

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.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Miércoles 4 de Septiembre de 1895

NÚM. 1704

LA AGRICULTURA EN CASTILLA

Hay que ver muy de cerca las desventuras y privaciones por que pasa el agricultor para poder apreciar el alcance de la terrible crisis que afecta á la fuente principal de riqueza con que cuenta nuestro país.

La poca estimación de los productos y los escasos rendimientos de las cosechas han obligado á los agricultores á entregarse en brazos de la usura más despiadada, siendo hoy muy contados los que disponen de renta suficiente para pagar los tributos y los réditos de las sumas tomadas á préstamo.

Estas consideraciones generales que vamos haciendo, lo mismo pueden aplicarse á Castilla que á cualquiera otra región de la Península, pues el mal de que tanto nos dolemos tomó hace tiempo carácter epidémico, y hoy no hay un solo labrador que no sufra las consecuencias del contagio.

En Valladolid han fracasado las mejores iniciativas por culpa de la acción oficial y de la iniciativa privada, pues nadie hizo lo que podía para que se llevaran á la práctica proyectos muy laudables encaminados á remediar los infortunios de la agricultura.

La granja modelo, la granja escuela experimental, el laboratorio vinícola y otros proyectos de innegable utilidad, dieron aquí motivo para que se hablara de ellos cuatro días, pero después se relegaron á completo olvido.

No hay que creer por esto que son en Castilla refractarios á los progresos agrícolas, pues tanto en arados como en sembradoras se vienen usando los modelos más perfeccionados. Maquinaria más costosa son muy contados los labradores que pueden comprarla; pero si existieran sindicatos agrícolas, estas y otras dificultades que resultan invencibles para el individuo, las salvaría en el acto la colectividad.

No hay que hablar á los labradores castellanos de que haciendo los cultivos con más esmero y utilizando en la forma que la ciencia agronómica aconseja los abonos minerales y los riegos, alcanzarán mayores rendimientos; porque esa es empresa que reclama dinero, y ellos no lo tienen ni encuentran quien se lo dé, como no sea con réditos ruinosos ó mediante un contrato de retro que los ponga á las puertas de la miseria.

Posible será que algún incauto de los pocos que ya van quedando se acuerde de los pósitos como remedio á estas desventuras. A quien tal crea, le diremos que efectivamente hay en la provincia de Valladolid 111 pósitos con unas 70.000 fanegas de trigo y algo más de 800.000 pesetas en metálico; pero estas cifras están copiadas de los datos oficiales, que en este caso puede afirmarse sin incurrir en exageración, que mienten más que la Gaceta.

En Castilla, lo mismo que en Aragón y que en todas las provincias de España, el capital de los pósitos sólo sirve para alimentar los malos apetitos de cuatro caciques locales.

Se calcula que hay en la provincia de Valladolid 612 yuntas de ganado caballar, 10.421 de mular y 3.335 de vacuno; en total, 14.369.

Muchos son los agricultores que para labrar sus tierras nada más que en condiciones regulares, necesitarían doble número de yuntas y de criados de los que ahora tienen.

Si la industria agrícola no da más de un 4 ó 5 por 100 de beneficio en buenas condiciones, dígame si no es el colmo de la locura el pretender que por caminos de perdición llegue el agricultor á buen fin.

El rutinismo tiene á su favor lo poco ó nada que se hace para divulgar la instrucción agrícola.

Muy laudable sería que se reformara la carrera de Ingeniero agrónomo; pero tanta ó mayor eficacia que á esta medida concedámos á la creación de escuelas de peritos y capataces agrícolas en las capitales de provincia.

Hace pocos días se han publicado algunos datos estadísticos referentes á la producción de cereales en la Península. No nos merecen gran crédito esas estadísticas;

pero como desgraciadamente no hay otras mejoras, á ellas haremos referencia.

Se calcula que la producción total de trigo en la Península es de 33.143.000 de hectolitros. Ocupa Valladolid el segundo lugar en la estadística con 2.104.000 hectolitros.

Otra estadística tenemos á la vista, y en ella aparece Valladolid con 1.400.747 hectolitros. Cada hectárea de siembra da cerca de 10 hectolitros de trigo.

La cosecha de cereales resulta muy desigual este año en Castilla. Las tierras fuertes dan grandes rendimientos, y muy mermados las ligeras.

El ganado lanar no está en correspondencia con la importancia que en esta comarca tiene la agricultura. Se calcula que hay unas 300.000 cabezas.

Pasan de 80.000 las hectáreas dedicadas á viñedo. Varía mucho el número de cepas que se ponen en cada hectárea, pero de ordinario son de 900 á 1.200. Se cosechan 700.000 hectolitros de mosto por término medio.

El viñedo está muy combatido por diferentes plagas, siendo la de *oidium* la que viene causando mayores daños.

La filoxera se propaga con gran rapidez en la provincia de León, tanto que son muy contados los términos municipales donde no hay algún foco. En las provincias limítrofes no se han hecho los trabajos de defensa que las circunstancias exigían, y ya empiezan á tocarse las tristes consecuencias que todos esperábamos.

El poco viñedo de Asturias está plagado de filoxera, y hace cinco días se recibió en la Secretaría del Consejo provincial de Agricultura de Valladolid una comunicación, en que manifestaba el Alcalde de Roales que había indicios bastantes para creer que la filoxera había invadido algunos viñedos en aquel término municipal.

Podrán no confirmarse tan tristes augurios, pero hay que estar convencidos de que la filoxera causará la ruina de nuestros viticultores en plazo relativamente corto, pues ni la acción oficial ni la iniciativa privada hacen nada que pueda contener la propagación del devastador insecto.

En Castilla los vinos blancos son los que más se elaboran. Estos cosecheros tienen la ventaja de poder mandar sus caldos á la Montaña, Asturias y Galicia, sin grandes gastos de arrastre.

A pesar de todo, la viticultura no está aquí en mejores condiciones que en los demás centros productores de España.

Insisto una vez más en que los pequeños agricultores deben limitarse á cultivar bien para vender el fruto con la mayor estimación posible.

La viticultura es una industria que requiere capital y conocimientos que ellos no tienen.

El pensamiento de establecer grandes depósitos, requiere un estudio muy detenido que ahora no podemos hacer.

Sobre la mesa tengo las muchas notas que he recogido referentes á la cuestión de tarifas, importación de trigos de Rusia y América, fabricación de harinas y otras cuestiones de gran interés; pero este artículo resulta ya demasiado largo, y en los sucesivos iremos examinando con el necesario detenimiento los asuntos que con más interés solicitan hoy la atención del país agrícola.

RIVAS MORENO.

Valladolid, Agosto de 1895.

NUESTRA EXPORTACIÓN á Francia

Durante el finido Julio, España ha enviado á Francia por diferentes aduanas de la República 231.091 hectolitros de vinos ordinarios y 10.007 de licor, que suman en conjunto 241.098 hectolitros. De éstos han ido al consumo francés 171.327, que unidos á los 1.143.595 de los seis primeros meses, suman 1.314.922 hectolitros, valorados en 43.136.000 francos. En igual mes de 1894 nuestra exportación fué de 163.915 hectolitros, lo que hace una diferencia en contra de Julio de 1894 de hectolitros 77.183. Italia durante el citado mes de este año ha exportado 4.821 hectolitros, contra 7.387 que envió en igual mes de 1894.

En el mismo espacio de tiempo Argelia

ha exportado á Francia 178.610 hectolitros de vinos; Portugal, 237; Túnez, 8.681, y otros países (ordinarios y de licor), hectolitros 18.308.

La exportación de nuestras frutas ha alcanzado en el mencionado Julio del 95 la cantidad de 1.009.100 kilogramos, que unidos á los 35.606.700 llegados los seis primeros meses del año, suman kilogramos 36.615.800, valorados en 7.922.000 francos. El mismo mes del 94 exportamos 1.005.600 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Julio de 1895 de 3.500 kilogramos.

Durante el mes de Julio próximo pasado han llegado de nuestra nación 255.300 kilogramos de aceite, y se han librado al consumo 152.000, que unidos á los kilogramos 2.328.400 llegados los seis primeros meses del año, suman 2.480.400 kilogramos, cuyo valor se estima en 1.934.000 francos. En igual tiempo, ó sea del 1.º de Enero al 31 de Julio de 1894, nosotros exportamos 2.240.200 kilogramos, ó sean 240.200 kilogramos menos que en los siete primeros meses de 1895.

En Julio de 1894, nosotros exportamos 66.000 kilogramos, de lo que resulta una diferencia en más para el mes de Julio de este año de 189.300 kilogramos; Italia, durante el mismo mes, ha exportado á Francia 692.700 kilogramos contra 858.700 que envió en Julio de 1894. En lo que va de año ha exportado dicha nación 5.918.400 kilogramos menos que en 1894.

En legumbres hemos exportado durante el séptimo mes de este año 153.900 kilogramos, que, unidos á los 1.545.400 llegados los seis pasados meses, suman 1.699.300 kilogramos, que se valoran en 598.000 francos, contra 88.800 kilogramos que enviamos en 1894.

El valor total de la exportación española á Francia durante los siete primeros meses del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 97.669.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 66.137.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 31.532.000 francos.

Desde el 1.º al 31 de Julio, ambos inclusive, han venido por el puerto de Cete 30.297 hectolitros de vinos ordinarios y 4.714 de licor, habiendo pasado al consumo 31.600 hectolitros.

Durante los siete primeros meses del año, ó sea del 1.º de Enero al 31 de Julio de 1895, las importaciones á Francia se han elevado á 2.112.673.000 francos y sus exportaciones á 1.882.374.000 francos, por lo que resulta una diferencia en contra de dicha nación de 230.299.000 francos.

EL COMERCIO CON SUIZA

En su sesión de 29 de Julio, el Consejo federal suizo aprobó el Mensaje de la Asamblea federal respecto al convenio con Francia. Hacia mediados de Noviembre de 1894, el Embajador de Francia en Berna, Sr. Barrère, hizo proposiciones en nombre de su Gobierno, manifestando que estaba dispuesto á tratar, con el Consejo federal, las bases de un arreglo comercial entre ambos países. Las primeras entrevistas se celebraron en Diciembre de 1894; pero, en vista de las dificultades, el arreglo no se efectuó hasta el 25 de Junio del presente año. Dicho convenio no tiene el carácter de un tratado de comercio, pues constituye un *modus vivendi*, según el cual la Suiza y la Francia, después de reducida la tarifa mínima francesa, se tratan sobre el pie de la nación más favorecida durante un tiempo indeterminado.

La tarifa mínima francesa ha sido reducida en los artículos siguientes: leche condensada, 8 por 100; queso, 20; maderas serradas, 50; extractos varios colores, 25 á 33; seda para coser y bordar, 25; tejidos de algodón impreso, 15; tejidos de hilos teñidos, 15 á 18; algodón y lana, 50; seda, de 20 á 40; tejidos de seda negra, 50; tejidos de seda de color, 40; bordados de algodón, 30; relojes ordinarios, 6; relojes de oro y complicados, 33 á 50.

Los demás productos de Francia sufren poca ó ninguna reducción. Aun con estas concesiones á favor de Suiza, y con las cuales Francia cree poder conquistar el

mercado suizo entero, me parece difícil que obtenga este resultado, porque desde la ruptura comercial del 94, Suiza se ha acostumbrado á comprar en los demás países los principales artículos, que antes le enviaba Francia.

Del cuadro siguiente resulta, en efecto, que la recuperación completa del mercado suizo no le es tan cierta, y que el Gobierno francés tenía sus razones para mostrarse reservado en la apreciación de las ventajas que le pueden resultar del nuevo arreglo:

VINOS IMPORTADOS EN SUIZA

	1890	1892	1894
De Francia, hect.	271.132	245.228	28.198
De Italia	297.255	590.329	275.446
De España	100.370	166.473	412.347

En 1890 Francia enviaba á Suiza 185.000 quintales de azúcar, mientras que en 1894 Austria envió 430.000 quintales. Para los cueros, Alemania y América reemplazan igualmente á Francia. Los tejidos de lana se reciben de Alemania. Las obras y objetos de hierro, de Alemania y Bélgica. Los jabones, de Inglaterra. Los papeles, de Alemania. Para las máquinas, la Suiza fabrica casi la totalidad ella misma. En cuanto á lo que se refiere á la importación de vinos, se ve que España domina el mercado, y muy difícil le será á Francia volver á conquistar el mercado suizo, porque cada día se acostumbran más á los vinos españoles, los cuales, por sus buenas cualidades y sus precios baratos, no tienen hoy rival.

Ni Italia puede competir con España porque sus vinos no poseen las mismas cualidades. Estoy convencido de que si los negociantes españoles sirven concienzudamente, este producto encontrará siempre una gran salida en Suiza. A estas observaciones personales, añadiré que Suiza ofrece también una gran salida para los aceites de oliva, á condición de que esta mercancía se ofrezca en las condiciones de la que se elabora en Francia.

A veces me he preguntado también qué razones puede tener España, que se encuentra en mejores disposiciones que ningún otro país, para no tratar de hacer negocios con el tabaco y cigarros de la Habana, que se venden en gran cantidad y cuyo comercio se halla enteramente en manos de negociantes alemanes.

Me parece que siendo este producto de origen español, tiene su lugar marcado en el comercio de exportación española.

El arreglo comercial entre Suiza y Francia ha sido adaptado por las Cámaras federales el 15 del corriente.

ENRIQUE SPÄHLINGER,
Vicecónsul de España.

EL RÉGIMEN DE LOS TRATADOS

Desde Marzo último se halla constituida en Francia la «Sociedad de Industriales y Comerciantes», que trabaja por hacer prevalecer en la nación vecina, en el orden económico, el régimen de los tratados de comercio, inaugurado en 1860, y que por manera tan prodigiosa ha contribuido al desarrollo de su riqueza en el transcurso de treinta años. Está la Sociedad bajo los auspicios de altas personalidades del comercio y de la industria, y cuenta en la actualidad con más de 500 miembros, cuyo número aumenta de día en día.

En los momentos presentes un delegado de la misma Sociedad se dispone á visitar las principales poblaciones del Mediodía de Francia, y prepara la opinión recordando en la prensa cuáles han sido los resultados del régimen anterior y del que últimamente ha prevalecido.

«Contra lo que muchos esperaban de buena fe—dice uno de los trabajos á que hacemos referencia—el régimen aduanero establecido en Francia por la ley de 11 de Enero de 1892, no ha proporcionado á nuestra agricultura todos los beneficios que se prometía, y se ha ocasionado un perjuicio considerable á nuestra industria, hasta ayer todavía tan próspera.

Así, se da el caso, para no citar más que un ejemplo, de que en los 100 millones de francos de exportación á Suiza que hemos perdido anualmente en 1893 y 1894, de resultados de la elevación de los derechos de Aduanas aplicados por uno y otro país, nuestra agricultura entra por parte igual

en esta cifra de pérdidas realmente considerable, ó sea, que la una y la otra se han perjudicado en 50 millones anuales.

En España nuestras exportaciones de productos agrícolas, vinos finos, cognacs, roncs, conservas alimenticias, etc., han disminuido igualmente en grandes proporciones, lo mismo que en otros países, desde que éstos nos aplican sus más elevados derechos de Aduanas en oposición á los que nosotros tenemos para los productos que nos vendían.

La Sociedad de Industriales y Comerciantes de Francia procede, pues, con miras de interés general al seguir la senda felizmente abierta por la Unión franco-suiza, y que ha de conducir muy pronto á que se reanuden las relaciones comerciales con un país amigo del que nada ha debido separarnos nunca.»

La prensa del Mediodía de Francia cree que por igual, industriales y comerciantes, han de secundar el movimiento, y esta corriente de opinión, después de los desengaños que el nuevo régimen ha producido, y después también de la inteligencia comercial con Suiza, hace confiar en que dentro de plazo breve han de mejorar también las relaciones comerciales franco-españolas.

ARTE DE ENVEJECER LOS VINOS artificialmente

A todo el mundo le gusta el vino viejo; pero en esta época en que se vive al vapor, no tenemos tiempo de esperar y deseamos beber vino viejo sin darle el tiempo necesario para que envejezca.

Para conseguirlo ha sido necesario emplear procedimientos artificiales, con objeto de sustituir la acción de los años.

En un artículo muy interesante que publica M. Villen en la *Revue de chimie industrielle*, expone los procedimientos de que se pueden servir para ello, sin temor de que resulten nocivos. El vino viejo resulta bueno, porque á medida que pasa el tiempo va perdiendo todas las materias extrañas y se va haciendo cada vez más transparente. Una parte del ácido tártrico se precipita bajo la forma de tártrato y otra se combina con el alcohol y produce los éteres tártricos que determinan olor. Los demás ácidos que contiene el vino al contacto del alcohol se etrifican, y contribuyen á formar igualmente el olor *sui generis* que forma lo que se llama en francés *bouquet*. Esta eterificación, que necesita muchos años para que sea completa, á causa del alcohol y los ácidos que se encuentran muy diluidos y en muy pequeña cantidad, se realizaría mucho más rápidamente si el vino estuviese concentrado.

Según M. Berthelot, para una misma dosis de alcohol la cantidad de éter producida es proporcional á la dosis de ácido libre que existe después de la fermentación. A veces los vinos extraídos de uvas demasiado maduras carecen de ellos. La oxidación producida por el oxígeno del aire facilita singularmente el desenvolvimiento del aroma obrando sobre los éteres formados y los aldehídos.

La oxidación produce otro efecto, que es de los más importantes, sobre el tanino que contienen los vinos, contribuyendo á hacerlos menos ásperos, menos amargos y más suaves; y como las materias colorantes de los vinos pertenecen á la familia de los taninos, y éstos se descomponen por la oxidación, de ahí que el vino pierda el color á medida que envejece.

En resumen, el envejecimiento de los vinos se debe á dos causas principales: primero, el tiempo que permite la eterificación de los ácidos y del alcohol; segundo, la oxigenación lenta que oxida el tanino, la materia colorante, los aldehídos y los éteres.

Para suplir la acción de los años, se envejece, es decir, se le dan las mismas cualidades del vino viejo por medio de la luz, bajo cuya influencia las materias colorantes naturales se oxidan y se transforman. Para obtener este resultado se sumergen las cubas lámparas incandescentes; pero este medio es poco práctico, y daría por resultado, si se quería emplear en grande escala, la transformación completa de los aparatos vinícolas hoy en uso.

La congelación envejece también en vino

sin alterar la forma del *bouquet*. Si vivieramos en Siberia, ó si el invierno fuera entre nosotros perpetuo—lo cual no quiere Dios suceda en modo alguno—no costaría gran trabajo envejecer los vinos, pero es verdad que entonces no tendríamos viñas.

Peró á falta de una temperatura siberiana, basta con tenerlo sometido á una constante de seis á siete grados bajo cero, empleando para ello una máquina frigorífica, durando cierto tiempo y procurando que la superficie del líquido esté cubierta por cristales de hielo.

También se le puede aplicar al vino un tratamiento con el mismo objeto, que puede calificarse de homeopático, por la semejanza que tiene con el célebre aforsismo de *similia similibus curantur*, y consiste en la aplicación del calor, ya sea empleando para ello estufas con corrientes de vapor ó simplemente al baño de María. El procedimiento de la estufa es antiguo y se reduce á colocar las pipas ó las botellas en una con calor moderado durante un tiempo más ó menos largo.

Este aparato emplea mucho tiempo para obtener el resultado que ha sido sustituido por otros que funcionan por medio de corrientes continuas de vapor ó al baño de María. La temperatura que conviene es la de 60,70 grados con enfriamiento rápido al abrigo del aire.

La electricidad, á la que somos deudores de tantas maravillas, también envejece el vino, lo mejora y lo conserva muy bien.

La manera de *electrizar* los vinos es muy sencilla. Se emplea un electrizador compuesto de una cuba de madera, con la cual están dispuestas verticalmente una serie de placas de cobre doradas separadas entre sí por bandas de caucho. La cuba debe estar herméticamente tapada, y á través de la cubierta sólo pasan los dos hilos conductores; estando las placas correspondientes á los pares en comunicación con el polo positivo, el vino entra continuamente por la parte inferior de la cuba y sale por la superior. Una serpiente, por la que debe circular agua caliente á la temperatura de 20,25°, debe mantener esta temperatura constante.

Con un amperio hora basta para cada 100 litros de vino.

También se emplea la *electrificación y ozonización*, pero su aplicación resulta en extremo delicada y poco práctica.

Estos procedimientos que indica Villen son indispensablemente superiores á los que se emplean por los industriales de manga ancha, y que siendo exclusivamente químicos dan por resultado la mezcla de substancias extrañas y nocivas á los vinos.

Como quiera que sea, el antiguo procedimiento para envejecerlos en toneles ó en botellas es siempre superior á cualquiera otro, salvo que exige en el que quiera emplearlo dos cualidades que es muy raro encontrar juntas, fortuna y paciencia. Exige buenas bodegas, frescas y enarenadas, como existen aún en distintos puntos de la Península en que la producción vinícola constituye el principal ramo de riqueza. Sin embargo, no creemos esté de más saber que sin recurrir á los procedimientos químicos, se puede envejecer el vino enfríandolo, calentándolo ó electríandolo.

REJUVENECIMIENTO DE LOS MELOCOTONEROS

El melocotón ó melocotonero es un árbol extraordinariamente productivo, que se desarrolla bien en cualquier terreno; pero cuando se le deja crecer sin hacer en él algunas podas de vez en cuando, se levanta muy rápidamente y se debilita en el tronco.

Uno de estos árboles produce en buenas condiciones por espacio de seis ú ocho años; pero si se le deja desarrollarse por su propia cuenta, las ramas superiores se van cubriendo de tallos, que dan mucha hoja, forman una especie de plumero al extremo de un largo mango, y en condiciones tales dan muy poco fruto, además de que muere pronto si no brotan algunos nuevos botones del tronco ó cerca de la base de los grandes ganchos.

El buen jardinero cuida siempre de ir cortando todas las ramas de estos botones para facilitarles el desarrollo y que lleguen á formar pronto un árbol vigoroso. Estos botones no brotan, sin embargo, en todos los melocotoneros.

En su ausencia el agricultor puede recurrir, para reemplazarlos, á un medio muy sencillo y seguro, por el cual los árboles viejos se convierten en un año en árboles rejuvenecidos y vigorosos, capaces de dar abundante cosecha de riquísimo fruto.

Este medio, que nada ó bien poco cuesta, es el injerto que se practica cuando la savia está en circulación, y se hace generalmente en dos partes opuestas de cada gancho, para asegurar una reproducción por lo menos, todas las cuales formarán la ramazón del árbol cuya cepa se quiere renovar.

El injerto puede ser de púa ó de escu-

dete, aunque este último es el que con más frecuencia se hace en esta clase de árboles, cuidando de cortar la rama por encima de ellos cuando ya han prendido.

Igualmente se deben ir quitando de la rama, desde que se hace el injerto, todas las demás yemas que van saliendo, con objeto de que la savia se dirija á aquellas cuyo buen desarrollo se desea.

Al año siguiente cuando la savia ha empezado á subir, se cortan por su intersección con el tronco todas las ramas débiles que no se han injertado.

También se quitan algunas de las yemas que brotan de los injertos prendidos á fin de que echen menos rama y no sean presa del viento que podría desgarrarlos. Se puede injertar el árbol con su misma clase, más variada, ó tomar escudos de otros más vigorosos y de mejor calidad.

Debe cuidarse con especialidad del vigor de la planta, pues es muy útil, si no necesario, cuando se trata de árboles anquilados que se han de reconstituir en fértiles, resistentes y productivos.

Correo Agrícola y mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Montilla (Córdoba) 2.—La cosecha de vino es casi nula por el mildiu y otras plagas. Por esto sube el precio de aquel artículo, pagándose hasta 32 y 33 reales arroba.

El aceite se cotizó con flojedad á 33 reales arroba. Los granos se detallan: Trigo, de 30 á 34 reales fanega; cebada, de 18 á 20; escaña, á 16; habas, á 26; alpiste, á 40; garbanzos, de 50 á 60.—*Un Subscriptor.*

Obejo (Córdoba) 1.—La cosecha de cereales ha sido mala. El estado de los ganados es satisfactorio.

Precios: Trigo, de 30 á 34 reales fanega; cebada, á 20; habas, de 26 á 28; garbanzos, sin precio; aceite, de 32 á 33 reales arroba, con tendencia á mayor baja.—*L. M.*

Baena (Córdoba) 2.—Precios corrientes: Aceite, á 34 reales arroba; trigo, de 30 á 34 ídem fanega; cebada, á 19; escaña, á 14; habas, á 24; garbanzos duros, á 50.—*B. P.*

Bonares (Huelva) 1.—Se terminó la recolección de cereales, siendo su rendimiento fatal, como le tenía dicho; y á pesar de lo poco recogido, menos se hace de ventas, aun siendo bajos los precios.

El olivo ha quedado con poco fruto. Las viñas bien sulfatadas ostentan todo su fruto; no así las que no fueron tratadas bien y á tiempo con el caldo bordelés. De vinos quedan pocas existencias, sin haber variado nada los precios.

Ha empezado la venta de uva para el verdeo al precio de 5 reales arroba, y creo no baje de dicho precio para abastecer á la Mina de Río Tinto, que es una de las plazas que más consume, y como no en todos los pueblos gozan de la buena clase que hay en este, por eso empezó la venta temprana.

De vendimia nose ve movimiento hasta ahora; sólo se ha arrendado la celebre bodega de La Palma, del Sr. Verdier, por un francés; pero se ignora si hará vendimia ó no; verdad es que está recibiendo muchos bocoyes.

Los precios que rigen son los siguientes: Trigo, de 40 á 42 reales fanega; cebada, de 20 á 22; habas, de 30 á 32; avena, de 14 á 16; escaña, de 14 á 16; aceite, de 40 á 42 reales arroba; vino, de 7,25 á 7,50; vinagre, á 8,25.—*B. M.*

De Aragón

Alloza (Teruel) 1.—Hace días terminaron por completo los trabajos de la recolección de cereales. La cosecha ha sido mala y la de uva será corta, porque los racimos son muy pequeños. Las frutas y hortalizas dejan también que desear por la gran sequía de los meses últimos.

Quedan bastantes existencias de vino, y como vienen pocos compradores, se ceden las mejores clases á 3 reales cántaro.

El trigo á 28 pesetas cahíz, y la cebada de 14 á 15.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

Valdeolivas (Cuenca) 1.—Terminó la recolección de cereales, con resultados muy medianos, en toda esta comarca.

La cosecha de almortas y garbanzos nula, y si no llueve muy pronto sucederá lo mismo con la de judías y patatas, principal alimento de este país; la de uva promete ser buena, y la de oliva también regular.

A pesar de lo mala que ha sido la cosecha de cereales en todo este país, estos tienen un precio muy bajo, debido á que escasea mucho el dinero y á que los pobres labradores tienen que enajenar sus frutos á cualquier precio para el pago de tan fuertes tributos como pesan sobre la agricultura, para no ver que se los embargan y subastan á precios todavía más despreciables.

Precios rigen los siguientes: Trigo, á 28 reales fanega; cebada, á 18; centeno, á 22; avena, á 14; vino, á 8 reales arroba; aceite, á 36 ídem.—*M. M.*

Madridejos (Toledo) 1.—Se está terminando la recolección de cereales, la cual, como ya indiqué en mi anterior, ha sido sumamente corta, siendo muchos los labradores que casi desde la era se desahacen de la cosecha, por tener tomado dinero hace bastante tiempo á cuenta de aquella, encontrándose hoy sin cosecha ni su importe, y teniendo en pie los innumerables gastos que necesariamente ha de ocasionarse en el comienzo y transcurso del nuevo año agrícola.

Son muchos también los que no sólo se venían imposibilitados de satisfacer las cargas del Estado, sino que además dejarán de sembrar por falta de grano para ello.

En esta plaza los precios que rigen en la actualidad son: Trigo, cántaro, á 34 reales fanega; ídem jeja, á 31; cebada, sin

operaciones; avena, á 12; centeno, á 25; aceite, á 38 reales arroba; vino, á 6; patatas, á 4; azafrán, á 90 reales libra.—*L. G.*

Villarrubia de Santiago (Toledo) 1. Terminada la recolección de cereales con tiempo inmejorable. El rendimiento de cebada ha sido inferior en un 50 por 100, y el de trigo en un 30. Las clases buenas.

Desearía saber en qué consiste que habiendo sido corta la cosecha y habiendo subido el arancel, hayan bajado los precios.

Los labradores apuradísimos, pues no hay transacciones. No comprendo cómo se va á pasar el año.

Esta ruina se acentuará cada día más, ínterin no se lleven á la práctica las conclusiones aprobadas en las reuniones de agricultores y vinicultores, en particular la de Vendrell.

Para consuelo del contribuyente, ya se anuncia el arriendo de las cédulas personales.

Precios: Trigo, de 32 á 34 reales fanega; cebada, á 16,50; vino, á 8,50 reales arroba. Nominales los de los dos primeros artículos.—*M. de L.*

Valdepeñas (Ciudad Real) 1.—Continúa sostenida la exportación de vinos. Los precios acusan firmeza.

A continuación anoto los corrientes: Vinos tintos y blancos del 93, de 10 á 12 reales arroba; tintos nuevos, de 9 á 11; blancos ídem, de 9 á 10; aguardientes, anisados de 26°, á 34; alcohol, de 40 á 60; aceite, á 36; lanas, á 50 las blancas y 45 las negras; patatas, á 4; cántaro, de 30 á 32 reales fanega; jeja, á 30; cebada, de 16 á 17; azafrán, de 140 á 144 reales la libra.

Para compras y ventas dirigirse á don Carmelo Vasco y Gallego.—*El Corresponsal.*

Villanueva de la Jara (Cuenca) 1. En ésta ha terminado la recolección de cereales, dando por resultado una media cosecha de los años normales, lo mismo de trigo que de las demás semillas.

La cosecha de uva también es mediana. Con tan cortas producciones y los ruinosos precios de todos los frutos, el país atraviesa horrible crisis. Además, hay poca demanda.

Se vende el trigo á 30 reales fanega; cebada, á 16; frijoles, á 30; vino, á 4 reales arroba.—*R. S.*

De Castilla la Vieja

Madrigal de las Torres (Ávila) 1.—Una vez terminada la recolección de cereales, puede calificarse de muy mala. La cosecha de vino, á juzgar por los racimos que hay dañados y lo corrida que está la uva, se cree no será abundante.

Precios: Trigo, á 32 reales fanega; algarrobas, á 22; centeno, á 27; garbanzos, de 110 á 140; lana, á 38 y 40 reales arroba; vino, á 8 y 9 reales cántaro.—*El Corresponsal.*

Piedrahita (Ávila) 1.—A la feria ha ocurrido mucho ganado de todas las clases, pero las ventas han escaseado, pagándose como sigue: Novillos, á 1.400 reales uno; erales, á 650; vacas, á 1.000; carneros, á 80 los más superiores; ovejas, á 46.

Descontentos los ganaderos por ser tan bajos los precios de las reses.

El trigo, á 34 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 25; algarrobas, á 20; garbanzos comunes, á 58; patatas, á 2,50 reales la arroba.

Tiempo caluroso.—*El Corresponsal.*

Arévalo (Ávila) 2.—En la última semana han regido en este mercado los siguientes precios: Trigo, á 35 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; algarrobas, á 25; garbanzos, á 160, 130 y 100.—*El Corresponsal.*

Burgos 1.—La recolección de cereales viene haciéndose con buen tiempo. Los rendimientos son cortos en general. Los precios de los granos muy bajos. He aquí los corrientes: Trigo, de 33 á 34 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 24; yeros, á 32; harinas, á 14, 13 y 11 reales arroba.—*El Corresponsal.*

Torrevalvega (Santander) 2.—Precios de esta plaza. Maíz, á 40 reales fanega; cebada, á 26; alubias, á 60; harinas, á 13,50, 13 y 11,50 reales arroba; patatas, á 6 ídem; bueyes de labor, á 1.200 reales uno; novillos de tres años, á 1.100; añojos y añojas, á 460; vacas cotrales, á 900; corderos al destete, á 90; ídem de seis meses, á 200.—*Un Subscriptor.*

Villalón (Valladolid) 1.—La cosecha de cereales resulta más corta de lo que se pensó.

El mercado poco concurrido por estar los labradores en la limpia del trigo.

Precios al detall: Trigo, á 33,50 reales las 14 libras por el añojo y 32,50 por el nuevo; cebada nueva, á 19 reales fanega.

Por partidas se ofrecen algunos miles de fanegas á 35,50 reales sobre vagón en Villalón; pagan á 35, á cuyo precio se han ajustado últimamente 4.000 fanegas.—*El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 1.—En el mercado de hoy han regido los siguientes precios: Trigo, á 33,50 reales fanega al detall; centeno, de 34,50 á 35; cebada, de 22,50 á 23; algarrobas, de 23 á 23,50; garbanzos, de 100 á 140; vino tinto, de 10 á 11 reales cántaro; ídem blanco, de 8 á 9.

Al mercado de ganado lanar entraron unas 10.000 cabezas, cotizándose: Ovejas, de 40 á 44 reales una; carneros, de 50 á 54; caninos, de 42 á 44; corderos, de 24 á 26.—*El Corresponsal.*

Palencia 1.—Desde hace unos días han vuelto los fuertes calores. El mercado de anteayer estuvo bastante concurrido, por más que no han terminado los trabajos de la recolección.

El trigo nuevo se cotizó de 32 á 34 reales fanega, y la cebada, de 20 á 21.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Villafranca del Panadés (Barcelona) 1.—Tengo el gusto de darle á continuación nota de precios de los géneros siguientes: Harina primera blanca, de 14,25 á 15,25 pesetas los 41,60 kilos; primera regular, de 12 á 13,50 ídem id.; primera fuerza, de 14,25 á 16 ídem, id.; segunda, de 15 á

17 los 100 kilos; tercera, de 12,50 á 14,50 ídem; cuarta, de 12 á 13 ídem; salvado, de 2,60 á 3 los 100 kilos; salvadillo, de 3 á 3,50 ídem; menudillos, de 3 á 3,50 ídem, según clases; vinos tintos, de 8 á 11 pesetas los 121,60 litros, según clases; blancos, de 12 á 15 ídem; para la destilación, de 60 á 65 céntimos el grado de alcohol que contenga.

La exportación de vinos en esta plaza sigue su marcha regular, y á pesar de los muchos viñedos invadidos por la filoxera que tenemos en esta comarca, no por eso mejoran los precios de los caldos.—*F. B.*

Barcelona 1. Los trigos se detallan con flojedad como sigue: Candeal de Castilla, de 23,75 á 24,32 pesetas los 100 kilos; ídem de la Mancha, de 23,18 á 23,63; ídem de Aragón, de 22,27 á 23,63. La cebada está de 8,75 á 9,28 pesetas hectolitro la de la comarca, á 10 la de la Mancha y de 8,92 á 10 la del extranjero.

El maíz es solicitado de 13,21 á 15,25 pesetas hectolitro, según procedencia, excepto el de Cincuantini que vale á 17,92.

Los vinos preparados para embarque se cotizan de 19 á 20 duros pipa con destino á Cuba, y de 25 á 30 para el Plata. Operaciones escasas.

Firmes los alcoholes, valiendo los industriales de 78,50 á 84 pesetas el hectolitro, con casco; los de vino y de orujo, de 63 á 64 y 46 á 48 respectivamente, sin casco.

Los aceites están firmes por ser cortas las entradas, pero así que aumenten bajarán algo porque la cosecha se presenta bien en general.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Cáceres 1.—Precios: Trigo, á 31,50 reales fanega; centeno, á 23; cebada, á 22; garbanzos, á 125, 85 y 70 reales arroba; patatas, á 7 ídem; aceite, á 48 ídem cántaro; bueyes de labor, á 1.060 reales uno; novillos de tres años, á 760; añojos y añojas, á 660; vacas cotrales, á 740; ovejas, á 33; ídem emparradas, á 66; carneros, á 32; corderos, á 24; corderos al destete, á 40; ídem de 6 meses, á 60.—*El Corresponsal.*

Zafra (Badajoz) 2.—El mercado de cereales se ha animado; se hacen bastantes ventas.

Precios: Trigo, á 34 reales fanega; cebada, á 18; avena, á 11; habas, á 28; chícharos, á 36; garbanzos, á 72 los blandos y 56 los duros; aceite, á 37 reales la arroba; vino, á 11 ídem.—*El Corresponsal.*

Villalba (Badajoz) 2.—La cosecha de aceituna será escasa por haberse caído de los olivos mucho fruto. La de bellota será casi nula por la plaga de oruga. La de vino promete ser buena. La de melón y sandía es abundantísima.

Mucha oferta de granos y regular demanda de cebada.

Precios: Trigo, á 36 reales fanega; cebada, á 15; avena, á 12; habas, á 24; chícharos, á 36; garbanzos blandos, á 100; ídem duros, á 68; aceite, á 48 reales arroba; vino, á 12; lanas, á 46.—*A. F.*

Hinojosa del Valle (Badajoz) 1.—El viñedo está fuertemente invadido por el oidium. Por esta plaga, la cosecha de vino, que prometió ser abundante, sólo será de mediana á regular.

Las cebadas y avenas son bastante solicitadas.

Precios: Trigo, á 33 reales fanega; cebada, á 15; avena, á 14; habas, á 26; garbanzos, á 80 y 60; aceite, á 44 reales arroba; vino, á 12.—*El Corresponsal.*

De León

Cantaleja (Salamanca) 1.—Se va animando el mercado, porque la recolección toca á su término. En la última semana se ha operado con regular actividad á los siguientes precios: Trigo, de 33,50 á 34 reales las 94 libras; centeno, á 24 las 92 ídem; cebada y algarrobas, de 22,50 á 23 reales fanega; harinas, á 15, 14 y 11 ídem arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El Corresponsal.*

Alba de Tormes (Salamanca) 2.—Precios: Trigo, á 33 reales fanega; centeno, á 26; cebada y algarrobas, á 24; garbanzos, de 70 á 110.—*El Corresponsal.*

Béjar (Salamanca) 1.—A continuación anoto la cotización de este mercado: Trigo bueno, á 35 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; garbanzos, á 160, 120 y 80; patatas, á 4 reales arroba.—*Un Subscriptor.*

Fermoselle (Zamora) 2.—Tocan á su término las faenas de la recolección con medianos resultados. Se ha cosechado menos de lo que esperábamos, porque la granazón fué deficiente por los excesivos calores.

La cosecha de vino podrá ser regular si llueve pronto.

Precios: Trigo, á 32 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 24; garbanzos, de 80 á 90; harinas, á 13, 12 y 11 reales arroba; vino tinto, de 6 á 7 reales cántaro; aguardiente común, á 20; ídem anisado, á 39; aceite, de 60 á 64.—*El Corresponsal.*

De Navarra

Pamplona 1.—Precios de este mercado: Trigo bueno, á 17 reales robo (23,13 litros); ídem morcajo y centeno, á 15; cebada, á 11; avena, á 9; alubias, á 48; habas, á 12; muelas, á 19; harinas, á 15, 14 y 13 reales la arroba; patatas, á 4; aceite, á 60; vino tinto, con derechos de consumos, á 10 reales cántaro (11,77 litros).—*El Corresponsal.*

De las Ríojas

Abalos (Logroño) 1.—La cosecha de cereales ha sido una de las más pobres que hemos conocido, á pesar de no haber tenido que lamentar los efectos de la piedra. El trigo ha rendido tres fanegas por una de tierra por regla general, y en igual proporción la cebada, avena y los yeros. Con esto y el bajo precio del vino, fácil es comprender que marchamos al pelo.

Los vinos buenos se ceden de 5 á 7 reales cántaro, y por los medianos ofrece el comercio á 3,50, siendo poca la demanda. Las existencias no exceden de 36 cubas, pero Dios sabe cuándo se venderán.

Algunos montañeses que bajan con trigo, lo venden á los panaderos á 32 reales fanega. La clase es superior, habiendo trigo que pesan 93 libras por fanega.

Los patatares, según le dije en mi an-

terior, nacieron bien, pero con la sequía tan larga que llevamos, se resienten bastante. Puede decirse que no ha llovido desde la primera quincena de Junio hasta el 20 de Agosto, en que descargó una tormenta mucha agua y alguna piedra.

He recorrido varias viñas, y puedo asegurarle que el daño es insignificante. Aquéllas están todas algún tanto invadidas por el oidium; si toma incremento, lamentaremos pérdidas de importancia. Las uvas adelantan en su madurez.

Tiempo de mucho calor y sin rocíos.—*P. A.*

Hermosilla (Logroño) 1.—Quedan sólo unas 25 cubas de vino y se cotiza con regular movimiento de 7 á 8 reales cántaro.

Las viñas están frescas á pesar de la sequía. El oidium se ha presentado, y si toma desarrollo no sé en qué parará la cosecha, pues la enfermedad se ve en todos los viñedos. En el término de Valpierre ha destruido la pira la mitad ó más de la cosecha. Esta no pasará de regular en la comarca. Las uvas están enverando.

La cosecha de cereales ha sido una de las más cortas que hemos conocido. Los labradores que tienen que pagar renta no han cogido ni el grano necesario para dicho objeto. ¿Cómo podrán sembrar, satisfacer los tributos y alimentarse? El estado del país es muy aflictivo.—*L. I.*

Haro (Logroño) 27 Agosto.—Hace cuatro días que me encuentro en ésta, donde le ruego me dirija el periódico.

Antes de salir de Laguardia se inició un gran movimiento de vinos bajos, con destino á Francia, pues en los dos últimos días de mi permanencia en aquella villa se hicieron, por dos comisionados con residencia en ésta, 10.000 cántaras de vino, de 4,25 á 4,50 reales una.

Las clases superiores van subiendo muy paulatinamente.

El miércoles pasado, á las cuatro de la tarde, nos visitó una nube de granizo, que hizo bastante daño en terreno de esta jurisdicción, y según me enteraron á mi paso por El Ciego, ha causado en este pueblo grandísimos daños.

La cosecha de cereales muy escasa.—*V. G. A.*

Huércanos (Logroño) 2.—De cereales y legumbres se han obtenido pocos rendimientos. La cosecha de vino será corta, porque ha habido mucho sapa (piral) en las viñas, sin que conozcamos ningún remedio eficaz contra tan terrible insecto. También se presentó el oidium, pero en este pueblo no hace serios daños. El fruto va adelantando.

De vino quedan unas 10.000 cántaras, detallándose á 4,50 y 5 reales.

El trigo se cotiza, de 34 á 35 reales fanega; la cebada, de 20 á 21, y la avena de 14 á 15; las patatas, de 4 á 4,25.—*F. I.*

San Asensio (Logroño) 1.—El tiempo muy caluroso y amenazándonos con tempestades.

El viñedo está tan adelantado, que hace días se expiden uvas á las plazas de Haro y otros puntos, pagándose en aquélla á 9 reales la arroba.

La venta de vinos está adelantada, habiéndose medido en la última quincena de Agosto unas 14.000 cántaras, de 6 á 7 reales por regla general.

En el pueblo de Briones, según me dicen, hay aún 300 cubas, siendo el precio más corriente el de 6 reales. La cosecha será inferior á la de los últimos años.—*El Corresponsal.*

Cuzcurrita (Logroño) 1.—Continúa animada la contratación de vinos, operándose tanto en tintos como en claretes. El precio de estos últimos ha

LA PRODUCCIÓN DE MAÍZ

Los siguientes datos que publica uno de nuestros colegas de los Estados Unidos, y que reproducimos por considerarlo de interés para los agricultores, instruyen sobre la manera de hacer que el maíz dé mayor rendimiento. El asunto se ha venido estudiando en aquel país desde hace más de doce años, y por fin se ha llegado a las conclusiones que expresan los datos a que nos referimos, y que son como sigue:

Se barbecha la tierra a su tiempo, como de costumbre, y llegada la época de la siembra, se vuelve a pasar el arado y la pulverizadora, tras la cual va, no ya el arado, sino el marcador. Este hace rayas de dos pulgadas de profundidad solamente, y de tres a cuatro pies de distancia una de otra. El grano se deposita en ellas a mano o con sembradora a doce pulgadas de distancia, y después de taparlo, se pasa el rodillo para apretar bien la tierra, siempre, por supuesto, que no esté muy mojada. Desde el momento en que nace el maíz, y con él la hierba, se comienzan las escardas; pero no necesitamos decir que para hacerlas no se emplee el arado, sino el cultivador, que equivale a un azadón.

El cultivador va quebrando y removiendo la costra de la tierra, y la hierba se pasa con frecuencia por los espacios que quedan entre raya y raya, hasta que la altura permita que pasen sin lastimarse los caballos o buyes que tiren del cultivador. Aunque se barbechen profundamente, el cultivo, como se ve, es superficial. Téngase esto muy presente y no se amontone tierra contra las plantas.

Desde el momento que éstas han crecido y echado raíces de considerable magnitud, el cultivador no debe penetrar ni dos pulgadas, sino simplemente romper la costra y matar la hierba.

Ultimamente, en las estaciones agronómicas se ha descubierto que, teniendo cuidado de cortar las espigas desde el momento en que éstas aparecen en cada tercer línea, es decir, a líneas alternadas, el aumento total de las cosechas es de un 25 por 100. Separado el producto de las líneas de aquellas en que se cortaron las espigas, es de 50 por 100.

NOTICIAS

De los informes recibidos en el Ministerio de Agricultura de Francia sobre el estado de los viñedos, resulta que la cosecha de vino de 1895 no excederá de 25 millones de hectolitros. Esta producción es inferior en 15 millones a la de 1894 y en 25 millones de hectolitros a la de 1893.

Ha ya más de mes y medio que la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, en vista de la lamentable situación de los viñedos de Francia, calculó el enorme déficit que hoy arrojan los interesantes datos reunidos por la Administración de la vecina República.

Ya nadie duda de que la actual cosecha es una de las más cortas que se registran en Francia desde hace treinta años, así como es unánime la creencia de que aquel considerable déficit será cubierto con nuestros vinos y los de Argelia. Con este objeto se prepara una activísima campaña, faltando vapores para conducir a la colonia francesa y a España el sin número de envases vacíos que el comercio desea expedir.

No es, pues, de extrañar que el alquiler de las pipas haya subido en poco tiempo desde 2 hasta 5 céntimos por día.

La vendimia ha comenzado en el Mediodía de Francia, pagándose las uvas desde 12 a 14 francos los 100 kilos, cuyos precios, con relación a los del año pasado, revelan una mejora de más del 50 por 100.

Los vinos de la anterior cosecha se agotan rápidamente con alzas importantes.

Sigue mejorando el aspecto de los mercados de vinos en las provincias de Alicante, Valencia y otras adelantadas de la Península.

Las buenas clases de 1894 quedan muy reducidas en Alicante, habiendo subido de 2 a 5 pesetas por hectolitro, y las defectuosas son acaparadas por las destilerías a doble precio en no pocos pueblos que anteriormente.

También en Cataluña se acentúa el movimiento. La cosecha es inferior en cantidad a la del año pasado, tanto en Cataluña como en el antiguo reino de Valencia.

Según está prevenido, es estos primeros días del corriente mes remiten los ingenieros agrónomos, a la Junta consultiva agronómica, la estadística de la cosecha de cereales y leguminosas de sus respectivas provincias.

Se ha dispuesto que los certificados de origen sigan admitiéndose, hasta el 31 de Octubre para las procedencias de Europa, y hasta el 31 de Diciembre para las demás procedencias.

Los certificados se expenderán en la misma forma que hasta aquí.

La pertinaz sequía, la gran cantidad de oruga que se ha desarrollado en poco tiempo, los hielos y los pedriscos, han mermado considerablemente la cosecha de los viñedos del campo de Utiel, principal riqueza de aquella comarca.

Las nubes de piedra que descargaron en la anterior semana, alcanzaron por desgracia a mayor número de pueblos de los que en un principio se creyó.

A los términos que en el número anterior citamos como fuertemente castigados por las tormentas, tenemos que enumerar los siguientes:

Atienza, Millana, Nombredas y Miedes, en la provincia de Guadalajara.

En Miedes el granizo cubrió el suelo de una capa de media vara de altura.

Acenchel, Idles y Monreal de Ariza, en Aragón; Albuñol (Granada), Moratalla (Murcia), La Roda (Sevilla), Vélez Málaga y San Martín de Unx (Navarra).

También la huerta de Murcia ha sufrido mucho.

Un rico agricultor de California, gran propietario en el distrito de China, donde posee un millar de hectáreas de tierras laborables, se ha hecho construir un enor-

me arado, que funciona con motor de vapor, en tanto que puede aplicarse otro eléctrico, como se hace ya en ciertos puntos de los Estados Unidos.

La máquina que nos ocupa tiene 5 metros 15 centímetros de altura, y pesa 16.200 kilogramos, manejándose sin dificultad por medio de un fuerte cable metálico, sobre el cual se arrolla un cable metálico. Su consumo no alcanza a dos toneladas de carbón por día, lo cual hace que este arado sea a la vez original, económico y capaz de hacer mucha labor.

Pero tiene el inconveniente de que son pocos los propietarios que pueden utilizarlo, porque son escasos los que tienen tantas hectáreas de terreno.

Los ganaderos de la provincia de Alicante se quejan de la crisis que atraviesa esta riqueza, antes tan poderosa y ahora en plena decadencia, a lo cual ha contribuido mucho la venta de los montes públicos. El precio de las lanas, que en otros tiempos retribuía a los ganaderos de todos los gastos de la cría del ganado lanar, ahora no llega a la tercera parte de su antiguo valor.

Los comisionistas franceses que se hallaban en Aragón, han ido en su mayoría a Burdeos, a fin de cambiar impresiones con sus principales para la campaña vinícola próxima, que promete ser muy animada por el enorme déficit que arrojará la cosecha de vino en la vecina República.

El Ministro de Hacienda ha redactado en Santander el reglamento y modelos para el servicio de rectificación de las cartillas evaluatorias, y ha dispuesto que todo el personal de ingenieros agrónomos destinado a Granada se halle en sus puestos el día 2 de Septiembre en que comenzarán los trabajos.

El Presidente de la Cámara de Comercio de Alicante ha elevado una solicitud al Ministro de Estado llamándole la atención acerca de la necesidad de gestionar un derecho fijo sobre la importación de nuestros vinos en Francia, dando como límite alcohólico 15 grados, único medio de evitar la adición de agua en los vinos destinados a la exportación, cuya mezcla se hace actualmente con el objeto de buscar los derechos bajos que corresponden a los vinos de poca graduación.

El estado de los olivares es satisfactorio en general, a pesar del mucho fruto que se malogró a raíz de la florecencia.

En las provincias de Jaén y Sevilla promete ser abundante la cosecha de aceite.

En la de Córdoba será buena, excepto en algunos términos como Cabra, Priego, Lucena, Aguilar, Montilla y La Rambla, en los que no llegará a regular.

En Cataluña, Valencia y Murcia hay esperanza de una buena producción.

En las provincias de Cáceres, Badajoz y Huelva, es considerable el fruto desprendido del arbolado; pero si llega a completa sazón el que conserva, todavía puede pasar de mediana la cosecha. Esto mismo puede decirse de muchos pueblos de la Mancha.

En breve se publicará un importante Real decreto relativo a los ingenieros agrónomos.

En Galicia reina gran disgusto con motivo de la exclusión que se ha hecho de sus puertos en la cuestión de las tarifas reducidas con que se ha beneficiado a otros del Cantábrico.

El Alcalde de La Coruña ha telegrafiado al Ministro de Fomento, y también al señor Linares Rivas, para que éste interponga su influencia con el Sr. Bosch.

La Cámara de Comercio practica además activas gestiones.

La recaudación obtenida por el Tesoro durante el mes de Julio último acusa una baja de más de tres millones de pesetas comparada con la de igual mes del año anterior.

En general, la primera parte del año actual ha sido algo más favorable para el comercio de vinos en la Gran Bretaña e Irlanda que lo fueron los dos últimos años, y hay esperanzas de que en el otoño e invierno próximos continúe esta tendencia favorable.

Los claretes españoles van con lentitud, pero constantemente adelantando en crédito en este mercado. La demanda por el Jerez también ha mejorado, si bien los precios continúan mucho más bajos de lo que fueron hace quince o veinte años, cuando estos vinos gozaban decididamente el favor del público inglés. Las ventas, en pública subasta, de importantes lotes de vinos jerezanos, que se han venido efectuando en lo que va de año, han contribuido indudablemente a extender el comercio de dichos vinos en este mercado, pero al mismo tiempo son las que mantienen en los precios los tipos bajos que en general ahora rigen.

Entre los vinos franceses continúa la depresión en los champagnes, a los que hacen ruda competencia los Moselas espumosos, que aunque no compitan en calidad con las marcas francesas clásicas, ni su estilo sea el mismo, son mucho más baratos y constituyen un excelente sucedáneo de aquéllos, por lo menos para muchos consumidores.

En cambio, los vinos blancos franceses no espumosos de estilo Graves, ven aumentar su demanda y adquieren más favor en el público inglés que en años anteriores.

Las Aduanas británicas acaban de dictar una disposición de bastante trascendencia para el comercio de espíritus. Según la nueva orden, el contenido de los cascos que encierran líquidos espirituosos, destinados a la venta y consumo en el Reino Unido, se determinará por los empleados de Aduanas, precisamente por peso y no por volumen, como se ha venido practicando hasta ahora; pero los líquidos espirituosos destinados a la exportación o reexportación, se aforarán por volumen o por peso, a elección de los interesados.

Todos los docks, almacenes o depósitos donde se tengan líquidos espirituosos, están obligados a tener las básculas o apar-

atos de pesar correspondientes y contratados por la Administración.

Como lo esperábamos, nuestra exportación de vinos a Francia sigue aumentando. En Julio último hemos enviado a dicha nación 241.098 hectolitros, contra 163.915 en igual mes de 1894. El aumento es, pues, de 77.183 hectolitros.

Dicho movimiento es de crear sea mucho mayor en lo sucesivo, especialmente así que se haga la vendimia y el resultado de ella confirme plenamente nuestra apreciación sobre el gran déficit de la actual cosecha en la vecina República.

Dicen de Francia que las últimas lluvias han retrasado bastante los trabajos de la recolección de cereales y que los rendimientos son deficientes. Por esto y la activa demanda de la molinería están en alza los precios.

En Inglaterra el mercado se mantiene también firme y los negocios completamente encañados.

Las noticias de las cosechas son poco favorables, tanto respecto a la cantidad como a la calidad.

Muy firme la tendencia del mercado alemán sobre las probabilidades de una disminución bastante importante en la cosecha con respecto a la del año último.

Las estimaciones oficiales respecto de la cosecha de Hungría están siendo rectificadas, estimándose que la recolección será superior a la del año pasado, aunque de inferior calidad.

Más adelantada la recolección en Austria y paralizado el negocio.

En Rusia, según los datos oficiales, la producción será inferior al año último.

Con estas noticias, por la disminución sufrida por las cantidades en el mar, se ha hecho un alza en los precios a comienzo de la semana, reaccionado fuertemente después bajo el pretexto de una mejora en el tiempo. De todas suertes el mercado cierra mejorando.

De los Estados Unidos, según las noticias últimas, pocos negocios. Los precios cierran flojos, aunque se espera mejora por efecto de las noticias sobre la cosecha.

La tendencia, pues, es más bien favorable en la mayor parte de los mercados.

Ya son tres las Diputaciones provinciales que en Francia han acordado solicitar del Gobierno negociar un tratado de comercio con España. Pronto, sin duda, el ejemplo tendrá imitadores en otras comarcas. ¿No podrían auxiliarse esas iniciativas por nuestros agentes y aun por nuestra prensa?

En toda la costa cantábrica es escasísima este año la pesca de sardina, hasta el extremo de no poder servir los pedidos que se hacen de Francia y del interior de España.

En la acreditada librería de D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, núm. 2, se ha puesto a la venta la segunda edición del interesante folleto de D. Fernando López Tuero, intitulado *Teoría moderna contraria a la influencia de la vegetación en la producción de las lluvias locales*.

La congelación del pescado.—La ciencia ha conquistado a la Naturaleza, y ha demostrado, entre otras cosas, que para conservar el pescado no es necesario salarlo ni sumergirlo en vinagre ni alcohol. En lo futuro, en vez de sal se adoptará la congelación, y en Sanduski, población del Estado de Ohio, es donde se ha establecido por primera vez esta nueva industria, que promete dar excelentes resultados.

El pescado congelado empieza a tener demanda considerable en el mercado y en la cocina, y parece que no ha de tardar en ser palpable la competencia que hace al salado.

Hace cosa de tres años, un comisionista establecido en Sanduski, Mr. J. A. Stoll, que se dedicaba a la compra y venta del pescado al por mayor, empezó a hacer experimentos con el sistema de congelación, y no tardó en convencerse de que la máquina de hacer hielo había de producirle buenas utilidades.

El año pasado acabó de trazar todos sus planes, y hoy tiene ya una fábrica en operación, dando en ella trabajo a 25 hombres. El plantel es bastante grande para congelar cada año 20 toneladas de pescado fresco, pero ahora se trata ya de doblar la capacidad.

El sistema que se ha adoptado en el establecimiento es muy sencillo e interesante. El pescado, al llegar a la fábrica en las lanchas, se lleva al cuarto de limpieza, donde se abre, descabeza, limpia y clasifica para echarlo después en tanques de metal anticorrosivo. Los tanques, después de llenos, se llevan al cuarto de enfriar, en el cual hay multitud de serpentina de salmuera en circulación, que reducen a cero la temperatura del aposento. A las veinticuatro horas se sacan los tanques y se llevan al depósito subterráneo, armado también de serpentina como los anteriores, por los cuales circula un fluido refrigerante que hace bajar la temperatura a 18° F. bajo 0. El pescado allí depositado se endurece de tal manera, que cada pieza parece, más que un producto de comestible, un trozo de madera sumamente frío.

Cuando se saca para el consumo, hay que tenerlo al aire durante varias horas para que se caliente un poco y se pueda separar.

Es bien sabido que la carne congelada se conserva en buenas condiciones para el consumo durante mucho tiempo, y se calcula que el pescado pueda durar en iguales condiciones diez años.

La ventaja de este sistema es que el pescado se conserva fresco y que permite ofrecer en venta durante todo el año aquellas variedades que sólo se pescan en épocas determinadas.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 3

París a la vista..... 17 90

Londres, a la vista (lib. ester.) ptas.. 29 66

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



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charente	VINO PROXIMADO
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO		
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	>	300
Barril > 100 > id.	110	130	160	>	140
Idem > 75 > id.	85	100	120	>	112
Idem > 50 > id.	60	70	85	>	80
Idem > 25 > id.	35	40	45	>	40
Caja con 25 botellas.....	>	>	50	>	50
Idem > 12 id.	>	>	25	36	25
Idem > 25 medias botellas.....	>	>	32	>	30
Idem > 6 botellas.....	>	>	>	18	13

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

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

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

WORMS, JOSSE & C^{IE}

Línea regular de vapores directos para Burdeos Rouen y París

Salidas de Pasajes todos los sábados. Se admite también carga con trasbordo en Burdeos para el Havre, Hamburgo, Breme, Londres, etc.

Para precios y condiciones dirigirse a los señores Worms, Josse & C^{ie} en Pasajes. (GUIPUZCOA)

VINOS FINOS TINTOS DE MESA

DE DIFERENTES CONCHAS

BODEGA DE POBES

OLLAURI (Rioja, por Haro, a 4 kilómetros de la estación y 4 de la de Briones)

Diploma de honor en la Exposición nacional vinícola de Madrid de 1877; medallas de oro en las Universales de París de 1878 y Dubián de 1892.

Para pedidos y noticias dirigirse a su propietario D. GALO DE POBES, en Madrid, Serrano, 22, ó a su Administrador en OLLAURI, D. Manuel Lumberras y Ortiz.

OCASION

Aparato de destilación continua, sistema Egrót, núm. 4, de cobre reforzado. Funciona por medio de vapor ó por fuego directo. Destila 10.000 litros diariamente. Ha funcionado quince días. Mejor que nuevo, ya que ha sido probado.

Para precio y detalles dirigirse a los señores Cust Hermanos, Figueras (provincia de Gerona).

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

Se desean comprar algunas CALDERAS DE COBRE, USADAS, para destilar orujo. Diríjanse ofertas con indicación de cubida y precio al Sr. Administrador de este periódico.



AVENTADORAS PARA MIESES TRILLADAS

Premiadas en cuantos certámenes agrícolas han sido presentadas

Con sólo tres hombres pueden despagarse al día 140 fanegas de trigo y casi el doble de cebada, perfectamente limpio para la venta. (Se garantizan). Son transportables, de fácil manejo y difícil descomposición.

Para más pormenores, pidanse prospectos a la fábrica de artefactos agrícolas de los

SEÑORES JORGE MARTÍN É HIJOS

(PROVINCIA DE VALLADOLID)

ALAEJOS

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

VINOS SUPERIORES DE MESA

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

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

BODEGA DE ZAITIGUI

EN CUZCURRITA (Rioja)

Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo.

MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París.

Para pedidos y noticias, dirigirse a D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

Segadoras de nuevos sistemas prácticos y perfeccionadas al suelo español. Los agricultores que las emplean (que son ya numerosos en España) no gastan en la siega la sexta parte que a brazo. Todas las piezas están numeradas, y si alguna se rompe, se arregla en seguida con sustituiria.—Pedir cartillas explicativas a los depositarios Larrea, Landaluce y Compañía.—BILBAO.

BODEGAS

del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Meudoc*.

Pedidos y noticias a D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

CONOSÓTINOS

Se venden en Criptana (Mancha) 3 conos de 8.000 arrobas de cubida cada uno, y 2 de 4.000 arrobas, de madera de pino, cellos ó arcos de acero y con solo un año de uso.

Dirigirse a la Sra. Viuda de Pablo Pomes, Fábrica de licores.—BILBAO.

A LOS VINICULTORES

Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

TONELERÍA BORDELESA

DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ

Labastida (Rioja)

Especialidad en bordelesas construidas con maderas de Austria, Bosnia y de América, según precio.

Barrilería para exportación de vinos a América.

SEGADORA UNIVERSAL

La brillante campaña que están haciendo las segadoras de este nombre en Navarra, Extremadura y Castilla, demuestra su superioridad para el agricultor español.

La más simple... 2 ruedas dentadas.

La más ligera... 260 kilogramos.

La más barata... 400 pesetas.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (BURGOS)

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE

Arboricultura, Floricultura

Y SIMIENTOS

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.—Arboles varios para paseos y carreteras.

Plantales de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres púas y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne.

Trazado y plantación de parques y jardines. Platanos extra grandes para paseos públicos donde se desee disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaño y precios por correspondencia.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo a quien los pida.

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de cubida, a 35 y 40 pesetas uno; ídem de 700, a 46; medios bocoyes de 330, a 24; bordelesas de roble de Bosnia de 225 a 228, a 18; ídem de roble americano de 225, a 16; medias pipas de 210, a 19; cuarterolas de 102, a 10.

Sobretagón en Bilbao

OBRAS DE UTILIDAD

Cultivo y beneficio del tabaco en España y en Ultramar, por D. Melión Atienza y Street. Comprende: su historia; variedades; clima, terreno, labores, abonos, simientes, plantación; cultivo; enemigos, maduración y corte de la hoja: capaduras; casa de tabaco, apilamiento y clasificación; cabecar y embetunar; manosear, enterar ó embalar; manufactura del tabaco; cigarro puro, cigarrillo; picadura; tabaco en polvo, rapé, andulio, breva, paito; cigarro puro, rapé y picadura en hebra, al cuadrado; usos é inconvenientes del tabaco, etc. con 18 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Tratado de caza, por Hidalgo; 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cultivo de la caña de azúcar y demás plantas sacarinas, y fabricación y refinación de los azúcares, con 32 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

Manual completo del herrero y cerrajero: contiene los más modernos procedimientos del arte en sus aplicaciones á la cerrajería y herrería de construcción, de taller, armadura, románica y mecánica, por García López. Un tomo con 114 grabados, y por separado un álbum con 16 grandes y excelentes láminas, conteniendo dibujos variados y del mejor gusto artístico de balaustrades, antepechos, balcones, y toda clase de obra concerniente á la cerrajería y herrería, 7 pesetas en Madrid y 8 en provincias.

Los vinos españoles en la Exposición Universal de Chicago: cualidades y reconocimientos analíticos, por D. E. Abela. Interesante folleto de 48 páginas, con varios estados en que se mencionan los expositores y clases de vinos presentados. Una peseta.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

Manual del tintorero, ó arte de teñir toda clase de tejidos y fieltros, nuevos y usados, seguido del arte de quitar manchas, por D. Marcelino García López. con los procedimientos más recientes y prácticos. Un tomo en 8.º con grabados, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Manual práctico de la fabricación de toda clase de pan, por D. Gabriel Girón. —En esta obra se trata con detalles y datos prácticos del conocimiento de las harinas; del amasado á brazo y mecánico; preparación de la levadura; hornos ordinarios y modernos; pirómetro; últimos procedimientos de panificación; fabricación del pan blanco, moreno, de centeno, de flor, de Londres, de París, del Norte, de Viena y otros de lujo; termina esta utilísima obra con la fabricación de galletas y pastas de diferentes clases. Un tomo ilustrado con 37 grabados, 3 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Tratado del ganado lanar y cabrio, por D. B. Aragón. —En esta nueva obra, la más completa que existe, se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las prácticas convenientes para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y otras particularidades utilísimas á ganaderos y agricultores. Un tomo de 380 páginas, ilustrado con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

Manual del secretario español, ó nuevo estilo de escribir toda clase de cartas y sus respuestas, modo de extender pagarés, letras, etc. Un tomo en 8.º, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Table with shipping schedules: 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 á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

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, 195.

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, BÉNITA, RITA, PAULINA y MARIA.

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

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

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

NUevas MÁQUINAS PARA LA MOliENDA DE LA ACEITUNA

CON PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA Premiada con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Treppe de 1892 y en la de Milán (Italia)

Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor MARCELINO SALVATELLA

Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial MORATONA GENIS Y C.ª 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 Geneste y Herscher, privilegiados. Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos. Se remiten prospectos al que los pida.

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrío 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.

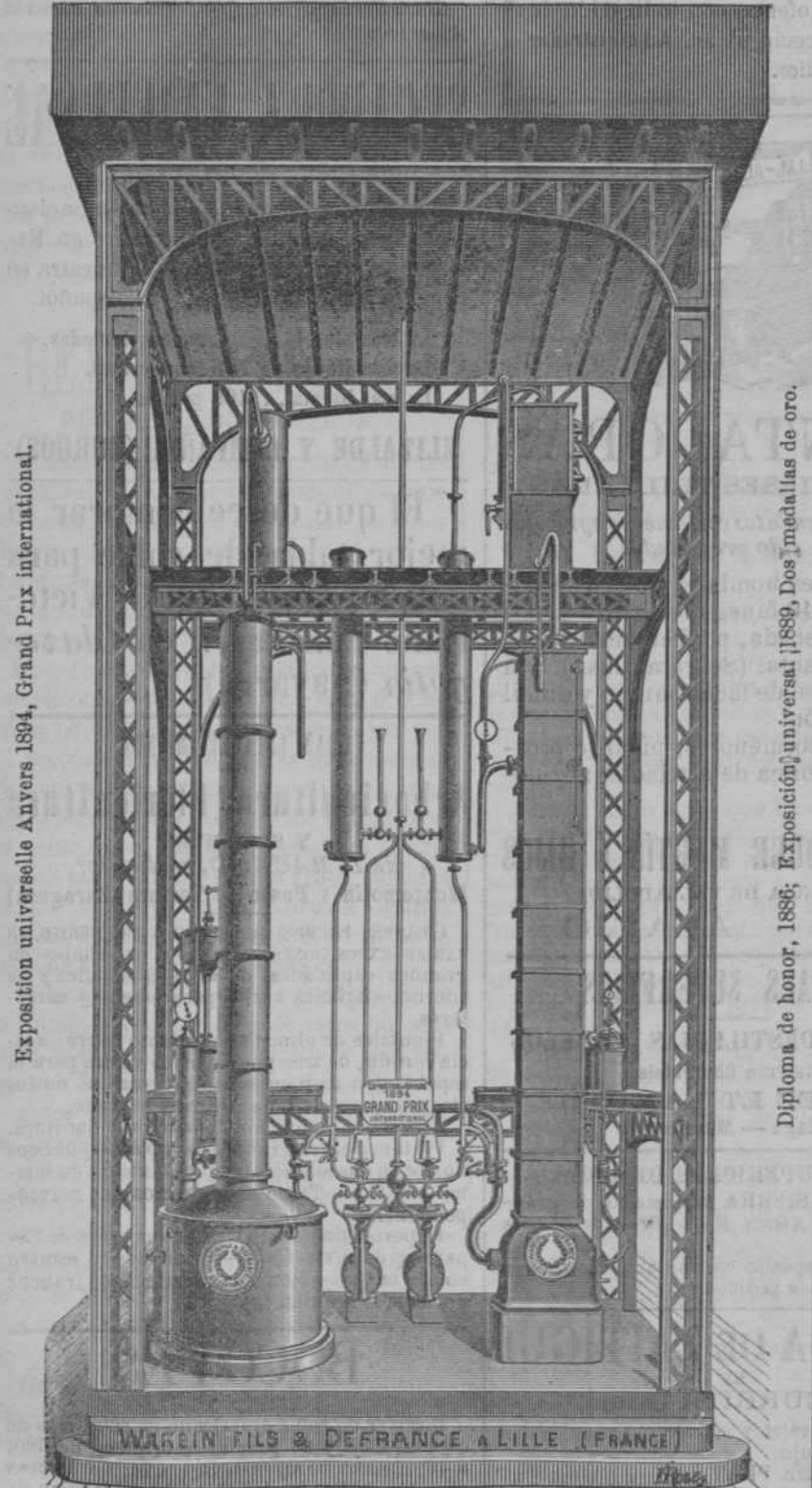
Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: plaza de Isabel II, núm. 1, segundo, Madrid.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS. Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Basculas.—Tijeras para poder é injertar, etc. Pulverizador NOEL... 55 pesetas. RELAMPAGO núm. 1... 45. núm. 2... 35. Pulverizador EXCELSIOR... 45 pesetas. Aparatos de tracción... 100. Fuelle para azufre... De 5 á 12. ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

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

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1893 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

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 á 97º Precio todo completo: 5.000 francos LILLE, FRANCIA



CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

A. VANDYCK ET C.ª IMPORTADORES DE VINOS Y AGUARDIENTES "DOMINION HOUSE," 110, Fenchurch Street.—LONDRES E.C. Encárganse de la venta á la comisión de vinos y aguardientes y garantizan la realización rápida, y en buenas condiciones, de las mercancías que se les confía.—Comisión moderada. ADELANTOS INMEDIATOS ESCRIBIR PARA MÁS INFORMES

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.

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo. Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos. Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano. Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones. Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras. Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra. Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulicas, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, rorcas sin fin y demás accesorios para dicho ramo. Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas. Fundición de hierro y construcción de toda clase de máquinas.

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCION DEL YESO Privilegio HUGOUNEY, Aprobado por la Academia de Medicina de Paris en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º el FOSFATO BI CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por mas de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos enyesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfateje clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita mas que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO BI CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad. Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

EGROT INGEN.º CONSTRUCTOR 19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889 FUERA DE CONCURSO.º DEL JURADO EXPOSICION BARCELONA 1888 MEDALLA DE ORO APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR ALCOHOL Á 40º SIN REPASAR APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO Catálogos é informes, franco.

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 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades. Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor. 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, molas, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias. Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA Teléfono núm. 595

VINICULTORES ENOSOTERO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS El vino con enosotero jamás se vuelve agrío y siempre mejora. Unicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capricio Gutiérrez, Horno de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto. OPUSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, pedredumbre, cladosporium, septosporium, septoglyndium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el D.º D. P. 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.

Exposition universelle Anvers 1894, Grand Prix international.

Diploma de honor, 1889; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.