

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XVII

Miércoles 11 de Julio de 1894

NÚM. 1644

No se puede sufrir más

No contentos nuestros políticos con haber abandonado por completo á la clase agrícola de este país, y seguir exigiendo unas cargas imposibles de satisfacer por los precios ruinosos á que se venden los productos de la tierra, especialmente el vino y aceite, únicos cultivos remuneradores algún día, acuerdan cerrar las Cortes en término breve sin haber discutido los presupuestos generales del Estado; de suerte que registrarán los anteriores, autorizando á diferentes Ministros para aumentar los gastos de sus departamentos en unos cuantos millones de pesetas. ¡Y luego se quejan de que haya anarquistas! ¡Y confeccionan leyes para reprimir los delitos que cometan ó traten de cometer!

Los verdaderos anarquistas no son los que, desesperados y contagiados por hombres de malas costumbres ó imbuidos por perniciosas publicaciones, fanatizados por políticos de oficio, arrojan bombas que, al estallar, producen daños en los edificios y personas, ó por medio del puñal privan de la vida á jefes de Estado ó personas de alguna significación en la sociedad. No; los verdaderos anarquistas son todos nuestros políticos en general, que aprovechándose de nuestras perezosas costumbres públicas, eligen á su gusto representantes en Cortes que les hagan su juego, para seguir administrando la fortuna pública de la peor manera posible.

No hay nada que *crie peor sangre* que el esparir viendo el pueblo hace mucho tiempo improvisar fortunas y posiciones importantes en pocos años á hombres sin las condiciones necesarias para obtenerlas. Lo que sucede en la corte, pasa en las capitales de provincia, y trasciende á los lugares. Los cargos de Diputados provinciales y Concejales se han vinculado en unos cuantos que, por regla general, lo han tomado como un oficio, y unos y otros presupuestos son aumentados todos los años sin motivo que lo justifique, aprobados sin inconveniente por la superioridad, y malamente administrados; y si después de liquidados se reparan, y por casualidad se exigen responsabilidades, éstas nunca son llevadas á efecto, porque yo digo que todos son lobos de una misma camada, que nunca se muerden.

Entre los políticos hay algunos que tienen dotes de mando, capacidad, energía y buenos deseos, pero se cansan pronto de luchar, y bien porque no les tachen de ambiciosos, ó por no tener valor suficiente para arrostrar aparentes impopularidades, se retraen, transigen ostensiblemente y dejan á los más despreocupados llevar el gato al agua, de lo cual resulta que de los usados es hoy el reino de este mundo, á los cuales, como no tienen que perder más que la pelleja, y ésta es fácil de ocultar, les importa muy poco haya ó no anarquistas de acción ó de hecho, porque ellos lo son de derecho, y ejercen su oficio é ideales á mansalva.

Anarquistas somos también todos los que nos dedicamos á vivir de nuestro trabajo, y vemos con indiferencia que es manejada esta nación por una familia de políticos que para nada les preocupa más felicidad que la suya, y sin embargo, vivimos completamente aislados, dejando que á pasos agigantados labren nuestra ruina, sin tomar una determinación como la adoptada en Francia por los agricultores de aquel país, mandando representantes á las Cortes que hoy se imponen en todas las leyes que se discuten, sobre todo en las económicas, y aquellas que afectan á la riqueza y porvenir de sus intereses, que son los del país en general. Aquí tenemos también un ejemplo que imitar. Los representantes de las industrias fabriles se han unido, y consiguen, si no todo, parte de lo que se proponen; y sin embargo, nosotros, sin los cuales ellos no serán nunca nada, ni la Nación tampoco, nos contentamos con lamentar y llorar bajo la campana de la chimenea, y vemos poco á poco desaparecer extensos plantíos de viñas, frondosos olivares, y convertirse en eriales tierras antes cultivadas, sin hacer nada por remediar nuestra situación. El día que ésta sea más angustiosa que lo es hoy, ¿qué ideas profesaremos todos? Las de los anarquistas, y sólo gozaremos con el mal de nuestro prójimo, lo cual es un consuelo bastante triste.—UN RURAL.

Casa-Pacheco 7 de Julio de 1894.

La filoxera en el Mediodía

La *Gaceta* ha publicado la Real orden declarando invadida por la filoxera la provincia de Cádiz, á los efectos de la ley de 18 de Junio de 1885, y á los convenios internacionales de Berna de 3 de Noviembre de 1891, y adición de 15 de Abril de 1889, al que se adhirió España en 23 de Enero de 1891.

La existencia de la plaga está comprobada, por desgracia, en Arcos, Olvera, Grazalema, Medina-Sidonia y Jerez de la Frontera. Los focos descubiertos en este último término municipal sumarán 10 ó 12 hectáreas.

En la Real orden antes citada se dispone:

Que se sigan organizando en todos los pueblos de la provincia de Cádiz las Comisiones de defensa contra la plaga.

Que por el ingeniero del servicio agrónomo se forme, en el plazo de tres meses, un proyecto de vivero, expresando el terreno del Estado, de la provincia, Municipio ó particular en que deba instalarse, consignando su extensión, coste de las estacas ó barbados de las especies y variedades que hayan de ser objeto de estudios de adaptación, y el de los demás gastos que deban figurar en el presupuesto de instalación y en el de conservación que habrá de acompañar al mencionado proyecto.

Y que por el mismo funcionario y el Director de la Granja experimental de Jerez de la Frontera se practique un minucioso reconocimiento en los viñedos de los términos municipales antes nombrados, y en los demás de la provincia donde se sospeche la existencia de la filoxera.

En Sanlúcar de Barrameda, Puerto Real y otros pueblos se han constituido las Juntas de defensa.

En la viña del Castillo, pago del Carrascal de Jerez, ha ensayado un insecticida de su invención el célebre enólogo D. Luis Hanterives.

En la provincia de Sevilla se han descubierto nuevos focos en Paradas, que alcanzan una extensión de 90 hectáreas aproximadamente.

Varios pagos de Paradas y de Marchena, compuestos por terrenos silíceos, se han librado de la plaga, á pesar de lindar con viñedos invadidos.

A los pueblos de Morón, Osuna, Lebrija, Marchena, Puebla de Cazalla y de Coronil, hay que agregar entre los filoxerados de la provincia de Cádiz, el término de Paradas.

El ácido carbónico

y la conservación del vino

En Austria y en otros países se aplica desde hace mucho tiempo el ácido carbónico á la conservación del vino y demás líquidos fermentados, principalmente de la cerveza. En la nación citada se han inventado también aparatos adecuados para la distribución del ácido carbónico comprimido en los vinos y líquidos almacenados en cualquiera especie de envases, y abundan los cilindros especiales para la conservación del producto. En la bodega de demostración, organizada en la Exposición actual de Milán, se hacen preparativos para ensayar aparatos, á fin de distribuir ácido carbónico comprimido, del que preparan las dos fábricas que en Italia existen.

Con tal motivo, el doctor Ravizza, juzgando muy plausible que sus compatriotas imiten á los austro-húngaros, ha encajeado en un artículo la utilidad del mencionado ácido en enología, y no ha tenido reparo en declarar que representa un inmenso progreso y una revolución completa en las operaciones de bodega. En su sentir, está llamado á sustituir á las filtraciones, las clarificaciones y el caldeo á los 60 centígrados, y reducirá el número de casos en que es necesario rellenar los recipientes y hacer trasiegos.

A fin de que todos los cosecheros, y especialmente aquellos que no están en condiciones de hacer grandes desembolsos para la adquisición de aparatos, puedan intentar experimentos y utilizar el ácido carbónico comprimido en pequeña escala, el citado enólogo ha expuesto algunas sencillas observaciones, que patentizan cuán

fácil ha de ser generalizar el empleo del producto en cuestión.

«Cuando los bodegueros ó vinitores, escribe el Sr. Ravizza, sepan utilizar las botellas ó los cilindros de ácido carbónico comprimido, las enfermedades del vino pasarán á ser puras leyendas; solamente serán un triste recuerdo de tiempos pasados los enturbiamientos, los precipitados de las materias colorantes de los vinos tintos, el ennegrecimiento de los vinos blancos, etc., etc.

«Sin embargo, por ahora la aplicación de este ácido va abriéndose camino muy paulatinamente, y solamente conquista paso á paso las simpatías de los enólogos. Por lo mismo estamos muy lejos de aconsejar que se monten aparatos relativamente costosos para tener el vino bajo la acción de este antiséptico. Por lo pronto, juzgamos suficientes los ensayos en pequeño y los experimentos con un solo hectolitro de vino.

«Desgraciadamente, este año no falta la primera materia; los vinos débiles, flojos y mal equilibrados en sus componentes, se pueden hallar en cualquier bodega, y precisamente con estos vinos es con los que deseamos que se hagan experiencias, teniendo la profunda convicción de que los resultados sugerirán á los vinitores el deseo de hacer pruebas en mayor escala.

«Para sustituir las botellas de ácido carbónico comprimido, dice después el doctor, descendiendo al terreno de la práctica, es dable preparar el gas con gran facilidad y con muy poco gasto. Basta tener disponible un botellón de vidrio, de cuello más bien ancho que estrecho, al cual ha de ajustarse un tapón de goma ó bien de corcho, provisto de dos agujeros.

«Por uno de éstos se hará pasar un tubo de vidrio que descienda hasta el fondo del recipiente; el otro agujero llevará un segundo tubo, que no rebasa de la cara inferior del tapón. Con las debidas precauciones para no romper el botellón, se introducirán en éste trocitos de mármol, y después de adaptar el tapón, se echará por el tubo de vidrio más largo cierta cantidad de ácido clorhídrico del comercio, diluido en agua.

«Este ácido descompone el mármol (carbonato de cal) y deja en libertad el ácido carbónico, el cual sale por el tubo más corto. Por medio de otro tubo de goma se podrá conseguir que el gas se introduzca en el vino; líquido que disuelve una cantidad mayor ó menor, según que sea más baja ó más alta la temperatura. Cuanto más frío está el vino, mayor será la cantidad de ácido carbónico disuelto.

«Pero el gas carbónico que se desenvuelve bajo la acción del ácido clorhídrico no está nunca puro, porque se halla mezclado con el este último ácido, y de ahí que sea prudente hacer pasar el carbónico por una botella que contenga agua. De esta manera se lava el gas y queda suficientemente puro al ser introducido en el vino.»

Para conseguir que los vinos se conserven en buenas condiciones, según el enólogo mencionado y otros prácticos que han ensayado el nuevo procedimiento, basta, por punto general, que aquéllos estén á la temperatura ordinaria en el ambiente de las bodegas, al introducir en ellas el gas, siempre que queden saturados de éste, es decir, que se les suministre toda la cantidad de ácido que son susceptibles de disolver.

Pero cuando hayan de ser manipulados vinos de constitución muy débil ó que estén amenazados por la invasión de alguna enfermedad, será necesario refrescarlos antes de introducir el ácido carbónico, á fin de que puedan disolver mayor cantidad de este gas. También convendrá mantenerlos en un ambiente frío, á fin de que no se escape el exceso de ácido carbónico necesario para el éxito de la operación.

De tan sencillo y poco costoso procedimiento ha obtenido el doctor Ravizza excelentes resultados, y de ahí que se crea en el caso de recomendarle sin reparo ni salvedad de ningún género.

Las tarifas de Aduanas

en los Estados Unidos

Según noticias recibidas de Nueva York, ha sido aprobada por el Senado, después

de una acalorada discusión y por una mayoría de 5 votos, la tarifa de Aduanas que ha de comenzar á regir inmediatamente en los Estados Unidos.

Los productos agrícolas en su mayoría resultan perjudicados comparativamente con los derechos que devengaban bajo la ley de MacKinley. He aquí la tarifa aplicable á los vinos, frutas y demás productos que por ser en España objeto de exportación al Norte de América, puede ofrecer interés á nuestros agricultores y comerciantes:

Vinos en cascos ú otro cualquier recipiente que no sea botella de vidrio ó barro, siendo de fuerza alcohólica de 14º como máximo, abonarán 30 centavos por galón, y 50 centavos por igual medida si la riqueza alcohólica excede de 14 grados.

Vino embotellado, en cajas de 12 botellas de cabida mayor de una pinta y menor de un cuarto cada una, ó bien cajas de 24 botellas de una pinta de capacidad, devengarán 1 dollar y 60 centavos cada caja. Si las botellas exceden de la cabida indicada, se pagará una adición de 5 centavos por cada pinta ó fracción de ésta.

Las cajas que contengan menos de 12 botellas abonarán el mismo derecho que si tuvieran dicho número. Todos los vinos que tengan más de 24 por 100 de alcohol se considerarán por la Aduana como espíritus, y devengarán los derechos correspondientes á éstos.

Aguardientes y espíritus fabricados ó destilados, procedentes de granos ú otro material, 1 dollar 80 centavos por cada galón de prueba.

Uvas, 20 por 100 del valor que se declara en factura consular.

Ciruelas, higos, pasas y corintas, centavo y medio por libra.

Frutos conservados en azúcar, almibar, melaza ó aguardiente, 30 por 100 de su valor, según factura consular.

Frutos conservados en su propio jugo, 20 por 100 *ad valorem*.

Almendra en pepita, 5 centavos, y en cáscara, 3 centavos por libra.

Nueces y avellanas mondadas, 4 centavos, y sin mondar, 2 por libra.

Arroz mondado, limpio, centavo y medio por libra; arroz sin mondar ó libre de la envoltura exterior, pero conservando la cutícula interna, 1 centavo por libra. Harina de arroz ó arroz triturado que pueda atravesar el cedazo número 12, ¼ de centavo por libra. Arroz con la cáscara externa, ¾ de centavo por libra.

Naranjas, limones y limas, en bultos, 8 centavos por pie cúbico de capacidad; á granel, dollar y medio por millar de frutos. Además un derecho adicional de 30 por 100 sobre el valor de las cajas ó barriles en que estén empaquetadas.

Aceitunas verdes ó preparadas, 20 por 100 de su valor, según factura expedida por el Consúl.

Aceite de oliva, de mesa, 35 centavos por galón (4,54 litros).

Los vinos y cognacs en Londres

A medida que la estación avanza van desvaneciéndose las esperanzas que tenían los comerciantes de vinos de que se mejoraría el mercado, y con ello verían eliminadas las partidas pendientes de colocación que se hallan en los *bonds* desde comienzo de primavera. Pero la paralización continúa, sin que se note tendencia alguna á la reanimación. Se colocan al presente cantidades de vinos muy cortas, y en cuanto á sus precios, son en la mayoría de los casos suficientes tan sólo para cubrir gastos y dejar al introductor, en líquido, la mitad del valor del vino en el puerto de embarque.

Con una desanimación muy marcada tuvo lugar la venta pública mensual más importante de Londres, en la que no se realizó más que una pequeña fracción de los lotes ofrecidos, pues la demanda era escasa, y las ofertas bajas hasta la exageración; la calidad de los vinos era muy aceptable por lo que respecta á Oportos, Tarragonas, moscatel y tintos dulces de Alicante; pero los Jereces, excepción hecha de algunas partidas, eran en su inmensa mayoría vinos tan inferiores que hacían poco honor al nombre con que se les pretendía hacer pasar á manos del consumidor.

A continuación damos los precios á que se remataron, en unos casos por venta efectivamente realizada, y en otros por venta simulada, á cargo del mismo embarcador:

Cognac pálido de la Charente: 53 bordelesas y 11 cuartas, de 2,25 á 2,75 chelines por galón.

Cognac pálido: 10 cuartas, á 1,50 chelines por galón.

Cognac oscuro: 23 bordelesas y 4 cuartas, de 2,25 á 2,50 chelines el galón.

Cognac español: 5 bordelesas, de 2 á 2 chelines y un penique por galón.

Cognac español: 1 bordelesa, á 2 chelines y 8 peniques por galón.

Cognac egipcio: 25 bordelesas y 25 cuartas de 1,75 á 1 chelín 10 peniques galón.

Whisky irlandés: 12 bordelesas y 12 cuartas, de 1,75 á 3,75 chelines por galón.

Whisky escocés: 8 bordelesas y 13 cuartas, de 1,75 á 2 chelines por galón.

Ron: 4 medias pipas y 6 cuartas, á 1,75 por cada galón.

Oporto: 23 pipas, 25 medias y 17 cuartas, de 14 á 21 libras esterlinas por pipa.

Jereces pálidos, delicado, oloroso y amontillado: 17 botas y 26 medias, de 14 á 18 libras esterlinas por bota (108 galones ó 490 litros).

Jerez delicado, fino: 7 botas y 10 medias, de 16 á 19 libras cada bota.

Jereces añejos, amontillado y oloroso: 14 botas y 31 medias, de 20 á 33 libras esterlinas la bota.

Jerez especial, añejo: 2 botas y 8 medias, de 40 á 41 libras esterlinas por bota.

Jerez muy inferior: 223 botas, 17 medias y 130 cuartas, de 4 á 5 libras en su mayoría y algunas de 7 á 10,50 libras esterlinas por bota.

Moscatel de Alicante: 17 pipas, de 6 á 6,50 libras esterlinas por cada 108 galones.

Moscatel egipcio: 25 pipas, á 4 libras esterlinas por igual cabida.

Tintos dulces de Alicante, superior y ordinario: 73 pipas y 1 cuarta, de 3 á 7 libras esterlinas los 115 galones.

Blanco de Tarragona: 23 pipas, de 5 á 6,25 libras los 115 galones.

Tinto de Tarragona: 6 pipas y 1 cuarta, de 6 á 7,25 libras por 115 galones.

Tinto de Valencia: 18 pipas, de 1 á 2 libras esterlinas cada 115 galones.

Tinto de Huesca: 12 pipas, á 2,25 libras esterlinas los 115 galones.

Clairete español: 26 bordelesas, de 0,25 á 1 libra esterlina los 46 galones.

Clairete italiano: 10 pipas y 20 bordelesas, de 0,75 á 1,25 libras esterlinas por cada 46 galones.

Palomas italianas ó modenases

La cría de las palomas ha tomado, de algún tiempo á esta parte, un gran desarrollo en diferentes naciones de Europa.

La colombicultura es una de las industrias rurales mejor estudiadas, siendo grandes las utilidades que rinde, en proporción al capital que representa, á los cuidados que exige y á los gastos que ocasiona.

Entre todos los países, Francia é Italia sobresalen en la cría de estas aves. En el último país citado hay muy inteligentes aficionados, produciéndose, sobre todo en Módena, unas cien variedades de palomas perfectamente distintas y clasificadas.

Así como hay palomas correos y palomas laudinas ó ladronas, hay en dicha ciudad una raza especialísima de suma inteligencia y que merece ser conocida entre las demás, porque tiene la habilidad de volar obediendo las señales que hace la persona que las educa ó enseña.

Saben, además, luchar con otras y dominarlas, para luego llevarlas como prisioneras sometidas á su palomar.

De este tipo rarísimo de palomas vamos á dar una idea á nuestros lectores.

La paloma primitiva modenasa ha sufrido varias modificaciones desde la época de su domesticación, pero no obstante, se parece mucho á la especie francesa torcaz (*Columba Livia*).

Este género, cuando se cría silvestre, huye al África algunas veces ante la presencia del frío, pero si se encuentra entre cultivos de semillas oleaginosas, se decide por invernar; suelen anidar en los árboles, y no hace más que una postura al año. Su alimento consiste en semillas con

ALAMBIQUES DERDY
Nuevos Tipos de Aparatos
para DESTILAR y RECTIFICAR
de **DERDY FILS AINÉ**
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris
MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889
GUIA PRACTICA del Destilador.
Catálogo e informes en Castellano, enviados gratis.



**INTERESANTE
A LA AGRICULTURA, VITICULTURA Y HORTELANOS**

Mistura de HAMER (sin veneno)

Destruye todos los insectos, como oruga, langosta, hormigas, pulgón, etc., y es un poderoso remedio contra las enfermedades de la vid. Certificado como el insecticida más poderoso que se ha conocido. Correspondencia y pedidos a los SRES. J. GOMEZ Y COMPAÑIA. **PLAZA DEL RASTRO, 15, MADRID**

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial
MORATONA GENIS Y C.^{IA}
PRINCESA. NUMERO 53. BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.
AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.
MAQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.
PULVERIZADORES contra el mildew.
El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Genest y Herscher, privilegiados.
Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.
Se remiten prospectos al que los pida.

ARADOS GIRATORIOS
SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO
Con patente de invención

Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen. Tenemos a disposición de los labradores, arados de diversos tamaños, que se clasifican por números, estando marcado el menor con el núm. 1, y así sucesivamente hasta el número 5, que es el mayor.
Igualmente ofrecemos recambios de todas las piezas de que se compone nuestro sistema, pudiendo hacer todas las operaciones de recambio el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado a modelo.
Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPROND (provincia de Gerona).

GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA
de J. F. Giraud
GRANADA

Toda clase de árboles frutales; ídem de sombra y para paseos; plantas para invernaderos, salones y aire libre; palmeras; 100.000 rosales disponibles, de todas las mejores variedades conocidas, desde 20 ptas. el 100; cebollas de flores, semillas, etc.—Catálogos.

Inenadoras-Hidromadros

y toda clase de aparatos para la cría de aves de corral.
Sistema J. M. FELIU
con patente de invención
Envío gratis de catálogos ilustrados.
Pídanse a D. J. M. Feliu, ingeniero, Barcelona—Sarría.

Marcas depositadas

INSTITUTO LA CLAIRE
para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino, por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX
Químicos microbiológicos
Director: D. JAMES BURMANN
LE LOCLE (Suiza)
A. M. GASCHEN-KOLLER Agente general para España y Portugal, en BARCELONA
Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gana 1° y 2° de alcohol.
Recompensas obtenidas: Diplomi de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.
Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco a todo el que se servirá pedirlo a D. A. M. GASCHEN-KOLLER, calle de Trafalgar, 48, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)



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

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000	Leonora, de... 4.500	Ernesto, de... 5.000	Hugo, de... 4.500
Francisca, de... 4.500	Carlota, 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, Pedro, el 4 de Julio.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 11 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Vivina, el 18 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 25 de id.
El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los precios siguientes: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 185.
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.
El 27 de Junio saldrá el vapor español Rita, 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.

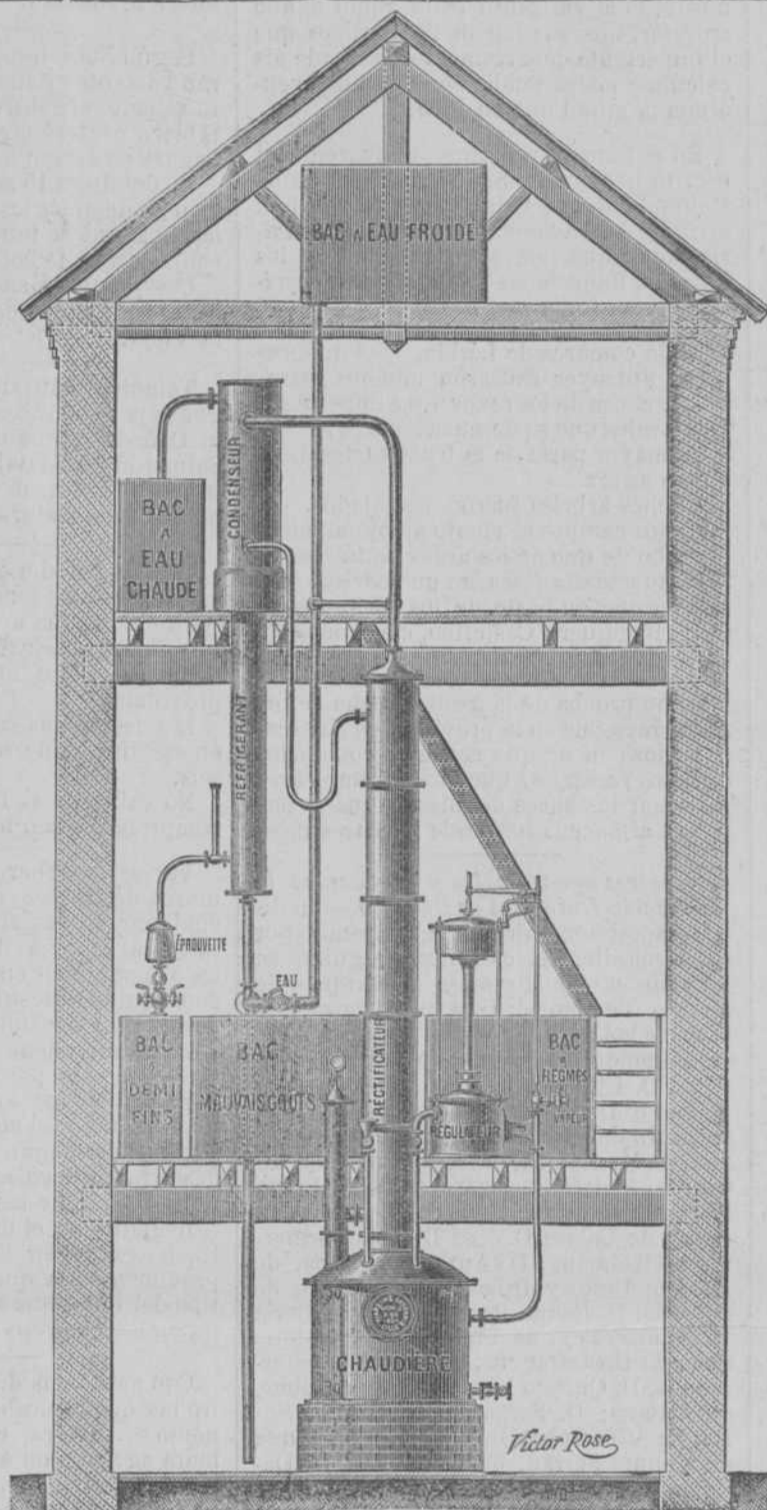
Para solicitar cabida y para más informes dirigirse a su consignatario
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS 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 azufar..... De 5 á 12

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

LILLE, FRANCIA
WAREIN FILS & DE FRANCE

ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.
COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior a 97°
Precio todo completo: 5.000 francos
Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

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, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.
Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para
Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, u.c.
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, norrias, malacates, etc., guillotinas.
Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensa hidráulica y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.
Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA
Teléfono núm. 595

LINIMENTO GÉNEAU

Solo TOPICO
reemplazando el Fuego en el dolor en el caso de las Colicjas, Espasmos, Sobresaltos, Torceduras, etc., etc. Revulsivo y resolutivo inmejorable en las glandulas y males de garganta.
F. MESTIVIER y C^o, 275, Calle St-Honoré, PARIS Y EN TODAS LAS FARMACIAS.



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 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.
Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

CAL HIDRAULICA

Clase superior de Zumaya
Dirigirse a D. Juan Ignacio Arraqui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

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.
Pídase el Catálogo general.

NOTA Todas las máquinas son garantizadas.



INCUBADORAS
ARTIFICIALES con regulador de calor, las más sencillas y baratas, empleadas por los cultivadores y criadores de la región de Houdan, centro de cría el más importante.
HUEVOS A INCUBAR
de gallinas de Houdan, pura raza, 5 francos la docena; 10 francos los 25.—De gallinas de Favoroles (iguales condiciones).—De gallinas La Fleche, 6 francos docena; 11 francos los 25, franco de porte y reemplazando los claros.
POLLUELOS
de gallinas de Houdan, pura raza, 15 francos la docena; 28 francos los 25.—De gallinas de Favoroles (iguales condiciones), garantida la buena llegada.—Hermosas y grandes aves precoces y rústicas, carne fina y delicada, puesta abundante, buenos huevos.—Primer premio en concursos.—Diplomas y premio de Honor, medallas de oro, etc., etc.
Envío franco del Catálogo general
J. PHILIPPE * à Houdan (Seine et Oise), FRANCIA
Depósito en París, 16, Quai du Louvre



CHINCHES Y CORREDERAS
Se destruyen instantáneamente con la Mistura de Hamer líquida. Pídanse en las droguerías y perfumerías.

ALAMBIQUE EGROT
AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR
CATÁLOGOS, FRANCO
GUÍA DEL DESTILADOR
Aparatos especiales para orujos

EGROT
ING^{no} CONSTRUCTOR
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS
EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889
FUERA DE CONCURSO EN EL JURADO
EXPOSICION BARCELONA 1888

APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR
ALCOHOL A 40° SIN REPASAR
APARATOS PARA LA CONSERVACION del vino
Catálogos e informes, franco.



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.

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR

MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera á llama directa de 3 á 50 caballos

MAQUINA VERTICAL de 1 á 20 caballos

MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos

Todas estas máquinas estan listas para expedirse
Envío franco de todos los prospectos detallados

CASA J. HERMANN-LACHAPELLE
J. BOULET & C^o, Sucesores
Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS



AGUARDIENTE ANISADO SECO Y DULCE DE CHINCHÓN
Clase insuperable.—Marca CUSANO Y GONZÁLEZ
Dirigir los pedidos á D. Arturo González (en Chinchón).
Tarifa de precios.—Cajón de 12 botellas de anisado seco ó dulce, puesto sobre vagón en Aranjuez, 10 duros; cajón de 6 botellas, id. id., 5 id.
El que haga el pedido, pagará el porte desde Aranjuez.
El recibo del talón de embarque justificará el servicio del pedido.
Desde el momento del embarque del recipiente, cesa la responsabilidad del remitente. Los pedidos de Madrid se entregarán á domicilio, á pagar en el acto de la entrega.
A los pedidos de otras partes se acompañará el importe por el giro mutuo ó letra á la vista sobre Madrid ó Chinchón.
Único punto de venta en Madrid, Bodega de San Román, Cedaceros, 12.
Botella sola, 5 pesetas

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS
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.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID
conocidas con los nombres de mildew, antracnosis, eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el
DR. D. F. 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.