

# 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 13 de Agosto de 1892

NÚM. 1525

## Los derechos de consumos sobre los vinos

Mucho se ha protestado en todas las formas de ese insoportable y escandaloso gravamen, llamado impuesto de consumos, que pesa sobre toda la nación como maciza losa de plomo, y en particular sobre la viticultura, á la cual perjudica de tal modo, que hoy se la considera como la plaga más temible que ataca á esta importantísima industria agrícola, á la que está amenazando de muerte.

Mucho se ha protestado, repito, contra los consumos; pero aunque se han puesto de manifiesto sus muchos inconvenientes, por más que el Gobierno sabe que su recaudación resulta carísima, enojosa y expuesta al agio y al chanchullo, siendo el origen constante de esos escandalosos y sangrientos motines que diariamente leemos en los periódicos, y que son el baldón de nuestra patria, vemos á nuestros gobernantes mirar esta cuestión, siempre palpitante y de actualidad, con una indiferencia verdaderamente musulmana, como si no fueran los encargados de remediar el mal, expulsando de la nación esa especie de tenia que la devora y aniquila.

Así es que hemos de seguir clamando en todos los tonos, mientras tengamos alientos para ello, que la contribución de consumos está matando la producción, porque encarece los géneros, favorece su mixtificación y dificulta el tráfico, perjudicando grandemente al consumidor de pocos recursos, por ser los artículos de primera necesidad los más atacados por el impuesto.

Para demostrar que en España acontece lo que en ninguna otra nación, basta exponer lo que sucede con el impuesto de consumos sobre el vino.

Nuestra patria tiene una fuente de riqueza tan rica y abundante, que parecía inagotable, y es indudablemente la que iba sacando á España de la triste postración y miseria en que yacía. En otra nación cualquiera, los Gobiernos se hubieran apresurado á fomentarla por todos los medios posibles para que siguiera enriqueciendo la nación y salvara de este modo al Estado de los apuros económicos en que se encontraba. ¿No dan muchos Gobiernos primas de exportación, auxiliando de este modo determinadas industrias, para que compitan ventajosamente con las similares del extranjero, y sacar de este modo á flote la riqueza de su país?

Veamos ahora lo que hacen los Gobiernos españoles: Se han encontrado, como dije antes, con un importantísimo manantial de riqueza, como es la producción vinícola, y en vez de protegerla y ampararla para que siguiera prosperando y ayudara á la nación á salir del estado de anemia en que se encuentra, la grava hasta lo increíble con un impuesto tan perjudicial para ese ramo de riqueza como son los consumos. Y digo perjudicial, porque estando recargado el vino en los principales centros de consumo con una cuota más alta que el precio que tiene en los puntos productores, da lugar á que los comerciantes de mala fe fabriquen el vino de cualquier cosa, dentro de sus establecimientos, para eludir de este modo el pago de tan elevados derechos, saliendo así perjudicados los productores y la Hacienda pública, es decir, toda la nación, que de este modo ve perderse su principal riqueza y quizá la salud, pues mientras

el vino natural está despreciado, muchos consumidores están bebiendo una amalgama de productos químicos que llaman vino.

Así se protegen en España las industrias que más contribuyen á sobrellevar las cargas del Estado.

¿No parece increíble que de tantos hombres de reconocido talento como han desempeñado el Ministerio de Hacienda, no haya habido uno que encontrara medio de sustituir los ingresos de consumos por otra contribución más equitativa, racional y justa, y menos gravosa para la producción?

De haber tenido Ministros de verdadero patriotismo, celosos por defender los intereses de la patria, en vista de la ruptura de nuestras relaciones comerciales con Francia, ya hubieran venido en nuestro auxilio quitándonos esa traba, por ser la única medida que nos puede compensar de la pérdida del mercado francés, la única capaz de salvar por sí sola, de la más espantosa ruina, á la viticultura y al comercio de vinos de buena fe.

En las negociaciones para arreglar el tratado de comercio con Francia, hace gestiones el Gobierno español para que nos rebajen los derechos de Aduanas sobre el vino, y no mira que aquí se nos exige por introducirlo en una capital de provincia doble que los franceses por traspasar su frontera. Esto es pretender que el Gobierno francés proteja los intereses españoles más que los españoles mismos.

Si fuéramos descaradas verduleras, ó intransigentes telegrafistas, ya hubiéramos obtenido hace días la reforma justísima que pedimos; pero como somos contribuyentes pacientísimos que nos concretamos á protestar individualmente, aunque siempre pagando, por más que nos cueste grandes sacrificios, el Gobierno sigue explotando la mina hasta concluir con el filón, que será pronto, si Dios no lo remedia.

Afortunadamente, parece que algunos hombres políticos empiezan á ocuparse con interés de la cuestión de consumos. Días atrás decían los periódicos que en el banquete celebrado en León en honor del Sr. Sagasta, entre las muchas declaraciones hechas por el jefe del partido liberal, dijo que es de urgente necesidad la reforma del odioso impuesto de consumos, y como tal, la incluía en su programa de gobierno.

Siga en su idea el Sr. Sagasta, y en cuanto suba al poder póngala en seguida en práctica. Esta reforma es la que dará más gloria en la época actual al Gobierno que la realice, si la lleva á cabo con verdadera justicia y patriotismo.

Si obra de tanta trascendencia se emprende, tenga Dios de su mano al reformador, sea quien fuere, dándole el acierto necesario para llevarla á feliz término. Entonces los españoles todos grabaremos en nuestros corazones agradecidos el glorioso nombre del que pudiéramos llamar regenerador de España.

G. MILANO.

Arganda 6 de Agosto de 1892.

## Los abonos y la viña

M. Pouchot, profesor de química de la Escuela La Martinière, ha dirigido á un periódico de Cataluña la siguiente carta, que con sumo gusto reproducimos:

«Al dar á V. las noticias que me pide

respecto á los abonos silíceos, debo decirle que, convencido de que el porvenir de la Agricultura está en los abonos químicos, creo no gozan éstos del favor de los cultivadores, porque su acción no es regular como la del estiércol, atribuyendo yo la causa, no á la mala fe del vendedor, como muchos hacen, sino á que se da poca importancia á la preparación del abono.

»Se puede presentar una mala comida, aun esmerándose mucho y sirviendo platos exquisitos, si están éstos mal preparados; lo mismo sucede con los vegetales. A mi entender, esta preparación, preparación química si V. quiere llamarla así, no es bastante conocida ni debidamente apreciada.

«He sostenido esta tesis delante de algunos cultivadores amigos míos, y como pretendieran que el mal resultado de algún abono era debido en primer lugar á la mala fe del vendedor, he querido probar que no era así, y que tampoco podía atribuirse este mal resultado á la naturaleza del suelo, que á mi modo de ver sólo tiene una importancia física: la de aguantar las plantas. Es preciso, no obstante, que este sostén de las plantas contenga todas las substancias nutritivas, y las deje circular en disolución por su masa.

»Prueba lo anteriormente expuesto, el que el estiércol da siempre buen resultado en todo cultivo y en todo terreno. Para tener, pues, un buen abono químico, hay que imitar cuanto sea posible el estiércol; esto es lo que he procurado hacer en mis estudios.

»Por varias consideraciones creí que el silicato de potasa era la sola sal de potasa que podía emplearse útilmente en los abonos, y elegí esta sal con preferencia á otra. La usé en una viña cuyo estado era precario, y las hojas de las cepas se mantuvieron verdes, mientras las de las vecinas se volvían amarillas. Hice un análisis comparativo de las hojas verdes y de las amarillas, cuidando de poner en comparación hojas de iguales cepas y de una misma edad.

»Del resultado pude deducir las conclusiones siguientes:

»1.<sup>a</sup> Las hojas verdes eran más ricas en sílice que las hojas amarillas.

»2.<sup>a</sup> En igualdad de terreno, algunas clases de cepas tenían más cantidad de sílice que otras; su potencia de asimilación de la sílice es, pues, mayor ó menor, según aquéllas sean.

»3.<sup>a</sup> Las cepas menos ricas en sílice eran atacadas por las enfermedades antes que las otras.

»4.<sup>a</sup> En igual terreno, las cepas americanas contenían mucha más sílice.

»5.<sup>a</sup> Las cenizas de las cepas menos ricas en sílice, contenían mayor cantidad de hierro que las demás.

»6.<sup>a</sup> Con el abono silíceo, las diversas cepas francesas acusaban igual cantidad de sílice, y comparando el análisis de sus cenizas con otro, hecho antes de aparecer las enfermedades de la viña, se ve que las hojas de la viña á que se ha aplicado el silicato tienen igual composición á la que antiguamente daban los autores, mientras que el de las hojas amarillas resulta más pobre en sílice.

»No tengo inconveniente en asegurar lo que sigue: que las enfermedades de la viña provienen del agotamiento del terreno en sílice asimilable, esto es, en silicato descomponible por el ácido carbónico del aire.

»Que por falta de sílice la cepa absorbe el hierro, y por esto el sulfato de hierro produce, al parecer, un buen resultado en las viñas enfermas, pero su uso esterilizará del todo el terreno en un momento dado.

»Que las cepas americanas tienen mayor potencia de asimilación de la sílice que nuestras cepas; que agotada de ella la tierra, se verán atacadas á su vez, y no podrá la viña vivir en esta tierra esterilizada.

»Debo decir á V. que hace algunos años estudio por afición las enfermedades de la viña, y puedo decir fui el promotor del uso de las sales de cobre para combatir las, obteniendo por esto un privilegio en Mayo de 1877, y que de mucho tiempo tengo la convicción de que con las sales de cobre se podrá mantener la viña, del mismo modo que con cuidado se puede mantener la vida de un tísico, pero llegará fatalmente el desengaño.

»No se llegará á su restauración y prosperidad más que proporcionándole en los abonos y en estado asimilable todas las substancias que entran en la composición, y la sílice es una de tales, etc., etc.»

## Estación Enotécnica de España en Londres

El mercado de vinos y espíritus conserva su habitual fisonomía, estando aún más encalmados los negocios en la metrópoli que en las provincias. Entre las ventas efectuadas en Londres en la última semana deben registrarse las siguientes:

15 pipas de tinto español de Barcelona, cotizadas á 7 libras esterlinas cada 115 galones.

20 pipas de tinto de Alicante, á 4 libras la misma unidad que el anterior.

18 pipas de Tarragona, á 8,50 libras los 115 galones.

2 bordelesas de tinto italiano, vendidas á 3,25 libras esterlinas los 46 galones.

3 cuartas de blanco italiano, á 3,50 libras la misma unidad que el anterior.

4 bordelesas de tinto común de Dalmacia, á 2,25 libras los 46 galones.

22 bordelesas de tinto argelino, á 3 libras la misma medida.

6 bordelesas de blanco argelino, estilo Saunterne, á 9,50 libras.

El mercado de aceites presenta también poca animación y los precios son bastante bajos, cotizándose el aceite de olivas español, lampante, de 33 á 34 libras la tonelada; el comestible, de 3,25 á 3,75 chelines el galón, que corresponde á 41 y 44 libras esterlinas la tonelada. El aceite de Mogador y el de Túnez, lampante, se vende entre 32 y 33 libra la tonelada.

El aceite de palma se cotiza de 20 á 22,50 chelines por quintal; el clarificado, á 21, y el decolorado, á 23.

Ya han empezado á recibirse en esta estación diferentes envíos de vinos de los cosecheros españoles que desean figurar en la Exposición de Dublin. Estarán representadas las principales regiones vinícolas españolas, pues han acudido cosecheros de Alicante, Barcelona, Córdoba, Jerez, Murcia, Palencia, Rioja, Valdepeñas, Valencia, Valladolid y Zaragoza.

Esta Estación ha elegido ya lugar en el local en que la Exposición ha de celebrarse, y ha empezado á disponer la instalación para que nuestro país esté debidamente representado. Para que pueda apreciarse la importancia de acudir con nuestros vinos á esta Exposición, basta decir que en Irlanda son casi desconocidos los vinos españoles, hasta el punto de que el Comité organizador había acordado premios para los vinos franceses, portugueses, italianos, húngaros, australianos y californianos, no mencionándose para nada los españoles, como si éstos no existieran.

terian, y merced á las gestiones de esta Estación Enotécnica, se ha conseguido modificar estos acuerdos del Comité, incluyéndose en los programas premios para los vinos españoles. Es esta, por lo tanto, una buena oportunidad para dar á conocer é introducir nuestros vinos en una importante región donde no se conocen, y por eso la Estación Enotécnica de España en Londres ha entendido que cumplía su misión al poner empeño en que, sobre todo los vinos comunes, buenos y baratos de las distintas comarcas de España, fuesen apreciados por los numerosos visitantes que de todas partes de Irlanda han de acudir á Dublín con motivo de la Exposición vinícola y la muy célebre hípica que al mismo tiempo se celebra.

El mercado de pasas de Corinto continúa con regular animación, habiéndose cotizado, las de la clase Provincial, desde 17,50 hasta 18 chelines por quintal inglés, incluidos los derechos de Aduana (2 chelines por quintal). Las demás marcas y tipos de este artículo continúan también con animación, habiéndose vendido desde 18 hasta 38 chelines por quintal, según clase, procedencia y condición.

El mercado para las pasas de Valencia continúa con pequeñas existencias en la plaza; los precios conseguidos para la clase selecta, única que se ha ofrecido para la venta, son desde 21 hasta 30 chelines por quintal inglés, incluyendo los derechos de Aduana (7 chelines por quintal).

Con las sultanas las operaciones hechas en la presente semana han sido pequeñas, pero los precios son buenos, cotizándose las de Esmirna ordinarias, á 27 chelines; buenas ordinarias, á 30, y las buenas, á 34. Las de Grecia ordinarias, á 30,50, y las buenas, de 33 á 36 chelines por quintal inglés. Las de Persia añejas, de 20 á 21, y las nuevas, á 26 y con demanda.

El mercado de frutas y hortalizas conserva la misma animación que tenía en la semana pasada. En Londres las cebollas de Valencia se han vendido de 3 á 6, y las de Oporto, de 4 á 5,50 chelines por caja. Naranjas agrias de Oporto, á 2,75 chelines por caja. Limones de Nápoles, desde 11 hasta 30 chelines por caja, según clase y condición. Uvas de Denia, desde 5 hasta 8 chelines por barril, motivando este precio tan barato el mal estado en que el fruto se presenta, pues en su mayoría está llegando verde. Los tomates de Valencia, desde 7 hasta 18 chelines por banasta de 16 cajitas, y desde 7 peniques hasta 1,50 chelines por cajita pequeña. Los melones de la misma procedencia, desde 4 hasta 16 chelines por caja, según clase y condición. Manzanas de Oporto, á 6,50 chelines por caja. Las procedentes de Murcia, de 3 á 3,50 chelines por caja. Avellanas de Barcelona, á 22 chelines por saco.

En el mercado de Liverpool las naranjas de Valencia se han vendido desde 11 hasta 22 chelines por caja. Limones de Palermo, de 2,50 á 9,25 por caja; los de Nápoles, desde 10 hasta 21 chelines por caja, según clase y condición. Los melones de Valencia, desde 4 hasta 12,25 chelines por caja. Tomates de igual procedencia, desde 3 peniques hasta 1,25 chelines por cajita pequeña. Avellanas de Barcelona, de 21 á 21,50 chelines por saco; las procedentes del Brasil, de 27 á 30 chelines por quintal inglés. Uvas de Denia, desde 6,75 hasta 8,50 chelines por barril de uva moscatel, y de 10 á 10,25 chelines por barril de uva negra. Dada la escasez de esta clase de fruta que se presenta en el mercado, era de esperar mejores precios, pero hay que tener en cuenta que dicha fruta está llegando muy verde, y como es consiguiente los precios baratos. Las manzanas de Oporto se han vendido desde 5 hasta 13,50 chelines por caja, según clase y condición, y las de Lisboa, de 7 á 11,50. Las cebollas de igual procedencia, á 3; las de Oporto, de 4 á 5,50; las de Valencia, de 3 á 5, y las de Malta, de 2 á 2,25 chelines por caja.

En el mercado de Hull no se han presentado naranjas esta semana. Los tomates de Valencia se han vendido desde 7 hasta 15 chelines por banasta de 16 cajitas, y desde 3 peniques hasta 1,75 chelines por cajita pequeña, según clase y condición. Las cebollas de igual procedencia, de 3 á 6; las de Oporto, de 3 á 5; las de Lisboa, de 4 á 6, y las de Malta, á 2,75 chelines por caja. Los limones de Nápoles, desde 8 hasta 29 chelines por caja, según clase y condición. Avellanas de Barcelona, á 22 chelines el saco. En esta plaza de Hull aún no se han presentado uvas á la venta.

Londres 4 de Agosto de 1892.—El Director de la Estación, V. Vera y López.

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Aragón

Barbastro (Badajoz) 11.—Firmes los cereales, en alza los aceites y flojos los vinos.

Los trigos se pagan de 34 á 36 pesetas el

cahiz (179,67 litros), y las cebadas de 13 á 15; las harinas, á 38, 36 y 32 pesetas la saca de 100 kilos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

La demanda de aceites ha sido grande, cambiando de mano muchas partidas á 45 pesetas el quintal.

Signe paralizado el mercado de vinos, por más que se ofrecen de 18 á 22 pesetas el metro (160 litros).

Los alcoholes de industria, con fuerza de 39 á 40°, á 95 duros los 500 litros, y los de vino, con 35 á 36°, á 88.—*El Corresponsal.*

### De Castilla la Nueva

Campo de Criptana (Ciudad Real) 9.—La recolección de cereales toca á su término, resultando muy escasa de cebada y avena, y mediana de trigo y centeno; pienso para el ganado de labor, faltará una mitad de lo necesario. La calidad de los granos es en general buena. Los precios firmes; en los trigos han subido ya 3 reales en fanega, en plena recolección, pues el candel está á 47 reales, cuando se empezó á pagar el nuevo á 44; el último año, antes de haber nuevo, se pagó á 53; jéjar se ofrece hoy á 43; centeno, cebada y avena se trae de fuera; por tanto, no hay precio ni existencias para la venta.

Los olivos se quedaron en Junio sin aceituna, y el poco aceite que hay se vendió de 50 á 52 reales arroba el bueno y el inferior á 46.

La cosecha de uva quedó muy mermada por los hielos de primavera, habiéndose perdido la mayor parte en los sitios hondos, pero en otros parajes más altos hay pagos que rendirán bien y es el fruto de excelente calidad; de aquí á dos meses saldremos de dudas, pues se augura una triste vendimia, por la incertidumbre de todos, y se repite la frase del Sr. Gamazo «mirar al interior», cuya significación conocemos todos, pero cuya práctica no se vislumbra siquiera. ¡Pobre país!—*R. A.*

Sonseca (Toledo) 9.—Muy señor mío: Hondamente impresionado como la pluma para decirle que, cual si la Providencia no se diera por contenta con habernos dado una cosecha de cereales de las más pobres que se registran desde el año 68, pues el labrador que más recolecta ha sido de tres fanegas por una de simiente; en la tarde del 5 del mes actual descargó sobre esta villa y su término la tempestad de piedra más tremenda que se ha conocido, pues estuvo arrojando piedras como huevos más de veinte minutos, destruyendo cuanto había en el campo, no habiendo dejado ni aceituna ni uva, frutas y cuanto había en las muchas y buenas huertas de la población.

En este momento vengo de recorrer el término, y apena el alma ver á los pobres hortelanos contemplando su desgracia.

Cuanto se diga es pálido ante la realidad; así que preveo un porvenir lleno de privaciones para estos vecinos, si el Gobierno no acude en su auxilio.—*A. G. A.*

Arganda (Madrid) 10.—En este pueblo se cotiza el vino con regular demanda á 13 reales la arroba (16 litros).

La próxima cosecha de dicho caldo será cortísima, sobre todo de tinto.—*G. M.*

### De Castilla la Vieja

Tudela de Duero (Valladolid) 10.—Avanza la recolección, debido al tiempo favorable, y si éste continúa una quincena más, puede darse por terminada, estando satisfechos los labradores de lo que rinde el trigo, y especialmente de la clase, que excede de 94 libras fanega.

De centeno, cebada y legumbres, resulta la cosecha mala, pues efecto de los calores que les sorprendió en el período crítico, la redujo á la mitad.

Las viñas no apedreadas, con buen aspecto y buen fruto.

Corta demanda de vinos y grandes existencias, cotizándose á 6 reales el blanco y á 7 el tinto.

No hay precios determinados para los cereales hasta tanto que no se terminen las faenas.—*A. F. de V.*

Medina del Campo (Valladolid) 10.—Muy activa la demanda de trigos, cotizándose al detall de 47 á 47,50 reales la fanega. El centeno, á 25; la cebada, de 25 á 25,50, y las algarrobas, de 24,50 á 25.

De vino blanco y tinto se han hecho regulares partidas á los precios de 8 á 10 y 9 á 11 reales el cántaro respectivamente.

Muy concurrido el mercado de ganado lanar, habiéndose presentado el domingo último unas 14.000 cabezas, de las que se vendieron 10.000 á los mismos precios que anoté en mi carta anterior.—*El Corresponsal.*

Salamanca 10.—Tocan á su término los trabajos de la recolección de cereales, y puede asegurarse que los rendimientos son escasos y medianas las clases.

Los negocios no revisten importancia, pues son pequeñas las partidas de granos que se presentan. Rigen los siguientes precios: Trigo, de

46 á 46,50 reales las 94 libras sobre vagón; centeno, á 28; cebada, de 26 á 27; garbanzos, de 80 á 200; harinas, á 16, 15,50 y 14 reales la arroba con saco en la estación, según la clase.

Sigue animada la venta de carneros.—*El Corresponsal.*

Palencia 9.—Precios corrientes en el mercado de anteaer: Trigo, de 43 á 43,50 reales las 92 libras; cebada, de 19 á 19,50 reales la fanega; centeno, de 25 á 26; avena, de 16 á 16,50.—*El Corresponsal.*

Cuellar (Segovia) 10.—Se confirma que la actual cosecha en general es mediana en esta provincia, por lo que los precios, lejos de bajar, tienden al alza. En algunos puntos los trigos no están completamente secos, por cuya razón los labradores han tenido necesidad de suspender la siega de ellos.

Los mercados siguen ofreciendo escaso interés. He aquí los precios: Trigo, á 43 reales fanega; centeno, á 20; cebada, á 22; algarrobas, á 28; avena, á 14; yeros, á 26; garbanzos, de 100 á 140.

Las harinas, á 16,50, 15,50 y 14 reales arroba, según clase.—*El Corresponsal.*

La Seca (Valladolid) 11.—La extracción de vinos es regular, á los precios de 9 reales cántaro por el blanco y 10 por el tinto. El estado del viñedo es en general satisfactorio.

Puede darse por terminada la recolección de cereales en esta población, cuyos rendimientos han dejado mucho que desear en toda clase de artículos, mereciendo la cosecha el calificativo de mediana.

Únicamente falta saber el resultado de la de garbanzos, pendiente de recolección y limpia, y en otra revista ya podré dar datos fijos.

El trigo, á 45 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 25; algarrobas, á 23; garbanzos, de 80 á 160. Las harinas, á 18 reales arroba las primeras clases y 16 las segundas.—*El Corresponsal.*

### De Cataluña

Barcelona 10.—Se acentúa el alza en los cereales, cuya tendencia es de presumir no cambie, pues ya es indudable que la presente cosecha es corta en España.

El candel de Castilla se cotiza de 17,50 á 17,75 pesetas los 70 litros; el de Aragón, de 16,25 á 17, y el de Navarra, de 16,25 á 16,75; del extranjero hay pocas existencias, detallándose de 16,50 á 18,25 pesetas los 55 kilos.

Las cebadas, de 8 á 8,25 pesetas los 70 litros las de la comarca, y de 6 á 6,25 las de Túnez; maíz extranjero, de 10,50 á 12; habas de Mahón, de 16 á 17; habichuelas de Valencia, de 18,25 á 20; algarrobas de Ibiza, de 7,75 á 8 pesetas el quintal, ó sean los 42 kilos.

Las harinas por cilindros extrablanca, de pesetas 17,50 á 17,75; superfina id., 16,50 á 16,75, y fuerza extra, 18,75 á 19,50; Castilla primera extra, de 17,50 á 17,75, y primera superfina, de 16,75 á 17 el quintal, sin consumos.

Se han recibido buenas partidas de aceite, y debido á esto ha descendido un poco este líquido; pero se espera más alza que baja; las procedencias de Andalucía se pagan á 21 duros los 115 kilos, y las de Tortosa, de 21 á 23.

Flojos los alcoholes industriales y los de vino; los primeros, de 105 á 112 pesetas los 40° y 100 litros, con envase en almacén, y los últimos, de 77 á 78 pesetas los 35° y 100 litros, sin envase.

Los vinos de embarque, á 35 duros pipa á bordo para el Río de la Plata, y de 27 á 29 ídem para Cuba, por las marcas superiores.—*El Corresponsal.*

### De Extremadura

Badajoz 11.—Los lamentos por la corta producción de granos son generales en Extremadura. La cosecha de aceite será muy escasa en esta región, pues ha quedado poca aceituna en el arbolado y las encinas no tienen bellota.

Precios: Trigos, de 52 á 62 reales la fanega; centeno, de 20 á 22; cebada, de 15 á 18; garbanzos, de 120 á 125 los blandos y de 60 á 90 los duros; vino, á 8 reales arroba los tintos y á 10 los blancos; vinagre, á 6; aguardiente de 30°, á 50; aceite, á 36 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

Mérida (Badajoz) 11.—Últimamente han tenido los granos, los trigos sobre todo, una importantísima subida de precios, á consecuencia de la mediana cosecha en toda esta región extremeña y gran parte de la andaluza.

Cotizamos hoy: Trigos, de 50 á 60 reales fanega, según las clases; cebada, de 22 á 24; avena, de 15 á 18; habas, de 30 á 34; garbanzos, de 125 á 160 los blandos y de 60 á 100 los duros; vino tinto, de 20 á 22 reales la arroba; ídem blanco, de 22 á 24; vinagre, de 10 á 12; aguardiente de 34°, de 60 á 62; aceite, de 42 á 50.—*J. de O.*

Cáceres 10.—A continuación anoto los precios corrientes en este mercado: Trigo, de 44 á 50 reales fanega; centeno, de 29 á 32; cebada, de 19 á 22; habas, de 40 á 44; garbanzos, de 80 á 125; vino tinto, de 12 á 14 reales arroba el nuevo y de 16 á 18 el añejo; aceite, de 64 á 68.—*El Corresponsal.*

Llerena (Badajoz) 11.—Los trigos han tenido nueva alza de precios, pagándose hoy con animación de 48 á 54 reales la fanega. La cebada está de 20 á 22, y los garbanzos blandos, de 100 á 122.

Vino, de 16 á 20 reales arroba el tinto y de 22 á 24 el blanco; vinagre, á 8; aguardiente, á 60; aceite, de 44 á 50.—*El Corresponsal.*

### De Galicia

Orense 8.—En anteriores correspondencias comunicué á ese periódico el efecto desastroso que los hielos de Abril y las tormentas de Junio produjeron en los viñedos de la provincia, y muy especialmente en las riberas del Avia y del Miño. En los de Valdeorras y Monterrey, cuencas de Sil y Zamega, atacados desde hace tres años por la flojera, poco daño pudieron haber hecho aquellos fenómenos atmosféricos, porque apenas queda ya una viña en producción.

Libres de tan terrible plaga los dos primeros, abrigábamlos aún la esperanza de una exigua cosecha este año, pero el mildiu vino á matarla en absoluto.

Durante el mes de Julio último invadió tan intensamente todas nuestras viñas esta nueva enfermedad de la vid, que grandes y pequeños cosecheros se hallan aterrados ante el aspecto que hoy presentan aquéllas. A medida que se va secando y cayendo la hoja, van secándose y cayendo también los pocos racimos, y se teme que los sarmientos, igualmente atacados, sequen también y mueran las cepas.

Fácil es de comprender el desconsuelo de grandes y pequeños cosecheros, y la pavorosa crisis por que tiene que pasar este desventurado país, envuelto en la miseria por la pérdida absoluta de su principal y casi única producción agrícola.

Desde el año 1856 al 62 perecieron todas las viñas de la provincia de Orense, atacadas por el oidium. Replantadas de nuevo, el azufre las fué defendiendo hasta hoy, y se llegó á mayor producción que antes.... ¡Sucedirá lo mismo con la invasión del mildiu, enfermedad nueva y apenas conocida por nuestros labradores!.... Por la inmensa mayoría de éstos se ignora aún la eficacia del sulfato de cobre, empleado por el procedimiento de aspersiones con caldos bordeleses, preparados con fórmulas varias, que en otros países y regiones conocen ya los más ignorantes viticultores.

Las leyes protectoras y medidas adoptadas por el Gobierno para combatir las citadas plagas, y otras que merman por todas partes nuestra producción nacional, han sido aquí, desgraciadamente, tan desconocidas como ineficaces; sumándose como causa de todo, á las indiferencias del Gobierno, la indolencia de las Comisiones docentes, que nada han hecho ni enseñado en el país, que tanto necesita de energético apoyo para que pueda salir de la ignorancia y abatimiento que lo postran y consumen, conduciéndole á la miseria, como sucedió el año 62 con la pérdida de sus viñedos, invadidos por el oidium.

Dícese que la Corporación provincial y algunas municipales apelarán al Gobierno demandando auxilio.... ¡Tiempo perdido!—*E. M. R.*

### De Navarra

Cascante 9.—Está muy adelantada la faena de la trilla, y quedan muy satisfechos los labradores, pues los trigos rinden más de lo que se esperaba en cantidad y buena granazón; sólo una pequeña parte de la huerta, por su lozanía, es la que no da; no granó, y se perdió por la abundancia de aguas del mes de Junio.

La viña, hasta la fecha, sigue en buenas condiciones, pero la cosecha no será muy larga; hoy se ven los resultados de los hielos del 4 de Mayo próximo pasado. Los olivos tampoco traen la cosecha que en un principio prometía, pues la ligación se hizo en medianas condiciones, y hoy se desprende bastante oliva, se cae al suelo negra, y esto sucede en la mayor parte de los olivares.

La venta de vinos sigue lentamente á los mismos precios de 5 á 5,50 reales el decalitro; los vinos apuntados, que no son pocos, á 4.

El trigo, á 20 reales el robo de 28,13 litros; la cebada, á 9; el aceite, á 56 arroba.

Los demás artículos sin alteración.—*F. I.*

### De las Rioja

San Vicente (Logroño) 9.—Puede decirse reina completa paralización en este mercado de vinos, pues que apenas se venden 1.000 cántaras semanales, y éstas con destino á las Vascongadas.

Estamos casi en vísperas de recolectar la próxima cosecha, y cuenta este pueblo con una existencia de más de 170.000 cántaras, y por más que se ceda á 3 ó 4 reales la cántara, no se encuentra un solo comprador.

Carecemos hasta del recurso de que ese vino se nos pueda comprar para la obtención del aguardiente, en atención á que España se halla atestada de alcoholes industriales extranjeros introducidos con anterioridad al 1.º de Julio

próximo pasado, cuando apenas pagaban derechos aduaneros, y por los que se fabricaron y siguen fabricándose en la Península con materias importadas de fuera y que satisfacen tan exiguos derechos arancelarios á su entrada. Ante tal abundancia, el vino para la destilería se cotiza al ínfimo precio de 2 reales cántara, que no cubre los gastos de cortar y traer la uva á los lagares.

De continuar así tal estado de cosas, la Rioja, país vitícola por excelencia, antes próspera y relativamente feliz, se convertirá dentro de poco en una región miserable, donde á duras penas se podrá vivir. Ya se empiezan á sentir los efectos, pues este pueblo, que hasta la fecha contaba con un coche diario á la ciudad de Haro, en combinación con los trenes al pasar por la estación férrea de Briones, ha tenido que suprimirlo su dueño, D. Ruperto Espada, por falta de viajeros.

Respecto á la próxima cosecha de vino, será bastante más corta que la anterior, por más que la clase esperamos sea superior por lo adelantado que viene el fruto, y en estos días comenzará el envío de uva negra y moscatel á las plazas de Bilbao, Vitoria y San Sebastián.—U. E.

••• Cihuri (Logroño) 11.—La venta de vinos está animada; en los últimos días han cargado muchos carros con destino al consumo de las provincias de Burgos, Santander y otras del Norte, á los precios de 5 á 5,50 reales la cántara (16,04 litros).

Tenemos tiempo hermoso.—Un Subscriptor.  
••• Sajazarra (Logroño) 11.—El estado del viñedo es satisfactorio; su fruto está sano y adelantado.

Aun cuando á precios bajos, de 4 á 5 reales la cántara, se vende bastante vino con destino al consumo interior, pues para Francia hace tiempo que nada se opera. Las clases defectuosas se ceden para las fábricas de aguardientes á 2 reales la cántara, por regla general.—El Correspondiente.

••• Tirgo (Logroño) 11.—Anteayer se expidieron cuatro ó cinco carros de vino para Villarcayo, al precio de 4,75 reales.

Las viñas comienzan á entrar en el deseado período de maduración, favorecidas por el fuerte aguacero que recientemente descargó una tempestad. El mildiu no se ha desarrollado, excepto en Santa María y algún otro pago. El viñedo, en general, está sano y con robustos racimos, esperándose buena cosecha.

En el inmediato pueblo de Cuzcurrita se han vendido algunos miles de cántaras de vino á los precios de 5,75 á 7 reales la cántara.—Un Subscriptor.

## NOTICIAS

La filoxera avanza á pasos agigantados en la península italiana, como lo demuestran los siguientes datos oficiales: En 1879 se contaban sólo 24 hectáreas infestadas, cifra que se elevó á 4.534 hectáreas en 1886. Desde aquella fecha los progresos fueron espantosos, elevándose el número de hectáreas invadido á 8.456 en 1887; 33.374 en 1888; 75.612 en 1889; 109.426 en 1890, y finalmente, 136.242 en 1891.

Durante el año actual se han descubierto focos filoxéricos en varias regiones hasta ahora libres de la terrible plaga.

En Monegros ha sido abundantísima la cosecha de cereales. Cuéntanse casos de propiedades aisladas que, sin ser esto lo general, han producido 70 hectolitros de cebada por hectárea de tierra, y 36 y 40 de trigo en igual terreno, resultando 40 cahices de trigo por cada dos y medio de simiente.

Según nos dicen de la Sierra de Córdoba, se ha contenido en parte el desprendimiento del fruto de los olivos; pero como había caído ya en gran cantidad, y se teme que los calores de este mes causen también bastantes perjuicios á dicho arbolado, se espera un rendimiento reducido, y naturalmente subida en la cotización del líquido graso.

Como en las demás provincias andaluzas, Extremadura, Cataluña, la Mancha y la región valenciana sobre todo, ha venido al suelo la mayor parte de la aceituna, según ya lo tenemos dicho; nada más natural que se acentúe el movimiento de alza en los mercados de aceite.

La última partida de sal elaborada en Imón, y que fué entregada el día 4, asciende á 10.000 quintales, elevándose ya á unos 50.000 los elaborados en este año.

Dicen de Tortosa:  
«A medida que se hacen más difíciles las circunstancias que Tortosa atraviesa por la falta de puente, por la dificultad del paso del Ebro, por la sequía que diezma nuestros campos, por la supresión de la Audiencia y subalterna que ha quitado vida á esta población, y por el poco aceite que se supone se cosechará este año, la plaza comercial se ve más castigada por inesperados giros, apresurándose las casas de fuera á

forzar operaciones, por algún tantico tal vez de desconfianza.»

### De El Diario de Reus:

«Parece que algunos importantes agricultores han concebido la idea de crear una respetable sociedad vinícola para perfeccionar la elaboración de los vinos finos de mesa, para que puedan competir con las más renombradas marcas extranjeras, y al propio tiempo merezcan gran aceptación fuera de los límites españoles. Por los diferentes ensayos practicados hasta la fecha con los vinos Rioja, Medoc, Cuzcurrita y los del Marqués de Riscal, se desprende el buen resultado que dará su elaboración y *coupage*, pudiendo esperar grandes beneficios de estas manipulaciones, tan útiles á los intereses de nuestro país.»

El último mercado de Tolosa (Guipúzcoa) se ha visto muy concurrido, rigiendo los siguientes precios:

Trigo viejo, á 12,50 fanega, y nuevo, á 11,50; maíz, de 9 á 9,25; alubia pintada y encarnada, de 17 á 18; beza, á 10,40; haba nueva, de 10,50 á 11; trébol, á 24 pesetas los 12,50 kilos; alfalfa, á 1,55; pancha de Francia, á 14; idem del país, de 4,50 á 5,50; salvados primera, á 2,39; segunda, á 2,25, y tercera, á 2; quesos, de 10 á 12; corderos, de 6 á 8; huevos, de 0,85 á 0,95 docena, y lino, á 16 y 18.

La venta de cerdos jóvenes ha sido mediana.

El último mercado de ganados celebrado en Nava (Oviedo) ha sido muy fecundo en transacciones.

Las vacas lecheras y de cría eran de formas esbeltas y bien desarrolladas.

Las yuntas ó parejas de tiro y trabajo, de gran alzada, de formas macizas y de resistencia considerable; las reses para el consumo público, de mucho volumen y metidas en carnes. Las transacciones se realizaron á buenos precios; los que correspondieron á las vacas de leche oscilaron entre 180 y 260 pesetas; las terneras se vendieron desde 60 á 80 pesetas.

La mayoría de los compradores eran comisionados de Santander y Castilla, y el resto de los concejos inmediatos.

••• Nos escriben de Santander que el mercado en general preséntase con un aspecto favorable para el ganadero, pues muchos de los tratantes en carnes que habían dirigido sus operaciones á los mercados de otras provincias han vuelto á ésta en demanda de la clase de ganado vacuno especialmente.

Prueba del alza es el resultado obtenido en el mercado de ganados que se ha abierto en el Ayuntamiento de Santa María de Gayón, donde las transacciones han sido numerosas y á precios muy remuneradores.

La recolección del arroz está dando magníficos resultados en Valencia; la cosecha es abundante y de inmejorable clase, cotizándose á 29 pesetas los 100 kilogramos.

Sonseca, Orgaz, Puebla de Montalbán y otros pueblos de la provincia de Toledo, así como algunos de las de Guadalajara y Albacete, han perdido gran parte de sus cosechas de vino, aceite, frutas y hortalizas á consecuencia de las nubes de piedra que en aquellas comarcas han descargado en la última semana.

Todavía no puede predecirse el estado que pueda ofrecer en Málaga la próxima vendaja, que desgraciadamente disminuye de importancia cada año por las causas que sobre nuestra producción y nuestro tráfico pesan como losa de plomo.

Oportunamente daremos á conocer la fecha de llegada á Málaga de los vapores que, procedentes de Nueva York, Londres, Liverpool y otros puntos, vengán á cargar á aquel puerto.

De San Feliú de Guixols dicen que cada día tropieza con nuevas dificultades el comercio de taponeros, y la falta de trabajo reviste cada día mayores proporciones.

Dentro de breves días es esperado allí el señor Trinchera, que dará cuenta, en una ó más conferencias, de sus trabajos de propaganda en Portugal.

Parece que se aprovechará aquella ocasión para tratar de la forma más adecuada para constituir inmediatamente la Asociación Nacional corcho-taponera, á cuyo fin se invitará á todas las Comisiones corcheras.

Según Noerleshoorn, la situación tempestuosa adquirirá mayor desarrollo é importancia desde hoy. El centro de la borrasca del Atlántico estará más cerca de nuestras costas, desde donde se extenderá por nuestra Península. Las lluvias tempestuosas y tormentas que habrá en este día, modificarán sensiblemente la temperatura.

Parecido al anterior será el domingo 14, pero menos tempestuoso, por trasladarse al archipiélago inglés el centro de la borrasca oceánica.

Los efectos de este centro tempestuoso serán particularmente sensibles en la región septentrional.

Han comenzado ya las obras de los pantanos de Híjar, que no se interrumpirán hasta su completa terminación. Los trabajos estarán bajo la inspección facultativa del activo y competente ingeniero D. Alejandro Mendizábal.

Reglas para adivinar el tiempo.—El profesor Boerne, en Vevey (Suiza), ha descubierto varias reglas de predicción del tiempo en un manuscrito latino, cuyo autor las funda sobre observaciones continuadas desde 1677 hasta 1799. Hélas aquí vertidas al castellano:

Primera. Cuando el solsticio de invierno no ha sido precedido ni seguido de las tempestades usuales, será seco el verano que sigue, cuando menos, en sus cinco sextas partes.

Segunda. Vientos de Levante en 19, 20 y 21 de Mayo, indican un verano seco; y lo mismo sucede cuando hace viento, cualquiera que sea su dirección, en los días 25, 26 y 27 de Marzo.

Tercera. Tempestades que vienen de Poniente ó de Sudoeste entre el 17 y 23 de Marzo, anuncian un verano húmedo.

Cuarta. Un otoño húmedo, seguido de un invierno blando, suele ser precursor de una primavera seca y fría, que perjudica á la vegetación.

Quinta. Un verano húmedo precede, casi siempre, á un invierno riguroso y frío, porque la evaporación absorbe el calor de la tierra. Obsérvese también que los veranos húmedos favorecen un desarrollo exuberante del enarino (ó espino blanco), de modo que esta planta, cuando va cargada de fruta, permite predecir un invierno riguroso.

Sexta. También indican las aves de paso un invierno riguroso cuando efectúan su partida antes del tiempo acostumbrado, en especial las grullas, que no suelen abandonar el país hasta que el frío las obliga á ello.

Séptima. Cuando Septiembre es lluvioso, no lo suele ser Mayo, y cuando aquél es seco, suele llover en Mayo.

Octava. Cuando en verano y otoño dominan los vientos del Sudoeste, ó cuando la temperatura es más baja que de costumbre, suele llover mucho hacia fin de año.

Novena. Los grandes vientos y otros movimientos violentos en las nubes indican una crisis en la atmósfera, que es precursora de buen tiempo por bastantes días.

Décima. A un invierno benigno y lluvioso, sigue siempre un verano seco y de gran calor.

Undécima. Si el tiempo lluvioso se mantiene durante un período lunar, hace en el siguiente buen tiempo durante varios días, seguidos á su vez por lluvias y viceversa.

Duodécima. El indicio más seguro de buen tiempo, es cuando la bóveda celeste parece más distante de nosotros que de costumbre.

En los pueblos del distrito de Carlet ha empezado la vendimia, pagándose la uva á los bajos precios de 2 á 3 reales la arroba.

Dicen de Zaragoza que hay temores de que en Pina ocurran disgustos á consecuencia de la exaltación de ánimos que allí reina por la presencia de un agente ejecutivo que, á pesar de la miseria de aquella comarca, pretende hacer efectivos los atrasos de contribuciones.

La exportación de vinos por la bahía de Cádiz está animada. Ultimamente se han expedido las siguientes cantidades:

Para Santa Cruz de Tenerife, 1 bota, 1 cuarta y 889 cajas; para Las Palmas, 12 botas, 2 cuartas y 83 cajas; para Manila, 56 botas, 3 cuartas y 867 cajas; para Montevideo, 10 botas, 2 medias y 16 cajas; para Buenos Aires, 2 botas, 3 cuartas y 6 cajas; para Londres, 534 botas, 8 cuartas, 7 octavas y 24 cajas; para Amsterdam, 45 botas, 1 media y 2 cajas; para el Havre, 63 botas, 1 media, 7 octavas y 1.115 cajas; para Tánger, 10 botas, 3 cuartas, 2 octavas y 8 barriles; para Cete, 4 botas, 1 media, 4 octavas, 6 barriles y 1 caja; para Marsella, 33 botas, 1 media, 5 cuartas, 4 octavas, 20 barriles y 52 cajas; para Finlandia, 16 botas y 1 octava; para Burdeos, 68 botas, 7 octavas y 34 cajas; para Lisboa, 3 botas y 5 octavas; para Amberes, 17 botas, 1 media, 12 octavas y 3 cajas; para Bayona, 1 bota, 1 cuarta y 4 barriles; para Leish, 28 botas, 1 media y 40 cajas; para Hamburgo, 68 botas, 3 octavas y 26 cajas; para Copenhague, 26 botas, 3 cuartas y 8 cajas; para Liverpool, 248 botas, 3 cuartas, 7 octavas y 46 cajas; para Liorna, 1 bota y 5 octavas; para Dublin, 52 botas y 4 cajas, y para Glasgow, 20 botas, 1 cuarta y 2 cajas.

Las hojas de vid que hemos recibido de Montilla (Córdoba) están libres de parásitos animales y vegetales.

La Compañía del Norte ha concedido una rebaja del 50 por 100 á los objetos destinados á la Exposición que ha de celebrarse en León duran-

te los meses de Septiembre, Octubre y Noviembre próximos.

Acaba de llegar á Marsella, procedente de Tonkin, una consignación de 1.179 balas de algodón, primer envío de aquella colonia francesa, en la cual se ha introducido con éxito el cultivo de aquel arbusto.

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 *agrio* y *ácido* de los vinos.

## CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 9

París á la vista..... 15 25  
Idem 8 dñ; Beneficio por 100.....  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 29 02  
Idem 90 dñ (idem) id.....

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

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 vinicultores que deseen mejorar vinos y que adquirieran un *bonquet* 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, sometíendolas á la purificación á vapor, donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

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

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

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

A LOS AGRICULTORES

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

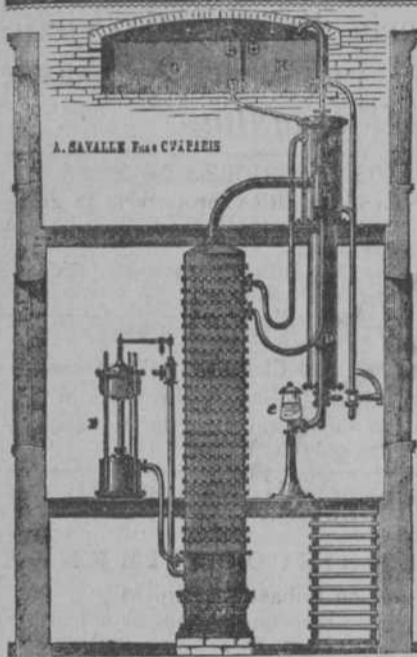
El 24 de Agosto saldrá el vapor español *Rita*, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arrecibo.

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<sup>IE</sup>**  
PARIS — 1, Place Pareire, 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.

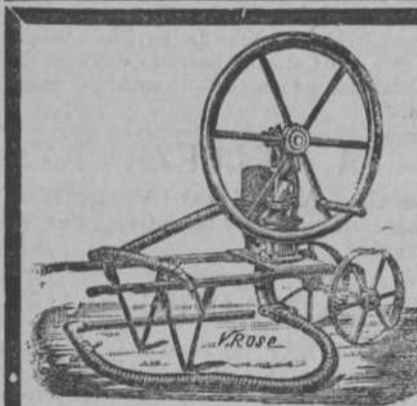
COLUMNAS DE FUERTE GRADO (93°)  
RECTIFICADORES RECTANGULARES  
perfeccionados, los que producen alcohol neutro de calidad superior. Estos nuevos aparatos realizan una economía considerable en el gasto de combustible.

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<sup>o</sup> D<sup>o</sup> E. G. TRIVINO, 5, Cuesta S<sup>o</sup>-Domingo, Madrid.



## GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—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 — Paseo de la Aduana, 15, Barcelona  
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

## Guanos ó abonos minerales

DE LA

### Compañia Agricola 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 CARINENA.

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

## APARATOS HIDROTERÁPICOS

FABRICACIÓN ESPECIAL PARA ESTABLECIMIENTOS Y USOS DOMÉSTICOS

**BOMBAS** para el trasiego de vinos, para pozos, etc., etc., se construyen los sistemas más acreditados.

**MAQUINARIA** para todas las industrias, se fabrica según diseños.

**LLAVES** para agua, gas y vapor, modelos perfeccionados. Especialidad para compañías de aguas y fábricas.

### BASILIO MIRET

Barcelona.—10, Pasaje de la Merced, 10.—Barcelona  
Pídase Catálogos

## COGNAC JEREZANO

JURADO, CASTELLÓN Y C.<sup>a</sup> JEREZ

### VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN  
Fundados en 1854

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

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

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas, fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, 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

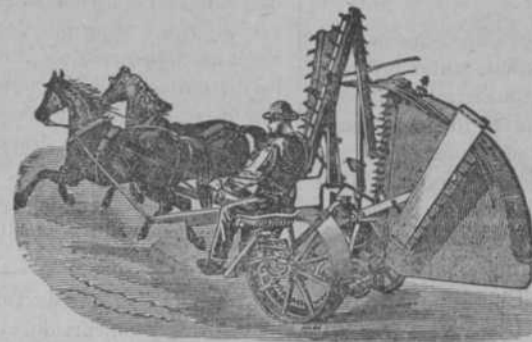
## LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

### ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SI-LENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

## CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc.

La CRÓNICA cuenta QUINCE años de existencia y aparece los miércoles y sábados; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Se manda un número á los que lo pidan.

Precio de suscripción, Seis pesetas semestre. Dirigirse al Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. Plaza de Oriente, núm. 7, segundo, Madrid.

## 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 Theatre, Paris

## 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 AINÉ, Constructor.

PARIS—Rue du Theatre, 73, 75 77—PARIS

## EGROT INGENIERO CONSTRUCTOR

establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBIQUES  
aparatos de RECTIFICAR  
de DESTILACION CONTINUA,  
y EXTRACCION DEL TARTARO,  
obtuvieron en la Exposición  
Universal de Barcelona de 1888  
Dos medallas de oro,  
en la de Paris de 1889,  
Cruz de la Legión de Honor  
y en la de Viena (Austria) 1890  
Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



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

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

Alambique rectificador basculante con caliente-vino.—Da 80° Rapidez y economía

## UTENSILIOS

### VINICOLAS Y AGRICOLAS

### HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16  
MÁLAGA

## OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de *millidiv*, *antracnosis*, *eriosis*, *brown-rot*, *black-rot*, *dry-rot*, *mal negro*, *podredumbre*, *cladosporium*, *septosporium*, *septogylindrium* y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. J. GARAGARZA

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

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

## A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

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

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

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

## MILDEW

### ANTRACNOSIS

### HIELOS TARDÍOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.