

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: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, NUM. 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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 5 de Noviembre de 1892

NÚM. 1549

Los premios del Concurso de arados celebrado en Barcelona

El Jurado para el concurso internacional de arados de desfonde ha emitido el siguiente dictamen:

En la ciudad de Barcelona y en el local del Instituto Agrícola catalán de San Isidro, reunido el Jurado del Concurso internacional de arados de desfonde para dar su veredicto acerca de los aparatos que han tomado parte en él, después de un minucioso examen de todas las circunstancias que en ellos concurren, bajo el punto de vista práctico y técnico, manifiesta:

1.º Que se ha declarado fuera de concurso el arado movido por malacate, con fuerza animal, perteneciente al excelentísimo Sr. Marqués de Monistrol y de Aguilar, Presidente del Jurado, y el arado Brabant doble, construido por Mr. Bejac, presentado por D. Alberto Ahles, miembro del mismo.

2.º Que siendo D. Manuel Raventós, de San Sadurn de Noya, el primer propietario rural que con malacate ha desfondado terrenos en España, se le conceda un diploma especial y medalla de oro por sus desvelos en pro de la agricultura del país.

3.º Que habiendo sido D. Rosendó Esplugas y Bros, de Martorell, el primer constructor, en España, de malacates para desfondes de terrenos, se le conceda una medalla de plata y un premio de cien pesetas para que sirva de estímulo al citado artífice catalán.

4.º Las recompensas acordadas son las siguientes:

Arados de tracción directa.—Rud Sack, Plagwitz-Leipzig (Alemania).—Medalla de oro y 500 pesetas.

Gebrüder Eberhardt, Ulm (id.).—Idem ídem y 250 pesetas.

H. F. Eckerdt, Berlín (Sociedad anónima), (id.).—Idem ídem y 100 pesetas.

Vernette (Etienne), Beziers (Francia).—Idem ídem.

Henry (Saturnin), Beziers (Francia).—Medalla de oro.

Arnavat (José María), Reus (Tarragona).—Medalla de plata.

Esteva Sauri (J.), Figueras (Gerona).—Mención honorífica.

Tubert (Martín), Camprodón (id.).—Idem ídem.

Arados movidos por malacate.—Henry (Saturnin), Beziers (Francia).—Medalla de oro y 500 pesetas.

Guyot (A.), La Redorte (id.).—Idem ídem.

Vernette (Etienne), Beziers (id.).—Idem ídem y 250 pesetas.

Se ha declarado desierto el primer premio, por no haber sobrepasado lo suficiente ninguno de los concurrentes, y en su lugar se han concedido dos segundos premios, en vez de uno, según va expresado.

Arados movidos por torno accionado por una locomóvil.—Vernette (Etienne), Beziers (Francia).—Medalla de oro y 500 pesetas.

No habiéndose presentado ningún aparato que por su novedad se creyera acreedor al primer premio, el Jurado ha dejado de concederlo.

Arados movidos por dos locomóviles.—Conde de San Juan, Vicién (Huesca).—Medalla de oro, por el arado sistema Oliver, y 2.000 pesetas.

Arados de particulares del país.—Vallés

(R.), Pla del Panadés (Barcelona).—Medalla de bronce y 100 pesetas.

Esto es lo que opina el Jurado, según su leal saber y entender.

Barcelona 26 de Octubre de 1892.—El Presidente, Marqués de Monistrol y de Aguilar.—Los Vicepresidentes, Ignacio Girona y Marqués de Campo.—El Vocal secretario, Francisco X. Tobella.—Vocales, Marcos Mir.—G. J. de Guillén García. Hermenegildo Gorria.—Alberto Ahles.—Fortunato Galtés.—Ricardo Lorenzale.—Antonio Rosal.

El granado

Es un árbol de producción importante y de muy agradable aspecto cuando está cubierto por sus hojas verdes, brillantes, esmaltadas por el rojo color de sus flores, y aún más cuando ostenta sus hermosos frutos.

Tan rico frutal tiene su origen en África, de donde los romanos lo importaron á Italia, después de la conquista de Cartago, extendiéndose desde allí su cultivo por el resto de Europa.

Tipo el granado de un género de la familia de las mirtáceas, se cultivan de él, como principales variedades, los *dulces*, *agridulces* y *ciñuelos*, *agrios* y *agrigierros*, que corresponden á los vulgarmente llamados *dulces*, *moyar* ó *de layo*, y *de diente perro*, todos los que tienen por caracteres principales un tronco tortuoso, coronado de ramas que se cubren de abundantes y confusos tallos, espinosos en los árboles silvestres, y sin espinas en algunas de las variedades cultivadas; sus *hojas*, que caducan, son opuestas por lo general, enteras, aovado-lanceoladas, lisas, de color rojo cuando pequeñas, que se transforma en verde lustroso cuando ya están formadas; las *flores*, llamadas *balaustrías*, nacen casi sentadas en los tallos terminales de un año; son rojas, axilares, de cáliz carnoso, con cinco ó seis divisiones, otros tantos pétalos, multitud de estambres y un solo estilo con estigma en cabezuela; y el *fruto*, denominado *granada*, es grande, redondeado, en forma de baya globulosa, cubierta por un pericarpio coriáceo, de color rojizo; su interior está en divisiones que encierran porción de semillas angulosas, envueltas por una pulpa encarnada, muy agradable al paladar.

El clima que exige para prosperar, es el templado de la zona meridional y central de España; en toda la región del olivo vive, especialmente en Andalucía, Murcia, Valencia y Cataluña; en tierras favorables llega á alcanzar un desarrollo que le da de 4 á 5 metros de elevación. Se le deben procurar los lugares más abrigados para su exposición, y para su plantación las tierras substanciosas, fértiles, sueltas, calizo-arcillosas y silíceas, frescas ó fáciles de regar en el estío.

Por Abu-Zacharia sabemos que los árabes propagaban los granados, á quien estimaban mucho, plantando sus ramas frescas machacadas por la parte inferior. Hoy se multiplican naturalmente por sierras, por acodo y por estacas, que se siembran en primavera, ó por semilla ó pepitas que también se siembran en la misma estación ó en otoño, mas este último medio de propagación está abolido por lo mucho que tarda en crecer el árbol: la reproducción artificial ó por injer-

to se emplea únicamente para mejorar las variedades.

La plantación de granados se hace de distinta manera, si el terreno haya ó no de destinarse á otros cultivos, esto es, si se efectúa en terrenos calmos ó en huertos. Cuando el cultivo ha de ser singular de granados, las estacas ó plantones deben sembrarse en hileras al triángulo, en las que deben resultar de 4 á 6 metros de distancia los árboles entre sí; distancia que puede variar en las demás ocasiones. El cultivo también se diferencia en uno y en otro caso; en las plantaciones generales de granado son necesarias las cavas que remuevan la tierra, para que se meteorice y mulla, extirpándole á la vez todas las malas hierbas, y los abonos frecuentes; cuidados que no exige el granado sembrado en los huertos, porque aprovecha las labores y beneficios que se hacen á los terrenos que han de producir hortalizas. En todo caso, le es conveniente al granado el riego en el estío, pues él asegura la cosecha, impidiendo la caída de las flores, y proporciona los mejores frutos, evitándose que se hiendan y abran antes de madurar.

La poda está reducida á dar forma al árbol, á la corta de las ramas mal colocadas ó secas, á la supresión de los retoños que nacen al pie y en la parte inferior del tronco, y al despunte de los tallos para que se renueven y pueblen de nuevo el árbol.

El hermoso y delicado fruto, que, como queda ya dicho, se llama granada, es esférico, coronado por lóbulos calicinosos; en las clases inferiores tiene el tamaño de una naranja común, y mucho mayor en las superiores, que generalmente pesan de 500 gramos á un kilogramo; su cáscara es dura y quebradiza, de color pálido, que tira á rojo en el exterior y amarillenta en el interior, que está dividido por un diafragma ó telilla blanca transversal, en dos cavidades desiguales, la superior partida en siete ó nueve celdas; la inferior, más pequeña, en tres ó cuatro; todas las que se encuentran llenas de numerosos granos ó pepitas, más ó menos duros, angulosos, algo amargos, blanquecinos, envueltos en una pulpa jugosa, dulce, de color rosa ó púrpura transparente.

Llega á su completa madurez en el mes de Octubre, ó sea al iniciarse el otoño, y hay precisión de recolectarlo antes que le perjudiquen las abundantes lluvias otoñales, siendo de conservación fácil, siempre que se haya cogido completamente maduro, ya sea envolviéndole en papel, enterrado en aserrín de corcho ó arena, bien formando pequeños montoncitos, que se cubren con hojas de col verde, ya colgado por el cabo al aire libre, ó simplemente colocado, sin que se toquen, en cámaras ó alhacenas, exentas de humedad y bien ventiladas.

Las aplicaciones del granado son múltiples, pues no sólo se utilizan los frutos para el consumo, como un manjar exquisito, sino que su madera, corteza, raíces y flores se utilizan en medicina, en las artes y en la industria. La corteza de la raíz tiene cualidades anti-vermífugas; la flor y cáscara del fruto son astringentes, y refrigerante la pulpa acuosa. La industria utiliza, en distintas preparaciones, para los tintes de los tejidos, la cáscara del fruto, y los ebanistas codician para muchas de sus obras su madera especial.

No es el árbol de que nos ocupamos de los más combatidos por los distintos enemigos y accidentes que atacan á los demás; sin embargo, le maltrata gravemente un insecto lepidóptero, que se introduce bajo su cáscara y taladra el tronco, hasta el caso de hacerle perecer, por lo cual hay que destruirlo por todos los medios posibles.

Demostrada, pues, la importancia y estimación de los productos de este preciado vegetal, sus múltiples aplicaciones y la creciente exportación para el extranjero que se hace de sus frutos, es de esperar que de día en día aumente su cultivo en todas las regiones apropiadas para él, cual ya sucede en los feraces campos de Elche, donde va reemplazando otros cultivos decadentes.

LUIS GAITAN RUGA.

Septiembre 30 de 1892.

Corredores

En la época de vendimia se verifican en Valdepeñas mayor número de transacciones, y se nota la falta de organización de este servicio, poniéndose de manifiesto la necesidad de reglamentarlo.

Se realizan diariamente compras de uva por valor de muchos miles de pesetas, con la sola intervención de los agentes que se designan con el gráfico adjetivo de *maletas*, á quienes por regla general suelen venir muy anchas estas operaciones, que se llevan á cabo de manera muy irregular. Abusan de la informalidad que predomina en la contratación algunos vendedores de mala fe que ajustan un día partidas que deben venir al siguiente, y resultan casi siempre leoninos estos convenios, porque si la juva se declara en alza, la venden en otra parte, y si baja, procuran llevar mayor cantidad de la ajustada.

Estos intermediarios llamados *maletas* desempeñarían mejor su cargo siendo dependientes de una agencia bien organizada, bajo la inspección municipal, con Reglamento y tarifas fijas, centro á donde concurrirían con entera confianza compradores y vendedores á pedir informes de las alteraciones que en verdad se realizaran, relacionadas exactamente con la ley constante de la oferta y la demanda, que establece equilibrio en atención á la necesidad y abundancia ó escasez del artículo.

No somos partidarios de la centralización en perjuicio del trabajo individual; quizá la instalación de esta agencia favoreciera á los que hoy, aisladamente y desorientados, se ocupan del citado negocio; hacemos estas indicaciones interpretando las justas quejas de quienes han sufrido las consecuencias de la informalidad con que impunemente se les ha engañado.

La responsabilidad de los informes que en dicho centro se facilitaran, garantizaría los intereses de quien los solicitase; la remuneración de esa responsabilidad y de ese trabajo para proporcionar datos que con exactitud respondieran al verdadero estado de los negocios en la plaza, permitiría sostener numerosa dependencia, apta para llevar á cabo estadísticas y demás operaciones conducentes al mejor éxito de esas investigaciones.

Si la idea que hoy exponemos tuviera realización, no se limitaría sólo al detalle

de la venta de uva, que nos ha sugerido estas reflexiones; podía extenderse su radio de acción a la venta del vino y otros artículos de constante salida, así como a los de importación, y creemos que esta uniformidad aumentaría la importancia del mercado valdepeñero. Este centro estaría llamado a ser árbitro neutral, que teniendo en cuenta la verdad de los asuntos mercantiles, fuera moderador imparcial que facilitará transacciones, evitando la exageración y apasionamientos de las clases interesadas.

A nosotros sólo nos toca responder a las justas peticiones de la opinión. Creemos que será generalmente reconocida la conveniencia, o mejor dicho, la necesidad del centro mercantil cuya formación recomendamos: la enunciación de bases y demás preliminares corresponde a quien, con mayor autoridad y competencia, pueda plantearlas. Si la idea no se pierde en el vacío, ofrezcamos sin limitación las columnas de *El Programa*, para que quien pueda prestar su concurso a esa útil empresa, dé publicidad a lo que estime conducente al anhelado fin.

(De *El Programa*, de Valdepeñas.)

Estación Enológica de España en Londres

Pocos cambios pueden señalarse esta semana en el estado del mercado de Londres, que continúa bastante paralizado; no obstante, en el mes que está próximo a terminar se han verificado algunas más transacciones que en el pasado. El tiempo comienza a presentarse frío y húmedo, lo que hace esperar se active el mercado, preparándose los almacenistas a surtir de vinos para atender al consumo del invierno.

La nota más importante es el anuncio de la segunda venta pública de vinos de Oporto de «Burnay & Co.», que tendrá lugar en los primeros días del mes próximo; se presentarán 6.000 pipas, parte de las cuales son resto de la subasta que se verificó el mes de Mayo último. Algunos de los vinos son de calidad excepcional, escogidos de entre los mejores oportos que se producen. Sin embargo, no dejan de manifestarse ideas pesimistas respecto del éxito de la venta, basadas en el corto plazo transcurrido desde que se hizo la anterior, pues aún quedan existencias entre los compradores.

En el mercado de vinos de Liverpool se advierte un cambio favorable, habiéndose animado los aprovisionamientos en vista de que parece anticiparse la estación. Los claretos son objeto de preferente atención, y los agentes de casas francesas redoblan sus ofertas de vinos de las cosechas de 1889 y 1890, ya que durante los dos últimos veranos, poco calurosos, han sufrido mucho en su consumo.

En el mercado de vinos de California se inició durante la quincena última una demanda regular, que contrasta con la calma que ha venido dominando por algún tiempo; aunque los pedidos del interior son muy escasos, los negociantes se hallan inclinados a comprar, antes de que se acaben las existencias, persuadidos ya de lo corta que ha sido la cosecha. Los vinos blancos escasean, gozando por esto de buena demanda.

El mercado de aceites se halla encalmado en la presente semana, y los precios se mantienen firmes, cotizándose: los de oliva de Mogador y Túnez, de 35 a 37 libras esterlinas por tonelada; el de Siria, de 35 a 36, y el de España, lampante, continúa a 38 libras la tonelada.

El mercado de pasas de Corinto se presenta bastante paralizado durante toda esta semana. Entre las cotizaciones obtenidas, los precios para la clase provincial han sido de 19 a 20,50; las demás clases y tipos de este artículo, de la nueva cosecha, desde 20 hasta 48 chelines por quintal inglés, según clase, procedencia y condición. Las de la cosecha vieja, desde 18 hasta 25 chelines por quintal, según calidad.

La demanda para las pasas de Valencia continúa también escasa. En la subasta de ayer se ofrecieron unas 127.000 cajas, de las cuales sólo unas 37.000 fueron vendidas. La baja para la clase selecta ha sido de 1 a 2 chelines por quintal. Las cotizaciones obtenidas fueron: Inferiores ordinarias, de 18 a 20; buenas ordinarias, de 22 a 24; inferiores selectas, de 25 a 28; buenas selectas, de 30 a 34, y las escogidas, de 36 a 52 chelines por quintal inglés.

Para las sultanas la demanda es regular, y las cotizaciones obtenidas en la semana han sido. Esmirna comunes, de 25 a 26; ordinarias, de 27

a 28; buenas ordinarias, de 29 a 30; buenas, de 31 a 35; selectas, de 37 a 40, y las escogidas, hasta 60 chelines por quintal. Las de Grecia selectas, de 40 a 46, y en las inferiores ordinarias son muy insignificantes las operaciones hechas.

Los mercados de frutas y hortalizas continúan con grande animación. En la plaza de Londres durante la presente semana se han vendido: las naranjas de Valencia, de la nueva cosecha, desde 12 hasta 25; las de Málaga, de 9 a 15 chelines por caja, y las de India, de 6 a 14,50 chelines por barril; limones de Mentone, de 6 a 7; los de Lisboa, de 19 a 31, y los de Málaga, de 20 a 25 chelines por caja; manzanas del Canadá, de 12 a 16, y las de Nueva Escocia, de 6 a 15 chelines por barril; granadas de Valencia, de 2 a 8; las de Málaga, de 5 a 10, y las de Almería, de 6 a 9 chelines por caja; uvas de Lisboa, de 5 a 14 chelines por medias cajas; las de Murcia, de 5 a 8 por caja, y las de Almería, desde 10 hasta 40 chelines por barril, según clase y condición; cebollas de Oporto, de 4 a 5,50, y las de Valencia, de 4 a 7 chelines por caja; tomates de Lisboa, de 2 a 5 chelines por medias cajas; avellanas de Barcelona, a 25 chelines por saco, y castañas de Lisboa, a 3,50 chelines por medias cajas.

En el mercado de Liverpool, las naranjas de Valencia, de 7 a 16; las de Jaffa, de 7 a 8, y las de Málaga, de 7 a 13 chelines por caja; limones de Palermo, de 5 a 15,25; los de Málaga, de 13,75 a 24, y los de Lisboa, de 14 a 21 chelines por caja; melones de Valencia, de 1,50 a 3,75; tomates de Lisboa, de 1,50 a 5,75 chelines por medias cajas, y los de Francia, desde 6 peniques a 1,50 chelines por cajita pequeña; avellanas de Barcelona, de 25 a 25,50 chelines por saco, y las del Brasil, de 32 a 38 chelines por quintal inglés; uvas de Lisboa blancas, de 6,50 a 7, y las negras, de 7 a 12,50 chelines por medias cajas; las de Almería, legítimas, de 9,50 a 23,50, y las castizas, de 6,50 a 8,50 chelines por barril; manzanas de América, de 12 a 15, y las de Canadá, de 13 a 21 chelines por barril; las cebollas de Oporto, de 4 a 6; las de Lisboa, de 4,25 a 5,50, y las de Valencia, de 4 a 7,75 chelines por caja.

En los mercados de Glasgow y Hull no han sufrido alteración alguna las cotizaciones que en nuestro número anterior mencionábamos.

Londres 28 de Octubre de 1892.—El Director de la Estación, V. Vera y López.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Condado de Niebla (Huelva) 1.º—Hace tiempo que no dirijo a V. mis comunicaciones, y hace días que estoy tratando de hacerlo, pero que no sé cómo manifestar el estado de los pueblos de éste que fué rico condado de Niebla.

Estos pueblos viven todos del crédito. Toman el trigo, cebada, avena y cualquiera otro grano que van a sembrar, a rédito, pagando 3 por 2 del grano que toman. Después, para sus labores, toman dinero por cuenta de granos por una tercera parte menos de su valor. Otros toman el dinero a interés módico de 25 por 100. Llega la recolección y reparten sus granos, y pagan y quedan dispuestos para lo mismo en el siguiente año.

Esto es en cereales. Los viticultores piden a los cosecheros de vino dinero para podar sus viñas, cavarlas, binarlas y vendimiarias, y algunos otros gastos extraordinarios. A la vendimia entregan su uva y alcanzan alguna cosa para compra de ropas, como es costumbre.

Siempre hay quien dé dinero ó grano, pues el módico interés de 25 ó 30 por 100 halaga mucho a los caritativos usureros. Pero en este año no se han recolectado cereales de ninguna clase, y no han podido pagar a sus favorecedores. No han recolectado uvas, y no han podido pagar lo que tomaron por cuenta de este fruto.

Ha llovido bien, y es preciso sembrar; pero no se cogió, no se pagó, y por lo tanto no hay quien preste. Los prestamistas dieron lo que tenían y nada han cobrado.

Los pósitos, que tienen algunos miles de fanegas de trigo repartidas y recaudan una parte todos los años, en éste nada han cobrado de sus veceros, porque ha faltado la uva y no han hecho vendimia. Estos se encuentran en igual caso que los pobres labradores y cosecheros de uvas.

De aceituna la cosecha será muy reducida, pues la helada de hace dos años destruyó por completo una parte del olivar, y la otra quedó bastante quebrantada.

No pueden hacerse las sementeras, ni podrán labrarse las viñas, ni podrán comer los braceiros, ni la clase media, que es la que está en contacto con los trabajadores.

Como, según he dicho anteriormente, viven estos pueblos de su crédito, hay una deuda flo- tante en la clase trabajadora, en todos ellos;

unos, los más pequeños, de 4 millones de reales; otros de 5 a 6; otros más, y algunos que alcanzan a la enorme suma de 12 millones de reales. . . .

Este es el estado del Condado de Niebla y de toda la provincia de Huelva.

Se han gastado en las fiestas del Centenario sumas fabulosas. Se han sacrificado Diputaciones, Ayuntamientos y particulares. . . . No se han omitido gastos de ninguna clase, y ahora, en nuestra ruina, en nuestra miseria, no tendremos quien levante su voz demandando auxilio a tanta necesidad, a tanta hambre. . .

De negocios no puedo decir a usted más sino que se reciben muchos vapores de harinas de distintos puntos de la Península, y que se venden a 22 reales arroba de primera, y 20 las segundas.—X.

Sevilla 2.º—En los pueblos de Villanueva, Salteras, Olivares, Espartinas y sus límites, la vendimia ha sido la cuarta parte que el año anterior, efecto de haberse perdido el fruto por el mildiu; lo que se ha recolectado ha sido poco, pero de clase satisfactoria y alta graduación, por lo que se esperan buenos vinos. El precio de la uva en los referidos pueblos ha sido 5,50 reales la arroba, produciendo menos cantidad de mosto que el año anterior, por lo que sale la arroba de vino a precio bastante subido, en razón a que en toda esta zona hay la costumbre antigua de comprar la uva pendiente de la cepa, ó sea en la misma viña, y cortarla y acarrearla a los lagares por cuenta del comprador; así es que resulta la arroba de uva a 6 reales en bodega, precio alto, y como consecuencia las ventas de vino son casi nulas, estando limitadas al consumo de las poblaciones. El vino de la anterior cosecha se cotiza en bodega a 18 reales arroba.

Como la cosecha de cereales en los pueblos ya indicados fué poco menos que nula, y la de vinos muy corta, como ya queda expresado, se presenta un invierno triste por la carestía de subsistencias.

Los olivares en estos pueblos están regulares; puede que haya una mediana cosecha, estando haciéndose la recolección de la gordal y manzanilla, que se vende la primera de 60 a 70 reales fanega, y la segunda de 36 a 40 para endulzarlas. Las aceitunas para aceite no han comenzado a recogerse.—J. G. de C.

Casares (Málaga) 1.º—Tiempo inmejorable para la sementera; la lluvia que a intervalos reciben los campos, augura un buen año.

Encalmado el mercado; no se hacen transacciones por falta de granos, así es que el trigo del extranjero se coloca a 15 pesetas fanega. Los demás granos no han variado de precio.

La cosecha de bellota se perdió por completo, lo que ha irrogado a estos labradores grandes pérdidas.—J. A.

De Aragón

Huesca 1.º—Los trigos se han repuesto en su cotización y tienden a mejorar, habiéndose llegado a ofrecer en ciertos pueblos hasta 22,75 pesetas hectolitro, si bien en esta plaza se consiguen de 18,50 a 19. La cebada, de 7,75 a 8,30; avena, de 6,10 a 6,40; maíz, de 10,55 a 11,40; habas, de 11,10 a 12,40; judías, de 28,20 a 31,10; harinas, a 36, 33 y 30 pesetas la saca de 100 kilos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Todavía no pueden darse precios corrientes para los vinos nuevos; pero, a juzgar por algunas partidas contratadas y otros antecedentes, créese quedarán establecidos los de 22 a 25 pesetas el neto de 160 litros. Las clases resultan inmejorables, habiendo sido corta la cosecha en casi toda la provincia.

La de aceite también es escasa, pagándose este caldo, con firmeza, de 11 a 11,50 pesetas el decalitro.

Muchas tierras se han sembrado en seco por lo adelantado de la estación, por lo que es de temer se pierda no poca semilla, si no llueve pronto y bien.—El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

Valmojado (Toledo) 1.º—Ha terminado la vendimia, con un resultado bastante pobre, como ya se esperaba, a causa de los muchos estragos que hicieron los hielos de Abril y Mayo. El fruto recolectado ha sido de excelente calidad, por lo que tendremos vinos tan ricos como los del año 91, que tan solicitados han sido por los vinateros de Madrid y otros puntos. Las existencias de dicha cosecha quedan muy reducidas, tocando a su término la campaña.

Sin embargo de haberse cogido poca uva, se ha elaborado tanto ó más que el año anterior, por el macho fruto que ha venido de fuera, pagándose a 4 reales arroba de 11,50 kilos.

De vino viejo sólo hay unas 3.000 arrobas, cotizándose a 11 reales la cántara de 16 litros. El trigo se vende a 50 y 54 reales fanega, y las algarobas a 25. De otras semillas sólo se coge para el consumo local.

La sementera se está haciendo en muy buenas condiciones.—M. M.

Tomelloso (Ciudad Real) 1.º—La cosecha de uva ha sido regular en cantidad y de superior clase; los mostos de uva blanca han pesado de 13 a 14°, y los de tinta, de 15 a 16°. No hay duda que tenemos vinos excelentes.

Ya se ha dado principio a la venta de los tintos al precio de 8 reales arroba; los blancos no están todavía para negociarse, y sin embargo, ya hay comisiones que recorren las bodegas para ver si hay partidas en disposición; todavía no se ha ajustado ninguna de dicho color, y por eso no puedo registrar precios.

El espíritu de vino de la fábrica del señor Arrarte, de 35 a 36° Cartier, se vendió a 60 reales la arroba. Dicho fabricante elabora clases que pueden competir con las mejores de la provincia, pues tiene montados magníficos aparatos.

Ha llovido bien, y la sementera se hace en buenas condiciones.

El candel se cotiza de 45 a 50 reales fanega; centeno, de 28 a 29 id.; cebada, a 23 id.; aguardientes, a 36 reales la arroba de 16 litros; cardos en vivo, a 46 reales la arroba de 25 libras.—M. O.

Carrión de Calatrava (Ciudad Real) 2.º La semana pasada se concluyó de vendimiar, siendo la cosecha regular y los mostos superiores en calidad, con una fuerza de 14 a 18 grados.

La sementera, aunque tarde, se está haciendo en buenas condiciones.

La recolección de la patata ha empezado en pequeño, pues sólo se sacan las patatas que hay compromiso de servir para la exportación; en la anterior semana se expidieron ya 4 vagones.

Los precios en esta plaza son: Trigo, a 48 reales fanega; cebada, 30; centeno, 30; panizo, 38; anís, de 102 a 104 lo nuevo, y de 70 a 80 lo viejo; aceite, a 44 reales arroba; vino, a 8; aguardiente, a 38, y las patatas a 70 céntimos de peseta la arroba.—A. R.

Campo de Criptana (Ciudad Real) 1.º Se terminó la vendimia por completo, siendo la cosecha en general algo más de media, y los precios de peseta el kilogramo de tinta, y 4 a 5,50 céntimos la blanca; las clases buenas; grados, de 12,50 a 13 blanco, y 14 tinto; precios de los mostos, no hay todavía. Se han elaborado mistelas superiores, que se destinan a Alicante y Valencia. Las destilerías funcionan, aunque no en gran escala. Se practica la recolección del azafrán, que, efecto de la gran sequía del verano, sale poco y endeble; su precio se cree romperá—en lo nuevo—a 30 pesetas la libra (460 gramos). De modo que los resultados en estas dos cosechas—uvas y azafrán—importantes ambas en este término, serán en el presente año poco remuneradores.

La sementera se está haciendo en excelente sazón, y por lo mismo va ya muy adelantada la de trigo, que es la principal; pues cebada, centeno y avena se siembra la precisa para el mantenimiento del ganado de labor y acarreo.

Aceituna no se ve ninguna, y será la cosecha más escasa que por aquí se ha conocido. No se explica esto después de un año tan lluvioso como el anterior, a no ser por las intensas heladas de hace dos inviernos. El caso es que en toda la Mancha hace tiempo que no se recoge para pagar tributos.

Creemos en general, que si en España no fuéramos tan indolentes, y no les diera a nuestros capitalistas por afrancesarse, más perderían nuestros vecinos sin los vinos de España, que nosotros sin sus baratijas y drogas; pero. . . —R. A.

De Castilla la Vieja

Peñafiel (Valladolid) 1.º—La cosecha de vino en este término sólo ha sido un poco más de la mitad de una ordinaria, pero en Ros y pueblos inmediatos ha sido mayor que el año pasado, viéndose precisados a tirar el caldo añejo para colocar el nuevo; aquél ha corrido por las calles, yendo al río Duero. En dichos pueblos se vende el mosto a 2,50 y 3 reales el cántaro.

Para Francia se han ajustado aquí 7.000 cántaros de añejo a 4 y 5 reales uno.

Si no se hace un buen tratado con Francia, y se rebajan los consumos en las ciudades, es de temer la miseria y hasta una perturbación en el orden público en las poblaciones durante el próximo invierno, porque el hambre es mala consejera; las clases jornaleras se verán sin trabajo, y por consiguiente, sin poder ganar un pedazo de pan.—F. E.

Morales del Vino (Zamora) 2.º—Nunca encerraron estas bodegas más vino que el año pasado, y aun cuando no hemos contado con el apoyo de casas extranjeras, hemos conseguido realizar todas las existencias para Galicia, Santander, Burgos y Bilbao, de cuyos puntos venían todos los días compradores que llevaban nuestros selectos caldos. ¡Ocurrirá lo mismo con la nueva cosecha! Las circunstancias son más favorables, porque el año pasado elaboramos 150.000 cántaros, y en el actual no ha excedido la producción de 120.000, siendo muy ri-

cas las clases, por la buena sazón y el tiempo con que se han cogido las uvas.

Todavía no hay precios para los vinos nuevos, pero tememos que éstos no llenen nuestras justas aspiraciones, porque hay cosecheros faltos de recursos que desean vender á como les ofrezcan.—*El Corresponsal.*

Villada (Palencia) 1.º—Durante la última semana se han exportado 65 vagones de trigo para Galicia, Asturias y Santander principalmente, y otros 5 de harinas con destino á aquellas dos regiones.

Por partidas se cotiza el trigo á 45 reales, á cuyo precio han cambiado de mano 8.000 fanegas, y al detall á 44,50.

Las harinas á 17,50 reales arroba las primeras clases y 16,50 las segundas.

Superior la sementera.—*El Corresponsal.*

Medina del Campo (Valladolid) 1.º—Precios corrientes en el mercado de anteaer: Trigo, de 47,25 á 47,50 reales fanega, con firmeza y mucha demanda; centeno, de 25 á 25,50; cebada, de 25,50 á 26; algarrobas, de 23 á 23,50; garbanzos, á 170, 130 y 100, según la clase.

Animada la exportación de vinos, cotizándose de 9 á 11 reales cántaro los tintos y de 8 á 9 los blancos.—*El Corresponsal.*

Carrión de los Condes (Palencia) 1.º—Las entradas en el último mercado han sido cortas, cotizándose: Trigo, á 43 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 25; avena, á 14; habas, á 35; alubias, á 67 las grandes; titos, á 35; garbanzos, á 100 y 160 según clase; yeros, á 36; harina de primera, á 16 reales arroba; ídem de segunda, á 15; ídem de tercera, á 13; harinilla, á 20 fanega; patatas, á 3 arroba; vinos, á 8 reales cántaro en los pueblos.

El tiempo de lluvias viene muy bien á la sementera, que está tocando á su término, y se ha hecho en muy buenas condiciones.

La feria actual de San Rafael se está celebrando en esta villa con gran afluencia de forasteros y mucho ganado á la venta, cuyas cotizaciones se hacen elevadas, por la gran demanda, especialmente de ganado lechal, de cuya clase se han vendido algunas mulas en 2.000 reales.

El ganado vacuno también se ha pagado caro.

Los precios del trigo firmes, con pocos vendedores, esperando mejores precios.—*J. L. D.*

La Seca (Valladolid) 2.º—La cosecha de vino escasa; se ha elaborado mucha menos cantidad que el año anterior, pero de buena clase. La demanda es activa, y en alza los precios de los vinos de 1891, que se detallan á 10 reales cántaro los tintos, y 9 los blancos.

Muy buena la sementera. Precios de los granos y harinas: Trigo, á 46 reales fanega; centeno, á 25; cebada, á 26; algarrobas, á 25; garbanzos, de 90 á 140; harinas, á 17 reales arroba las primeras clases, 16 las segundas y 14 las de tercera. Las patatas, á 4 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

Barcelona 1.º—No ha habido arribos de trigos extranjeros, pero como la plaza está bien abastecida, siguen flojos de 15,50 á 16,25 pesetas los 55 kilos; los de Castilla, Aragón y Navarra se pagan de 17,50 á 17,75, 16,25 á 16,50 y 16 á 16,25 pesetas respectivamente los 54,80 kilos.

La cebada de la comarca, á 8 pesetas los 70 litros, y la de Aragón, de 6,25 á 6,50; maíz, de 10,75 á 11; el de Sevilla, 12,25 el de Cincuan-tini, y 10,62 á 10,75 el del Río de la Plata; habas, de 16 á 17 las de Mahón, 11 las de Italia y 10,50 á 10,75 las de Sevilla; habichuelas, de 18 á 19 las de la comarca; 18,25 á 20 las de Valencia; 11 á 11,25 las de Brayla, y 19,50 las de Hamburgo. Las algarrobas nuevas de Vinaroz, de 5,75 á 6 pesetas el quintal (42 kilos); las de Mallorca, á 5, y las rojas de Castellón, de 5,25 á 5,50. Las harinas al detall: por cilindros extra-blanca, de 17,50 á 18; superfina íd., 16,50 á 16,75, y fuerza extra, 17,50 á 18; Castilla, primera extra, de 17,25 á 17,75, y primera superfina, de 16,50 á 17 los 41,60 kilos.

Los aceites de Andalucía á 21 pesetas los 115 kilos, y los de Tortosa de 23 á 26.

En baja los alcoholes industriales, quedando de 96 á 100 pesetas los 40º y 100 litros con envase, y los de vino, que también han descendido, de 54 á 56 los 35º y 100 litros sin envase.

Por último, los vinos preparados para embarque siguen á los mismos precios que anoté en mi anterior correspondencia.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Salvatierra de los Barros (Badajoz) 1.º—Con tiempo seco, se terminaron hace quince días las vendimias, que darán seguramente un rico mosto, y si así no sucede, culpa será de estos vinicultores que, ignorando lo más elemental, se apresuran á vendimiar cuando el fruto no puede estar en sazón, y, por consiguiente, la glucosa sin desarrollarse por completo; obtendrán vinos pobres en alcohol, que no resistirán

mucho tiempo sin agriarse; pero la ignorancia de estas gentes es de las que llama la lógica *invencible*.

La cantidad de uva recolectada ha sido la mitad del año pasado, y los precios ningunos; no se hace una transacción ni de uvas ni de caldo; estamos aislados, sin una carretera y con caminos en que sólo los jumentos pueden andar; vivimos como una tribu salvaje, y auguro como consecuencia de nuestro aislamiento, una horrible situación que ya la tenemos á la vista, pues ya no puede salirse de casa sin precauciones, y si el Gobierno no atiende á una Comisión que irá en breve á Madrid á gestionar una carretera que pueda proporcionar pan á estos desdichados, será un invierno terrible el que nos espera.

Además, la cosecha de cereales ha sido escasísima, y hoy los panaderos no encuentran quien les venda una fanega de trigo, y lo poco que se vende es á 58 reales una; en los demás cereales no los hay. Bellota no hay una, y poco menos ocurre con la aceituna. Si unimos á esto los derechos de consumos, que están gravados en un ciento por ciento, tendremos un cuadro espantoso y una situación de las más tristes que habrán conocido las generaciones. En mi juicio, mucho podría remediarse si el Gobierno atendiera en sus nobles pretensiones á la Comisión que irá pronto á la corte y tendrá el gusto de visitaros para si en algo queréis contribuir á tan noble empresa. La sementera se está haciendo en buenas condiciones, pues las lluvias nos han favorecido con su oportunidad.—*M. de Ll. T.*

Monterrubio (Badajoz) 1.º—Con la lluvia del día 28 de Octubre último terminará la sementera con éxito favorable. La otoñada, si no sobrevienen más temporales, promete ser buena.

Los mostos están fermentando con el orujo, y mañana comenzará el traseigo, por ser aquí costumbre dejarlos hasta que pase el día de Todos los Santos. Después podrá noticiarse la calidad obtenida. La cantidad ha sido corta, estimándose en la mitad, por lo que toda la cosecha se necesita para el consumo de esta población.

Los olivares tienen bastante jugo, por lo que las aceitunas sazonarán bien y darán satisfactorios rendimientos. Hoy están cogiendo muchos cosecheros sus olivas para endulzarlas.

Sin demanda el ganado de cerda, lo que atribuímos á no tener cosecha de bellota, según le participé en mis anteriores.

Las lanas de este pueblo se han vendido á 55 reales arroba, pero aun cuando han dejado señal, los compradores no vienen á llevárselas; ignoramos la causa.

El trigo se cotiza de 56 á 57 reales la fanega de 100 libras; cebada, á 24; avena, de 18 á 20; centeno, á 36; habas, á 40.—*M. P.*

De las Riojas

Villamediana (Logroño) 2.º—Se ha terminado la vendimia en muy buenas condiciones, habiéndose recolectado poco más de la mitad que el año anterior, á consecuencia de los hielos de Abril y el pedrisco de 13 de Junio, que dejó destrozados tanto los cereales como las vides.

Vino viejo aún quedan bastantes existencias, con muy poca demanda, aunque se cede á 5 reales cántara de 16,04 litros.

Precios de los cereales: Trigo, de 46 á 48 reales fanega; cebada, de 21 á 23; avena, de 17 á 19; habas, á 28.—*F. R.*

Tirgo (Logroño) 2.º—La cosecha de vino ha pasado de la mitad y no ha llegado á los dos tercios de la del año anterior; las clases son mejores. Aparte de los negocios sobre cepas hechos por Mr. Larroche, de uva y mosto blanco la mayor parte, y á 7 reales cántara este último, sólo se ha vendido para la montaña de Santander el mosto de prensa de una cosecha, á 5 reales.

La venta de vinos viejos, cuyas existencias se van agotando, ha estado animada, cediéndose para Francia en los días pasados unas 8.000 cántaras, á 6, 5, 4 y 3 reales, según la clase.

En el inmediato pueblo de Cuzcurrita es activa la extracción de vinos claretes de 1891, á los precios de 4 á 7 reales la cántara.

El tiempo muy bueno para la sementera.—*Un Subscriber.*

NOTICIAS

La prensa alemana duda puedan terminar las negociaciones para un tratado de comercio entre Alemania y España antes de que espire el convenio provisional. Seguramente éste será prorrogado.

Se calcula que la prórroga alcanzará hasta el 1.º de Enero próximo.

Se ha prorrogado por seis meses el plazo de tres que se había concedido para la salida de España, de los envases introducidos con objeto de reexportar productos del país.

Seguimos recibiendo muy gratos informes sobre la sementera. El año agrícola no puede anunciarse mejor.

La cotización de los trigos continúa muy firme en los mercados nacionales, observándose gran movimiento de exportación en los de Castilla, con destino á Andalucía, Asturias, Galicia y Cataluña.

El vino tinto de la presente cosecha da lugar á bastantes ventas en Tomelloso (Ciudad Real), pagándose á 8 reales la arroba de 16 litros.

En varios pueblos de la provincia de Valladolid está animada la exportación de los caldos nuevos, tanto tintos como blancos, cotizándose desde 6 á 9 reales el cántaro, según bodega y clase.

En las Riojas sigue sin abrirse la campaña en muchos pueblos, porque los propietarios encuentran demasiado bajos los precios que ofrecen los compradores. Estos visitan las bodegas, examinando los nuevos vinos.

En ciertos pueblos de Navarra se han contratado respetables cantidades á 5 reales decalitro por término medio; de Huesca nos dicen que, á juzgar por los primeros ajustes de escasa importancia todavía, regirán los precios de 22 á 25 pesetas neto (160 litros).

La exportación de vinos nuevos por Tarragona y otros puertos catalanes principia á ser activa.

Los vinos viejos siguen solicitados en las Riojas, Navarra y las dos Castillas, tendiendo á reponerse algo los precios. En buen número de pueblos opera el comercio en grande escala, quedando agotadas las bodegas.

La importación de vinos españoles es ahora grande en Burdeos. En la anterior semana llegaron á dicha plaza 2.092 pipas procedentes de Alicante, 736 de Valencia y 1.424 de Pasajes.

Los tintos de la cosecha de 1891 se cotizan como sigue: Rioja, 11 á 12º, de 250 á 315 francos la tonelada (905 litros); Navarra, 15 á 15º, de 300 á 375; Aragón, 13 á 14º, 300 á 350; Alicante, 14º, de 275 á 375; Castilla, 13º, de 275 á 350.

Los blancos de igual año procedentes de Huelva y la Mancha, se pagan de 300 á 330 y los nuevos de esta última región, de 280 á 300 francos la tonelada.

Dicen de Barcelona:

De la conferencia celebrada ayer entre el Alcalde y los representantes del gremio de taberneros, resultó que éstos rebajarán el precio del vino común de 30 céntimos litro á 25. El Alcalde les ofreció en cambio, interesarse para que sean rebajados los derechos que adeudan las mistelas á su entrada en la ciudad.

La Diputación de Alava anuncia el reparto gratuito de árboles de distintas especies, para los agricultores que quieran plantarlos en sus heredades.

El mercado de granos celebrado el lunes último en Lérida, estuvo muy animado, habiendo experimentado un alza los trigos.

Encuéntrese en Villanueva y Geltrú el conocido comerciante de vinos Sr. Cartoux, con objeto de adquirir grandes partidas de dicho caldo con destino á Francia.

El Alcalde de Tudela (Navarra) ha publicado un bando prohibiendo la venta de vino nuevo para el consumo hasta el día 1.º de Enero próximo, bajo la multa de 5 á 25 pesetas.

En los aceites del país se nota en la plaza de Tortosa bastante firmeza, habiéndose hecho compras últimamente al precio de 17 pesetas cántaro.

Los mercados de contratación de Tortosa adquieren de semana en semana un carácter más animado, que hace concebir esperanza de salida para los abundantes vinos de esta provincia.

La filoxera ha devastado en la provincia de Málaga 45.000 hectáreas de viñedos, arruinando á muchos pequeños agricultores.

Las Compañías de ferrocarriles y fletes de la Compañía trasatlántica anuncian grandes rebajas de precios para los productos nacionales que se envíen á la Exposición de Chicago.

Han llegado á la ciudad de Tortosa varios franceses con el fin de enterarse de si les es ventajoso alquilar almacenes para dedicarse al comercio de aceites.

Las correspondencias que se reciben de Rivesaltes, Certe, Narbona y otros importantes centros del Rosellón y Mediodía de Francia, insisten en que los nuevos vinos de aquellas regiones son pobres de color, pero de más riqueza alcohólica que de ordinario.

Los negocios continúan muy activos y la cotización es más elevada que en la anterior campaña.

Según leemos en un periódico de Lorca, una acreditada sociedad de Almería gestiona activamente la instalación en aquella localidad de una fábrica de refinación de azufres y ácido sulfúrico.

Durante el mes de Septiembre último se han exportado de Barcelona 6.639.890 litros de vino y 185.063 kilogramos de aceite.

El Sr. Pi y Margall ha declarado que el problema de nuestras relaciones comerciales con Francia no se resolverá satisfactoriamente ni por conservadores, ni por liberales, porque la intransigencia de la nación vecina no está en el Gobierno, sino en las Cámaras.

En Argecilla, la vendimia para unos ha sido regular y para otros mala, pues ha estado el fruto muy desigual en cantidad, y con respecto á la calidad es inmejorable, por lo que se esperan buenos caldos.

La recolección de la patata está ahora en todo su vigor y da resultados pésimos, siendo muy poco y malo el fruto, debido, sin duda, á la gran sequía del verano.

En general, todas las cosechas han sido muy escasas, lo que hace que la miseria aumente de una manera exorbitante.

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 4

París á la vista.....	15 55
Ídem 8 dñ: Beneficio por 100.....	»
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	29 08
Ídem 90 dñf (ídem) id.....	»

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE

Arboricultura, Floricultura

Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor

Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Árboles para paseos y carreteras.—2 000 plátanos extra-buenos, de 14 á 22 centímetros de circunferencia á un metro del suelo, y de 4 á 6 metros de altura.—Planteles varios para la repoblación de los montes.

VIDES AMERICANAS

de producción directa y porta-injertos, las más vigorosas y resistentes á la filoxera.—Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.—Precios por correspondencia.

ESTUDIANTES DE PROVINCIAS

En el COLEGIO DE LA CRUZ de primera y segunda enseñanza (*Esparteros, 9, segundos*), el más céntrico, el más amplio y de mejores condiciones higiénicas de Madrid, existe hace once años un internado para alumnos de Facultad y de Carreras especiales, que llena las condiciones de los padres más exigente. En cuanto á asistencia, inspección y moralidad se remite gratis el Reglamento á vuelta de correo. Varios párrocos de Madrid y muchos catedráticos del Instituto y Universidad garantizan al Director D. José María Fernández de Valderrama, Licenciado en Filosofía y Letras, primer Organista de San Ginés y Profesor del Conservatorio. El director espiritual, docto y virtuoso sacerdote, habita en el Colegio.

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).

A. BELBEZE

de CALATAYUD (Aragón)

Compra los tártaros y las heces ó lias, secas y verdes.

EL COLMENERO ESPAÑOL

Unica revista dedicada exclusivamente á *El Cultivo de las Abejas*, por los procedimientos modernos. Un cuaderno de 16 páginas, mensual, 5 pesetas al año. Director: E. de Mercader-Beloch, Córcega, 271, Gracia (Barcelona) y en la librería de J. Cuesta, Carretas, 9 Madrid.

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, Nuevitás 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, *Gracia*, el 9 de Noviembre—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, el 16 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 23 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Enrique*, el 30 de id.

El magnífico vapor *Ernesto* convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los siguientes precios: *Habana*, 160 pesetas; *Matanzas*, 160; *Santiago de Cuba*, 185 y *Cienfuegos*, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

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*.

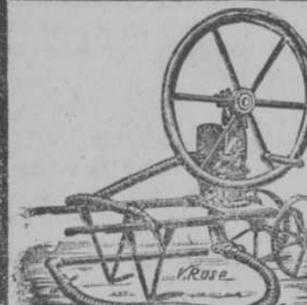
Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

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

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS




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 azufar....	De 5 á 12 >

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

Guanos ó abonos minerales

DE LA

Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE

Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

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

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

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

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la

DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

APARATOS HIDROTERÁPICOS

FABRICACIÓN ESPECIAL PARA ESTABLECIMIENTOS Y USOS DOMÉSTICOS

BOMBAS para el traseigo 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

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*, *hecce*, *caña de azúcar*, *melazas*, *mieles*, *plantas*, *frutas* y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, *aguardiente*, *rom*, *tafia*, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA PARA LA DESTILACION DEL COÑAC Y DE LOS AGUARDIENTES

y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por

Deroy Fils Ainé (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, París

GUIA para la DESTILACION del COGNAC

Y DE LOS AGUARDIENTES

y Tarifa ilustrada de APARATOS de DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificaci6n, sistema DEROY.—Se manda gratis por DEROY FILS AINE, Constructor.

PARIS—Rue du Théâtre, 73, 75, 77—PARIS



COGNAC JEREZANO

JURADO, CASTELLÓN Y C.ª JEREZ

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro.

Plata, 1 Gran Diploma de honor

y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas,

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

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 vine 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.

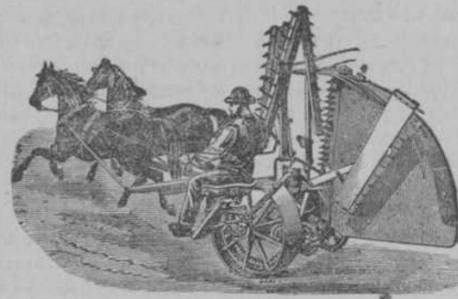
LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

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

(Al lado del Teatro de Lope)



NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

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.

Pídanse el Catálogo general.

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 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, Hecce y Frutas Facilidad de limpiar

Alambique rectificador basculante con calentamiento.—De 80º Rapidez y economía

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

DE MARIANO GAJÓN

Paseo de Torrero, número 290, ZARAGOZA

Arboles frutales y forestales. Arbustos de hoja perenne y caduca. Plantas de invernadero y de aire libre. Vides uva de mesa y especies para vinos, y toda clase de vegetales. Trazado y plantación de jardines y parques. Pídanse Catálogos.

Este Establecimiento ha alcanzado con la exhibición de sus productos, los primeros premios en cuantas Exposiciones ha tomado parte, tanto de España como del Extranjero.

Campos Elíseos de Lérida

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Arboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de *midíu*, *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.

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

MÁLAGA

MILDEW

ANTRACNOSIS HIELOS TARDÍOS

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid publicadas en Mayo de 1883 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de veseta.

INCUBADORAS

Las más prácticas y más baratas empleadas hasta el día en los criaderos de la región de Houdan, centro de cría el más importante de Europa.—Huevos á empollar.—Polluelos.—Primeros premios en los concursos.—Diplomas y premios de honor.—Medallas de oro y plata, etcétera, etc. Envío franco del catálogo general.—J. PHILIPPE, éleveur á Houdan (Seine et Oise) FRANCIA.