

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 20 de Agosto de 1892

NÚM. 1527

Congreso internacional de Química

La Asociación de Químicos de Francia ha publicado el Cuestionario que ha de discutirse en aquel Congreso. Las principales cuestiones interesan muy particularmente al mundo agrícola, y juzgándolo así nosotros, creemos de nuestro deber darlas á conocer, pues opinamos que no deben pasar desapercibidas, tanto por la importancia que revisten, como por la enseñanza y beneficios que pueden reportar á nuestra agricultura. He ahí los temas:

1.º Dosificación del nitrógeno amoniacal en los abonos simples y compuestos. Buscar la influencia del modo de disolución y de destilación sobre esta dosificación.

2.º Análisis completo del salitre de Chile. ¿Es necesario deducir la cantidad de nitrato de sosa de la tasa en nitrógeno dosificado, ó por diferencia, conformándose al contrato de Dunkerque?

3.º Determinar el mejor método de dosificación del nitrógeno en los abonos que contienen ázoe orgánico, soluble ó insoluble, del ázoe amoniacal y del ázoe nítrico.

4.º Dosificación del ácido fosfórico en general. ¿Cuál es el mejor método que debe seguirse para dosificar exactamente dicho ácido?

5.º Dosificación del ácido fosfórico soluble en el agua y el citrato de amoniacal en los superfosfatos. Estudio de la influencia de la concentración y de la alcalinidad del nitrato de amoniacal, así como del modo de digestión.

6.º Determinar la asimilación relativa de los fosfatos brutos.

7.º Dosificación del ácido fosfórico soluble en el citrato de amoniacal y el total, procedentes de las escorias de la defosforación.

8.º Dosificación de la potasa en las materias fertilizantes.

9.º Dosificación del hierro y la alúmina en los fosfatos brutos.

10.º Determinación del poder germinativo de las semillas de la remolacha.

Un pensamiento

sobre la elaboración de los vinos

Un estimado amigo nuestro, autor de un escrito que fué leído en la reunión de agricultores navarros celebrada en esta capital el día 11 de Julio último, nos ruega que publiquemos el siguiente, donde aclara el pensamiento que expuso en su citado escrito, y trata de robustecer su opinión con la de otros. Nosotros, no tan sólo por complacer á nuestro amigo, sino principalmente guiados del deseo de dar noticia de las distintas opiniones sobre lo que conviene hacer en la presente crisis vinícola, insertamos el escrito que nos ha remitido, sin apoyar ni combatir, por nuestra parte, lo que en él se propone.

Dice así:

«Se ha dicho que para conseguir la limitación de la graduación alcohólica de los vinos, propongo la fermentación mixta. No he querido decir eso; la fermentación mixta, preconizada como la más racional por autores españoles como los señores Balaguer é Hidalgo Tablada, y por el eminente Pasteur, la propongo, respec-

to de los mostos de menos densidad, y más tarde líquidos alcohólicos de menos graduación, como medio de que haya más contacto entre la película de la uva (producto colorante) y el líquido disolvente, porque este mayor contacto constituye una garantía de mayor coloración en los vinos, la cual hay que procurar con empeño, ya que el comercio francés prefiere para las mezclas los vinos nuestros de más color.

Para obtener vinos de menos graduación alcohólica que la que venimos obteniendo estos años, es preciso fijar la atención, según mi pobre entender, en la posantez ó espesamiento de los mostos; si el azucarado de éstos es grande, los vinos saldrán de mucha fuerza alcohólica; como si el azucarado es débil, menos fuerza tendrán los vinos. Por lo tanto, la fermentación, cualquiera que sea, no influye en la graduación sino muy poco; la base es el mosto á fermentar.

Mi proposición es rebajar los mostos donde de ordinario se obtengan de más densidad que la necesaria, á fin de obtener los vinos que se deseen; y para lograr dicha rebaja, indicaba que se podría conseguir adelantando la vendimia; pero como esto sería muy difícil, por la multitud de factores que habrían de tenerse en cuenta para señalar el momento en que hubiera de efectuarse dicha operación, por eso indicaba otro medio para conseguir lo propuesto, mejor dicho, lo dejaba adivinar, pues no me atrevía á ser tal vez la piedra de escándalo, y recomendaba la intervención de los farmacéuticos.

Mi pensamiento, calificado de nuevo por el Sr. Presidente de la Asamblea, fué tomado en consideración por ésta, que á propuesta de dicho señor, decidió ocuparse en él, al tratar del tema 5.º del programa (todo lo cual agradezco); pero por la reseña que de las sesiones publicó *El Tradicionalista*, veo que la Asamblea terminó sus tareas sin volver á ocuparse en mi proposición. Esto me hizo pensar que no sería acertada; mas posteriormente han llegado á mi noticia ciertas manifestaciones que me mueven á insistir en ella.

Me consta, en efecto, que un vinicultor de Tafalla, cosechero en grande escala, hablando del asunto y refiriéndose á mi proposición, ha dicho: «Eso es lo que se debe hacer, y me alegraría de que no lo hiciera nadie para hacerlo yo.»

Además, público es el consejo dado á los vinicultores españoles por la Estación enotécnica de Cete, la cual, después de decir que «hasta diez grados y nueve décimas satisfacen nuestros vinos con la tarifa mínima, 7 francos,» y que «una décima demás ocasiona un aumento de 1,20 francos», indica «la necesidad de que el comercio español ajuste sus envíos á aquella pauta», y añade: «Así es en absoluto conveniente, cuando se quiera beneficiar todo el alcance de la tarifa mínima, que los vinos vengan exactamente á 10,9º.»

Y como en la generalidad de los pueblos de esta provincia se obtienen vinos de mayor graduación que la de 10,9º, se viene á parar á mi proposición de rebajarlos. Por lo tanto, no por amor á una idea propia, sino por las manifestaciones del citado viticultor de Tafalla y, más aún, de la Estación enotécnica de Cete, entiendo que es oportuno y conveniente fijar la atención en lo que llevo dicho, por

lo que me permito rogar á las personas competentes que estudien el asunto, para dar después á los vinicultores navarros consejos é instrucciones para obtener vinos cuya graduación no exceda de 10,9º, y que al propio tiempo sean ricos en color.

(De *El Tradicionalista*, de Pamplona.)

Nuestras industrias

Compañía vinícola del Norte de España

Casa fundada en 1878, que desde 1880 viene dedicándose á elaborar el *Rioja clarete* con la aceptación y fama de todos conocidos, no necesita elogios. Si alguna Sociedad ó individuo ha contribuido á que nuestros vinos sean conocidos fuera del estrecho límite á que generalmente se extiende su nombre, ha sido la Compañía vinícola, Sociedad anónima residente en Bilbao, con 3 millones de pesetas de capital, dirigida por D. José A. Rochelt, representada en esta ciudad por D. Mariano Izarra, y cuyas bodegas están á cargo de D. Inocente Canal.

Esta marca está acreditada ya, gracias á la buena calidad del producto y las oportunas diligencias de los Directores y representantes; ha logrado colocarse al lado de las mejores nacionales y extranjeras, conociéndose en todas las naciones europeas, muchas americanas y otras de África y Oceanía. En España rara es la plaza en donde no se halla á la venta.

Los ocho almacenes que posee en esta ciudad son inmensos: uno dedicado á tonelerías, en que se fabrican toda clase de barricas; otro para las labores de embotellar, encorchar, precintar, poner etiquetas y encajonar las botellas, y los restantes contienen miles de bordelesas y 18 tinas capaces para 50.000 cántaras, dos de ellas de 5.000 cada una. En la actualidad se está construyendo otro de 68 metros de largo por 15 de ancho, que podrá contener cerca de 4.000 bordelesas. Todos ellos están perfectamente servidos con vagones que corren sobre rails y una grúa para elevar las comportas á las bocas de las tinas y depositar el fruto. Hay además un patio central, y preciosos jardines de recreo.

La existencia ordinaria de vino tinto es de 100.000 cántaras, elaborándose dos tipos: uno superior, que se vende en barricas y botellas, y otro corriente, solo en toneles de distintos tamaños. También se elabora vino blanco y *cognac*, cuyas marcas, especialmente la primera, van adquiriendo renombre por su agradable sabor y limpieza en la fabricación.

A la venta se hallan, además del *cognac*, el vino tinto desde la cosecha del 89, y el blanco del 84, habiéndose agotado las existencias anteriores. El tinto está por lo menos un año en bodega, sin exponerlo al público para las operaciones de trasmutación y purificación.

Se exportan en barricas, medias y cuartas, bordelesas, barriles americanos de distinta capacidad, y en cajas de 24 y 12 botellas grandes, y otras de 24 medias botellas.

En la época actual, que es en la que menos personal se necesita, sostiene la Compañía más de cuarenta individuos que trabajan diariamente, además del personal empleado en la Dirección, residente en Bilbao, y en el muelle de aquella villa para la exportación de los productos.

La Compañía Vinícola, comprendiendo que *no basta ser bueno, sino parecerlo*, ha puesto especial empeño en presentar sus botellas y barricas como pueda hacerlo la mejor casa francesa, logrando de este modo que el *Rioja clarete* sea pedido en todas las mesas; pues lo importante es darlo á conocer, para que los consumidores aprecien la buena calidad y se encarguen luego ellos mismos de hacer propaganda, que es la más verídica y de mejores consecuencias prácticas, no necesitando en la actualidad que se hagan alabanzas de su marca, sino conservar la fama alcanzada, y esto lo consigue á la perfección, pues lo que más se elogia de este vino es la igualdad del tipo en las distintas cosechas.

Esta Compañía ha sido premiada en varias Exposiciones, y sobre todo, el premio que más la acredita, es la constante demanda que el público hace de sus productos, aumentando á medida que se conocen, lo que prueba una vez más que nuestros caldos son excelentes, y que sólo faltan individuos y entidades que sepan sacar partido de las primeras materias, llegando en su día, como hemos dicho otras veces, á librarnos de yugos extraños, adquiriendo vida independiente y con resultados tan felices como han alcanzado otras empresas extranjeras que nos están explotando.

(De *La Rioja Mercantil*, diario de Haro.)

Gallinas.—La raza de Bresse

La raza de Bresse es una de las mejores especies de gallinas que existen en Francia, rivalizando con la raza de la Flèche en ofrecer á los aficionados de paladar delicado magníficas pollas cebadas, notables por la blancura de su piel y la finura de su grasa.

La raza de Bresse comprende distintas variedades: 1.ª, la más común y extendida en el Ain y departamentos circunvecinos, que es blanca, salpicada de negro; 2.ª, la raza negra, que existe particularmente en los alrededores de Louhans, y que M. Maurice, cuyo nombre debemos recordar aquí, rodeaba de todos sus cuidados y de toda su solicitud.

La gallina de Bresse negra vive bien en todas partes; es rústica, vivaz, alegre, limpia y suficientemente precoz; á los cuatro meses y medio los pollos están ya á punto de ser enriestrados en el asador.

Es buena ponedora, clueca inteligente y excelente madre. Si en general se retarda algo en manifestar deseos de empollar, consiste en que pone durante mucho tiempo. Generalmente las gallinas de esta raza no empollan hasta mediados de Abril; con todo, no es un caso raro ver pollas jóvenes del mes de Marzo calentando huevos en Diciembre y en Enero.

La variedad de Louhans debe tener la pluma enteramente negra, sin la menor señal blanca en parte alguna.

El gallo tendrá en el plumaje reflejos metálicos, verdes, azules, etc. Las patas serán de un negro ahumado lo más obscuro posible; el pico, obscuro también, y regular; las mejillas, rojas, sin plumón ni tintas blancas azuladas; las orejas de un blanco de leche, sin ninguna mancha, anchas y bien aplanadas, á fin de no dejar ver nada rojo en el punto de unión con la cabeza. En cuanto á la cresta, es difícil

obtenerla absolutamente buena, y es un caso raro encontrar una á cubierto de toda crítica. La cresta debe ser grande, ni demasiado gruesa, ni tan delgada que se caiga á un lado, partiendo de la raíz del pico y prolongándose, sólidamente unida, hacia atrás de la cabeza lo más que sea posible. La cresta del gallo ha de ser enteramente recta, regularmente dentellada y de puntas altas.

El gallo tendrá también el pecho y la espalda muy anchos, las patas bien dispuestas y separadas, no demasiado altas para no infundir sospechas de bastardía con la raza de Barbézieux, ni tan cortas que se aproximen á la deformidad.

La cola bien colocada, sin ladearse jamás á derecha ó á izquierda, ni inclinada hacia la espalda, lo que constituye un gran defecto.

La gallina debe tener, á corta diferencia, todas las cualidades de forma y de plumaje exigidas para el gallo, pero los reflejos de su pluma son menos metálicos. En cuanto á la cresta, la opinión de los aficionados y de los miembros del Jurado está muy dividida. Los unos, entre los cuales figura M. Maurice, creen que la cresta debe ser fina, dentellada, bien unida, lo más lejos posible detrás de la cabeza, y absolutamente derecha y rígida; mientras que otros prefieren las grandes crestas caídas. Parece más racional dar la preferencia á la cresta derecha, ya que se exige tal circunstancia en el gallo, y hasta ahora éstas se han pagado más, porque son más raras y es muy difícil conseguir las bien uniformes.

La raza de Bresse se asimila fácilmente el alimento que recibe, y la hembra engorda sin preparación ninguna. Gallinas de dos años, bien alimentadas con cualquier clase de grano, salvado fino ó moyuelo, arroz cocido y patatas, resultan de tal manera finas y gordas, que podrían presentarse con éxito en un concurso de volatería muerta. Una gallina en estas condiciones, á punto de cocción, puede pesar 3 kilos 500 gramos.

Es muy conveniente, pues, propagar una raza tan productiva y tan llena de cualidades, y que prospera en todos los países.

G. GROILLIER-DEHAYUIN.

Estación Enotécnica de España en Londres

El total del vino importado en el Reino Unido durante los siete meses que van transcurridos del año actual ha ascendido á 10.585.188 galones (481.145 hectolitros), de los cuales 7.724.269 galones (351.103 hectolitros) han sido de tinto y 2.860.919 galones (130.042 hectolitros) de blanco. Las procedencias han sido las siguientes:

| | Galones |
|-----------------------------------|-------------------|
| España, vino tinto..... | 890.822 |
| — — blanco..... | 1.392.301 |
| Francia, vino tinto..... | 2.573.445 |
| — — blanco..... | 907.205 |
| Portugal..... | 3.562.195 |
| Madera..... | 41.330 |
| Alemania..... | 267.942 |
| Italia..... | 337.702 |
| Holanda..... | 251.968 |
| Australia..... | 207.942 |
| Poseciones inglesas de Africa.... | 9.826 |
| Otras comarcas..... | 142.912 |
| Total..... | 10.585.188 |

Comparando estas cifras con sus correspondientes á igual período del año pasado, se advierte un aumento de 374.817 galones en la importación total, habiendo aumentado en particular los blancos españoles, los vinos portugueses y los italianos, y disminuido todos los demás.

Según noticias recibidas de Atenas, se ha aprobado en la Cámara griega una proposición muy importante destinada á reprimir algunos abusos cometidos por los productores de pasas de Corinto. Desde hace años se venían quejando los comerciantes ingleses de las malas condiciones en que se exportaba dicho fruto; M. Genadakis, Ministro plenipotenciario de Grecia, ha llamado con frecuencia la atención de su Gobierno sobre este asunto.

M. Tricoupis, después de consultar con los Diputados más influyentes de los distritos productores, presentó una proposición de ley en la que exponía principalmente la conveniencia de

impedir que los propietarios cosechasen la grolla antes de su completa madurez.

La primera cláusula dispone se prohíba en absoluto la exportación del fruto antes del 28 de Agosto, ordenando también que se castigue cualquier forma de adulteración de las pasas corintias, imponiendo al productor ó negociante culpable una reclusión de uno á seis meses y multa que puede variar entre 1.000 y 5.000 francos. Gracias á estas enérgicas disposiciones, no hay duda que mejorarán las condiciones del producto, cesando las falsificaciones de que era objeto este importantísimo ramo de comercio entre Grecia y el Reino Unido.

El mercado de pasas de Corinto continúa bastante fuerte, y muy pocas partidas se realizan á menos de 18,50 á 19 chelines por quintal inglés, siendo las cotizaciones generales de 18 á 20 para la clase Provincial, incluidos los derechos de Aduana (2 chelines por quintal). Las demás marcas y tipos de este artículo, desde 18,50 hasta 38 chelines por quintal, según clase, procedencia y condición.

El mercado de pasas de Valencia continúa con regular animación, pero las existencias en la plaza son bien pequeñas. Las cotizaciones en la presente semana han sido: Clase ordinaria, á 15, y las selectas, de 21 á 24 chelines por quintal inglés, incluyendo los derechos de Aduanas (7 chelines por quintal).

Con las sultanas, el mercado ha estado en la presente semana algo desanimado, siendo las cotizaciones obtenidas como sigue: Smirna, comunes, á 21; ordinarias, de 26 á 27; buenas ordinarias, á 30; buenas, á 34, y las selectas, de 38 á 42. Las de Grecia, inferiores ordinarias, de 27 á 28; ordinarias, á 30,50, y las buenas, de 33 á 36. Las de Persia, viejas, de 20 á 20,50, y las nuevas, á 26 chelines por quintal.

El mercado de aceites, dada la época del año en que nos encontramos, se halla bastante desanimado, y las cotizaciones obtenidas en la presente semana son exactamente las mismas que en nuestro número anterior mencionábamos.

El mercado de frutas y hortalizas conserva su habitual fisonomía.

En el mercado de Londres las naranjas de Australia se han vendido desde 8 hasta 14, y las que se han presentado agrias de Oporto á un chelín por caja. Limones de Palermo, desde 7 hasta 22, y los de Nápoles, desde 10 hasta 38 chelines por caja, según clase y condición. Ciruelas de Francia, desde 7 peniques hasta un chelín por cajita pequeña. Cebollas de Oporto, de 3,50 á 5, y las de Valencia, de 3 á 6 chelines por caja. Uvas de Denia, desde 5 hasta 13 chelines por barril. Manzanas de Oporto, de 5 á 9, y las de Murcia, de 1 á 4 chelines por caja. Tomates de Burdeos, á 1,75 chelines por caja; los de Lisboa, de 6 á 10,50 chelines por medias cajas, y los de Valencia, desde 5 hasta 16 chelines por banasta de 16 cajitas, y desde 9 peniques hasta 1,25 chelines por cajita pequeña. Una pequeña partida de tomates de América, que se ha presentado, se ha vendido á 21 chelines banasta de 12 cajitas. Melones de Valencia, desde 6 hasta 17 chelines por caja, según clase y condición, y los de Santúcar, desde 7 peniques hasta 1,25 chelines por melón.

En el mercado de Liverpool las naranjas de Valencia que se continúan ofreciendo, se cotizan desde 14,50 hasta 25 chelines por caja. Limones de Palermo, desde 8 hasta 22, y los de Nápoles desde 19 hasta 29 chelines por caja. Melones de Valencia, desde 6 hasta 12 chelines por caja. Tomates de Valencia, desde 5 peniques hasta 1,75 chelines por cajita pequeña; los de Lisboa, desde 7,50 hasta 11 chelines por medias cajas, y los de Burdeos, de 1,50 hasta 3 chelines por caja. Uvas de Denia, desde 5,25 hasta 10,50 chelines por barril, y las de Lisboa, de 7 á 10 chelines por medias cajas. Manzanas de Oporto, de 5 á 8 chelines por medias cajas y de 6,50 á 12 chelines por caja, y las de Lisboa, de 6,75 á 14 chelines por medias cajas. Cebollas de Oporto, de 4 á 7; las de Lisboa, á 4; las de Valencia, de 3 á 5, y las de Malta, de 1,50 á 2,75 chelines por caja. Avellanas de Barcelona, de 21 á 21,50 chelines por saco, y las del Brasil, desde 32 hasta 35 chelines por quintal inglés.

En el mercado de Hull las cebollas de Oporto se han vendido desde 3 hasta 6; las de Valencia, á 4; las de Egipto, á 5,75, y las de Malta, de 1 á 2,50 chelines por caja; manzanas de Oporto, desde 6,50 hasta 12 chelines por caja. Tomates de Valencia, de 7 hasta 16 chelines por banasta de 16 cajitas, y de 4 peniques hasta 1,75 chelines por cajita pequeña; los de Burdeos, á 2 chelines por caja, y los de Lisboa, de 5 á 13 chelines por medias cajas. Los limones de Palermo desde 7 hasta 28 chelines por caja, y las avellanas de Barcelona, de 20 á 22 chelines por saco.

V. VERA Y LÓPEZ.

Londres 12 de Agosto de 1892.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Alboloduy (Almería) 16.—El estado de los viñedos de esta provincia es, en general, muy mediano, por el mildiu y la piral. Este insecto ha destrozado aquí las uvas destinadas á vino, pero las parras que producen nuestro excelente fruto de embarque están buenas.

La cosecha de cereales ha sido regular, y mala la de hortalizas.

Precios: Vino tinto, á 20 reales la arroba (litros 16,36); ídem blanco, á 10; trigo, á 50 reales la fanega; centeno, á 32; cebada, á 20; garbanzos, á 80.—*El Corresponsal*.

Loja (Granada) 17.—Precios corrientes: Trigo, á 54 reales fanega el fuerte y á 49 el blanquillo; cebada, á 24; habas y maíz, á 40; yeros, á 32; habichuelas, á 80; garbanzos, de 80 á 160; queso, á 64 reales la arroba el de cabras, y á 80 el de ovejas.—*El Corresponsal*.

De Aragón

Alhama (Zaragoza) 17.—Terminada por completo la trilla, puedo decirle que el resultado ha sido muy inferior al que se esperaba, por los grandes calores, lo mismo en las vegas que en el monte; los trigos y cebadas tardíos han rendido dos partes de un año regular.

Las hortalizas están muy lozanas. Las viñas sólo prometen mediana cosecha; el fruto está quince días más adelantado que el año anterior; ya hay uvas negras.

La fuerte tormenta del día 9 no ha causado daños aquí ni en Bubiaca, pero en la fértil vega de Ateca se lamentan grandes pérdidas por el desbordamiento del Jalón.

Para una casa de Barcelona se han vendido 400 alqueces de vino, á 10 pesetas los 120 litros. Al detall se cotiza dicho líquido á 4 reales el decalitro.

El trigo blanco, de 4,25 á 4,50 pesetas la media; cebada, á 1,75; centeno, á 2,50.

La fruta se paga en estas huertas á precios elevadísimos, nunca conocidos, habiendo muchos compradores.—*A. E.*

Magallón (Zaragoza) 17.—Los daños causados por la inundación son grandes; el Huecha se desbordó, y sus violentas aguas, no sólo han destruido los frutos, sino que muchas huertas han desaparecido, por haberse llevado la corriente la tierra laborable.

La cosecha de cereales ha sido muy pobre en el monte y regular en la huerta; las de aceite y vino también dejaron mucho que desear.

Precios: Trigo nuevo, á 32 pesetas el cahiz; cebada, de 12 á 15; vino, de 14 á 16 pesetas el alquez de 120 litros; aceite, á 14 pesetas la arroba de 12 kilos.—*Un Subscriptor*.

De Castilla la Nueva

Granátula (Ciudad Real) 18.—La situación de esta comarca es triste, pues después de los improbos trabajos y grandes desembolsos que exige el cultivo, nos encontramos con pobres cosechas; la de cereales ha sido mediana, y la de vino será igualmente corta por la oruga, que tantos estragos ha hecho también en Tomelloso, Valdepeñas, Manzanares y otros muchos pueblos de la Mancha; la de aceite será nula.

El trigo candeal se cotiza á 48 reales fanega, y la cebada á 20; el vino tinto á 9 la arroba, é igual precio rige para el blanco; el aceite á 11 pesetas los 11,50 kilogramos.—*Un Subscriptor*.

Villacañas (Toledo) 17.—Hemos sentido el día 5 del corriente mes los desastrosos efectos de una mala nube que descargó abundante granizo. Con este contratiempo ha quedado muy mermada la cosecha de vino en la mitad de este término, sufriendo también mucho las demás producciones pendientes de recolección.—*El Corresponsal*.

Carrión de Calatrava (Ciudad Real) 17.—Se ha terminado la recolección de cereales y los labradores han sufrido otro desengaño; la de trigos se creía fuese mejor cosecha que la de cebada, y es de tan mala calidad el grano y ha rendido tan poco, que son muchos los que no han cogido dos simientes.

El viñedo con poco fruto, destrozado por los hielos y la piral; podremos coger una cuarta parte de cosecha que en años ordinarios. De los olivos ya le tengo dicho que están helados, y algunos situados en los cerros que resistieron las bajas temperaturas y presentaron alguna muestra esta primavera, con los calores que este verano hemos tenido, se les cayó la aceituna, y ni para el consumo del pueblo se recolectará.

Los precios de esta plaza son: Trigo, á 46 reales fanega; jeja, á 43; centeno, á 29; cebada, á 20; panizo, á 38; anís viejo, á 80; vino, á 8 la arroba; aceite, á 38; aguardiente, á 37; vinagre, á 12; sandías, á 3; patatas, á 4.—*A. R.*

De Castilla la Vieja

Cevico de la Torre (Palencia) 16.—Se ha terminado la recolección de la cebada, dando un resultado poco satisfactorio; la de trigo está muy avanzada, y por lo que se va limpiando se

ve da un escaso rendimiento. El mercado de cereales, paralizado completamente. Se vende alguna pequeña partida de trigo añejo para la panadería, de 45 á 46 reales fanega; para el nuevo no anoto precios, porque hasta la fecha no se ha hecho venta alguna.

El viñedo se encuentra lozano y de buen aspecto, pero con poco fruto, debido al pedrisco de que en su día ya le di cuenta. El mercado de vino encalmado, con muchos deseos de vender; se cotiza el tinto de 5 á 5,50 reales cántaro, y el clarete á 6, habiendo del primero en esta bodega una existencia de 45.000 cántaros y del segundo sólo 4 ó 5 cubas.—*El Corresponsal*.

La Nava del Rey (Valladolid) 17.—La siega y la trilla terminadas, y la existencia en las eras solamente de los garbanzos y alguno que otro montón de trigo, en espera de un día de viento para desalojar el último campamento de la recolección, en época tan prematura que no tiene precedente, constituyen el más elocente encomio de la escasez de sus rendimientos.

No obstante, y merced á las excelentes condiciones productoras de nuestro terreno, estamos de enhorabuena con relación á la casi totalidad de la comarca, en la que el resultado de la cosecha ha sido un verdadero desastre.

Las cebadas han rendido un 70 por 100 menos que en un año regular; el trigo, de un 30 á 40; las algarrobas y guisantes, 10, y como única excepción de abundancia, pueden mencionarse los garbanzos, que dan de 8 á 9 veces la simiente, y pueden compensar en algo las deficiencias de los demás productos si logran alcanzar precios razonables.

Por virtud del viento N. y N. O. que ha reinado durante la época de la madurez, los granos todos son rollizos, sanos y de mucho peso é inmejorables condiciones alimenticias; esto y la escasez, hace que, con excepción de los garbanzos, sean todos muy solicitados y se pronuncie cada día más la tendencia al alza de los precios.

Los que rigen en el mercado hoy, son: Trigo, sin distinción, de 47 á 48 reales fanega de 94 libras; cebada, de 24 á 25 reales fanega; algarrobas, ídem, íd.; guisantes, á 36; avena y garbanzos, sin operaciones aún; muelas, de 47 á 50, sin existencias, por haber sido vendidas en la era.

El viñedo presenta aspecto inmejorable, si bien empieza á mostrar la necesidad de una lluvia. Su estado de madurez avanzadísimo, hace concebir esperanzas de una vendimia temprana, y por tanto de clase superior los caldos; la cantidad promete ser regular.

La demanda de vinos no ha dejado de ser regular, pero como las existencias son muy grandes, tanto de la última cosecha como de vinos viejos, es posible que haya dificultades para encerrar el fruto pendiente.

Los vinos blancos del año se ceden sin variación á 9 reales cántaro; ídem tintos, á 10; blanco añejo, á 26; terciado, de 35 á 60; viejo, de 80 á 600; vinagre, á real grado.—*J. A.*

Carrión de los Condes (Palencia) 17.—Las últimas lluvias han beneficiado los viñedos. Puede darse por concluida la siega.

Precios: Trigo, á 40 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 22; harinas, á 16, 15 y 13 reales la arroba; patatas nuevas, á 8; vino, á 9 reales cántaro.—*J. L. D.*

Arévalo (Ávila) 18.—Termina la trilla con los resultados relativamente satisfactorios que detallé en otra correspondencia. La cosecha de garbanzos, como se esperaba, es muy buena. Vuelven á animarse las entradas de granos en este importante mercado, y no dudo que en fin de mes serán ya considerables.

Muy solicitados los trigos, cotizándose de 47 á 48,50 reales; se han expedido 26 vagones.

El centeno á 25 reales fanega; cebada y algarrobas, á 24; alubias, á 47; garbanzos, á 190, 130 y 100, según la clase.—*El Corresponsal*.

Pesquera de Duero (Valladolid) 17.—Todavía contamos con cerca de 30.000 cántaros de vino, pero aun cuando se acerca la vendimia y no vendamos antes aquella existencia, de importancia para este pueblo, no pasaremos apuros en la recolección, pues las viñas perdieron casi todo su fruto, debido á los pedriscos.

Por igual accidente ha sido corta la cosecha de cereales.

El vino se paga á 7 reales el cántaro; trigo, á 44 fanega; centeno, á 18; cebada, á 17.—*El Corresponsal*.

De Cataluña

Barcelona 17.—Sigue firme la cotización de los trigos, habiéndose recibido del extranjero 1.700 toneladas de Bardiaska y otras 675 de Bourgas; esta última clase se detalla á 16,50 pesetas los 55 kilos. El candeal de Castilla está de 17,50 á 17,75 pesetas los 70 litros; el de Aragón, de 16,50 á 17,25, y el de Navarra, de 16,50 á 17.

La cebada de la comarca, de 8 á 8,75 pesetas los 70 litros; y la de Taner, de 6 á 6,25; maíz de Cincantini, á 12,50; ídem del Río de la Plata, á 10,50; habichuelas, de 18,25 á 20 las de Valencia, y de 13 á 13,50 las de Brayla.

Las algarrobas de Ibiza de 7,38 á 7,62 pesetas el quintal de 42 kilos, y las de Chipre de 7,75 á 8.

Las harinas de Castilla de 17,50 á 17,75 y 16,75 á 17 pesetas el quintal por primera extra y primera superfin respectivamente.

El aceite de Andalucía á 21 duros los 115 kilos, y el de Tortosa de 21 á 22,50.

Los alcoholes industriales de 105 á 112 pesetas los 40° y 100 litros con envase, y los de vino, de 76 á 77 pesetas los 35° y 100 litros, sin envase.

Por último, los vinos de embarque, marcas superiores, se cotizan de 27 á 29 duros la pipa, á bordo para Cuba, y á 35 para el Río de la Plata.—*El Corresponsal.*

Tarragona 17.—Encalmadas las transacciones; flojos los precios de los vinos; firmes los aceites, y en alza los trigos, almendras y avellanas.

He aquí la cotización: Vino tinto Priorato, de 32,50 á 35 pesetas la carga (121 litros) las clases superiores; ídem Vendrell, de 16 á 21; ídem Montblanch, de 18 á 20 y 15 á 16; ídem Bajo Priorato, de 25 á 28; aceite, á 16 reales el cuartal (4,13 litros) el del campo, y á 14 el de Urgel; algarrobas, de 30 á 31 reales el quintal; almendra mollar en cáscara, á 45 pesetas los 50,40 kilogramos; avellana, de 25 á 27 el saco de 58,40 kilos.—*El Corresponsal.*

Sampedor (Barcelona) 18.—El mildiu no se ha propagado gracias al tiempo seco; sin embargo, las viñas sólo prometen la mitad de cosecha de los años normales. El vino se cotiza de 15 á 18 pesetas la carga, medida equivalente á 121 litros.

La cosecha de cereales ha sido regular nada más, aun cuando se anunció abundante.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Almendrales (Badajoz) 17.—Precios corrientes en esta plaza para los artículos que se citan: Trigo, de 50 á 60 reales fanega; cebada, de 22 á 23; avena, de 15 á 15,50; habas, de 34 á 35; garbanzos, de 100 á 180; lana, de 46 á 52 reales la arroba castellana; aceite, á 45; vino tinto, de 9 á 10 reales la arroba de 16,64 litros; ídem blanco, de 11 á 12; aguardiente anisado de orujo, 30°, á 54 reales los 16 litros; ídem de vino, á 62; espíritu de vino, 34 á 35°, á 85 pesetas el hectolitro.—*P. del C.*

Fuente del Maestre (Badajoz) 18.—Aumenta el precio del trigo, no cediéndose ya á menos de 54 y 55 reales la fanega. Como cada día son peores las noticias que se tienen de la cosecha, no es de creer afoje la actual cotización.

La cebada se paga á 21 reales fanega; avena, á 15; habas, á 33; chicharros, á 39; garbanzos, á 80; aceite, á 44 reales la arroba; vino, á 13.—*Un Subscriber.*

De Murcia

Murcia 16.—Las Granjas de distrito creadas por el Ministro de Fomento son dignas de aplauso, por ser tan convenientes á la agricultura; pero creo se quedarán en proyecto, como usted dice en su ilustrado periódico; y si se llevan adelante, su resultado, en principio, será poco satisfactorio, por la desgracia que tenemos en este país de que en todo intervenga la política, que todo lo daña y todo lo destruye; se dará colocación en las Granjas á los afiliados al partido que mande, aunque sean incapaces para desempeñar los cargos; el favoritismo así lo exige. En ésta tenemos en construcción una Estación Sericícola, que aún no funciona, y sin embargo ya tiene los empleados con sus sueldos, y por informes, que tengo por fidedignos, el ayudante, el que verdaderamente ha de dar vida á dicha Estación, es agrimensor de un pueblo donde no se crían más que naranjas, limones y otros frutos. En cambio, el Estado gasta miles de pesetas para la instalación de la Estación. Si estos empleados ganaran sus plazas por oposición en un riguroso examen ante personas competentes, que las hay, el resultado sería el que desea el Ministro de Fomento, con beneplácito de los sericultores y el aplauso de toda persona ilustrada, amante de la prosperidad de su patria.

Animado el mercado de cereales, y con tendencia al alza los siguientes precios: Trigo, de 50 á 52 reales fanega; habas, de 56 á 58; maíz, de 30 á 32; cebada, de 22 á 23.

La cosecha de vino será mediana, por haber bastantes viñedos invadidos por el mildiu y otras plagas. El vino blanco se cotiza de 10 á 11 reales la arroba de 16 litros, y el tinto, de 12 á 14.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Segorbe (Castellón) 17.—En la sola palabra «desastroso» puede concretarse el resultado de todo lo recolectado hasta la fecha.

El trigo y la cebada, que ciertamente no son en ésta de gran importancia, apenas si han rendido un tercio de lo ordinario, y en frutas y verduras basta decir que el precio casi fabuloso que la mayor parte de ellas han alcanzado, no ha sido

bastante á compensar ni con mucho lo exiguo de la cantidad.

Las patatas parece que prometen algo más, pues los campos que se van cavando dan cantidad satisfactoria y de excelente calidad.

La cosecha de nuestro envidiado aceite, bien dice el Corresponsal de Valencia que será castiñula, pues se recorren muchas y muchas hectáreas de olivar y apenas se encuentra un árbol que presente algún fruto; de modo que no es extraño que los tenedores de alguna cantidad, aunque pequeña ya, de este precioso líquido, se muestren exigentes, resistiéndose á cederlo á 14 pesetas la arroba de 32 libras.

Las viñas presentaron en general muchos racimos, algunos de los cuales fueron destruidos total ó parcialmente por la antracnosis. El oidium y el mildiu también hicieron su presentación, sin que, afortunadamente, haya sido de importancia su desarrollo, á consecuencia, sin duda, de la temperatura y estado atmosférico, puesto que, en virtud del precio de los vinos, muy pocos se han tomado el trabajo de combatir artificialmente las citadas plagas.

Si no sobreviene algún contratiempo, puede contarse con tres cuartos de cosecha, de una calidad muy superior, pues el daño causado por el oidium y mildiu no se conoce hoy más que en viñas muy próximas á regadío, y como los racimos atacados de la antracnosis es sabido que se desprenden, quedando la parte sana, ésta presenta en la actualidad el aspecto de piñas de deslumbrador azabache.

El vino que queda se cotiza en general á una peseta cántaro de 11,77 litros, teniendo un aumento de 25 y hasta 50 céntimos los de mejor calidad.—*J. G.*

NOTICIAS

Seguimos recibiendo malos informes sobre el estado de los viñedos de las provincias de Madrid, Ciudad Real y Toledo. En estas tres provincias será muy corta la cosecha de vino, á consecuencia de los hielos de primavera, los pedriscos y la piral, cuyo insecto ha hecho estragos en numerosos términos.

En Andalucía prometen poco los viñedos, á causa del mildiu principalmente.

Por igual hongo, los hielos y la filoxera será nula, ó poco menos, la producción vinícola en Galicia.

En Extremadura se espera regular rendimiento.

Murcia, Alicante, Valencia, Albacete y Castellón recolectarán bastante menos que el año anterior.

En las Riojas, Cataluña y Castilla la Vieja el estado del viñedo es satisfactorio, prometiendo buena cosecha en general.

La situación de Navarra y Aragón es desigual; á pesar de los hielos y de los muchos pueblos apedreados, créese se hará en conjunto regular cosecha.

En resumen, España recolectará bastante menos vino que el año pasado.

Parece que reina algún disgusto entre la clase tonelera de Tarragona por no haberse respetado un convenio que rige desde mucho tiempo sobre el embarque de vinos para Alemania é Inglaterra en bocoyes nuevos.

Comunican de Montblanch que la cosecha de avellana sólo será mediana y en muchos puntos pequeña, pues muchas de las caídas hasta ahora están carcomidas.

Desde el sábado anterior se vienen sintiendo fuertes calores en todas las regiones de España; en algunas hay que lamentar daños de importancia en los viñedos por la solina.

Escriben de Cataluña:

«La plaga filoxérica ensancha rápidamente su zona de invasión. En las provincias castigadas por el insecto y en las comarcas, la alarma es grande y fundada, pues hay las enseñanzas de otros países que, como Francia, á pesar de luchar con actividad y sobra de recursos, no se pudo evitar la ruina de la viticultura.

Las provincias catalanas tienen una riqueza vitícola muy considerable, y se prevé con espanto su próxima ruina si no se consigue poner límites á la invasión de tan funesta plaga.»

La cosecha de garbanzos está dando muy buenos resultados en Castilla la Vieja, rindiendo en la Nava del Rey y otros muchos términos de ocho á nueve veces la simiente.

La oficina estadística de Berlín ha publicado los estudios sobre los sitios y objetos dotados de mayor virtud para atraer el rayo. Las plantas, por ejemplo, ejercen una gran fuerza de atracción sobre las descargas eléctricas. Así se explica que el rayo caiga con mucha mayor frecuencia sobre las casas de campo, rodeadas como están de vegetación, que sobre las urbanas, y de siete á ocho veces más frecuentemente sobre las chozas cubiertas de paja ó de cañano que sobre las casas, no obstante la mayor ele-

vación de éstas. En las mismas plantas hay notables diferencias de atracción. Si la encina atrae como uno, el pino lo hace como quince, el sicomoro, etc., como cuarenta y el roble como cuarenta y cinco. La clase del terreno y de las rocas influye mucho en el riesgo que corre cada localidad durante una tormenta. Si hay peligro como uno en terrenos calizos, lo habrá como nueve en los arenosos, y de diez y ocho á veintidós en los pantanosos.

La Dirección general de Aduanas de Francia ha publicado las cifras del comercio exterior durante los seis primeros meses de 1892. En el número anterior ya dimos á conocer las referentes á los vinos. Las importaciones totales se elevan del 1.º de Enero al 30 de Junio á 2.567.803.000 francos, y las exportaciones á 1.750.292.000.

En resumen; durante los seis primeros meses del nuevo régimen económico, incluyendo el mes de Enero último, Francia nota una diferencia en contra de su comercio de 817.511.000 francos, quedando demostrado, en oposición á cuanto se ha dicho por la prensa agrícola y proteccionista francesa, que la vecina república necesita aún para su consumo de 10 á 12 millones de hectolitros de vinos exóticos.

Dicen de Cete y París que el stock de nuestros vinos va quedando muy reducido, y que pronto volverán los negociantes á operar con actividad en España.

La feria que anualmente se celebra en La Palma durante los días 8, 9 y 10 del próximo mes de Septiembre, ha acordado aquel Ayuntamiento se anticipe este año, teniendo lugar en los días 1, 2 y 3 del mismo mes.

El día 14 del mes actual se inauguró en Badajoz la Sección de Ganadería de la Exposición regional. Se han presentado soberbios ejemplares de toda clase de ganados.

Las aguas del río Ebro vienen sumamente bajas en la actualidad. Pocas veces se habrá visto un caudal más escaso.

Dicen de Barbastro: «Aumenta la miseria y el malestar en los pueblos inmediatos. Como la mayor parte de los labradores necesitaron tomar á préstamo subido las simientes, y la cosecha ha sido escasa, ahora se encuentran en peor situación que en el año anterior, porque los usureros les acosan como fieras.»

La acreditada Revista francesa *Le Messager Agricole du Midi* da cuenta, en uno de sus últimos números, del invento de un colorímetro, debido al célebre profesor de Conegliano, doctor Carpené. El colorímetro está dispuesto en forma de cartera de bolsillo, por medio del cual los interesados podrán conocer rápidamente el grado de intensidad colorante de los vinos.

Esta cartera contiene ocho tablas, cada una de las cuales contiene 10 muestras de coloración distinta. El número 1 corresponde á un vino puro; el número 2 indica una mezcla del vino anterior y un 10 por 100 de vino blanco, y así sucesivamente hasta llegar al número 10, que es el mismo vino, adicionado con un 90 por 100 de vino blanco.

El modo de servirse de este nuevo colorímetro es el siguiente: Se toma una de las fajitas de papel que están en la cartera; se la sumerge por entero, durante un minuto, en un vaso que contenga vino que sea para examinar; se le coloca luego y se le aprieta entre las páginas del papel chupón de la cartera, y después se hace la comparación en las tablas de la región de donde procede el vino ó de la que más semejanza tenga con él.

Se toma la nota del número de la escala cromática á que corresponde. Si la intensidad del color cayera entre dos grados, márchese la mitad; por ejemplo, si se encuentra entre 7 y 8, léase 7 y 1/2.

El nuevo colorímetro es muy sencillo, de uso muy fácil y de bajo precio.

El abono en las tierras.—Una de las razones de que el abono de los cereales no sea siempre eficaz, es que no se distribuye con igualdad en el campo. Generalmente se lleva á las tierras en carros, y se deja allí en montones pequeños, á cierta distancia uno de otro, que es el sistema más malo que puede haberse inventado. A las tierras que se abonan de esta manera se les hace muchas veces más daño que beneficio. De esta manera se gasta menos tiempo en disponer de todo el contenido de una abonera, y los montones de abono forman un bonito adorno en las tierras cuando se ponen en filas; pero aquí cesan todas las ventajas de ese sistema. Cuando se van á arar las tierras, el labrador coge una pala y esparce los montones de abono por un radio de algunos pies; pero la mayor parte de la finca queda sin abonar, mientras que el punto en que estuvo un montón por algún tiempo expuesto á la intemperie, ha absorbido gran parte de la substancia del estiércol, de modo que, por

más que luego se quite de allí todo lo que queda visible, el lugar en que estuvo uno de esos montones será mucho más fértil que el resto de la finca durante algunos años. Lo propio, lo más conveniente, es llevar el abono á las fincas tan luego como se pueda, y no amontonarlo, sino repartirlo con igualdad por toda la superficie del terreno desde el mismo carro. Después que ha llovido una ó dos veces, se rastrea la tierra para que el abono se mezcle con ella, además de cambiar su posición para que se ponga en contacto con mayor superficie. De esta manera se aumenta muy considerablemente la eficacia de la fertilización.

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 18

| | |
|--|-------|
| París á la vista..... | 15 80 |
| Ídem 8 d[is] Bencificio por 100..... | > |
| Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. | > |
| Ídem 90 d[is] (ídem) 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 Alason (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 *bouquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construidas en este taller con roble de Croacia (Austria). Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

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

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

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino. En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra). Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidas á la purificación á vapor, donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado. La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendar 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, num. 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 á continuación, ú 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*.

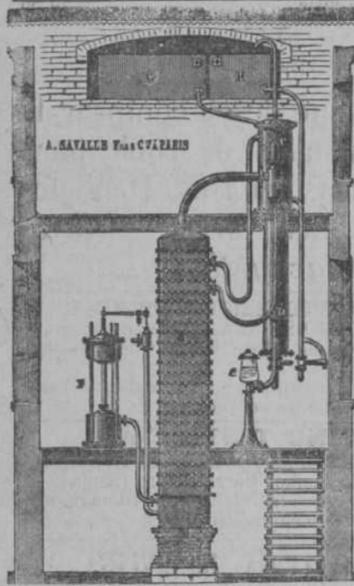
El 24 de Agosto saldrá el vapor español *Rita*, admitiendo carga y pasajeros *sin trasbordo* para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arrecibo.

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
DESTILERIA
GRAN PREMIO — PARIS
Exposición Universal de 1878 y 1889
A. SAVALLE FILS & C^{ie}
PARIS — 1, Place Perreire, 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.^{ca} D.^{ca} E. G. TRIVIÑO, 5, Cuesta S.^{ca} Domingo, Madrid.



GRAN DEPOSITO
DE
MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—
Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-
pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para
paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los
usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambi-
ques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda
clase de artículos para la elaboración y com-
ercio 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

Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE

Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

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

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

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

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la

DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

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
Pídanse Catálogos

COGNAC JEREZANO

JURADO, CASTELLÓN Y C.^a 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, norrias, malacates, etc., guillotinas.

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA
Teléfono núm. 595

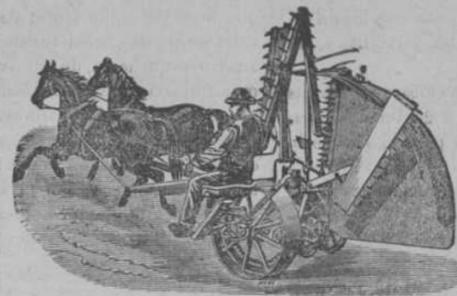
LA MAQUINARIA AGRICOLA

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. Añañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

ACADEMIA PREPARATORIA

PARA LA

GENERAL MILITAR

DIRECTOR: DON ARTURO GUIU

comandante, capitán profesor que fué de matemáticas en la General durante ocho años y examinador de ingreso. Segundo año de su fundación. Extraordinario resultado en la última convocatoria: 12 alumnos aprobados, de ellos 7 comprendidos en los 50 primeros por tener notas de muy bueno, y los números 3.º y 4.º de la promoción, por estar en la primera decena, recibieron del Director, como premio, un magnífico sable de honor. El curso empieza el 1.º de Septiembre. Se admiten internos. Pídanse reglamentos.

TOLEDO, ALFILERITOS, 3.

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 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 AINE, Constructor.

PARIS—Rue du Theatre, 73, 75 77—PARIS

EGROT

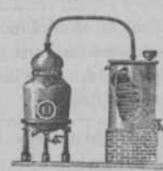
INGENIERO CONSTRUCTOR

establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

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

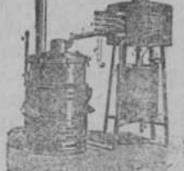
CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



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 calienta-vino.—Da 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 *mil-diu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladospodium, 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 8.400 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.