

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 16 de Julio de 1892

NÚM. 1517

Las levaduras cultivadas

en la elaboración de los vinos

De suma importancia es para nuestros viticultores el mejorar la elaboración de los vinos, con el fin de lograr un producto que pueda pasar al consumo directo y presentarse en los mercados con nombre propio, como sucede con las acreditadas marcas del extranjero, procurando evitar por este medio que los vinos de nuestras comarcas sirvan sólo de materia primera y obtengan por tal causa escaso aprecio.

Creemos, pues, de actualidad el dar noticia de los ensayos sobre empleo de los mostos, para que fijen en ellos su atención los viticultores, y practiquen experimentos que aporten nuevos datos para juzgar de la bondad é influencia de este nuevo método ó sistema.

Es de todos conocido, que la fermentación de los vinos es producida por unos fermentos ó levaduras, criptógamas del género *Saccharomices*, especie de hongos microscópicos que, según los concluyentes experimentos de Pasteur, se depositan y encuentran en la superficie de los racimos antes de la vendimia, los cuales, al estrujar los racimos, y en contacto del zumo de la uva, determinan la transformación del mosto en alcohol, ácido carbónico, glicerina, ácido succínico, etc., en una palabra, en vino.

Al estudiar Pasteur el desarrollo biológico de la levadura; al descubrir la causa del fenómeno de la fermentación y formular la teoría de este acto, separó los distintos gérmenes ó fermentos que se encuentran en los líquidos, experimentando luego los diversos efectos que producen, observando además que ejercen una influencia especial y constante que determinan variedad en la calidad, sabor y aroma de los productos que se obtienen.

Dedicó Pasteur especialmente su atención al estudio de la cerveza, con el fin de indicar las reglas que para su perfecta elaboración se requieren, y al ensayar la acción que diversas clases de levadura sobre ella ejercían, también quiso observar la influencia sobre el malte de cebada de la levadura del vino, notando que la cerveza que se obtenía tenía un aroma especial que recordaba el origen del fermento.

El resultado de sus estudios le hizo sospechar que tal vez las cualidades, el gusto y aroma del vino dependían en parte de la naturaleza y especie de los fermentos que intervienen en la transformación, é indicó que si á un mismo mosto se le sujetaba á la acción de diversas levaduras, tal vez se obtendrían vinos de clases distintas, por lo que aconsejaba hacer experimentos en tal sentido.

En Dinamarca, Hausen, sabio profesor de Carlsberg, siguiendo las huellas de Pasteur, con el fin de perfeccionar más y más la elaboración de las cervezas, seleccionó y cultivó separadamente diversas razas ó clases de levadura que se encuentran en la misma, logrando dar así un nuevo giro á la fabricación de la cerveza, pues según la especie de levadura pura empleada en la fermentación, se obtiene cerveza de gusto y clase diferente, y se impide la producción de clase inferior.

Posteriormente, uno de sus discípulos, Louis Marx, en Noviembre de 1888, dió cuenta en *Le Moniteur Scientifique* del resultado que había obtenido aplicando á la fermentación del vino el mismo siste-

ma ó procedimiento seguido para seleccionar las levaduras de la cerveza, concluyendo de sus ensayos que existen en un mismo vino diversas levaduras, que dan cada una de ellas al mismo un aroma especial.

Como es natural, Francia, donde tanta importancia tiene la elaboración de los vinos, no debía quedar rezagada en cuestión de tan vital interés para ella, ya que el vino constituye uno de sus principales venenos de riqueza.

Así es que Duclaux ensayó la levadura especial de los vinos de Champagne sobre blancos comunes, y notó que aquella comunica á éstos un aroma ó bouquet que recuerda el del espumoso de donde procedía.

M. Rommier, en 1888, empleó un fermento procedente de un vino fino de la Côte d'Or, en una cuba de 9 hectolitros, llena de uva de Gamay, siendo por tal medio la fermentación más rápida y completa, y obteniendo un vino con aroma y perfume, siendo así que la uva Gamay produce un vino que carece por completo de bouquet.

En la última Exposición Universal de París se presentaron por M. Martinaud, Director des Destilleries de la Méditerranée en Marsella, varias muestras de alcoholes obtenidos por la acción de levaduras procedentes de vinos de Bordeaux, Bourgogne y del Beaujolais, sobre diversos líquidos, siendo satisfactorios los resultados, puesto que el aroma que de ellos se desprendía señalaba la procedencia del fermento.

Posteriormente, M. Martinaud, asociado con M. Rietsch, profesor de bacteriología de la Escuela de Medicina y Farmacia de Marsella, han ensayado ya prácticamente en la vendimia de 1889, la influencia de las levaduras cultivadas separadamente, procedentes de vinos finos, sobre la fermentación de los mostos, siguiendo sus consejos y ejemplo en la vendimia de 1890 300 propietarios, que trataron ya 16.000 hectolitros de vino según el sistema preconizado, y en el pasado año han sido 700 los propietarios que se han decidido á practicar ensayos, y 70.000 hectolitros el vino por tal método obtenido.

No todos los resultados han correspondido á las esperanzas que se habían concebido; así es que se manifiestan dudas acerca de la importancia que pueda tener el empleo de las levaduras cultivadas en la perfecta elaboración de los mostos.

Tal vez las decepciones que se han sufrido han sido debidas á creer que por medio de las levaduras cultivadas se obtendrían desde luego vinos que pudieran compararse con los finos de que procedían las levaduras, lo cual parece difícil, puesto que si bien es verdad que el fermento ha de tener influencia en el producto obtenido, no lo es menos que ha de tenerla y grande la composición de los mostos, por cuyo motivo siempre es de recomendar el cultivo de aquellas variedades de vid que produzcan mostos de excelente calidad, y que puedan desarrollar naturalmente delicado bouquet.

En un líquido de descomposición tan compleja como el vino, cada uno de los elementos y la proporción en que cada uno de ellos se encuentra ha de ejercer una acción más ó menos sensible en el resultado final; no toda la acción debe ser atribuida á la levadura.

Hay que convenir, sin embargo, que

los fermentos desempeñan una enérgica acción sobre los líquidos, y que la descomposición que obran tiene caracteres distintos, según sean las levaduras empleadas, como ha demostrado de una manera completa M. E. Kayser, químico del laboratorio de las fermentaciones industriales del Instituto Agronómico de París, en los trabajos que viene practicando sobre la elaboración de las sidras, puesto que, según la especie de levadura empleada, ha obtenido la completa ó incompleta transformación del azúcar en alcohol, ó el desarrollo más ó menos sensible de aromas.

Estos resultados han de animar á nuestros viticultores á verificar ensayos, empleando en la vinificación, ya fermentos ó levaduras de vinos extranjeros, ya de vinos del país, para mejorar la calidad de los productos.

En España puede decirse que el empleo de las levaduras en la elaboración de los vinos es conocida de antiguo, aunque de un modo empírico; en efecto, ¿no es tal vez la acción de las levaduras la causa determinante de la crianza de los vinos de Jerez y sus similares? ¿No se guardan con esmero las *madres* del vino?

Las diversas operaciones que se practican en Jerez pueden constituir un verdadero cultivo de fermentos que dan á dicho vino sus especiales condiciones; así es que toda modificación que se intente introducir en la elaboración de los vinos de crianza, ha de ser detenidamente meditada y estudiada para que no pierdan éstos las condiciones de bouquet que les hacen tan estimables, que pueden ser producidas por causas que no se tienen bastante en cuenta y son lo suficientemente conocidas.

En Cataluña todos sabemos que en las comarcas en las que se producen vinos rancios se da gran estima á los envases ó pipas, adquiriendo éstas un valor muy superior al que tienen al ser construídas, y que puede explicarse porque mejoran de un modo extraordinario el vino en ellas contenido, debido tal vez al fermento ó levadura que en ellas se cría, y que comunica al vino condiciones especiales.

El estudio de la acción de los fermentos sobre los mostos conducirá de todos modos al conocimiento perfecto de la composición de los mismos, á introducir nuevas prácticas en la elaboración del vino, á dar mayor cuidado á las fermentaciones, á que sea más escrupulosa la limpieza de todos los utensilios que se emplean en la vinificación, para evitar el desarrollo de gérmenes que contraríen ó esterilicen la acción de los fermentos que se trate de cultivar; condiciones todas que contribuirán á que mejore la calidad de nuestros caldos, que es lo que debemos proponernos, por lo que recomendamos vivamente á nuestros lectores que practiquen ensayos en la próxima vendimia, y les rogamos den á conocer los resultados que obtengan.

Cámaras de comercio

Todas se han dado de ojo, como suele decirse, para ocuparse preferentemente de una cosa, del tratado comercial con nuestra vecina la Francia. Esta actitud de estos ilustrados centros viene á probarnos, bien á las claras, la importancia que tal cuestión encierra para nosotros,

no tan sólo por lo que respecta á los vinos, sino para otros artículos de producción ó procedencia española.

Nada más natural. Importa mucho que las condiciones que sirvan de base para un tratado comercial entre Francia y España, sean las más favorables á nuestro país. De aquí que nuestras Cámaras, lo mismo las de Comercio que las Agrícolas, rivalicen en el estudio de tan importantísima cuestión, informando por medio de respetuosas exposiciones al Gobierno el resultado de sus estudios, los cuales envuelven advertencias favorables al caso y consejos de gran valía, y por lo tanto dignos del examen de los delegados del Gobierno en París para conferenciar sobre un nuevo tratado de comercio.

La Cámara de Cartagena, dirigiéndose al Ministro de Estado, después de reconocer la conveniencia de la celebración de un nuevo pacto con Francia, y sin ocultársele que las primeras dificultades surgen de la prevención inmerecida que se tiene á nuestros vinos como vehículo para importar en Francia el alcohol industrial, «no cree aceptable la tarifa mínima francesa á cambio de la segunda columna de nuestro Arancel anterior, por reconocer que no ofrecen compensación á nuestra exportación las ventajas otorgadas por aquélla».

Después hace una breve estadística de los artículos que España ha exportado durante el último tratado con Francia, y concluye por aconsejar que «procede el concertar un nuevo tratado, fijando derechos más moderados á la maquinaria agrícola, á los abonos naturales y artificiales, á las primeras materias empleadas por nuestras industrias de hilados y tejidos, á las duelas, á las grasas animales, á los aceites de palma y de coco, al algodón en rama, á las maderas para construcción, al carbón mineral, á los cascotes de acero para buques, al bacalao, al trigo y á la ferretería».

Recomienda luego la proposición del Sr. Duque de Almodóvar del Río «pidiendo se declaren libres de derechos á su entrada en España los vinos comunes franceses».

Y por último, aconseja como conveniente á los intereses de los viticultores españoles y franceses que se consiga «un derecho de importación en Francia para nuestros vinos, que no superará de 4 á 5 francos por hectolitro, hasta 12 grados cubiertos, y de 40 céntimos más por cada grado que exceda de dicho tipo; concesión que cabe esperar dada la garantía que ofrece el elevado derecho asignado á la importación de alcoholes, que aleja todo temor de que pudieran encabezarse con ellos nuestros caldos».

Creemos que los consejos de la Cámara de Comercio al Ministro de Estado llevan la saludable intención de proteger nuestra agricultura y nuestras industrias, y bajo tal concepto bien merece la atención de nuestros delegados en Francia para el arreglo de un nuevo tratado comercial.

Las abejas

Entre la inmensa variedad de seres animados que forman la escala zoológica no hay ningún tipo en que se presente el instinto tan desarrollado como en el de los insectos. La araña, con la perfección y variedad de sus redes; la hormiga, con

sus almacenes tan bien dispuestos y abastecidos, y la abeja con sus exagonales celdas é infatigable laboriosidad, son una buena prueba del grado de perfección que alcanza en estos seres el instinto, el cual, por más que se halle sometido á leyes constantes y uniformes, como la naturaleza toda, no por eso es menos digno de observación y de estudio.

La abeja debe ocupar lugar preferente, siquiera sea por el provecho que de ella reportamos, ya que no por ofrecernos en su bien organizada república un ejemplo viviente de laboriosidad, previsión de orden, y sobre todo de abnegación y sacrificio en aras del bien común.

Vive la abeja, como es sabido, en sociedad, figurando en ella tres clases de individuos: una madre ó reina, de cuerpo más alargado y fino, y de colores más vivos, á la cual todos respetan y obsequian. La misión de la madre, llamada también abeja maestra, es la conservación y aumento de los individuos que forman la sociedad, pues en faltando la reina dejan las demás de trabajar y se dispersan, pereciendo vagabundas y errantes, si no hallan otra que la sustituya.

La segunda clase de individuos la forman los machos ó zánganos, de cuerpo más grueso, pero más corto que el de la madre, cabeza redonda y sin aguijón, los cuales, y en número de mil á mil quinientos, viven en completa ociosidad; por cuyo motivo, y después de haber fecundado á la madre, son expulsados y muertos por las obreras.

Forman éstas la tercera clase, en número de veinte á treinta mil por colmena; no pertenecen á ningún sexo; su cuerpo es más pequeño que el de los zánganos; van armadas de aguijón; tienen las alas más largas que el cuerpo, y de los tres pares de patas, los dos primeros terminan en forma de brocha, y el último en una capacidad triangular, llamada paleta.

Como la existencia de la colmena está basada casi siempre en la de la reina, cuando ésta sale del vaso va acompañada de una numerosa escolta, que no la pierde nunca de vista.

En los momentos de peligro, todas se agrupan, formando como una pelota alrededor de la madre, resueltas á morir antes de abandonarla.

Al aproximarse el tiempo en que la hembra ó madre ha de hacer la postura, las obreras se ocupan en la formación de tres clases de celdas; unas que han de servir para abejas maestras, de mayor capacidad, aisladas al borde del panal y en número de cuatro ó cinco; otras destinadas para machos, menores que las anteriores y en número proporcionado; y por último, las destinadas á las obreras, que son muchas y todavía más reducidas que las de los zánganos. En el fondo de cada celda depositan las obreras la cantidad de miel necesaria para cuando salga del huevecito la larva, que no es más que un diminuto gusano blanco, que, después de pasar por el estado de ninfa, se transforma en insecto perfecto ó abeja.

Tan pronto como han aparecido las larvas, es de admirar la solicitud con que las obreras cuidan de la cría; con sus brochas limpian el pequeño aposento; dejan nuevas raciones de miel á medida que la van consumiendo, y, después de acariciar á los pequeños individuos, se despiden, tapando herméticamente la celda hasta que la nueva abeja la rompe por sí misma.

Sucede esto con los jóvenes zánganos y con las obreras, porque tratándose de las que deben ser madres ó reinas, puede decirse que se exceden á sí mismas; las visitan muchas veces al día; les ponen más cantidad de alimento del que realmente necesitan, y les prodigan, por fin, toda clase de cuidados.

Por la primavera, en que ya las larvas se han transformado en abejas, se oye un gran zumbido en el interior de los vasos, producido por la guerra civil que estalla entre ellas. La causa de este disturbio es la presencia de tres ó cuatro reinas, á favor de las cuales se forman bandos ó partidos entre aquella multitud, aspirando cada reina con los suyos á quedarse due-

ña de la colmena. Cuando notan esto los labradores cuidadosos é instruidos en este ramo de industria agrícola, ponen un vaso con miel y plantas aromáticas cerca del que se libra el combate; y aletargando por medio del cloroformo á aquella turba belicosa, cogen una reina con cuatro ó seis obreras y las trasladan al vaso nuevo; quitado el cloroformo, las abejas vuelven de su letargo, y dos ó tres de las trasladadas al vaso preparado van á dar aviso á las de su enjambre, y algunos instantes después toman posesión de su nuevo domicilio y queda constituida otra colmena.

Sabido es que las abejas fabrican la miel y la cera con el néctar de las flores que, con admirable instinto y prodigiosa actividad, recogen en su colmena ó laboratorio. Compónese la miel, según los químicos, de *glucosa*, que es la parte más sólida, y de *encalita*, que es la más líquida; esta última absorbe con mucha avidez el agua.

Además de servir la miel de alimento al hombre, á la misma abeja y á varios otros animales, entra en la composición de algunos medicamentos, y los antiguos hacían con ella la bebida llamada *hidromiel*, la cual se prepara poniendo en un vaso de agua una cucharada de miel y otra de vinagre. Esta bebida, que es muy refrescante y agradable, daba Alejandro Magno á sus soldados cuando se hallaban fatigados y sedientos.

Por lo mucho que la miel absorbe la humedad, se emplea también en la conservación de las carnes, hallándose probado que si se le sacan á un conejo acabado de matar, el vientre y los ojos, y se rellena de miel, se mantiene su carne fresca por mucho tiempo.

Además de la cera, cuyos usos son tan conocidos, elaboran las abejas otra tercera substancia, llamada *propóleos* y también *própolis*, especie de betún que les sirve para impedir que llegue la luz hasta el interior de la colmena, pues no gusta trabajar con ella este útil y admirable insecto.

A. F. P.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Aragón

Alhama (Zaragoza) 13.—Se hizo la siega de las cebadas y termina la de los trigos; se ha trillado de ambos granos, y el desengaño sufrido es grande; se esperaba mucho más. En el monte regulares las cebadas y malos los trigos, por no llover en Mayo. En las vegas, una enfermedad ha destruido la mitad de la cosecha de aquéllos. La producción en conjunto se estima en los dos tercios de un año ordinario.

El trigo, á 19 reales la media; cebada nueva, á 6; judías, á 30; harinas, á 19 la arroba; vino, á 4 decalitro al detall, y á 4,50 para Castilla, al fiado.

Los usureros son los que hacen su agosto; dieron 8 y recogen ahora 12. En cambio no pagan contribución industrial ni ningún impuesto al Estado, la provincia y el Municipio. ¿Es esto justo? Urge establecer los Bancos agrícolas para acabar con esos hombres sin conciencia que matan al pobre labrador.

Las viñas con buenos agraces, y aunque tienen algo de erinosis, esta enfermedad no da cuidado. Buenos también los patatares y judiars de barbecho.

El carnero fino del país se cotiza á 7 reales el kilogramo; oveja y cordero, á 5; jamón entero, á 10. Cábe me la satisfacción de consignar que el cordero y el jamón de esta tierra son especiales.—A. E.

De Castilla la Nueva

Valdeolivas (Cuenca) 12.—Terminó la recolección de la cebada y ha dado principio la del trigo; la cosecha de la primera ha sido bastante regular, mejor de lo que hace mes y medio se creía; de trigos se espera también una regular producción; los hay muy buenos, pero otros en cambio no valen nada. Los olivos presentaron mucha muestra, pero efecto sin duda de los fuertes calores, se ha corrido la mayor parte de la flor, habiendo quedado poca oliva; yo creo que todo lo más será dicha cosecha como la del año anterior, que fué mediana.

Las viñas también presentan poco fruto, efecto de los hielos de Mayo, y además, porque este año han estado plagadas de gusano; se cree se recolectará la mitad que el año anterior, aunque los racimos que hay son grandes y bien desarrollados.

Casi todos los días amenaza tormenta, y estamos temblando no caiga algún pedrisco, y especialmente antes de terminar la siega. Sería un verdadero desastre, pues apenas hay existencias de trigo, ni medios para comprarlo, pues según vienen los años, no alcanzan los frutos para pagar las contribuciones.

En cuanto á precios rigen los siguientes: Trigo, de 38 á 44 reales fanega; cebada, á 15; aceite, á 38 arroba, con bastantes existencias; vino, á 6.—M. M.

••• Puebla de Montalbán (Toledo) 18.—La recolección de cereales da resultados satisfactorios, especialmente en los garbanzos, que son de muy buena calidad.

La cosecha de acituna, aunque desigual por las heladas del año último, promete también ser superior á la anterior.

Comienza á animarse el mercado de vinos para los pueblos inmediatos; me refiero al blanco, pues el tinto nadie lo procura, á pesar de ofrecerse buenas clases.

Los precios que rigen son los siguientes: Trigo, á pesar de la buena cosecha en perspectiva, á 60 reales fanega; cebada, de 14 á 15 la nueva; vino, de 8 á 9 el blanco y á 10 el tinto para el consumo local; vinagre, á 4 y 5.

El tiempo de rigurosos calores.—El Correspondiente.

••• Tendilla (Guadalajara) 13.—A principios del mes terminó la recolección de la cebada con satisfactorios resultados. Ahora estamos en el apogeo de la siega del trigo, y aunque con seguridad no puede calificarse la cosecha, no es aventurado asegurar que no pasará de mediana, por haberse quedado los sembrados claros, á causa de los intempestivos hielos de primavera.

Paralizado casi por completo el movimiento mercantil; desde hace un mes no tienen demanda los vinos, de los que se vendieron las últimas partidas á 8 reales arroba (16 litros); pero hoy se encontrarían á más bajo precio. Mucho deseo de vender aceite, y nadie que lo compre. Los mercados de cereales completamente desanimados, como siempre sucede en esta época del año, pues los labradores no pueden abandonar un solo momento sus campos.

Ningún año tan escaso de frutas como el presente, á pesar de la abundancia de árboles que hay en la Alcarria, pero en todos se heló la flor en los primeros días de Mayo. En cambio de este contratiempo, las hortalizas presentan un aspecto hermoso.

Los calores tan intensos como se han conocido este verano.—P. L. C.

••• Jadraque (Guadalajara) 11.—El mercado de hoy muy concurrido, pero sin existencias de cereales. Con motivo de haber empezado la siega á la vez en estos pueblos y en los cercanos á la sierra, los peones se han hecho pagar y no han salido menos de 14 y 15 reales, teniendo los pobres labradores que aceptar esas proposiciones tan poco ventajosas para ellos.

Se ha vendido trigo nuevo á 37 y 38 reales fanega; el viejo se ha pagado á 41 y 42, y la cebada á 18 reales.

No ha venido ni centeno ni avena, y el precio del vino no ha variado, pagándose á 2,50 pesetas la arroba.

Aunque, por regla general, el labrador suele estar siempre poco satisfecho con la cosecha, por más que ésta sea superior, he oído, sin embargo, exclamar á algunos con regocijo, que les ha dado la cebada á 10 y 12.

La cosecha de uva también será buena, si no hay ninguna novedad.—J. A.

••• Chinchón (Madrid) 11.—Ha terminado la siega de las cebadas. Estas, á consecuencia del exceso de agua durante el invierno y primavera, y más aún, por efecto de la nube de granizo que descargó aquí el 26 de Mayo, han dado un rendimiento menos que mediano. El trigo ha empezado ya á segarse, siendo la cosecha de este grano bastante mejor que la de cebada.

De vino y sus derivados, principal producto de este pueblo, se ha exportado para diferentes puntos de España, particularmente á Madrid, en el primer semestre del año actual, las arrobas siguientes:

	Vino	Vinagre	Aguar-diente
Enero.....	25.675	15	78
Febrero.....	18.651	>	92
Marzo.....	18.357	>	38 3/4
Abril.....	23.381	18	39
Mayo.....	19.665	20	44
Junio.....	15.893	8	33
Totales.....	121.622	61	324 3/4

Estos datos, Sr. Director, prueban que no sólo en el extranjero hay estadísticas, y que en España, como en todas partes, se pueden hacer cosas buenas, si se quiere. En la voluntad está el secreto de todas las perfecciones habidas y por haber.

Precios, los de mi última. Sólo ha variado el vino tinto trasegado, que se vende á 12 reales arroba.—El Correspondiente.

••• Tarancón (Cuenca) 12.—Terminamos la siega de las cebadas y también toca á su fin la trilla, siendo su resultado poco satisfactorio. En estos días se están segando los centenos y avenas, y también serán medianos sus rendimientos por las pocas mieses que se extraen.

Dentro de dos ó tres días principiará la siega de los cancales, cuya cosecha será bastante corta, por los fríos de primavera y los abrasadores soles de últimos del pasado Junio.

Del estado de las viñas estamos bastante satisfechos; de no ocurrir algún contratiempo, tendremos buena cosecha y sumamente temprana, que es para nosotros el mejor indicio para obtener excelentes vinos.

Cebada nueva se presentó en el mercado último, vendiéndose á 14 y 15 reales fanega; el trigo caudal, á 54; vino tinto, á 9, 9,50 y 10 reales arroba.

Los olivos presentaron mucha muestra, pero estos terribles calores todo lo han destruido.—J. C.

De Castilla la Vieja

Cuñellar (Segovia) 11.—La cebada nueva presentada en el último mercado deja que desear; es bastante inferior á la de la cosecha del año pasado. Se ha pagado, sin embargo, de 18 á 20 reales fanega, pero no creo sostenga este precio así que aumenten las entradas.

El trigo viejo (todavía no ha entrado el nuevo) se pagó de 40 á 42 reales las 94 libras; centeno, de 22 á 23; algarrobas, de 24 á 26; garbanzos, de 100 á 140. Se observa en todos los cereales tendencia á la baja.

El cántaro de vino, de 8 á 9 reales.

Fuertes calores.—El Correspondiente.

••• Villamañán (León) 12.—La cosecha de vino será muy corta en esta provincia por la filoxera, los hielos y pedriscos. Como consecuencia, tienden á subir los precios corrientes, que hoy fluctúan aquí entre 12 y 13 reales el cántaro.

Los excesivos calores van precipitando la granazón de los trigos, por lo que esta cosecha se merma y será menor de lo que esperábamos.

Precios: Trigo, de 46 á 48 reales fanega; centeno, de 30 á 32; cebada, de 20 á 22; garbanzos, de 130 á 140.—Un Subscriptor.

••• Moraleja del Vino (Zamora) 13.—Los campos y viñedos se mantienen buenos, excepto algunos pagos donde los hielos é insectos mermaron las cosechas; en los demás las cepas están frondosas y con abundante fruto.

La demanda de vinos es muy escasa, cotizándose las primeras clases de 8,50 á 8,75 reales el cántaro (16 litros), y las segundas de 6,50 á 7.

Es lástima que los propietarios de aquí no se asocien, ó trabajen aisladamente para ver de buscar nuevos mercados á estos ricos vinos, ya que el Gobierno no parece preocuparse mucho de la principal riqueza de España. Con un poco de celo enviaríamos nuestros caldos á América y otros puntos del extranjero, como se hace en Toro, Madridanos y otras bodegas.—M. G. G.

••• Medina del Campo (Valladolid) 17.—En la anterior semana se exportaron 65 vagones de trigo. Este grano se ha pagado en el mercado de anteaer de 44,25 á 44,50 reales fanega; el centeno, 25,50; cebada, á 20,50; algarroba, de 20,50 á 21; avena, á 15; garbanzos, de 90 á 160.

De vino se han expedido dos vagones; el tinto sigue de 9 á 12 reales cántaro, y el blanco de 8 á 10.

De ganado lanar se presentaron 4.000 cabezas, cotizándose: Ovejas, de 42 á 43 reales una; corderos, de 42 á 47; carneros, de 105 á 115.

Los labradores se lamentan de los resultados de la recolección de cebada y algarrobas, cuyas cosechas son cortas y de muy mediana calidad.—El Correspondiente.

••• Rióseco 13.—Al detall se paga el trigo á 43 reales las 94 libras, y por partidas se ofrece á 44,50. Tendencia á la baja.

Continúa la recolección de la cebada.

Buen tiempo.—El Correspondiente.

••• Flores de Avila 13.—Ha terminado la siega de cebada, y en las eras se ve poca mies, lo que indica que dicha cosecha es corta.

Continúan los fuertes calores.

Precios: Trigo, de 41 á 42 reales fanega; centeno, de 24 á 25; cebada, de 20 á 21; algarrobas, de 17 á 18; garbanzos, de 80 á 140.—El Correspondiente.

••• Santander 13.—En nuestra plaza apenas se hacen otras ventas de harinas que las ordinarias para el consumo, rigiendo como nominales los precios de 18 reales arroba para las harinas del sistema austró-húngaro, y 17 por las de piedra, siendo cortas las existencias.

La novedad que tenemos que señalar en los embarques es el envío de una pequeña partida de 300 sacos remitidos á América por vapor *Madriño*. Para la Península se embarcaron 3.291 sacos.—El Correspondiente.

••• Arévalo (Avila) 12.—Se han exportado unos 40 vagones de trigo, á los precios de 44,50 á 45 reales las 94 libras. La cebada se ha coti-

zado á 19 fanega, y el centeno, á 25; las algarrobas, á 18; garbanzos, á 190, 130 y 100. Los trigos se secan con rapidez, por lo que no hay duda resultarán de menos peso que de ordinario.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

San Saturnino de Noya (Barcelona) 12.—Se están practicando las operaciones de la trilla, cuyo resultado es muy inferior al que teníamos fundados motivos de obtener dos meses antes, en vista del buen aspecto que presentaban los sembrados; pero la pertinaz sequía que experimentamos desde aquella fecha, ha sido la causa de esta contrariedad. De legumbres y patatas, que son un elemento muy esencial para pasar el invierno la clase pobre, sólo se recolectarán un 25 por 100 de una cosecha regular; y de cereales, según las noticias que voy recogiendo, no pasará de un 75 por 100.

Pero como dice el refrán, lo que Dios quita por un lado, da por otro; esta sequía es muy favorable para los viñedos, los que por ahora se ven libres del mildiu, prometiéndonos una buena cosecha en los que no se hallan invadidos por la filoxera, si algún accidente atmosférico no la malogra.

Ni los aranceles casi prohibitivos para la introducción de los alcoholes industriales extranjeros; ni los fuertes impuestos con que se gravan los de producción nacional; ni, por fin, la rebaja de los derechos de consumo de los vinos á su entrada en Barcelona, cuya última reforma se ha puesto en vigor desde 1.º del corriente y cuya realización se debe en gran parte á las excitaciones é influencia de nuestros dignos Diputados en Cortes por esta provincia, con el laudable y patriótico fin de favorecer la producción vinícola, han podido dar vida y animación á lo que hasta ahora habíamos calificado de principal riqueza, y que en adelante, si Dios, la filoxera, el mildiu y el Gobierno no lo remedian, se convertirá en pobreza; pues sigue la calma en los pedidos de este caldo, y en consecuencia los bajos precios que, atendiendo á las escasas cosechas y á los cuantiosos gastos que exige hoy el cultivo de la vid, distan mucho de ser remuneradores.

Continúan, pues, cotizándose á 13 pesetas hectolitro los vinos negros; 14 los blancos; 12 los de color cereza, y 8 para la destilación; trigo superior, 25; mezclado, 23; cebada, 13; maíz, 19; garbanzos, 20; judías, 23; arbejas, 20. *J. F.*

Vendrell (Tarragona) 12.—El tiempo cálido favorece el desarrollo de los agraces, que están por fortuna adelantados, é impide la propagación del mildiu.

Se han hecho partidas de vino á los siguientes precios: Tintos, 12 á 13, de 19 á 22 pesetas la carga (121,60 litros); ídem, 11 á 12, de 17 á 19; ídem 9 á 10, de 13 á 15; blancos, de 18 á 20, 16 á 18 y 12 á 15, según la clase.—*J. P.*

Tarragona 13.—Los viñedos marchan bien, y si no se desarrolla el mildiu ni sufren otros contratiempos, darán satisfactorios rendimientos. También la cosecha de algarrobas promete bastante.

Encalmadas las ventas, rigiendo los siguientes precios: Vino tinto Priorato, de 32,50 á 35 pesetas la carga (121,60 litros) las clases superiores, y de 30 á 32 las corrientes; ídem de Vendrell, de 16 á 21; ídem Bajo Priorato, de 25 á 28; ídem de Montblanch, de 18 á 20 y 13 á 16.

El aceite de este campo, á 15 reales cuartal (4,13 litros) el superior y á igual precio el de Urgel; algarrobas, de 30 á 32 reales el quintal; almendra mollar en cáscara, de 43,75 á 45 pesetas los 50,40 kilogramos; avellana, de 26 á 28 pesetas el saco de 58,40 kilos.—*El Corresponsal.*

Barcelona 12.—Los vinos preparados para embarque, marcas superiores, siguen cotizándose con firmeza de 27 á 29 duros la pipa á bordo para Cuba y á 35 para el Río de la Plata.

Los precios de los alcoholes no han tenido alteración, á pesar del nuevo impuesto; los de industria se pagan de 105 á 112 pesetas los 40º y 100 litros con envase, y los de vino, de 78 á 80 los 35º y 100 litros sin envase.

Los aceites han subido, quedando los de Andalucía á 19,75 duros los 115 kilos, y los de Tortosa de 20,12 á 22 ídem, según la clase.

El caudal de Castilla, de 17,25 á 17,50 pesetas los 70 litros; el de Aragón, de 16,75 á 17; los trigos duros de Andalucía, de 17,25 á 17,50; cebada de la comarca, de 8 á 8,25 íd.; ídem de Canarias, de 4,75 á 5,25; maíz, de 12 á 12,25 el Sevilla, á 11,50 el del Danubio y á este último precio el de los Estados Unidos; habas, de 16 á 17 las de Mahón y 9,75 á 10 las de Italia. Las algarrobas de Vinaroz, de 7,50 á 7,62 pesetas el quintal, y las rojas de Castellón, de 7,25 á 7,31.—*J. A.*

De Extremadura

Hervás (Cáceres) 13.—Los grandes calores que se vienen sintiendo han mermado bastante la cosecha de vino. Sin embargo, el viñedo está sano y con mucha lozanía.

Todavía queda en estas bodegas una existencia de 60.000 cántaros de vino, ofreciéndose de 11 á 12 reales.—*F. S. M.*

De las Riojas

Alfaro (Logroño) 13.—Teníamos en perspectiva una excelente cosecha de cereales, y no por aspecto presentaba el viñedo. Todo hacía presagiar que en este año podría el labrador resarcirse, en parte, de los perjuicios sufridos en los anteriores. Mas los fuertes y estemporáneos calores, en las circunstancias que los trigos se encontraban, han agostado el grano, y se nota mucha flojedad en el rendimiento. Por otra parte, también la piedra ha dejado tristes recuerdos para algunos, y las viñas adolecen de algunos parásitos que no las dejan prosperar lo que debieran. Contra la plaga de las viñas se emplea el sulfato, que tan buenos resultados produce.

Las habas se empezaron á vender á 19 reales fanega de 55,5 litros, y hoy ya alcanzan el precio de 22 reales. En cuanto al vino, no se despacha una sola gota.—*V. R.*

NOTICIAS

La cosecha de cebada está dando fatales resultados en Valladolid, Palencia y otras provincias de Castilla la Vieja. Dicha producción es muy escasa y de mediana calidad en general.

La de trigo defraudará también las esperanzas, porque la granazón, según ya temíamos, es mediana, á consecuencia de los excesivos calores.

De acuerdo con las Cámaras de Comercio, el Gobierno ha planteado desde 1.º del actual, en los puntos que ha creído conveniente, un impuesto de 10 céntimos de peseta por bulto de mercancía, ó de unidad en los de volumen ó á granel, con el exclusivo destino á la construcción de los edificios de Aduanas y sus dependencias, pudiendo sobre esta base de rendimiento del arbitrio en cada localidad, contratar la construcción inmediata de los edificios, previo informe de la Dirección de Aduanas, en la parte técnica de su competencia, y del Ministerio de Fomento, para lo relativo á los planos y proyectos de construcción.

Precios de las pasas en Málaga: Escombro, de 4,50 á 5 pesetas los 11,50 kilogramos; ídem breña, á 5,50 íd.; cajas grano moscatel, de 5 á 10 íd. los 10 kilogramos; ídem lechos corrientes, á 5 íd.; ídem mejores, de 6,25 á 7,50 íd.; ídem finos, de 9,50 á 25 íd. Mercados en calma.

En Logroño se nota algún tráfico de vinos, procedentes de las bodegas franco-españolas y algunas compras hechas en Viana.

De La Unión Mercantil, de Málaga:
«La miseria en Málaga debe ser grande, á juzgar por el número extraordinario de préstamos que se hacen en numerosas Agencias.

»En algunos de estos establecimientos se han centuplicado las operaciones, advirtiéndose que los infelices necesitados llevan los objetos y prendas que más necesitan, como planchas, colchones, vestidos, etc.

»La crisis económica por que atraviesa Málaga es cada día más grande.»

La prensa de Puerto Rico elogia los vinos de mesa de la bodega *La Salud*, de Alesón (Rioja), propiedad del inteligente y laborioso vinicultor Sr. D. Eustasio Sierra. Esta marca adquiere grande y merecido crédito en cuantos mercados se presenta.

El Senador norte-americano Mr. Stanford ha pedido permiso para instalar en la Exposición de Chicago una fuente que, durante dos horas al día, arroje vino en vez de agua.

No se muestra partidario del blanco ni del tinto en especial, sino que alternará el color del producto, para que todos beban de su color favorito.

Lo mejor del caso es que se podrá beber gratuitamente, con lo cual están de enhorabuena los aficionados.

Inútil es decir que la fuente tendrá la figura de una cepa.

Escribe un colega de Alcañiz:

«Está terminándose la siega en los términos de esta ciudad. En general, los campos han pagado bien. Se han trillado buenas partidas, resultando bien granado el trigo y bastante limpio. El mercado de este importante cereal se halla por ahora paralizado. Se han hecho algunas ventas á 35 pesetas.

Siguen las nubes de piedra asolando no pocas comarcas. El sábado último se desencadenó una formidable sobre Magallón, Luceni, Pedrola, Alcalá de Ebro y Alagón (Zaragoza), destruyendo las cosechas pendientes. La tempestad alcanzó también á Borja y otros términos, no siendo, por fortuna, grandes los daños. En Pedrola estuvo cayendo piedra de tamaño nunca visto, como huevos de gallina algunas, por espacio de 17 minutos.

De Logroño dan cuenta de otra mala nube en los siguientes términos:

«Hizo sentir sus fatales efectos á los pueblos de Lardero y Villamediana, y corriéndose por los términos de los Templarios, Cuesta Varea, el Planillo, etc., descargó sobre el Chivero y barrio de Varea, destruyendo los viñedos, cuadros de hortalizas, árboles frutales, y todo lo que encontró á su paso.»

También las cosechas del pueblo de Mainar y otros de la ribera de Jiloca han sido arrasadas por otra nube de piedra.

De las comarcas productoras de los dos Castillas se reciben muy buenos informes sobre el estado de los sembrados de garbanzos. Esta cosecha, si no sufre contratiempos, será abundante.

Han quedado nombrados los ingenieros agrónomos, peritos agrícolas y capataces que han de prestar servicio en las Estaciones Enológicas.

El Director general de Agricultura tiene el propósito de que todo esté dispuesto en las referidas Escuelas, para que en los últimos días de Septiembre ó primeros de Octubre, que es la época en que se da principio á la recolección de la uva en muchas comarcas, puedan empezar sus experiencias los centros de que nos ocupamos.

Es de creer que para dicha fecha estarán ya en España los bodegueros que se proyecta traer de Burdeos, pues es del mayor interés que éstos se encarguen desde el primer momento de la preparación de los caldos.

Ha tomado incremento, por desgracia, el foco filoxérico que apareció dos años atrás cerca del término de Albá.

Nota oficial.—Dentro de esta semana quedará extendida el acta de examen de las tarifas mínimas española y francesa verificado en París.

La cosecha de uva de embarque es muy escasa en la provincia de Almería. En el partido de Canjajar se cree totalmente perdida. Se han exportado en la primera quincena del mes 20.000 kilogramos de esparto obrado, 585.940 en rama y 10.000 de lana. Esta se cotiza de 90 á 110 la negra y de 100 á 120 la blanca, quintal métrico.

El Diputado D. Trifino Gamazo ha presentado, al proyecto de ley sobre tarifas de los ferrocarriles, la siguiente enmienda:

«El art. 2.º del proyecto de ley autorizando al Gobierno para modificar el régimen aduanero á que se halla sometida la importación del material para ferrocarriles, y para modificar, de acuerdo con las Compañías ferroviarias, algunas de las tarifas legales de transporte por dichas vías, será sustituido por el siguiente:

«Art. 2.º El Gobierno procederá inmediatamente á la revisión de las tarifas actuales de todas las compañías que lleven más de cinco años en explotación sus ferrocarriles, reduciendo las máximas legales y las provisionales ó consentidas á un solo tipo kilométrico, cualquiera que sea el recorrido; anulando las reducidas, combinadas ó no, que perjudiquen puertos é industrias nacionales, en ventaja de puertos é industrias extranjeras; estableciendo una clasificación general de mercancías, común á todas las líneas, en seis series ó clases, con las subdivisiones que la experiencia aconseje, sin perder de vista, al realizar esta división y subdivisión, que en todo caso la mercancía no ha de pagar como tarifa de transporte sino el coste que pueda soportar, dado su precio en el mercado, y rebajando á lo menos en un 12 por 100 el precio señalado á las especiales hoy vigentes para el transporte de cok, carbones vegetales y minerales, lanas en jugo y lavadas, cáñamos, lino en rama, cereales y legumbres y sus harinas, ganados en vivo, carnes frescas nacionales, y abonos, así como también las que se refieren á la circulación de obreros industriales y agrícolas.

Si en la ejecución de lo dispuesto en el párrafo anterior se suscitara oposición por alguna ó todas las empresas, alegando perjuicio en sus intereses, el Gobierno, sin embargo, lo llevará á efecto, garantizando los productos totales del último año, y además el aumento progresivo que hayan tenido, por término medio, en el último quinquenio, dando de ello cuenta á las Cortes.

Palacio del Congreso 1.º de Julio de 1892.—*Trifino Gamazo.*—*Isidoro Recio.*—*Fernando de Torres y Almunia.*—*Crescente García San Miguel.*—*Rafael Monares.*—*El Conde de Torrepando.*—*Lamberto Martínez Asenjo.*»

La cosecha en los Estados Unidos.—Respecto á las evaluaciones del grano que habrá disponible para la exportación, hay gran diversidad de pareceres. El autorizadísimo *Bradstreet* estima esta cantidad disponible para la exportación en 220 millones de bushels, en tanto que la otra Revista especialista, titulada *Cincinnati Price Current*, sólo la calcula en 160 millones de bushels (77 millones y 56 millones de hectolitros próximamente). Acaso la verdad se halle

en el término medio. A última hora hay telegramas de los Estados de Indiana y Kentucky, que justifican plenamente las evaluaciones, y dicen que la recolección es, á lo menos, tan buena y considerable como se había calculado.

También de Valencia se lamentan de la imperfecta granazón de los trigos.

De los pueblos del distrito de Vélez han tenido que buscar en Málaga colocación, como criadas, las hijas de labradores que antes de la filoxera vivían bien, disponiendo de regulares medios de fortuna.

En Vélez Málaga hay casas desalquiladas y abandonadas. Allí es cada día la situación económica más triste y angustiosa.

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 *árgiro* y *ácido* de los vinos.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 15

París á la vista.....	16 00
Ídem 8 dñ: Beneficio por 100.....	>
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	29 17
Ídem 90 dñf (ídem) íd.....	>

VINOS SUPERIORES DE MESA

de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en Alesón (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 vinicultores que deseen mejorar vinos y que adquieran un *bonque*: 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 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, va 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, pídanse á C. Arce (Gran Vía, núm. 26) Bilbao. Se remiten cartillas explicativas gratis, á quien lo solicite.

Madrid, Succ. 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 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

APARATOS y MATERIALES

DESTILERIA

GRAN PREMIO — PARIS
Exposición Universal de 1878 y 1889

A. SAVALLE FILS & C^{IE}

PARIS — 1, Place Pereire, 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 (93°)
RECTIFICADORES RECTANGULARES
perfeccionados, los que producen alcohol neutro de calidad superior. Estos nuevos aparatos realizan una economía considerable en el gasto de combustible.

COCEDORES 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^o D^o E. G. TRIVIÑO, 5, Cuesta S^o-Domingo, Madrid.**

GRAN DEPOSITO
DE
MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guandeadoras.—
Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-
pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para
paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los
usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiq-
ues.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda
clase de artículos para la elaboración y comercio
de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar
é injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
— RELAMPAGO núm. 1.	45 >	Aparatos de tracción.....	100 >
— núm. 2.	35 >	Fuelles para azufrar.....	De 5 á 12 >

ALBERTO AHLES Pasco 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 CÁRGENA.

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

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

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

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 FUNDICION 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 CONTRA EL PEDRISCO DE SEGUROS AGRÍCOLAS LA PREVISORA 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

Deroys Fils Ainé (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, Parsy

GUIA para la DESTILACION del COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES

y Tarifa ilustrada de APARATOS de DESTILACION

intermitente, mixta, continua y de rectificación,

sistema DEROY.—Se manda gratis por DEROY

FILS AINE, Constructor.

PARIS—Rue du 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 HARTARO,
obtuvieron en la Exposición
Universal de Barcelona de 1888
Dos medallas de oro,
en la de Paris 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

Alambique de vapor fijo ó basculante para Licores, Perfumes y Extractos	Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Heces y Frutas Facilidad de limpiar	Alambique rectificador basculante con calentamiento.—Dx 80° 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, eriuosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, red-dumbre, cladosporium, seposporium, 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 1888 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.
Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.