

# 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.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

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.

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

Pago adelantado.

Año XXI

Miércoles 24 de Agosto de 1898

NÚM. 1859

## NUESTROS VINOS en Francia

Como los clamores de la influyente clase agrícola francesa encuentran siempre eco en los Poderes públicos, consideramos prudente señalar los nuevos peligros que amenazan nuestra exportación vinícola y aceitera para un porvenir no lejano.

Hace ya bastantes meses que los departamentos vitícolas envían con frecuencia instancias al Gobierno para que excite á las Aduanas, á fin de que empleen todo rigor en la aplicación de las leyes y sean muy parcas en la admisión de los vinos exóticos, y para que se eleven á un grado que haga imposible toda concurrencia los derechos de aduana; en una palabra, se trata de cerrar de una vez la puerta á los vinos extranjeros que visitan los mercados franceses.

Nada hemos dicho hasta ahora, esperando se desvanecieran las exageraciones de los viticultores franceses; pero como lejos de ser así toman cada día mayor incremento, y las patrocina la mayoría de los Diputados y Senadores agrícolas, y recientemente los Ministros de Agricultura y de Comercio han dicho cuanto les preocupa esta cuestión, creemos muy oportuno ocuparnos de este asunto que, como se comprenderá, es para nosotros de vital interés, pues no debe perderse de vista que el mercado francés vale más para nosotros, bajo el aspecto vinícola y aceitero, que todos los demás reunidos.

Sin olvidar que las Cámaras discutirán ya en la próxima legislatura las nuevas tasas que han de pesar sobre los aceites extranjeros, recientemente el grupo vinícola de la de Diputados ha llamado la atención del Ministerio sobre una cuestión, dicen, *extremadamente grave: la del régimen aduanero aplicable en Francia á los vinos extranjeros*. En las conferencias y reuniones se ha vilipendiado, como de costumbre, la bondad de los productos por nosotros exportados, los medios de que nos valemos para burlar la ley, la prima de exportación y la anulación de los derechos de aduana que supone la diferencia de valor entre la peseta y el franco, y se ha dado poco menos que como definitiva la anómala y triste situación por que hoy atraviesa nuestra patria.

Así se discurre, no sólo por los viticultores de la mayoría de las regiones vinícolas francesas, sino por los que por su representación vienen obligados á ser imparciales y á comprender que los derechos de aduana, los fletes y otros gastos se pagan en francos y que importan la mitad del valor de la mercancía, que á medida que han subido los cambios ha aumentado el precio de los vinos en España y ha disminuido el de su venta aquí, no dejando apenas margen á legítima y remuneradora ganancia.

El grupo vinícola de la Cámara, en representación de sus distritos y para impedir la concurrencia de los vinos extranjeros á los de su próxima cosecha, pide que los vinos exóticos cesen de ser tasados al grado para que se tarifen en volumen; es decir, que hasta 11° todos los vinos importados paguen un derecho uniforme, cualquiera que sea su graduación. Añaden que la tasa, fijada de ese modo, debe elevarse en proporciones considerables y sea llevada á 18 francos, tarifa mínima, y á 25 francos tarifa general. De ese modo en la mayoría de los casos los derechos á pagar representarían un 150 ó más por 100 del valor del producto exportado.

Á los Ministros se les pide también, sin perjuicio de someter la cuestión á las Cámaras, que de su propia iniciativa y bajo su exclusiva responsabilidad arreglen el asunto á gusto de los viticultores, usando, ó mejor dicho abusando, de los poderes que les serían conferidos por la ley llamada de *Cadenas*, como si esto fuera posible para imponer de esta manera la sobre-tasa á los vinos extranjeros, bajo reserva, sin embargo, de la ratificación ulterior del Parlamento.

Como la campaña no cede, lo que es dudoso, y la cruzada siga en aumento, lo que es muy probable, agravado todo por lo que la industria francesa, resentida, llama la invasión de los productos espa-

ñoles, es casi seguro que de la próxima legislatura saldrá la tan deseada modificación de las tarifas aduaneras estableciendo derechos casi prohibitivos á los vinos y aceites extranjeros.

—Los mercados franceses para nuestros vinos siguen con muy poca diferencia como reseñábamos la semana anterior, siendo la preocupación del momento los probables resultados que dará la cosecha.

Desde el jueves y llegados con el vapor *Comercio* tenemos vinos nuevos aquí, procedentes de la región valenciana y de la llamada uva *lino* y *no*. No sería extraño que por ser los primeros se vendieran bien, aunque sus precios no podrán tomarse como punto de partida para los que han de dominar en la próxima campaña.

De Cete, Bardeos, el Havre, Ruan, Marsella, etc., salen hace días regulares cargamentos de pipero vacío para España, al objeto de que á la brevedad posible vengan con los nuevos vinos, destinados, como se sabe, á revivir y animar los vinos franceses que han llegado al fin de la campaña sin haber encontrado compradores. El pipero para vinos rojos se alquila hoy á razón de 4 céntimos por día y por pipa y compromiso de seis meses á un año.

ANTONIO BLAVIA.

Cette 13 de Agosto de 1898.

## IMPORTACIÓN DE VINOS en Inglaterra

La cantidad total de vinos importados en el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda durante el mes de Julio último ha ascendido á 1.372.134 galones (62.370 hectolitros), valorados en 484.902 libras esterlinas, y distribuidos por procedencias del modo siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	173.617
— blanco.....	186.001
Francia, vino tinto.....	444.980
Portugal.....	352.864
Madera.....	2.093
Australia.....	61.278
Alemania.....	21.479
Holanda.....	61.278
Italia.....	39.035
Poseiones británicas del Sur de Africa.....	146
Otros países.....	29.527
Total.....	1.372.134

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes á la importación durante el mismo mes de Julio del año pasado, se observa: que en el de este año ha habido un aumento en la importación de 215.620 galones (9.801 hectolitros) en la cantidad, y de 28 665 libras esterlinas en la valoración. Considerando en particular las distintas procedencias, se ve que han aumentado: los tintos españoles, en 21.002 galones (955 hectolitros); los blancos españoles, en 56.800 galones (hectolitros 2.582); los vinos portugueses, en 143.240 galones (6.511 hectolitros); los franceses, en 9 950 galones (452 hectolitros); los italianos, en 2 224 galones (101 hectolitros), y los de otros países, en 1.626 galones (74 hectolitros). Por el contrario, han disminuido: los vinos alemanes, en 9.188 galones (417 hectolitros); los australianos, en 2.975 galones (135 hectolitros); los procedentes de Holanda, en 3.731 galones (170 hectolitros), y los de las posesiones inglesas del Sur de África, en 939 galones (43 hectolitros). Los de Madera presentan una baja insignificante.

La cantidad total de vinos importados en el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda durante los siete meses que van transcurridos del año actual, ha ascendido á 10.519.470 galones (478 158 hectolitros), valorados en 3.734.010 libras esterlinas, y clasificados por procedencias de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	1.453.361
— blanco.....	1.247.963
Francia.....	3.350.515
Portugal.....	2.268.863
Madera.....	29.094
Alemania.....	424.785
Australia.....	242.269
Holanda.....	422.417
Italia.....	282.064
Poseiones británicas del Sur de Africa.....	2.995
Otros países.....	294.314
Total.....	10.519.470

Comparando estas cantidades con sus correlativas correspondientes á la importación de los vinos durante el período de los siete primeros meses del año pasado, resulta:

1.º Que la importación total de vinos en este país durante los siete primeros meses del año actual, ha tenido un aumento de 232.495 galones (10.568 hectolitros) en la cantidad de los vinos importados, pero con una disminución de 44.882 libras esterlinas en la valoración.

Esta disminución en la valoración, á pesar del notable aumento en la cantidad de vinos importada, procede principalmente á la disminución de valoración, en moneda inglesa, experimentada por gran parte de los vinos españoles, á consecuencia del alza extraordinaria que en los últimos tres meses han experimentado los cambios. Influye también, además de esta causa accidental, á que se acentúa en el mercado inglés la preferencia por los vinos baratos, en detrimento de la importación y consumo de los vinos finos y de precio.

2.º Considerando las distintas procedencias, se ve que en el período de siete meses á que se hace referencia, ha aumentado la importación de vinos tintos españoles en 200.851 galones (9.130 hectolitros); la de los blancos españoles en 104.956 galones (4.771 hectolitros); la de los vinos de Australia en 90.266 galones (4.103 hectolitros); la de los italianos en 41.912 galones (1.905 hectolitros); la de los procedentes de Holanda en 19.551 galones (889 hectolitros), y las de los «otros países» en 64.202 galones (2.918 hectolitros). En cambio ha disminuido la importación de vinos franceses en 109.310 galones (4.968 hectolitros); la de vinos portugueses en 137.597 galones (6.254 hectolitros); la de los alemanes en 9.204 galones (418 hectolitros); la de los de Madera en 29.987 galones (1.363 hectolitros), y la de los de las posesiones británicas del Sur de Africa en 3.185 galones (144 hectolitros).

V. VERA Y LÓPEZ.

## LOS CAMPOS

DE experimentación agrícola de Navarra (1)

Campo de experimentación agrícola de Pitiillas

Las clases de vid americana cultivadas son las siguientes:

Riparia Portalis.  
Riparia Arnaud.  
Riparia × Rupestris (núm. 101<sup>4</sup>).  
Riparia × Rupestris (núm. 3.306).  
Riparia × Rupestris (núm. 3.309).  
Colorado E.  
Núm. 601 × Monticola (núm. 132-5).  
Taylor Narbonne.  
Morvède × Rupestris (núm. 1.202).  
Aramon × Rupestris Ganzin (núm. 1).  
Aramon × Rupestris Ganzin (núm. 2).  
Rupestris Mission.  
Rupestris Martin.  
Rupestris Lot.  
Rupestris Guiraud.  
Injertos de viña del país sobre Rupestris Lot.

Todas las variedades puestas han brotado muy bien, y el campo está en buenas condiciones de cultivo. Binas repetidas en este campo durante los meses de Julio, Agosto y Septiembre, asegurarán en las plantas excelente desarrollo para su injerto en la primavera próxima. Se recomienda al Ayuntamiento la práctica esmerada de estas labores.

Campo de experimentación agrícola de Olite

Las clases de vid americana cultivadas son las siguientes:

Riparia Portalis.  
Riparia Arnaud.  
Taylor Narbonne.  
Colorado E.  
Riparia × Rupestris (núm. 101<sup>4</sup>).  
Riparia × Rupestris (núm. 3.306).  
Riparia × Rupestris (núm. 3.309).  
Rupestris Lot.  
Rupestris Guiraud.  
Rupestris Mission.  
Gamay Couderc (núm. 3.103).  
Jacquez.

(1) Véase el núm. 1.858.

Aramon × Rupestris Ganzin (núm. 1).  
Aramon × Rupestris Ganzin (núm. 2).  
Morvède × Rupestris (núm. 1.202).  
Chasselas × Berlandieri (núm. 41<sup>a</sup>).  
Estivalis-Monticola × Riparia-Rupestris (núm. 554-5).

Semilla de Rupestris, Couderc (número 81 2).

Número 601 × Monticola (núm. 132-5).  
Aramon × Riparia (núm. 143<sup>a</sup>).  
Aramon × Riparia (núm. 143<sup>a</sup>).  
Injertos de viña del país sobre Rupestris Lot.

Todas estas clases de vid han brotado perfectamente, y el campo está bien cuidado. Binas repetidas durante Julio, Agosto y Septiembre, asegurarán en las plantas excelente desarrollo para su injerto en la primavera próxima. Se recomienda al Ayuntamiento la práctica esmerada de estas labores.

Campo de experimentación agrícola de Tafalla

Las clases de vid americana cultivadas son las siguientes:

Riparia Portalis.  
Riparia Arnaud.  
Riparia × Rupestris (núm. 101<sup>4</sup>).  
Riparia × Rupestris (núm. 3.306).  
Rupestris Martin.  
Rupestris Yedra.  
Rupestris Serres.  
Rupestris Mission.  
Rupestris Lot.  
Rupestris Guiraud.  
Riparia × Cordifolia-Rupestris (número 106<sup>3</sup>).  
Gamay Couderc (núm. 3.103).  
Jacquez.  
Colorado E.  
Bourrisquon × Rupestris (núm. 601).  
Pineau × Rupestris (núm. 1.305).  
Alicante Bouschet × Riparia (número 141<sup>4</sup>).

Morvède × Rupestris (núm. 1.202).  
Chasselas × Berlandieri (núm. 41<sup>a</sup>).  
Aramon × Rupestris Ganzin (núm. 1).  
Injertos de viña del país sobre Rupestris Lot.

En general, las plantas brotan todas bien en este campo, no obstante algunas deficiencias de labor, y es necesario dar este verano muchas binas si se quiere obtener un buen resultado de la plantación. Estas labores de bina hay que hacerlas siempre que la tierra se vea que reúne condiciones de tempero, y así lo recomendamos al Ayuntamiento de Tafalla. Sin estas binas repetidas, las plantas se desarrollarán poco, por ser aquellas tierras muy secas y además excesivamente compactas.

Campo de experimentación agrícola de Miranda de Arga

Las clases de vid americana cultivadas son las siguientes:

Riparia Arnaud.  
Riparia Portalis.  
Riparia × Rupestris (núm. 101<sup>4</sup>).  
Riparia × Rupestris (núm. 3.306).  
Riparia × Rupestris (núm. 3.309).  
Rupestris Lot.  
Rupestris Martin.  
Rupestris Lot.  
Rupestris Guiraud.  
Rupestris Yedra.  
Rupestris Lot.  
Morvède × Rupestris (núm. 1.202).  
Injertos de viña del país sobre Rupestris Lot.

Se encuentra este campo muy bien cuidado por el Ayuntamiento, y todas las variedades plantadas han brotado perfectamente. Excesivamente seco el terreno donde se ha hecho la plantación, recomendamos mucho al Ayuntamiento la necesidad de dar binas repetidas que mantengan en la tierra la frescura necesaria para favorecer el crecimiento de las plantas.

(Se continuará.)

## PROGRAMA

formulado por la Junta Consultiva agronómica para las Conferencias que han de darse en el curso de 1898-99 en las Estaciones enológicas, según se previene en el art. 6.º del Real decreto fecha 15 de Enero de 1892.

VITICULTURA Y ENOLOGÍA

LECCIÓN 1.ª

Origen de la vid é historia de la viticultura.—Principales caracteres que diferen-

cian el cultivo de la vid de otros cultivos. Riqueza creada y poder colonizador de esta planta. Importancia de la superficie dedicada al cultivo de la vid en España y comparación con la alcanzada en otros países.

LECCIÓN 2.ª

*Ampelografía, carácter y extensión de la ampelografía.*—Definición de la especie, raza, variedad y variación; familia y clase en botánica. Familia de las ampelideas. Sus caracteres y divisiones principales. Género vitis. Descripción y enumeración de sus principales especies. Vid europea ó asiática y vides americanas.

LECCIÓN 3.ª

Anatomía de la raíz, tallo, sarmiento, pámpano, zarcillo, hojas, yema, flor y fruto de la vid.

LECCIÓN 4.ª

*Fisiología de esta planta.*—Germinación del grano. Respiración, nutrición, crecimiento, vegetación, floración, fructificación y maduración de la uva. Longevidad de la vid.

LECCIÓN 5.ª

*Hibridación natural y artificial.*—Objeto de la hibridación artificial y manera de practicar esta operación.

LECCIÓN 6.ª

*Clima, acción de la luz, calor, humedad, electricidad, niebla, rocío, hielo, piedra y viento sobre la vegetación de la vid.*—Influencia de la latitud, altitud, situación y exposición del terreno en la vegetación de la planta. Límites del cultivo de la vid.

LECCIÓN 7.ª

*Explicación y manejo de los instrumentos más usuales en meteorología vinícola.*—Barómetro, termómetro, actinómetro, psicrómetro y anemómetro.

LECCIÓN 8.ª

Regiones vitícolas de España y enumeración de los nombres vulgares de algunas de las principales variedades de vides que en ellas se cultivan.

LECCIÓN 9.ª

*Composición química del tronco, sarmiento, hoja, fruto y pepita de la vid.*—Composición química del mosto y de la hez. Consideraciones que se deducen de este estudio.

LECCIÓN 10

Influencia que ejerce en la vegetación de la vid la composición química, y naturaleza física del suelo.

LECCIÓN 11

*Medios utilizados para multiplicar y propagar la vid.*—Semilla, sarmiento, mugrón é injerto. Elección de la semilla ó pepita y su conservación. Preparación del semillero y maneras de efectuar la siembra. Cuidados de entretenimiento y elección de las plantas obtenidas. Caracteres que nos han de guiar en la separación de la planta y medios para adelantar la fructificación de ésta.

LECCIÓN 12

*Multiplicación de la vid por división.*—Sarmiento, su elección, embalaje y conservación. Diversos tipos usados en la preparación de las estaquillas ó sarmiento. Epoca de plantación y medios para favorecer el arraigo ó enraizamiento del sarmiento. Multiplicación de la vid por plantación de yema. Disposición de la almáciga ó vivero.

LECCIÓN 13

*Mugrón ó soterrado.*—Principales tipos de mugrones. Común chino é invertido. Medios prácticos para favorecer el enraizamiento del mugrón, y época más adecuada de efectuar el amugronado.

LECCIÓN 14

*Injerto.*—Su objeto y reglas que deben tenerse presentes en esta operación. Edad, elección y época de efectuar los injertos. Conservación y medios de reconocer la vitalidad del injerto. Descripción de los principales sistemas de injertos. Útiles empleados para ingerir. Ligaduras y ungüentos. Práctica del injerto en los diversos sistemas estudiados.

LECCIÓN 15

*Creación de la viña.*—Labores preparatorias. Desfonde del suelo. Medios diversos de ejecutar esta labor en cada caso, y época más conveniente de efectuarla. Nivelación, enmienda y saneamiento del





**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
 GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA  
 CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN  
 Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA  
 VIDES AMERICANAS DE GARANTIZADA AUTENTICIDAD

**Cereales de gran rendimiento**

**Trigo Rietti.**—De los ensayos practicados en España, resultan bien comprobadas las excepcionales circunstancias que recomiendan a esta interesante variedad, la más rica en substancias azoadas, ó sea gluten, y por consiguiente la más apta para la panificación. De una producción extraordinaria el Trigo Rietti es muy precoz, resiste los más rigurosos fríos y excesivas sequías de nuestro país.  
**Avena de Hungría.**—La más productiva de cuantas se conocen.  
 Esta casa puede garantizar la legitimidad de las semillas que ofrece, como asimismo las especiales circunstancias que recomiendan sus productos por tenerlos cultivados en sus campos de experimentación.

**Precios por correspondencia**

Se enviarán los catálogos especiales de precios corrientes de este año, gratis por el correo, á quien los pida.

**GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**

DE **ALBERTO AHLES**

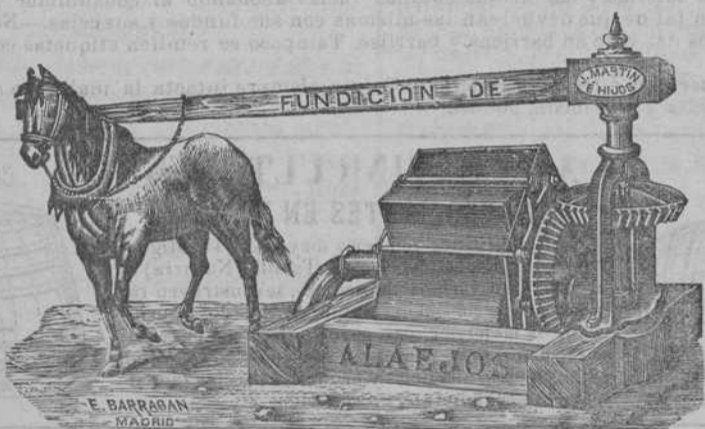
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

Recomienda arados, rulos, gradas para toda clase de cultivos y tierras.—Máquinas para sembrar, segar, recoger, trillar, aventar y bonificar las cosechas.—Aparatos para preparar los alimentos para el ganado.—Enseres para industria lechera.—Fuelles, pulverizadores, calderas y demás aparatos para combatir el mildew, la pyral, flojera, etc.—Tijeras, cuchillos y máquinas para podar é injertar, herramientas para jardines.—Estrujadoras, prensas y toda clase de aparatos para la elaboración, crianza y comercio de vinos y aceites.—Aparatos de análisis.—Máquinas para embotellar, artículos necesarios para almacenes de vino y botillerías.—Herramientas para toneleros.—Bombas para todos los usos, para trasiego, riego, para pozos, agotamientos, contra incendios, etc.

**Pídanse Catálogos especiales**

El nuevo catálogo general ilustrado de 1897, constando de 200 páginas con cerca de 1.000 grabados, se envía certificado contra remesa de 1,50 pesetas.

**NORIAS PARA RIEGOS (6 TAMAÑOS)**



Los mejores aparatos para riegos son las renombradas norias de teja ó cuero fijo que construye la acreditada casa de los

SRES. JORGE MARTÍN E HIJOS DE ALAEJOS

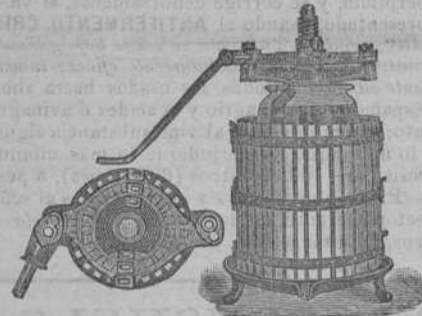
Estas norias son, sin duda alguna, las mejores que se conocen, tanto por su inmejorable resultado, como por su solidez y esmerada construcción; llevan árbol de acero, cojinetes de bronce, unen los platos que forman el tambor llevan anchas y torneadas basas de asiento.

Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

**FABRICA DE TODA CLASE DE MAQUINAS**

DE **JUAN MARRODAN**  
 LOGROÑO

Calle de la Duquesa de la Victoria  
 cerca de la Plaza de toros



**PRECIOS DE PENSAS PARA UVAS**

LAS DE MAYOR ACEPTACIÓN, SISTEMA MÁS MODERNO, MÁS SÓLIDO Y PRECIOS MAS ECONÓMICOS

Diámetro de la jaula, 70 centímetros; grueso del uso, 7 centímetros	200 pesetas.
Diámetro de la jaula, 80 centímetros; grueso del uso, 8 centímetros	275 —
Diámetro de la jaula, 90 centímetros; grueso del uso, 9 centímetros	400 —
Diámetro de la jaula, 100 centímetros; grueso del uso, 10 centímetros	500 —

Pedir el catálogo, que se remite gratis, con infinidad de grabados en prensas y pisadoras. Se remiten igualmente catálogos de prensas y molinos modernos para oliva, como asimismo para elevación de aguas y otras industrias.

El propietario de estos talleres fué premiado con medalla de oro en la última Exposición Regional Logroñesa.

Las excelentes prensas y molinos para oliva presentados en dicho Certamen llamaron poderosamente la atención de los concurrentes, y fueron adquiridas: la prensa de cubillo para uva, por el Excmo. Sr. Barón de Mahabey; la de dos usos, por D. Salustiano Bustamante, mayor-domo de la Emperatriz Eugenia, que habita en las propiedades de Baños de Rioja; el molino para oliva, por el Excmo. Sr. Marqués de Selva Nevada, que vive en Barcelona, y la prensa para olivas, por D. José María Agós, de los Arcos (Navarra).

**PERMANENT NITRATE COMMITTEE**

DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

¿Qué cantidad de nitrato de sosa (salitre de Chile) necesitan los diferentes cultivos y en qué época del año conviene aplicar este abono? La importancia del nitrato de sosa en horticultura y jardinería, por el Dr. D. Maximiliano Weitz, Secretario de la Delegación Der. Vereinigten Salpeter-Producenten.

El estiércol y los abonos minerales en horticultura. Experiencias verificadas en Inglaterra por el Dr. D. Bernardo Dyer.

«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos, en la vid y en los árboles frutales», por el Dr. Grandeaun, precedido de una reseña sobre la «nutrición de la planta según los modernos conocimientos». Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee.

Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, basando hacer la demanda de los mismos al Delegado.

El «Permanent Nitrate Committee» no vende ni dispone de nitrato, y sus deseos son no intervenir en operaciones mercantiles. Sin embargo, está á disposición de los interesados para suministrarles cuantos datos deseen sobre precios, fletes y demás antecedentes requeridos para el comercio del NITRATO DE SOSA.

**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 é Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España,** por D. Ramón de Manjarrés.—La obra forma un magnífico tomo de 392 páginas, ilustrado con 135 grabados; precio: 8 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

**Tratado completo del cultivo de la huerta,** por D. Buenaventura Aragón.—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 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.

**La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos,** por González Pizarro. Obra recién publicada, y muy interesante á los cultivadores y ganaderos. Un tomo, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.

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

**SUCESORES DE AMADOR IFFEYER**

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.  
 Tomas 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 metales.



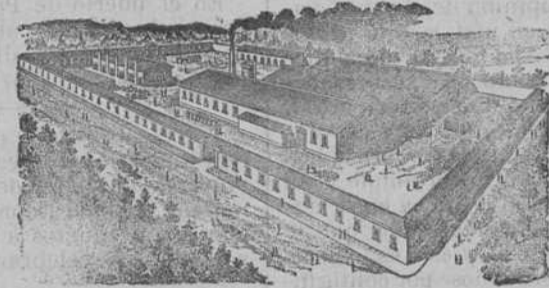
**VICENTE MARTÍN**  
 Premiado con medalla de primera clase en 1886  
 CONSTRUCTOR  
 DE  
**CUBAS, CONOS Y PIPAS**  
 DE TODAS CLASES  
 BOCOYES DISPUESTOS PARA ALCOHOL DESDE 35 Á 55 PESETAS  
 Calle de San Blas, número 66, ZARAGOZA



**CLARIFICANTES LÍQUIDOS**  
 PRODUCTOS ENOLÓGICOS  
 TRATAMIENTO DE LOS VINOS ENFERMOS  
**D. SÉRAFON & C.<sup>IE</sup>**  
**EMILE CASTANET**  
 BORDEAUX

Depositarío y representante en Pasajes (Guipúzcoa), Mr. Prosper Giraud, jefe de los almacenes de vino de la casa JOSÉ HERRERO.

**LA ALBIÓN**  
**GRAN FÁBRICA Á VAPOR**  
 (CON REAL PRIVILEGIO)  
 de The Spanish Wine cask Company Limited  
**MALAGA**



Para la elaboración mecánica de todas clases de vasijas para Vinos, Aceite, Uvas, Aceitunas, etcétera, etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy.  
 Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

**Maquinaria para la molienda de la aceituna**  
 DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA  
**SISTEMA SALVATELLA**

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

**MARCELINO SALVATELLA**

TORTOSA

Taller de máquinas

Exactitud de cabida.—Perfección.—Solidez.—Economía.

**LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)**

Patente en España, núm. 20.116 y en el Extranjero.  
 Cuatro medallas; plata, Saintes (1894) y Bordeaux (1895); oro, Gemozac (1895) y Burie (1896), en concursos especiales.

**NUEVA PRENSA CONTINUA,** dando el mosto cinco minutos después de echar las uvas ó la brisa completamente seca en el aparato. Rinde mejor vino y en cantidad superior al de todos los sistemas conocidos hasta la fecha, no bajando el aumento de 10 por 100. Puede colocarse en cualquier sitio, quedando suprimidas pisadoras y mesas.



PRECIOS FRANCO PASAJES Y LIBRE DE DERECHOS DE ADUANA

Núm. 1, de un cilindro, prensa estrujadora, funcionando á brazo...	950 pesetas.
Núm. 1 bis, de un cilindro, trabajando con motor de 130 hectolitros en diez horas	1.450 —
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas	2.320 —
Núm. 3, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas	3.000 —
Sin ruedas	2.850 —

Todas las máquinas 1898 tienen filtros y pueden llevar desgranadora.  
 Para más informes dirigirse á los Sres. C. BUYER & C<sup>o</sup>, PASAJES (Guipúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

**C. W. CROUS**  
 CALLE DE EMBLANC, 2  
 VALENCIA  
 Comisiones y representaciones

Ácido tartárico, tanino, negro animal, fosfato bi-cálcico puro para la vinificación, y Polvo Hugoueng, para la reconstrucción de los vinos enfermos y de mal gusto.

Sulfato de cobre y polvo cupro-cálcico contra el mildew de la viña. Azufre sublimado contra el oidium de la viña.

Guanos para todos los cultivos, y primeras materias para la fabricación de los mismos, como sulfato de amoníaco, superfosfatos, potasas, nitrato de sosa, sulfato de hierro, etc., etc.

Los guanos están arreglados según las fórmulas de la Cámara Agrícola de Valencia

Sacueria de toda clase, toldos lonas Si los pedidos son de bastante importancia, los compradores recibirán las facturas directamente de las respectivas fábricas.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones agrícolas.

**CAPATAZ BODEGUERO CON TITULO**

Posee también Contabilidad comercial, y desea colocación de capataz bodeguero ó administrador de fincas.

Ha sido alumno de la Estación Enológica de Haro, pensionado por la Diputación de Navarra. Buenos informes. Dirigirse al Sr. Director de la CÁMARA DE VINOS Y CEREALES.

**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 25 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Director-Gerente  
 D. AGUSTÍN VALLS HERNÁNDEZ, INGENIERO  
 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, caballería ó vapor.

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 ajueros de molinería.

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

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

Especialidad en prensas 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

**ARADO GIRATORIO**

AGRICULTORES: no uséis otro arado que el arado giratorio sistema «PALACÍN» CON PRIVILEGIO EXCLUSIVO (Los falsificadores serán perseguidos por la ley)

Es el mejor, más ligero, más fuerte y más barato de los conocidos hasta el día.  
 Para que nadie pueda llamarse á engaño se da á prueba.  
 También se remiten Catálogos á quien los desee.  
 Para la venta se necesitan representantes en los pueblos en que no los haya dándoseles un tanto por comisión.

Los pedidos á Eusebio Palacín, autor y constructor, Huesca, calle de San Lorenzo, 200 pesetas.

**DESTILACION CONTINUA**  
 PERFECCIONADA  
**NUEVOS APARATOS DEROY**  
 DESTILANDO Y RECTIFICANDO  
 Á TODOS GRADOS  
 FUNCIONAMIENTO Á VAPOR Á FUEGO DIRECTO  
 INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO  
**DEROY FILS AINÉ**  
 CONSTRUCTOR  
 PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

