

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos 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 XIX

Miércoles 15 de Abril de 1896

NÚM. 1736

EL GLUTEN EN LAS HARINAS de Castilla

La última posición en que se han atrincherado los introductores de trigo extranjero y los libre-cambistas, unidos en estrecha alianza para acabar con la producción triguera española y con la fabricación harinera del interior de España, ha sido la especie peregrina de que las harinas de nuestros trigos apenas contienen gluten, mientras que en las procedentes de ciertos trigos extranjeros se encuentra en una proporción considerable.

La ignorancia ó el desdoro de esa gente ha llegado algunas veces al extremo de sostener que las harinas de trigos del país son, por lo general, impanificables por falta de gluten, y que no hay otro remedio que importar cada año mayor cantidad de trigo, pues según ellos han averiguado, aunque se sembrasen en las tierras de la Península las clases de grano más ricas en aquel principio nutritivo, no se conseguiría nada, porque la composición química de los terrenos dedicados á cereales no se presta á producir trigos iguales á los de Rusia, y el labrador español no dispone de los recursos necesarios para devolver al suelo patrio, con abonos adecuados y buenas labores, la fertilidad perdida durante siglos en un cultivo hecho en malas condiciones.

La producción nacional de trigo y la fabricación de harinas de Castilla, y de las demás regiones del interior, están, pues, condenadas á muerte por sentencia firme y sin esperanza de indulto, pronunciada por los doctores del agro y de la charlatanería.

Fácilmente podría saberse si tan inhumana sentencia tiene algún viso de fundamento y de razón. Bastaría con que el Gobierno dispusiese que se hicieran pruebas con nuestras harinas de los trigos que se producen en las diferentes provincias de España, para conocer el tanto por ciento de gluten que contienen.

Mas con ser cosa tan fácil, no hay que pensar, sin embargo, en que se haga, como no se ha hecho la investigación que por espacio de diez años se viene pidiendo de las cantidades de trigo que anualmente se han importado sin pagar enteros los derechos de aduanas.

Por fortuna en esta cuestión, como en cuantas han suscitado los importadores de trigo y sus auxiliares los libre-cambistas, para pedir ventajas y privilegios en favor de la producción extranjera, se les puede probar que sus afirmaciones carecen por completo de fundamento y son contrarias á la verdad.

Para ello no necesitamos acudir al Gobierno, ni valerlos de autoridades del país, que pudieran tacharse de parciales ó interesadas en el asunto, sino del testimonio de un extranjero muy competente en la materia.

A principios del año 1885 quiso la Compañía del Norte fomentar la producción triguera y harinera de Castilla, de que principalmente viven las provincias castellanas, y que proporcionarían á las vías férreas tan cuantiosos y lucrativos transportes, si una y otra producción fueran atendidas y protegidas como lo son en todos los países, menos en España.

Para investigar las causas de su decadencia, mandó hacer dicha Compañía análisis de las tierras, á fin de ver qué abonos necesitaban para producir más y mejor trigo, y al mismo tiempo dispuso que se estudiase el sistema de molienda empleado por los fabricantes castellanos, las clases de trigo que molían y la de las harinas obtenidas.

Confió esta segunda misión al ingeniero M. Krémer, reconocido como una especialidad para el caso, y que había venido á España á instalar una fábrica del nuevo sistema de molienda austro-húngaro ó de cilindros.

Para no alterar en lo más mínimo su informe, lo mejor será reproducir literalmente sus propias palabras: «Los trigos de Castilla—dice—son de buena calidad, están bien acondicionados, en general, y producen harinas sumamente blancas.

«Su riqueza en gluten hidratado es de 24 $\frac{1}{2}$ por 100, pero al moler dichos trigos con piedras horizontales sólo producen

harinas cuya proporción de gluten no pasa del 21 por 100.

«Para la panadería se exige en Francia una proporción de 24 por 100 de gluten, lo que demuestra que con ella se puede conseguir un pan excelente. Si se quiere pan de lujo, será necesario un 27 por 100 de gluten.»

En otro lugar del informe dice que las harinas de Zaragoza contienen 30 por 100 de gluten, las de Aranjuez 26 por 100, las de Osorno (Palencia), 30 por 100, y las de Villaseca (Toledo), 34 por 100.

Dice, por último: «He molido con piedras horizontales trigos de Burgos, que son bastante duros y ricos en gluten. Su molienda es muy difícil con piedras, aún estando éstas bien preparadas y dirigidas y en buen estado de conservación; pero lo es mucho más cuando las piedras se hallan mal preparadas y peor conservadas, como ha sucedido en esta ocasión. La dosis de gluten hidratado que ha dado la harina así obtenida, ha sido de 30 por 100. Si se tiene en cuenta que el sistema de molienda empleado deja la parte mejor del gluten en las harinas de segunda y tercera, se puede asignar á los referidos trigos una proporción de 34 por 100 de gluten hidratado.»

Como se ve, hay en varias provincias de España trigos cuyas harinas contienen 30 y 34 por 100 de gluten hidratado, y los de otras, que no fueron ensayadas por M. Krémer, dan una proporción mucho mayor. Siendo 27 por 100 solamente lo que se necesita para el pan llamado de lujo, queda demostrado que no está en lo cierto quien sostiene que no se puede prescindir de importar trigos en gran cantidad, porque los nuestros no dan harinas de fuerza ó sea con una proporción de gluten de 27 por 100 para arriba.

Otra clase de gluten es sin duda el que se saca del negocio de la introducción de trigo extranjero, y por eso se defiende con tanto empeño y se gasta tanto dinero en viajes, publicidad, etc., etc.; para continuar indefinidamente explotando la mina.

Que con esa explotación escandalosa se arruina á los labradores y harineros y á toda España, ¿qué les importa á los explotadores?

UN ESPAÑOL

IMPORTANTE ANALISIS

A continuación insertamos con mucho gusto, por creerlo de verdadero interés para nuestros viticultores, el análisis de las tierras destinadas á viñedos en el término de Jerez, en cada una de sus tres clasificaciones de *afuera*, *barro* y *arenas* cuyas tierras pertenecen á los pagos de *Macharnudo* y *Balbaina*, *Solete* y *Torroz*.

Este análisis está hecho por el notable químico, de universal renombre, especialmente en asuntos vitícolas y vinícolas, Mr. Ulysse Gayón, profesor de la Facultad de Ciencias y Director de la estación agronómica de Burdeos, Miembro del Jurado en las exposiciones de aquella capital en 1882 y 1895.

Para verificar este análisis, nuestro estimado amigo D. Rafael García del Salto, á petición del Sr. Gayón, le envió tierras sacadas de los referidos pagos, y hace unos días que el señor García del Salto ha recibido el resultado obtenido por Gayón en el análisis practicado.

Helo aquí:

<i>Tierras de Macharnudo</i> contienen:	
De caliza.....	37,01 por 100
De arena.....	46,05 »
De arcilla.....	7,08 »
<i>Tierras de Balbaina</i>	
De caliza.....	45,05 por 100
De arena.....	22,02 »
De arcilla.....	22,02 »
<i>Tierras de Solete</i>	
De caliza.....	11,02 por 100
De arena.....	77,08 »
De arcilla.....	5,04 »
<i>Tierras de Torroz</i>	
De caliza.....	26,01 por 100
De arena.....	38,08 »
De arcilla.....	24,08 »

Según la opinión de este sabio químico

las cepas americanas que más convienen á los respectivos pagos son las siguientes:

Para Macharnudo

Berlandieri.
41 Milardet.
Chasellas x Berlandieri.
Aramon.
Rupestris y Ganzin.
23 y 143 Milardet.
101 y 14 Milardet.

Para Balbaina

41 Milardet.
Aramon.
Rupestris.
Ganzin.
33 y 143 Milardet.

Para Solete

Riparis.
Rupestris.

Para Torroz

Aramon.
Rupestris.
Ganzin.
33 y 143 Milardet.
101 y 14 Milardet.

Estas son, según Mr. Gayón, las cepas que con más probabilidad darán resultado en los terrenos analizados, tanto de vitalidad como de mayor producción.

Una vez más debemos elogiar el interés que el Sr. García del Salto viene demostrando desde hace mucho tiempo, en todo cuanto pueda interesar á Jerez, especialmente en el importantísimo ramo de la industria vinícola.

(De El Guadalete.)

LOS PHOMAS.—LOS ROTS (OTROS QUE LOS DEL MILDIO)

Ese grupo que tiende á volverse falange, está clasificado por Saccardo, que cita 638, entre los *spherioides*, sección de los *hyalospores*, caracterizados por la ausencia de *asques*, y conceptáculos (espermogonios y piteoides) negros, papilarios, subepidérmicos, de esporos globulosos, hialinos, simples, á *básides*, filamentos esporíferos, muchas veces muy cortos, monosporos.

Muchos son vitícolas, sea como parásitos saprofíticos, sea como parásitos verdaderos. De estos últimos, dos de los originarios de América, han hecho estos últimos años su entrada en los viñedos europeos, en donde tienden á volverse endémicos, y que constituyen un punto negro tanto más temible por cuanto todos los procedimientos curativos, usados con más ó menos éxito contra sus congéneres, han sido hasta ahora casi inútiles.

Black-rot.—Lo que Cornu fué para el mildiu, es decir, profeta, Prillieux lo habrá sido para el *black-rot*, pues desde 1882, después de haber reconocido sobre uvas enviadas por Jarlow de San Luis (Missouri) á la vez el mildiu y el *phoma uvicola*, tenía buen cuidado de no confundirlos como forma de fructificaciones diversas de una misma especie, y escribía: «Tengo tanto más motivo en considerar el peronospora como distinto de la enfermedad que produce en América el *phoma uvicola*, que yo he visto en Nérac granos no invadidos por el peronospora, que presentan un color y un aspecto muy especiales y sobre los cuales se desarrollaban numerosos *phomas* análogos, si no idénticos, á los que cubren los granos muertos por el rot en América.

¿Será esto una primera aparición en Europa de la enfermedad americana? Desgraciadamente, sí, y los precusores de Nérac no iban á tardar en probar tal aserto.»

Sin embargo, pasaron varios años sin que se oyese hablar de ellos, y seguramente se habría olvidado ese grito de alarma, cuando el 11 de Agosto de 1885 M. Richard, administrador de la finca de Val-Marie, cerca de Ganges (Francia), llevaba á los ilustres catódricos MM. Viala y Ravaz, en la magnífica escuela de la Gaillarde, racimos cuya alteración especial le era en absoluto desconocida, y le parecía diferente de las del *oidium*, *antracnosis* y *mildiu*.

Se creyó en un principio que sería el *grillage* (tostación), ó *echaudage* (escaldamiento), que ataca muchas veces las viñas

del Mediodía; pero la rapidez de la invasión no permitió se prolongara ese error, y MM. Viala y Ravaz no tardaron en reconocer en las uvas alteradas que se les traía el *black-rot*, que no habían tenido aún ocasión de estudiar, como había sido precedentemente el caso para el mildiu, más que sobre *essicata* de *Herbemont* y *Zabrusca*, venidos de América.

Hizo su aparición el 15 de Julio, en la esquina de una viña de Aramon, y en el momento de la vendimia, el mal había invadido más de 35 hectáreas, felizmente localizadas en una especie de círculo, regado por los ríos Héraul y Rientor, y rodeados de cerros que parecía no haber franqueado, pero en donde el año siguiente (1886) su perímetro de contagio doblaba ya.

A pesar de no haber incubado más que sordamente, no había desertado de su primer centro de infección; lejos de allí, favorecido además por las condiciones de un mal cultivo, se había sólidamente implantado y se extendía alrededor del centro primitivo, no solamente en el Lot y Garonne, sino en el Aveyron y Tarn y Garonne.

Cuando se da una mirada sobre los magníficos cromos-litografiados que adornan el gabinete de estudio de MM. Viala y Ravaz, se comprende sin pena ninguna que los caracteres del *black-rot* son, como ellos lo dicen, en absoluto especiales, y que basta haberlos visto una sola vez para no confundirlos con los otros parásitos de la viña.

Si el mildiu es por excelencia el veneno de la hoja, el *black-rot* es esencialmente el del fruto. No es más que por excepción que se encuentran sobre sarmientos tiernos, pedúnculos, raspa, peciolo y fibras foliáceas, nunca sobre la madera. Es más común sobre el parénquima de las hojas.

El *black-rot* parece manifestarse solamente en un período avanzado del desarrollo del grano, poco antes de la maduración. Se nota primero por una pequeña mancha circular, descolorida, de algunos milímetros de diámetro que toma brusca y súbitamente un tinte rojo lúcido, más obscuro en el centro y difuso sobre los bordes. En ese momento es comparable al efecto de una herida, después progresa tan rápidamente en superficie y en profundidad, que al cabo de veinticuatro á cuarenta y ocho horas toda la baya está alterada. El grano presenta entonces una coloración roja moreno-livida. Su superficie es lisa aún y no deformada, pero la pulpa es un poco blanda, esponjosa y menos jugosa que en el estado normal. Entonces es cuando se puede comparar, aunque groseramente, á los racimos escaldados ó quemados. Pero bien pronto empieza á arrugarse, tomando un tinte más obscuro hacia el punto en que la alteración ha principiado, después se muere poco á poco y sucesivamente: á los tres ó cuatro días está completamente desecado y de un negro muy obscuro y con reflejos azulados (recordando, según M. Prillieux el aspecto de una ciruela ciandia seca.) Piel y pulpa, arrugada y delgada se junta á las pepitas sin escoriación ni lesión; no hay, pues, pudrición, pero sí desecación.

Cuando el grano, de obscuro lívido, tórnase más obscuro y se arruga, aparecen en su superficie pequeñas pústulas negras poco elevadas, más pequeñas que una cabeza de alfiler, pero que se notan á simple vista. Se multiplican muy rápidamente, hasta volverse confluentes y no dejan un solo punto desprovisto. La piel rugosa se parece entonces al cuero chagrín. Esos fenómenos se producen en tres ó cuatro días sin arrastrar inmediatamente la caída del grano. Se queda algún tiempo aún adherente al racimo, después se desprende, sea con el racimo entero, sea con un fragmento más ó menos considerable; á veces también no arrastra en su caída más que el pedicelo que le sostiene.

El *black-rot* no tiene ni la simultaneidad, ni la ubicuidad del mildiu. Sucesivamente ataca, no sólo los racimos de una misma cepa, sino los granos de un mismo racimo. Por eso se encuentran granos en diversos estados de alteración, los unos negros y desecados, los otros obscuro-lívidos. Si la invasión es tardía, una parte aún puede madurar, pues los autores creen haber notado que la propa-

gación del mal es más lenta después de la maduración.

Sólo por excepción, como ya hemos visto, el *black-rot* se desarrolla sobre los pedunculitos de los granos, independientemente de los granos mismos. Cuando el caso se presenta, los granos atados á los sustentáculos contaminados caen. Raramente también el *black-rot* ataca los ramos tiernos con aparición de pústulas características.

Alcanza de preferencia el limbo de las hojas, pero por manchas parciales, limitadas, vagamente circulares, algunas veces alargadas. «La mayor parte tienen de 2 á 3 milímetros, algunas 5 milímetros á 1 centímetro de diámetro, otras, en fin, pueden extenderse en capas de dimensiones más considerables (2 centímetros de ancho sobre 3 á 4 de largo) en las extremidades de los lóbulos; esos últimos provienen siempre de la reunión de placas más pequeñas. Están diseminadas en número de 10 á 12, á veces muy numerosas, pero sin ocupar nunca más del tercio de la superficie del limbo. Toman al pronto el color de hoja muerta, sin pasar del amarillo al moreno obscuro como las del mildiu. Nada de aureola morena como con la *antracnosis*, ni polvo blanco en la cara inferior; pero indiferentemente sobre una y otra superficie, pústulas negras en escaso número de 4 á 5 sobre las pequeñas manchas, en número más considerable sobre manchas más grandes, pero siempre dispuestas concentradamente de una manera bastante regular y parecida á una simiente de polvo.»

Añadamos que lejos de que todas las hojas de un mismo pie ó de una misma rama sean atacadas y siempre por un tercio de su superficie cuando más, no suelen ser más que en pequeña cantidad. Según Prillieux, Viala y Ravaz, que en una nota al *Progreso vitícola* (10 Junio 1888) reivindican la prioridad de esa observación, las manchas foliáceas precederían en un mes poco más ó menos la invasión de los granos. En resumen, bajo el punto de vista de la influencia nociva, todo eso es muy accesorio, y si el fruto quedase indemne, podría ser considerado, no como descuidado, sino como una señal útil para la aplicación, antes del ataque del fruto, de un tratamiento adecuado.

Clasificado por Berkeley y Curtis, bajo el título de *phoma uvicola*, en esa especie, por decirlo así, particular de los *phomas*, especie de anticámara botánica, en donde muchos hongos no esperan más que el descubrimiento de sus esporangios; el *black-rot* ha sido elevado por Saccardo de un grado en el orden micológico, desde que Bidwell le ha encontrado *peritheces* ascospóradas, descritos y figurados desde entonces por Ellis y Lamson Scribner, é introducido, bajo el nombre de *physalospora Bidwellii*, en el grupo de los *pyrenomicetes*, cuya especificación mejor estudiada es el famoso *tizón del centeno*. Como para el tizón, el micelium se concreta á veces, pero á veces solamente, en *sclerotes* de capa negra; pero que en lugar de desarrollar frutos con largos, dan filamentos condiferos, que se dividen en dos, y cada una de dichas divisiones lleva cuatro esporos. Sobre el micelium mismo se forman en la primavera los *peritheces*, muy parecidos de forma, color y textura á los *picoides*, de las que no difieren más que por su contenido. Pero la formación es muy efímera, lo cual explica que haya escapado durante tanto tiempo á las investigaciones, y de hecho durante el curso casi entero de su existencia; el *black-rot* vive y se reproduce como un *phoma*. De todas maneras, es su micelium el que, introduciéndose entre las células vivientes y penetrándolas para proveerse de materias nutritivas, trae la desecación. «Incoloros, hialinos, más ó menos varicosos y contrariamente á los del mildiu, provistos de paredes á veces muy distantes», sus filamentos se arrollan bajo la piel deprimida, y se cubren de pequeños receptáculos, que se destacan bajo la epidermis y forman las pústulas que quedan ya mencionadas. Esos receptáculos son de tres órdenes, á saber:

1.º *Pycnoides*, provistas en su cima de una *ostiole*, de donde salen *sporosporos*, esporos así llamados porque en el receptáculo están atados á la extremidad de una larga columna filamentosa (*stolon*) ó básiada.

pales artículos están en alza. El trigo se ha pagado á 40 pesetas el cahiz (unos 2 hectolitros); cebada, á 25; aceite, á 9 la arroba; cáñamo, á 10; vino, á 1,50 pesetas el cántaro (11,50 litros).—B.

EL "CORN TRADE YEAR BOOK,"

Nuestro compañero en la prensa D. J. Oliver Bauzá, como redactor corresponsal que desde muchos años viene siendo del importante periódico Corn Trade News, de Liverpool, ha tenido la amabilidad de mandarnos una hoja conteniendo opiniones y conceptos varios que ha merecido el comercio del mundo la publicación de Corn Trade Year Book, correspondiente al año 1895.

El Year Book, ó sea el Libro del año, es un resumen de todo lo notable—comercialmente hablando—ocurrido durante el año en todos los mercados de trigo del mundo.

Contiene estadísticas de las cantidades de trigo, harinas y otros granos, exportados é importados; clases, procedencias, diagramas representando las fluctuaciones en los precios de uno á otro año, y el total de las cosechas en todos los mercados del mundo.

Por ocupar demasiado espacio se nos hace imposible publicar el gran número de opiniones sobre dicho Libro del año, tanto de los Presidentes de Cámaras de Comercio como de periódicos de toda Europa y América.

Sin embargo, y para dar una prueba de nuestra admiración á los que han contribuido á tan importante trabajo, insertaremos los siguientes:

A. W. Mo. Donell.—(Presidente de la Asociación de Comercio de granos de Londres).

Completa y valiosa información para todos los que intervienen en el Comercio de granos.

J. Mais hall Reid.—(Presidente de la Asociación de Comercio de granos de Liverpool).

Es precisa mucha fe para la compilación de tan gran número de estadísticas interesantísimas al comercio.

Geo. Blood.—(Presidente del Canal de Bristol y de la Asociación de comercio de granos del Oeste de Inglaterra).

Una publicación muy valiosa; las estadísticas que contiene son completas y en forma concisa y simple.

Peter Mumford.—(Presidente de la Asociación de harineros ingleses é irlandeses).

Una publicación valiosísima, que contiene informaciones muy difíciles de obtener en nuestro país.

G. D. Rogers.—(Cámara de Comercio de Minneapolis).

El Year Book es necesario á todo comerciante que desee poseer informaciones completas.

Gran trabajo ha debido ser empleado para conseguir tal riqueza de estadísticas, y mucha gloria merece su autor.

M. Krantopol.—(Editor del Comercial Bulletin de Odesa).

Una publicación tan valiosa que deben poseer todos los interesados en el comercio de granos.

B. W. Snow.—El más sabio estadista americano y cuya opinión es respetabilísima en asuntos comerciales, escribe lo siguiente:

«La publicación significa un gran progreso sobre las conocidas hasta ahora, y su aparición aumenta el débito de gratitud que el comercio de granos del mundo tiene con el Corn Trade News.

Es en forma y fin, un modelo, y no se comprende que un comerciante de granos pueda prescindir de él en su escritorio, como libro de consulta.»

NOTICIAS

La situación agrícola es verdaderamente crítica por la assoladora sequía. Los informes que recibimos son desconsoladores. Si en lo que resta de mes no llueve copiosamente, se perderán las cosechas de granos y morirá de hambre la ganadería. Témesse también que los olivares y viñedos, así como los demás árboles y arbustos, den escasísimos rendimientos. En los mercados se acentúa el movimiento de alza.

Las plagas de insectos, favorecidas por el benigno invierno, amenazan destruir la cosecha de vino. Ya en números anteriores presentimos lo que hoy es una triste realidad.

El Sr. Blavia ilustrado Director de nuestra Estación entomológica en Cete (Francia) dice lo siguiente sobre las larvas presentadas en los viñedos de la vecina república:

«Desde la última decena de Marzo que viene notándose en algunos departamentos, y particularmente en los del Mediodía, la presencia en las viñas de diferentes larvas que atacan la madera y las yemas próximas á ramificarse.

En varias propiedades, principalmente en el Gard y el Hérault, las larvas han sido tan abundantes que han revestido caracteres de cierta gravedad. Las orugas (chenilles) pertenecen á diferentes géneros, pero la que en mayor cantidad se observa es la llamada oruga peluda de las viñas.

Esta la hemos visto nosotros en tres departamentos del Mediodía, pero en el Gard más abundante que en ninguno. En los alrededores de Nimes y otros puntos ha sido necesario cazarla para destruirla, y varios viticultores han tenido que emplear polvos insecticidas en abundancia. Á lo largo de una hilera de viña, que tendrá escasamente 200 metros, varias mujeres destruyeron, casi á nuestra vista, más de 400 larvas.

Los efectos del mal, que no han concluido aún, pues las cepas tardías principian ahora á sacar las yemas, no pueden apreciarse en absoluto, pero á juzgar por lo que hemos visto y observado, hasta el presente al menos, no revisten, ni con mucho, la importancia que no pocos cosecheros franceses le han querido conceder.

Lo que hay es que muchos viticultores, en vista de lo infructuosos que fueron los

tratamientos para combatir el black-rot en 1895 y dados los no pequeños dispendios que ocasiona el cultivo de la vid en este país, en donde las cepas se ven de continuo invadidas por todas las enfermedades conocidas del antiguo y nuevo mundo que afligen los viñedos, se sienten desanimados y principian á cansarse de luchar.

Nadie puede asegurar si este año se reproducirá el black-rot y si las enfermedades criptogámicas alcanzarán igual ó mayor intensidad que el anterior; pero como los temores son más ó menos fundados, mayormente después de los escasos y casi dudosos resultados obtenidos por las preparaciones de cobre, de ahí que en general no vean de color rosa su porvenir los viticultores franceses.

Como prueba de lo preocupados que están algunos ánimos, bastará que digamos que ha habido pueblo y no muy lejos de Cete, en que, desconfiando ya de todo remedio físico y de las preparaciones químicas para combatir la actual plaga de larvas y orugas, se ha visto recientemente al señor cura de la parroquia, seguido de no pocos de sus feligreses, rociar de agua bendita los viñedos é invocar el favor del Todopoderoso para aumentar el devastador insecto.»

En muchos pueblos de la mayoría de las regiones de España se vienen celebrando solenes rogativas, para impetrar de Dios las tan necesarias lluvias. Anteaer se verificó en Jerez con extraordinaria concurrencia.

¡Que el Todopoderoso atienda tan fervientes y generales súplicas! De lo contrario se perderán las cosechas y se hundirá este desventurado país.

La cosecha de frutas ha sufrido rudo golpe, á consecuencia de los intensos fríos de la anterior semana.

Los sembrados que más han sufrido por la sequía son, generalmente, los de cebada y algarrobos. Estas cosechas se consideran perdidas en muchas comarcas. Por esto dichos granos han tenido alzas extraordinarias en todos los mercados.

El Cónsul de Francia en Christiania (Noruega) dice que es grande la importación de vinos artificiales en aquel país, procedentes de Alemania y también de Italia, Francia y España.

Añade que se puede aumentar la venta de los vinos ordinarios en Suecia y Noruega, y da cuenta de que los españoles se han ocupado con actividad de organizar allí la venta de sus vinos, que se dan al precio de 40 á 60 ore (55 á 85 céntimos) botella al por menor, y que sus efectos han sido coronados por el éxito.

Creo este representante extranjero que no es por medio de la correspondencia como puede esperarse hacer negocios serios, máxime cuando el comercio de vinos es uno de los ramos para los cuales las agencias no pueden ya suministrar informes.

Concluye la información con estos interesantes datos:

«Si se puede conseguir, es necesario enviar aquí un representante formal para estudiar el terreno, organizar el reclamo, solicitar la clientela, y, más que nada, los depositarios. Pero es de temer que nuestros propietarios, cuyos vinos de calidad secundaria tuvieran la suerte de encontrar aquí salida, no se decidían á hacer los préstamos necesarios para explotar estas comarcas. Del mismo modo no se puede sino aconsejarles á que imiten á sus competidores, que se reunan y funden Sociedades de exportación.

Estas Sociedades han hecho sus pruebas y prestan grandes servicios al comercio extranjero; ¿por qué dudar en formarlas?»

Los derechos de Aduanas en Noruega son: Para los vinos que no tienen más de 21° de alcohol, en cajas, toneles, etc., por kilogramo, 0,11,5 ore (0,16 céntimos) tasa: 16 por 100.

En botellas, por litro, 0,11,5 ore (0,16). En cuanto al flete entre Francia y Noruega, es en general muy reducido, porque un gran número de barcos que nos han traído madera, pasta de madera y hielo, no encuentran cargamento para la vuelta, y están dispuestos á conceder condiciones de transporte muy favorables, antes de volver á entrar en lastre.»

Nos complace mucho saber que nuestros compatriotas han dado tal prueba de actividad en el país citado para la venta de sus vinos; pero no deben perder de vista lo que se dice en el informe anterior, y redoblar sus esfuerzos para aumentar más y más la exportación de nuestros caldos.

Desde el 14 al 20 de Marzo último se importaron en Barcelona 544.324 kilogramos de trigo extranjero.

El Alcalde de Arcos de la Frontera ha acudido al Gobernador de Cádiz exponiéndole la tristísima situación de la clase obrera, la paralización de todas las faenas agrícolas por causa de la sequía y la necesidad de acudir con algunos socorros en auxilio de los braceros. En otros puntos de la provincia siéntese el mismo mal, y á combatirlo encamina sus esfuerzos la autoridad superior de la provincia.

Parece que las personas acomodadas contribuirán, como en años anteriores, al socorro de los necesitados, en la medida de sus fuerzas. Ha llegado á Huelva el ingeniero inspector del ramo de montes con el fin de realizar en aquella provincia varios estudios importantes. Uno de ellos será recorrer las dunas de todas las costas desde la desembocadura del Guadiana á la del Guadalquivir, con el fin de comprobar algunas observaciones de avance de las arenas sobre la tierra vegetal, tanto en los montes públicos como de propiedad particular; avance que según datos y observaciones hecha desde larga fecha, se aprecia en más de un metro por año.

El sindicato arrocero de Valencia ha dirigido razonada exposición á los Ministros de la Guerra y Ultramar en súplica de que el ejército de Cuba no consuma otro arroz que el cultivado en España. Entre otros argumentos, funda el sín-

dicato su pretensión en los inmensos sacrificios que España está haciendo en hombres y dinero y en los que desgraciadamente tendrá que hacer aún; sacrificios que recaerán principalmente sobre la clase agricultora, bien merecen ser recompensados de algún modo, siquiera sea indirecto y escaso, facilitando á aquella la extracción de sus productos.

En algunos olivares de la provincia de Málaga se ha presentado una epidemia, que de no ser evitada, terminará con la riqueza olivarera.

La enfermedad empieza por despojar á los olivos de sus hojas, y termina por matar el árbol en poco tiempo.

El Ayuntamiento de la Paz (Bolivia) ha impuesto derechos de consumos á los vinos españoles é italianos, haciendo una excepción respecto de los franceses, los cuales quedan libres de todo gravamen.

Llamamos la atención del Sr. Ministro de Estado.

Para favorecer la importación de los vinos australianos en el mercado inglés, el Gobierno de la Australia del Sur ha creado, á imitación del español, un centro análogo á nuestra Estación enológica.

Los productores australianos envían sus vinos á un depósito establecido en Londres por su Gobierno, y estos vinos se venden (como los españoles que se remiten á dicha Estación) bajo certificado de autenticidad y pureza expedido por los peritos oficiales acreditados allí por el Gobierno de Australia.

Según noticias facilitadas por D. José de la Peña, una oveja, propiedad de don Marcos García, de Matarrepudío (Santander), ha dado ocho corderos en sólo tres partos, correspondiendo cuatro crías al de este año.

Aumenta cada día la inmigración del antiguo reino de Valencia y del Bajo Aragón, siendo en considerable número las familias enteras de aquellas tierras que se dirigen á Barcelona con deseo de encontrar trabajo. La competencia que sostienen las Empresas marítimas valencianas atrae gran parte de la inmigración á la ciudad condal, y á la llegada de cada vapor se producen escenas que impresionan.

En Burdeos tratan de activar por todos los medios la exportación de sus famosos vinos, y al objeto el Comité gironino, que tiene por misión favorecer el desarrollo de la viticultura francesa, ha conseguido que los Diputados de la región interpele al Gobierno en una de las primeras sesiones de la Cámara, á fin de conseguir que el impuesto de entrada de los vinos franceses en Austria-Hungría, que ahora es de 50 francos por hectolitro, quede reducido á 8, ó sea la aplicación del derecho de la nación más favorecida.

Los vinos españoles, en la plaza de Burdeos, siguen vendiéndose con relativa prontitud y en regulares cantidades, particularmente los que, sin ser muy caros, tienen gusto franco y bonito color.

El virtud del modus vivendi vigente entre España y la Gran Bretaña y sus posesiones, son aplicables á los productos de la Península y Ultramar los beneficios del convenio de comercio concertado entre Francia y el Canadá.

Las ventajas que con este motivo obtiene nuestro comercio son las siguientes: Los vinos no espumosos, hasta los 15° del alcoholímetro centesimal, ó sea, según el equivalente canadiense, hasta 26 por 100, y todos los vinos espumosos, quedaran exentos del recargo ó derecho ad valorem del 30 por 100 que hoy pagan. Por lo tanto, sólo devengarán en lo sucesivo 25 centavos de dólar por galón, ó sea 1,25 pesetas oro.

Se reducen, de 15 centavos de dólar, á 7 centavos los derechos sobre los jabones comunes, llamados de Marsella, y que en el Canadá son conocidos por jabones de Castilla. Los derechos que en la actualidad devengan las nueces, las almendras, las ciruelas y las ciruelas pasas quedan reducidos en una tercera parte.

Para conocimiento del comercio lo anuncia así en la Gaceta la Sección correspondiente del Ministerio de Estado.

Dicen de Valencia: «La naranja se paga á 20 y 25 pesetas el millar en la Plana y huerta de Gandia, caso inexplicable, pues los precios del mercado inglés no resultan remuneradores para la fruta comprada á este precio.»

La Asociación de Horticultores ha nombrado una Comisión de su seno que estudie el medio de que, al primer aniversario de la Fiesta del Arbol, se repartan 100 premios á los niños que más se distinguen, á juicio del Jurado, en las tres preguntas que el mismo ha de dirigirlas: una de horticultura propiamente dicha, y las dos restantes referentes al árbol que ha plantado.

Los premios consistirán en títulos de socios, artísticamente ejecutados, y en ejemplares de plantas y flores, con macetas que ostenten atributos de horticultura.

El Tabaco.—Con este título se ha empezado á publicar en San Quintín de Mediona (Barcelona) un periódico, que tiene por objeto defender, además de la agricultura en general, el libre cultivo del tabaco.

En el primer número aboga por que se permita en España dicho cultivo, invocando para ello el patriotismo, pues como es sabido, la mayor parte del que se consume aquí actualmente procede de los Estados Unidos.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Table with exchange rates: Paris á la vista (18 60), Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. (29 93), Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA) DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL. Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR. La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros.

Table with wine prices: VINOS TINTOS, VINO EN SU, PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, 2.º AÑO, 3.º AÑO, 4.º AÑO, PISO proxímado.



VINOS TINTOS FINOS DE LAS BODEGAS DE ZAITIGUI CUZCURRITA (RIOJA)

Table with wine prices: Sin envase, Con envase, Petasas, Cts., BARRICA de 14 arrobas, BARRIL de 2 id., etc.

LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS Depósito en Madrid: Calle de San Lucas, núm. 9 (próximo á la del Barquillo)

LORENZO RACAUD Montemolin y Paseo de Torrero ZARAGOZA. Remite gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten. Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.

SEGADORA UNIVERSAL. Las brillantes campañas realizadas por nuestras segadoras en Navarra, Castilla la Vieja y Extremadura, y su rápida aceptación demuestran la superioridad de la Segadora universal para el agricultor español.

JOAQUÍN ALDRUFU Calle del Bruch, 182, Barcelona. Remite gratis su extenso catálogo general á todos los que lo soliciten.

LOS VINOS QUE TUERCEN ó pierden su color al aire libre; los vinos turbios, picados etc., se corrigen.—Exito completo. Conservación de vinos débiles y para la exportación. Eficacia y economía. Diríjase, con sello, á D. F. MONTERO en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS. En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

COGNAC SUPERFINO GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga—Manzanares

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO. Botellas fabricación francesa especial para vinos y licores. Dúas Americanas y de Bosnia, clases elegidas y bien secas. Cementos de Portland legítimo, Adocho, tránsito y consignación de mercancías. Seguros Marítimos. Á LOS GANADEROS Y LABRADORES TURBA. Fibra inmejorable para camas de ganados. Produce excelente abono. Pídanse precios é instrucciones: Hijos de José Eusebio Rochelt, BILBAO.

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SIERRA propietario de grandes viñedos en Alson (Rioja), y de la bodega «La Salud». Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos. INCUBADORAS con regulador automático para la temperatura. Nuevo sistema privilegiado.—Catálogos gratis. PRENSAS y bombas para trasego.—Catálogos gratis. ALAMBICOS de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo. TUBOS de lona, lona con goma, goma sola de lona, lona con trasego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis. M. CHESELET Calle de Espoz y Mina, 13, MADRID

OBRAS DE UTILIDAD

El aceite de oliva;

su extracción, clarificación y refinación; medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia e Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por D. Ramón de Manjarrés.

En este libro se trata con gran extensión de las materias siguientes: De los aceites en general.—De la aceituna y aceite contenido en la misma.—Del olivo y su cultivo.—Madurez y recolección de la aceituna. Entrojado y rebusca.—Molienda.—Prensas.—Modo de hacer la primera, segunda y tercera prensadas.—Deshuesado de la aceituna.—Del aceite que sale de las prensas y medios de aclararlo.—Clarificación y refinación.—Defectos y alteraciones del aceite.—Falsificación y aduiteración.—Aprovechamiento de residuos y Porvenir de la producción aceitera.

Tratado completo del cultivo de la huerta,

por D. B. Aragón.—Agotados hace tiempo los ejemplares de esta utilísima obra, se ha hecho una nueva edición corregida y aumentada con todos los últimos adelantos. La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta.—Abonos.—Labores.—Instrumentos.—Riegos.—Distribución de la huerta.—Cultivo natural y forzado.—Cultivo de primicias y forzado. En la segunda parte, de los cultivos especiales de todas las plantas importantes y usuales que se cultivan en la huerta. Un tomo de 356 páginas, ilustrado con 162 grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

Tratado del cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y restablecimiento de la vid europea por injerto: enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por D. J. Hidalgo Tablada. Tercera edición corregida y aumentada, siendo hoy la obra más moderna y completa. Un tomo ilustrado con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

La jabonería, por D. Manuel Llofrin.—Tratado práctico de la fabricación de jabones. Composición de los jabones, alcalis, cuerpos grasos, resinas, etc. Jabones en general, semicocidos, resinosos, blandos, de tocador, etc., etc.; por los métodos más sencillos, modernos y económicos. Segunda edición, con un apéndice conteniendo los últimos adelantos y progresos. Un tomo con grabados, 9 pesetas en Madrid y 9,50 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten a provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufa.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar e injertar, etc.

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

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

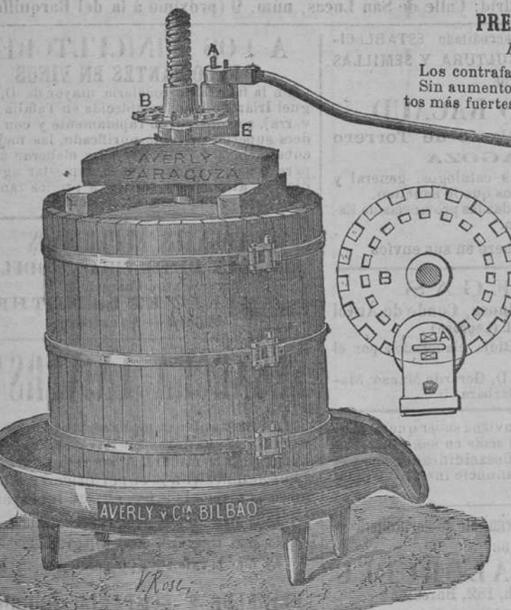
ALAMBIQUES DEROY
Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR Y RECTIFICAR de **DEROY FILS AINÉ**
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, PARIS
MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889
GUIA PRACTICA del Destilador.
Catálogo e informes en Castellano, enviados gratis



Por la mitad de su precio se vende un aparato de destilación sistema CHARENTAIS, movido á vapor, con máquina de seis caballos. Con este aparato se obtiene un cognac inmejorable. También, si el comprador lo desea, se dan dos calderines para la destilación de orujos, que son movidos por la misma máquina de vapor. Puede verse funcionar. Dirigirse: P. Villajos, en Criptana (Mancha).

FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE MÁQUINAS DEL CAMPO SEPULCRO ANTONIO AVERLY ZARAGOZA

PRESNAS PARA UVA (NUEVO SISTEMA)
Privilegiado en España y el Extranjero



Los contrafactores serán perseguidos en conformidad de la ley. Sin aumento de precio, las presnas desde este año tienen los platos más fuertes y los cierres de las jaulas de sistema de pasadores dobles. Dichas presnas de movimiento continuo, verifican la presión sin sofocar y con rapidez, dejando muy atrás todas las hechas hasta el día, por la supresión completa de toda clase de ruedas, ejes de movimiento, volantes y demás que no hacen más que complicar el mecanismo, en perjuicio de la seguridad y buena marcha, haciéndolas pesadas á la maniobra y sujetas á recomposiciones frecuentes

PRECIO DE LAS PRESNAS

Presnas: Diámetro jaula 0,76 metros, altura 0,60, huso de 7 centímetros, ptas. 280.
— Diámetro jaula 0,76 metros, altura 0,95, huso de 7 centímetros, ptas. 300.
— Diámetro jaula 0,86 metros, altura 1,00, huso de 8 centímetros, ptas. 420.
— Diámetro jaula 1,06 metros, altura 1,10, huso de 9 centímetros, ptas. 570.
— Diámetro jaula 1,20 metros, altura 1,20, huso de 11 centímetros, ptas. 750.

Pidánsese precios corrientes especiales para las presnas de aceite y de uva para las variaciones en los diámetros de los usos.
Es suficiente un solo hombre para la presión.—1.000 vendidas en 4 años prueba sus resultados.
Bombas para trasegar de carrito, pesetas 180 sin tubos ni uniones
Tuberías de lona y goma de todas las medidas
Estrujadoras, un solo modelo, pesetas 160

En vista de los muchos pedidos que tenemos, suplicamos al que desee presnas, lo haga cuanto antes.—Puestas las presnas de vino en cualquiera estación de los ferrocarriles de España, siendo la distancia hasta 200 kilómetros, los precios aumentan el 6 por 100; hasta 400, el aumento será de 8 por 100; hasta 700, el 10 por 100; las demás, 12 por 100.

SARMIENTOS Y BARBADOS DE GARNACHA TINTORERA

Es una planta muy recomendable para obtener vinos de color rojo intenso, que se desarrolla y produce abundante fruto en cualquiera clase de terrenos, adelantando su madurez quince ó veinte días más que todas las variedades de uvas tintas.

Precios de los sarmientos sobre vagón en Pamplona

El ciento.....	10 reales
El millar.....	90 —
El ciento de barbados.....	20 —
El millar.....	180 —

Para pedidos, dirigirse, acompañando su importe, á

D. FELIX DOMINGUEZ SANGÜESA (Navarra)

CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya
Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

EGROT
INGENIERO CONSTRUCTOR
18, 21, 23, RUE MAYNEAU, PARIS
EXPOSICION UNIVERSAL, PARIS 1889
EXPOSICION INTERNACIONAL DE BRUXELLES 1889
EXPOSICION BARCELONA 1888

APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR ALCOHOL A 40° SIN REPASAR
APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO
Catálogos e informes, franco.



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... 5.500 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, *Vapores*, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Vapores*, el 29 de id.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, el 29 de id.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los precios siguientes: *Habana*, 160 pesetas; *Matanzas*, 170; *Santiago de Cuba*, 210; *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*, *BÉNITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARIA*.

El 22 de Abril saldrá el vapor español *Rita*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trasbordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancia 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

NUEVAS MAQUINAS PARA LA MOLINERÍA DE LA ACEITUNA
CON PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOVEDORA SALVATELLA
Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Tresp de 1892 y en la de Milán (Italia)

Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.

En la misma Casa hallarán: Aparatos para sustituir los esportines de esparto, Máquinas á vapor, Malacates, Estrujadoras para uva, con ó sin separación del escobajo (premiadas en varias exposiciones), Prensas para vinos y aceites, Norias para riego y todo lo concerniente á dicho ramo.

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA
Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial MORATONA GENIS Y C.ª
PRINCESA, NUMERO 55, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.

MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.

PULVERIZADORES contra el mildew.

El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.

Se remiten prospectos al que los pida.

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 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas 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. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballera ó motor.

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.

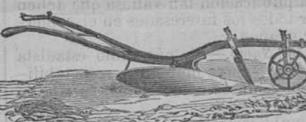
Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en presnas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

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

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER
Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA



Especialidad, con los últimos adelantos, en

Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.

Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.

Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.

Tomos ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.

Fundición de hierro y construcción de toda clase de máquinas.

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 paso 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.

Lathyrus silvestris de Wagner, nueva planta forrajera para terrenos áridos y secos, semilla auténtica de Babiera.

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.

A. VANDYCK ET C.ª
IMPORTADORES DE VINOS Y AGUARDIENTES
"DOMINION HOUSE"
110, Fenchurch Street.—LONDRES E.C.

Encárganse de la venta á la comisión de vinos y aguardientes y garantizan la realización rápida, y en buenas condiciones, de las mercancías que se les confía.—Comisión moderada.

ADELANTOS INMEDIATOS
ESCRIBIR PARA MÁS INFORMES!