

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XV

Sábado 10 de Septiembre de 1892

NÚM. 1533

## Vinicultura <sup>(1)</sup>

(Conclusión.)

VI

**Embotellado, lacrado y colocación en la bodega.**—No debe empezarse á embotellar el vino sino cuando puede vaciarse de una vez toda una pipa; se apartan las diez últimas botellas (2) antes de las heces, se dejan reposar durante algunos días, y luego se las decanta con cuidado en otras botellas. De este modo no quedan apenas más que dos ó tres botellas inferiores.

Para los vinos que se han de conservar mucho tiempo, es necesario lacrar los corchos para que no sean atacados por los insectos. El lacre, calentado en un vaso de hierro ó de barro hasta que esté bien líquido, debe emplearse caliente, pero que no hierva, porque muy caliente haría saltar el cuello de las botellas, y muy frío no se adheriría.

Además del vino que se ha de conservar, deberá embotellarse también el vino de consumo diario, porque una pipa de vino nuevo empezada no tarda en tomar el gusto á picado ó agrio. Con el embotellado no hay pérdida alguna, se conserva bueno el vino hasta el fin. Todo el gasto se reduce á la compra de tapones, que pueden servir para varias veces, si se tiene la precaución de no meterles más que hasta la mitad, para que se puedan sacar con la mano sin emplear el sacacorcho.

En seguida se colocan ordenadamente las botellas en la parte de la bodega más fría, y más defendida de la luz, del movimiento y del ruido. Las que contienen vino tinto se tumban horizontalmente, para que el corcho permanezca siempre mojado y evitar la formación de flores sobre el vino. Al contrario, las que contienen vino blanco ó sidra deben colocarse pinadas, ordenadas unas al lado de otras.

Las personas que no tengan tiempo, ó no quieran tomarse la molestia de embotellar el vino del consumo diario, pueden echar en la pipa que se vaya vaciando 300 gramos de buen aceite de olivo. El aceite se extiende por toda la superficie, é impide el contacto del aire, y por consiguiente que el vino se agrie.

DESPUÉS DE LA RECOLECCIÓN DEL VINO

Después de la recolección, el viñador celoso de sus intereses y de los del propietario, tendrá á honor cuidar con toda atención de la propiedad y conservación de la casa que ocupa y de todo lo que contiene. He aquí en breves palabras lo que deberá hacer:

**Lagar y bodegas.**—Se tendrán muy limpias.

**Prensas.**—Las tablas de las prensas que hayan estado en contacto con el orujo se lavarán perfectamente y el husillo se untará de aceite. Debe cubrirse con un trapo para que no se empolve.

**Instrumentos y útiles que hayan servido para la vendimia y para la elaboración del vino.**—Se lavarán todos perfectamente, y después de secados se colocarán en su sitio.

**Poinos.**—Los poinos son los soportes sobre los cuales descansan las pipas y cubas. Se componen de dos piezas de ma-

dera paralelas y unidas entre sí por traviesas. Tienen una longitud de 4 á 6 metros y están separadas una de otra de 40 á 50 centímetros (1). Los poinos son comúnmente de madera dura, de roble ó de castaño. Si se ponen de pino es necesario tener la precaución de impregnarlos de sulfato de cobre, á fin de impedir que los ataque la carcoma.

Los poinos sirven para tener las pipas elevadas á cierta altura, para preservarlas de la humedad, para poder examinarlas, reconocer si se repasan y principalmente para trasegar el vino.

**Saneamiento de los envases vacíos.**—Inmediatamente que se ha desocupado una cuba, se la limpia perfectamente de las heces, se la seca, y luego se la tapa, después de haber puesto en su interior un recipiente lleno de azufre encendido, para evitar el enmohecido.

Para las pipas de diversos tamaños es necesario, así que se desocupan, lavarlas y enjuagarlas con agua clara y la cadena. Después se las deja escurrir uno ó dos días, y se las coloca en su sitio; entonces conviene azufrarlas, haciendo arder en el interior media mecha ó una, que se retira una vez apagada y se tapa herméticamente la pipa. El azufrado preserva de toda clase de alteraciones. Sin embargo, si los envases han de permanecer mucho tiempo vacíos, será útil volver á azufrarlos á los cuatro meses; es el medio de conservarlos en buen estado é impedir que las duelas se sequen y entreabran.

M. DE LA C.

(De la Revue Viticole.)

## Los propietarios y rabassaires del Panadés

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Muy señor mío y de mi mayor consideración: Propietario en este distrito, me encuentro en esta villa, donde acostumbro á pasar una parte del verano atendiendo á mi patrimonio. Aquí se me envía desde Barcelona la CRÓNICA, en la que, en el número 1529, pág. 3.<sup>a</sup>, columna 2.<sup>a</sup>, leo hoy un suelto que me sorprende, tanto por su contenido como por la forma de la redacción. Dice así: «Entre los propietarios del Panadés y los rabassaires, etc.» En primer lugar, las exigencias de algunos rabassaires, por efecto de las predicaciones socialistas que tienen lugar frecuentemente en varios puntos, no han tomado hasta ahora carácter de generalidad, aunque es posible que le tomen, si no se pone coto á la propaganda indicada. Así es que, cuando se han presentado tales exigencias, muchos propietarios se han negado á escucharles; alguno, por debilidad ó ignorancia, ha cedido á ellas, pero esto no es una avenencia, un acuerdo sobre una cuestión que tenga una fórmula precisa. Los que cultivan las viñas á mitad de frutos, quieren no pagar sino el tercio; los que al tercio, quieren al cuarto ó al quinto; algunos han exigido concesión perpetua, etc.; lo principal es querer cambiar, en perjuicio de los propietarios, las condiciones del cultivo, adjudicándose la mejor parte, no habiendo llegado, que yo sepa, á lo que se les inculca en la campaña socialista dicha, que es que han de quedar-

(1) Esta distancia es variable según el tamaño de las pipas ó cubas que los poinos han de soportar.—(Nota del traductor.)

se con el todo. Esto, sin embargo, parece significar el suelto en cuestión, cuando dice que el arreglo consiste en conceder á los propietarios rurales el tercio de las cosechas; de modo que, según la recta inteligencia de esta cláusula, los rabassaires conceden, y para esto ha sido preciso que se conviertan en dueños.

Haga V. de la rectificación que ésta contiene, el uso que V. crea conveniente.

Soy de V. con la mayor consideración atento servidor Q. B. S. M.—M. L.

Villafranca del Panadés, 1.º de Septiembre de 1892.

## Nuevos informes

### sobre las cosechas de Rusia y los Estados Unidos

Según los estados publicados por el Mensajero oficial del Imperio, la cosecha de trigos de invierno se considera satisfactoria en 21 provincias ó gobiernos de Rusia. En otras 7 varía considerablemente; en algunos distritos ha dado resultados inferiores al término medio, y buenos en los demás. En 15 provincias el resultado se considera como el término medio, y en 9 satisfactorio. En los 7 que restan el resultado ha sido malo.

La cosecha de primavera se califica de satisfactoria en 19 provincias; de término medio á satisfactoria, en 10; entre término medio y desfavorable, en 11; desfavorable, en 15, y mala en 4.

Los informes oficiales son objeto de controversias. El comercio y la agricultura están muy lejos de ser tan optimistas. Es casi seguro que la producción total del trigo de invierno y de primavera no llegará al término medio en la Rusia europea, que es de 87 millones de hectolitros. Se calcula en algunos periódicos que pasan por bien informados, que la cosecha de este año no pasará de 72 millones 500.000 hectolitros, en lugar de 64 millones que se cosecharon el año próximo pasado, y 74.500.000 en 1890.

En Polonia la cosecha se da por buena, y no llega más que á unos 5.500.000 hectolitros. En el Cáucaso la producción será abundante, teniendo en cuenta que el Cáucaso no se halla nunca comprendido en las cifras oficiales, y que es muy difícil aquella región. El año pasado se estimó en un total de 26 millones de hectolitros, pero esta cifra no pudo comprobarse. Sea de ello lo que fuere, y teniendo en cuenta la abundancia de la cosecha en el Cáucaso, es evidente que á consecuencia de la escasa producción general, y de la flojedad ó poca abundancia de las existencias á causa del hambre, Rusia no podrá exportar las mismas cantidades que en las campañas de 1888 á 89 y de 1889 á 1890.

Respecto á los Estados Unidos, los últimos informes recibidos dicen que ha habido mucho desengaño en cuanto al resultado de las cosechas de invierno y de primavera. Se sigue estimando la producción entre 175 y 180 millones de hectolitros.

## Estación Enotécnica de España en Londres

El mercado de vinos y espíritus conserva su habitual fisonomía, estando aún más encalmados los negocios en la metrópoli que en las pro-

vincias. En la venta efectuada en la última semana en Londres por los Sres. Southard y Compañía, la demanda fué bastante limitada, á pesar de haberse ofrecido á la venta grandes partidas. Entre los lotes realizados deben registrarse los siguientes:

10 pipas de Tarragona, desde 8,25 á 8,75 libras los 115 galones.

4 pipas de ídem, á 5 libras la misma medida.

18 pipas de tinto de Alicante, de 4 á 4,25 libras la misma medida.

10 bordelesas de tinto italiano, á 42 chelines los 46 galones.

4 bordelesas de tinto común de Dalmacia, á 2,75 libras la misma medida.

Ha terminado la Exposición de vinos, cervezas y licores de Dublín, y esta Estación Enotécnica no puede menos de congratularse de haber animado á los cosecheros españoles á concurrir á ella, pues los resultados han demostrado que todas las gestiones y los trabajos practicados han sido muy fructuosos para la producción y el comercio de España.

La Exposición ha estado sumamente concurrida durante los quince días que ha permanecido abierta, visitándola, no sólo la población de Dublín, sino infinidad de viajeros de todo el Reino Unido, del Continente y de América, que han acudido con motivo de esta misma Exposición y de una famosísima de caballos que todos los años se celebra en la capital de Irlanda por este tiempo. La instalación española ha atraído la atención de todos ellos, pues tanto por la novedad como por la variedad, calidad y baratura de los vinos expuestos, ha superado á todas las demás secciones, según manifestación unánime del público y de la prensa de Dublín.

No solamente el público en general, sino viajeros y comisionistas de las más importantes casas de comercio de vinos de Irlanda, Inglaterra y Escocia, han visitado con interés la instalación española, probando los vinos y tomando minuciosos datos para aumentar el comercio directo de España con otros países, que es precisamente la misión que á la Estación Enotécnica está encomendada.

Por su parte, el Jurado ha adjudicado á los vinos españoles los siguientes premios:

Hijos de R. Blanco Alcalde, Cabra (Vino de Montilla). Medalla de oro.

S. Cañedo, Ollauri (Tinto de mesa). Idem íd.

J. Ceruelo, Dueñas (Tinto de mesa). Idem íd.

E. Lecanda, Valladolid (Tinto de mesa). Idem íd.

R. Lorenzale, Barcelona (Tinto de mesa). Idem íd.

Marqués de Mudela, Alcázar de San Juan (Vinos blancos). Idem íd.

Marqués de Riscal, Elciego (Tintos de mesa). Idem íd.

G. de Pobes, Ollauri (Tintos de mesa). Idem íd.

A. R. Valdespino, Jerez (Vinos de Jerez). Idem íd.

Hijos de F. Carcer, Málaga (Vinos de Málaga). Medalla de plata.

F. Cejudo, Valdepeñas (Tintos de mesa). Idem íd.

J. B. Cholbi, Valencia (Vino blanco). Idem íd.

Granja Escuela experimental, Valencia (Tintos de mesa). Idem íd.

R. Laymon, Cartagena (Blanco de postre). Idem íd.

A. Otero, Santander (Tintos y blancos). Idem íd.

C. Amorós, Villena (Tintos de mesa). Diploma de mérito.

P. Cardús, Zaragoza (Vinos dulces). Idem íd.

Como se ve por la adjunta relación, la sección española ha conseguido nueve medallas de oro, seis de plata y dos diplomas de mérito, á pesar del número relativamente exiguo de cosecheros españoles que, por lo sumamente corto del plazo, han podido concurrir á esta Exposición.

Además, el Jurado ha concedido á esta Estación Enotécnica un Diploma de honor, con medalla de oro, por la presentación de los vinos



españoles, que tanta atención han llamado, y la organización de la Sección Española.

En el mercado de pasas de Corinto la demanda continúa siendo limitada. Las operaciones hechas en la presente semana para este artículo han sido en pequeña escala, cotizándose las de la clase provincial á 19 chelines por quintal, y las demás clases y marcas desde 19,50 á 38 chelines por quintal, según clase, procedencia y condición, incluyendo los derechos de Aduana (2 chelines por quintal).

El mercado para las pasas de Valencia se encuentra firme. Durante la presente semana han llegado los vapores «Molina», «Sailor Prince» y «Abermaed», con unas 225 toneladas de pasa nueva; la calidad en general es bastante satisfactoria, y como consecuencia, los precios obtenidos han sido buenos, siendo las cotizaciones como sigue: ordinarias, á 27; buenas ordinarias, de 28 á 30; medio selectas, de 32 á 33; buenas selectas, de 34 á 38, y las superiores, desde 40 hasta 48 chelines por quintal, incluyendo los derechos de Aduana (7 chelines por quintal).

Las operaciones en las sultanas continúan siendo regulares. En la presente semana, por el vapor «Macedonia» han llegado unas 10.000 cajas, pero sólo pequeñas partidas se ponen ahora á la venta. Los pequeños lotes realizados han sido: buenas ordinarias, á 33, y las buenas, á 36 chelines por quintal inglés. La demanda para las partidas añejas continúa regular, siendo las cotizaciones obtenidas en la presente semana como sigue: inferiores ordinarias, á 22; ordinarias, á 25, y las buenas, de 32 á 34 chelines. Las de Persia, de 20,50 á 24, y las de Grecia, buenas, de 35 á 36 chelines por quintal.

El mercado de frutas y hortalizas conserva la misma animación que tenía en la semana pasada. En el mercado de Londres no se han presentado uvas de Almería en la presente semana; las de Denia se han vendido desde 3 hasta 11 chelines por barril y 4,3,50 chelines por caja, y las procedentes de Lisboa, desde 6 hasta 15 chelines por medias cajas. Las cebollas de Valencia, de 4 á 5, y las de Oporto, de 3,50 á 5,25 chelines por caja. Tomates de Valencia, desde 1 hasta 8 chelines por banasta de 16 cajitas, según clase y condición, y los procedentes de Lisboa, á 4,50 chelines por medias cajas. Los melones de Valencia, desde 2,50 hasta 13 chelines por caja, y los de Malta, á 4,75 chelines por barril. Naranjas agrias de Oporto, á 4,25 chelines por caja, y las manzanas de la misma procedencia, desde 4 á 9 chelines por caja. Limones de Mentone, á 25 chelines por caja, y los de Nápoles, desde 30 hasta 61 chelines por caja. Manzanas de Francia, de 3 á 4,50, y peras de la misma procedencia, á 5 chelines por caja. Avellanas de Barcelona, á 22 chelines por saco.

En el mercado de Liverpool se han vendido unas pocas naranjas de Valencia que se han presentado, desde 17 hasta 22,50 chelines por caja; los limones de Lisboa, á 32 chelines por caja, y los de Nápoles, desde 32 hasta 54 chelines por caja, y de 21 á 22 chelines por medias cajas. Melones de Valencia, desde 5,25 hasta 15,50 chelines por caja. Tomates de la misma procedencia, de 2,50 á 7,50 peniques por cajita pequeña; los de Francia, de 1 á 2,50 chelines por caja, y los de Lisboa, desde 5,25 á 10,50 chelines por medias cajas. Avellanas de Barcelona, de 21 á 21,50 chelines por saco, y las procedentes del Brasil, desde 28 á 35 chelines por quintal inglés. Uvas de Lisboa blancas, de 6,50 á 10,75, y las negras, de 8,50 á 9,25 chelines por medias cajas; las procedentes de Almería, de 3,50 á 14, según estado y condición, y las de Denia, de 3 á 10,50 chelines por barril. Manzanas de América, de 12,50 á 15, y las de Oporto, de 5,50 á 9,50 chelines por caja; las procedentes de Lisboa, de 4,75 á 10,50 chelines por medias cajas. Cebollas de Valencia, de 3,75 á 6,50; las de Lisboa, de 3 á 4; las de Oporto, de 3,25 á 6,25, y las de Malta, desde 6 peniques á 1,50 chelines por caja. Para las frutas llegadas en la presente semana de California, los precios han sido: peras, de 9,25 á 13; los melocotones, de 4,75 á 9, y las ciruelas, de 7 á 10 chelines por caja.

En el mercado de Hull, los limones de Nápoles se han realizado desde 29 hasta 58, y los de Lisboa, á 30 chelines por caja; los tomates de Valencia, desde 3 hasta 8 chelines por banasta de 16 cajitas, y de 3 á 8 peniques por cajita pequeña; los procedentes de Lisboa, de 4 á 9 chelines por medias cajas, y los de Francia, de 9 peniques á 3 chelines por caja; las cebollas de Valencia, de 3 á 5; las de Lisboa, 3 á 4,75, y las de Oporto, de 2,75 á 5 chelines por caja; las manzanas de Lisboa, de 4 á 10 chelines por medias cajas. Avellanas de Barcelona, á 20 chelines por saco.

Londres 2 de Septiembre de 1892.—El Director de la Estación, F. Vera y López.

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

**Córdoba, 6.**—El presente año es fatal para la región andaluza por las cortas cosechas. La de cereales ha sido, como sabe, mediana en general; la de aceituna se ha perdido en su mayor parte por los excesivos calores, y la de la uva queda muy mermada por la filoxera, el mildiu, los pedriscos y otras calamidades.

La importación de harinas de Castilla es grande en Andalucía, y por esto ha descendido la cotización de los trigos, oscilando hoy en esta provincia de 53 á 54 reales fanega los fuertes y de 47 á 49 los blanquillos. La cebada está de 26 á 28 reales sobre vagón; habas, de 30 á 32 en los pueblos de esta comarca; alpiste, de 58 á 60; precios que revelan importante alza.

Las harinas se pagan en esta plaza á 21 reales arroba las primeras recias de fabricación austro-húngara y á 21,50 las de cañal id. id.

Los aceites, de 34 á 36 reales la arroba, según pueblo.—*El Corresponsal.*

### De Castilla la Nueva

**Manzanares (Ciudad Real) 6.**—Aquí se concluyó la recolección de cereales y la cosecha resultó mediana, pero los granos y paja superiores.

La uva está casi madura y muy gorda, y hay más de media cosecha.

Aquí hay ya dos bodegas pisando uva negra temprana para hacer vinos ásperos y ácidos flojos, imitación Burdeos.

Precios de uva seguros no los hay; se cree serán 3 y 5 reales arroba por blancas y tintas respectivamente.

Precios en esta plaza: Candeal, 12 pesetas fanega de 55 litros; jeja, 11; centeno, 8; cebada, 5,50; avena, 4; anís, 27; panizo, 7,50; vino tinto, de 2 á 3 pesetas arroba de 16 litros; idem blanco, á 3; alcohol, á 20; aguardiente anisado de 27°, á 10; queso en aceite, á 23; aceite, á 10,50; azafrán, á 61 pesetas el kilo.—*J. L.*

### De Castilla la Vieja

**Arévalo (Ávila) 8.**—Muéstranse retraídos los compradores de trigo por las noticias que se reciben de Cataluña, á cuyos principales puertos se dirigen buen número de vapores cargados de dicho cereal, procedente del Mar Negro y los Estados Unidos; así es que la cotización ha descendido un poco, haciéndose operaciones á reales 44,50 y 45 fanega al detall, y á 46 y 47 por partidas. Se han expedido 25 vagones, de los que siete han ido á esa corte.

Los demás granos se detallan: Centeno, á 26 reales fanega; cebada y algarrobas, á 24; garbanzos, á 180, 160 y 120, según la clase; alubias, á 48.—*El Corresponsal.*

**Astudillo (Palencia) 8.**—Los viñedos están buenos en general; sólo los pocos que se apedrearón dejan que desear: si el tiempo favorece la maduración del fruto, tendremos buena cosecha. El vino se vende á 6 reales el cántaro.

Ha terminado la cosecha de cereales, resultando regular la de trigo, mediana la de cebada y buena la de legumbres.

Precios: Trigo, de 41 á 42 reales fanega; centeno, 24; cebada, de 22 á 23; avena, de 15 á 16; yeros, á 24; garbanzos, de 100 á 120.—*El Corresponsal.*

**Río seco (Valladolid) 7.**—El trigo ha bajado algo; ayer se ha cotizado al detall á 43 reales las 94 libras, ofreciéndose por partidas á 43,50.

Buen tiempo, aunque algo fresco.—*El Corresponsal.*

**Cantalapiedra (Salamanca) 8.**—Precios corrientes en el último mercado: Trigo, de 46 á 46,50 reales las 94 libras; centeno, á 26 las 92 id.; cebada, á 24 reales fanega; algarrobas, de 25,50 á 26; harinas, á 18, 17 y 16 reales la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El Corresponsal.*

**Paredes de Nava (Palencia) 8.**—Terminada por completo la recolección en este pueblo sin el menor contratiempo; muy aproximadamente se puede calcular su resultado, que aun cuando no es el que se prometían estos labradores, sin embargo, puede calificarse de buena, fijándose en 10 fanegas por una y media de sembradura. La calidad del trigo es buena, sin ninguna semilla extraña, y arroja por término medio 95 libras la fanega. Mucha paja y buena. La cosecha de cebada ha sido más limitada, aunque de buena calidad.

Precios corrientes: Trigo, de 43 á 44 reales fanega; cebada, de 24 á 25; yeros, á 32; garbanzos, de 96 á 100. Las harinas, á 17, 16 y 14 reales la arroba. El vino, á 7 reales el cántaro.—*El Corresponsal.*

**Cebrosos (Ávila) 7.**—La cosecha de cereales, aquí muy poco importante, ha sido bastante escasa; los fuertes calores y la falta de aguas precipitaron la sazón y no granaron como se esperaba.

La de uva es buena, pero ya se va resintiéndose de tan larga sequía, pues hace muchísimo que no llueve, y si pronto no lo hace, no dudo quedará muy mermada. De vinos tenemos todavía grandes y buenas existencias, á pesar de que ya hace algún tiempo que se nota regular movimiento, pero, sin que nos expliquemos la causa, en vez de mejorar el precio, ha bajado desde 10 reales arroba de 16 litros á 9; precio que no cubre ni con mucho los gastos de producción; hay grandes deseos de despachar lo que resta de cosecha, y creo se cedería al precio indicado por la escasez de recursos.

Los precios que rigen en este mercado son los siguientes: Trigo, de 47 á 48 reales fanega; centeno, á 28; cebada, de 23 á 24; vino tinto con 15° por término medio de alcohol, á 9 reales los 16 litros, y no tiene otros gastos que el arrastre de 1,50 reales por arroba con envase, desde y hasta las próximas estaciones de Navalperal y La Cañada, el 1 por 100 del valor de la mercancía de medida, y por corretaje, cargue y demás operaciones, 6 céntimos de peseta por igual medida.—*E. G.*

**Sieteiglesias (Valladolid) 7.**—Han terminado con anticipación poco acostumbrada, las operaciones de recolección de cereales, que no dejan muy repletas las paneras de los labradores.

No ha sido más que regular la cosecha de algarrobas; se ha quedado bastante corta la de trigo, que ha rendido, por término medio, de cinco y media á seis y media fanegas por una, y ha sido extremadamente corta la de cebada, pues no habrá labrador que no tenga que comprar de este grano, por lo menos, para la mitad del año.

Con una tercera parte menos de ventas de trigo, un gran déficit en la cosecha de cebada y apremiante escasez de paja para el pienso del ganado, la situación de los labradores para el próximo invierno no se presenta muy halagüeña.

Si á esto se agrega el escaso valor y la difícil salida del vino, se comprenderá lo obscuro de un porvenir, por desgracia ya muy próximo.

Temiendo este porvenir, muchos colonos abandonan las tierras que labran; las rentas, por consiguiente, bajan, y la propiedad pierde de día en día su estimación y su natural equilibrio. Sólo la cifra de las contribuciones y los impuestos aumenta ó es invariable en los presupuestos del labrador.

Como consecuencia de la escasez, los precios de los granos tienden todos al alza, perjudicando á las demás clases sociales, sin conseguir sacar de apuros al agricultor.

El trigo se cotiza á 47 reales las 94 libras; las algarrobas, á 25 reales fanega; la cebada, á 26, y los garbanzos, única buena cosecha que se ha hecho, de 130 á 160 reales.

Todos los precios tienden al alza, incluso el de los garbanzos, cuya leguminosa se ve muy solicitada.

Tardíamente, y á bajo precio, se va dando salida á las existencias de vino tinto, pero no se ha vendido un cántaro de vino blanco, cuyo precio es nominal.

El viñedo presenta una regular muestra, pero empieza á desarrollarse con fuerza el oidium, que además de mermar la cosecha, perjudicará la excelente clase, que dada la bondad del fruto y las condiciones del tiempo, es legítimo esperar.—*D. A. B.*

**Villamediana (Palencia) 6.**—La recolección de cereales se puede considerar terminada, pues sólo falta viento para beldar.

La cosecha de trigo en este pueblo, cuyo término le constituyen terrenos fuertes, es buena, como así también la de legumbres; la de cebada ha sido mala, y la del vino, por efecto del pedrisco que descargó en Junio, será escasísima, pero de superior calidad, atendiendo á la buena madurez del fruto.

En los pueblos de Baltanás, Cevico, Navero, Villacónancio y demás del Valle Cerrato, que he visitado en esta semana, la cosecha de trigo ha sido mala, pues efecto de haberse tumbado los sembrados de trigo en los valles, se malogró la grana.

Los precios son: Trigo, de 42 á 43 reales fanega; cebada, á 20; avena, á 16; titos, á 52, y el vino, para desgracia y ruina de los cosecheros, sin acordarse nadie de comprarlo.—*E. M.*

**Cigales (Valladolid) 6.**—Ha terminado la recolección, dando un resultado poco satisfactorio en toda clase de cereales, exceptuando la de garbanzos, pues de este grano se ha hecho una cosecha extraordinaria, pocas veces conocida.

Los precios de los cereales son: Trigo, de 46 á 47 reales fanega; cebada, 24; centeno, 29; habas, 30; guisantes, 26. Para los garbanzos no hay precios todavía; los pocos que se venden fluctúan entre 80 y 100 reales la fanega.

El viñedo se sostiene muy lozano, pero trae poco fruto, en particular el tinto, debido á las heladas de invierno ó á las escarchas de primavera; por lo mismo la cosecha será menos que regular. En cambio será de buenas clases, por-

que el fruto está muy lucido y bastante adelantado.

La venta de vino poco animada y á bajos precios, quedando de existencias unas 25.000 cántaras, que se cederían de 6 á 7 reales una.—*El Corresponsal.*

### De Cataluña

**Barcelona 7.**—Consecuencia del alza que han tenido los trigos en las Castillas y demás regiones productoras de España, es el aumento de importación de clases extranjeras que se advierte en este puerto; han llegado varios cargamentos, entre ellos 1.240 toneladas Yerki en *Giorgios Contris*, cuyo barco ha purgado cuarentena en Mahón, y se esperan otros.

Los precios de los trigos extranjeros son de 16 á 16,50 pesetas los 55 kilos. Los de Castilla se pagan con flojedad de 17,75 á 18 los 70 litros; los de Aragón, de 16,50 á 17, y los de Navarra, de 16,50 á 16,75.

La cebada, de 8 á 8,25 pesetas los 70 litros las clases de la comarca, y de 6,25 á 6,50 las de Aragón; maíz, de 10,75 á 11 el de Sevilla, 12,25 el de Cincuantini, y 10,75 el de Danubio; habas, de 16 á 17 las de Mahón, 11 á 11,25 las de Sevilla y 11 las de Italia; habichuelas, de 18,25 á 20 las de Valencia, y de 13 á 13,50 las de Brayla.

Las algarrobas, de 7,50 á 7,62 pesetas el quintal (42 kilos) las de Ibiza, y 7,82 á 8 las de Chipre.

Las harinas se cotizan al detall: por cilindros extrablanca, de 17,50 á 17,75 pesetas; superfina ídem, 16,50 á 16,75, y fuerza extra, 18,25 á 19; Castilla de primera extra, de 17 á 17,50, y primera superfina, de 16,25 á 16,75 los 41,60 kilos.

Los vinos siguen de 27 á 29 duros la pipa, á bordo, para Cuba, y á 35 para el Río de la Plata.

Los alcoholes de industria, de 105 á 112 pesetas los 40° y 100 litros con envase, y los de vino, de 72 á 73 los 35° y 100 litros, sin envase.

Finalmente, los aceites están firmes á 21,25 duros los 115 kilos por las procedencias de Andalucía, y de 22 á 22,50 por las de Tortosa.—*El Corresponsal.*

**Tortosa (Tarragona) 7.**—El olivar ha perdido mucho fruto, y como este contratiempo ha sido general, mejoran los precios de los aceites, cotizándose hoy de 15 á 15,50 pesetas el cántaro de 15 kilogramos, con tendencia á mayor alza.

La cosecha de vino es buena en general, pero hay poca animación para la venta de uvas, y precios ruinosos.

Activa la demanda de algarrobas, no dudando subirá de los 23 reales los 41,60 kilos, cuyo precio es hoy el corriente.

Los trigos de Aragón están de 15,50 á 16 pesetas la cuartera de 70 litros.—*El Corresponsal.*

### De Murcia

**Ontur (Albacete) 8.**—Por la escasez de novedades que por aquí hay, me he abstenido de escribir para el periódico que tan acertadamente dirige, y ahora lo hago para que no me acuse de perezoso, manifestándole que se ha pasado por una sequía tan extraordinaria, que se dió principio á la trilla y se concluyó sin que se haya mojado una sola parva.

El resultado de esa campaña agrícola ha sido en trigo un producto muy escaso, y alguno un poco flojo, efecto de haber ya faltado el agua desde que estuvo en flor, vendiéndose hoy de 55 á 56 reales fanega.

En cebada se ha tenido una regular cosecha, empezando por venderse á 18 reales fanega, y cotizándose hoy á 20 y con regular demanda.

En el vino es en lo que tenemos la mayor pérdida, porque se cede á 3,50 reales los 15,60 litros, y á 5 reales el que tiene más de 14°, y con algunos que lo busquen, pero pocos que compren. Aún quedarán unas 20.000 arrobas.

Las viñas presentan regular cosecha y de buena calidad la uva, pero sin atreverse á ofrecer ni uno ni medio por ella, temiendo otra ruina como la del año que está para terminar.

Aceite es de esperar también regular cosecha, y este fruto va tomando algún realito en arroba; se vende de 42 á 43.

Nos llovió alguna cosa el día 2 del actual, acompañando al deseado temporal algunos granizos, que en algunos pagos habrán mermado la cosecha de la uva en una mitad, é inundándonos la huerta, que en patatas, cañamos y hortalizas ha hecho mucho daño. Por todas partes no hay más que inundaciones y pedriscos, y los pedriscos mayores son los impuestos, que el presente mes se podrán pagar, pero los que vienen ¡Dios sabe!—*B. M.*

### De Navarra

**Sangüesa 7.**—El estado de los viñedos es bien diverso; los que se libraron de los hielos tienen hermosos racimos y muy adelantados en su madurez; los demás llevan poco fruto.

En vinos se opera con bastante actividad, á los precios de 6 á 8 reales el cántaro (11,77 litros), según la calidad.



El trigo, á 21 reales roba (28,13 litros); cebada, á 10; avena, á 8,50; patatas, á 5 reales la arroba; aceite, á 60; aguardiente, á 12 reales cántaro el común, y de 24 en adelante los añados.—*El Corresponsal.*

**Lumbier 6.**—Este año vendimiaremos dos semanas antes por lo menos que el año anterior, á juzgar por la marcha del fruto. Este escasea en las viñas heladas, y promete buenos rendimientos en las que se libraron de aquellos accidentes.

La venta de vinos sigue haciéndose con lentitud, ofreciéndose á 7 reales el cántaro, á cuyo precio no dudo pueden realizarse todas las existencias.

El trigo, á 21 reales el roba; cebada, á 10; avena, á 8; habas, á 20; patatas, á 4 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

**De las Riojas**

**Cuzcurrita (Logroño) 8.**—La demanda de nuestros ricos vinos claretes sigue siendo regular, habiéndose expedido en los días transcurridos del corriente mes 7.000 cántaras para el consumo de las provincias de Burgos y Santander, á los precios de 5 á 6,75 reales. Las existencias son considerables.

Los viñedos ofrecen buen aspecto, excepto algunos castigados por la piedra y los hielos primaverales.

El mildiu sólo se ha desarrollado en los garachos de Tironcillo y Santa María, según ya le participé anteriormente. La cosecha será inferior en un tercio á la del año pasado, que fué abundante. La clase promete ser magnífica.

Los pocos olivos que se cultivan en este término tienen mucho fruto y de buen tamaño.—*El Corresponsal.*

**Nájera (Logroño) 8.**—Desde hace unos días tenemos tiempo despejado y de viento Norte, cayendo escarchas que por fuerza han de retrasar la madurez de las uvas, que está adelantada. La cosecha de vino será corta.

Aun cuando á ínfimos precios, se van realizando las existencias que encierran estas bodegas, y si continúa cediéndose de 3,50 á 5 reales la cántara, no dudo se agotarán antes de que puedan ofrecerse á la venta los caldos de la próxima vendimia.

En Hormilla, Arenzana y Alesanco se venden regulares cantidades para el consumo interior. Del segundo de dichos pueblos me dicen se han hecho 1.000 cántaras á 5 reales, con destino á Santoña.

Precios de los cereales en esta ciudad: Trigos, de 44 á 45,50 reales fanega los nuevos, y á 48 los viejos; cebada nueva, á 24.—*El Corresponsal.*

**De Valencia**

**Cocentaina (Alicante) 7.**—En Beniloba se han agotado las existencias de vino. Aquí quedan sobre 12.000 cántaros de buena clase, detallándose de 5 á 6 reales; también hay vinos picados que se ceden de 60 á 75 céntimos de peseta.

La cosecha de uva es muy mala, tanto en ésta como en los pueblos inmediatos, debido al mildiu; no creo se recolecte la tercera parte del año pasado. Con los bajos precios que viene obteniendo el vino este año y con la cortísima cosecha pendiente, la situación de este país se agravará tanto que no podremos vivir.

El aceite se cotiza á 11 pesetas la arroba; lino, á 4; uva, á 1,20; cebollas, á 0,40 y 0,50; tomates, á 0,75 y 0,90, con bastante extracción para las fábricas de conservas de Alcoy; trigo, á 4,10 pesetas la barchilla.

Dícese va á abrirse al público el ferrocarril de Gandía á Alcoy, cuya vía es muy beneficiosa para esta comarca.—*B. M.*

**NOTICIAS**

La cosecha de oliva será corta en los pueblos de la comarca de Barbastro, efecto de la sequía que ha reinado todo el verano, pues si bien hubo mucha muestra y quedó bastante fruto, se ha caído una gran parte de él, por causa de la falta de humedad.

Pueblos en que tan importante es la referida cosecha como Alquezar, Radiquero, Adahuesca, Buera, Salas altas y Salas bajas, y la misma ciudad del Vero, han visto desaparecer de seculares olivos el fruto con que contaban.

Esto, unido á los hielos de la primavera, que castigaron el viñedo, hará que el presente año sea también mediano para ellos, pues sabido es que la cosecha de cereales representa muy poca cosa en la producción.

En Chipre y otros puntos del extranjero ha sido corta y de mediana calidad la cosecha de algarroba, y como también en Cataluña ha defraudado las esperanzas, se espera mejoren los precios.

En los almacenes de Tortosa que acopian dicho fruto, le pagan á 23 reales los 41,60 kilos.

En Tarragona se cotizan de 18 á 20 pesetas los 100 kilos, con tendencia al alza.

Los mercados de ganado vacuno de Asturias están muy animados, abundando las transacciones con mejora de precios. La salud que disfrutan dichas reses en aquella región, contribuye á la gran demanda de carnes, cotizándose éstas á 120 pesetas los 100 kilos.

Los especuladores abandonan los mercados de León por los casos de gripe ocurridos en aquel ganado y van á Asturias, habiendo aumentado considerablemente la exportación en toda la parte oriental.

Los mercados de Pola de Siero, Nava, Infesto y Posada, muy concurridos de tratantes forasteros. La subida que han experimentado los precios de las reses ha contribuido á que los ganaderos se estimulen y presenten un ganado superior. Las terneras de cinco meses se han vendido en 70 pesetas; las de seis, en 85; las de siete, en 100, y las de ocho, de 115 á 120 pesetas; el aumento por mes equivale á más de 15 pesetas.

De distintos puntos de la provincia de Tarragona nos escriben que las operaciones de la vendimia se van extendiendo por todos los términos municipales. Los viticultores se hallan con justo motivo descorazonados por la carencia de compradores de uva, y porque en las poblaciones donde se presenta alguno, ofrece éste precios bajos; de suerte que los rendimientos que se obtendrán de la actual cosecha, no obstante de ser ésta abundante, apenas si llegarán á cubrir los gastos que actualmente ocasiona el cultivo de la viña.

Los ganados, después de haber sufrido la glosopeda, se encuentran en buenas condiciones de salud y carnes, y tanto los dedicados al trabajo como los aplicados á la alimentación, se venden á buen precio.

La ganadería es la mayor defensa que en el estado actual de la Agricultura tienen los que se dedican á este importante ramo de la riqueza pública, pero no es bastante para su completo desarrollo.

Debe tenerse en cuenta que la Agricultura, sin industrias auxiliares derivadas de ella, no puede fomentar la riqueza. Sus productos son bastante limitados para poder formar grandes capitales, y así se ve que los países que viven exclusivamente de ella son pobres, y por el contrario, los que se dedican á las demás industrias acrecientan sus capitales de una manera pasmosa, y sin las contrariedades á que está sujeto el campo.

La feria de Hinojosa del Duque ha sido poco fecunda en transacciones; la mayor parte de los feriantes fueron á vender.

En la reunión de agricultores celebrada en Remiremont, M. Méline ha hecho constar que la situación de la agricultura en Francia ha mejorado notablemente desde la aplicación de los derechos protectores.

En Santa Coloma (Barcelona) se han vendido hace unos días 200 cuarteras de avellanas de la nueva cosecha, á los precios de 20 y 21 pesetas los 80 litros.

En la última decena del corriente mes comenzará la vendimia en Valladolid, Palencia, Zamora y otras provincias de Castilla la Vieja, esperándose en todas partes muy buenas clases.

Respecto á la cantidad, son diversas las noticias que tenemos; en unos pueblos es deficiente, y en otros satisfactoria, pero en conjunto puede asegurarse será menor que el año pasado.

También en la región murciana han descargado fuertes tempestades. En Fuente Alamo (Murcia) cayeron piedras del tamaño de huevos de gallina, asolando los campos; y en Ontur (Albacete) ha quitado el granizo la mitad del fruto de los viñedos castigados.

La cotización de las pasas tiende á mejorar en Málaga; por esperar así, algunos propietarios se retraen de vender.

He aquí los precios: Imperial, á 21,25 pesetas la caja de 10 kilos; Royal, á 16,25 id.; Cuarta, á 13,25 id.; Quinta, á 10,75 id.; Mejor francés, á 8 id.; Americano, á 7 id.; Grano corriente, á 5,50 id.; ídem acendos, á 7 id.; lechos corrientes, á 5,50 id.

**Telegrafían de Andújar:**

«Una horrorosa tormenta de piedra ha descargado sobre esta población, destruyendo todos los frutos y cosechas, y ocasionando inmensos desperfectos en las casas.

Las acequias y acueductos han quedado inutilizados.

Faltan recursos.»

En la última semana se han expedido por la Estación de Valladolid, 41.000 arrobas de harinas, cotizadas á 17, 16,50 y 15 reales, según la clase.

Parece que los italianos van á intentar nuevos negocios en Bercy, á pesar de la diferencia de régimen aduanero que nos aplica la tarifa mínima, mientras que los productos italianos son gravados con la máxima, pues además de haberse entendido con las compañías de navegación para abaratar el transporte de vinos con destino á Cette, Marsella, Burdeos y el Havre, el Gobierno de Italia va á conceder, como ya digimos, una prima de exportación, relacionada con el número de hectolitros enviados á Francia. De esta manera se cree que será posible la competencia, y algunos representantes italianos hacen ya ofrecimientos.

Así lo comunica el Director de nuestra Estación Enotécnica en Cette.

**De La Correspondencia de España:**

«Según nuestros informes, el Gobierno está dispuesto á socorrer, según la cuantía de los daños, á todos los pueblos de Andalucía que han sufrido perjuicios por el temporal.

En su virtud se ordenará á los Gobernadores de Granada, Málaga y Jaén que formen los expedientes respectivos, y una vez conocida la importancia de los daños sufridos, se girarán los fondos necesarios para distribuirlos entre los pueblos perjudicados.»

El trigo se vende en Logroño de 46 á 47 reales fanega en los mercados de Nájera, y en Santo Domingo de 44 á 48.

Debemos advertir que la Aduana de Cette, y se nos dice que con ella las de Burdeos y Ruan, no exigen los certificados de origen de nuestros vinos. En su consecuencia, pues, los negociantes españoles que envían á Francia sus vinos, pueden ahorrarse el importe de dichos certificados, que satisfacen actualmente á los cónsules franceses establecidos en España.

Precios de nuestros vinos en la plaza de Cette: Alicante, de 29 á 32 y 24 á 25 francos hectolitro; Valencia, de 27 á 29 y 21 á 23; Mallorca, de 15 á 18 y 12 á 14; Benicarló, de 26 á 29; Priorato, de 28 á 32; Vendrell, de 23 á 26; Vinaroz, de 21 á 25; Aragón, de 26 á 29.

La cría de ostras ha llegado á progresar de una manera asombrosa.

Los estudios científicos se han perfeccionado totalmente sobre el desarrollo de este molusco, que se conocen ya sistemas para criarlos artificialmente.

El primer resultado importante se obtuvo en 1851, bajo las instrucciones del profesor señor Coste, del Colegio de Francia, y desde entonces los esfuerzos han producido inmensos beneficios; solamente en Arcachón, el número de ostras exportadas subió en diez años—desde 1871 á 1880—desde menos de 5 millones á la enorme cifra de 195 millones.

De muchos puntos de Andalucía llegan muy tristes noticias sobre los grandes daños que han causado las tempestades que durante la última semana se han desencadenado en aquella región. Los pedriscos han sido horriblos, dejando arrasadas las cosechas pendientes.

En Castellón ha terminado la recolección de los cáñamos con regular resultado, habiendo empezado ya los trabajos del enriado, que se practica en balsas con aguas estancadas.

Continúa, aunque en pequeña escala, la demanda de vinos.

Ha empezado la recolección de las uvas de mesa, en especial de las variedades gateta y moscatel.

La emigración presenta en Málaga caracteres alarmantes. El día 30 se embarcaron en aquel puerto para el Brasil 200 familias, procedentes de Extremadura, que por su aspecto parecían de labradores bien acomodados.

**Más sobre la curación por medio de las uvas:**

El Dr. Vigoroux nos participa que la uva, en completo estado de madurez, contiene del 12 al 30 por 100 de azúcar, *intercérta*, alúmina vegetal, bitartrato y bimalato de potasa. ¡Estáis acalorados! Comed muchas uvas. ¡Estáis demasiado delgados! Comed muchas uvas, pues os alimentarán, excitarán vuestro apetito y os ayudarán á digerir. ¡Estáis gruesos! Comed también uvas, que os desembarazarán del tejido grasoso que os molesta. ¡Estáis débil, apático! ¡Dormís demasiado! Comed siempre uvas y reconquistaréis vuestra actividad. ¡Huye de vuestros ojos el sueño! Comed igualmente uvas, y el sueño volverá. ¡Estáis dispéptico, no coméis y digerís mal! Ponéis en seguida á comer uvas y haréis sin dificultad la digestión.

Una curación por medio de las uvas vale tanto como la que se hace por medio de la de las aguas.

Se comienza diariamente por tomar media libra de ellas, y se llega progresivamente á comer de dos á cuatro kilogramos al día; cantidad que se ha de dividir en tres porciones: la primera se tomará de seis á ocho de la mañana; la segunda, entre el almuerzo y la comida, y el resto, después de ésta. El ejercicio favorece la medicación por medio de las uvas.

Se debe arrojar las películas y las pipas.

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 9

París á la vista.....	14 75
Ídem 8 d/v: Beneficio por 100.....	29
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	29
Ídem 90 d/v (ídem) id.....	29

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

**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 Saluda».

Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

**VINO TINTO FINO**

MONTECILLO CLARET, del cosechero Sr. D. Rafael Barrio, Haro (Rioja) Depósito en Madrid, calle de Olózaga, número 6 (Paseo de Recoletos).

**TONELERÍA BORDELESA**

DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ en Labastida (Rioja)

Los vinicultores que deseen mejorar vinos y que adquieran un *bouquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construídas en este taller con roble de Croacia (Austria).

Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

**A. BELBEZE**

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

**LABRADORES**

El TRILLO RÁPIDO es el más perfecto y económico de cuantos se conocen. No arrolla la mies nunca, trilla doble que el de pedernales, y no necesita en seis años ninguna reparación.

Pidanse más antecedentes en La Reforma Agrícola, Ayala, 11, Madrid.

**A LOS VINICULTORES**

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolas á la purificación á vapor, donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

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

**TONELERÍA FRANCESA**

MARCEL MALLET CALLE MIRAGRUZ, SAN SEBASTIAN

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

**A LOS AGRICULTORES**

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

C. Arce (Gran Vía, núm. 26) Bilbao Se remiten cartillas explicativas gratis, á quien lo solicite.

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta. 5





## LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP. A DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

### SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

*Alicia*, de... 4.500 tons. | *Serra*, de... 3.500 tons. | *Pedro*, de... 5.000 tons. | *Guido*, de... 5.500 tons.  
*Gracia*, de... 5.000 — | *Leonora*, de... 4.500 — | *Ernesto*, de... 5.000 — | *Hugo*, de... 4.500 —  
*Francisca*, de... 4.500 — | *Carolina*, de... 3.600 — | *Enrique*, de... 4.500 — | *Federico*, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Hugo*, el 7 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Federico*, el 14 de id.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *TERESA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARIA*.

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

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

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

**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 azufurar.....	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 trasego de vinos, para pozos, etc., etc., se construyen los sistemas más acreditados.

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

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

**BASILIO MIRET**

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

Pídanse Catálogos

## COGNAC JEREZANO

JURADO, CASTELLÓN Y C.ª JEREZ

### VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN  
Fundados en 1854

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

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

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas,

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

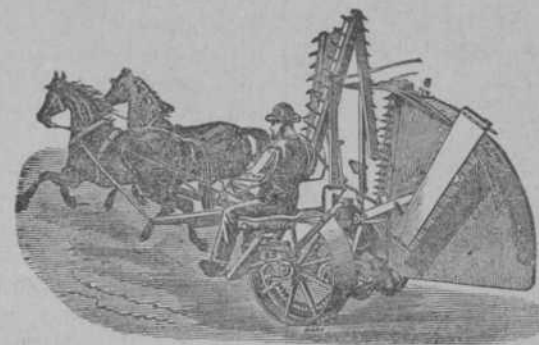
## LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

### ADRIÁN EYRIES

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

(Al lado del Teatro de Lope)



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

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

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

## EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR

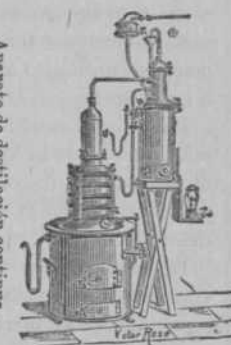
establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

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

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO

Aparato de destilación continua, con horno, Da aquarientos rectificados 6 añisados



Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.

Aparato de destilación continua por vapor. Da sin repaso espíritus de 94 grados

### UTENSILIOS

### VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

## HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16  
MÁLAGA

### OPÚSCULO

#### SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

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

D. J. GARAGARZA

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

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

### A LOS VINCULTORES

Desacidificador por excelencia

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

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

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

### MILDEW

### ANTRACNOSIS HIELOS TARDÍOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XV

LA CRÓNICA cuenta QUINCE años de existencia y aparece los miércoles y sábados; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 5.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 400 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc., etc.

Los anuncios se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES 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. Se manda un número gratis á los que lo pidan.

Precio de subscripción, SEIS PESETAS SEMESTRE. Oficinas, Plaza de Oriente, núm. 7, segundo, Madrid.