

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 10 en el extranjero y Ultramar.
Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos 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 XV

Miércoles 24 de Agosto de 1892

NÚM. 1528

Situación vitícola de España

En el distrito de Carlet aumenta la demanda de uvas, por cuyo motivo espérase mejoren los precios. Los mostos de dicha comarca son adquiridos en el Grao de Valencia de 4 á 5 reales el decalitro.

La cosecha es menor que el año pasado, y mucho menor ofrece ser en las demás comarcas de Valencia, así como en las provincias de Alicante, Castellón y Murcia.

La vid brotó ya menos uva que en 1891 en las regiones valenciana y murciana, y después el mildiu y otras plagas han mermado notablemente la producción en numerosos é importantes términos, según lo hemos dicho repetidas veces.

El estado de los viñedos deja tanto que desear en la mayoría de los pueblos de Madrid, Ciudad Real, Toledo y Albacete, que se teme no rindan en conjunto ni la mitad que el año pasado.

La situación de Andalucía es aún peor, especialmente la de Huelva, Cádiz y Almería, cuyas provincias han sido fuertemente castigadas por el mildiu.

En Galicia será casi nula la producción por aquel hongo y la filoxera.

En Extremadura no pasará de regular la cosecha. Cataluña promete buenos rendimientos, excepto en algunas comarcas que padecieron de los hielos y pedriscos.

La situación de Aragón es muy diversa. Cierta que todos los viñedos mostraron abundante fruto, pero son tantos los pueblos apedreados, que bien puede decirse que la cosecha, en conjunto, sólo puede calificarse de regular á buena.

Navarra sufrió mucho de los hielos primaverales, y también las nubes de piedra han destruído no poco fruto; pero como el año pasado fué en general corta la cosecha, será mejor en el presente, á pesar de aquellos accidentes atmosféricos.

Los viñedos de las Riojas están buenos, pero en todos los pueblos, absolutamente en todos, tienen menos uvas que en 1891; así es que la próxima vendimia, sin ser corta, no igualará en cantidad, ni con mucho, á la del año anterior. Las clases, en cambio, prometen ser excelentes, y lo serán, sin duda alguna, si el tiempo sigue favoreciendo la maduración del fruto.

En resumen: España producirá este año dos tercios de vino próximamente menos que en 1891.

Vinicultura

I

Damos comienzo hoy á un importante artículo sobre este valiosísimo ramo de la agricultura, muy de actualidad aproximándose la época de la vendimia en esta región, y por su verdadera utilidad no podemos menos de recomendarle á nuestros cosecheros, porque de él han de sacar óptimos frutos, siguiendo las máximas que en él se trazan.

Debido á uno de nuestros más asiduos colaboradores, más que traducción, es el resumen de los principios prácticos de la vinicultura, expresados con todo laconismo y precisión, y de cuya aplicación han de reportar seguramente utilidad inmensa nuestros viticultores.

La enología es el conjunto de reglas que rigen para la transformación del vino. La vinificación es el conjunto de opera-

ciones que tienen por objeto la elaboración del vino y darle las cualidades de conservación y mejora.

Numerosos estudios se han consagrado á la ciencia enológica.

En vísperas de la vendimia, los libros más recomendables que traten de los vinos, son los menos voluminosos y los que reasuman mejor las observaciones prácticas, confirmadas por la experiencia. Quizá un simple artículo sea suficiente. Nunca serán excesivos los elogios prodigados á los miembros de las sociedades vitícolas, como el honorable Sr. Jossierand, de la Sociedad de Viticultura de Lyon, que se consagran á difundir los más sencillos principios por pequeños folletos, que todo viñador puede fácilmente procurarse por algunas monedas de cinco céntimos.

Bueno es siempre recordar estos principios, aunque sean conocidos por la generalidad.

En las poblaciones rurales es sobre todo donde los miembros de las sociedades de viticultura prestan grandes servicios difundiendo sus consejos y sus luces, haciendo conocer á todos el arte de hacer vino, de mejorarlo y de conservarlo. Las reglas de la vinificación son las que nunca holgará repetir; las recordamos una vez más, siguiendo al Sr. Jossierand y á los principales enólogos, que las han enseñado con sus ejemplos y por sus escritos.

El viticultor es siempre laborioso, previsor, y no descuida, antes de la vendimia, girar una visita general al lagar, bodega, prensas, conos, cubas, toneles y á todo el material antes de emplearle para la vendimia y fabricación del vino, á fin de procurar toda limpieza y cuidados de preparación de que tengan necesidad; he aquí lo que le conviene conocer bien.

DEL LAGAR

El lagar, situado al nivel del terreno, es un local bastante espacioso para contener las prensas conos, y en caso de necesidad, un hornillo ó fogón que sirva en los años fríos para calentar el departamento, cuya temperatura debe elevarse siempre á 20° al menos, para que la fermentación se opere bien.

El lagar estará limpio, libre de arañas y toda inmundicia que engendre ó sostenga fermentos perjudiciales á la calidad del vino.

DE LA BODEGA

Las bodegas se diferencian de los lagares en que generalmente son subterráneas, abovedadas y orientadas de manera que su temperatura se mantenga constantemente á 12° centígrados.

La mejor bodega es la que está aireada, poco clara, ni muy seca ni demasiado húmeda, exenta de toda emanación malsana y que circule libremente al aire Norte.

Las bodegas exigen los mismos cuidados de limpieza que los lagares.

DE LAS PRENSAS

El local destinado á las prensas, cualquiera que sea, deberá limpiarse con todo esmero; se lavarán las piezas de madera que hayan de estar en contacto con la casca, para que nada altere la calidad del vino. El tornillo y la tuerca deberán ser engrasados con buen aceite de olivo.

DE LAS TINAS Ó CONOS

Las tinas son grandes recipientes de roble ó de castaño, cuya capacidad varía. Deben preferirse las tinas de una magnitud media, que contengan aproximadamente 50 hectolitros. Así se consigue

reunir dos circunstancias, cuya realización es á veces difícil, á saber: la uniformidad y rapidez en la fermentación. Se obtiene la uniformidad vendimiando rápidamente, de manera que se llene una tina cada día, y la fermentación será tanto más activa cuanto mayor sea la tina.

DE LAS CUBAS Y TONELES

Se preparan lavándolos y azufrándolos para colocar el vino nuevo.

Para los envases nuevos se disuelven 3 kilogramos de sal común, de sosa ó de potasa por hectolitro de vino, para destruir los ácidos que contienen las maderas de roble ó castaño; en seguida se lavan con agua clara y se dejan escurrir.

Para los envases ya usados, pero que se hallen en buen estado, se procede de la manera siguiente: se sacan de las cubas los útiles de azufrar que se habían colocado en ellas; se limpian con una escoba las tablas y heces secas que estén pegadas, y se cierra el desagüero.

Las pipas grandes y pequeñas se lavan con la cadena y agua caliente, se dejan escurrir y se las coloca en su sitio para echarlas el vino nuevo.

(Se continuará.)

Contra la filoxera

El Boletín de la Cámara agrícola de Tarragona da cuenta, en su último número, de un importante descubrimiento hecho por M. Preaud para combatir la filoxera y demás enfermedades de la vid.

Llama el autor á su invención *Cartucho Preaud*, insecticida y fertilizante, que consiste en un envoltorio de papel impermeable, lleno de un polvo insecticida y fertilizante, de fácil transporte y aplicación, puesto que basta romperle por en medio con una hoja de cuchillo y verter dentro de la tierra su contenido, cuidando de taparlo inmediatamente, bien apretada con los pies.

Tres substancias insecticidas forman el *Cartucho Preaud*, y son el sulfuro de carbono, el alquitrán de hulla y la vaselina de petróleo; estas tres substancias convertidas del estado líquido al estado sólido y pulverulento, explicado que el sulfuro de carbono, bajo esta forma, pierde completamente los defectos causa de su rehusamiento, como es matar las plantas, conservando todas las cualidades insecticidas que le caracterizan, no sólo contra las diversas enfermedades parasitarias y criptogámicas que á la viña afligen, y cinco substancias fertilizantes, el ázoe, la potasa, el ácido fosfórico, el sulfato de hierro y el sulfato de cal, dan á la viña nutrición para vigorosa vegetación.

Con su procedimiento afirma M. Preaud que el elemento insecticida satura el terreno y las raíces de sus emanaciones tóxicas, y las libra de todos los animalculos que pululan constantemente en la tierra, preservándolas de la invasión de la filoxera y enfermedades parasitarias, como la *cochylis* y la *pyralis*; y con el fertilizante se da á la planta vigor y sanidad para resistir las enfermedades criptogámicas que engendran la clorosis, podredumbre y otras.

Para demostrar la eficacia de su procedimiento, M. Preaud cita y ofrece datos, y se extiende en consideraciones de las que entendemos poder prescindir, dado el carácter y reducción de nuestro trabajo, limitándonos tan sólo á consignar el

siguiente informe del Dr. Crolas, Profesor en la Escuela de Medicina de Lyon, Presidente del Comité de Vigilancia del Rhône, Director del campo de experiencias de Saint-Germain-au-Mont-d'Or, y reporter de la Comisión superior de filoxera:

«Lyon 10 de Octubre de 1889.

Sr. Prefecto: Hemos hecho tratar en 1888 y 1889, en el campo de experiencias anejo de Saint-Germain-au-Mont-d'Or, una viña filoxerada, con el abono insecticida de M. Preaud, llamado «Platre noir sulfocarboné». Bajo la influencia de este abono, la viña ha recobrado vigor y nos ha dado una buena cosecha. Es difícil de encontrar en ella presencia de la filoxera. Esta experiencia nos ha probado que se puede, con el auxilio del «Platre noir sulfocarboné», conservar las viñas filoxeradas en buen estado de producción.

Debo llamar la atención sobre los dos puntos siguientes:

1.º Hay necesidad de vigilar el empleo de este abono, que requiere algún cuidado en su aplicación, la cual debe ser rápida, á fin de evitar la evaporación del sulfuro de carbono.

2.º Precisa darse cuenta del coste del tratamiento por hectárea, no perdiendo de vista al aplicarlo el insecticida y poderoso abono.—Firma DR. CROLAS.»

Sigue otro de M. Namian, propietario de dicha viña, á M. Preaud, que confirma lo expuesto por el Dr. Crolas.

Diez céntimos es el coste de cada cartucho, que, según sea la distancia á que están plantadas las cepas, puede servir para cada una la mitad ó entero, colocándolo dentro de una abertura en la tierra de 15 centímetros de profundidad y distante de 15 á 20 centímetros del tronco de la cepa. Hay, sin embargo, que tener en cuenta que puede aumentarse la dosis según sea la intensidad del ataque filoxérico, y el primer año ó siguientes, y el tratamiento sea preventivo ó curativo.

M. Preaud aconseja, por fin, que se hagan ensayos de su procedimiento, y no conociendo en contra de éste motivos para rehusarlo, mientras esperamos informes que hemos pedido á personas verdaderas autoridades en esta materia, que nos merecen todo crédito, estimamos prudente aceptar los consejos de M. Preaud, máxime tratándose de la facilidad y economía con que puede efectuarse, pues con el resultado á la vista de todos los ensayos principalmente practicados en nuestro país, podremos venir en conocimiento del valor de tal descubrimiento, y la conveniencia que á nuestro país puede significar su aplicación.

JAIME VERNET.

Congreso enológico nacional de Palermo

En el Congreso enológico nacional que se celebró en Palermo, y fué inaugurado el 27 de Abril último, tratáronse cuestiones importantes, cuya solución entraña el alivio de la crisis de abundancia ó plétora vínica que allí, como en España, se padece al presente. Y como existe una tal identidad en la dolencia, no puede menos de interesarnos el remedio que escojan y apliquen aquellos doctores, porque, dada nuestra idéntica situación, debería en España producir los mismos efectos.

En el tema primero, discutido, aprobáronse las siguientes conclusiones:

Que las causas principales que se opo-

nen al desarrollo del comercio vinícola son:

1.ª Falta de grandes mercados de consumo, así para vinos comunes como para los finos.

2.ª Excesiva desigualdad de productos no apropiados a los gustos de los consumidores a quienes podrían destinarse, y conveniencia de explotar los mercados directamente en interés del productor.

3.ª Que sólo las grandes asociaciones son capaces de producir el efecto benéfico que en vano puede esperarse por otros procedimientos.

Por todo lo cual se propone:

1.º La constitución de Asociaciones vinícolas regionales anónimas cooperativas, que tengan la misión de representar y dirigir la industria y el comercio vinícola, en interés de todos los asociados.

2.º Que estas sociedades autónomas, en lo referente a su administración, se confederen entre sí para proteger los intereses comunes.

Grandes ventajas se esperan de la asociación de los propietarios, secundando el ejemplo de las ya existentes, y se excita al Gobierno a favorecer, por cuantos medios alcance, el desarrollo de tales sociedades, que tanto pueden influir en el bienestar económico del país, viable sólo cuando surjan de la iniciativa privada.

El pensamiento se recomienda a los propietarios más acomodados é inteligentes, quienes deben estudiar las condiciones particulares de su propia región, y el modo más apropiado a favorecer el mejoramiento de los vinos, promoviendo un importante movimiento de producción cooperativa, símbolo de progreso y de fraternidad entre las varias clases de agricultores.

Otro de los puntos sometidos a discusión en este Congreso fué:

«Procedimientos técnicos más apropiados para favorecer la fermentación del mosto en el Mediodía de Italia.»

Y se reconoció como conveniente:

1.º Aumentar la acidez de los mostos cuando esto sea necesario, agregando ácido tartárico en la proporción requerida, según la cantidad de azúcar ó glucosa y demás elementos que constituyen el mosto, teniendo presente las condiciones climatológicas del lugar.

2.º Construir bodegas subterráneas y reformar las que no tengan estas condiciones.

3.º Hacer fermentar el mosto en tinos de madera de reducida capacidad, haciendo permanecer dentro del mosto el orujo ó la brisa, y cubrir el tino con un lienzo mojado para mantener permanente en la superficie del tino ó cubo, una atmósfera de ácido carbónico sobre la masa en fermentación.

4.º Sacar el vino apenas terminada la fermentación.

5.º Tan pronto el vino quede claro, operar un primer trasiego, después del cual debe someterse el vino a una clarificación, repitiendo el trasiego, y tener las pipas, cubas ó toneles constantemente colmados.

El tema quinto sometido a discusión fué el siguiente:

«Qué medios y procedimientos pueden adoptarse para desarrollar y difundir la utilísima práctica de la concentración del mosto.»

El informe leído y puesto a discusión fué el que sigue:

«La concentración de los mostos es susceptible de lograr en Italia el grado de verdadera industria largamente remuneradora; puede sustituir el azucarado usado en otros países vinícolas, y ofrece un medio práctico para utilizar la eventual exuberancia de producción en el Mediodía de Italia, transformando un producto fácilmente alterable en otro de segura conservación y de económico transporte al extranjero. Conviene difundir su conocimiento en el país con la ayuda de experiencias hechas, y trabajar por obtener de fuera la demanda.

Los actuales aparatos de concentración a reducida presión responden bien al objeto. Pero los hombres técnicos deben estudiar y el Gobierno proteger la aplica-

ción de ulteriores simplificaciones, especialmente en el sentido de sustituir el vapor y la rarefacción del aire al baño-maría y una enérgica aereación, á fin de obtener aparatos de coste reducido, de simple y económico transporte, accesible á la mayoría de los productores.

Al sistema de concursos de aparatos concentradores debe preferirse el de estudiar los procedimientos actuales en los diversos países en que lo practican, en qué proporción y con qué medios. Hacer conocer á los constructores más expertos el criterio que en este asunto tiene el Congreso como más idóneo al mejoramiento de la industria, y concretar en orden á ello las modificaciones más útiles que deben introducirse en los aparatos. Encauzar seriamente el comercio de exportación, según los informes y las demandas que se reciban.

El Gobierno puede, con los medios de que dispone, difundir tales conocimientos, ofreciendo aparatos á los agricultores, como lo ha hecho con otros instrumentos y con experimentos hechos en bodegas de vinificación directa ó de corrección de mostos. Condición necesaria para lograr su desarrollo, es que en los tratados de comercio se incluya la palabra *mosto concentrado*, y se considere como materia primera agrícola, y los derechos sean como para la uva fresca ó en la proporción que como tal le corresponda, según el grado de dulce que contenga.»

En cuanto al primer punto, ó sea lo referente á las asociaciones, recomendamos á los viticultores de España preocuparse de la solución del conflicto actual, que ha de agravarse más, con sus propios medios, á no conformarse con su ruina segura; y respecto á los procedimientos para favorecer la fermentación también debemos tomar buena nota de lo que hacen los italianos.

Como en diversas comarcas de España causa graves perjuicios el que no completan la fermentación los mostos por un exceso de azúcar, nos parece útil la recomendación del empleo del ácido tartárico en el momento del pisado de la uva; pero sin olvidar previamente el análisis de los mostos, para asegurarse de que necesitan tal adición, ya que pudiera suceder, obrando sin conocimiento exacto, añadir esta substancia á un producto que ya la contuviera en exceso, en cuyo caso podría esperarse un efecto contrario al que se desea, pues hemos visto muchos vinos *verdes* á consecuencia de haberse adicionado á los mostos ácido tartárico, cuando de su natural lo contenían en exceso.

Por estas razones hemos recomendado hace muchos años el empleo del *Conservador enántico* en la vendimia, porque aviva el color, sustituyendo el enyesado, con la gran ventaja de preservar los vinos de toda alteración.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Condado de Niebla (Huelva) 20.—Nada agradable puedo comunicarle de esta provincia, y en particular del que fué rico Condado de Niebla. La ruina total, la miseria se cierne sobre nosotros sin excepción de clases.

La cosecha de cereales ha sido nula por completo; la de uvas ha desaparecido con el mildiu. No se coge aceite para el consumo de estos pueblos, y sin embargo, se ha celebrado el centenario de Colón, y se ha visto con gran sentimiento general invertir cuantiosas sumas que podrían haberse destinado al alivio de tantas miserias.

Nuestros Ministros, nuestros grandes dignatarios, nuestros altos empleados, que disfrutan enormes sueldos y pingües rentas, no comprenden y están ajenos de lo que es la miseria y la ruina de algunas comarcas, que en medio de su miseria se ven azotados por un insolente cobrador de apremios por contribuciones, otro ejecutor de cédulas personales, otro por consumos, un investigador de matrículas, otro por pesos y medidas, otro por bienes del Estado, y otros y otros por débitos particulares.... sin contar las Hermanitas de los pobres y otras mil Asociaciones y comunidades....

¡Le parece á V., Sr. Director, que estamos bien? ¡Quién fuera Ministro de la Corona!!! ¡Ó siquiera portero de un Ministerio!!!

Como se han dejado por segar pagos enteros

de trigos, cebadas y avenas, ha faltado paja y se ha recurrido á almiar de años anteriores, pagando precios disparatados por una paja mala y en muy pésimo estado. También se ha perdido la cosecha de bellotas, de encinares y alcornoques.

Tenemos esperanza de coger algún maíz, que aunque poco, algo remediará la clase pobre.

En toda esta comarca están paralizadas por completo las operaciones de campo, sin hacerse labores de ninguna clase. Esto motiva el que se vean necesidades en la mayor parte de las clases trabajadoras del campo.

Los trigos no se consiguen á menos de 60 reales fanega; las habas están á más de 40; la cebada, de 28 á 30, y la avena rubia, de 18 á 20.

Como no hay trigos, se están importando harinas en la provincia en grandes partidas.—X.

La Palma (Huelva) 22.—La cosecha de cereales ha sido fatal, especialmente de trigo, por lo que este grano sigue mejorando de precio; los demás, encalmados. La mayor parte de los labradores están recogiendo los rastrojos y pastos, por no haber cogido la paja suficiente para sus ganados.

Ha terminado la vendimia *sin haber empezado*, por cuanto el mildiu destruyó todas las uvas.

Precios: Vino, sin existencias apenas, de 16 á 20 reales la arroba; aguardiente de 16°, de 36 á 40; idem de 28°, doble anís, de 80 á 84; vinagre, de 12 á 14; aceite, de 48 á 52; trigos, de 64 á 68 la fanega; cebada, de 28 á 30; habas, de 38 á 40; garbanzos, de 100 á 120.—M. P.

De Aragón

Almudévar (Huesca) 22.—Se efectuó en esta población la siega con felicidad, y sin que una mala nube viniera á arrebatar al agricultor el fruto de sus afanes. Las numerosas máquinas segadoras hicieron buena obra, en especial la segadora-atadora que un propietario trajo este año, y de cuyo resultado está satisfechísimo.

Pero si las nubes han respetado las mieses, no así el fuego, casual ó intencionado, que de todo quizá haya, el cual ha destruido numerosas faginas en eras y campos, hasta el punto de que uno de los primeros días de este mes sonó la campana de alarma tres veces en poco más de veinticuatro horas. Desde que llovió, no se han repetido los incendios. El principal de éstos fué en una era del primer propietario, y consumió en poco tiempo 160 faginas. Otros se creen causados por el descuido de los maquinistas de los trenes, y de éstos uno ha incoado expediente para ante la Compañía del Norte, con el fin de que le abone los perjuicios que le irrogara, que para él representan mucho, por más que no sea gran cosa.

La trilla va tocando á su fin para los medianos propietarios; no así para los principales, á quienes queda todavía mucho que desmenuzar y limpiar, y eso que esta última faena la hacen también algunos con aventadoras movidas por caballerías, y están contentos de la obra que hacen, que les permite tener las eras siempre despejadas. El rendimiento en general es bastante bueno, por más que hubiera sido mucho mejor sin los hielos del mes de Mayo y si hubiera llovido algo antes de dar principio la siega. No faltan, sin embargo, descontentos, porque es imposible que todo sea completo. Los precios del trigo, de 17 á 18 reales doble decalitro, y la cebada, de 6 á 6,50 igual medida.

El viñedo magnífico y exuberante, con hermosos y robustos racimos en los pagos y cepas no castigadas por los hielos, y no tanto en los que sufrieron los efectos de este meteoro.

Los días 7, 8 y 9 del actual hubo tormentas, que descargaron bastante agua en todo este término, y en otros próximos también piedra y granizo, causando daños. Aquí nos libramos de ello, gracias á la Providencia.—J. S.

Aniñón (Zaragoza) 20.—La cosecha de cereales ha sido bastante buena, y la de uvas esperamos sea regular si no viene alguna tormenta á destrozar nuestros viñedos, porque de enfermedades están libres por ahora.

Tenemos sin vender bastante vino, y á pesar de ser bueno y de darse barato, no se extrae nada ó casi nada.

Mucho calor y muy avanzada la madurez de las uvas.—J. T.

De Castilla la Nueva

Calzada de Calatrava (Ciudad Real) 21.—La actual cosecha de cereales ha defraudado mucho las esperanzas de los labradores, quienes, fundados en la abundancia de mieses, creían obtener muy buenos rendimientos; pero grande ha sido su desencanto cuando, terminada la trilla, al empezar á aventar para separar la paja del grano, se encontraron con que éste aparecía en una proporción insignificante, comparado con la cantidad de paja que resultaba. Razón por la cual han venido á tierra las ilusiones que de una buena recolección se habían forjado, pues sólo será buena respecto de la paja, pues en cuanto al grano, quedará reducida á una mediana producción; en general, el rendimiento

será de seis á siete simientes en el candeal, y en la cebada de diez á doce.

Los precios corrientes en ésta son: Candeal, de 47 á 48 reales fanega; cebada, á 20; garbanzos superiores, á 160; vino tinto, á 9 reales la arroba; idem blanco, á 10; aguardiente anisado de 23°, á 48 id. El aceite en completa calma; no se cotiza á ningún precio.—J. F. C.

San Clemente (Cuenca) 20.—Poco tengo hoy que comunicarle, y lo poco no bueno.

La arrebata grana que tuvieron los candeales se ha comprobado en la trilla, que, efectuada casi por completo, se ve lo mal granados que en general están y el poco rendimiento que por carros de mies ha salido.

Las viñas ofrecen también mal aspecto, aun cuando de madera no están mal; lo que es fruto se les ve poco.

Los patatares casi secos; si en cuatro ó seis días no llueve, va á ser una cosecha tan mala como las demás.

Se sostienen los precios en los cereales, y tienden al alza. El trigo se cotiza á 12 pesetas fanega, y la cebada á 6.

Aun cuando queda bastante vino tinto, vienen pocos á comprarlo, cediéndose las mejores clases á 1,50 y 1,75 pesetas arroba.—E. S.

Chinchón (Madrid) 20.—Ha terminado la recolección de cereales en este pueblo, resultando mala la cosecha de cebada y regular la de trigo.

La venta de los vinos ha mejorado algo.

Precios: Trigo, á 46 reales fanega; cebada, á 20; vino, á 12 y 13 reales la arroba, habiéndose vendido también algo á 14.—El Corresponsal.

Los Navalmorales (Toledo) 22.—Puede darse por concluida la recolección de cereales, quedando poco satisfechos los labradores de los rendimientos; hablando en general, los trigos han producido de tres á cinco por uno de simiente, y algunos no han dado ni aun ésta. Las cebadas y centenos han respondido mejor, pero nunca lo que estos pobres labradores esperaban; los garbanzos, doblando la simiente, y las habas y guisantes han dejado mucho que desear. En resumen, que en todo ha sido el año muy escaso y malo.

Las olivas, por más que han perdido mucho fruto, se mantienen lozanas y con abundante renuevo, y en los plantíos más jóvenes se ve bastante fruto y muy gordo; de modo que, si no hay contratiempos, se espera coger una regular cosecha de aceituna.

Las viñas, libres de toda clase de epidemias, están con mucho follaje y regular fruto, esperando den regular rendimiento.

Los árboles frutales de estas hermosas huertas, sin ninguna clase de frutas, pues las heladas de últimos de Abril y primeros de Mayo dejaron los árboles en tan mal estado, que no han producido nada. A los pocos almendros que hay en este término no se les ve ni una sola almendra, por aquella misma causa.

Precios en este pueblo: Trigo, á 44 reales fanega; cebada, de 18 á 20; centeno, á 29; guisantes y habas, de 25 á 30; garbanzos, de 25 á 30 arroba, según tamaño y cochura.

En la semana anterior se han ajustado 500 arrobas de aceite, á 37 reales. El vino, de 15 á 20 reales; vinagre, á 12; patatas, á 5.—L. G. A.

De Castilla la Vieja

Casasola de Arión (Valladolid) 20.—En cereales se hacen transacciones á los siguientes precios: Trigo, á 44 reales fanega; cebada, de 24 á 26; algarrobas, de 26 á 28; garbanzos, de 90 á 120; muelas, á 36; yeros, á 38; guisantes, á 32.

El vino á 8,50 reales el cántaro, escaseando las existencias; espíritu de vino de 35°, á 80; aguardiente anisado de 19°, á 34; idem seco de orujo de 19°, de 30 á 32.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 20.—Los trigos nuevos se cotizan al detall de 41 á 45 reales las 94 libras, ofreciéndose por partidas á 46; por el año piden á 48 reales.

Las harinas, á 18 reales arroba las primeras clases, y 17 las segundas.

Firme el mercado.—El Corresponsal.

Mansilla de las Mulas (León) 19.—Siguen los mercados careciendo de importancia, por hallarse los labradores ocupados en las faenas propias de la estación.

Los resultados de la sementera no son tan favorables como se creía, pues en algunos de los pueblos de los alrededores es mediana la cosecha, si bien en general puede considerarse de regular.

El tiempo de fuertes calores y sin llover; las praderas agostadas.

Precios: Trigo, de 40 á 41 reales fanega el nuevo, y de 42 á 42,50 el viejo; cebada, de 18 á 19 y 20 á 21 respectivamente; centeno, de 21 á 22; avena, de 13 á 14; garbanzos, de 90 á 140; habas, de 56 á 62; queso, de 44 á 48 la arroba; patatas, á 5.—El Corresponsal.

Grijota (Palencia) 22.—He suspendido mi correspondencia estos días, porque los mercados han estado desiertos, en atención á que todos los labradores están atareados en las fae-

nas de la recolección de cereales, que hoy tocan á su término.

Oportunamente dí á V. cuenta del resultado de la cebada, y como no le he visto publicado en su ilustrada Revista, me hace suponer que se ha extraviado mi carta, por lo que la reproduzco en ésta.

La cebada ha dado un rendimiento de 80 fanegas por hectárea; el trigo, 24; los titos, 50, y 48 los guisantes. En todo ello, las clases son superiores; así es que en este último mercado se han vendido para fuera 12 vagones de trigo á 45 reales las 92 libras, por más que las fábricas están paradas por el corte de aguas en el Canal de Castilla, y no hacen ahora compras en expectativa de poder hacerlas en adelante mejores.

Los viñedos presentan mal aspecto por la carencia de aguas, pues aunque tienen jugo de antes, se hace ya muy necesario que llueva algo; el precio del vino á 8 reales cántaro, con pocas existencias.

La cebada se cotiza á 19 reales fanega, los titos cocheros á 50 y el centeno á 25.—S. B.

Tordesillas (Valladolid) 22.—Las ventas de vino vienen estando animadas, á los precios de 8 reales cántaro el tinto y de 7,50 á 8 el blanco; en el mercado último cambiaron de mano 60 reses vacunas, á los precios de 50 á 55 reales la arroba. El trigo, de 44 á 45 reales fanega; centeno, 4 28; cebada, 4 25; algarrobas, 4 24; avena, á 19; garbanzos, de 100 á 110.—*El Corresponsal.*

Pozáldez (Valladolid) 22.—Terminada la limpia de trigos y garbanzos, sabemos que estas cosechas han sido corta y regular respectivamente.

El viñedo, mediano.

Precios: Trigo, á 48 reales las 94 libras; cebada, centeno y algarrobas, á 25 reales la fanega; vino blanco, de 8,50 á 9 reales el cántaro; ídem tinto, á 9,50. Regular la extracción de vinos, con grandes existencias.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Reus (Tarragona) 20.—Siguen paralizados los negocios en esta plaza en toda clase de artículos, pero espérase que, pasados quince ó veinte días, en cuya fecha habrá ya vinos nuevos, se animará el comercio de dichos caldos, tan decaído desde que se puso en vigor en Francia su vigente régimen aduanero. Créese que saldrán buenas clases, porque los viñedos de esta provincia están sanos, y así se podrán efectuar algunas operaciones con destino á la vecina República, pero á precios ruinosos, con grandes pérdidas para el país, por no tener un tratado definitivo.

El negocio de avellanas es el que está algo animado, habiendo tenido dicho fruto regular alza, debido á la escasa cosecha que en breve se presentará en el mercado.

He aquí los precios que rigen en esta plaza: Vino tinto Priorato, 15 á 17°, de 24 á 29 pesetas la carga de 121,600 litros; ídem del campo, 10 á 13°, de 12 á 15; ídem de la conca de Montblanch, 9 á 12°, de 9 á 14; avellanas embarque Inglaterra, de 26 á 27 pesetas el saco de 58,400 kilos; ídem cosechero, de 27 á 28; ídem en grano, de 45 á 46,25 pesetas el quintal (41,600 kilos) por las primeras clases, y de 40 á 41 por las segundas.—*J. B.*

De Extremadura

Montijo (Badajoz) 21.—El trigo ha subido de tal modo, que aun cuando acaba de terminar la recolección, no se logra á menos de 56 reales fanega, precio hace bastantes años no conocido en esta época. Esto dice con sobrada elocuencia lo mala que ha sido, al menos por aquí y Andalucía, tan importante cosecha.

La cebada se paga á 22 reales fanega; habas, á 34; avena, á 16; garbanzos, á 72 los duros y 112 los blandos; aceite, á 40 la arroba; lana, á 52.—*El Corresponsal.*

Zafra (Badajoz) 21.—Precios corrientes en este mercado: Trigo, á 52 reales la fanega; cebada, á 21; habas, á 34; avena, á 17; chicharros, á 37; garbanzos, á 80 los duros y 120 los blandos; aceite, á 40 la arroba; vino, á 12.—*Un Subscriptor.*

De Navarra

Obanos 21.—En Julio terminó la recolección de cereales, resultando un rendimiento nada más que mediano, ó sea unos dos tercios de cosecha.

Llevamos un verano excesivamente seco, y á pesar de los insufribles calores que se sienten, no han llegado á resentirse las viñas y olivos; en cambio la cosecha de maíz y patata será muy pobre.

En pocas palabras podría enterarle del estado de esta bodega; bastábame con decirle «en vinos, suma y sigue», porque sigue la calma en la venta y los deseos de los propietarios en despachar sus caldos, aunque á precios poco remuneradores, y hay que sumar bastantes existencias, aun cuando tenemos encima la nueva cosecha. Los precios corrientes son: vino, de 6,50 á 7,50 reales cántaro; vinagre, á 6; aguardiente,

á 10; anisado, de 20 á 60; trigo, á 22 robo.—*C. A.*

Falces 21.—A continuación anoto los precios que rigen en este pueblo: Trigo, de 20 á 21 reales el robo (28,13 litros); cebada, á 9; avena, á 7; habas, á 14; alubias, de 32 á 36; vino, de 6 á 7 el cántaro (11,77 litros); vinagre, á 4; aguardiente, á 10 el común y 28 el anisado; aceite, de 60 á 64 la arroba.—*Un Subscriptor.*

Murchante 22.—El estado de estos viñedos es bueno, excepto los que se helaron. La situación de la ganadería sigue siendo excelente.

Precios: Trigo, á 21 reales robo el de monte y 20 el de huerta; cebada, de 9 á 9,50; alubias, á 48; vino, á 5,50 el decalitro; vinagre, á 4; aguardiente anisado, á 40 las clases superiores, y á 24 las inferiores; aceite, á 60 la arroba.

La tormenta del día 8 alcanzó también á este término, pero aquí, por fortuna, sólo dercargó agua, que ha venido bien para el campo. En Cintruénigo, Corella y otros pueblos arrojó la citada nube un espantoso pedrisco, ocasionando considerables pérdidas.—*El Corresponsal.*

De las Riojas

Casalarreina (Logroño) 21.—La situación de una buena parte de este viñedo es mediana, debido á la nube de piedra que sufrió. La cosecha será poco más de la mitad que el año pasado, y no falta quien cree que no llegará á dicha mitad.

Las existencias de vino son grandes; en los últimos días se han hecho algunos miles de cántaras, fluctuando los precios entre 4 y 4,75 reales.—*El Corresponsal.*

Labastida (Alava) 21.—De las 230.000 cántaras de vino que se cosecharon el año pasado hay todavía disponibles unas 100.000, cotizándose para el consumo de 4 á 5,50 reales, y á 2 para la destilación.

El viñedo está sano y adelantado; sólo dos viñas de garnacho están fuertemente atacadas por el mildiu. La próxima cosecha no pasará de regular, y con relación á la anterior, que fué abundante, acusará una baja de 70 ó 80.000 cántaras.

En el pueblo de Villabuena se han contratado 1.000 cántaras de vino superior de la última vendimia, propiedad del Sr. Marqués de La Solana, al alto precio de 20,50 reales.—*El Corresponsal.*

Cuzcúrrita (Logroño) 22.—Sigue siendo regular la extracción de vinos claretos; para Burgos se han ajustado seis cubas (unas 1.800 cántaras), pagándose cuatro á 7 reales; para Medina de Pomar y otros puntos se han hecho ventas á los precios de 5,50 á 6,50 reales la cántara.

También en el inmediato pueblo de Tirgo se han expedido varias cubas con destino á la montaña de Santander.

El viñedo continúa ofreciendo excelente aspecto, excepto los pagos de la Ra Nueva, Tironcillo y Santa María, que sufrieron mucho de la piedra; las uvas van enverando bien, y la cosecha, si bien no será en cantidad como la de 1891, promete ser buena y de superior clase.—*El Corresponsal.*

Ollauri (Logroño) 21.—El conocido negociante M. Vigier ha contratado seis cubas á precio reservado; se cree haya pagado á 6 reales la cántara (16,04 litros).

El viñedo está regular; venía muy adelantado, pero se ha retrasado por la sequía.

En Gimileo se han hecho ventas á precios que desconozco, y M. Vigier ha pedido muestras.—*Un Subscriptor.*

NOTICIAS

El Ministro de Fomento, Sr. Linares Rivas, que regresará á Madrid de su expedición en los primeros días de Septiembre, asistirá á la inauguración de la Exposición regional de León, que se verificará el día 15 del citado mes.

Dicen de Medina del Campo: «La recolección de cereales toca á su término. El año ha engañado por completo al agricultor y nos ha engañado á todos.

Los intensos calores de Junio agostaron en estado embrionario á muchas semillas que hubieran llenado el colmo del agricultor.

Por esta razón los precios de los cereales suben, y se colocarán pronto á una altura donde no llegaron el año pasado.

Solamente el garbanzo osténtase hermoso, bien granado y con no escasas semillas, salvo raras excepciones.»

Se encuentran en el extranjero estudiando las mejoras que deben introducirse en la elaboración de nuestros vinos y los medios para efectuarlas, los ingenieros agrónomos, Directores de las Estaciones enológicas creadas recientemente.

Escriben de Zaragoza: «Hemos oído al ingeniero agrónomo Sr. Rivera, que ha regresado de la ribera del Jalón, que por esta parte de la provincia, la cosecha en

la huerta no ha sido más que regular, y bastante buena en el monte, debido á la mucha siembra.

Las tormentas últimas han perjudicado en general notablemente las cosechas de judías y patatas.

En Morés no son tantas las pérdidas como se ha dicho.

La cosecha del viñedo promete ser regular, aunque muy desigual por efecto de las heladas.

La de peras abundantísima en Ateca, Calatayud y ribera del Jalón.

Se hace mucha exportación de uva y frutas.»

La exportación de uva está animada en Almería, en cuyo puerto se ven ya grandes vapores, con hueco algunos hasta para 10.000 barriles.

Ya han comenzado las transacciones de pasa en Gaudía y Denia. En la primera de dichas poblaciones se vende á 19, 20 y 20,50 pesetas el quintal, y en Denia se compra á 17,50, 18 y hasta 20 pesetas los 50 kilos.

Si continúan estos precios, se salvará la precaria situación del productor, y se espera que continuarán, porque según cartas de la Marina, este año hay poco fruto, y en algunas de sus comarcas se ha perdido totalmente.

Durante el mes de Julio último se han importado en Barcelona 471.616 kilogramos de cáñamo, procedentes de Francia, Italia é Inglaterra.

En Málaga alcanzan las almendras el precio de 120 reales la fanega, con tendencia al alza. Se han hecho buenas partidas.

El Consejo municipal de París ha aprobado el proyecto de la Comisión de Consumos, en el que se imponen 20 francos de derechos á las uvas de lujo en vez de los 5 que hoy pagan, y otros 50 á las pasas en vez de 31.

Nos participan de Tortosa que en los últimos días se han pagado los melocotones hasta dos y medio reales el kilogramo, precio desconocido en dicha comarca.

También en Aragón se venden á altos precios las frutas.

Han llegado á Tortosa algunos comisionados para la compra de algarrobas, los cuales han verificado ya algunas operaciones, á pesar de no haber aún empezado la recolección de dicho fruto.

Como las noticias de las comarcas extranjeras dicen que allí la cosecha ha sido poco abundante y de calidad floja (muy particularmente en Chipre), se cree que alcanzará la de la Península precios elevadísimos.

Los fuertes y cálidos vientos que han reinado en las Riojas durante algunos días de la última semana, han hecho grandes daños en los árboles frutales; la mayor parte de la fruta se ha caído.

También los olivos han perdido mucha aceituna.

Está muy animada la exportación de frutas en Valencia.

Interesa muchísimo á los vinicultores leer el prospecto que recibirán con este número, referente á la *Sustitución del yeso en la vendimia*.

Se trata del empleo del *Conservador enántico*, cuyo producto ha sido declarado inofensivo y eficaz por el Director del Laboratorio químico municipal de Zaragoza, y nosotros también los mejores informes de su eficacia para mejorar y conservar los vinos.

Los estudios practicados en diferentes países, encaminados á evitar las afecciones agudas que diezman tanto el ganado vacuno como el de cerda, han hecho conocer que la mayor parte de la mortalidad proviene del germen morbosos que contienen los alimentos. Se ha observado que el maíz trae ese germen dañino de la planta, mientras que las cebadas de países fríos están exentas de ellos, y son el mejor y más nutritivo alimento, bien sea en grano ó en harina, siendo su poder nutritivo muy superior á todo otro grano; ventaja tanto más apreciable, dado el menor precio que alcanza.

La baja que han sufrido los fletes en estos tres últimos años es tan considerable, que obliga á los vapores de máquinas anticuadas á amarrarse en los puertos por no poder navegar sin pérdida, por no estar en relación los gastos con el producto obtenido por el transporte.

Como ejemplo de estas reducciones, puede citarse el flete del mineral de Bilbao á Cardiff, que ha bajado de 5,50 á 4 chelines tonelada, y el de carbón de Cardiff á la Habana de 14 á 9 por tonelada. La cuartera de trigo de Nueva-York á Inglaterra, que se pagaba á 4 chelines, sólo se paga á 3; el algodón desde Nueva Orleans, descendiendo de 42 chelines á 35; y la madera de Montreal, de 70 á 41 chelines; y por último, los granos del Danubio, de 22 chelines á 9 por tonelada.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los *vinicultores*, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el *agrio* y *ácido* de los vinos.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 22

París á la vista.....	14 60
Idem 8 d'v: Beneficio por 100.....	23 80
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	23 80
Idem 90 d'v (idem) id.....	

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

ESTUDIANTES DE PROVINCIAS

En el COLEGIO DE LA CRUZ de primera y segunda enseñanza (*Esparteros, 9, segundas*), el más céntrico, el más amplio y de mejores condiciones higiénicas de Madrid, existe hace once años un internado para alumnos de Facultad y de Carreras especiales, que llena las condiciones de los padres más exigentes en cuanto á asistencia, inspección y moralidad. Se remite gratis el Reglamento á vuelta de correo. Varios párrocos de Madrid y muchos catedráticos del Instituto y Universidad garantizan al Director D. José María Fernández de Valderrama, Licenciado en Filosofía y Letras, primer Organista de San Ginés y Profesor del Conservatorio. El director espiritual, docto y virtuoso sacerdote, habita en el Colegio.

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en *Alesón* (Rioja) y de la bodega «La Salud».

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

VINO TINTO FINO MONTECILLO CLARET, del cosechero Sr. D. Rafael Barrio, Haro (Rioja) Depósito en Madrid, calle de Olózaga, número 6 (Paseo de Recoletos).

TONELERÍA BORDELESA DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ en Labastida (Rioja)

Los vinicultores que deseen mejorar vinos y que adquieran un *bouquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construidas en este taller con roble de Croacia (Austria).

Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

A. BELBEZE de CALATAYUD (Aragón) Compra los tártaros y las heces ó lias, secas y verdes.

LABRADORES

El TRILLO RÁPIDO es el más perfecto y económico de cuantos se conocen. No arrolla la mies nunca, trilla doble que el de pedernales, y no necesita en seis años ninguna reparación.

Pídanse más antecedentes en La Reforma Agrícola, Ayala, 11, Madrid.

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creamos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidas á la purificación á vapor, donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

TONELERÍA FRANCESA MARCEL MALLET CALLE MIRACRUZ, SAN SEBASTIAN DEPÓSITO EN PASAJES

Venta de pipas y bocoyes usados y nuevos. Se hacen cubas y barriles de todas clases.

A LOS AGRICULTORES

Las segadoras y guadañadoras más perfectas, económicas, de mejor aplicación en España, á la par que más extendidas en el mundo, y toda clase de maquinaria agrícola, pídanse á C. Arce (Gran Vía, núm. 26) Bilbao

Se remiten cartillas explicativas gratis, á quien lo solicite.

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

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

FUNDADO EN 1880

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

CONSERVADOR DE LOS VINOS—ENOTANIN—PULVERINA ARNALDO Ó ACLARO SIN RIVAL—ANTI-AGRIO Y OTROS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS

POR LOS PROCEDIMIENTOS PRIVILEGIADOS DE SACARIFICACION POR LOS ÁCIDOS, CON EMPLEO DE LOS RESIDUOS UTILIZABLES PARA EL GANADO

EL AUTÓMATA

Aparato de destilación continua, que suprime la rectificación de los alcoholes producidos. Último perfeccionamiento aportado á los aparatos de destilación continua. Alcoholes á 40° Cartier, finos, sin necesidad de rectificación. EL AUTÓMATA es el aparato de destilación continua más apropiado para la destilación de los vinos, puesto que destila y rectifica el alcohol producido.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al Director del Laboratorio: Calle de Valencia, núm. 213, BARCELONA.

EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA (FÁBRICA MOVIDA Á VAPOR)

CON PRIVILEGIO DE INVENCIÓN
PREMIADO
POR EL COLEGIO DE FARMACÉUTICOS
DE MADRID

INSECTICIDA Y PARASITICIDA ESPLUGUES

Nuevo tratamiento preservativo y curativo de las enfermedades producidas por los insectos y parásitos en los vegetales y sus frutos.

GRAN MEDALLA DE ORO

DE LA ACADEMIA DE INGENIEROS DE PARÍS.—PREMIADO POR VARIAS CORPORACIONES CIENTÍFICAS

De resultados ciertos contra los gusanos de los manzanos y almendros, la oruga de la alfalfa, negrilla de los naranjos, limoneros, perales, olivos y otros; piojillo de los melonares, blanqueta de los cebollares, del maní y demás hortalizas y legumbres.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos.—Único preservativo de la vid contra la filoxera.—Superior en efectos, garantía y economía á los azufres, para los viñedos plagados de negrilla (oidium), oruga, piral, arañuelo, altica (blaveta), caracolillo, babosa, blanqueta (eriosis), mildiu, black-rot, antracnosis, etc.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. Vicente Esplugues, plaza del Mercado, 2, Valencia. Pídanse prospectos para su uso. Los envases contienen 12 1/2, 25 y 50 kilos. Precio de un kilogramo, dos reales.

ACADEMIA PREPARATORIA

PARA LA

GENERAL MILITAR

DIRECTOR: DON ARTURO GUIU

comandante, capitán profesor que fué de matemáticas en la General durante ocho años y examinador de ingreso. Segundo año de su fundación. Extraordinario resultado en la última convocatoria: 12 alumnos aprobados, de ellos 7 comprendidos en los 50 primeros por tener notas de muy bueno, y los números 3.º y 4.º de la promoción, por estar en la primera decena, recibieron del Director, como premio, un magnífico sable de honor. El curso empieza el 1.º de Septiembre. Se admiten internos. Pídanse reglamentos.

TOLEDO, ALFILERITOS, 3.

GENERADORES DE VAPOR

En la GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁTRICO Y ALCOHOLES DE VINO de los Sres. Díez, Salazar y Comp.ª, establecida en la ciudad de Haro, se hallan de venta DOS GENERADORES DE VAPOR, por no ser de fuerza suficiente para las necesidades de su fabricación y haber instalado con tal motivo otro nuevo, de mayor potencia.

El uno de estos generadores es de hogar ó calefacción interior, de canal simple y retorno de llama, de presión media y fuerza de 12 caballos. Su construcción inglesa.

El otro, de hogar exterior y calefacción exterior é interior, tubular y de retorno de llama, con dos hermosos hervidores, de alta presión y fuerza de 35 caballos. Construcción francesa.

Ambos se hallan con todos sus accesorios para funcionar.

El que quiera interesarse en la compra de uno ó de los dos generadores indicados, puede tratar con dichos señores.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

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

Se manda un número á los que lo pidan.

Precio de suscripción, Seis pesetas semestre. Dirigirse al Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. Plaza de Oriente, núm. 7, segundo, Madrid.

COGNAC JEREZANO

JURADO, CASTELLÓN Y C.ª JEREZ

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 23 medallas de Oro,

Plata, 1 Gran Diploma 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,

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 á gas, Turbinas, etc., etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. J. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.

Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

A LOS VINICULTORES

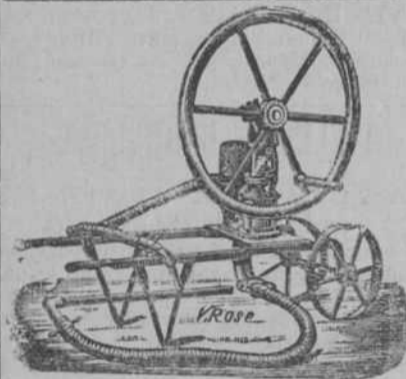
Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es 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 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—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 é injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
— RELAMPAGO núm. 1.	45 >	Aparatos de tracción.....	100 >
— — — — — núm. 2.	35 >	Fuelles para azufrar....	De 5 á 12 >

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

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... 5.000 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, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Federico, el 1.º de Junio.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 8 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 15 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Pedro, el 29 de id.

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, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 24 de Agosto saldrá el vapor español Rita, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arrecibo.

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

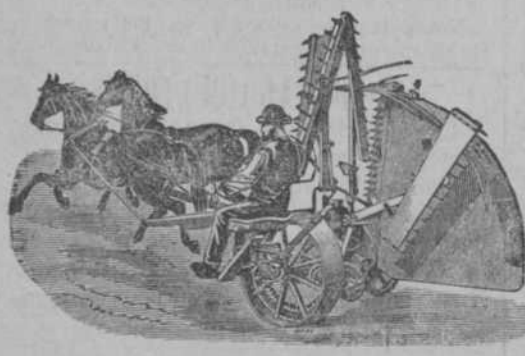
LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



Segadores Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídanse el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

MÁLAGA

INCUBADORAS

Las más prácticas y más baratas empleadas hasta el día en los criaderos de la región de Houdan, centro de cría el más importante de Europa.—Huevos á empollar.—Polluelos.—Primeros premios en los concursos.—Diplomas y premios de honor.—Medallas de oro y plata, etcétera, etc. Envío franco del catálogo general.—J. PHILIPPE, éleveur á Houdan (Seine et Oise) FRANCIA.