

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: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, NUM. 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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 29 de Octubre de 1892

NÚM. 1547

A los viticultores

Con igual epigrafe leí con avidez en el número 1.536 de este importante periódico, un artículo firmado por D. Antonio de Magriñá, creyendo encontrar algo de actualidad referente á tratados de comercio, á sistemas nuevos de cultivos ó algo bueno de allende los Pirineos; pero equivocadamente prejuzgué el escrito.

Decepción grande sufrí al finalizar la lectura, por hacerme el efecto de una nota disonante en el gran concierto antifloxérico, en que los hombres de ciencia exponen sus ideas ó invectivas á fin de atajar la enorme y asoladora plaga que hace años es la ruina de muchas familias y de pueblos enteros, tanto nacionales como extrañeros; y como quiera que el articulista, en su último párrafo, tiene la deferencia de invitar á quien quiera combatir sus ideas, gustoso voy á exponer mis contrarias:

«Treinta años hace que la filoxera está en Francia, y cosecha aún más vino que España.»

Esto probará solamente que tiene más viñedo en producción, ó que su sistema de cultivo es distinto al nuestro; pero no sucede así en la actualidad, por cuanto en estadísticas publicadas recientemente se observa que Francia, con 1.837.087 hectáreas de viñedos, produce 27.043.000 hectolitros de vino, y España, con 1.605.492 hectáreas, produce 28.759.571 hectolitros de vino; resulta, pues, á favor de la producción española 1.716.571 hectolitros de vino, á pesar de tener 231.595 hectáreas menos que la nación vecina.

«Veinte años hace que tenemos la filoxera en España, y han muerto durante este tiempo más españoles que cepas á causa de ella.»

Hoy día se calculan en 230.000 hectáreas la superficie total de los viñedos invadidos por la filoxera; cantidad que va en aumento cada día, sin que los trabajos de defensa correspondan á la magnitud del desastre, siendo de urgente necesidad que los gobernantes y viticultores se preocupen de conjurar esta calamidad pública, causa de grandes perturbaciones económicas para países que, como el nuestro, su principal riqueza es la vitícola.

Si fijamos la atención en la primera invasión de la plaga en nuestra nación, acaecida en la provincia de Málaga por el año 1877, observaremos las desastrosas pérdidas que causó, pues de 120.000 hectáreas, apenas si quedaron 20.000; además de este dato, podríamos aducir otros muchas más ocurridos en las de Barcelona, Almería, Baleares, Córdoba, Granada, Gerona, Jaén, León, Lugo, Orense, Sevilla, Salamanca, Zamora, Tarragona y otras más, que demostrarían de un modo elocuente el carácter de gravedad que reviste la cuestión vitícola.

«Nueve años hace que está la filoxera en la provincia de Tarragona, y si no fuese la peseta por hectárea que pagan los viticultores, ignorarían éstos que existiera.»

Que la filoxera es un insecto ó plaga que proporciona la ruina, no cabe discutirlo ni menos dudarlo, ó sí no que lo diga la provincia de Málaga ó la vecina República, que en pocos años ha tenido un déficit de consideración en su Erario; y si tan beneficioso ó indiferente es el tal insectillo, á juicio de algún sabio inci-

piente que lo considera como un regenerador de la vid, ¿por qué concede la Dirección general de Agricultura el crédito de 22.000 pesetas para atender á los gastos de extinción de la filoxera en la provincia de Tarragona? Pues lo que debía hacer de esa cantidad dicha Dirección, es crear Granjas escuelas para la cría, perfeccionamiento y disseminación de tan encantador insecto. Y si no basta, tiene la palabra el señor ingeniero agrónomo y la Comisión de defensa de la provincia tarragonense.

«La filoxera es un pulgón que vive chupando las raíces de las cepas.»

Como á tal pulgón lo consideraba Planchon en 1868 con el nombre provisional de *Rhizophis vastatrix*; pero bien pronto el mismo entomólogo, á consecuencia de sus nuevos estudios, sustituyó la primera denominación por la de *Phylloxera vastatrix*, quedando excluida del grupo de los pulgones; tanto éste como el de las filoxeras, pertenecen á la misma familia de los Afidos ó Afideos, orden de los Hemipteros, sección Homópteros.

La filoxera no vive solamente de las raíces de las cepas, sino que también se alimenta de la savia del ramio, tanto, que en virtud de los ensayos practicados, se pretende que la plantación de dicho vegetal entre el viñedo sirva de medio para salvarle de sus ataques.

«Para ser tiernas las raíces de las cepas es necesaria la humedad en la tierra.»

No es solamente necesaria la humedad para ser tiernas las raíces, sino que hace falta que sean jóvenes, y á pesar de ello, hay muchas vides, como el *vitis cinerea*, *solonis*, etc., que son siempre muy duras, resultando varias resistentes (*vitis candicans*, *cordifolia*, etc.), y hasta indemnes otras (*vitis vulpina*) á los ataques de la filoxera.

«Es de imposibilidad absoluta que la filoxera pueda desarrollarse en las raíces duras, es decir, en aquellas que carezcan de la humedad.»

Ya hemos visto en el párrafo anterior que la humedad en la tierra no es requisito necesario para ser tiernas las raíces, y por lo tanto, la ausencia ó presencia de la humedad en nada contribuye para que las raíces sean duras ó dejen de ser atacadas por la filoxera, sino lo que hace que las raíces presenten condiciones apropiadas para ser víctimas del insecto, es la manera de ser de su organismo, es decir, como exponen muy bien los eminentes viticultores G. Foëx y L. Rougier, el estado particular de estructura de los tejidos, observándose que las variedades de vides que presentan mayor resistencia son las que tienen sus raíces de tejido apretado y en estado de lignificación más perfecto, con muchos y muy estrechos radios medulares, y no de tejidos blandos y esponjosos, como sucede en las vides europeas; por lo tanto, en las raíces que presentan los caracteres mencionados, la filoxera no puede producir la desorganización completa de los tejidos, originando tan sólo en la corteza una lesión superficial, que debido tan sólo á su constitución orgánica (ó á la presencia de cierta resina en la savia, según Boutin), se cicatriza rápidamente; al revés de lo que sucede en las vides que perecen, las picaduras traspasan el tejido cortical, llegan á los radios medulares y hacillos libero-leñosos y terminan con la vida de la planta.

«La cepa está preparada para recibir la filoxera cuando tiene la savia alterada.»

De ninguna manera se comprende que la cepa está preparada para recibir la filoxera cuando tenga alterada la savia; lo que sí cabe suponer y admitir es que en tal caso dicho líquido no contenga los elementos necesarios para la alimentación del insecto, y más bien rehuse á la planta que se encuentre en dicho estado patológico. Lo que sucede, Sr. de Magriñá, es lo contrario; la filoxera apeetece y busca las cepas sanas y que tengan savia rica en substancias apropiadas para su nutrición, y con su pasto lo que hace es alterar la savia de la vid, como así lo comprueban las experiencias practicadas por el químico Mr. Boutin, que diferencia las raíces sanas de las filoxeradas por los análisis siguientes: 1.º Las raíces sanas contienen azúcar de caña sin glucosa, mientras las filoxeradas contienen glucosa sin azúcar. 2.º Las raíces sanas contienen tres veces más albúmina que las filoxeradas. Y 3.º Los ácidos oxálico y pécico están disminuidos en una cuarta parte en las raíces filoxeradas. Hay aquí, como se ve patentemente, una alteración cualitativa y cuantitativa en el jugo nutritivo de la planta, de cuya alteración el arbusto da signos característicos que en parte sirven para el diagnóstico de la enfermedad.

«La savia de la cepa se altera, abusando de la poda, forzando la producción, despampanándola y desbrotándola, con los abonos amoniacales y con la falta de elementos minerales en el terreno.»

La savia de la cepa de ningún modo se altera abusando de la poda; ante todo, hace falta que el Sr. de Magriñá nos explique claramente qué entiende por abusar de la poda, pues no sabemos cómo y cuándo se comete semejante falta vitícola, por cuanto hoy día la viticultura clásica tiene definidas cinco clases de poda: corta, larga, de invierno, de primavera y en verde.

En la diversidad de podas enumeradas está comprobado irrecusablemente que la savia no se altera, y que es una aberración el afirmar lo contrario, pues probamos experimentalmente que la poda, en sus varias clases (operaciones puramente físicas), no alteran la savia vegetal, y que de admitir tal supuesta alteración, se establecería un desequilibrio funcional en el organismo de la planta, que daría por resultado lógico un estado patológico, terminando con la muerte de tan preciado y remunerador arbusto.

Estableciendo un paralelo entre el ser vegetal y el animal, vemos que la savia es para los vegetales, lo que la sangre para los animales; ahora bien: en el animal bruto se observa que desde el momento que su sangre se altera, sea cual fuere la causa, bien pronto lo manifiesta por un estado anómalo en el desempeño de las labores á que esté sometido, que modificándose la fisiología de sus funciones vitales, y no recibiendo la acción benéfica de ningún agente terapéutico ni higiénico, perece.

Establecido este paralelismo, ¿se puede creer que una cepa con savia alterada se nos presente ostentando una vegetación lozana, de gran desarrollo total, de largas y robustas ramas, con hojas de coloración verde intenso y de 30 centímetros de ancho, con racimos de 1.500 y 1.730 gramos de peso; los granos, en la generalidad, de 2 y 3 centímetros de diámetro,

siendo el producto total de 16, 22 y hasta 30 kilos, y el mosto con todas las condiciones vinícolas apetecidas que á la variedad le caracterizan? Ciertamente que no.

Creemos por experiencias observadas en comprobación de la tan debatida doctrina emitida por el eminente y aventajado agrónomo, M. George Ville, que la vid, con la poda á grandes pulgares, empleando un sistema de cultivo intensivo, se favorece su desarrollo (haciendo la poda las veces de la gimnasia animal), adquiriendo mayor robustez, tanto las raíces que se hacen profundas, como el tronco y todos los órganos, en particular los de reproducción, en que presentan menos probabilidades de corrimiento, siendo más precoz en la fructificación; así, su organismo, bien constituido, presenta mayor poder de resistencia á la acción de los agentes meteorológicos y climáticos, como asimismo á la acción de las varias plagas, tanto de origen vegetal como animal, consiguiendo mayor vitalidad y alcanzando productos inesperados. En conclusión: podemos considerar á este precioso é histórico arbusto de una potencia orgánica y productiva sin igual, que crece, se desarrolla y fructifica en razón directa de la poda, de la cantidad y calidad de abonos que se le apliquen.

No podemos tolerar en manera alguna las creencias erróneas, anticuadas y faltas de razón, emitidas por los pesimistas y pusilánimes que sostienen que por el sistema de poda larga, el vigor de la cepa se resiente, su producto es defectuoso, que ocasiona la esterilización prematura, en una palabra, que se mata la planta.

Mucho menos se altera la savia de la cepa despampanándola y desbrotándola, por cuanto estas operaciones, bien dirigidas, son el complemento de la poda, que, despojando á la vid de todo desarrollo que sirve para distraer jugos inútilmente, roban la savia que ha de llegar al fruto; así también sombrean inconvenientemente, interponiéndose á la acción del aire y del calor solar, que tan necesarios son para facilitar las variadas mutaciones, ya químicas como fisiológicas, que se originan en el interior del grano, y que contribuyen á su completa madurez.

Con el empleo de los abonos amoniacales se podrán obtener cierta clase de desarrollos, por ser abonos incompletos, pero jamás contribuirán á la alteración de la savia, como se pretende, por la razón que dichos abonos proporcionan el nitrógeno ó ázoe, que tan importante es para la vida de todo vegetal, contribuyendo á la formación de ciertas partes de la cepa, de los fermentos, de varias materias albuminoides que constituyen el grano y son indispensables para la elaboración del rico y apreciado caldo, encanto de los dioses. Podría tolerarse la afirmación de que los abonos amoniacales alteran la savia, sólo en un caso concreto, cuando se emplee el sulfato amónico impuro, que según el procedimiento de elaboración, contiene una materia sumamente venenosa, llamada *rhodanammónium* (sulfo-cianuro amónico); pero tratándose del cultivo de la vid, creemos que antes que llegue á ser absorbida, que dudamos sea bajo igual forma, por verificarse con anterioridad en el terreno varias reacciones químicas que deban dar por resultado final la formación de otras materias bien distintas á la primitiva, quedando, por lo tanto, descompuesta dicha materia, como así también el sulfato.

Con la falta de elementos minerales en el terreno, resultará una savia deficiente, que dé lugar á varias enfermedades, como se observa en las varias clases de clorosis y otras; pero nunca una savia alterada.

«La savia alterada tiene un olor especial que atrae al insecto.»

Podrá tener olor especial la savia alterada, que no lo dudamos, por cuanto en toda alteración orgánica por cualquiera causa se originan combinaciones químicas de diferente carácter, dando lugar á la formación de varios cuerpos olorosos, que en este caso servirán muy bien para ahuyentar al insecto, por cuanto ya tenemos indicado que la filoxera no tiene tan mal gusto en su alimentación.

«Sin la filoxera y las plagas que asolan los viñedos, hoy estaría el vino á cuatro pesetas hectolitro.»

Hasta ahora consideraba nuestro articulista á la filoxera como insecto regulador y médico de la planta, corrector de los desajustes del agricultor, providencia de la vegetación y no sé con cuántos más privilegios le caracteriza, pero en este párrafo ya le incluye entre las plagas que asolan los viñedos: algo le considera, y por el tiempo estará con nosotros.

Efectivamente tendríamos el vino á 4 pesetas el hectolitro; ¡bonita ganancia, excelente precio remunerador! ¿Y qué hubiésemos adelantado? ¡Por ventura, si no hubiera sido por la invasión filoxérica y otras plagas en los viñedos de Francia, hubiéramos exportado tanto vino á cambio de tantos miles de pesetas, sembrando la riqueza en nuestro país, el bienestar de muchas familias y la causa de extender desmedidamente el cultivo de la vid! Veremos cuando la vecina República, ya reconstituidos sus viñedos y carezcamos, como en la actualidad, de buenos tratados comerciales, sin baja en consumos, ni mucho menos protección, que demanda á gritos la industria vinícola, qué haremos con tener el vino á 4 pesetas hectolitro, pues con tan salvador precio lo destinaremos á la destilería, á riegos, baños ó construcciones.

Si tan utilitaria considera el señor de Magriñá á la filoxera, ¿á qué las leyes y reglamentos antifiloxéricos que tan acertadamente se han promulgado en Francia, Alemania, Hungría, Italia, Suiza, Portugal y España, y los procedimientos y substancias empleadas, como el sulfuro de carbono y otras, que tanto crédito van tomando para la extinción de tan asoladora plaga? Efectivamente, la peor de las locuras es la locura científica, cuando pasa á ser oficial.

Sentimos en gran manera que el celoso diputado é inteligente agricultor, que tan cuidadosamente ha llevado á cabo sus observaciones sobre la florescencia de algunas variedades de vid en la Granja vitícola de Tarragona, pruebe de tal manera, con sus atrevidas é incomprensibles conclusiones, que la ley antifiloxérica sirva únicamente para explotar el bolsillo del agricultor, pagando una peseta por hectárea, de cuya extraña apreciación se origina cualquier sospecha.

Temiendo ser pesado al bondadoso y curioso lector, doy por terminada la contestación que, en mi deficiente criterio, merece el precitado artículo, dejando en el olvido los demás párrafos, que no hago mención por no reconocerles valor científico, ni bajo otro concepto; más bien se pueden apreciar como escenas de una fábula infantil.

Por la duda que pudiera entrañar esta discusión, me permito encomiar á los viticultores que vivan prevenidos contra tal insecto, haciendo las nuevas plantaciones con pies de vides americanas, más bien indemnes que resistentes á la filoxera; que empleen un sistema de cultivo intensivo, dejando relegadas al olvido las arraigadas rutinas, que tan estacionada hacen permanecer á la agricultura patria, hoy día nuestra principal fuente de riqueza.

L. ARTIGUES DE SOLER.

Játiva, 1892.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Castilla la Nueva

Arganda (Madrid) 25.—Ha terminado la vendimia, dando los cortos rendimientos que presentíamos; sólo se ha recolectado la tercera parte de los años ordinarios, debido á los hielos de Mayo y á la nube de piedra que descargó en este término y otros limítrofes el día de la Ascensión.

El vino se cotiza á 13 reales la arroba, quedando una existencia disponible de 12.000 arrobas próximamente.—*El Corresponsal.*

*** **Madridrejos (Toledo) 26.**—Desde el día 19 del corriente mes ha cambiado completamente la sementera que se estaba haciendo en esta comarca. En dicho día y su noche llovió copiosamente, saturándose de humedad suficiente la tierra, hasta el punto que no solamente todo lo sembrado anteriormente nacerá bien, sino cuanto se siembre en todo lo que falta de mes, especialmente si el tiempo continúa como hoy.

Dicha lluvia asustó grandemente á los cultivadores de azafrán, mas no les ha ocasionado grandes daños; por lo que la cosecha será muy buena en el presente año, si bien no rendirá las utilidades que en otros años, debido al poco valor que desde hace dos años tiene el azafrán.

De la recolección de uva poco puede decirse, pues aquí es escaso el cultivo de la vid, y la cosecha además ha sido muy escasa.

Precios corrientes en esta villa: Trigo, á 48 reales fanega; jeja, á 45; centeno, á 34; cebada, á 20; avena, á 15; titos, á 40; aceite, á 40 reales arroba; patatas, á 4; vino á 10, y azafrán, á 100 reales libra.—*El Corresponsal.*

*** **Tendilla (Guadalajara) 26.**—Con tiempo inmejorable se verificó la vendimia, pero los rendimientos han dejado mucho que desear apreciándose la cosecha en dos terceras partes de la del año anterior. Es verdad que la calidad del fruto suple á la cantidad, puesto que se ha recogido en sazón, pocos años conseguido. Como consecuencia, los mostos son ricos en azúcar, y por tal causa se esperan vinos de considerable fuerza alcohólica.

Los del año anterior empiezan á tener alguna demanda al precio de 6,50 reales arroba en este pueblo, y á los de 7 y aun 8 en algunos de los comarcanos. Quedan algunas existencias, si bien no muy abundantes.

Conforme he indicado en correspondencias anteriores, no se recolectará aceite ni en éste ni en los pueblos de la Alcarria, para el consumo de dos meses. Nos veremos, pues, precisados á importar este caldo, que constituye la riqueza principal de nuestra comarca, de otras más afortunadas, si nos quedan medios con que realizarlo. Como con la cosecha pendiente de recolección, son tres consecutivas las que han fallado, dicho se está que no hay existencias, y si alguna arroba se vende al detall, no se paga menos de 11 pesetas.

También son cortísimas las existencias de cereales, quedando reducidas á muy determinadas casas, que las retienen esperando mejorar los precios, por más que se vende, por término medio, á 11 pesetas fanega de trigo, á 5 la de cebada, á 4 y 4,50 la de avena y á 7 la de centeno. Con corta diferencia, estos mismos precios rigen en casi todos los mercados de la provincia, si bien los situados lejos de las grandes vías de comunicación tienen que ceder algo, por razón de transportes.

La cosecha de hortalizas, que constituye el supremo recurso para la clase proletaria y aun para muchos labradores, ha sido tan corta cual se ha conocido pocos años. Así que las patatas no se encuentran á menor precio que el de una peseta arroba; creyendo, no sólo que éste se sostendrá, sino que ha de alcanzarle mayor, dado el gran consumo que se hace de tan valioso tubérculo.—*P. L. C.*

De Castilla la Vieja

Medina del Campo (Valladolid) 24.—Durante la última semana se han exportado 47 vagones de trigo, de los que 18 han ido á Andalucía, 13 á Haro y 10 á Barcelona, cotizados á 46,75 y 47 reales las 94 libras, precios que tienden á mejorar, porque la demanda sigue siendo activa. Los demás granos se cotizan: Centeno, de 26 á 26,50 reales fanega; cebada, de 25,50 á 26; algarrobas, de 24 á 24,50; garbanzos, á 170, 150 y 110.

De vino se han expedido 9 vagones de tinto y blanco, de 9 á 11, y 8 á 10 reales cántaro respectivamente.

Al mercado de ayer se presentaron unas 11.000 cabezas de ganado lanar, detallándose los carneros de 75 á 88 reales uno, de 65 á 70 las ovejas, y de 50 á 55 los corderos.

La sementera se hace en condiciones muy satisfactorias.—*El Corresponsal.*

*** **Paredes de Nava (Palencia) 26.**—La cosecha de vino no ha igualado en cantidad á la del año pasado, pero la clase es bastante mejor,

habiéndose hecho pequeñas partidas de mosto de 5 á 5,50 reales cántaro.

En tan buenas condiciones se practica la sementera, que las semillas germinan así que se depositan en la tierra.

Precios de los granos: Trigo, á 44 reales fanega; cebada, á 25; avena, á 16; yeros, á 36; garbanzos, á 108.—*El Corresponsal.*

*** **Fuentespina (Burgos) 25.**—La vendimia y mostería de aquí y sus alrededores se han hecho con la mayor limpieza, debido al excelente tiempo que ha reinado. Terminadas estas faenas, han venido las aguas invernalas á pedir de boca para lo sembrado y para lo que falta que sembrar.

Los únicos pueblos que han quedado mal de vendimia en esta comarca, lo son Vadocondes, Fresnillo y éste; en los demás ha sido buena en unos y regular en otros, sobresaliendo, como viene sucediendo de tiempo inmemorial en el afortunado pueblo de Fuentelcésped, que después de haber llenado lagares y pilas, suspendieron la vendimia, dejando el campo abierto para todo el que quisiera cargar la arroba de uva á real, y á escoger.

Con tan favorables ventajas, han acudido los serranos de las provincias de Sigüenza y Segovia, que se han llevado cargas sin cuento, hasta que no han querido más; entre tanto, el vecindario fué desocupando algunos lagares para continuar la vendimia, de la que hace dos días han cesado, fatigados ya de tanto vendimiar, dejando aún mucho en el campo por no tener bodega para tanto, y les quedará todavía en las pilas más de 40.000 cántaros, que harán lo mismo que con la uva para darlo salida. Los otros pueblos, aburridos, sin hacer un real ni de añojo ni de nuevo, porque Fuentelcésped todo lo absorbe con su abundancia y bajos precios. Dicho afortunado pueblo, que es muy rico, además de su dilatado viñedo, le cultiva bien y le abona más, porque puede hacerlo con ayuda además de millón y medio que le tocó en el segundo premio de Navidad hace cinco años.—*El Corresponsal.*

*** **Quintana del Pidio (Burgos) 25.**—La cosecha en esta localidad ha sido una quinta parte menos que el año pasado; se cogieron 100.000 cántaros, y en el presente 80.000. La clase este año será superior, según las condiciones en que se encontraba la uva, y también las de recolección.

Hay existentes 20.000 de añojo, que se vende muy lentamente á 60 céntimos cántaro; de forma que tenemos la misma cosecha que el año anterior. Para los mostos no hay compradores, á pesar de la buena calidad de la uva; así es que este invierno la mayoría de los ribereños de Aranda tendremos que emigrar como las grullas.

¡Ribereños de Aranda! nos espera negro porvenir si no aunamos nuestros esfuerzos para la defensa de nuestros intereses.

¡Por qué no nos unimos? Es desgracia nunca bastante ponderada que estos pueblos se fijen más en los nombres que en las cosas, y no penetremos en la esencia de ciertos problemas; así es que se nos puede aplicar la fábula de los conejos, que disputaban si los perros eran galgos ó podencos; destrozándonos por cuestiones secundarias, olvidando así nuestros propios intereses, y sacrificando el bienestar de nuestras familias.

Precio del trigo, de 38 á 42 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 20 y 22; garbanzos, á 60 y 100; vino, á 2,50 y 3 cántara.

Con estos precios los vinedores bien podremos comprar coche.—*F. S.*

*** **Grijota (Palencia) 24.**—Precios corrientes en este pueblo: Vino, á 5 reales el cántaro; trigo, á 45,50 las 92 libras; cebada, de 23 á 24 la fanega.

Animadas las ventas de cereales.—*S. B.*

*** **Sieteiglesias (Valladolid) 24.**—La cosecha de vino de este año ha sido casi tan buena en cantidad como el pasado, y superior en calidad. Ha habido escasez de vasijas para encerrar lo recolectado, y ha sido preciso dejar llenos algunos pilos.

Los negocios sobre uvas han sido casi nulos y á precios bajos.

Aún no se han agotado las existencias de vinos tintos, y quedan intactas las no pequeñas que hay de blanco.

Los labradores ocupados en la sementera, que se presenta en buenas condiciones, y encalmados los negocios sobre granos por el retraimiento de los tenedores.—*D. A. B.*

De Cataluña

Tarragona 26.—Se reciben bastantes muestras de vinos nuevos, agradando la mayoría al comercio; las transacciones son ya de alguna importancia, y mayor lo serían si los precios que rigen no fueran tan bajos, pues por esto se retraen no pocos cosecheros de realizar sus existencias. Veá V. la cotización de las clases superiores: Priorato, de 27 á 28 pesetas la carga (121,60 litros); Bajo Priorato, á 16; Montblanch, de 11 á 12; Vendrell, de 14 á 15.

Los vinos preparados para embarque se pagan de 35 á 40 duros pipa para el Río de la Plata y 26 á 27 para Cuba.

Los espíritus de vino, 35 á 36°, se detallan de 76 á 78 duros los 500 litros, sin envase, y los industriales, 39 á 40°, de 101 á 108.

Los aceites de este campo á 4 pesetas el cuartán (4,13 litros), y los de Urgel, á 3,50.

Las algarrobas, de 21 á 22 reales el quintal (41,60 kilos); la almendra mollar en cáscara, á 45 pesetas los 50,40 kilos; las avellanas, de 26 á 27 el saco de 58,40 kilos.—*El Corresponsal.*

De Navarra

Cascante 24.—La vendimia comenzó á principios de Octubre y sigue todavía; muchos propietarios tienen aún en el campo la mayor parte del fruto, por estar llenos los lagos y cubas. La cosecha es abundantísima, cual hace años no se conocía, habiéndonos sorprendido gratamente tan extraordinaria producción, pues ninguno la esperaba tan grande como resulta, y menos recordando los hielos de Abril y Mayo que sufrieron estos viñedos.

Sigue animada la venta de vinos viejos, de los que en pocos días se han ajustado más de 30.000 decalitros á 5 reales uno. De vino nuevo se han vendido sobre otros 2.000 decalitros á 5,50 reales.

Tiempo frío por la gran capa de nieve que tiene el Moncayo. Este temporal se ha adelantado este año.—*F. S.*

*** **Tafalla 25.**—Termina la vendimia, siendo tan buena en cantidad que la mayoría de los propietarios han necesitado más cubaje que el que tenían preparado; la uva ha dado mucho mosto.

Respecto á calidad, hay que distinguir entre las viñas jóvenes y de regadío, y las viejas y de secano; el vino procedente de estas últimas será superior en color, sabor y grados alcohólicos, y el de aquéllas regular, pero mejor que el del año pasado.

Hasta la fecha no se ha hecho ninguna operación en vinos nuevos. La extracción de los viejos sigue lentamente de 6 á 7 reales el cántaro (11,77 litros).

El trigo, á 22 reales roba (28,13 litros); cebada, á 11; avena, á 9,50.—*A. Y.*

De las Riojas

Briones (Logroño) 26.—Puede darse por terminada la vendimia, pero hasta que se practique el aforo oficial no puedo precisar el número de cántaras de vino elaboradas. Creo no bajarán de 200.000; poco más de la mitad del año anterior.

En cuanto á la calidad, no dudo superará á la de 1891 en color grana y fuerza alcohólica, á juzgar por las tinas ya desmostadas, las buenas condiciones del fruto y otras circunstancias.

Bastante animado el mercado, habiéndonos exportado en las dos últimas semanas respetables cantidades de vino, para Francia la mayor parte, á 4 y 5 reales por regla general. Las cubas superiores se pagan más; con destino á Santander se ha hecho una partida á 6,75 reales la cántara (16,04 litros).

Quedan de vino viejo 40.000 cántaras. La mayoría de los propietarios ya van saliendo de apuros para colocar la cosecha, pero con este objeto han tenido que ceder sus existencias á precios ruinosos. También el agente ejecutivo ha contribuido á hacer hueco, desocupando cubas de algunos labradores para cobrar atrasos de contribución, etc., etc. ¡Pobres agricultores! Mientras en esa corte se divierten, aquí discutimos cómo podremos pagar los impuestos, y quién será este año el feliz que se encuentre con recursos para cavar las viñas y cubrir las primeras necesidades de la vida.

Sólo la recolección nos ha costado más de la mitad del fruto recogido; las yugadas se han pagado á 50 y 52 reales, y los peones á 8 y 10, y mantenidos.

Venga pronto el tratado con Francia y quítese el impuesto de consumos sobre el vino; de lo contrario, nos veremos precisados á abandonar el cultivo de las viñas y emigrar de este querido país, en el que nos arruinamos por falta de protección á la agricultura.—*T. B. de V.*

*** **San Asensio (Logroño) 26.**—Ha comenzado la venta de mostos, pagándose las primeras partidas á tapón de tina al precio de 6 reales la cántara.

La cosecha ha sido menor que el año pasado; la clase buena.

Se observa movimiento en la venta y exportación de vinos viejos.

Tenemos tiempo hermoso, y los sembrados nacen con uniformidad y vigor.—*Un Subscritor.*

*** **Lagunilla (Logroño) 25.**—La vendimia se hizo con tiempo favorable en la semana pasada, siendo su rendimiento bueno y de buena calidad los mostos, los cuales sacan unos 13 grados cubiertos, es decir, un grado más que el año anterior. En cuanto á la cantidad, se estima de 19 á 20.000 cántaras.

De vinos viejos bastantes existencias y sin

extracción; lo poco que se vende para fuera, no pasa de 4 reales cántara.

Estos días hemos sido favorecidos con algunas lluvias, por lo cual los labradores empiezan a hacer sus labores de siembra, aun cuando no es bastante agua, principalmente para las tierras de cuerpo.

El olivar presenta buen aspecto y con bastante fruto para lo que creíamos, detallándose el aceite a 54 reales cántara, pero con poca extracción.

Los granos bastante sostenidos, pudiendo decirse que es el único artículo que más se vende y el que saca de más apuros a los labradores. Estos hoy no tienen más esperanzas que en la estipulación de un tratado ventajoso con Francia, lo que es por hoy muy problemático.

Precio del trigo, de 46 á 48 reales fanega; cebada, de 24 á 25; centeno, de 24 á 26, y avena, á 15.

De lanas hay existencias regulares, y su precio es de 46 á 48 reales la arroba.—M. G. de T.

Guazcurrita (Logroño) 27.—La vendimia termina con tiempo magnífico; sólo falta ya que recoger el fruto de algunas viñas; los rendimientos resultan un tercio menos que en 1891; pero aun así, es buena la producción, porque la del año anterior fué abundantísima. De las clases puedo decirle que tienen de uno á tres grados más de alcohol que la pasada cosecha, esperándose buenos colores.

Muy animada la contratación de vinos viejos, habiéndose ajustado en los últimos días muchas cubas para Burgos, Laredo, Santoña, Bribiesca y otros puntos de la Península, así como para Francia; los precios fluctúan entre 4 y 7 reales cántara (16,04 litros).—El Corresponsal.

De Valencia

Játiva (Valencia) 24.—Después de seis meses sin llover en esta zona, el cielo nos ha regalado 16 horas de una lluvia tan pacífica como benéfica, bastante para verificar la siembra de cereales. Como todavía no está el horizonte completamente despejado, hay esperanzas de que continúe lloviendo.

La cosecha de maíz es abundante, y se está recolectando en buenas condiciones.

La granada, rico fruto que aquí se cultiva en grande escala, está agotada para el extranjero, al precio de 1,25 pesetas la arroba (12,780 kilos).

Los arroces en alza, vendiéndose al precio de 27 á 28 pesetas los 100 kilos, en cáscara, según clase.

Encalmados los vinos, comenzando á venderse alguna partida á 1,25 pesetas el cántaro de 9,77 litros.—F. B.

Chulilla (Valencia) 25.—El resultado de la vendimia ha sido malo en cantidad. La voz general de los viticultores de este pueblo é inmediatos es que la cosecha actual no ha llegado á la mitad de un año normal, pero que respecto á la calidad, no hay que lamentar ningún percance, porque la recolección se ha hecho en muy buenas condiciones por el tiempo y sazón de la uva.

Tristeza daba la poca animación que respecto de otros años se ha notado en el actual en el punto de compra de uva situado en las bodegas de este pueblo y de traficantes de fuera, en este artículo (Casa de campo denominada «Bancallog».)

Las compras dije se anunciaron á 2,25 arroba valenciana (12,780 kilogramos), y á pesar del notable retraimiento en los vendedores, no ha pasado el precio en dicha unidad de 2,50 reales en la uva negra y blanca. Así es que las operaciones han sido muy escasas.

Sigue, como anuncié, cayéndose la poquísima aceituna que hay en los olivos; por manera que ésta será otra cosecha defraudada de las principales de esta comarca.

La del algarrobo es la cosecha única que ha pagado en este pueblo, y que desde su recolección, con activa demanda, se están efectuando activas transacciones desde 5 á 5,50 reales la mencionada arroba valenciana.

En vino nuevo no se han hecho operaciones, y por lo mismo no rigen precios. De la cosecha del año anterior quedan algunas existencias, de las cuales estos días se han despachado algunas partidas á diferentes precios, desde 20 á 34 y hasta 38 pesos bota para el comercio, que resulta de 5 á 9,50 reales cántara (10,77 litros). También se ha despachado para la destilación á 3 reales y algo menos cántara.

Abundante lluvia hemos tenido el otro día; toda la suficiente para una buena siembra en seco.—V. A.

NOTICIAS

Ha llegado ya á Madrid el *Libro amarillo*, que contiene los documentos diplomáticos presentados á las Cámaras francesas por el Gobierno, relativos á las negociaciones con todos los países de Europa y América durante los meses de Febrero á Septiembre inclusive.

Comienza por las negociaciones con España,

las cuales comprenden 73 documentos, llevando el último la fecha de 28 de Septiembre. La contestación que á este despacho del Ministro de Negocios extranjeros de Francia, que según aseguran personas bien informadas, se dió en los primeros días del corriente mes, no aparece, efectivamente, en el *Libro amarillo*, porque, según se indica en la portada, sólo comprende los documentos cruzados hasta el 30 de Septiembre. Habrá que esperar la publicación del *Libro rojo* de España para conocer, tanto esa contestación, como las incidencias que probablemente habrá producido después.

Los periódicos de París hacen resaltar que en el *Libro amarillo*, M. Ribot no ha incluido la respuesta que á su carta de 29 de Septiembre dió el Duque de Mandas en 30 de Octubre.

Telegrafía de París: «La cuestión relativa á la circular del Ministro de Hacienda de Francia, sobre el encabezamiento de los vinos, preocupa vivamente á los viticultores franceses.

Como la circular prohíbe el encabezamiento de los vinos, á los cuales se ha dado una fuerza superior á 16°, y muchos industriales han alcoholizado ya vinos á mayor graduación, los perjuicios pueden ser considerables.

En la Cámara de Diputados se va á tratar seriamente de este asunto, y es probable que con este motivo se suscite la cuestión relativa al estado de relaciones comerciales entre Francia y España.

La lucha entre viticultores y vinicultores continúa siendo muy reñida; pero los primeros siguen contando con la mayoría de la Cámara, la cual se impone al Gobierno.

Por lo tanto, no es de esperar, por ahora, resolución alguna que tienda á favorecer el comercio de vinos con Francia y á los consumidores, que son los más perjudicados por esta campaña ultra-proteccionista.»

En breve se reanudarán las negociaciones para la celebración de un tratado de comercio entre Alemania y Rusia; pero son tales las divergencias que sobre el particular existen, que se duda que aquéllas puedan tener un pronto y satisfactorio resultado.

Sigue animada en las Riojas y Castilla la Vieja la venta y exportación de vinos viejos. Con destino á Francia se van realizando fuertes cantidades á bajos precios.

Véase cómo se expresan los periódicos franceses, á propósito del enyesado: «Por regla general, los vinos son más ricos en alcohol que los años precedentes, pero faltos de buenas condiciones. Desde algunos años observamos la misma cosa. Se impide el uso del yeso, que es tan viejo como el vino, sin haber causado nunca daño, y se comprueba que los vinos presentan los mismos defectos: sosos, amargos, turbios, mientras que el yeso se los quitaba y avivaba el color, asegurando su conservación; condiciones que, exceptuando el alcohol, les faltan este año, porque nuestros sabios han juzgado que el enyesado es perjudicial á la salud, mientras que se deja impunemente envenenar la salud pública con el vitriolo, el cardenillo, el arsénico y todos los ingredientes contenidos en los llamados aperitivos, que se expenden sin haberse examinado.»

Mercado de frutas y hortalizas en Inglaterra.—Ofrece grande animación. Durante la última semana se han vendido en Londres: los limones de Mesina, á 21 chelines; los de Nápoles, de 6 á 7; los de Mentone, de 6 á 8 chelines por caja; los de Málaga, desde 15 hasta 31 chelines por medias banastas y á 10 chelines por cajas; los de Lisboa, de 7 á 13 por medias cajas; las naranjas de Jaffa, de 9 á 10, y las de Valencia, de la nueva cosecha, desde 11 hasta 26 chelines por caja, según clase y condición; nueces de Francia, á 15 chelines por saco; castañas de Redón, desde 9 hasta 17 chelines por medios sacos; piñas de América, de 1,50 á 2,75 chelines por piña; naranjas de Málaga, de 11 á 14 chelines por caja; granadas de la misma procedencia, de 5 á 12; las de Valencia, de 4 á 10; y cebollas de la misma procedencia, á 6 chelines por caja; uvas de Almería legítimas, desde 10 hasta 32 chelines por barril, según clase y condición; las de Murcia, de 4 á 10 chelines por barril drums, y de 9 á 13,50 por banasta; las de Lisboa, de 9 á 15, y tomates de igual procedencia, desde 3 hasta 11 chelines por medias cajas; nueces nuevas españolas, á 30 chelines por saco.

En el mercado de Liverpool las naranjas de Valencia, de 6 á 8,50, y las de Málaga, de 5,50 á 12; limones de la misma procedencia, de 11 á 17, y los de Lisboa, de 14,50 á 24; melones de Valencia, de 2,50 á 6 chelines por cajas; tomates de Lisboa, de 1,50 á 8 chelines por medias cajas, y los procedentes de Francia, desde 9 peniques hasta 2 chelines por cajita; avellanas de Barcelona, de 25 á 25,50 chelines por saco, y las del Brasil, de 32 á 38 chelines por quintal inglés; uvas de Lisboa, blancas, de 5 á 8, y las

negras, de 7 á 16,50 chelines por medias cajas; las de Almería legítimas, desde 9,50 hasta 26, y las castizas, de 6 á 8,50 chelines por barril; cebollas de Lisboa, de 4,50 á 7,75; las de Oporto, de 4 á 7, y las de Valencia, de 4 á 6,75 chelines por caja; manzanas de América, de 6 á 19 y las de Canadá, de 8 á 22 chelines por barril. Los arribos de frutas de California se han vendido: las peras, de 8,50 á 14; melocotones, de 5 á 6, y las uvas, de 5,25 á 7,50 chelines por banasta de 20 libras, peso neto.

En el mercado de Glasgow, las uvas de Almería, desde 10 hasta 25 chelines por barril, y las de Lisboa, de 7 á 15 chelines por medias cajas; manzanas de América, de 8 á 20 chelines por barril; limones de Nápoles, de 8 á 21 chelines por caja, y las avellanas de Barcelona, á 21 chelines saco.

En el mercado de Hall, las granadas de Valencia, de 5 á 8, y cebollas de la misma procedencia, de 4 á 6 chelines por caja.

Las conferencias que se dan en el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, con motivo de la Exposición de vinos tipos para los mercados extranjeros que está celebrando, continúan siendo muy concurridas, notándose entre la mayoría de los asistentes, varios de los principales viticultores de aquella región.

La Cámara Agrícola de Maldá ha elevado una razonada y severa exposición al Ministro de Ultramar, reclamando contra la resolución de que los cosecheros que exportan sus productos á Ultramar, tengan que certificar la cualidad de ser comerciantes matriculados, ó de satisfacer, cuando menos, contribución industrial como exportadores.

Extraño parece que cuando tan necesitados estamos de mercados para nuestra agricultura, y en especial para los vinos, se pongan obstáculos al comercio entre la Península y las provincias ultramarinas, y sobre todo es inconcebible pretender que los agricultores paguen contribución industrial por la venta de sus productos, cuando tan á duras penas soportan la contribución territorial, que con buenas ó malas cosechas tienen que satisfacer al Erario, y el oneroso impuesto de consumos, cuya exacción se verifica por partida doble, ya que después de satisfecho en los pueblos hay que pagarlo de nuevo en las capitales.

Contra tales anomalías reclama con energía la Cámara Agrícola de Maldá. ¡Quiera Dios que su patriótica voz encuentre eco en las altas esferas del poder, donde tan poca atención se presta á los clamores de las clases productoras!

La fibra que se extrae del tallo de la malva común está llamada á figurar en lugar preferente en el mundo industrial, ya por la facilidad de su explotación, pues crece en toda clase de terrenos y bajo todos los climas, ya por las muchísimas aplicaciones que de ella se hace.

Desde luego se reputa esta fibra inmejorable para la fabricación del hilo de atar trigo y para tejido de arpillera, en cuyo empleo pueden consumirse grandes cantidades.

Dicen de Tortosa que es tan importante la exportación de granadas, que cuantas se presentan al mercado son adquiridas al momento, á pesar de lo alto de sus precios.

También en Játiva, según nos participa nuestro Corresponsal, ha sido acaparada toda la cosecha de aquel fruto por el comercio de exportación al precio de 5 reales la arroba.

La feria de Jaca ha estado animada. Acudió al ferrial mucho ganado de todas clases y se han hecho numerosas transacciones, la mayor parte en reses de cerda y vacunas, á bajos precios.

La feria de Torija ha estado menos concurrida que en otras ocasiones, haciéndose transacciones en ganado con notable baja en los precios.

El ganado de cerda ha estado bastante elevado, á causa de la escasez de cerdales que ha habido.

Los ganaderos del Ampurdán están haciendo un negocio, pues de nuevo se han presentado en aquella comarca gran número de tratantes en caballerías, adquiriendo especialmente las pertenecientes al ganado mular, que pagan á buen precio.

En un lugar de Villamés (Valencia) han perecido asfixiados dos infelices trabajadores que se ocupaban en pisar la uva.

En Guazcurrita (Logroño) ha fallecido igualmente un labrador, á consecuencia del tufo ó ácido carbónico que se desprende durante la fermentación del mosto.

Sigue animada en Castilla la Vieja la exportación de trigos con destino á Andalucía, en cuya región ha sido muy pobre, según tenemos dicho, la cosecha de cereales.

Precios de las pasas en la plaza de Málaga: Pasa de estiva larga, á 5 pesetas los 11,50 kilos; idem de escombros, de 4,25 á 4,50; idem

en breña, á 6; cajas lechos corrientes, á 4,25 pesetas los 10 kilos; idem mejor americano, 4,25; mejor francés, á 7; imperial, á 20; royal, á 16,25; cuarta, á 13,75, y quinta, á 11,25; grano reviso, á 13,50; medio reviso, á 9; aseado, á 6,50; corriente, á 4,75.

Durante Septiembre último se han importado por el puerto de Caste (Francia) 79.777 hectolitros de vino de España, contra 210.237 en igual mes de 1891. La baja, pues, asciende á 130.460 hectolitros.

Recorren los Pirineos españoles algunos tratantes en caballerías que les pagan á buen precio, en especial las de ganado mular, que tienen una demanda extraordinaria.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los viticultores, 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 28

París á la vista.....	15 00
Idem 3 d[iv]. Beneficio por 100.....	»
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	29 00
Idem 90 d[iv] (idem) id.....	»

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE
Arboreicultura, Floricultura
Y SIMIENTES
de L. RACAUD, horticultor
Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Árboles para paseos y carreteras.—2.000 plátanos extra-buenos, de 14 á 22 centímetros de circunferencia á un metro del suelo, y de 4 á 6 metros de altura.—Planteles varios para la repoblación de los montes.

VIDES AMERICANAS

de producción directa y porta-injertos, las más vigorosas y resistentes á la filoxera.—Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.—Precios por correspondencia.

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).

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

EL COLMENERO ESPAÑOL
Única revista dedicada exclusivamente á *El Cultivo de las Abejas*, por los procedimientos modernos. Un cuaderno de 16 páginas, mensual, 5 pesetas al año. Director: E. de Mercader-Belloch, Córcega, 271, Gracia (Barcelona) y en la librería de J. Cuesta, Carretas, 9 Madrid.

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, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Carolina*, el 5 de Octubre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Alicia*, el 12 de id.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Francisca*, el 26 de id.

El magnífico vapor *Guido* convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los siguientes precios: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 160; Santiago de Cuba, 185 y Cienfuegos, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA, TERESA, RITA, PAULINA* y *MARIA*.

El día 17 de Octubre saldrá el vapor *Maria*, admitiendo carga y pasajeros *sin trasbordo* para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arecibo.

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

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse a su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

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 e 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

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 cantidad 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

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, tafia, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA PARA LA DESTILACION DEL COÑAC 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 AINE, Constructor.

PARIS—Rue du Théâtre, 73, 75, 77—PARIS



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
(ENSANCHO, 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

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.

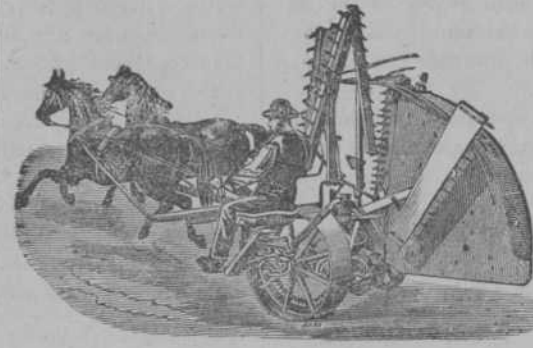
LA MAQUINARIA AGRICOLA

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. Añañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR

establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBIQUES
aparatos de RECTIFICAR,
de DESTILACION CONTINUA,
Y EXTRACCION DEL TARTARO,
obtuvieron en la Exposición
Universal de Barcelona de 1888
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



Alambique de vapor fijo ó basculante para Licores, Perfumes y Extractos

Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Heces y Frutas Facilidad de limpiar

Alambique rectificador basculante con calentamiento.—Da 80° Rapidez y economía

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

DE MARIANO GAJÓN

Paseo de Torrero, número 290, ZARAGOZA

Arboles frutales y forestales. Arbustos de hoja perenne y caduca. Plantas de invernadero y de aire libre. Vides uva de mesa y especies para vinos, y toda clase de vegetales. Trazado y plantación de jardines y parques. Pídanse Catálogos.

Este Establecimiento ha alcanzado con la exhibición de sus productos, los primeros premios en cuantas Exposiciones ha tomado parte, tanto de España como del Extranjero.

Campos Elíseos de Lérida

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

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

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

Arboles maderables, de paseo y adorno.

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

VIDES AMERICANAS

de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo.

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

Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, 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.

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

MÁLAGA

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.

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.