

# 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 2 de Julio de 1892

NÚM. 1513

## La cría de ganados

Nadie ignora que uno de los elementos más importantes de la riqueza nacional de un país eminentemente agrícola consiste en la cría y engorde de ganados, y es natural, admitida esta tesis como incontrovertible, que todas las naciones cuidadosas de su producción hayan estudiado de una manera minuciosa el modo de mejorar su producción.

A este fin van encaminadas indudablemente las Exposiciones de ganados que, de algunos años á esta parte, menudean en todas las provincias de España, pero creemos, desde luego, que esto no basta como estímulo para llegar á la perfección.

En todas las Exposiciones vemos ejemplares magníficos, que llevan tras sí la admiración de todos los inteligentes y curiosos; pero al mirar la tablilla ó cartel que indica su procedencia y raza, son escasísimas las veces que podemos manifestarnos satisfechos en nuestro amor propio nacional, porque suelen ser razas extranjeras las que arrancan tales muestras de admiración.

Aun para aquellos animales cuya procedencia no es conocida, no es raro oír en labios de los inteligentes la siguiente frase:

—¡Qué animal tan hermoso! Debe ser de raza inglesa.

Esta frase, muy generalizada por desgracia, parece indicar que el nuevo medio de mejorar nuestras razas consiste en el cruzamiento con las inglesas, y de esto vamos á ocuparnos en nuestro trabajo de hoy; para lo cual habremos de estudiar, siquiera sea á la ligera, el origen del mejoramiento de las especies inglesas, para deducir después las consecuencias que resulten.

El mejor medio que podemos utilizar para conseguir nuestro propósito, consiste en estudiar el origen del ganado inglés, para ver si ha sido siempre tal cual es, ó si ha llegado á su perfeccionamiento por medio de métodos especiales seguidos para su cría.

Es el abecedario de la zootecnia, que esta transformación se remonta á la época del célebre ganadero inglés Bakewell, tan famoso por los resultados de sus operaciones de cría, como por el misterio de que supo rodearlas.

Vamos á decir algo de su vida, extractado de una biografía escrita por M. David Low, profesor de Agricultura de la Universidad de Hamburgo.

Robert Bakewell nació en Dishley, condeado de Leicester, hacia el año 1725. Su padre y su abuelo habían explotado sucesivamente la granja de Dishley, y cuando se la cedieron hacia el año 1755, emprendió Bakewell inmediatamente la ejecución de sus planes para la mejora de la raza.

Se ocupó simultáneamente en la cría del carnero, del buey, del caballo y del cerdo, y parece que adoptó desde luego una serie de principios, de los que no se apartó jamás. Buscaba siempre los mejores animales de cada especie, y por su unión se esforzaba en desenvolver en ellos los caracteres más ventajosos. No daba importancia muy especial á la gran talla, pero buscaba con cuidado caracteres que denotasen una disposición marcada:

- 1.º Al desarrollo precoz.
- 2.º A la facilidad de engordar.

Daba una importancia extraordinaria á

la sangre, porque estaba convencido de que las propiedades de los padres se transmiten á los hijos.

Le gustaba producir, en materia de animales destinados al engorde, grandes cuerpos cilíndricos, y esa disminución de cabeza, extremidades y cuello, que se denomina *reducción del esqueleto*. Todo lo que no es carne es inútil—decía—y trataba de disminuir los huesos.

Igualmente procuraba el desarrollo de las partes que tienen más valor comercial, y sus crías resultaban de poco brazuelo y sumamente desarrolladas de los cuartos traseros, considerando este punto muy importante para la pérdida ó ganancias, y partiendo del principio de que se necesita la misma cantidad de alimento para producir carne de primera que de segunda y hueso.

Tenía absoluta confianza en sus teorías, y siempre se contrajo á sus recursos propios. En sus experiencias jamás consultaba con nadie, pero en cambio rodeaba sus operaciones del más profundo secreto. A todo el mundo negaba el permiso de ver sus establos y corrales, pero en cambio le gustaba á él ver los de los demás.

Bakewell murió á los setenta años, universalmente considerado como el ganadero más hábil del mundo. Pero no ha dejado escrita ni una línea siquiera referente á sus experiencias. No puede atribuirse semejante conducta, dice su biógrafo, sino á la mezquindad de su alma, esencialmente comercial, que trataba de que los demás no pudieran aprovecharse de sus conocimientos; pero hay que reconocer que, con este defecto y todo, no era un hombre vulgar.

Sea de esto lo que quiera, la verdad es que, después de su muerte, todo el mundo se llamaba su discípulo, por más que á nadie hubiera revelado su secreto.

Todo lo que pudo traslucirse de su sistema consiste en saber que prefería los individuos que tuvieran aptitud para el engorde, y que una vez escogidos, los reproducía uniéndoles, aunque fuese entre padres é hijos.

Perseverando en este sistema, transformó por completo la raza de carneros del país, que tenían una conformación defectuosa; mucha cabeza, largos miembros y poco aptos para el engorde. Creó esa famosa raza de Dishley, tan especial y buscada hoy, y que tanto difiere de la raza característica con que comenzó sus operaciones de cría.

Puede asegurarse, dice David Low, que la formación de la raza ovina de Dishley ha hecho época en la historia de la zootecnia, y basta á inmortalizar al que concibió la idea y tuvo el valor y la energía de terminarla. No solamente creó una raza artificial, sino que estableció principios que están reconocidos hoy como de aplicación universal en toda clase de animales destinados al matadero.

Siguiendo estos mismos procedimientos, ha sido como se han creado, después de la muerte de Bakewell, las hermosas razas bovinas y ovinas inglesas, que antes eran sumamente groseras y rebeldes al engorde.

Por el mismo procedimiento de rigurosa selección, ha sido como Jonas Weble ha llegado á conseguir la famosa raza Southdown, tan renombrada hoy.

En Francia ha sucedido lo mismo, por espacio de muchos años, creyendo los ganaderos franceses que mejorarían sus ra-

zas, procurando cruzamientos con las razas inglesas, hasta que M. Sanson comenzó una campaña encaminada á proibir el cruce y mejorar la raza indígena por los procedimientos indicados.

De este modo se ha logrado esa famosa raza de merinos precoces franceses, que nada tiene que envidiar á los ingleses, ni en abundancia de carne ni en precocidad, pues llegan al máximo de desarrollo en quince meses.

En vista de tan excelente éxito, decía Sanson: «Para mejorar nuestras razas debemos tomar de los ingleses, no sus animales, sino sus procedimientos.» Eso mismo decimos nosotros.

Nada de cruces con razas extrañas al país. Procuren los ganaderos mejorar las indígenas, usando para su cría de los consejos de la ciencia, y llegarán seguramente, como han llegado los extranjeros, á mejorar las razas indígenas, realizando una obra que, además de producirles resultados fabulosos bajo el punto de vista mercantil y especulativo, immortalizará sus nombres, prestando un servicio de inapreciable importancia á la patria.

## Colmenares

Todo agricultor sabe la utilidad que reportan las abejas, y si alguno de nuestros subscriptores lo ignorase, le haremos comprender en este pequeño trabajo las ventajas que harían teniendo sus enjambres.

La abeja *Apis mellifica* de Linneo, insecto himenóptero y natural de España, produce, sin auxilio de otros animales, artículos de primera necesidad y tan preciados como son la miel y la cera.

La abeja es dignísimo ejemplo del trabajo y espejo por su noble espíritu de sociabilidad, en el que toda la sociedad debiéramos mirarnos para imitarla en lo posible, ya que sería quimera quererlo hacer en todo.

La abeja es el insecto más inteligente y agradecido que se conoce; á nadie le es dable obtener los productos que ella hace, así como jamás picará á su protector, porque en seguida le reconoce. Si alguna vez se fijase en él, no es para herirle con su aguijón, sino que, rendida del viaje largo que ha hecho y cargada con el polen que ha recogido de las flores, se fija en su amigo para descansar y para hacerle ver lo trabajadora que es, levantándose después para ir á su enjambre á elaborar la primera materia y convertirla con exquisita delicadeza en cera y miel. Mil veces habrán visto nuestros agricultores que la abeja, no siendo hostigada, nunca se vuelve contra el hombre, porque sabe perfectamente que la misión que Dios le dió al crearla fué ser útil al rey de la creación, y como tal por éste sería protegida.

Lástima da ver nuestros campos y las casas de labradores sin un pie de colmena, á pesar de exigir tan poco cuidado y tan escaso gasto de entretenimiento.

Varios son los meses que estamos cruzados de brazos, y que por pasatiempo podríamos hacer dujos y colocarlos para en la época de enjambres, depositar en ellos los pies que recogiésemos ó comprásemos, porque el colmenar con sus enjambres constituye la más hermosa de las distracciones utilitarias.

La miel, que es el néctar condensado

de las flores y que tan excelentes servicios presta á la humanidad, lo produce la abeja.

La cera, que tantas aplicaciones tiene y que, entre otras, es la de lucir á los que fueron nuestros padres, y dar culto al Señor, tanto en nuestras alegrías como en nuestros pesares, es elaborada por la abeja.

La abeja nos produce la miel, que es el postre de los postres, por estar probado, que la miel mantiene siempre libre el vientre, y por esta causa goza de la fama de alargar la vida.

La abeja produce tanto que, por poco que sea, queda libre lo gastado en ellas durante el primer año.

Veán, pues, nuestros cultivadores si les es de utilidad dedicar un rincón de la casa para habitación de tan preciado insecto, porque el cultivo de los colmenares es una rama importantísima de la industria agrícola.

Mucho nos pudiéramos extender contando las ventajas que reportan las abejas, y muchos datos podríamos aducir para recomendar la construcción de colmenares, si el espacio nos lo permitiese; pero bien consideramos que con lo dicho es más que suficiente para que nuestros cultivadores se persuadan de la utilidad que les reportará el cultivo de la abeja en sus casas de labor.

AURELIANO DEL VALLE Y MARCOS.

## Empleo de la leche en la fabricación del pan

Un medio de favorecer el desarrollo de la ganadería sería el buscar una venta fácil de la leche.

En la proximidad de las ciudades, la leche se consume como tal leche; algo más lejos, cuando los gastos de transporte son grandes, difíciles las comunicaciones y los centros de consumo están muy distantes, se fabrica queso. Este año la venta de la leche ha sido difícil; los productores ni siquiera han cubierto sus gastos.

Desde tiempo inmemorial se ha intentado emplear la leche, mezclándola con la harina, para la fabricación de pasteles y repostería; pero las materias grasas que contiene no permiten á la levadura producir sus efectos, la fermentación se entorpece y la pasta adquiere un sabor particular que no se podría tolerar consumiéndola diariamente. La dificultad estaba, pues, en separar la crema inmediatamente después de ordeñar la leche.

Las decremadoras centrifugas han resuelto este problema, y la leche dulce, que no ha sufrido aún la influencia de los gérmenes, es la que se emplea para la panificación. Los resultados obtenidos son en extremo satisfactorios; el pan así fabricado tiene notable blancura y un exquisito sabor.

Desde el punto de vista económico, y este es uno de los lados prácticos que merece mayor atención, este pan de lujo no le cuesta más al panadero que el hecho con agua pura. En efecto, el residuo de la leche puede venderse, y así es posible vender el pan al peso debido; lo que hace que si se vende, por ejemplo, á 40 céntimos el kilogramo, el litro de leche dulce valga 10 céntimos el kilogramo. La venta de este producto puede, por lo tanto, procurar ganancias.

Bajo el punto de vista médico, debe estimarse este pan en su justo valor. Los

médicos modernos han reconocido los buenos efectos del uso de la leche en la nutrición. ¿No están convencidos de que este pan permite emplar la leche privada de la parte indigesta, que es la grasa?

En resumen; este procedimiento nuevo tiene la ventaja de proporcionar:

1.º Un pan que, al mismo precio, es más nutritivo y de mejor gusto (por su riqueza en fosfatos).

2.º Permitir que el agricultor dé pronta salida á sus productos.

Y 3.º Ayudar á los molineros á hacer concurrencia á los mercados extranjeros con su pan de blancura sin igual.

## Congreso agrícola de Badajoz

En el próximo mes de Agosto se reunirá en Badajoz un Congreso agrícola regional, en el que se discutirán los siguientes temas, todos ellos de gran interés:

Primero. Causas que favorecen el desarrollo de la enfermedad conocida con el nombre de «*oruga ó lagarta de la encina*».

Daños que ocasiona y medios prácticos para aminorar sus efectos.

Segundo. Causas que pueden contribuir al fomento de la industria taponera, y dificultades que en la actualidad se oponen á su desarrollo.

Tercero. Conveniencia de la constitución de Sociedades agrícolas para hacer más económica la producción.

Medios prácticos que pueden adoptarse é inconvenientes con que se tropieza para conseguirlo.

Cuarto. Medios de que hoy se valen los viticultores para el cultivo de la vid.

Deficiencias que se notan y métodos que pueden seguirse para su mejoramiento.

Quinto. Procedimientos más usuales para mejorar las razas del ganado lanar y de cerda.

Inconvenientes que ofrecen y medios de que pudieran valerse los ganaderos para evitar la competencia de los similares extranjeros.

Sexto. Mejoramiento de los vinos comunes.

Conveniencia del cultivo y desarrollo de la higuera de tuna ó chumbera.

Industria alcohólica á que pudiera dar lugar el cultivo extensivo de la planta.

Séptimo. Necesidad de interesar al obrero agrícola en la producción. ¿Qué medios pudieran emplearse para ello?

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

**Málaga 29.**—Los fuertes calores no pueden menos de mermar la cosecha de aceituna. Es de temer nos digan los agricultores que el fruto se desprende del arbolado.

Dicha cosecha se presentaba muy bien.

La de cereales es corta, según le tengo anunciado.

Las entradas de aceite han sido escasas en estos días. La cotización sigue muy floja, 33 á 33,50 reales arroba en puercas y á 35,50 en bodega.

Precios de otros artículos: Trigo recio, á 58 y 56 reales fanega; ídem blanquillo, á 52,50; cebada, de 24 á 26 la del país, y 20 á 24 la navegada; maíz, de 48 á 49; garbanzos, de 84 á 140; alpiste, de 50 á 52.

Harinas de Santander, de 4,37 á 4,50, 4 á 4,25 y 3,45 á 3,56 reales la arroba, por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; ídem de Málaga, á 4,48; ídem extranjera, de 4,25 á 5,75.—*El Corresponsal*.

**Almería 27.**—Los viñedos desmerecen en varias comarcas de esta provincia por las plagas criptogámicas que se han presentado. Si siguen desarrollándose se teme un desastre.

Precios: Trigo, de 27 á 28 pesetas el hectolitro; cebada, de 11 á 12; maíz, de 12 á 13; judías, de 30 á 31; habichuelas, de 30 á 31; arroz, de 30 á 42; garbanzos, de 60 á 90; guisantes, de 28 á 30; alcohol, de 80 á 100; aceite, de 86 á 90; cerdos, de 10 á 20 pesetas cabeza; vacas, de 300 á 700 íd.; cabras, de 12 á 20.—*El Corresponsal*.

**Bonares (Huelva) 29.**—Cada vez es más aflictiva la situación de nuestros viñedos. Al desastre del mildiu, hay que añadir el de los fuertes calores, pues como la cepa está sin pa-

rra, el sol convierte en pasas las pocas uvas que todavía no ha destruido aquella plaga. Por aquí ya está hecha la vendimia.

Por otra parte, la cosecha de cereales es nula. No sé qué va á ser de este país.—*B. M.*

### De Aragón

**Calatayud (Zaragoza) 28.**—Se están trillando las cebadas, y el labrador queda satisfecho, pues el rendimiento que obtiene es abundante y de excelente calidad.

Ha comenzado la siega de los trigos, los que prometen en el monte mucho más que en la huerta, lo que pocos años ocurre en esta comarca.

El trigo se cotiza con firmeza de 19,25 á 19,50 reales la media.

Los viñedos no helados y libres de insectos, están buenos.

Las ventas de vino siguen muy encalmadas y los precios son ruinosos.—*El Corresponsal*.

### De Castilla la Nueva

**Romeral (Toledo) 29.**—Las viñas están regulares de fruto y muy sanas; la flor escencia la han hecho en inmejorables condiciones.

La extracción de vinos es corta, pagándose á 8 reales la arroba.

Los olivos no helados tienen mucha muestra y el aceite se cotiza á 62 reales la arroba.

La cosecha de cebada es abundante y de superior calidad, por haber granado como pocas veces. También los centenos rinden mucho.

Los trigos sólo ofrecen regular cosecha. Por la cebada nueva ofrecen 16 reales por fanega, pero no aceptan este precio los labradores; se supone comenzarán las ventas á 16 reales.—*P.*

**Valdepeñas (Ciudad Real) 30.**—Sigue la piral destrozando las viñas de varios pagos de este término y de los limitrofes.

La exportación de vinos está animada, sin que los precios hayan variado; se cotizan los tintos de 12 á 14 reales la arroba.

Precios de otros artículos: Candeal, á 49 reales fanega; cebada, á 23; azafrán, á 104 la libra; queso, de 70 á 75 la arroba; aceite, á 40; patatas, á 80 céntimos de peseta.—*El Corresponsal*.

### De Castilla la Vieja

**Turégano (Segovia) 27.**—A continuación los precios corrientes en el mercado celebrado ayer en esta plaza:

**Granos.**—Trigos, á 43,50 reales fanega las buenas clases; centeno, á 26; cebada, á 22; algarrobas, á 23; garbanzos, á 115, 95 y 75, según la clase.

**Ganados.**—Bueyes de labor, á 1.500 reales uno; novillos de tres años, á 1.300; añejos y añejas, á 450; vacas cotrales, á 700; cerdos al destete, á 50; ídem cebados, á 250; ovejas, á 50; carneros, á 80; corderos, á 35.—*El Corresponsal*.

**Astudillo (Palencia) 28.**—Los calores tan fuertes secan los trigos, sin completar su granazón. Si persisten estas altas temperaturas, Dios sólo sabe á lo que quedará reducida la cosecha.

Precios corrientes: Trigo, de 43 á 44 reales fanega; cebada, de 22 á 23; garbanzos, de 70 á 120; vino, á 7 reales el cántaro.—*Un Subcriptor*.

**Pozaldez (Valladolid) 28.**—En los últimos diez días se han vendido 6.000 cántaros de vino blanco y otros 2.000 de tinto, habiendo regido para ambos colores los precios de 8 á 9 reales.

Los viñedos no apedreados están buenos.

Regular la cosecha de cereales. El trigo, de 45 á 46 reales la fanega; centeno, de 30 á 32; cebada, de 20 á 21; algarrobas, de 22 á 24; avena, á 16; garbanzos, de 80 á 140; harinas, á 16, 15 y 13 reales arroba, según la clase.—*El Corresponsal*.

**Olmedillo (Burgos) 28.**—También, por desgracia, debe sumarse esta localidad á las que sufrieron por las tormentas del 12 del actual, pues aunque no causó tantos daños como en la inmediata de Villovela de Esgueva (que destruyó sus tres cuartas partes de cosecha de vino por lo menos), se ha llevado la décima parte, sin hacer provecho á los sembrados, aunque nos damos por satisfechos con que no se reproduzcan aquéllas.

Sigue regular la extracción de vinos para los próximos pueblos del Vallecerrato, en los cuales se recolecta poco de dicho caldo, y cada día con mayor animación, á medida que se va acercando la recolección de granos, pero á precio de 5 reales cántara de 16 litros, sin pretensiones de subida, puesto que sería causa de retirarse los exportadores á otros pueblos menos afortunados para la venta.

En cuanto á los sembrados, siguen su normal marcha de granazón y es de esperar una regular cosecha.

En nada han variado los precios de cereales desde mi última de 5 del actual.—*V. F.*

**Salamanca 29.**—Ha empezado la recolección de algarrobas y cebada, habiendo que-

dado el grano mermado por los excesivos calores; se espera sucederá lo propio en los trigos por la misma causa.

Las operaciones en trigos muy encalmadas, siendo reducidas las que se realizan.

En el mercado de ayer se ha cotizado como sigue: Trigo, á 44,50 reales las 94 libras en la estación del ferrocarril; centeno, á 24 la fanega; cebada y algarrobas, á 20; garbanzos, de 80 á 200; harinas, á 16, 15,50 y 14 la arroba.—*El Corresponsal*.

**Cacabelos del Vierzo (León) 27.**—Pueden considerarse nulos los mercados por estar ocupados en la siega de la cebada, centeno y hierba; de la primera buenos rendimientos, así como de la segunda; el centeno está aún sin segar, pero se cree sea buena. El ganado vacuno ha tenido una baja notable, no así el de cerda que se sostiene. El viñedo repuesto con las lluvias y el calor, pero la cosecha será corta, y el vino sin salida.

El tiempo de fuertes calores.

Precios: Trigo barbilla, á 32 reales fanega; centeno, de 22 á 24; cebada, á 16; garbanzos, á 140; habas, á 42; patatas nuevas, á 4 la arroba.—*El Corresponsal*.

**Rioseco (Valladolid) 30.**—Al detall se ha pagado hoy el trigo á 44 reales las 94 libras, y por partidas se ofrece á 45.

Tiempo despejado y caluroso.—*El Corresponsal*.

### De Extremadura

**Villanueva de la Serena (Badajoz) 30.**—Poca demanda de vinos y grandes deseos de vender. El blanco ha subido, sin embargo, dos reales, quedando de 11 á 12 la arroba; el tinto se paga de 9 á 11. No se consume en el pueblo ni la mitad del vino que se debía consumir, por los altos derechos de consumos. Nuestro Ayuntamiento impone á cada arroba 1,60 pesetas, lo que es una enormidad para un pueblo agrícola.

Paralizado el mercado de granos y en baja el ganado de cerda.

El trigo superior se cotiza de 48 á 50 reales fanega, y el inferior, de 44 á 46, precios que acusan baja; cebada, á 22; avena, á 14 y 15; panizo, á 32; garbanzos, de 80 á 90.

El aceite, á 44 reales la arroba.—*P. M.*

### De Murcia

**Ontur (Albacete) 28.**—Ocupados en la recolección de cereales, cuya cosecha deja bastante que desear por el daño que hicieron los últimos hielos, nadie se acuerda que tenemos en bodega sobre 30.000 arrobas de vino, sin que pidan ni muestras, á pesar del *modus vivendi*, que estos cosecheros han calificado de una farsa más, y que otro resultado no ha dado hasta ahora.

Todos los demás ramos del comercio mal también, y si no hay hambre es porque se está segando, pero después que se recojan las cuatro espigas no sabemos lo que sucederá.—*B. M.*

### De Navarra

**Allo 28.**—La cosecha de cebada ha sido buena, y la de trigo pasará de regular, comenzándose en estos días la siega. Precios de los cereales: Trigo, á 24 reales robo (28,13 litros); cebada, á 12; avena, á 11.

Varios propietarios están aplicando á sus viñedos la mezcla cupro-cálcica, preparada como usted nos tiene aconsejado. La cosecha de uva promete bastante, excepto en los terrenos que sufrieron de los hielos.

Regular extracción de vinos, pero no para Francia, sino para las Provincias Vascongadas; se cotiza á 8 reales el cántaro (11,77 litros).

El aguardiente común á 16 reales el cántaro, y el anisado á 32.—*El Corresponsal*.

### De las Ríojas

**Cuzcurrita (Logroño) 28.**—Fuertes calores, no refrescando ni aun por la noche; á las cuatro de la mañana de hoy señalaba el termómetro al aire libre 28°. Este tiempo por fuerza ha de perjudicar mucho á los trigos, pues precipitará su granazón.

Sigue animada la venta de vinos para los puntos de la Península que indiqué en mi anterior correspondencia, pagándose la cántara (16,04 litros) de 6,50 á 7 reales.—*El Corresponsal*.

**Lagunilla (Logroño) 29.**—Los vinos están completamente en calma; se cotizan de 6,50 á 7 reales cántara para los forasteros, sin que, á pesar de ser sus precios bajos, acudan compradores. Las existencias de este artículo son grandes; está la parte mayor de la cosecha sin vender, calculando las existencias de 15 á 16.000 cántaros disponibles.

El aceite anda á 13,50 pesetas, con escasa extracción.

La siega de la cebada toca ya á su terminación, rindiendo bastante, pues en este año se han sembrado en mayor cantidad en este pueblo que en otros anteriores. Los trigos están muy buenos, pero no se empezará su siega hasta mediados de Julio próximo.

El daño de los hielos sobre el viñedo no es tan grande como le dije en mi anterior; las viñas han brotado luego con gran fuerza y presentan bastante fruto.

Hasta ahora no se ha presentado el mildiu; el tiempo caluroso y muy propenso á tormentas, si bien hasta ahora no han causado daños en este término.

A continuación los precios de los principales artículos: El trigo, de 45 á 46 reales fanega; cebada, á 20; avena, á 13.—*M. G. de T.*

### De Valencia

**Fuente la Higuera (Valencia) 29.**—Las viñas todas de este término y de muchos inmediatos han sido tan fuertemente atacadas por el mildiu, que puedo asegurarle ha destruido en pocos días la cosecha de vino; no quedan en las viñas uvas ilesas. Este país queda arruinado, porque aquí casi todo el término está dedicado al cultivo de la vid.

Los olivares también están perdiendo el fruto, siendo ya mucho el que se ha caído.

Las pocas tierras sembradas de cereales ya están segadas.

Precios: Vino, á 4,25 reales el cántaro para el consumo y á 3 para las fábricas de aguardiente; aceite, á 48 reales la arroba; trigo, á 190 reales el cahiz; cebada, á 86; panizo, á 9 reales la barquilla; miel, á 48 reales la arroba.—*J. C.*

**Soneja (Castellón) 30.**—Buena planta de trigo hemos tenido todo el año; pero llegaron los últimos días, y nuestro gozo en un pozo; dicen que el Levante ó el Poniente, ó qué se yo, no le dejó granar bien, y yo digo que nuestra indiferencia religiosa, el desprecio de la ley de Dios, es la causa de nuestro malestar. El hijo que no insulta á su padre y le es obediente, siempre le tiene propicio.

La cosecha del aceite puede decirse que en esta población y circunvecinas será nula, pues serán muy pocos los que recolectarán para su consumo. De algarrobas puedo decir á V. que en los árboles menos castigados por las grandes y generales heladas, aún se ven más de las que pensábamos, por haber producido la flor que salió, es decir, que teníamos muy pocas esperanzas, y ahora aún habrá media cosecha en algunos árboles, como queda dicho.

Por aquí no hemos conocido la existencia del *modus vivendi*, pues si paralizada estaba la extracción del vino, calma chicha domina por completo.

Los precios corrientes, aunque algunos nominales, son: Aceite, á 12 pesetas arroba, resistiéndose el cosechero por la causa arriba expuesta; vino, de 1 peseta á 1,50, y el inferior á 70 céntimos para la destilación; algarrobas, á 2 pesetas, y á 2,25 el panizo; en el trigo no hay precio aún, por comenzar ahora la trilla.—*J. S.*

**Villena (Alicante) 29.**—Aunque no tengo el honor de conocer á V. más que por la suscripción al periódico que tan dignamente dirige, me tomo la libertad de molestar á V. remitiéndole unos trozos de hojas de vid de mi propiedad, con el objeto de que se sirva decirme qué enfermedad es la de que están atacadas si lo estima conveniente, pues en ésta no lo sabemos (1).

Principió á manifestarse la enfermedad hará unos diez ó doce días, y en este corto tiempo ha tomado un incremento pasmoso.

Si le fuera posible apreciaría me contestase lo más pronto posible.—*El Subcriptor J. L.*

## NOTICIAS

La *Gaceta* ha publicado los presupuestos para el ejercicio de 1892-93. La ley económica de la actual situación no modifica ni rebaja el impuesto de consumos, á pesar de la justicia que entrañan las reclamaciones que de todas partes se han formulado en *meetings* y exposiciones contra aquella odiosa contribución.

En su consecuencia, seguirán adeudando los vinos al entrar en las poblaciones del 100 al 300 por 100 de su valor en los centros productores, lo cual, como desde luego se advierte, es una iniquidad que clama al cielo, y máxime hoy, que tantísimo urge ensanchar el mercado interior para poder realizar la gran masa de nuestras cosechas que hemos venido colocando en Francia, y que ahora no es posible exportar, por las altas tarifas del nuevo Arancel de dicho país.

Grande es la responsabilidad en que han incurrido el Gobierno y las Cortes al no estimar el primer remedio de régimen interior que demanda la horrible crisis que mata la más valiosa riqueza nacional; pero preciso es reconocer que también alcanza la culpa á la mayoría de las comarcas productoras, por no haberse unido para enviar al Congreso y al Senado genuinos representantes, dispuestos á hacer triunfar las soluciones que los pueblos vinícolas han formulado en sus *meetings* y exposiciones.

(1) Están fuertemente invadidas del mildiu.—(Nota de la Redacción.)

Desde ayer adeudan en nuestras Aduanas los alcoholes de todas las procedencias 160 pesetas por hectolitro. Con este tan deseado derecho arancelario acabará la importación de los industriales, que tan inmensos daños nos han causado, y si algo entra será de contrabando.

En el Gobierno civil se recibieron anteaer comunicaciones de los Alcaldes de los inmediatos pueblos de Arganda, Meco y Estremera, participando que el miércoles estallaron incendios de alguna importancia en los campos de los referidos pueblos, y sobre todo en el último, donde se quemó gran extensión de cereales, por haberse encendido una caja de fósforos que el día anterior había perdido un pastor.

Las hojas de vid que hemos recibido de Villena (Alicante) están fuertemente invadidas por el mildiu, cuyo hongo ha adquirido asombroso desarrollo por todo aquel término en poco más de una semana.

De Fuente la Higuera (Valencia) nos participa nuestro Corresponsal que aquella plaga ha destruido en breves días la mayor parte de la cosecha.

En Bonares y otros pueblos del Condado de Niebla, así como en no pocos términos de la provincia de Sevilla y algunos de la de Almería no habrá vendimia este año, porque la *peronospora* no va dejando un racimo en las cepas. Alicante, Valencia, Huelva y Sevilla lamentan este año el mismo desastre que en 1889 sufrieron las Riojas, Navarra y Aragón.

Las Cortes han aprobado el impuesto sobre los alcoholes sin introducir ninguna modificación en el dictamen de la Comisión general de Presupuestos que publicamos el sábado último.

Nos satisface el impuesto de una peseta por grado y hectolitro sobre los alcoholes industriales de producción nacional y extranjera, lamentando los 25 céntimos con que se grava á los alcoholes de la uva, porque este tributo ha de contener el desarrollo de la destilería vinica, cuya fabricación debe ser libre para que alcance todo el vuelo é importancia que corresponde á un país tan vinícola como el nuestro, y tenga colocación el sobrante de las cosechas de vino.

Los fuertes calores causan gravísimos daños en los trigos de muchas comarcas, pues las excesivas temperaturas que se sienten, secan los sembrados, malogrando la granazón.

En todas partes es insuportable el calor, y de Medina del Campo dicen han fallecido asfixiados dos segadores.

El Programa, de Valdepeñas, refiere que el otro día fué recogido en una era el cadáver de un hombre que falleció de insolación.

El Congreso ha aprobado una enmienda á los presupuestos condonando por diez años la contribución á los olivares helados.

Escriben de Pamplona: «Según se nos participa, han sido reconocidas las hojas de vid de las jurisdicciones de Echalar y Mendigorria, y ha resultado que están atacadas de mildiu.

De esperar es que los viticultores procurarán con empeño impedir la propagación y desarrollo de esa plaga de la vid.»

La Jefatura agronómica de Zaragoza recomienda á los viticultores la necesidad imprescindible de sulfatar sin retraso alguno, pues si después de estos grandes calores vienen las tormentas que los astrónomos anuncian, el desarrollo del mildiu en las vides sería inevitable y causaría gravísimos daños.

Unos extranjeros han adquirido en Liñola (Lérida) una gran casa y extensos terrenos, destinado todo á la destilación de azúcar de remolacha.

Comunican de Celrá que, durante la tempestad que el otro día se cernió sobre su término, á los pocos momentos de haber cesado la lluvia, se cubrió la tierra de una espesa capa de niebla, que ofreció la particularidad de no tener más que unos pocos palmos de espesor y mantenerse á flote á cortísima distancia del suelo.

Fué un fenómeno que no recuerda nadie haberlo observado en casos parecidos.

En la Escuela agrícola de Alfonso XII se están haciendo excelentes experimentos con las máquinas nuevas de segar, las que están dando muy buenos resultados.

El director general de Agricultura, Sr. Marqués de Aguilar, presencia los ensayos.

Está ya concertado el arreglo comercial con Alemania. Todas las naciones europeas han aceptado la tarifa mínima española como trato definitivo, á excepción de Francia.

No quedan, por lo mismo, más negociaciones pendientes que las que hayan de seguir nuestros diplomáticos con el Gobierno de la República vecina.

De La Rioja Mercantil, diario de Haro: «Durante los días 26 y 27 del actual han em-

barcado en la estación del ferrocarril de esta ciudad 2.320 pipas llenas de vino en 116 vagones con destino á Francia, y ha llegado aviso de la remisión de 4.500 pipas vacías.»

La primera quincena del corriente mes, según anuncia Noherlesoom, será bastante tempestuosa, especialmente en sus dos primeros tercios: uno que comprenderá los cuatro primeros días del mes, y el otro desde el 5 hasta el 10.

En el centro y regiones occidentales de nuestra Península, se reproducirá un cambio atmosférico de alguna intensidad, que ocasionará lluvias tempestuosas y tormentas, especialmente el sábado 2 como el domingo 3.

En el segundo período tempestuoso, que comprenderá del 5 al 10, los días 7 y 8 serán los más lluviosos de la quincena.

Ayer ha publicado la Gaceta una disposición ordenando que á la importación de todos los países se aplique la tarifa mínima de nuestro Arancel, según la facultad concedida al Gobierno.

Para Francia ya se dispuso en el decreto que publicó el periódico oficial el día 29 de Mayo último.

Dicen de Londres que la baja enorme que han sufrido los fletes en casi todas las navegaciones obliga á los armadores á amarrar en puerto los vapores construídos antes de los últimos perfeccionamientos, pues sólo los buques nuevos y de económico consumo pueden seguir navegando sin pérdida á los tipos vigentes.

Como consecuencia de esta situación, se hallan amarrados en los puertos ingleses 560 vapores, faltando aún la nota de los que se hallan en Glasgow y su ría. En Newcastle existen parados 243 vapores, 85 en Liverpool, 75 en Cardiff, y aunque en menos número, los hay parados también en casi todos los puertos ingleses.

En el Ministerio de la Gobernación se ha recibido un telegrama del Gobernador de Guadalupe, anunciando que en el pueblo de Budia ha descargado un temporal de lluvia y granizo que ha arrasado los sembrados, derribando un muro que ha sepultado á un niño de cinco años. También el martes último descargaron fuertes tormentas en Vitoria, Logroño y otros puntos del Norte de España.

Telegrafían de Londres:

«En la isla de Gernesey todavía se importaba ganado vacuno procedente de España, pero el Gobierno inglés ha dado hoy una disposición prohibiendo la importación de dicho ganado.

La causa que se alega para semejante medida es que existe en la Península una epidemia en el ganado, que la Real orden califica de «fiebre apthense».

Tal vez la noticia de este descubrimiento sorprenda á los mismos españoles; pero nadie ignora aquí que con frecuencia se apela á estas protestas para proteger la ganadería inglesa, impidiendo la entrada de carnes vivas del extranjero.

Son desconsoladoras las noticias que se reciben de la provincia de Málaga.

A pesar de ser ésta la mejor época del año, muchos labradores no tienen recursos para subsistir. Se dice que á no pocos les han embargado los trigos en las mismas eras. Bandadas de trabajadores agrícolas han tenido que ir á otros puntos en busca de trabajo.

Si esto sucede en el verano, cuando se lleva á cabo la recolección, pueden suponer ustedes el invierno que les aguarda.

Dicen de Huesca:

«De la locomotora que conducía el tren correo de Madrid, que ayer tarde salió de esta ciudad, desprendiéronse algunas chispas al pasar por términos de Tardienta, prendiendo en unos haces de mies. Gracias á la pronta intervención de algunos vecinos de Tardienta, el incendio no tomó grandes proporciones. Según nos dicen, en términos de Torralba y en términos de Zuera, ha ocurrido recientemente algo parecido; por lo cual bueno sería que se tomasen las oportunas precauciones para prevenir daños que pueden ocasionarse.»

Nuestros vinos se cotizan en Cette como sigue: Alicante, 14 á 15°, primeras clases, de 29 á 32 francos el hectolitro; ídem 14°, segunda clase, de 24 á 26; Valencia, de 27 á 29 y 21 á 24; Mallorca, 11 á 12°, de 15 á 16; ídem 9 á 11°, de 13 á 14; Vinaroz, 13 á 14°, de 21 á 25; Priorato, 13 á 15°, de 28 á 32; Benicarló, 13 á 14°, de 26 á 29; Vendrell, 13 á 14°, de 23 á 26; blanco de Andalucía 13°, á 29; ídem de la Mancha 12°, á 26; ídem de Cataluña 11°, de 22 á 26.

El Sindicato general del comercio español de vinos de la plaza de París, nada conforme con la política económica que defiende en sus Boletines semanales la Cámara de Comercio de España en aquella capital, considera cerradas las puertas de las Aduanas francesas á nuestra exportación vinícola, si el Gobierno español no

obtiene del de Francia las concesiones que siguen:

1.ª Fijar en 12° y 9 décimas el mínimo del promedio de la riqueza alcohólica de los vinos españoles.

2.ª Mantener á 15° y 8 décimas el máximo de la riqueza alcohólica de los vinos españoles, y

3.ª Precisar y especificar de una manera definitiva é invariable, durante un período de tiempo determinado y fijo, igual al de la duración del tratado que se firme entre los dos países, el derecho exigible por cada grado de alcohol comprendido entre los 12°,9 y 15°,9 décimas antes mencionados.

Esta conclusión es el resultado de una serie de datos y razonamientos consignados en una exposición elevada por dicho Sindicato al Presidente del Consejo de Ministros de España, en virtud del acuerdo adoptado en una reunión que celebró en París el 18 del corriente, y á la que asistieron muchos comerciantes y cosecheros de las distintas provincias vinícolas de España.

En la Granja-Escuela experimental de Zaragoza estará abierta la matrícula para la enseñanza de Peritos agrícolas desde el 15 al 30 del actual y durante el mes de Septiembre próximo.

Los aspirantes á ingreso deberán elevar sus solicitudes al Director de dicha Escuela en los mencionados plazos.

Para ingresar como alumno oficial, se necesita: Primero, acreditar, por medio de certificado facultativo, ser de compleción sana y robusta; y segundo, haber cursado y aprobado en un instituto de segunda enseñanza ó en otro establecimiento oficial donde se estudien con igual ó mayor extensión las asignaturas siguientes:

Aritmética, álgebra elemental, geometría plana y del espacio, trigonometría rectilínea, elementos de física y química, elementos de historia natural, elementos de agricultura, dibujo lineal y dibujo topográfico.

## LAS NEGOCIACIONES franco-españolas

Últimos telegramas recibidos de París: Los delegados españoles presentados por el Duque de Mandas han conferenciado con el Presidente del Consejo.

Declaró éste que el Gobierno francés no podía hacer en la cuestión de los vinos ninguna concesión inferior á la tarifa mínima.

Añadió que el *modus vivendi*, que comenzará á partir del 1.º de Julio, cesaría tan pronto como se adquiriese la convicción de que las negociaciones existentes para un tratado definitivo no pudiesen tener resultado.

Los delegados españoles declararon que las Cortes se reunirían inmediatamente para discutir el tratado, si se llegase á un acuerdo entre ambos Gobiernos.

La Cámara de Diputados señala para para el día 8 del corriente mes el debate sobre la anunciada interpelación referente al estado actual de las negociaciones comerciales entre Francia y España.

El Senado ha fijado el día 7 de Julio para que M. Griffé explique su interpelación sobre el mismo asunto.

Según impresiones recogidas de labios de autorizados individuos de la Cámara y del Senado francés, se considera prohibitiva la tarifa española, y creése que no ofrece ninguna clase de compensaciones á la tarifa francesa.

Amenazan con pedir la guerra de tarifas si España no consiente en rebajar su mínima.

M. Ribot pedirá hoy que se aplaque hasta el 7 del actual la interpelación de M. Griffé.

Las interpelaciones sobre el proyectado convenio comercial franco-español estaban preparadas desde hace muchos días, pero merced á determinadas gestiones y trabajos, se han ido aplazando.

Los delegados comerciales franceses y españoles han terminado ya el examen de la tarifa española, y comenzado á estudiar la tarifa francesa.

Según se asegura, las negociaciones exigirán todavía dos ó tres semanas.

La cuestión de los vinos no ha sido tratada aún.

El periódico *Le Siècle* publica hoy (30 de Junio) el relato de una conversación tenida con el Presidente de la Cámara de Comercio francesa en Barcelona.

Este expresa su opinión de que el Gobierno francés solicite de las Cámaras, antes de las próximas vacaciones, autorización para poder elevar hasta 11° y 9 décimas el límite de la escala alcohólica para los vinos españoles sometidos á los derechos de la tarifa mínima.

De esta suerte entiende que se daría satisfacción á los viticultores españoles, y que España no podría entonces rehusar á Francia el hacer las concesiones indispensables.

Las conferencias comerciales continúan diariamente en el Ministerio de Comercio. Con la actual temperatura de 34° á la sombra, no es extraño que las discusiones sean muy ardorosas.

Es imposible arrancar una sola noticia á los delegados. Pero es natural el silencio por las cifras que se discuten, que han de servir de base para ulteriores negociaciones diplomáticas, y naturalmente hay interés en mantener el secreto más absoluto sobre los resultados del examen comparativo de las tarifas.

Este examen es probable que se prolongue todavía durante una semana.

El trabajo de los delegados es duro y penoso. Constantemente recojo impresiones de los Diputados del Mediodía, que confirman mis noticias de ayer.

No sólo trabajan contra el acuerdo franco-español los viticultores del Mediodía, sino también los ganaderos.

M. Berger, Diputado por París y ex-Director de la Exposición universal de 1889, en

nombre de la Asociación de fabricantes de tejidos y de almacenistas de materias textiles, ha presentado en la Cámara una exposición firmada por 1.426 industriales y 14.359 obreros y dependientes en la cual se pide la conclusión de un tratado de comercio entre España y Francia.

M. Gués, Presidente de la Cámara de Comercio francesa organizada en Barcelona, ha conferenciado con M. Ribot, Ministro de Negocios Extrañeros, y con M. Juies Roche, Ministro de Comercio, para demostrarles la conveniencia de elevar el límite mínimo de alcoholización señalado para los vinos que, al ser importados en Francia, no han de ser sometidos al adeudo por grados, y ha afirmado que la única manera de facilitar un acuerdo comercial con España, es fijar su límite en 11 grados 99 centésimas.

Los Diputados de la derecha han acordado votar contra las reducciones en la tarifa mínima, á favor de las mercaderías españolas.—A.

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 30

París á la vista.....	13 50
Ídem 8 d/v: Beneficio por 100.....	»
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	28 65
Ídem 90 d/v (ídem) 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 construídas en este taller con roble de Croacia (Austria). Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

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

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

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

Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidas 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.

TONELERIA FRANCESA MARCEL MALLET CALLE MIRACRUZ, SAN SEBASTIAN DEPÓSITO EN PASAJES Venta de pipas y bocoyes usados y nuevos. Se hacen cubas y barriles de todas clases.

A LOS AGRICULTORES Las segadoras y guadañadoras más perfectas, económicas, de mejor aplicación en España, á la par que más extendidas en el mundo, y toda clase de maquinaria agrícola, pídanse á C. Arce (Gran Vía, núm. 26) Bilbao. Se remiten cartillas explicativas gratis, á quien lo solicite.

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



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

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

**SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA**

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

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

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

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

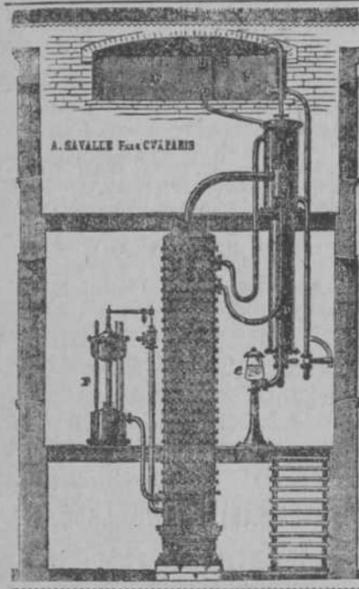
El 20 de Julio saldrá el vapor español *María*, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arceibo.

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

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

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER



APARATOS y MATERIALES DE **DESTILERIA** GRAN PREMIO - PARIS

Exposición Universal de 1878 y 1889  
**A. SAVALLE FILS & C.ª**  
PARIS - 1, Place Peire, 1 - PARIS

**COLUMNAS DESTILATORIAS RECTANGULARES**  
las únicas que suprimen las pérdidas de alcohol en las vinazas.

**COLUMNAS PARA VINOS**  
las que funcionan sin gasto de agua.

**COLUMNAS DE FUERTE GRADO (93º)**  
**RECTIFICADORES RECTANGULARES**  
perfeccionados, los que producen alcohol neutro de calidad superior. Estos nuevos aparatos realizan una economía considerable en el gasto de combustible.

**COCEADORES** para trabajar los granos enteros.

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERIAS  
PERSONAL PRÁCTICO PARA VERIFICAR INSTALACIONES. PRIVILEGIOS EN FRANCIA Y EN EL EXTRANJERO

Para mayores informes y folletos explicativos, dirigirse al Representante en España: S.ª D. E. G. TRIVIÑO, 5, Cuesta S.ª-Domingo, Madrid.



GRAN DEPOSITO DE **MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapeñas.—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 azufar.....	De 5 á 12 >

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

**Guanos ó abonos minerales**

DE LA **Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra**

FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE  
Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

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

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

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

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la  
DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

**TALLERES Y FUNDICIÓN DE BRONCES**  
Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

COMISIONES Y REPRESENTACIONES

**PULVERIZADORES PARA COMBATIR EL MILDIO**  
**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

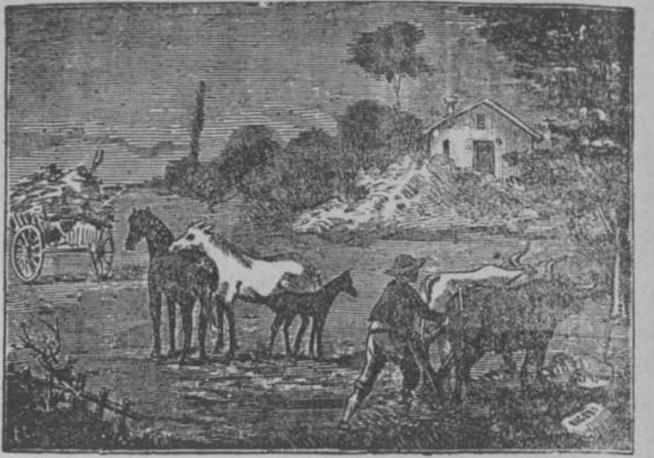
**COGNAC JEREZANO**  
JURADO, CASTELLÓN Y C.ª JEREZ

**VALLS HERMANOS**  
INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION  
Fundados en 1854  
19, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)  
BARCELONA  
Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 1 Gran Diploma de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas,  
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,  
Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.  
Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.  
Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.  
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.  
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

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



COMPANÍA GENERAL DE SEGUROS AGRÍCOLAS **LA PREVISORA** CONTRA EL PEDRISCO 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 COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES  
Y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por DEROY FILS AINÉ (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, Paris

INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1870  
Rue Mathis, 19 á 23, Paris

**EGROT**

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 y 2 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



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

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

Alambique rectificador basculante con calentavino.—Da 80º Rapidez y economía

**UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS**

**HAUPOLD**  
PASILLO SANTO DOMINGO, 16  
MÁLAGA

**OPÚSCULO**  
SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, 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 TARDIOS**  
Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.  
Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.