

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 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Miércoles 20 de Diciembre de 1899

NÚM. 1929

LOS VINOS ITALIANOS EN FRANCIA

Desde hace algunas semanas la prensa española, agrícola y política, se ocupa, como hizo ya parte de la francesa con anterioridad, del privilegio que se cree haberse concedido ó que se va á conceder á los vinos italianos enyesados destinados á esta nación.

Como no obstante estar destituida de fundamento tal presunción, como lo han demostrado los hechos, sigue agitando con insistencia la especie, opinamos conveniente, para desvanecer toda clase de dudas, decir cuatro palabras sobre el asunto, que, de haber revestido importancia para España, ya la Enotécnica, como es su misión y acostumbra á practicar en todas las cuestiones que interesan á nuestro comercio, hubiera dicho, oficial y públicamente, cuanto al caso podía convenir.

El origen del clamoreo se debe á un suelto publicado en Octubre por el *Bulletin de la Chambre de Commerce française de Milan*, diciendo que, en virtud de tratos entre el honorable Luzzatti y el embajador de Francia, los vinos italianos podrían entrar en la República (entraban ya desde Abril) aunque contuvieran más de 2 gramos de yeso por litro.

Sin darse exacta cuenta de ello, y juzgando del mayor alcance la especie, se alarmaron primero algunos periódicos y sociedades agrícolas francesas y luego las mismas entidades de nuestro país, sin fijarse unos ni otros que desde el 12 del pasado Abril, y como consecuencia de las sentencias dictadas por los tribunales de París y Montpellier, la *Direction Générale des Douanes* dirigió á sus agentes la circular número 3.021, por la cual se ordenaba á las aduanas que en lo sucesivo debían permitir la entrada de todos los vinos enyesados de cualquier procedencia, fuera cual fuese la cantidad de yeso que contuvieran.

Dicha circular, que por su importancia dimos á conocer inmediatamente en los Boletines de la Estación, y sobre cuyas ventajas insistimos cuando se nos concedió el mismo régimen para los vinos salados, fué dictada principalmente para los vinos españoles, en virtud de las muchas reclamaciones que había y en vista de la tolerancia que se tenía con los vinos enyesados franceses, demostrándose con ello que si hubo privilegio fué precisamente para nosotros. Por dicha circular las aduanas no pueden retener ni indicar á los tribunales las partidas de vinos que contengan más de 2 gramos de yeso por litro, ni exigir la mezcla con otros sin yeso; pero si por acaso se vendiesen ó se entregaran al consumo sin estar rebajados á menos de 2 gramos, sus agentes deben informar de ello al Procurador de la República, sin que por eso puedan proceder á un embargo.

La mencionada disposición, como se ve, tenía y tiene carácter general, y lejos de ser un privilegio para Italia, como erróneamente supuso la Cámara de Comercio de Milán, ningún favor especial se ha acordado directa ni indirectamente á los vinos italianos.

Como no ha faltado tampoco quien dijera que el citado Boletín se refería á que los vinos italianos enyesados á más de 2 gramos podrían circular libremente y darse al consumo, lo que de ser cierto constituiría en realidad una gran ventaja, el Gobierno francés, por boca del Ministro de Comercio, tuvo que desmentir la especie, para lo cual le bastó sólo decir que nunca concedería á los extranjeros lo que estaba prohibido á los franceses.

Los vinos italianos sobre enyesados, lo mismo que los de cualquiera otra nación y que los vinos salados á más de un gramo de sal por litro, tienen libre entrada en Francia; pero ni los unos ni los otros, ni los mismos franceses, según la ley, pueden venderse ni darse al consumo sin estar rebajados á menos de 2 gramos de yeso y uno de sal por litro, debiendo añadir por nuestra parte que desde la promulgación de las respectivas leyes ó circulares la Administración francesa se preocupa muy poco de los vinos enyesados ó salados. Tal es el régimen en rigor.

La Enotécnica, que tiene ya repetidas veces manifestado su criterio sobre el escaso ó ningún daño que puede ocasionarnos la competencia de los vinos italianos, como lo prueba lo que está sucediendo en Francia y Suiza, y lo probará, si nuestras modestas voces se escuchan, el mercado alemán, dió á conocer en detalle y oportunamente todo cuanto ahora exponemos; pero en virtud de lo que se ha dicho y publicado recientemente en España sobre este asunto, y de la facilidad con que se ha olvidado cuanto consignamos á su debido tiempo, hemos creído prudente reproducirlo para que sepan todos á qué atenerse en tan importante como debatida cuestión.

ANTONIO BLAVIA.

Cette 16 de Diciembre de 1899.

EL RANCIO DEL ACEITE

Sabido es que esta que se puede llamar enfermedad del aceite se origina por los ácidos grasos puestos en libertad; luego quitando éstos, el aceite debe quedar en buenas condiciones, es decir, sano. Varios procedimientos se han ensayado para lograr este efecto; señalaremos algunos de ellos.

1.º La *magnesia*.—Debe ésta emplearse de la clase llamada calcinada y en proporción de 3 por 100, ó sea para cada 100 kilogramos de aceite tres de magnesia. El procedimiento es muy sencillo y se reduce á agitar seis veces al día por espacio de veinte minutos y durante seis días consecutivos, el aceite puesto en contacto con la magnesia en la vasija que contenga el aceite, procurando que ésta no sea de gran tamaño, porque la manipulación se hace más difícil. Después se filtra el aceite y se lava con agua caliente hasta el punto de la ebullición y se deja en reposo, adquiriendo entonces buen gusto.

Alguien propone sustituir la magnesia por la sosa, y á pesar de lo barato de ésta, nosotros preferimos recomendar la magnesia porque es evidente que produce mejor resultado.

2.º El *alcohol*.—No hemos ensayado este procedimiento, pero se recomienda por algunos fabricantes extranjeros que dicen haber conseguido quitar la rancidez á sus aceites empleando 10 litros de alcohol por 90 de aceite rancio, agitando esta mezcla por espacio de media hora, con lo cual se consigue que la parte rancia del aceite se mezcle con el alcohol, pudiéndolo separar con facilidad. El alcohol puede destilarse después con cal apagada, en la proporción de 1 por 150, y queda en disposición de utilizarse.

3.º El *kaolin*.—La proporción de 3 ó 4 por 100 ó igual cantidad de agua, con la que se amasa el kaolin, es la proporción que debe colocarse en el recipiente en el que haya de corregirse el aceite por espacio de una semana, dejando transcurrir entre cada una de estas veces tres horas al día. El aceite sube á la superficie y se recoge, colocando después el kaolin en un filtro, en el que se deposita el aceite que escurre.

Esta operación debe hacerse en sitios muy frescos con recipientes muy limpios y no conservando en éstos el aceite por mucho tiempo una vez desranciado.

4.º La *leña*.—Esta debe hacerse en frío con una parte de cal, tres de ceniza vegetal ó de leña, 100 de agua y 200 de aceite.

No nos ocupamos de otros procedimientos en los que emplean el vinagre, la sal y el éter nítrico, recomendado sobre todo el primero de los que hemos citado, ó sea el de la magnesia.

LOS TERRENOS SECOS y las Rupestris

En la Sociedad nacional de agricultores de Francia se ha ocupado M. Gervais de un asunto de importancia vitícola actual, y es la verdadera resistencia de algunas rupestris en los terrenos secos. Parece ser que en algunos puntos de Francia se han quejado de la insuficiente resistencia á la sequedad de algunas rupestris, como la R. del Lot, á la que se han atribuido

facultades de adaptación que le permiten desarrollarse en todos los terrenos pobres, flojos y secos, y también en todos los terrenos refractarios á la riparia, independientemente de los terrenos calcáreos; pero esto ocurre por haber querido generalizar con exceso sus facultades de adaptación.

Para aclarar este asunto, M. Gervais divide esa clase de terrenos en tres clases:

1.º Tierras guijarrosas, en las que la tierra vegetal poco profunda, generalmente pobre y permeable, encuentra un subsuelo de roca dura ó de conglomerado impenetrable. Estos son los *terrenos secos superficiales*.

2.º Los terrenos guijarrosos de capa arable pobre, árida y además seca y dura, pero variando la profundidad y asentados sobre un subsuelo de la misma composición ó de rocas agrietadas, fácilmente penetrables á las raíces; los que denomina *terrenos secos no superficiales*.

3.º Los terrenos silíceos, silíceo-arcillosos, arcillo-silíceos, en los que la sílice domina (formaciones diversas de arenas grises, suelos de naturaleza granítica, etcétera), muy húmedos en invierno y en primavera, que se endurecen casi repentinamente y con sorprendente rapidez al empezar los primeros calores, resultando entonces extremadamente secos, que sin transición pasan de la extrema humedad á la sequedad. Los llama *terrenos secos compactos*.

Las rupestris tienen raíces menos largas y delgadas que las de la riparia, menos cortantes, menos ramificadas y más perforantes.

Las rupestris Martín las tiene más secas y duras, vigorosas y penetrantes.

Las de la rupestris Lot son más gruesas, carnosas, más multiplicadas, potentes y con una raíz de cabellera más abundante.

Las conclusiones son: que cuanto se ha dicho de las rupestris, que eran las plantas de los terrenos pobres, poco fértiles y secos, ha debido entenderse sólo para caracterizar sus facultades generales, esenciales de la especie completa; que no se ha querido decir que ellas eran las plantas de todos los suelos secos; pero que, siendo necesario precisar, se dirá en adelante de la rupestris Martín, que es el portainjerto de los terrenos pobres y secos *no superficiales*; de la rupestris del Lot (excepción de los terrenos calcáreos), que es el portainjerto de los terrenos pobres y *relativamente secos*, pero no superficiales.

Añade, además, que la reconstrucción de los terrenos secos *superficiales* presenta grandes dificultades, porque no existen, hasta ahora, portainjertos americanos que hayan dado resultados absolutamente probados y concluyentes; ciertos híbridos franco-americanos podrían ser suficientes, con reserva de momento, de su resistencia filoxérica en los suelos en los que los experimentos bastante repetidos no han dado resultados definitivos.

Al contrario, la plantación en suelos secos *compactos* está resuelta por ciertos híbridos franco-americanos, ó algunos híbridos americanos á base Cordifolia-rupestris.

H. G.

CONTRA LA LANGOSTA

Los Diputados y Senadores de las provincias invadidas por la plaga de langosta hacen activas gestiones con objeto de que el crédito destinado á cubrir los gastos de la próxima campaña quede aprobado muy pronto, pues de lo contrario será baldío cuanto se gaste en perseguir al insecto.

Contra los abusos que pudieran cometerse, el Director de Agricultura está preparando medidas que estimamos de verdadera eficacia. Su visita á las comarcas donde el insecto ha hecho desove, influirá no poco en la nueva marcha de todos los servicios, y la publicación de los gastos que se vayan haciendo pondrá en guardia aun á los más despreocupados.

Las Compañías de ferrocarriles, respondiendo á una excitación del Sr. Barón del Castillo de Chirel, han concedido transportar la gasolina á mitad de precio y llevar las remesas en gran velocidad, pagando como si fueran en pequeña.

Nos parece muy bien el acuerdo, y no tendrán las Compañías que arrepentirse de su desprendimiento, pues si las cosechas son destruidas por la plaga de langosta, el tráfico de los ferrocarriles disminuirá considerablemente, y estas pérdidas representarán mucho más de lo que la referida concesión pueda valer.

En Ciudad Real continúan con gran actividad los trabajos de descubrimiento y demarcación de terrenos infestados de canuto de langosta, llevando la Comisión de Ingenieros y Peritos muy adelantados sus trabajos en toda la provincia.

TRANSPORTE DE PEQUEÑOS PAQUETES

El Director de los ferrocarriles de Madrid á Zaragoza y Alicante, de acuerdo con sus colegas de los del Norte, Andaluzes, Madrid, Cáceres y Portugal, y casi todas las demás Compañías ferroviarias de España, acaba de someter á la aprobación del Gobierno una tarifa para el transporte de pequeños paquetes, mediante la cual podrán remitirse desde una estación cualquiera de las líneas que entran en la combinación á otra cualquiera de las mismas: Por 1 peseta, los paquetes hasta un peso de tres kilogramos.

Por 1,65, los de más de tres hasta cinco kilogramos.

La importancia de esta tarifa quedará demostrada con la comparación de sus precios con los que rigen en la actualidad.

Un paquete de tres kilogramos paga hoy:

| | |
|-------------------------------|------|
| Desde Madrid á Barcelona..... | 1,54 |
| — Madrid á Cádiz..... | 1,65 |
| — Irún á Málaga..... | 2,80 |
| — Cervere á Sevilla..... | 2,93 |
| — Barcelona á Coruña..... | 3,01 |

Un paquete de cinco kilogramos resulta por la tarifa vigente entre los puntos expresados, por pesetas 2,56, 2,75, 4,66, 4,88 y 5,02, respectivamente.

Así, pues, resulta de los ejemplos que dejamos citados que las reducciones que se introducen varían desde 35 á 67 por 100.

Si, como es de esperar, el Sr. Ministro de Fomento aprueba prontamente la tarifa propuesta, podrá el comercio y el público en general disfrutar desde luego de su indiscutible ventaja, quedando así resuelto el problema del paquete postal peninsular, de que venía ocupándose la opinión.

CIRCULACIÓN DE ALCOHOLES

Por la Superioridad se han hecho las siguientes aclaraciones con referencia á la industria de alcoholes:

«Si el alcohol que circule indocumentado es extranjero, debe imponerse, con arreglo al art. 269 de las Ordenanzas, por la falta de guía, la multa que para los delitos de defraudación señala el art. 299 de las mismas, y además los derechos (75 pesetas el hectolitro) del impuesto especial sobre el alcohol, más el transitorio del 20 por 100.

Si el alcohol es detenido por circular sin vendi, el caso es considerado como una falta, é incurre el interesado, según el art. 270, en la pena señalada en el caso 2.º, art. 320 de las Ordenanzas, ó sea el pago de los derechos de arancel de sus similares extranjeros, y además debe aplicarse la penalidad del art. 56 del Reglamento de 19 de Abril de 1898 (de 100 á 500 pesetas), y si haciendo uso de la facultad que al interesado concede el citado art. 320, prueba la nacionalidad del género, corresponde rebajar á la quinta parte la multa referente á los derechos de Arancel, excluyendo la del art. 56 del Reglamento, pues, según determina el artículo 299 de las Ordenanzas, en el importe de esta clase de multas sólo han de tenerse en cuenta los «derechos» que devengan las mercancías y se liquidan por las Aduanas, circunstancia que no concurre en la sanción penal del art. 56 del Reglamento, cuya multa, así como los demás derechos que se liquidan por el impuesto de alcoholes, tienen que figurar en las de contabilidad y estadística con entera independencia de los de la renta de Aduanas (artículos 7.º y 8.º del Reglamento).»

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Úbeda (Jaén) 16.—La recolección de aceite es media en cantidad y de buena clase.

Precios: Aceite, á 39,50 reales la arroba de 11,50 kilos; jabón duro, á 30; vino, á 14 los 16,08 litros; trigo, á 57 la fanega de 55,50 litros; cebada, á 27; garbanzos, á 60 la fanega de 69,37 litros; anís, á 80.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Angel Fernández y Fernández.

*. Carcabuey (Córdoba) 17.—Precios: Trigo, de 56 á 57 reales fanega; habas, de 34 á 37; yeros, de 39 á 40; garbanzos, de 52 á 54; cebada, de 28 á 30; aceite, de 37 á 38 la arroba.—J. M. C.

*. Aracena (Huelva) 17.—Muy escasa la cosecha de aceituna, así como la de bellotas.

Buenos los sembrados. Precios: Trigo, á 68 reales fanega; cebada, á 32; avena, á 22; garbanzos, á 108; aceite nuevo, á 34 la arroba; cerdos, de 45 á 47.—C.

*. Córdoba 16.—Precios: Aceite añejo, de 38 á 39 reales arroba; idem fresco, de 37 á 37,50; trigo duro, á 55 fanega; idem blanquillo, á 50; cebada, á 27; habas castellanas, cochineras y morunas, de 36,50 á 37; alpiste, de 50 á 52; garbanzos tiernos, de 110 á 120; idem duros, de 55 á 60; arvejonas y yeros, á 35; escaña, de 18 á 19; harina candela extra, á 19,75 arroba; idem corriente, á 18,75; idem recia superior, á 19,50; idem corriente, á 19; idem de tercera, á 17.—El Corresponsal.

*. Lucena (Córdoba) 17.—Ha llovido, con gran satisfacción de todos.

Precios: Aceite viejo, á 9,50 pesetas arroba; idem fresco, de 9 á 9,25; vino común, de 5 á 6; vinagres superiores, de 3,75 á 4; aguardientes anisados, de 12 á 15; trigo, de 14,25 á 15 fanega; cebada, de 6,50 á 6,75; habas, de 8,50 á 9; garbanzos regulares, de 10 en adelante; carne de vaca, á 1,69 kilogramo; idem de cabra, á 1,25; cerdos en canal, á 1,25 la carnicera.—C.

*. La Rambla (Córdoba) 13.—Gracias á Dios que las tan deseadas y precisas aguas se han iniciado hoy.

Aunque no descienden con la abundancia que quisieramos, es muy favorable á ellas el temporal presentado, por su gran humedad y alejamiento de los frios y vientos Norte.

La enhorabuena y parabién á los agricultores y á todos, pues el beneficio de las aguas viene á favorecerlos.

Precios: Trigo, á 14,25 pesetas fanega; cebada, á 7; escaña, á 5; habas, á 9; garbanzos, á 18; alpiste, á 15; aceite, á 9,50 arroba; vino común, á 9; vinagre, á 4; aguardiente, á 11; carne vacuna, á 1,84 el kilogramo; tocino salado, á 1,50; jamón salado, á 3; libra de cerdo, á 1,25.—El Corresponsal.

*. Sevilla 17.—Cotizamos en el día de hoy sin derechos de consumo á los siguientes precios:

Trigos: barbilla, de 48 á 50 reales fanega; blanquillo, de 45 á 48; cerrados, de 58 á 60; mezcillas, de 57 á 59; pintonos, de 56 á 58; tremés, de 51 á 53; centeno, de 40 á 41; cebada del país, de 25 á 26; avena negra, de 21 á 22; rubia, de 18 á 19; maíz, de 34 á 35; garbanzos gordos, de 100 á 120; regulares, de 84 á 92; medianos, de 52 á 66; habas tarragonas, de 44 á 46; mazaganas, de 38 á 39; chicas, de 39 á 40; mijo, de 70 á 76; panizo, de 38 á 40; alpiste, de 52 á 55; altramuces, de 22 á 25; arvejonas, de 33 á 34; cañamones, de 78 á 84; carillas, de 41 á 43; escaña, de 15 á 16; yeros, de 34 á 35; zaina, de 26 á 28; guijas, de 36 á 39; afrechos rebasa, de 26 á 27 quintal; fino, de 25 á 26; basto, de 25 á 26; harina de 1.º, de 19 á 21 arroba; de 2.º, de 18 á 20; de 3.º, de 13 á 15; sémolas, de 20 á 21.—El Corresponsal.

*. Huéscar (Granada) 15.—Precio en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de ayer:

Trigo fuerte, la fanega, á 13,25; candela, á 11,50; centeno, á 7,50; cebada, á 5; panizo, á 7; cañamón, á 13; habichuelas finas, á 15; harina fuerte 1.º, los 11,50 kilos, á 4,50; idem de 2.º, á 4,25; idem candela de 1.º, á 4,50; idem id. de 2.º, á 4,25; cañamo, á 12; idem colas, á 5; esparto largo, á 1,25; idem de embarque, á 0,63; alquitrán vegetal, á 2; vino tinto, 11.º, á 3; los 16,50 litros; anisados dulces, de 20 á 35; idem secos, de 18 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Isidoro Monzón.

De Aragón

Villarroya de la Sierra (Zaragoza) 17.—Si satisfechos se encuentran estos labradores por la gran cosecha de vino de este año, no lo están menos por la calidad de éste, pues aunque algo dulce, es de una gran riqueza alcoholica.

La venta algo paralizada, pagándose de 12 á 14 pesetas aliquez (119 litros), según la clase.

Después de una larga temporada de sequía nos ha visitado la benéfica lluvia, la

diéndose de 9 á 10 reales la cántara de 16,04 litros.

La sementera se hizo en medianas condiciones, pero con las últimas lluvias mejorarán los campos.—C.

De Vascongadas

Tolosa (Guipúzcoa) 16.—Trigo, fanega, á 12 pesetas; maíz, á 8; nueces, á 10; castañas, de 3,50 á 4; alubia encarnada, de 24 á 25; idem blanca, á 17; haba del país, á 13; idem de Navarra, á 15; idem del pino menudillo, á 9,50; idem ancho, á 9; quesos, de 14 á 27, los 12,50 kilos; cerdos cebados, á 19 los 12,50 idem; huevos, docena, de 1,45 á 1,50; manzanas, docena, de 0,10 á 1,40; gallinas, par, de 6 á 8; gallos, de 5 á 7; pollos, de 2,50 á 5; pollas, de 3 á 6; pichones, á 2.—C.

NOTICIAS

La situación agrícola ha mejorado notablemente con el último temporal de lluvias y nieves. Las benéficas humedades han alcanzado con más ó menos fuerza á todas las regiones de España.

El aspecto de los campos es inmejorable en Salamanca, Zamora, León, Valladolid, Avila, Burgos, Palencia, Segovia, Cádiz, Huelva y otras provincias.

En cambio, es mediano en la mayoría de los términos de Madrid, Ciudad Real, Toledo y Albacete, debido á la sequía.

La situación de Aragón y Cataluña es satisfactoria en general, ocurriendo lo propio en Extremadura.

El Ingeniero agrónomo D. Vicente Crespo nos ha remitido con atenta carta un ejemplar de su nueva obra Manual práctico de abonos y enmiendas para la vid.

Se dejaba sentir mucho en España la falta de un libro que tratase exclusivamente y con la mayor amplitud del abono de las viñas, y el Sr. Crespo, con su reconocida competencia, ha venido á llenar este vacío.

En 130 páginas en 8.º español, se explican detalladamente los elementos que extrae una cosecha, conocimiento del suelo, medios sencillos é indirectos de analizar el suelo y de fijar los elementos fertilizantes que conviene adicionar al viñedo, abonos vegetales, abonos animales, estiércoles, abonos minerales, abonos mixtos, enmiendas, elección de abonos, composición de algunas substancias y equivalencia de las medidas superficiales antiguas.

Mucho agradecemos la atención al señor Crespo, y nos complacemos en recomendar dicha obra, que puede adquirirse por 1,50 pesetas y 1,80 certificada. Dirigir los pedidos al autor, Logroño.

Los fuertes vientos de los días pasados han causado serios daños en las huertas de Murcia y otras provincias de Levante. Un inteligente horticultor de Orihuela calcula en trescientos carros la naranja que el huracán desprendió de los árboles.

Nos dicen de Zaragoza que el sábado último se reunió en el despacho del gobernador la sección de plagas del campo del Consejo provincial de Agricultura. El ingeniero Sr. Rivera, dió minuciosas explicaciones acerca de los daños causados por la filoxera en los pueblos que ha visitado.

Al objeto de emprender la campaña de defensa contra la filoxera, se acordó nombrar una Ponencia, compuesta de los señores Casañal, como representante de la Diputación; Otero, director de la Granja de esta ciudad; Montañés, presidente del Sindicato vitivinícola, y el nuevo vocal Sr. Fondevilla, para que á la mayor brevedad redacte el plan de defensa y conclusiones precisas para el ataque.

También acordó reiterar al Ministerio de Fomento la súplica de autorización para establecer viveros en los pueblos atacados por la filoxera.

En breve volverá á reunirse la sección de plagas del campo para aprobar el plan de defensa y ataque y proceder cuanto antes á la ejecución de sus conclusiones.

En la actualidad, el artículo de mayor exportación en Eliche (Alicante), es la alfalfa seca, una de las principales cosechas de dicha comarca. Se cotiza de 4 á 4,50 reales la arropa de 12,50 kilos, siendo Madrid y los pueblos llamados de la Marina de donde mayores pedidos se reciben.

El arado más grande que se conoce pertenece á Ricardo Gird, un agricultor millonario en California.

Este señor ha hecho pruebas con este arado en sus terrenos, y parece que los resultados obtenidos son excelentes; principalmente tiene valor esta máquina á causa de la ligereza con que trabaja, pues es capaz de arar de 30 á 35 hectáreas por día.

Como todos los arados de Norte América, este coloso es movido á vapor; existen algunos que son movidos por la electricidad.

El gran arado de Gird está armado de 12 cuchillas de acero de 34 centímetros cada una. Tiene una altura de seis metros y pesa más de 19.000 kilos.

La velocidad máxima es de ocho kilómetros por hora; consume tres toneladas de carbón por día. Costó 50.000 dollars.

Trasladamos esta noticia á los que hace falta que se vayan enterando de la necesidad de producir barata la remolacha azucarera.

Las noticias recibidas en Denia de los mercados ingleses con referencia á los productos que se exportan, son bastante satisfactorias. Tanto la naranja como la pasa, van colocándose á buenos precios, y las existencias de esta última son tan escasas, que se calcula quedarán agotadas antes de las próximas fiestas.

El precio que alcanzan las naranjas en Denia y su litoral, es de 11 á 12 pesetas millar.

Dicen algunos periódicos que la Dirección general de Agricultura ha entablado negociaciones para dar su representación oficial á una casa inglesa, con objeto de que en el importantísimo mercado de vi-

nos de Londres tengan los exportadores españoles un centro oficial, especie de agencia comercial, revestida de toda autoridad, á la cual pueden pedir toda clase de informes y datos, así como consultar dudas y operaciones, hallando en ella cuantas facilidades sea dado obtener para la venta de sus productos.

Trata con esto la Dirección de Agricultura de facilitar y aumentar nuestro comercio de vinos con Inglaterra, á cuyo importante mercado se ven casi privados de acudir con sus caldos muchos de los cosecheros españoles por dificultades que procurarán ahora cortarse.

Suprimida la Estación Enotécnica de Londres, esta medida producirá, seguramente, beneficios resultados.

En un interesante estudio de MM. Muntz y Roseaux sobre la vinificación de las uvas que por inundación ó cualquiera otra causa tienen adherida tierra, demuestran que los vinos resultan insípidos y sin fuerza á causa de la disminución de ácido; proponen añadir en la pisa 100 gramos de ácido tartárico por hectolitro y aun 200 y 300 cuando la cantidad de tierra sea mucha; igualmente proponen emplear un kilogramo de polvos de carbón vegetal por cada 100 kilos de uva.

Este último procedimiento creemos que quitaría mucho color al vino.

Los precios de aceites señalan en todos los mercados italianos fuerte tendencia al alza; con venta activa, cotizanse los 100 kilos, según clase, Bari, de 140 á 150; Cerdeña, de 140 á 150; Toscana, de 150 á 180; España, de 125 á 135 libras, y los de Túnez, de 115 á 125 libras.

Análogo movimiento se observa en Francia. De Marsella sabemos que el alza se eleva á 15 francos por 100 kilos.

La feria de ganados celebrada el viernes último en Bilbao estuvo concurridísima de reses de ganado de cerda, siendo las transacciones muchas y muy importantes.

Estas reses fueron vendidas á 86 reales arropa de 12,50 kilos, precios firmes.

También hubo bastante animación en el ganado vacuno, debido á que llegan los días de Pascuas, y los aldeanos tienen que desprenderse del ganado con el fin de sacar dinero para pagar las rentas de las cascas.

Los precios, sin embargo, fueron de 32 á 34 reales ralde de 5 kilos, res mayor, y de 34 á 36 la ternera.

Según nos comunican de Zumárraga, se están viendo muy concurridas las ferias que se celebran en dicha villa.

A pesar del borrosco tiempo que reina, no ha faltado gente en las ferias, aunque en menor número que otros años. El ganado caballar pequeño, del país, se ha vendido á precios muy elevados, y en su mayoría para Francia.

Igual suerte ha cabido al de cerda, habiéndose fijado el precio de 20 pesetas la arropa.

Capones los ha habido en abundancia, fluctuando su precio entre 17 y 20 pesetas los mejores pares.

En la visita que en los pasados días giraron á Calatayud los Ingenieros alemanes para estudiar el terreno donde ha de emplazarse la «Azucarera de Calatayud», manifestaron dichos inteligentes viajeros que el suelo de Calatayud y su comarca es rico, y será de resultados prodigiosos para la industria azucarera.

Esto, unido al entusiasmo despertado en todos por esta importante Sociedad, hace que las acciones sean solicitadas, hasta el extremo que en los últimos días se hicieron operaciones en Zaragoza, pagándose á 105.

Estimándose como el medio más eficaz de combatir la plaga filoxérica vigorizar la resistencia de las viñas con videnos americanos, la triste experiencia que Francia tiene en cuestión de tan vital interés, ha permitido á los señores Viala y Naval, que desde hace tiempo observan y estudian todo lo que al asunto afecta, representar en escala la resistencia de cada variedad americana, asignando el cero á las menos resistentes y hasta el 20 á las que son inmunes.

Vitis Rotundifolia..... 20'00
» Cordifolia..... 19'50
» Rupestris..... 19'50
» Riparia..... 19'50
» Monticola..... 19'00
» Berlandieri..... 19'00
» Estivalis..... 16'00
» Cinerea..... 16'00
» Candidans..... 13'00
» Vinifera..... 8'00
» Labnesca..... 5'00

La hibridación entre variedades muy resistentes produce otras que lo son también, pero el injerto de las primeras de la escala en especies de resistencia nula, puede originar variedades no resistentes á la acción del insecto.

Un matemático inglés ha hecho un cálculo basado en los datos oficiales de las últimas estadísticas y tomados en los Registros de la propiedad, acerca de la distribución exacta de la riqueza nacional en Inglaterra.

Con una población total de 40.250.000, únicamente 7.500 personas poseen más de 100.000 libras esterlinas; 182.000 poseen de 10.000 á 100.000; 359.000 de 1.000 á 10.000; 975.000, de 100 á 1.000; y por último, 38.726.000 personas, ó sea aproximadamente el 96,20 por 100 de la población, poseen menos de 100 libras esterlinas.

Procedentes del extranjero, se despacharon en las Aduanas de la Península é islas Baleares, durante el mes de Octubre último, 71 cargamentos con 100.783.176 kilogramos de trigo, correspondiendo á Barcelona 23 cargamentos, con 24.819.344 kilogramos.

También se despacharon dos cargamentos con 24.620 kilogramos de cebada y 14 cargamentos con 4.394.340 kilogramos de maíz, de cuyos cargamentos correspondieron á Barcelona tres, con kilogramos 4.344,78 de dicho cereal.

La Comisión permanente de las Cámaras de Comercio ha dirigido á éstas una circular convocándolas á una Asamblea general que se celebrará en esta capital del 10 al 15 de Enero próximo.

En ella se exponen los puntos que habrá de discutir la Asamblea, y que principalmente son:

1.º Examen de los trabajos de la permanente.
2.º Resignación de los poderes que ésta recibió en Zaragoza.
3.º Determinar la conducta del porvenir, visto el proceder del Gobierno.

La Compañía de los ferrocarriles Andaluces avisa al público que desde el día 20 de los corrientes empezará á regir la tarifa especial núm. 8, P. V. (aprobada por Real orden de 17 de Noviembre de 1899), para el transporte de crujeos de todas clases, secos, por vagones completos, en la red de esta Compañía (excepto las estaciones de la línea de Alicante á Murcia y Torreveja; y las de Espeluy, Bailén y Linares para lo destinado á cualquiera de las estaciones de las líneas de Sevilla á Jerez y Cádiz y de Jerez á Sanlúcar de Barrameda y Bonanza ó viceversa).

Dicha tarifa, que se halla en las estaciones interesadas á disposición del público conforme á lo dispuesto, anula y sustituye á la de igual número, edición de 5 de Enero de 1897.

Las ferias de Daroca se han visto este año concurridísimas.

Se calcula en más de 20.000 el número de cabezas de ganado lanar, oscilando los precios entre 20 y 25 pesetas, según clase.

Nada más antieconómico para el labrador y aun para el país en general, que vivir sujeto y esclavo á una producción determinada. Cuando sobrevienen las crisis comerciales, desde luego que comprenden á todas las producciones; pero es corriente ver que unas reciben más que otras el rigor de esas crisis. El labrador, además, sabe que en sus producciones hay que contar con los agentes atmosféricos y con el agotamiento de los terrenos, de modo que concurriendo algunas de esas circunstancias, sobreviene una desdicha para aquel productor que lo comprende.

De ahí que lo conveniente y útil es tener diferentes producciones y rentas, con lo cual se hace más llevadero cualquier descalabro y desequilibrio.

En tal sentido, nos atrevemos á presentar á la consideración de los propietarios el estudio de las plantaciones de moreras, para en su día, y como consecuencia, atenderse á la crianza de los gusanos de seda.

La morera se da perfectamente en España, y es un árbol que vive lozanamente en los terrenos de secano. Permite perfectamente otros cultivos en su alrededor, árbol agradecido para el cultivador, productivo, y á los cuatro años de plantado ya da buena renta. Su tronco es de madera inmejorable, y sus hojas, aparte de ser alimento de los gusanos, es un buen pasto para los demás animales. Da leña en las podas y fruto que suele gustar á muchos, que son las moras.

De los 18 millones de habitantes que hay en España, carecen de oficio y profesión 8.726.519.

De ellos son mujeres 6.764.406. Mendigos hay 30.271 hombres y 51.948 mujeres. El total de los que no saben leer ni escribir llega á 9.104.470. Todo esto revela la necesidad que hay de proteger la enseñanza popular.

Conservación fácil y económica de los huevos de gallina.—Se logra manteniéndolos sumergidos en una lechada de cal del modo siguiente: dentro de una vasija de barro se pone un kilo de cal viva, y sobre ésta se vierten 15 litros de agua; se deja sentar durante veinticuatro horas, y después se decanta el líquido á otra vasija, donde estarán ya dispuestos los huevos, cuidando de que éstos queden siempre á 10 centímetros, poco más ó menos, bajo el nivel del líquido.

En estas condiciones se conservan durante ocho ó nueve meses, pudiendo ser guardados en un local cualquiera, con tal que sea abrigado contra la intemperie, para sacarlos á medida que se necesitan.

Hay que advertir que los huevos deberán elegirse entre los más frescos.

Las patatas que se destinan para semilla deben ser apartadas cuando se hace la cosecha, pues si no degeneran muy pronto, y al cabo de cinco ó seis años ya no se cosechará nada.

Cuando hay interés en conservar una variedad cualquiera, no se tomarán para semilla los tubérculos que tienen los ojos muy cerca los unos de los otros.

Al contrario, estando estos distantes entre sí, los tallos serán robustos y darán patatas sanas y buenas.

El tubérculo para semilla debe ser de tamaño mediano, nunca se tomarán aquellos tubérculos que se han desarrollado mucho, porque son de calidad inferior y contienen menos fécula, y si la tienen, es de mala calidad.

M. Debiesse, agricultor francés, ha efectuado una experiencia digna de ser imitada.

En una tierra preparada como de ordinario sembró 40 gramos de trigo, colocando los granos separados 30 centímetros de uno á otro; cada grano produjo por término medio 22 tallos y cada espiga contenía unos 100 gramos de trigo, con lo que ha conseguido un rendimiento de 2.200 gramos por cada uno de los sembrados.

CAMBIOS SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 19
París á la vista..... 27 35
Londres á la vista (lib. ester.) ptas. 32 27

MADRID
IMPRESA DE LOS SUCESORES DE CUESTA
Calle de la Cava-alta, núm. 5
1899



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ÁLAVA)

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 columns: PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO, VINO EN SU (2.º AÑO, 3.er AÑO, 4.º AÑO), PESO aproximado (Kilos). Rows include Barrica de 225 litros con doble envase, Barril, Idem, Idem, Idem, Idem, Idem, Idem, Idem, Idem.

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Triarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra) y premiada en varias exposiciones, 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.

VINOS DEFECTUOSOS

Los vinos que cubren ó pierden su color al aire libre; los vinos turbios, picados, dulces, etc., se corrigen y disponen para la venta. Exito completo y economía.

TANINO ENÁNTICO Eficaz producto para mejorar y conservar inalterables los vinos. Aumenta su color, evita el avinamiento, no contiene sal ni substancias prohibidas, se usa en todo tiempo, y es indispensable para los vinos de exportación.

13 pesetas kilo para 300 á 400 arrobas. Diríjase con sello al representante en España, D. F. Montero, en Mota del Marqués (Valladolid), y en Madrid, Sres. Vía y Compañía, Imperial, 9 y 11, droguería.

Se compran heces de vino y tartaros de todas clases. Cultivo de la remolacha DESTINADA Á LA PRODUCCIÓN DE AZÚCAR

Folleto de actualidad, donde se dan las reglas necesarias para organizar esta explotación agrícola en buenas condiciones y obtener la mayor riqueza sacarina de los tubérculos.

PRECIO: UNA PESETA Diríjase los pedidos á los Hijos de D. J. Cuesta, Carretas, 9, y á la Librería Agrícola, Serrano, 14, Madrid.

SERRERÍAS MECÁNICAS Á VAPOR

Maderas de construcción y tabla del país. Depósito de bolas, postes para telégrafos y eléctricas. Precios los más económicos puesta la mercancía en las estaciones de Miranda de Ebro, Pobes y Orduña. Diríjase al propietario D. Melitón Pezuela, de Gurendez (Álava).

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares BODEGAS del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc. Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

El que desea comprar la mejor tabla de roble para cubería diríjase á D. Victoriano Echavarrí, de Olazagutia (Navarra).

ACEITES DE ÚBEDA (JAÉN)

Cosechero, D. Angel Fernandez y Fernandez, el cual servirá los pedidos que se le hagan. LIBRERÍA AGRICOLA NACIONAL Y EXTRANJERA ENVÍOS Á PROVINCIAS SERRANO, 14.—MADRID

VENTA de material de almacén de vinos

Compuesto de tinajas y cubas de roble, bombas, básculas, filtros, pipas de roble, etc., en condiciones ventajosas. Diríjase á A. Vigier y Compañía, en HARO.

MAYOR Y FUERTES EXPORTADORES DE PAJA VITORIA

Pidanse precios y condiciones.

VENTA IMPORTANTE

Por no poderla atender su dueño, se hace de la acreditada bodega de vinos finos tintos de mesa marca Las Nueve Villas, con todos los enseres y maquinaria para la elaboración de vinos sistema Burdeos.

Estos vinos son conocidos en todos los mercados de América, donde gozan de gran aceptación, habiendo sido premiados en muchas Exposiciones. Del precio y condiciones informará su dueño D. Pedro Polanco (provincia de Palencia), AMUSCO.

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 adonde deben hacerse los pedidos.

PIPAS. Se desean en buen uso. Para venderlas diríjase á D. Antonio Candelas, á CALATAYUD (Aragón).

TINOS. Se venden de 200 alqueces ó 1.500 arrobas, de pino extranjero, en buen uso. Diríjase á D. Antonio Candelas, á CALATAYUD (Aragón).

EN VENTA

Una instalación en Bilbao á propósito para depósito de vinos, situado en las mejores condiciones para la exportación. Otra instalación en Calatorao (Aragón) para la compra de uvas y elaboración de vinos. Una instalación mecánica para la fabricación de bocoyes, barricas y bodegas.

Para precios y condiciones diríjase á los SRES. ZURICALDIA, ECHEVARRIA Y C.ª EN BILBAO

VINOS TINTOS FINOS DE DIFERENTES COSECHAS BODEGA DE POBES

Ollauri (Rioja) por Haro, á 4 kilómetros de esta Estación y 4 de la de Briones. Diploma de honor en la Exposición Nacional Vinícola de 1877; medallas de oro en las universales de París de 1878 y Dublin de 1892.

Para pedidos y noticias diríjase á su propietario, D. Galo de Pobes, en Madrid, Goya, 19, ó á su Administrador en Ollauri, D. Manuel Lumberras y Ortiz.

D. CARMELO VASCO GALLEG0 COSECHERO DE VINO

y fabricante de aguardientes y espíritus en Valdepeñas (Ciudad Real) Envía muestras y precios de aquellos selectos artículos á quien se los pida.

VINOS DE LA NAVA DEL REY VALLADOLID

Bodega de Dionisio Arias é hijo, cosecheros de vinos. Existencias de diversos años. Clases selectas en blancos.

PERSONA FORMAL

é inteligente se ofrece para una Administración de fincas rústicas ó urbanas ó ponerse al frente de la explotación de una Colonia agrícola. Informarán en la Administración de la Crónica DE VINOS Y CEREALES.

VIDES AMERICANAS LA VITICOLA CATALANA

la más antigua y acreditada casa Propietario-Director DON FRANCISCO CASELLAS Acequia, 9, BARCELONA VENTA DE BARBADOS DE AUTÉNTICA GARANTIDA Á LOS SIGUIENTES PRECIOS Rupestris Lot, Guiraud, Madera roja y Aramon X Rupestris Ganzin núm. 1, á 40 pesetas mil. Riparia Gloria, Solonis Gigante, á 30 pesetas mil. Rip. X Rup. números 101-14, 3.306, 3.309, y Mourvedre X Rup. número 1.202, á 60 pesetas mil. Injertos, á 180 pesetas mil. Pidanse catálogos ilustrados de 1899 á 1900.

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, 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

fosforoso, la rueda vertical es de recambio, las barras que unen los platos que forman el tambor llevan anchas y tornandas basas de asiento. Para más pormenores dirigirse á la casa, que manda gratis cuantos catálogos y testimonios se deseen.

SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE DINAMITA

(PRIVILEGIOS A. NOBEL)

Y DE PRODUCTOS QUÍMICOS

BILBAO

SUPERFOSFATOS Y ABONOS QUÍMICOS COMPUESTOS
de su fábrica «LA CANTÁBRICA»

Reconocida la superioridad de estos ABONOS en gran número de ensayos llevados á cabo por muchos agricultores y Granjas-modelo, esta Sociedad, que siempre ha ofrecido las mayores ventajas tanto en la calidad como en los precios de sus acreditados é inmejorables productos, se limita por hoy á consignar que los pedidos que se la hagan pueden ser dirigidos á su domicilio social

Calle de la Lotería, 3.—BILBAO

AÑO XXII CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XXII

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta veintidós años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de subscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, número 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.—PAGO ADELANTADO.

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

ALMACENES H. SAVIGNON & C.^{IB}

HARO (RIOJA)

SUCURSALES EN HUESCA (ARAGÓN) Y HUELVA (ANDALUCÍA)

VENTA Y ALQUILER DE PIPAS

VINOS FINOS DE RIOJA

Depositarios exclusivos para España de los productos enológicos

ROUILLON de París

(CLARIFICANTES, ANTIFERMENTOS, REGENERADORES)

Curación de todas las enfermedades de los vinos

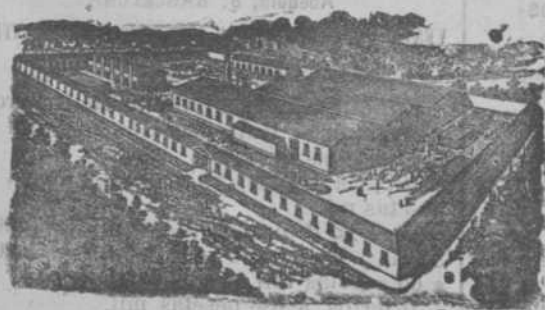
LA ALBIÓN

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, etc., desde el barril más pequeño hasta el bocoy. Especialidad en bocoyes de todas clases.

Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

Los primeros peritos científicos y los principales vinicultores recomiendan el empleo del

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ. Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (Discurso del catedrático Mr. A. Gautier); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar al vino un color de brillo intenso; 4.º, caracteriza los vinos enyesados; 5.º, da al vino un color de brillo intenso; 6.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfato clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no desean en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º, el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.

Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Crous, calle Emblican, 3, Valencia, Agente general en España.



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, Guanábano, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas, Caibarien, Santiago de Cuba, y Cienfuegos, Ernesto, el 29 de Marzo.

El magnífico vapor Gracia, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á 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 regular entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 13 de Diciembre saldrá el vapor español Ida, su capitán D. José Trivisarrospe, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Arecibo, Aguadilla, Mayagüez, Ponce, Arroyo y Humacao.

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, 18, SANTANDER

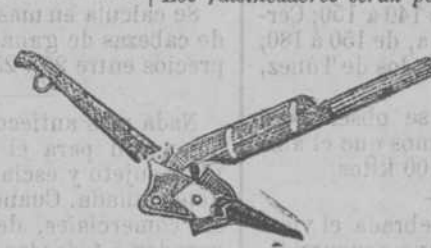
Se previene á los señores cargadores que se cubre el seguro contra riesgo de guerra, á prima muy económica.

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. Al que presente un arado de mejor manejo, más útil y más barato, se le regalan 200 pesetas.

CONEJAR MODELO

San Gervasio (BARCELONA), calle de la Cuesta, núm. 51

PRIMERO Y ÚNICO EN ESPAÑA POR SU INMENZA Y SELECCIONADA VARIEDAD DE RAZAS

Veinticinco distintas razas de conejos premiadas con Diploma de Honor (la más alta recompensa en cunicultura); medallas de oro, plata y bronce.

Conejos gigantes de Flandes, talla enorme.

Liebres de la Patagonia.

Chalets los más propios é higiénicos para cunicultura.

Huevos de la raza de gallinas de combate desnudas de Madagascar, premiada con medallas de plata. Raza la más ponedora.

Perros del Monte de San Bernardo, premiados con varias medallas de primera.

Raza extra pura obtenida de los criaderos de Mr. Baumann y del chenil del Mount-Blanc.

Microbieina Muzas: El mejor desinfectante inodoro é inofensivo. Irreemplazable para desinfectar conejeras, gallineros, cuadras, retretes, etc., etc., é higiénico para todas las partes del cuerpo humano.—Cajón de 6 botellas, pesetas 12.—Cajón de 12 botellas, pesetas 24.

Alfombras de alta novedad confeccionadas con pieles de las razas Japonesa, China, Plateada, Saint Hubert, Angora, etc., etc., midiendo un metro de largo por 50 centímetros de ancho, á pesetas 25 una.

SE REMITEN CATALOGOS

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

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, rosacas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.

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

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

CALLERES 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 BERGÉS, 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 ajeos 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

DESTILACION CONTINUA

PERFECCIONADA

NUEVOS APARATOS DEROY

DESTILANDO Y REFRIGERANDO

LOS TODOS GRADOS

FUNCIONAMIENTO VAPOR ó FUEGO DIRECTO

INDICES, DIBUJOS, TARIFAS FRANCO

DEROY FILS AINE

CONSTRUCTORES

PARIS, 71 Y 77, rue du Théâtre, PARIS

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildew, antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al señor Administrador de este periódico.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACION

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

Arboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería.

Todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

Grandes existencias de estacas, barbados é injertos de las especies y variedades más acreditadas por su resistencia á la filoxera y á la clorosis.

Con las plantas que esta casa ofrece, puede verificarse la reconstrucción con todas las seguridades de éxito en cualquiera de los terrenos y zonas donde la vid Europea se cultiva.

Semillas de todas clases de flores, hortalizas y forrajeras, de absoluta confianza.

CEREALES DE GRAN RENDIMIENTO.—TRIGO RIETTI.—AVENA DE HUNGRÍA

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