

# 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

Sábado 27 de Agosto de 1892

NÚM. 1529

## Vinicultura (1)

II

**Cubas en mal estado.**—Estas se desechan y se hacen arreglar por el cubero para que haga las reparaciones necesarias. Se limpian después con agua hirviendo, y bien frotadas luego con la escoba y agua clara.

**Pipas con mal gusto.**—Las pipas que han permanecido destapadas ó vacías adquieran á veces mal gusto. Las que se conocen que se hallan en tal estado, se les quita un ruedo ó témpano, se las raspa y después se las frota con un cuerpo duro hasta que desaparezcan todas las materias de mal aspecto y de mal olor; se vuelve á colocarlas el témpano y se emplea luego uno de los cuatro procedimientos siguientes, teniendo en cuenta que las dosis dadas son aplicables á barricas de 225 litros:

- 1.º Limpiarlas con 30 litros de agua en la que se hayan disuelto 2 kilogramos de cal viva. Algunas horas después se pasa la cadena con agua fría, y últimamente se enjuaga con dos litros de vino.

- 2.º Se azufra la pipa, se pasa la cadena con agua caliente y luego se humedece el interior con aguardiente.

- 3.º Si la pipa tiene el gusto á mohó, se enjuaga con la cadena y 5 litros de agua hirviendo, en la cual se hayan disuelto 600 gramos de bisulfato de cal. Después de enjuagada se la dejará secar un día, y luego se la enjuagará de nuevo con 5 litros de agua y 250 gramos de sal común, dejándola que se seque.

- 4.º Puede también procederse de la manera siguiente:

Se echa en la pipa un cubo ó cántaro de agua hirviendo y 2 kilogramos de ácido sulfúrico; se agita de modo que los líquidos se mezclen bien; se tapa la pipa, y se mueve en todos sentidos durante una hora próximamente; se desocupa y deja escurrir después, y de nuevo se la echan dos cubos de agua y dos kilogramos de negro de huesos; se agita de manera que el líquido enjuague todo el interior de la pipa; se desocupa y se la enjuaga otras dos veces con agua clara, y después se la azufra.

El mal olor habrá desaparecido por completo, y se puede volver á envasar en la pipa el vino con toda seguridad.

Estos dos últimos procedimientos son aplicables, no solamente á los envases con gusto ó mohó, sino también á los que tengan otros malos gustos, como el de corrompido ó podrido, que penetran en el grueso de la madera.

### INSTRUMENTOS Y MATERIAL PARA LA VENDIMIA Y FABRICACION DEL VINO

Serán examinados muy minuciosamente, y se darán á cada uno los cuidados de limpieza necesarios. Descuidando de hacerlo, sería exponerse á perjudicar la calidad del vino.

### VENDIMIA Y ENCUBADO DEL MOSTO

**Epoca de la vendimia.**—La madurez más ó menos completa de la uva tiene gran influencia sobre la calidad de los vinos que se deseen elaborar. Es, pues, muy importante elegir bien la época á propósito para cada uno de ellos.

- 1.º Para los vinos tintos, que se hacen en bastante mayor cantidad que los demás, puede decirse que la madurez se ha

completado cuando se ve que la vegetación se paraliza, y este es el momento oportuno de vendimiar, porque la uva no hace ya nada sobre la cepa. Esperar más, sería exponerse á no tener sino un vino dulce, falso de franqueza, y por lo mismo expuesto á picarse. El estado de maduración se caracteriza por los signos siguientes:

El pedúnculo del racimo pierde su color verde, pasa al amarillo, moreno ó vinoso.

El racimo se pone colgante.

El grano pierde su dureza; el hollejo ó película se adelgaza y vuelve translúcida.

Las uvas, de un intenso color, se desprenden fácilmente de su rabillo, y su jugo es dulce al paladar y pegajoso al tacto.

Todas estas indicaciones deben determinar al viñador á vendimiar, sobre todo si se disfruta de un tiempo seco y cálido.

Hay otra también muy importante y decisiva, que es exprimir uvas de distintos sitios del viñedo y graduar el mosto resultante, y cuando adquiera una graduación conveniente, proceder á la vendimia.

- 2.º En cuanto á los vinos blancos, se puede esperar más tiempo; se elige con preferencia un tiempo seco y fresco; por esto son más tardías las vendimias.

- 3.º Para los vinos espumosos se verifica lo contrario; debe hacerse la recolección antes de la completa madurez.

**Las mejores condiciones para vendimiar.** Debe evitarse, mientras sea posible, vendimiar con un tiempo lluvioso ó de nieblas, ó por un tiempo glacial.

Si fuese posible elegir las condiciones más favorables para la vendimia, debería empezar ésta después de varios días de buen tiempo y cálido, y no comenzar cada día, sino cuando el sol ha hecho desaparecer ya el rocío y la humedad.

Con buen tiempo es más considerable la evaporación acuosa del fruto, y el mosto es más azucarado.

**Calidad de la vendimia.**—No basta para obtener buen vino, recolectar la uva cuando esté en punto, es necesario también que se halle en buen estado.

Lo que puede reprocharse á ciertos cosecheros, es no poner bastante esmero y cuidado en rechazar de su recolección los racimos podridos, las uvas poco maduras y las fuertemente atacadas del *oidium* ó de la antracnosis.

Las uvas malas no pueden menos de llevar á las tinajas ó lagares sus gérmenes de deterioro; las incompletamente maduras ó agraças darán verdor, aspereza al vino, y se hará éste más lentamente.

Lo que pueda ganar en firmeza no compensará los inconvenientes.

**Instrumentos y aparatos de la vendimia.**—Los instrumentos y aparatos de vendimia son:

- 1.º El trinchante ó las tijeras. El racimo debe cortarse lo más corto posible; el jugo amargo del ramo ó pedúnculo no puede menos de producir mal efecto en la fermentación. Otros procedimientos hay para arrancar el racimo de la cepa, pero son preferibles los dos enunciados. Tiene el inconveniente de imprimir una sacudida al racimo que hace caer las uvas.

- 2.º Cestos de mimbre ó costilla, recipientes de madera ó de hoja de lata.

- 3.º Recipientes mayores, de un hectolitro próximamente, en los cuales se vacían los canastos ó artesas de vendimiar.

Estos recipientes son de madera, apretados para conservar el líquido. Según las localidades, se les dan distintos nombres: cubeto, barril, comporta, etc., y sirven para transportar la vendimia al lagar.

## Estación Enotécnica de España en Cete

Se señalan ya en esta plaza 4 ó 5 pequeñas partidas de vinos nuevos de Valencia. Su graduación varía de 11 á 13 grados, todos de buen color. A juzgar, pues, por los primeros que llegan, la cosecha actual será de mejor calidad que la del año último. Por más que no sabemos se hayan vendido, sus precios se piden de 3 á 4 francos más caros que los viejos.

Aunque no tiene punto de comparación respecto á los años anteriores, se ha observado esta semana y la precedente algún movimiento en los vapores que cargan pipas vacías con dirección á España, pues, como se comprenderá, no todos nuestros vinos están en condiciones de pagar los nuevos derechos.

Los vinos nuevos de Argelia han hecho también su aparición, pero su fuerza alcohólica es de 9 grados. Lo mismo para esta clase que para las anteriores y para las antiguas domina la calma en el mercado, sin que podamos anotar ninguna variación, tanto respecto á Cete, como con relación á París y Marsella.

En Burdeos parece acentuarse una pequeña baja en los precios, llegando á venderse algunos ríojas á 250 francos la tonelada de 905 litros. Los de Castilla, de 275 á 350; los de Huesca, Aragón y Navarra, de 300 á 370, fluctuando las graduaciones de 11 á 15 grados.

La semana anterior entraron en su puerto, procedentes de Pasajes y Málaga, 868 pipas, y quedaban en el *entrepôt* de la Cámara de Comercio 41.455 hectolitros de vinos ordinarios y 558 de licor.

Los vinos superiores italianos de Barletta y Milazzo se piden de 38 á 49 francos hectolitro, pero con dificultad encuentran salida. Las únicas clases que son solicitadas, y se colocan á regulares precios, son los blancos de todas las procedencias.

No sin motivos preveníamos á los cosecheros españoles sobre la comunicación del Sindicato de Vinicultores al Ministro de Hacienda, respecto á la introducción de uva fresca en Francia, destinada á la fabricación de vinos, pues por la nota semi-oficial que leemos en algunos periódicos, se desprende claramente que las Aduanas harán pagar los derechos de todo el alcohol con que vengan impregnadas, y además impondrán una fuerte multa á los exportadores.

Se cuentan por millones los kilos de uva fresca que se han vendido este año en sólo los distritos del Héruault, Gard y Vaucluse, á cuyos negociantes se les llama espumadores de las viñas (*ecumeurs des vignes*).

Llamará seguramente la atención que digamos que en Francia, y más si se tiene en cuenta el sitio donde ha tenido lugar (Epina, departamento de Indre-et-Loire), se vendimiará ya el 8 de Agosto. Bien es verdad que para producirse este fenómeno ha sido necesario cultivar una cepa especial, conocida con el nombre de *blanc de malingre*, originaria de América. Dicha planta se desarrolla y fructifica admirablemente. El *blanco de maluco* da siempre, según se asegura, una segunda cosecha, y á fin de Septiembre se comenzará de nuevo á vendimiar, cuyos rendimientos se espera serán todavía respetables. Este hecho constituye una verdadera fiesta para la localidad.

Esperamos que para más adelante podremos dar á conocer dicha vid en España, si por acaso resultan ciertas y se ignoran sus propiedades.

Las cotizaciones de nuestros vinos en Cete son como siguen:

Alicante (de primera), 14 á 15°, de 29 á 32 francos hectolitro; idem (de segunda), 14°, de 24 á 25; Benicarló, 13 á 14°, de 26 á 29; Cataluña, 11 á 13°, de 19 á 22; Mallorca (de prime-

ra), 11 á 12°, de 15 á 18; idem (de segunda), 9 á 11°, de 12 á 15; Priorato, 13 á 15°, de 28 á 32; Tarragona (Vendrell), 13 á 14°, de 23 á 26; Valencia (de primera), 13 á 14°, de 27 á 29; idem (de segunda), 12 á 13°, de 21 á 23; Vinaroz, 13 á 14°, de 21 á 25.

Cete 20 de Agosto de 1892.—El Director de la Estación, Antonio Blavia.

## Las cosechas en Rusia y los Estados Unidos

El Negociado de Agricultura de aquel imperio acaba de reunir los datos recibidos de las provincias y presentados por cerca de 3.000 corresponsales. De dicha información resulta que la producción de centeno se calcula en 112 millones de hectolitros, ó sea 235 millones de hectolitros, lo cual no representa sino un déficit de 5 por 100 con relación á una cosecha media.

En cuanto á la cosecha del trigo en la Rusia europea, exceptuando el Cáucaso y la Polonia, está hoy calculada provisionalmente en 78 millones de hectolitros, en lugar de 64 millones que se cosecharon en el año anterior.

Respecto á los Estados Unidos, la evaluación de la producción de trigo de invierno y primavera para el año 1892 se ha fijado en el número que insertamos seguidamente, comparándolo con las cifras de producción del propio grano en los años anteriores:

Años	Acreas sembradas	Producción total Hectolitros
1892.....	39.894.000	180.250.000
1891.....	39.918.451	214.170.600
1890.....	36.087.050	139.741.600
1889.....	38.123.091	171.706.500
1888.....	37.337.487	145.553.800
1887.....	37.641.753	159.715.150

En cuanto á la cosecha de maíz, será muy deficiente, y sólo podrá elevarse á 603 millones de hectolitros. La de avena se ha evaluado en 232 millones de hectolitros.

## Los aceites

Continúan acentuándose las impresiones pesimistas relativas al estado de los olivos en las principales comarcas productoras.

A las grandes y legítimas esperanzas de Mayo último, en que los cosecheros se prometían una cosecha excepcional por lo abundante, ha sucedido el desaliento, y lo mismo en Andalucía que en Valencia, el Maestrazgo y demás regiones olivareras, el fruto, que se ostentaba lozano y abundante, ha comenzado á desprenderse por efecto de la sequía y calores excesivos, resultando de aquí muy merma la cosecha.

Por fortuna, con el viento Norte que ha reinado últimamente, la caída del fruto se ha contenido, y en varias comarcas, especialmente en Andalucía, aún se prometen una cosecha regular ó algo menos, si es que hasta su recolección no sufre nuevas mermas, que es muy de temer.

Con este motivo, el mercado de aceite de oliva se ha animado, y no sólo se han afirmado los precios, sino que se han elevado en los principales mercados, hasta el punto de cotizarse hoy á 1 ó 1,50 pesetas más caro en arroba, originando el consiguiente retraimiento en los tenedo-

(1) Véase el número anterior.

res, que esperan obtener mejora en los precios corrientes.

En Málaga, lo mismo que en todos los mercados, el aceite ha sufrido aumento de precio, siendo éste el de 9,25 pesetas arroba en puertas y 9,50 en bodegas.

En Jaén se cotiza de 79 á 80 pesetas hectolitro, y en Baeza, Mancha Real, Martos y Ubada, de la misma provincia, á 74, 70, 72 y 61 pesetas respectivamente el hectolitro.

En Córdoba se paga de 9 á 9,25 pesetas arroba en los molinos; en Puente Genil, á 9 pesetas, y en Obejo, de 8,25 á 8,50 arroba.

En Barbastro (Huesca) reina bastante animación en la venta de aceites, que se cotizan á 45 pesetas el quintal.

También es grande la demanda en Tortosa, al precio de 15 pesetas los 15 kilogramos, y en Lérida á 10 pesetas arroba, á causa de la repentina alza de los aceites del Ampurdán.

En Barcelona se cotizan á 21,50 duros los aceites de Andalucía y de 21 á 23 los de Tortosa.

También en Valencia se va acentuando, como es natural, el alza en los aceites, á pesar de la escasa demanda actual, que no aumentará hasta el próximo mes de Septiembre.

La cosecha en Río de Segorbe, Sierra de Espadán, Tortosa y el Maestrazgo es muy deficiente, y el alza iniciada ha de acentuarse más y más.

Se cotizan los de Río de Segorbe y Sierra de Espadán, de 12,25 á 12,50 pesetas los 10 kilogramos; los de Tortosa, de 10 á 10,50, y los del Maestrazgo, de 9 á 9,50 pesetas.

Sin existencia del de Andalucía, que se cotiza nominalmente de 9,25 á 9,50 pesetas los 10 kilogramos.

## La Exposición de Dublin

El lunes 15 del corriente se inauguró en Dublin la Exposición de vinos, cervezas y licores. Abundan las instalaciones de whiskies escoceses é irlandeses, y aun australianos, muy bien presentados estos últimos; cervezas de Inglaterra, Escocia, Irlanda y Alemania; ginebra de Holanda, y gran porción de bebidas no alcohólicas, de especial fabricación en estos países.

Cognacs hay muy pocos, pudiendo señalarse solamente algunas muestras de California, España, Holanda é Irlanda.

En vinos, las principales instalaciones son las de España, California é Italia, y sin disputa la primera es la más importante de todas; pues á pesar del brevísimo plazo, que no ha llegado á un mes, de que esta Estación Enotécnica ha dispuesto para dar aviso á los cosecheros españoles, hacer éstos sus envíos y organizar la instalación, la Sección española comprende más clases y tipos de vinos que todas las demás instalaciones juntas.

Entre los tintos de la Rioja sobresalen los de D. Galo de Pobes, los del Marqués de Riscal y de D. Santiago Cañedo; como clásico estilo de Valdepeñas, llaman la atención los de las bodegas de Fernández Cejudo, tanto blancos como tintos; de estilo francés y notables por su esmerada elaboración, los de Lecanda, de Valladolid; los de Lorenzale, de Barcelona, y los de Cereulo, de Dueñas.

Los vinos de la casa Otero, de Santander, han despertado extraordinario interés, pues á su agradable estilo y sobresaliente elaboración, unen una extremada baratura. Sus tintos superan á todos los franceses de los mismos tipos y precios, y los blancos de estilo Chablis y Sauterne, compiten con las mejores marcas de estos tipos, á precios incomparablemente más bajos.

Entre los tintos de color de la región de Levante, llaman la atención los de C. Amorós, de Villena, franceses de gusto, riquísimos en color y de extremada baratura.

Son asimismo notables los moscateles de Laymon (Cartagena) y de Cholbi, de Alicante; los lágrimas de P. Cardús (Zaragoza); las variadas clases de vinos blancos de las antiguas bodegas del Marqués de Mudela, en Alcázar de San Juan, y el montilla de Hijos de Blanco Alcalde (de Cabra, Córdoba).

Entre los jerezanos sobresalen los de Valdespino, que ha presentado una riquísima colección de amontillados, Ojo de Gallo, Tío Diego, Inocente, Pedro Jiménez y añejos del 1760.

La casa Hijos de F. Carcer, de Málaga, ha remitido también muestras de Jerez seco, de Moscatel, de Málaga dulce y de Madera, que han llamado la atención.

En suma, puede decirse que los vinos espa-

ñoles están muy bien representados en todas sus clases y tipos; que han causado en Dublin general sorpresa por su calidad, su elaboración y su baratura, resultando bien probado que ha sido ésta una excelente ocasión para darlos á conocer de un golpe, y que en la prensa, en el Jurado y en el público han despertado especial interés.

Los comisionados de California han tratado de hacer una espléndida manifestación de los vinos y cognacs de aquella región, pero sus anunciadas muestras no han llegado aún y el público no ha podido apreciarlas. Los australianos tampoco se han presentado todavía.

V. VERA Y LÓPEZ.

Londres 19 de Agosto de 1892.

## Las frutas y hortalizas en Inglaterra

En el mercado de frutas y hortalizas se advierte regular animación; han comenzado á llegar las uvas de Almería, llamadas castizas ó tempranas, que como clase inferior, adquieren precios bajos, pues han alcanzado de 6,50 á 11,25 chelines por barril como máximo, habiendo partidas que no han obtenido sino de 2,50 á 3,25 chelines.

Las cotizaciones en el mercado de Londres para los limones de Nápoles son de 20 á 32 chelines por caja, según clase y condición. Uvas de Denia están llegando en grandes cantidades á todos los principales puertos ingleses, pero como en general la clase no es muy buena, sus precios son poco satisfactorios, variando de 5 á 9,50 chelines por barril. Lo mismo ocurre con los melones, de los que únicamente los amarillos, por su relativa escasez, son los que obtienen buenos precios. Manzanas de Oporto, de 4,50 á 10 chelines caja, y de Lisboa, de 5 á 5,75 chelines la misma unidad. Tomates de Valencia, caja de 16 cajitas, de 5 á 8 chelines. Cebollas de Valencia, de 4,50 á 4,75, y de Oporto, de 4,25 á 5 chelines por caja. Manzanas de Oporto y Lisboa, de 4,50 á 10, y de 5 á 5,25 chelines por caja respectivamente. Uvas de Lisboa, de 11 á 14,50 chelines la media caja.

En el mercado de Liverpool no se ha presentado esta semana ninguna partida de naranjas valencianas; las cebollas de aquella región oscilan entre 4 y 5 chelines por caja; las de Oporto se valían de 3,75 á 6 chelines, y las de Malta, de 1 á 1,50 chelines la caja. Uvas de Denia, de 3,25 á 7,50 chelines por barril, alcanzando alguna marca excepcional 12 á 12,25 chelines; igual fruto procedente de Lisboa se vendió de 8 á 10,25 la media caja; melones de Almería, de 2,50 á 2,75 la caja. Manzanas de Lisboa, de 7 á 10,25 chelines la media caja; de Oporto, á iguales precios. Limones de Palermo, de 4 chelines á 17,50, según clase y condición, por caja; de Nápoles, de 20 á 34,50 chelines, y de Messina, á 18 chelines la caja. Tomates de Valencia, de 5,50 á 6 peniques la cajita; los de Denia, de 6,50 peniques á 1 chelín igual unidad, y los de Lisboa, de 7 á 9,75 chelines la caja grande. Patatas, según variedad, de 2,50 á 4 libras esterlinas la tonelada.

El primer arribo de frutas de California tuvo lugar la semana pasada en Liverpool, llamando considerablemente la atención el buen estado en que llegaron las peras, melocotones y ciruelas de aquel país, siendo objeto de buena demanda y cotizándose: las peras, de 8,50 á 11,50 chelines la caja de 40 libras; melocotones, á 8 y 9 chelines la caja de 20 libras, y ciruelas, de 9 á 10 chelines la caja de igual peso.

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Villa del Río (Córdoba) 24.—Terminada por completo la recolección de toda clase de granos, le participo que el año ha sido mediano en general, defraudando las esperanzas de los agricultores. La cosecha de cebada ha sido mala, y de mala puede calificarse también la de trigo, tanto si se mira al rendimiento, como si se atiende á la calidad; la de habas se considera regular, y lo propio puede decirse de la de garbanzos.

Los olivos han desmerecido; es mucha la aceituna que se ha caído de los árboles.

Los cereales han mejorado de precio, y los aceites están firmes. Se paga el trigo de 54 á 55 reales fanega; cebada, de 23 á 26; garbanzos, de 100 á 120; aceite, de 36,50 á 37 la arroba.—*El Corresponsal.*

Vélez-Blanco (Almería) 24.—Esta comarca, á juzgar por los informes que publica su interesante periódico, es una de las pocas de Andalucía que mejor han librado el cultivo de los cereales. La cosecha no ha sido ciertamente lo que nos prometimos, pero puede calificarse de regular, lo que es mucho en un año en que tan pobre ha resultado en la mayoría de las provincias de España.

En cambio, la producción de aceite será nula, pues toda la aceituna se ha perdido.

Precios: Trigo, á 50 reales fanega el fuerte y 46 el candeal; centeno, á 28; cebada, á 22; garbanzos, á 62; vino tinto, á 22 la arroba; vinagre, á 20; aceite, á 50; lana, á 45; ovejas, á 60 cabeza; carneros, á 88; corderos, á 40.—*El Corresponsal.*

### De Aragón

Barbastro (Huesca) 24.—Reina bastante animación para constituir la Cámara agrícola del Alto Aragón. El día 7 del próximo mes se celebrará en ésta probablemente la reunión preparatoria, esperándose concurren muchos agricultores de los pueblos de este partido y de los de Benabarre, Boltaña, Fraga y Tamarite. Buena falta hace que los agricultores se unan para la defensa de sus intereses.

El mercado sigue ofreciendo la misma situación. Calma en vinos, y animación en las compras de aceites y granos.

He aquí los precios: Trigo, de 33 á 34 pesetas el cahiz (179,67 litros); cebada nueva del país, de 13 á 15; aceite, á 45 el quintal, á cuyo precio se han ultimado muchas ventas; vino, de 18 á 22 el nietro (160 litros); alcoholes de industria de 39 á 40°, á 95 duros los 500 litros; ídem de vino de 35 á 36°, á 88; ídem de orujo de 35 á 36°, á 65; harinas, á 38, 36 y 32 pesetas la saca de 100 kilos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El Corresponsal.*

Fuendejalón (Zaragoza) 23.—Pueden darse por terminadas las faenas de la recolección de cereales; los resultados han sido buenos.

Las viñas también están libres de plagas y con bastante fruto.

De vino quedan unos 4.000 alqueces, todos ellos de excelente clase, de mucho color, secos, y con una fuerza alcohólica que oscila entre 14 y 16°. Sin embargo de tan superiores condiciones, se ceden de 16 á 18 pesetas el alquez, ó sean los 119 litros.

El aceite á 48 reales arroba.—*Un Subscriptor.*

### De Castilla la Vieja

Medina del Campo (Valladolid) 22.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: Trigo, de 47,50 á 47,75 reales la fanega; centeno, de 26 á 26,50; cebada, de 25 á 25,50; algarrobas, de 25 á 25,25.

Por partidas se han ajustado hoy tres vagones de trigo á 48 reales fanega. La demanda es siempre activa.

En vinos se han hecho ventas de tinto y blanco de 9 á 11 y 8 á 9 reales cántaro respectivamente.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 24.—Se reciben muchos pedidos de trigos, pero una buena parte no pueden servirse ó cumplimentarse por lo muy reducidas que están las existencias. Se han expedido 12 vagones de dicho cereal, el cual se cotiza á 45 reales las 94 libras si es viejo, y á 44 si es nuevo.

Las harinas, á 17, 16 y 14 reales arroba, según la clase.

En estos días termina la trilla y limpia de granos.—*El Corresponsal.*

Quintana del Pidio (Burgos) 23.—Los sembrados han dado escasos rendimientos; el trigo ha producido de 4 á 5 por uno de simiente. De cebada y centeno buena cosecha, y escasa de legumbres.

Lozanas las viñas y regulares de fruto, que por cierto está adelantado y sano, por lo que esperamos buen vino.

De la anterior cosecha quedan todavía 40.000 cántaros de los 100.000 que elaboramos, ofreciéndose al ruinoso precio de 4 reales.

En el mercado de Aranda de Duero, el único de este partido, se cotizan los cereales como sigue: Trigo, de 40 á 45 reales fanega; centeno, á 22; cebada, á 18 la nueva y 22 la añeja.—*El Corresponsal.*

Cuéllar (Segovia) 22.—No aumentan aún las entradas en este mercado. Lo poco que se presenta se vende en seguida, con animación en las compras. Las faenas de recolección están á punto de terminarse, y el rendimiento de la cosecha, por término medio, puede calcularse en la mitad de la del año anterior.

Después de unos calores sofocantes, tan brusco cambio ha habido en la temperatura, que hoy se siente hasta frío. Convendría que lloviese para los viñedos y patatares.

El trigo, á 44 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 23; avena, á 15; algarrobas, á 24; yeros, á 23,75 y 24; garbanzos, de 90 á 140.

Las harinas, á 16,50, 15,50 y 13 reales la arroba, según la clase.—*El Corresponsal.*

Valladolid 24.—Precios corrientes en el mercado de este campillo: Trigo, á 46 reales fanega el nuevo y 47 el viejo; centeno, á 24 y 22 respectivamente; cebada, á 22; avena, á 15; algarrobas, á 25; yeros, á 36; habas, á 35; garbanzos, á 123; lentejas, á 60.—*El Corresponsal.*

Segovia 23.—Poco concurridos de vendedores los mercados por no haber terminado la trilla, que ahora está en toda su fuerza; des-

graciadamente, la cosecha es mediana, en particular de trigo y cebada.

En el mercado de anteayer cerraron con gran firmeza los siguientes precios: Trigo, de 46 á 47 reales fanega el viejo y de 45 á 46 el nuevo; centeno, á 25; cebada, de 22 á 23; algarrobas, de 26 á 27; garbanzos, de 100 á 160, según la clase.

Muchos compradores de trigo.—*El Corresponsal.*

La Seca (Valladolid) 24.—Las cosechas de cereales han sido pobres, excepto la de garbanzos.

Precios: Trigo, á 46 reales fanega; cebada y algarroba, á 26; centeno, á 25; avena, á 19; garbanzos, de 90 á 160; titos, á 44; harinas, á 18, 16 y 14 reales la arroba, según la clase; vino blanco, á 9 reales el cántaro; ídem tinto, á 9,50; aguardiente, á 32 el anisado y á 22 el común.—*El Corresponsal.*

### De Cataluña

Barcelona 23.—No hay que señalar variaciones en este mercado.

Los granos siguen firmes, pagándose el candeal de Castilla de 16,75 á 18 pesetas los 70 litros; el de Aragón, de 16,50 á 17,25, y el de Navarra, de 16,50 á 17; los trigos extranjeros, con pocas existencias, á 16,50 los 55 kilos. La cebada de la comarca, de 8 á 8,25 pesetas los 70 litros, y la de Aragón y Túnez, de 6,50 á 7; maíz de Sevilla, de 10,25 á 11; ídem de Cincuantini, á 12; habichuelas, de 13,25 á 20 las de Valencia y de 13 á 13,50 las de Brayla; habas, de 16 á 17 las de Mahón y 11 las de Sevilla y Smirna. Las algarrobas de Ibiza, de 7,38 á 7,50 pesetas el quintal.

Los vinos de embarque continúan de 27 á 29 duros la pipa, á bordo, para Cuba, y á 35 para el Río de la Plata.

Aumentan las existencias de alcoholes de vino, por cuya causa se detallan con flojedad de 75 á 76 pesetas los 35° y 100 litros; los de industria están sostenidos de 105 á 112 pesetas los 40° y 100 litros, con envase.

Firmes los aceites, alcanzando las procedencias andaluzas los precios de 20,50 á 20,75 duros por cada 115 kilogramos, y las de Tortosa los de 21,25 á 23,20 por igual medida.—*El Corresponsal.*

Santa Bárbara (Tarragona) 22.—La cosecha de vino será buena en esta comarca, y también en la mayoría de las de esta provincia; la clase promete ser excelente, pues el viñedo está sano y el fruto adelantado, habiendo comenzado la vendimia en las vides de garnacha tintorera y otras precoces variedades.

La cosecha de aceite dejará mucho que desear.

Precios: Vino, de 8 á 12 pesetas la carga de 12 decalitros; alcohol, á 15; aguardiente, de 7 á 8; aceite, á 15 pesetas el cántaro (15 litros); algarrobas, á 2,50 los 10 kilos; maíz, á 10,75 la cuartera.—*Un Subscriptor.*

### De Murcia

Chinchilla (Albacete) 24.—La cosecha de cereales ha sido corta, y como consecuencia, el trigo ha subido mucho.

El estado del viñedo es fatal en casi todos los pagos, por haber sido atacado por un insecto que ha destruido la mayor parte de los racimos, quedando pocos, y con contado número de granos. En otros pueblos de la provincia se lamentan igualmente de la pobre cosecha que esperan. El mildiu apareció, pero hasta ahora ha hecho pequeños daños, gracias al tiempo seco.

La producción de aceite será también muy corta.

Precios: Vino, á 6 reales el cántaro; aceite, á 44 la arroba; algarrobas, á 8,50.—*Un Subscriptor.*

### De Navarra

Olza 23.—Terminada la trilla en esta comarca, resulta que la cosecha de trigo es regular en unos pueblos y escasa en otros, si bien la calidad es excelente en todos; muy cortas las de cebadas y avenas, y más aún las de habas, bezas y demás leguminosas; los precios los de Pamplona.

Las viñas muy buenas; frescas, con mucho fruto y adelantado.—*El Corresponsal.*

Berbinzana 23.—Persiste la sequía y el viñedo sigue desmereciendo; las uvas están duras y pequeñas, y muchas hojas presentan mal color.

La cosecha de cereales ha sido buena, quedando satisfechos estos labradores.

Se han vendido las últimas partidas de vino de 6 á 7 reales el cántaro (11,77 litros).

El trigo, á 21 reales el robo (23,13 litros); cebada, á 9; avena, á 8; habas, á 14.—*El Corresponsal.*

### De las Riojas

Gimileo (Logroño) 24.—Lenta y perezosamente va extrayéndose de nuestras bodegas una pequeña parte de la gran masa de vino que encierran; siendo de advertir que las pocas ventas que se realizan van destinadas al consumo

interior, pues los comisionistas franceses no se apresuran gran cosa á tomar el vino, que se les ofrece como quien dice de balde.

Aunque la cosecha de este año será, según mis cálculos, inferior á la del año anterior en un 25 por 100 por lo menos, se ha de aproximar á una ordinaria, y de no poder dar salida á las existencias de nuestras bodegas, ¿qué vamos á hacer con el vino? ¿Lo arrojaremos á la calle? Careciendo como carecemos de envases y locales donde colocar el vino de la nueva y próxima cosecha, tenemos que optar por uno de los términos de este dilema: ó tirar al arroyo el de la cosecha del 91, ó no recoger la uva del año actual. ¡Bonita perspectiva para un pueblo! ¡Y oiremos con paciencia que á Cánovas y Sagasta se les llama grandes estadistas y genios superiores para el gobierno de una nación! Esto traspasa los límites de lo tolerable, y tengan entendido esas personalidades conspicuas de la política al uso y nuestros eximios diputados que si con la mayor preteritoriedad, en los primeros meses de la apertura de la próxima legislatura, no se pone remedio á esta situación verdaderamente angustiosa y terrible, suprimiendo en absoluto los derechos de consumos del vino, sujetando á tributación á los rentistas de todas clases, y adoptando otras medidas que amparen nuestra producción, esto estalla y se lo lleva la trampa, sin que haya salvación posible.—*El Corresponsal*.

\*\*\* Villamediana (Logroño) 23.—La trilla se ha hecho en buenas condiciones, con calor y viento por las tardes; así es que todos los días hemos traído el grano á casa. La cosecha de cebada no ha pasado de regular, y la de trigo ha sido tan mala que apenas se ha cogido para el consumo del pueblo, y muchos infelices no han concluido de pagar las rentas.

Ahora hay que sembrar, ¿y de dónde se han de sacar las simientes?

Además, las patatas y alubias, que se siembran muchas y son el sostén de los pobres, están perdidas por la pertinaz sequía y no haber agua para riegos.

Las viñas no apedreadas ostentan buenos racimos, á pesar de los hielos de Abril y Mayo, esperándose regular cosecha.

Los olivos prometieron mucho, pero se van quedando con poco fruto, debido al excesivo calor y los vientos bochornosos.

Hace unos días llegó aquí un comisionista francés ofreciendo por los vinos 5,50 reales con dos cántaras de gracia por cada 100; ha ajustado 2.000 cántaras, y se espera lleve más.

Los granos se cotizan: Trigo, de 46 á 48 reales fanega; cebada, de 21 á 22; habas, á 27.—*El Corresponsal*.

\*\*\* Villabuena (Alava) 24.—Tenemos hoy temporal lluvioso, después de fuertes calores, y de dos días en que han reinado toda clase de vientos. El agua vendrá bien para las viñas, que ya se resentían de la sequía, pero la cosecha será menor que la del año pasado.

La demanda de los vinos de primera no deja de ser regular, cotizándose de 18 á 20 reales la cántara, á cuyo máximo precio se han hecho algunas cubas; las clases bajas se ceden á como ofrecen, habiéndose contratado hace unos diez días sobre 9.000 cántaras á 4 reales.

En el inmediato pueblo de El Ciego fluctúa la cotización entre 4,50 y 27 reales la cántara. La diferencia y variedad de precios es, como V. ve, muy notable.—*Un Subscriptor*.

## NOTICIAS

En nuestro número anterior, al final del artículo primero *Situación vitícola de España*, digimos, por error material, que «España producirá este año dos tercios de vino próximamente menos que en 1891», debiendo decir: «dos tercios de vino próximamente que en 1891».

En la Nava del Rey se han vendido 4.500 fanegas de garbanzos, de 130 á 150 reales por regla general.

Al mercado celebrado el domingo último en Medina del Campo se presentaron 13.000 cabezas de ganado lanar, vendiéndose casi todas con animación, á los siguientes precios: Ovejas, de 40 á 50 reales una; carneros, de 55 á 70; corderos, de 40 á 55.

No decrece la demanda de trigos en Castilla la Vieja, y la cotización sigue muy firme ó en alza en todos los mercados.

Confírmase que la cosecha es mediana.

El miércoles último ha reinado en las Riejas y otras comarcas del Norte fuerte temporal de lluvias. Dichas aguas consideráanse benéficas para los viñedos.

De varios pueblos de la provincia de Logroño nos dicen que en aquel día estuvo lloviendo copiosamente unas seis horas.

En Poza de la Sal y Miranda de Ebro han sufrido los viñedos formidable ataque de mildiu, ofreciendo las cepas el mismo desastroso

aspecto que en 1885. Créese perdida la mayor parte de la cosecha.

*Las frutas de California.*—En otro tiempo España, Francia y Turquía enviaban anualmente á América 50.000 toneladas de uvas y ciruelas. Las frutas de California, muy superiores á las de Europa en gusto y calidad, van siendo cada día más buscadas y haciendo desaparecer en el mercado de América las frutas de los demás países.

En 1890 se importaron á América, de Europa, 52.000 toneladas de estas frutas, contra 13.500 en 1891, ó sea una disminución de toneladas 38.500 en un solo año.

California expidió en 1891 170.000 toneladas de frutas de todas clases y 1.500.000 cajas de naranjas.

Las plantaciones llegan aproximadamente á 14 millones de árboles, que pueden producir cada año cerca de 500.000 toneladas de frutas de todas clases.

La cuestión importante ahora es hallar el medio para transportar las frutas de manera que lleguen en buen estado. Se han probado con buen éxito las cámaras frigoríficas; las frutas frescas así expedidas han llegado á Inglaterra en un estado muy satisfactorio.

Según la Cámara de Comercio de Cete, en los departamentos de Aude, Hérault y Gard (Mediodía de Francia) son innumerables los propietarios que poseen de 40 á 50 hectáreas de viñedo, y numerosos también los que poseen de 100 en adelante. En terrenos sumergibles, la producción varía de 150 á 200 hectolitros por hectárea; en las buenas tierras y en las areniscas, de 100 á 110, y en las laderas, de 35 á 80, según la calidad del suelo. Los submersionistas tienen que soportar de 700 á 800 francos de gastos de explotación por hectárea; los demás explotadores, de 400 á 600. Los precios medios de los más comunes que producen, han sido por lo menos 20 francos por los vinos de llauo y 25 por los vinos de ladera, lo que da por resultado para las viñas sumergibles: 150 hectolitros, á 20 pesetas, 3.000; menos 800 de gastos, 2.200 pesetas de rendimiento por hectárea (unas dos yugadas).

En el caso segundo: 100 hectolitros, á 20 pesetas, 2.000; menos 600 de gastos, 1.400 pesetas de rendimiento neto por hectárea; en fin, en el tercer caso, y por ejemplo el menos favorecido, 40 hectolitros por 25 pesetas, igual 1.000, menos 400 por gastos, igual 600 pesetas producto neto por hectárea.

Así se explica que se paguen hectáreas de viña á 15 y 20.000 pesetas. De todo lo cual deduce la Cámara de Comercio de Cete el poco fundamento de las quejas y reclamaciones de los propietarios del Mediodía, que quieren en su beneficio exprimir hasta la salud y la vida de sus compatriotas.

Según el *Bradstreet*, las existencias visibles de trigo en los mil mercados principales del mundo ascendían el 6 de Agosto último á hectolitros 17.515.000. En el año pasado había próximamente la mitad.

Muy pronto se repartirán la convocatoria y el proyecto de reglamento de la Cámara Agrícola del Alto Aragón, siendo lo más probable que la Asamblea preparatoria tendrá lugar el 7 del próximo Septiembre en Barbastro, durante las primeras horas de la tarde.

Nos consta que á tan importante reunión se proponen concurrir en gran número representantes de varios Ayuntamientos y agricultores de diferentes pueblos de los partidos de Barbastro, Benabarre, Tamarite, Fraga y Boltaña.

Entre los propietarios rurales y los *rabassaires* del Panamá se ha llegado por fin á un acuerdo, consistente en conceder á los primeros la tercera parte de las cosechas.

Noticias de Sueca dicen que la cosecha del arroz no presenta este año tan buen aspecto como los anteriores. En muchos arrozales las espigas están algo fallidas, calculándose que se recolectará un 10 por 100 menos de arroz que en años anteriores. Atribúyese esto á haber soldado este año las aguas algo tarde. En la primera quincena de Septiembre empezará la siega del arroz en aquellos cotos.

Es numeroso el pedido que se ha hecho á Tortosa de la rica granada que se cosecha en aquella comarca.

El Sr. Cánovas hizo el sábado en Santa Agueda las siguientes declaraciones:

Consideró perjudicial todo empréstito contratado en el extranjero sobre la base de la Deuda exterior, porque el pago de los intereses de ésta nos cuesta hoy 15 millones de pesetas más á consecuencia del estado de los cambios.

Respecto al tratado de comercio entre España y Francia, dijo que las negociaciones se reanudarán en el próximo Septiembre, porque entonces los dos países, en vista del resultado que ofrezca el cambio de tarifas mínimas actual, tendrán datos para formar su opinión.

Cuanto á la apertura de las Cortes, el Sr. Cánovas declaró que el Gobierno no se ha ocupado aún de este asunto.

Telegrafian de Londres:

«Se cree que este año no podrá menos de aumentar la exportación en Inglaterra y los Estados Unidos de la pasa procedente de Alicante, Málaga y otros puntos de España, por resultar sólo mediana la cosecha de la pasa de Corinto, que en la anterior vendimia fué abundantísima.»

Esto, unido á los menores derechos que paga en Inglaterra la pasa de Corinto, fué causa de la enorme baja que sufrió la exportación de la pasa española.»

Los labradores de la vega de Camas (Sevilla) dan por cierta la existencia de la langosta en los sembrados de dicha comarca, y afirman que la referida plaga presenta caracteres verdaderamente alarmantes.

Es probable que se tomen medidas urgentes para combatir los perjuicios que dicha plaga pueda acarrear, no habiéndolo hecho con anterioridad por estar suprimidas las Comisiones oficiales existentes en los pasados presupuestos.

Precios de los cereales y harinas en la plaza de Zaragoza:

*Trigos nuevos.*—Catalán, 19,50 á 20,06 pesetas hectolitro; hembrilla, 18,39 á 19,22; huerta, 18,39 á 18,94.

*Granos.*—Cebada nueva, de 6,95 á 8,02; maíz común, de 12,84 á 13,37; habas, á 11,76.

*Harinas.*—Primera, de 35 á 38 pesetas los 100 kilos; segunda, de 33 á 36; tercera, de 25 á 30; ídem remolido, de 16 á 22.

*Despjos.*—Cabezuela, á 4,50 pesetas hectolitro; menudillo, á 2,37; tástara, á 2.

El estado miserable en que han quedado muchos labradores por consecuencia de haber perdido la casi totalidad de sus cosechas, hace que la usura se muestre como nunca exigente y avasalladora.

Baste decir que en algunos pueblos de la provincia de Málaga se están ya llevando á cabo operaciones á *catorce por ciento*, tipo ruinoso y con el que no es posible que los labradores puedan salir adelante.

Pero no hay constituciones económicas que lo remedien.

En este país, donde tanto se charla, nada se hace para la creación de verdaderos bancos agrícolas. Hasta los pósitos dejan mucho que desear, no sirviendo para los fines á que deben su institución. Esto demuestra el gran abandono en que vivimos.

Ciento cincuenta mil mariposas exhibirán los expositores de Filadelfia en el certamen de Chicago, lo que constituirá indudablemente la colección más completa y hermosa del mundo.

*Escuela superior de Comercio.*—La matrícula oficial ordinaria para el curso de 1892 á 1893 en las asignaturas de la carrera de perito y profesor mercantil se admitirá en la Secretaría de esta Escuela, durante todo el mes de Septiembre próximo, y horas de diez á doce de la mañana todos los días hábiles; del 25 al 29, de diez á doce de la mañana y de dos á cuatro de la tarde, y el 30 además, de nueve á doce de la noche.

Al entregar la papeleta de solicitud de matrícula de cada alumno, se exhibirá la cédula personal corriente del que la suscriba, debiendo pagar los derechos que establecen las disposiciones vigentes, abonando al tiempo de verificarla 2 pesetas 50 céntimos en metálico por la inscripción de cada asignatura, así como también por derechos de matrícula 15 pesetas en papel de pagos al Estado y los sellos móviles correspondientes.

Los que hayan de sufrir examen de ingreso en esta Escuela superior lo solicitarán por medio de instancia al M. I. Sr. Director de la misma, firmada por los interesados, y expresando su edad, naturaleza y domicilio en esta corte, debiendo presentarlas hasta el día 28 de Septiembre próximo.

Los que hubieren obtenido el título de Bachiller ó tuvieran probadas en establecimiento oficial las asignaturas de aritmética, geografía, historia de España é historia universal, podrán matricularse desde luego en las asignaturas de la carrera comercial sin sufrir el examen de ingreso, y asimismo serán incorporables á esta carrera todas las asignaturas contenidas en sus programas que hayan sido aprobadas en otros establecimientos oficiales.

Los agricultores que están próximos á una fabricación de cerveza, pueden adquirir ventajosamente dos clases de residuos para su utilización. Consiste el primero en la cascara de lo que los cerveceros hacen cocer con los mostos para aromatizarlos; este residuo es poco rico en ázoe, pero contiene tanto como cualquier estiércol.

El principal residuo consiste en la malta, que contiene gran cantidad de ázoe, y que puede utilizarse como alimento para el ganado ó como abono.

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 *ágrío* y *ácido* de los vinos.

## CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 25  
París á la vista..... 15 50  
Ídem 8 dñ: Beneficio por 100..... »  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 29 05  
Ídem 90 dñ (ídem) 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, *segundos*), 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 *Aleson* (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, creemos 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, sometiendo 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



## 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 a continuación, u 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*.

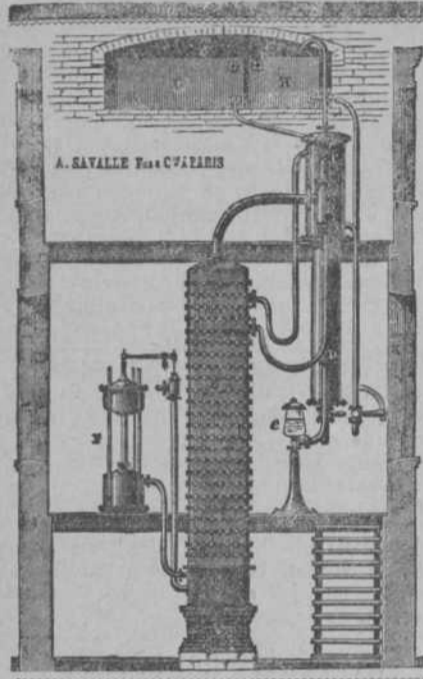
El 24 de Agosto saldrá el vapor español *Rita*, admitiendo carga y pasajeros *sin trasbordo* para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arrecibo.

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



APARATOS y MATERIALES

## DESTILERIA

GRAN PREMIO — PARIS

Exposición Universal de 1878 y 1889

A. SAVALLE FILS & C<sup>IE</sup>

PARIS — 1, Place Pereire, 1 — PARIS

COLUMNAS DESTILATORIAS RECTANGULARES

las únicas que suprimen las pérdidas de alcohol en las vinazas.

COLUMNAS PARA VINOS

las que funcionan sin gasto de agua.

COLUMNAS DE FUERTE GRADO (93°)

RECTIFICADORES RECTANGULARES

perfeccionados, los que producen alcohol neutro de calidad superior. Estos nuevos aparatos realizan una economía considerable en el gasto de combustible.

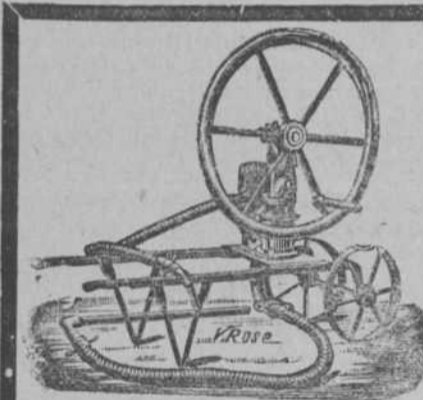
COCEDORES para trabajar los granos enteros.

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERIAS

PERSONAL PRACTICO PARA VERIFICAR INSTALACIONES. PRIVILEGIOS EN FRANCIA Y EN EL EXTRANJERO

Para mayores informes y folletos explicativos, dirigirse al

Representante en España: S<sup>o</sup> D<sup>o</sup> E. G. TRIVIÑO, 5, Cuesta S<sup>o</sup>-Domingo, Madrid.



## GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar 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—Pasco de la Aduana, 15, Barcelona  
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

## Guanos ó abonos minerales

DE LA

### Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE

Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

PREMIADOS CON MEDALLA DE ORO EN LA EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE BARCELONA DE 1888, Y EN LA DE PARÍS DE 1889; GRAN DIPLOMA DE HONOR EN LONDRES; MEDALLA DE ORO EN LA SOCIEDAD CATALANA DE HORTICULTURA, Y DIPLOMA DE HONOR DE PRIMERA CLASE EN CARIÑENA.

Con el uso de los guanos ó abonos minerales son inútiles los barbechos, puesto que una tierra puede y debe sembrarse todos los años. Esto solo asegura al labrador tres cosechas en tres años, en vez de una que hoy recoge con el turno trienal de siembra, rastrojo y barbecho.

La tierra abonada en forma produce triple, y por lo menos doble cosecha que la tierra sin abonos, y es evidente que tres cosechas dobles equivalen durante un plazo de tres años á seis veces la cuantía de la única cosecha que hoy se recoge durante igual espacio de tiempo.

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la

DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

## APARATOS HIDROTERÁPICOS

FABRICACIÓN ESPECIAL PARA ESTABLECIMIENTOS Y USOS DOMÉSTICOS

**BOMBAS** para el trasiego de vinos, para pozos, etc., etc., se construyen los sistemas más acreditados.

**MAQUINARIA** para todas las industrias, se fabrica según diseños.

**LLAVES** para agua, gas y vapor, modelos perfeccionados. Especialidad para compañías de aguas y fábricas.

BASILIO MIRET

Barcelona.—10, Pasaje de la Merced, 10.—Barcelona

Pídanse Catálogos

## COGNAC JEREZANO

JURADO, CASTELLÓN Y C.<sup>a</sup> JEREZ

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN  
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

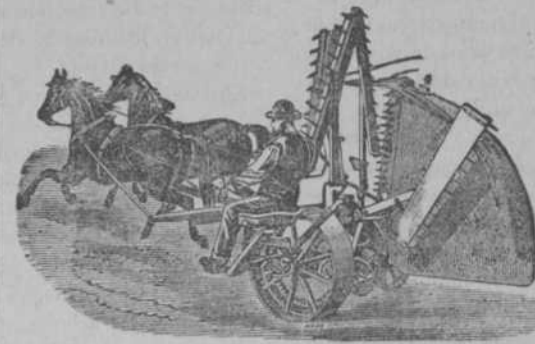
## LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

## ADRIÁN EYRIES

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

(Al lado del Teatro de Lope)



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

Aventadoras LA SI-LENCIOSA. 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.

## 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.

## NUEVO ALAMBIQUE

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años  
GUIA PARA LA DESTILACION DEL COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES  
y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por

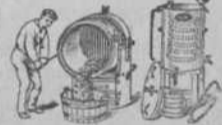
DEROY FILS AINÉ (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, París

GUIA para la DESTILACION del COGNAC

Y DE LOS AGUARDIENTES

y Tarifa ilustrada de APARATOS de DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificación, sistema DEROY.—Se manda gratis por DEROY FILS AINÉ, Constructor.

PARIS—Rue du Theatre, 73, 75 77—PARIS



## EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR

establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBIGUES  
aparatos de RECTIFICAR,  
de DESTILACION CONTINUA,  
y EXTRACCION DEL TARTARO,  
obtuvieron en la Exposición  
Universal de Barcelona de 1888  
Dos medallas de oro,  
en la de París de 1889  
Cruz de la Legión de Honor  
y Membre del Jurado  
y en la de Viena (Austria) 1890  
Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



## UTENSILIOS VINICOLAS Y AGRICOLAS

## HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16  
MÁLAGA

## OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de *mil-diu*, *antracnosis*, *eriosis*, *brown-rot*, *black-rot*, *dry-rot*, *mal negro*, *podredumbre*, *cladosporium*, *septosporium*, *septoglyndrium* 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.

## MILDEW

## ANTRACNOSIS HIELOS TARDÍOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.