

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XV

Sábado 11 de Junio de 1892

NÚM. 1507

Alerta, vinicultores, alerta (1)

Los propietarios de las destilerías agrícolas de España, que con su industria están causando la ruina de la primera producción nacional, trabajan actualmente en Madrid cerca de los Poderes públicos para que se modifique el impuesto del alcohol industrial, que los representantes de la Nación cometerían una falta gravísima si permitieran que el Gobierno accediera á las pretensiones de tales señores, si piden la elaboración de alcohol industrial con materias extranjeras, pues esto equivale á dar protección á la agricultura de otras naciones, cuyo desarrollo puede aumentar con nuestro dinero en aquellos países.

Tal solución fuera antipatriótica, y la Representación nacional, lo mismo que el Gobierno, deben entenderlo así.

Los vinicultores españoles no nos oponemos á que se elabore alcohol industrial con productos de nuestro suelo patrio; pero trabajaremos dentro de las leyes, hasta donde nuestras fuerzas lo permitan, para la proscripción de esa industria con materias extranjeras.

No negaremos los vinicultores que las destilerías agrícolas sean intereses creados al amparo de las leyes, pero no lo pueden ser jamás para favorecer con ellas intereses extranjeros.

La tierra en donde cultivamos nuestras cepas y la industria vinica, que ha venido sosteniendo con sus productos las cargas de la nación desde tiempo remoto, son los intereses creados, hijos de la misma patria, que nunca pueden igualarse ni siquiera compararse los que han creado industrias para sus negocios, con productos de otras naciones.

Aquí en España tenemos productos de nuestro suelo, como el trigo, que cada 100 kilogramos dan 32 litros de alcohol de 100°; el centeno, cada 100 kilogramos dan 28 litros de alcohol de 100°; la cebada, cada 100 kilogramos dan 25 litros de alcohol de 100°; la avena, cada 100 kilogramos dan 22 litros de alcohol de 100°; el trigo sarraceno, cada 100 kilogramos dan 25 litros de alcohol de 100°; el maíz, cada 100 kilogramos dan 25 litros de alcohol de 100°; el arroz, cada 100 kilogramos dan 36 litros de alcohol de 100°.

Elabórese, pues, con estos productos el alcohol industrial. Pero no son estas materias, á mi modo de entender, con las que los referidos industriales han de elaborar el alcohol, no; son las del extranjero, y entre ellas el dari, las melazas y otras, que en grandes cargamentos están llegando á nuestros puertos, de otros países.

Tenga presente el Gobierno que lo que piden los industriales es protección para sus intereses; que de acceder á sus pretensiones, los vinicultores tendremos que arrancar nuestras cepas, llevándonos á la ruina y á la desesperación.

MANUEL MATEO Y CONDE.

Torregrosa, Mayo de 1892.

Horrible pedrisco en la provincia de Lérida

El miércoles último ya anunciamos que en Torregrosa y algunos otros pueblos

(1) La falta de espacio nos ha impedido publicar este trabajo, recibido á mediados de Mayo.

de la provincia de Lérida había descargado una nube de piedra, arrasando las cosechas.

El desastre reviste todavía mayor gravedad que la que nosotros supusimos por los primeros informes, pues la citada nube ha alcanzado á muchos pueblos.

He aquí lo que acerca de tan funesto accidente atmosférico dice *El País*, de Lérida.

«Terribles y desconsoladoras en extremo son las noticias que de diferentes pueblos de esta comarca recibimos ayer acerca de los daños y estragos causados por el pedrisco de anteayer tarde.

»En nuestro último número apuntamos que había destruido por completo la cosecha de cereales y vino, en las partidas de Grealó, Femosa y Vinatesa, debiendo hoy añadir que empezó la asoladora marcha del destructor pedrisco desde la partida de Vilanoveta en esta ciudad, hacia la referida partida de Femosa, corriéndose por Vinatesa, término de Artesa de Lérida, llano de Margalef, términos de Juneda, Puigrós, Torregrosa, Miralcamp y Benlloch, tocando algo en los términos de Borjas Blancas y Arbeca.

»Toda esta extensa y feraz zona alcanzó la tormenta, formada en el Este de nuestra capital, que vino luego á chocar con otra procedente de Aragón, como pudo notarse por la dirección contraria de la torrencial lluvia y del viento huracanado, que por espacio de algunos minutos pudo observarse desde Lérida.

»Esta última tormenta, aunque no descargó tanto ni tan grueso pedrisco como la primera, ha causado daños de mucha consideración en el Torricó y Albalda, en Aragón, entrando en nuestra provincia por el término de Alcarraz, de donde pasó al de Torres de Segre, corriéndose por Sudanel, Montoliu y Albarrech, hasta confundirse con la tormenta de que antes hemos hecho mención.

»La acción de la primera tronada fué tan devastadora, que donde alcanzó quedó todo trinchado, habiendo dejado las viñas como en pleno invierno, y los sembrados triturados hasta el extremo que ni la paja podrá utilizarse, pues para colmo de desgracia, las cebadas segadas en Vinatesa y Femosa la arrastró la corriente de la *clamo* que pasa por dicho término.

»Se evalúan en millones de pesetas las pérdidas ocasionadas por este pedrisco, pues en el término de Torregrosa y Margalef solamente, se calculan en 600.000 pesetas.

»En estos últimos términos, los más castigados, fueron ayer, con dolor, despedidas por los propietarios las cuadrillas de segadores, que habían empezado ya sus tareas.

»Tal es, á grandes rasgos descrito, el gran desastre causado por la tormenta de anteayer, de que guardarán memoria eterna los infelices labradores, que en un momento vieron destruido el fruto de un año de trabajo, cuando ya casi lo creían asegurado.»

Los vinos en Londres

La nota principal del mercado de vinos durante la semana ha sido la venta pública de las 10.000 pipas de vino de Oporto, por los Sres. Southard y Compañía. Dicha venta ha durado cuatro días; en el primero se presentaron 2.845 pipas de

115 galones, 270 medias de 57 y 350 cuartas de 28; en el segundo figuraron vinos de mucho color, de las cosechas del 1887 y 1888, comprendiendo 2.170 pipas, 277 medias y 396 cuartas; en el tercero se presentaron vinos añejos en cantidad de 1.582, 486 y 918 respectivamente de las capacidades indicadas, y en el cuarto 2.069, 505 y 929, haciendo un total en los cuatro días de 8.675 pipas, 1.538 medias y 2.597 cuartas, formando 5.705 lotes separados.

El resultado de la operación ha sido el venderse próximamente la mitad de lo presentado, ó sean unas 5.000 pipas, alcanzando muy buenos precios, pues el promedio ha sido de unas 30 libras por pipa, habiéndose cotizado las que menos á 18 y llegando algunas á 90. Parte del resto de tan extraordinaria venta pública se va colocando ahora por partidas en ventas privadas.

Es natural que, ante la magnitud de esta operación, que dejará por bastante tiempo abastecido de vino de Oporto este mercado, los demás negocios sobre vinos y espíritus han quedado bastante oscurecidos. Los vinos espumosos han tenido, sin embargo, un movimiento algo apreciable, con motivo del gran consumo que en esta época se hace en las carreras de caballos y otras grandes fiestas públicas. Entre los claretes baratos, el Rioja de la Compañía Vinícola del Norte de España sigue dando margen á buenas operaciones, y el del Marqués de Riscal, como tipo de vinos de elaboración esmerada, gozando bastante favor. Ahora se van presentando algunas otras marcas españolas, como las de R. Lorenzale, de Barcelona; R. García, de Villena; R. Blanco Padilla, (estilo Valdepeñas), y E. Lecanda, de Valladolid, que han de hacer por sus precios y condiciones, bastante competencia á los vinos franceses é italianos.

Procedimientos especiales

de elaboración de los más acreditados tipos de vinos del Mediodía de Francia, manera de obtenerlos en España y disputar á los franceses parte de sus mercados.

(Continuación) (1)

El *Gard*, que participa de las condiciones climatológicas del Mediodía de Francia en su parte baja, y frío en la montañosa, es el departamento que, después del *Hérault* y del *Aude*, elabora más vino, casi todos ordinarios y dedicados al *coupage*. Las cepas que dominan son las que ya hemos consignado en los otros departamentos, alternando con las llamadas *espiran*, *calitort*, *muscat*, etc. Dos vinos de cierta nombradía son bastante apreciados en el país, aunque generalmente no traspasan sus límites; éstos son el *langlade* y *roquemare*, de alguna graduación alcohólica el segundo y fino el anterior. La composición de este último es: 12 de alcohol, 21 de extracto, 3,5 de acidez, 2,5 de cenizas, 2,7 de crémor.

En este departamento es en donde hemos visto por primera vez que, para evitar el zambullir el sombrero ó orujo que queda en contacto del aire, tienen tinajas de fermentación con diafragma. Con un embudo echan los racimos hasta debajo del diafragma, que imposibilita su subida á la superficie. Dichas cubas ó toneles tienen encima del baño ó salida del vino

un ventanillo por donde se saca el orujo después de la fermentación. El diafragma lo colocan á diferente altura, según la capacidad de la tina, y como regla general, á 10 ó 12 centímetros de la capa superior del vino para cubas de 30 á 35 hectolitros. Para ver si la fermentación ha sido completa, emplean el glucómetro, asegurándose que marque cero.

Los procedimientos de elaboración del *Gard* son enteramente iguales á los del *Hérault*. Los vinos de *langlade*, que tienen 9 de alcohol, 18 de extracto, 1,9 de cenizas, 0,880 de sulfatos, 0,398 de cloruros, 4,500 de acidez, 5,500 de crémor y 1,800 de azúcar, por su composición son parecidos á los de poca graduación de nuestras islas Baleares, los cuales tendrían que clarificarse y filtrarse con mucho más cuidado y solicitud del que hasta hoy se practica en la mencionada provincia española, para convertirlos en finos y buenos vinos de pasto, evitando sobre todo con una elaboración esmerada, y con la adición de un poco de ácido tártrico, la facilidad con que se tuercen y alteran á los pocos meses de hechos.

Los segundos podrían fabricarse con la mezcla de nuestros claretes y algunos de los que hoy dedicamos al *coupage* de las provincias de Murcia y Albacete; pero haciendo de manera que resultara un vino limpio, no muy cargado de color, con cierto aroma y de 11 á 12° naturales.

El departamento de las *Bocas del Ródano* es de clima agradable, si exceptuamos el mistral que sopla á intervalos con extraordinaria violencia por sus valles y praderas. Produce sólo vinos ordinarios, y es quizá la parte meridional de la *Provence* donde los viñedos presentan más variedad; además de los que ya hemos observado en el *Languedoc*, pueden verse más ó menos frecuentemente, el *brun*, *fourca*, los *grecs rouge* y *blanc*, *otello*, el *pascal blanc*, cuyos productos se dedican á las mezclas. Como no se conocen marcas que gocen de crédito, es inútil digamos sus similares españoles, que pueden ser todos aquellos vinos de no mucho color y pequeña graduación, pero bien elaborados y muy limpios.

No obstante lo que acabamos de decir, se venden en Marsella y otros puntos, á 1,50 francos, botellas de vino del *Ródano*, conocido con el nombre de *vino de montaña*, que no tiene otra particularidad que su extremada limpidez y transparencia, y la de conservarse perfectamente, á pesar de su poca graduación, varios años. Se nos ha dicho que para conseguir esto algunos propietarios someten el vino al calor, mantando de ese modo el fermento y clarificando después el líquido.

El *Var*, los *Alpes-Maritimos*, *Basses Alpes*, *Hautes Alpes*, *Vancluse*, *Drôme*, *Haute-Loire*, *Isère*, *Ain*, *Lozère* y *Loire*, producen todos vinos ordinarios. Estos, por la misma razón que son de muy poca graduación y no muy grato sabor, exceptuando unos pocos, necesitan casi indispensablemente del *coupage* con nuestros vinos de Alicante, Valencia, etc., y de los cuales emplean mucha cantidad, que reciben por Marsella, Tolón y Niza.

El *Jura* produce sólo vinos ordinarios, y aun en pequeña cantidad; por término medio, 115.332 hectolitros. La fabricación del vino presenta en ese departamento la particularidad de que hacen fermentar el mosto con la mitad aproximada de las rasas, y en alguna parte echan la uva sin

(1) Véase el número 1508.

pisar. Todos los vinos resultan ordinarios.

Las cepas denominadas *violla*, *clinton*, *riparias*, etc., que tanto abundan en el Jura, están actualmente atacadas de clorosis, que amenaza su destrucción. Se atribuye la causa al suelo arcilloso calcáreo. MM. Viala y Ravan han aconsejado su sustitución por los híbridos de Berlandieri.

El *Doubs*, *Ardèche* y la *Savoie* son tres departamentos que elaboran pequeñas cantidades de vinos finos, que consumen en la misma localidad productora, y quizá alguno de ellos tendría bastante más importancia si se recogiera mayor porción. No obstante de ser apreciados, ninguno de los citados departamentos tiene marcas especiales y conocidas. La composición es muy parecida á la que ya hemos dicho de los vinos de Langlade. En dichas regiones tienen varias vides notables, y que estiman en mucho; tales son la *ciramide*, el *cornet* y la *syrah*.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Bonares (Huelva) 8.—Por haber estado una temporada fuera de ésta, no he podido informarle de lo que por aquí pasa con nuestros viñedos; pero ya sé que un suscriptor le ha participado la horrible plaga que nos affige, enviándole hojas que, según su autorizada opinión, están fuertemente atacadas por el mildiu.

Este maldito hongo labra nuestra completa ruina, por destruir la cosecha principal de la comarca, y en la que fundábamos todas las esperanzas.

Dicha enfermedad toma cada día mayor incremento, asolando el fruto y la parra, que se seca. Algunos están aplicando sólo la cal, pero faltan pulverizadores; hoy pido por telégrafo estos instrumentos á Barcelona, pues en las provincias más cercanas no se encuentran.

Hay viñas en las que todo lo que se haga es inútil, pues están perdidas hasta las cepas.

Este pueblo y los inmediatos quedan arruinados.—B. M.

De Baleares

Inca 5.—Precios corrientes: Trigo, á 16 pesetas los 70 litros; candeal, á 16,50; cebada, á 10 la del país y 9,50 la de fuera; avena, á 9 y 8,50 respectivamente; garbanzos, á 22; maíz, á 12; habichuelas confites, á 20; idem blancas, á 24; frijoles, á 22; habas para cocer, á 19; idem ordinarias, á 16; idem para los ganados, á 13; azafrán, á 1,75 pesetas los 33 gramos.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Nueva

Valdepeñas (Ciudad Real) 8.—La cosecha de vino está siendo muy mermada por la oruga, insecto que hace estragos en algunos pagos. Dicha producción ha de dejar que desear.

Animada la extracción de vinos, detallándose los tintos nuevos de 12 á 14 reales arroba, con mucha firmeza. En la última semana se han expedido para diversos puntos, Madrid principalmente, unos 130 vagones de estos ricos vinos.

Precios de otros artículos: Trigo candeal, á 49 reales fanega; cebada, á 23; azafrán, á 26 pesetas la libra; queso, de 70 á 75 reales la arroba; aceite, á 40; patatas, á 80 céntimos de peseta la arroba.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Vieja

Fuentespina (Burgos) 5.—En esta comarca salimos á pedrisco por semana; digo así, porque el día 22 del pasado nos salpicó todo el término uno que dejó al viñedo de varios pagos herido de muerte; el 25 y 26 nos vimos en inminente peligro, viendo las nubes blancuecinas pasar por encima de nosotros, que fueron á descargar á la ribera del río de Arandilla. Anteayer, á las cinco de la tarde, pensadamente, se presentó una nubecilla sobre las cumbres de Campillo, y en menos de un minuto vino á descargar sobre los pagos que menos lesionados nos había dejado el día 22, que si aquél vino envuelto con agua, éste ha venido en seco y con fuerza de viento para que el estrago fuera mayor, y de tal manera ha machacado las cepas, que las ha dejado mochas como el día que se podaron. Los términos lindantes á éste de Campillo, Milagros y Fuentesped, también han sufrido un poco, pero que no merece la pena. De aquí pasó á Fresnillo y Vadocondes, que les ha dejado tan mal ó peor que á nosotros.

El Ayuntamiento, en vista de tan grande pérdida en el viñedo, y parte de legumbres y cereales, ha acordado, en sesión ordinaria, incoar el oportuno expediente de perdón de la contribución.—*El Corresponsal*.

Arévalo (Ávila) 8.—Precios corrientes en el mercado de ayer: Trigo, á 47 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 22; algarrobas, á 21; garbanzos, de 100 á 150; harinas, á 18, 16 y 15 la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El Corresponsal*.

Amusco (Palencia) 8.—Se han hecho partidas de vino de la última cosecha á 6 reales el cántaro. Como este precio es bajo y las clases buenas, se espera continúe animada la extracción.

Precios de los granos en el último mercado: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 22; avena, á 20; alubias, á 72; garbanzos, á 110, 116 y 80.—*Un Subscriptor*.

Medina del Campo (Valladolid) 7.—En la última semana se han expedido 45 vagones de trigo y otros 6 de centeno. Sigue animada la demanda de aquel grano, escaseando las existencias.

A continuación anoto los precios: Trigo, á 46,50 reales fanega, al detall; centeno, á 25,50; cebada, de 19,50 á 20; algarrobas, de 21,50 á 22; avena, de 14 á 15; garbanzos, de 80 á 160.

Se han hecho ventas de vinos tintos y blancos de 9 á 11 y de 8 á 10 reales el cántaro, respectivamente.

En el mercado de ganados se presentaron á la venta cerca de 7.000 cabezas del lanar, cotizándose: Ovejas, de 60 á 65 reales una; corderos, de 40 á 47; carneros, de 100 á 110.—*El Corresponsal*.

Río seco (Valladolid) 9.—Al detall se ha cotizado hoy el trigo á 45 reales las 94 libras; por partidas se ofrece á 46,50.

Flojo el mercado.—*El Corresponsal*.

Fuentesalco (Zamora) 8.—Con el buen tiempo mejoran los campos. Precios en el mercado de hoy: Centeno, á 28 reales fanega; cebada, á 24; algarrobas, á 23; avena, á 18; garbanzos superiores, de 160 á 180; vino, á 8 reales el cántaro; aguardiente, de 26 á 28.—*El Corresponsal*.

De Cataluña

Barcelona 7.—Se han animado algún tanto los tenedores de vinos en bodega, pero no se han alterado los precios, aunque revelan mayor firmeza, pues no es fácil que en la estación actual se soliciten las existencias que quedan.

Tampoco han influido en las clases preparadas para Ultramar, cuyos negocios son cada vez más insignificantes, y particularmente los con destino á las Repúblicas de Sud-América, cuya extracción es casi nula; pero el alza de los aguardientes y la firmeza de los tenedores de vino contribuyen á que los poseedores de buenas marcas revelen también alguna pretensión de mejora sobre los precios que reproducimos.

Para el Río de la Plata, á 35 pesos, en combinación, y de 33,50 á 34, á toda venta, marcas superiores, y de 39 á 40 las especiales de Reus.

Para Cuba, en combinación de 27 á 29, según condiciones, y de 26 á 27 á toda venta, según marcas, la pipa catalana á bordo.

Desde el día 25 al día 2 se exportaron á América 1.655 pipas de vino tinto y 41.336 litros de vino blanco.—*El Corresponsal*.

Piñero (Barcelona) 9.—Las pocas viñas que nos va dejando la filoxera prometen satisfactorios rendimientos; nos libramos de los hielos primaverales, no se ha presentado el mildiu y la florescencia se efectúa bien, como pocos años. Todos hemos dado el primer tratamiento cupro-cálcico, conforme á sus instrucciones, y pronto daremos la segunda mano.

En cambio, debido á la pertinaz sequía, hemos perdido un 60 por 100 de los injertos de vides americanas.—S. S.

Vimbodí (Tarragona) 9.—Tenemos un tiempo magnífico, y la situación de estos viñedos en general es satisfactoria, pues, á no sobrevenir ningún contratiempo, prometen una cosecha como jamás se haya visto en esta comarca.

Acaba de darse la primera pulverización de sulfato de cobre, sin que quede ningún viticultor que no haya hecho dicho tratamiento. Los principales propietarios, Sres. D. José Boada, D. Isidro Roig, D. Isidro Pont, D. José Griño Debat, D. José A. Vallverdú, D. Francisco Forcades, D. Jacinto Miquel y D. José Patau, no han cesado de animar y ayudar á los labradores en todo lo necesario para verificar dicha operación.

La cosecha de cereales no promete ser más que mediana, á causa de las muchas lluvias que cayeron durante la primavera.

Quedan pocas existencias de vino seco y sin demanda; se va haciendo alguna transacción de dulce á 20 y 22 pesetas carga (121 litros).—A. G.

Tarragona 8.—El arreglo con Francia ha hecho que los tenedores de vinos tengan mayores pretensiones por su mercancía y que la cotización acuse firmeza. Los negociantes desean comprar, pero son difíciles las transacciones por la actitud de los propietarios. He aquí los precios: Priorato superior, de 32,50 á 35 pesetas la carga (121,60 litros); idem corriente, de

30 á 32; Bajo Priorato, de 25 á 28; Vendrell, de 16 á 21; Montblanch superior, de 18 á 20.

El aceite se paga á 15 reales cuartán (4,13 litros), si es de este campo, y á 13,50 si procede de Urgel.

La almendra mollar en cáscara de 43,75 á 45 pesetas los 50,40 kilos; avellanas, á 24 el saco de 58,40 kilos; trigos, de 19 á 20 los 55 kilos.—*El Corresponsal*.

De Extremadura

Villanueva del Fresno (Badajoz) 8.—Ha terminado la siega de los sembrados de cebada, avena y habas, quedando disgustados los labradores; los rendimientos han sido cortos.

El trigo se cotiza á 45 reales fanega; cebada, á 20; avena, á 11; garbanzos, á 120.

El ganado de cerda ha bajado de precio, y en cambio ha subido el vacuno y otras clases, habiendo estado animada la contratación.

Las lanas á precios muy bajos.—*El Corresponsal*.

De Navarra

Pamplona 6.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, á 23 reales el robo (28,13 litros); centeno, á 20; cebada, á 15; avena, á 12; garbanzos, á 120, 80 y 40, según clase; habas, á 18; harinas, á 19, 18 y 17 reales la arroba, según la clase; patatas, á 3 id.—*El Corresponsal*.

Murchante 7.—Sigue encalmada la venta de vinos, pero es de presumir se reanime, pues en otros pueblos de la provincia se está contratando con alguna actividad. Tenemos ricas clases que cedemos de 5 á 6,50 reales el decalitro.

El trigo á 24 reales el robo; cebada, á 12; maíz, á 19; habas, á 26; alubias, á 48.

Las patatas, á 4 reales arroba; aceite, á 60; aguardiente anisado, á 40 reales decalitro el superior y 20 el inferior.—*El Corresponsal*.

Azagra 9.—Ya ha principiado á segar-se alguna cebada, que se cree dará un rendimiento regular. Los demás cereales, que prometían en el invierno una buena cosecha, desmerecieron mucho y casi llegaron á secarse por falta de agua en la primavera; aunque algo tarde, vinieron las lluvias, y con ellas se han reanimado algo los sembrados, y han podido descollar y sacar la cabeza, como aquí se dice; pero ya la cosecha no será, ni con mucho, como se esperaba en el principio.

Los viñedos prometen poco; en este pueblo las viñas de terrenos bajos se han helado mucho, y para remate, los brotes que han salido después del hielo no pueden prosperar, porque el gusano (cigarrero) los destruye, comiéndose hasta la uva; en los demás terrenos altos, aunque el hielo hizo algún daño, han brotado bien, y como el gusano ha encontrado á su aparición los pámpanos ya algo duros, no puede hacer tanto daño. Algún cosechero ha dado ya la primera mano de sulfato de cobre á sus viñas; pero los demás no han principiado y aguardan, sin duda, para sulfatar á que aparezca el mildiu.

A pesar del arreglo provisional con Francia, por aquí no se nota ninguna alteración en la venta de vinos, ni se acerca ningún comprador, por más que hay buenas clases y se darían á precio arreglado.—P. C.

De las Riojas

Uruñuela (Logroño) 9.—En esta bodega hay una existencia de vinos sin yeso de 60 á 70.000 cántaros de vino, cuya graduación fluctúa entre 10 y 12°.

El nuevo convenio con Francia ha venido tarde para poder dar salida á nuestros caldos, y lo peor es que en tan corto plazo no será posible poder vender ni á precios ruinosos. Hoy se han hecho algunas ventas de 5,50 á 6 reales. Sólo la recolección nos costó á 2 reales cántaro; agréguese ahora los demás gastos de cultivo, insecticidas y contribución, y resulta que el propietario sale empeñadísimo hasta el cuello.

Las cebadas inmejorables en granazón, y de ir así el tiempo haremos regular cosecha, tanto en cereales como en vino.—*El Corresponsal*.

Nájera (Logroño) 8.—La cosecha de cereales promete ser muy buena en este partido; las viñas llevan bastante fruto y están lozanas, excepto en los pueblos castigados por los pedriscos.

El negocio de vinos se ha reanimado en muchos pueblos de este distrito, pero los precios son siempre muy bajos. En nuestra ciudad se han contratado algunos miles de cántaras para Francia de 5 á 6 reales, cuya cotización tiende á mejorar. Buena falta hace.

Hasta la fecha no se observan en los viñedos señales de mildiu.—*El Corresponsal*.

De Valencia

Castellón 9.—Desde mi última del pasado mes, pocas variaciones he de reseñar, pues la paralización en los vinos y naranja, principales cosechas de este país, es absoluta para el primero y muy escasa la venta de la segunda; de suerte que, por estos pueblos limítrofes, las bodegas están repletas de vinos muy superiores y no hay quien ofrezca dinero ni aun á los precios

ruinosos á que nominalmente se cotizan; veremos si el *modus vivendi* con Francia anima algo la extracción. Se cotiza de 4 á 5 reales el cántaro de 11,27 litros.

Las viñas se presentan muy vigorosas, efecto de las lluvias del invierno, y con bastante fruto, haciendo concebir regulares esperanzas; no tanto los algarrobes, los cuales, resentidos aún de los hielos del año pasado, ostentan poco fruto.

Los sembrados bastante bien, calculándose una cosecha de trigos casi buena.—P. N.

NOTICIAS

El *modus vivendi* con Francia no termina el 30 de Junio; lo que concluye en dicho día es la aplicación de nuestra tarifa convencional á las mercancías de aquel país, pues el párrafo 2.º del artículo 1.º del mencionado pacto establece que desde Julio hasta que se llegue á un definitivo arreglo comercial, regirán en Francia y España sus respectivas tarifas mínimas.

Siguen las nubes de piedra destruyendo las cosechas. En los últimos días han descargado sobre Granada, Baeza, Linares y otros puntos de Andalucía; Almacenas, Alguayere y otros muchos de la provincia de Lérida; varios pueblos del alto Aragón y de la ribera del Duero, y en el inmediato término de Valdemoro.

La Comisión Ejecutiva de la Exposición Regional Extremeña ruega á los señores expositores que envíen sus productos con la posible brevedad, con objeto de que, pudiéndose hacer las instalaciones oportunamente, se realice la apertura en la fecha anunciada.

El Ayuntamiento de Perpignan y la sociedad agrícola «Pirineos Orientales» han acordado, por unanimidad, protestar enérgicamente del *modus vivendi* por creer que España se beneficia con la tarifa mínima francesa, mientras que la tarifa mínima española es prohibitiva.

Protestan también contra todo cambio de límite alcohólico en los vinos españoles, por creer que arruinaría la viticultura en el Mediodía de Francia.

Dicen de París que el Sr. Navarro Reverter está resuelto á demostrar, por medio de un estudio comparativo, que la tarifa mínima española es mucho más favorable que la mínima francesa.

Resultando de las noticias comunicadas por el cónsul de España en Casa Blanca (Marruecos), que la glosopeda se ha desarrollado con carácter epidémico en el ganado vacuno de Tánger y otros puntos de aquel imperio, la Dirección general de Beneficencia y Sanidad ha acordado prohibir la entrada en España del ganado vivo, como igualmente sus carnes y grasas, desde el día 15 de los corrientes, é interim exista dicha epizootia en el ganado del mencionado país.

Se han planteado negociaciones comerciales entre los Gobiernos de Francia y Rumanía; este último pide se aplique á sus productos la tarifa mínima francesa.

Desde 1.º de Enero á fin de Mayo de este año se han exportado por el puerto de Bilbao 1.632.477 toneladas de mineral de hierro, contra 1.436.688 en iguales meses de 1891.

La *vendeja* en Málaga.—Desgraciadamente la próxima *vendeja* no se prepara en las condiciones que necesita Málaga. No es ya esta ciudad ni la sombra de lo que fué otras veces, cuando se la consideraba como emporio de riqueza.

De año en año se acentúa la decadencia de nuestra población, contribuyendo numerosas causas á que el período de la *vendeja*, de tanta actividad en otras épocas, vaya languideciendo, al par que aumenta nuestra ruina.

Así lo refiere un diario de aquella capital andaluza.

A la feria que acaba de celebrarse en Córdoba ha concurrido mucho ganado caballar, mular y asnal, y muy poco vacuno, lanar y de cerda, sobre todo de estos dos últimos, por temor á la glosopeda.

Se han hecho muchas transacciones á los siguientes precios:

Caballos de regalo, de 4.000 á 8.000 reales; yeguas paridas, de 1.500 á 2.000; potras de tres á cinco años, de 1.200 á 1.500; yeguas cerradas, de 600 á 1.000; potros de tres años, de 1.200 á 1.600; mular domado, de 1.200 á 1.800; cerriles de dos á tres años, de 1.500 á 2.500; vacas paridas, de 1.000 á 1.200; idem horras, de 900 á 1.000; bueyes de trabajo, de 1.300 á 1.400; novillos de dos á tres años, de 800 á 1.000; ovejas esquiladas, de 70 á 75; idem con lana, de 80 á 85; cabras y machos, de 80 á 90; cegajas y cegajos, de 50 á 55; de cerda, de 40 á 42.

Aun cuando á bajos precios, continúan ajus-

tándose importantes partidas de vinos en buen número, de pueblos de las Riojas.

Sabemos que en el Puerto de Pasajes comienza á notarse algún movimiento de buques mayor del que se observaba días pasados, debido indudablemente al *modus vivendi*.

Según nos comunica persona á quien creemos bien informada, se espera en el expresado puerto á varios vapores franceses para embarcar vino con destino á los puertos de la vecina República.

El Sr. Navarro Reverter no ha ido á París á negociar tratados ni convenios, porque estas son funciones diplomáticas que corresponden á los embajadores cerca de los Gobiernos ante quienes están acreditados.

La misión del Subsecretario de Hacienda es técnica y científica, y va á París para proceder al juicio contradictorio ó examen de las tarifas mínimas, como delegado técnico del Gobierno español.

Afirma el Ministerio francés que la tarifa mínima de Francia es más favorable á España que la española á Francia, y precisamente afirma lo contrario el Ministerio español.

Pues bien; á hacer este examen y á ver qué tarifa es más favorable va el Sr. Reverter á París, como delegado del Gobierno; y en vista del resultado del juicio sobre ambas tarifas, se podrá argumentar en el curso de las negociaciones diplomáticas que vendrán después.

El astrónomo Sr. Lapiderra hace el pronóstico siguiente:

Del 10 al 17 del mes actual se observará un notable retroceso en la temperatura, descendiendo el termómetro de 30 á 12 grados sobre cero. El descenso será producido por fuertes vientos, que causarán grandes daños en las vegas de algunas comarcas.

Esta será la alteración atmosférica más importante de todo el mes.

La Jefatura agronómica de la provincia de Zaragoza recomienda á los viticultores la mayor diligencia en la aplicación á sus viñedos de los preparados de cobre con objeto de preservarlos del mildiu y los rots.

El mildiu está arrasando los viñedos de la provincia de Huelva. La invasión es formidable, destruyendo todas las partes verdes de la cepa.

Nota oficiosa.—El Gobierno actual ni tiene ni tendrá preferencias políticas por ningún pueblo europeo, con los que mantiene las mejores relaciones, y es ocioso é inútil que se pretendan suponer en nuestras relaciones con Francia y con Alemania. En demostración de esto mismo podemos asegurar que está dispuesto á dar á Alemania el mismo régimen comercial que á Francia.

Por Real orden se ha dispuesto que las hilazas de lino inferiores al núm. 21 satisfagan el mismo derecho que las de cáñamo hasta el día 30 de Junio actual, y que en este sentido se rectifiquen los aforos realizados desde 1.º de Febrero último.

De *La Concordia*, periódico de Vitoria:

«El tiempo variable de calor y lluvia favorece mucho á la agricultura, y todo hace creer que este año tendremos una buena y abundante cosecha.

Falta hace para que el labrador se desquite en parte de las malas cosechas de años anteriores.»

El *Boletín* de la Cámara de Comercio de España en París dice juzgando el acuerdo comercial transitorio con la vecina República:

«El *modus vivendi* que hemos pactado con Francia, no es una solución, pero es una *detente*, un respiro libre en una atmósfera que comenzaba á viciarse y que contenía ya los primeros gérmenes de la asfixia. Porque, no hay que dudarlo, el régimen de las tarifas máximas estaba agotado; las quejas de los exportadores de España y Francia eran cada vez más vivas, y hubiéramos llegado pronto á tarifas diferenciales y de guerra.

La consecuencia era imposible de evitar. Nuestro Gobierno lo ha comprendido así, y ha tenido la habilidad, que nunca celebraremos lo bastante, de aprovechar el momento oportuno. Unos días más en la pasada intransigencia, y todo se hubiera perdido.»

Dice un periódico conservador:

«Las bases de los futuros tratados que se han concertado entre los comisionados españoles y los delegados de Suiza, Suecia y Noruega fueron á consulta de los respectivos Gobiernos, como oportunamente digimos, y los han devuelto á Madrid con las objeciones que han considerado convenientes.

Ayer celebraron conferencias con el Sr. Dupuy de Lôme los delegados de los países expresados, discutiéndose las observaciones hechas.

Las negociaciones con Suecia y Noruega siguen en el mejor terreno.

Con Suiza no van mal, pero no están tan adelantadas.»

Un agricultor de Guipúzcoa ha publicado las siguientes líneas, fruto de una experiencia de largos años, para curar los parrales:

«El remedio no puede ser ni más barato ni más sencillo.

En esta época del año, es decir, cuando empiezan á formarse los racimos, se abre alrededor de esta planta un hoyo de 5 á 20 centímetros de profundidad, el suficiente para que queden al descubierto las raíces inmediatas al tronco. Sobre dichas raíces se arroja cal recién elaborada ó cocida, que no haya recibido humedad alguna, y con la tierra extraída al hacer el hoyo se vuelve á cerrar éste. Acto continuo, riéguese con cantidad de agua suficiente para que se empape bien la cal; generalmente basta el agua que contenga una regadera de mano.

Esta operación se repite cuando el grano de uva esté á medio crecer, y por tercera y última vez diez ó quince días antes de madurar el fruto.

En cada una de las tres veces es suficiente para cada planta la cal que se tome en un plato, llenándolo á colmo.

La tierra debe removerse con la laya y extraerla con las manos, pues si se emplea la pala ó la azada se hieren ó cortan raíces, con gran daño para la planta.»

Al tratar de las ventajas que reporta á España la concesión de la tarifa mínima francesa, sólo se habla de vino, porque este es el artículo más importante de nuestra exportación. Pero hay otros muchos que resultan también favorecidos, y entre ellos las frutas.

He aquí los derechos que pagan algunos de estos artículos en las Aduanas francesas, según se les aplique la tarifa máxima ó la mínima:

	Tarifa máxima	Tarifa mínima
	Francos	Francos
Naranjas y limones.....	8	5
Mandarinas.....	15	10
Uva.....	12	8
Otras frutas.....	5	3
Pasas.....	25	15
Higos secos.....	6	2
Almendras y avellanas.....	12	6

Algunas de estas ventajas no son despreciables.

Fabricación de las cervezas y gaseosas.—Con este título se acaba de publicar la segunda edición de una interesante monografía, escrita por el Sr. Balaguer. Agotada la primera edición hace ya algún tiempo, se ha puesto á la venta la segunda, considerablemente aumentada. En ésta se trata con toda extensión y detalles de la obtención de la malta, de la fabricación de las cervezas en general, inglesas, belgas, francesas, alemanas, austriacas, concentradas y otras; de los sistemas de fabricación y aparatos para bebidas gaseosas, jarabes varios, agua de Seltz, vinos espumosos artificiales, cerveza gaseosa, y de cuanto concierne á tan importante industria. La obra consta de un tomo de 168 páginas, ilustrado con 42 grabados, que representan los aparatos necesarios para tan útil y lucrativa fabricación.

Se halla de venta á 4 pesetas en Madrid, librería de Hijos de Cuesta, Carretas, 9. Remitiendo una libranza de 5 pesetas se envía certificada por el correo á provincias.

La Exposición de Chicago.—La Comisión nombrada para promover la concurrencia de expositores á dicho certamen, aunque activa en cuanto puede aquí sus trabajos, á fin de cumplir en alguna manera la misión que se le ha confiado, ha tenido que aplazar hasta ocasión más favorable cuanto se refiere á la instalación española en Chicago.

Nuestro Gobierno ha hecho saber al de los Estados Unidos que no levantará pabellón especial, y el Gabinete de Washington, para obviar en lo posible esta deficiencia nuestra, ha destinado á España locales en todos los edificios de la Exposición, remitiendo al propio tiempo los planos de los terrenos para que pueda irse haciendo un estudio general de las instalaciones.

Pero como no hay crédito consignado para ninguno de los trabajos que acometa la Comisión, ésta se ha visto obligada á paralizarlos en espera de que se arbitren recursos, cosa que no está clara todavía, pues en los presupuestos que se están discutiendo no sabemos que haya partida destinada á los gastos que la Exposición ocasiona.

Para entenderse directamente con la Comisión americana encargada de organizar el certamen en Chicago, ha sido designado uno de los

Secretarios de la Legación española en Washington, el Sr. Campillo, quien ejercerá las funciones de delegado hasta que pueda desempeñarlas personalmente el propietario.

Los vinos italianos en Alemania.—Un informe del director del Real Depósito de vinos italianos (*Reale enotecnico*) en Berlín, hace constar que aumentan cada día las operaciones de este centro. Especialmente crece la demanda de vinos de precios medianos, no habiendo aumentado tanto la venta de los finos de pasto.

También en el depósito enotécnico de Munich (Baviera) aumentan mucho los negocios de vinos.

Los cosecheros y comerciantes italianos se muestran muy satisfechos de los resultados de su tratado comercial con Alemania, y según los informes oficiales, encuentran el mejor éxito los esfuerzos que están haciendo para colocar sus vinos en dicho imperio. Hacen en éste ahora lo mismo que hicieron antes en Inglaterra, asegurándose vastísima clientela.

Para el transporte á Alemania se están construyendo unos vagones á propósito; carecen de techo, y pueden contener cada uno seis grandes pipas de vino.

Conveniente será que el Gobierno español no pierda de vista estos progresos, que envuelven una formidable competencia para nuestros vinos en Alemania, y que vea la manera de entenderse pronto con el Gobierno del imperio para concertar nuevo tratado, excluyendo naturalmente los alcoholes.

El Circulo Mercantil de Madrid ha aprobado por unanimidad una proposición declarando haber visto con agrado el *modus vivendi* con Francia, como preliminar para un tratado definitivo.

El abono de las gallinas.—Regularmente las deyecciones de las gallinas no se recogen sino cada año ó cada seis meses á lo más. Dichas deyecciones despiden gases muy nocivos á la salud de las aves antes de ir á parar al estiércol.

¿Por qué no se presta más atención á esa substancia? Quizás porque se ignora el beneficio que el guano de una gallina puede dar.

La experiencia ha sido hecha, y de ella resulta que una gallina de buen tamaño produce en una noche 54 gramos de guano; 100 gallinas darán, pues, 5 kilogramos 400 de excelente guano, el cual, estimado tan sólo á 10 francos los 100 kilogramos, representa 54 céntimos, ó 197 francos por año, ó sea un franco por cabeza.

La misma cantidad de guano producen las aves durante el día, ya estén en gallinero ó se críen sueltas.

Para sacar el mayor provecho de dicho guano, es preciso recogerlo, cada mañana, en el mismo gallinero por medio de una pala y de una escoba, depositarlo en toneles viejos por capas de 5 á 6 centímetros, que se cubren de 1 á 2 centímetros de yeso. Así tratado el guano, se conservará largo tiempo para servir, antes de su empleo, para fabricar un abono de gran valor que reemplazará perfectamente el guano del Perú.

Ha llegado á Tortosa, con objeto de trasladarse á los Alfaques del delta derecho del Ebro, una comisión mixta, nombrada por los Ministros de Fomento y de Marina, para estudiar sobre el terreno la importancia del cultivo del arroz en el expresado punto.

Los cosecheros de corcho y fabricantes de tapones del Ampurdán están de enhorabuena, pues nuevamente se ha ensayado en Stein (Alemania) el pavimento de las calles con tarugos fabricados con serrín y otros desperdicios del corcho, en sustitución de la piedra y madera, dando excelentes resultados, lo cual permitirá dar nueva aplicación á esos residuos, que hoy apenas si tienen valor alguno.

Se calcula que durante los dos años últimos se han ido de la provincia de Málaga para distintos puntos de América más de 6.000 trabajadores agrícolas, sin que haya cesado todavía la fiebre emigratoria, pues se advierte la misma tendencia por efecto de la miseria.

Los compradores de lana que recorren la provincia de Lérida están ultimando su campaña á buenos precios para ellos.

Entre 12 y 13 duros la saca de 6 arrobas y 6 libras han comprado buena parte de las existencias que había. Los vendedores recordaban con pena aquellos tiempos en que se pagaban á doble precio próximamente.

Uno de los puntos de la provincia de Málaga donde mayores estragos está causando la *glosopoda*, es el distrito de Antequera, donde hace poco había atacadas de esa enfermedad más de veinte mil cabezas de ganado.

Por fortuna, se presenta con carácter benigno, y la mayor parte se salvan, después del tratamiento que es consiguiente.

El pensamiento de implantar en la vega de Zaragoza la industria azucarera, se acerca á la realidad. Se nos asegura que ya se dispone de la tierra necesaria, comprometida provisionalmente para el cultivo de la planta, y que los iniciadores han dado principio á las gestiones necesarias para levantar el capital social que le falta, prometiéndose hacer la subscripción pública correspondiente del 20 al 25 del actual.

Escriben de Pont de Arreterat diciendo que son tantos los conejos que abundan en aquella comarca, que han ocasionado perjuicios de consideración en la finca denominada «Espuga del Lluç».

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 10	
París á la vista.....	13 50
Idem 8 d[í]v. Beneficio por 100.....	»
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	28 60
Idem 90 d[í]v (idem) id.....	»

VINOS SUPERIORES DE MESA
de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en *Aleson* (Rioja) y de la bodega «La Salud».
Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

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

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

Los viticultores que deseen mejorar vinos y que adquieran un *bouquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construidas en este taller con roble de Croacia (Austria).
Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

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

LABRADORES

El **TRILLO RÁPIDO** es el más perfecto y económico de cuantos se conocen. No arrolla la mies nunca, trilla doble que el de pedernales, y no necesita en seis años ninguna reparación.
Pídanse más antecedentes en *La Reforma Agrícola*, *Ayala*, 11, *Madrid*.

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.
En vista de los informes que hemos recogido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

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

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

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

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

A LOS AGRICULTORES

Las segadoras y guadañadoras más perfectas, económicas, de mejor aplicación en España, á la par que más extendidas en el mundo, y toda clase de maquinaria agrícola, pídale á

C. Arce (Gran Vía, núm. 26) Bilbao
Se remiten cartillas explicativas gratis, á quien lo solicite.

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



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

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

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.000 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

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

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

El 18 de Mayo 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 á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA (FÁBRICA MOVIDA Á VAPOR)

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

INSECTICIDA Y PARASITICIDA ESPLUGUES

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

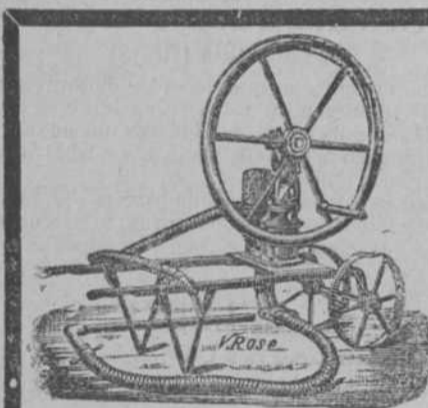
GRAN MEDALLA DE ORO

DE LA ACADEMIA DE INGENIEROS DE
PARIS.—PREMIADO POR VARIAS COR-
PORACIONES CIENTÍFICAS

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

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

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



GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

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
— RELÁMPAGO núm. 1.	45 »	Aparatos de tracción.....	100 »
— núm. 2.	35 »	Fuelles para azufrar.....	De 5 á 12 »

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

Guanos ó abonos minerales

Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE

Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

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

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

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

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la

DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

TALLERES Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

COMISIONES Y REPRESENTACIONES

PULVERIZADORES PARA COMBATIR EL MILDIU

EL RAYO *Fabricación española sin competencia.*
Precio: 40 pesetas

con dos piezas de recambio para las varias pulverizaciones.—
Pídase el Catálogo ilustrado, que indica los tratamientos.

BASILIO MIRET

PASAJE DE LA MERCED, 10 (izquierda del Ensanche).—BARCELONA

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro,
Plata, 1 Gran Diploma de honor
y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norrias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

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

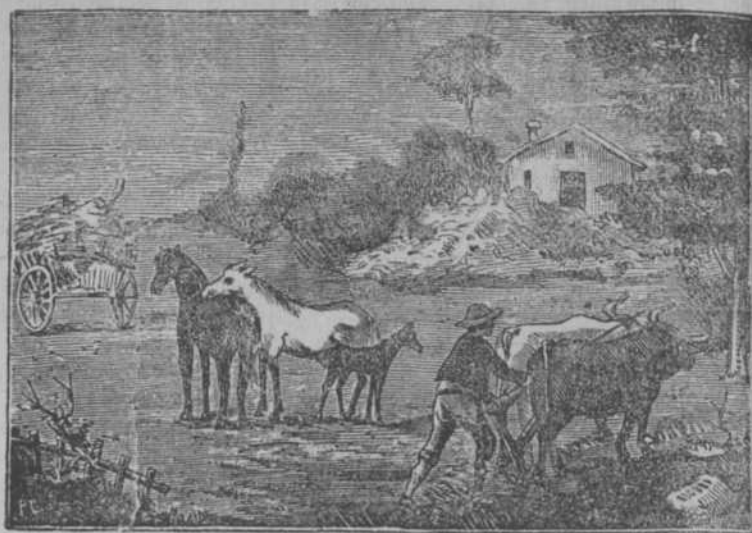
Dirección para telegramas:
VALLS.—Campo Sagrado,
BARCELONA
Teléfono núm. 595

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16
MÁLAGA



COMPañIA GENERAL LA PREVISORA CONTRA EL PEDRISCO DE SEGUROS AGRÍCOLAS Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO, agrícola uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el quinto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 102.514 pesetas

NUEVO ALAMBIQUE

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

Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

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

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA para la DESTILACION DEL COÑAC Y DE LOS AGUARDIENTES
y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por
Deroys Fils Ainé (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, Paris

GUIA para la DESTILACION del COGNAC

Y DE LOS AGUARDIENTES

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

PARIS—Rue du Theatre, 73, 75 77—PARIS



EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR

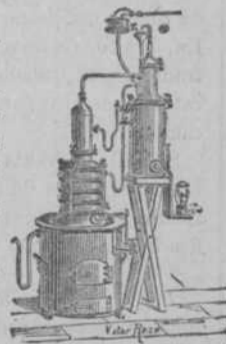
establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

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

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO

La maquinaria de destilación continua, con hornos, rectificadores ó anejados



Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.

Aparato de destilación continua por vapor. Da sin reposo espíritus de 94 grados.

Un francés, de 32 años, casado, especialista en vinos, conociendo sobre todo la manutención de los champagnes y completamente el comercio, desea entrar en relaciones con comercio de vinos españoles, con empleo serio é interés en los beneficios. Posee procedimiento especial para champagnizar y garantiza el éxito. Sufrirá la mitad de los gastos de viaje para entenderse verbalmente. Escribir: V. H. N. 114, Post-restante, Reims (Marne), Francia.

OPÚSCULO

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

D. J. GARAGARZA

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

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

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia. Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

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

MILDEW

ANTRACNOSIS
HIELOS TARDÍOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.