puente Genil, Palma del Río, Montoro, Marmolejo y otros puntos de las provincias de Córdoba y Jaén, por las que se ve que afortunadamente se encuentra la cosecha deaceituna en inmejorables condiciones, sin que se haya presentado el gusano que tantos perjuicios causó en los dos años anteriores. En la zona de Puente Genil y Lucena la cosecha es muy grande, según manifiestan algunos correspondientes, y de los demás puntos dicen que regular, siendo la principal y más halagüeña esperanza, la buena calidad de los aceites que se recolectan.

En las provincias de Castellón y Valencia se desprende bastante aceituna del arbolado.

Enfermedades del olivo: nociones prácticas para conocer, prevenir y curarlas, por Eduardo Noriega, Ingeniero agrónomo.—Agotada en breve tiempo la primera edición de esta utilísima obra, se ha publicado la segunda, que contiene lo siguiente: Insectos que atacan al olivo: escarabajo, gorgojo, taladro, mangla, carbón, aceiton, kermes, cochinita, etc., pulga ó pulgón del olivo, palomilla, mosca del olivo.—Parásitos vegetales que atacan al olivo: marajo, mangla, tizne, carbón, negrilla, melaza.—Enfermedades causadas por los insectos.—Insectos masticadores, insectos chupadores.—Enfermedades causadas por parásitos vegetales.—Causa y origen de estas enfermedades.—Medios preventivos y curativos.

Dada la difícil situación en que hoy se halla la industria olivarera en España, consideramos hacer un servicio á los agricultores con la recomendación de este libro, que consta de un tomo con 12 grabados, y se vende á 3 pesetas en Madrid en la librería de Hijos de Cuesta, Carretas, 9. A provincias se remite certificado enviando libranza de 3 pesetas y 50 céntimos en sellos.

Dicen de Burdeos que convencido el comercio de la insuficiencia de la presente cosecha de vino, procura aprovisionarse acaparando las clases buenas. Espérase que el movimiento iniciado irá en aumento á medida que avance la recolección, que para muchos propietarios será cosa breve por el poco fruto que tienen las cepas.

Con motivo de la guerra de Cuba se están llevando á cabo grandes plantaciones de tabaco en Jamaica, ya que esta isla puede producirlo tan bueno como el mejor de nuestra perla de las Antillas.

Estas noticias han causado gran sensación entre los tabaqueros que tienen acaparado mucho tabaco habano, con la esperanza de que suba el precio, en vista de la escasez que se va ya notando en el mercado.

Este es un nuevo contratiempo para la producción de Cuba, y para su comercio de exportación, que hallará una competencia ruinosa en el nuevo cultivo que se ensaya en Jamaica.

Indudablemente está justificado el que nuestra madre Eva se inclinase á la manzana y no á otra fruta, y el que por coger una sola de aquéllas haya dado lugar á

que la humanidad pase tantos trabajos.

Un comité de sabios alemanes acaba de reconocer como la mejor de todas las frutas á la manzana, y le atribuye tales condiciones, que á saberlas nuestros primeros padres no queda una en el Paraíso.

La manzana constituye, en primer lugar, un alimento excelente, por contener, en forma fácil de digerir, mucho más ácido fosfórico que otra fruta ó legumbre cualquiera.

Ayuda las funciones del hígado, proporciona un sueño tranquilo, desinfecta la boca, absorbe el exceso de ácidos del estómago, facilita las secreciones renales, impide la formación de cálculos y combate la indigestión.

Por si todo lo anterior le parece poco á nuestros lectores, la manzana, además, es

uno de los mejores preservativos contra las enfermedades de la garganta, y después de la naranja y el limón, es la fruta que mejor aplaca la sed, sobre todo en las personas que abusan del alcohol y el opio. Véase si la manzana tiene motivos para mostrarse orgullosa y si la pobre hace poco por indemnizarnos de lo mucho que por su causa padecemos.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 28

París á la vista..... 32 35
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 33 65

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

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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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



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

A los vinicultores conviene saber que si quieren evitar el *agrio* ó el *ácido* en sus vinos, deben usar en la pisa el *desacidificador* por excelencia.—(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente.)

EL que desea comprar la mejor tabla de roble para cubería dirijase á D. Victoriano Echavarri, de Olazagutia (Navarra).

MILDIO El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.
PRESNAS para vino y aceite, privilegiadas, **PRESNAS** y bombas para trasiego.—Catálogos gratis.
ALAMBQUES de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo.
TUBOS de lona, lona con goma, goma sola ó con telas para trasiego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis.

M. CHESSELET
Calle de Espoz y Mina, 13, MADRID

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT
BILBAO

Compra y venta de minerales.
Botellas, fabricación francesa especial para vinos y liciores.
Duelas de todas procedencias, clases elegidas y bien secas.
Cementos de Portland legítimos.
Adeudo, tránsito y consignación de mercancías.
Seguros marítimos y terrestres.
Seguros fosfatos garantizados.
Corchos de superior calidad para botellas y toda clase de envases.
Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado lanar.
Acido tártrico garantizado.—Sulfato de cobre primera calidad.—Azufre flor, primera, sublimado.—Mechas azufradas de la casa Chambón y otros.
Pidanse precios é instrucciones: Hijos de José Eusebio Rochelt, BILBAO.

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

BODEGAS
del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)
Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Madoc*.
Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS
MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

Desde el barril de 25 litros hasta el bocoy de 550 á 580 litros

Representación exclusiva en España y Depósito general: **BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS**

Interesa á la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.

LOGROÑO

FILTROS PARA VINOS SISTEMA "GASQUET."

El más acreditado actualmente en las buenas bodegas y almacenes franceses. Hay tamaños para filtrar desde 7 á 650 hectolitros cada 12 horas. Los dos pequeños modelos llamados Eureka (uno filtra 50 hectolitros y otro 10 cada 12 horas) hacen ganar mucho dinero á cuantos los emplean.

La filtración es indispensable para poder entregar pronto los vinos al mercado; para darles limpidez; para evitar trasiegos y para conservarlos sanos.

Pídanse prospectos á la Empresa Española de Filtros, Victoria, 4, Madrid.

Maquinaria para la molienda de la aceituna DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SISTEMA SALVATELLA

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

TORTOSA

Taller de máquinas

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 vinicultores, 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. G. W. Crous, calle Embiano, 3, Valencia, Agente general en España.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES

PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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

Pídanse Catálogos especiales

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

VINOS SUPERIORES DE MESA

DE

EUSTASIO SIERRA

propietario de grandes viñedos en Aleson (Rioja), y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.



**DESTILACION CONTINUA
PERFECCIONADA**
NUEVOS APARATOS DEROY
DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS GRADOS
FUNCIONAMIENTO A VAPOR Y A FUEGO DIRECTO
INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINÉ
CONSTRUCTOR
PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE MÁQUINAS

DEL CAMPO SEPULCRO

ANTONIO AVERLY

ZARAGOZA

PRESNAS PARA UVA (NUEVO SISTEMA)

Privilegiado en España y el Extranjero

Los contrafactores serán perseguidos en conformidad de la ley. Sin aumento de precio, las prensas desde este año tienen los platos más fuertes y los cierres de las jaulas de sistema de pasadores dobles. Dichas prensas de movimiento continuo, verifican la presión sin aflojar y con rapidez, dejando muy atrás todas las hechas hasta el día, por la supresión completa de toda clase de ruedas, ejes de movimiento, volantes y demás que no hacen más que complicar el mecanismo, en perjuicio de la seguridad y buena marcha, haciéndolas pesadas á la manobra y sujetas á recomposiciones frecuentes.

PRECIO DE LAS PRESNAS

Diámetro jaula 0,70 metros, altura 0,60, huso de 7 centímetros.....	ptas. 280
Diámetro jaula 0,76 metros, altura 0,95, huso de 7 centímetros.....	300
Diámetro jaula 0,86 metros, altura 1,00, huso de 8 centímetros.....	420
Diámetro jaula 1,06 metros, altura 1,10, huso de 9 centímetros.....	570
Diámetro jaula 1,20 metros, altura 1,20, huso de 11 centímetros.....	750

Pídanse precios corrientes especiales para las prensas de aceite y de uva para las variaciones en los diámetros de los usos.

Es suficiente un solo hombre para la presión. 1.000 vendidas en 4 años prueba sus resultados.

Bombas para trasiego de carrito, pesetas 180 sin tubos ni uniones.

Tuberías de lona y goma de todas las medidas

Estrujadoras, un solo modelo, pesetas 160

En vista de los muchos pedidos que tenemos, suplicamos al que desee prensas, lo haga cuanto antes.—Puestas las prensas de vino en cualquiera estación de los ferrocarriles de España, siendo la distancia hasta 200 kilómetros, los precios aumentan el 6 por 100; hasta 400, el aumento será de 8 por 100; hasta 700, el 10 por 100; las demás, 12 por 100.

PERMANENT NITRATE COMMITTEE

DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

¿Qué cantidad de nitrato de sosa (salitre de Chile) necesitan los diferentes cultivos y en qué época del año conviene aplicar este abono? La importancia del nitrato de sosa en la horticultura y jardinería, por el Dr. D. Maximiliano Weitz, Secretario de la Delegación «Der Vereinigten Salpetep-Producenten».

El nitrato de sosa en agricultura: su empleo en el cultivo de la vid, por el Dr. D. L. Grandeau, Director de la Estación Agronómica del Este, Francia.

«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos» precedido de una reseña sobre «la nutrición de la planta según los modernos conocimientos.» Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee.

Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, bastando hacer la demanda de los mismos al Delegado.

El Permanent Nitrate Committee no vende ni dispone de nitrato, y sus deseos no son intervenir en operaciones mercantiles. Sin embargo, está á disposición de los interesados para suministrarles cuantos datos deseen sobre precios, fletes, expendedores y demás antecedentes requeridos para el comercio del nitrato de sosa.

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.
Tomas 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.



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 Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para
Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Telesforo*, el 29 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Vivina*, el 6 de Octubre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Serra*, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 20 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 *MARÍA*.
El 13 de Octubre saldrá el vapor español *Paulina*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trabordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Cultivos especiales en grande escala para la exportación

Vides americanas

1.000.000 de barbos disponibles para la temporada próxima.

Nuevas plantas forrajeras

Lathyrus sylvestris Wagner.—*Persicaria* de Sakalin.—Arveja velluda.—Trébol rojo.—Maíz gigante.

Cereales de gran rendimiento

Trigo Rietti.—De los ensayos practicados en España resultan bien comprobadas las excepcionales circunstancias que recomiendan á esta interesante variedad; la más rica en substancias azoadas ó sea gluten y por consiguiente la más apta para la panificación. De una producción extraordinaria, el Trigo Rietti es muy precoz, resiste los más rigurosos fríos y excesivas sequías de nuestro país.

Avena de Hungría.—La más productiva de cuantas se conocen.

Esta casa puede garantizar la legitimidad de las semillas que ofrece como asimismo las especiales circunstancias que recomiendan sus productos, por tenerlos cultivados en sus Campos de experimentación.

Precios por correspondencia

LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)

de The Spanish Wine Cask Company Limited

MALAGA

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

ESPECIALIDAD EN BOCOTES DE TODAS CLASES

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)

Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero.

Cuatro medallas: plata, Saintes (1894) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896) en concursos especiales.

NUEVA PRESNA CONTINUA, dando el mosto cinco minutos después de echar las uvas ó la brisa completamente seca en el aparato. Rinde mejor vino y en cantidad superior al de todos los sistemas conocidos hasta la fecha, no bajando el aumento de 10 por 100. Puede colocarse en cualquier sitio, quedando suprimidas pisadoras y mesas.



Núm. 1, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 480 hectolitros en diez horas.....	2.000 francos.
Sin ruedas.....	1.850 —
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas.....	1.500 —
Núm. 3, de un cilindro, funcionando á brazo da en diez horas de 30 á 35 hectolitros.....	450 —
Con malacate da 55 hectolitros en diez horas.....	500 —
Núm. 3 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas.....	1.000 —
Con malacate de dos caballos da 90 hectolitros en diez horas....	1.000 —

Para más informes dirigirse á los Sres. C. BOYER & C^o, PASAJES (Guiúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

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. Viuda de D. Antonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 8.ª dcha., Madrid.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHO, 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 féidos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

FÁBRICA DE JABÓN

Se traspasa una, montada en condiciones inmejorables y en buen sitio para la venta, con local espacioso y adecuado y todas las comodidades, agua abundante.

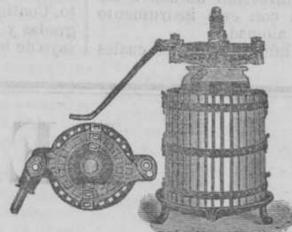
Para más detalles dirigirse á D. Juan Sáenz, Espinel, 110, Ronda (Málaga).

MILDEW

ANTRACNOSIS, HELOS TARDÍOS

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.



TALLERES DE FUNDICIÓN

Y CONSTRUCCIÓN DE TODA CLASE DE MÁQUINAS DE JUAN MARRODAN.—LOGROÑO

PRECIOS DE VARIAS PRESNAS

Una con jaula de 70 centímetros de diámetro.....	200 pesetas.
Idem id. de 80 de alta por 80 de ancha.....	275 —
Idem id. de 90 por 90.....	400 —
Idem id. de 100 por 100.....	500 —

Se remiten gratis catálogos ilustrados de toda clase de máquinas; el de prensa con 20 modelos y tamaños.