

# 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.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XVII

Miércoles 6 de Marzo de 1895

NÚM. 1678

## ARAGÓN Y EL SR. MORET

Con profunda pena hemos visto que aún hay en Aragón quien se atreve á tomar la defensa del Sr. Moret en estos momentos, empezando por advertir que las ideas económicas del Sr. Moret son dignas de respeto, como todas las que se profesan con sinceridad.

Dejando aparte hipócritas convencionalismos que en tierra de Aragón no debían tener cabida, nosotros haremos una observación. ¿Es posible afirmar con sinceridad que la Agricultura es el mejor negocio? ¿Cabe defender con buena fe que la salvación de la Agricultura está en concentrar la pequeña propiedad en pocas manos? Y aunque no sea tan evidente como estos dos extremos, ¿puede creerse por quien estudie el asunto sin preocupaciones, que en España no se cosecha trigo suficiente y aun sobrante para el consumo? Tales afirmaciones no las hace nadie que tenga facultad de discurrir. ¿Cómo asiente á ellas una inteligencia privilegiada? Esto es lo que nos deja confusos y asombrados á los que, sin ser un Océano de ciencia económica, conservamos algo de sentido común.

La Agricultura española gime y se arruina bajo las teorías del Sr. Moret llevadas á la práctica, y el Sr. Moret remacha el clavo insultándola desde el Congreso, lo cual hace impunemente escuchado con su elocuente palabra, y más aún con la inconsecuencia y la fútil impresionabilidad del país mismo.

Una y otra han hecho que en cuanto el Sr. Moret ha maniobrado hábilmente ofreciendo el sol y la luna, se hayan olvidado por alguien en Zaragoza los inmensos perjuicios que las ideas económicas del Sr. Moret han producido y producen en Aragón.

Porque efectivamente; el Sr. Moret debe saber, si se digna descender á estos detalles, que el cultivo de cereales es aquí principalísimo, y desde luego el que ocupa mayor número de hectáreas y emplea más hombres; y no es esto sólo, sino que es imposible que esto deje de ser así aunque otra cosa se haya repetido, desconociendo la realidad y cerniéndose en espacios imaginarios.

Y el Sr. Moret, oponiéndose siempre á todo lo que no sea permitir la entrada de cereales extranjeros, y por consiguiente, obligándonos á vender los nuestros á precios ruinosos, ha llevado la desolación y la miseria á cientos de familias aragonesas, y hará (porque no cesa en su propósito), que quede inculta la mitad de la tierra de Aragón y sin trabajo muchos miles de obreros, aunque acuda para evitarlo, al desastroso recurso de hacer obras públicas de cuestionable necesidad y conveniencia, y para cuyo sostenimiento es necesario sacrificar al contribuyente.

El Sr. Moret nos ofrece canales y pantanos, pero no quiere librarnos de la competencia extranjera. Ahora bien: sin esto segundo, es enteramente inútil lo primero. Los riegos no son cosa nueva en Aragón; comarcas hay que lo tienen seguro y otras eventual, y tan arruinadas están unas y otras como las que no lo tienen. Á menos que el Sr. Moret nos tenga preparada alguna sorpresa. En las tierras regadas por esos canales y pantanos, han de cultivarse cereales, trigo principalmente; y no se librarán los futuros labradores de producirlo á 19 pesetas el hectolitro, como lo hacemos los que ya disfrutamos del riego; pero gracias al Sr. Moret, los rusos y los americanos lo ofrecerán, puesto en Zaragoza y en todo pueblo productor, bastante más barato (tanto más barato cuanto más se realicen los deseos y aspiraciones del Sr. Moret), obligando al agricultor aragonés á arruinarlo ó á abandonar el cultivo, que es lo que hacemos los que hoy tenemos eso que el Sr. Moret presenta como recurso de salvación.

A pesar de todos los idealismos moretistas, hemos de parar en que, ó se nos libra de la competencia extranjera, pero completamente y en absoluto, ó somos arrollados y vencidos por ella. ¿Que por qué? Pues muy sencillo: por la misma razón que un niño no puede luchar con un hombre, ni un débil con un fuerte, porque nuestro suelo, después de muchos siglos

de producción, no puede competir con tierras vírgenes, ni nuestro clima podemos modificarlo, ni podemos tener el trabajo semiservio de Rusia, ni los capitales de los Estados Unidos.

Creanos el Diputado por Zaragoza; se lo dice un aragonés y agricultor: grande y muy meritoria obra es el intentar hacer canales y pantanos, la más provechosa indudablemente de todas las obras públicas; pero si antes de eso el Sr. Moret, en obsequio de Aragón, no trabaja por que se nos libre de la competencia extranjera, ó un Gobierno que mire por el país no lo hace, ni esos canales y pantanos llegarán á construirse, porque nadie acometerá una empresa ya comprobada de ruinosas, ni aunque se hicieran servirían para otra cosa que para perder dinero en el cultivo, y por tanto, para abandonarlo más ó menos tarde.

Por todo ello creemos que, hablando en aragonés, esas cosas se ofrecen para no cumplirlas, y en Babia habrá nacido quien crea otra cosa.

Cuando hace años se suscitó, como ahora, la crisis cerealera, y como volverá á presentarse de nuevo, por no adoptar de una vez la única solución verdadera, salieron los políticos con el mismo registro que ahora: «No hay que buscar el remedio en el Arancel; lo que la agricultura necesita son Bancos agrícolas, caminos, obras de riego, etc., etc.» De entonces acá nada de eso se ha hecho, porque al fin la lógica es más poderosa que el hombre. En cambio, por no habernos librado de la insostenible competencia extranjera, se han arruinado muchos agricultores en Aragón y muchísimos en España. Lo mismo sucederá ahora; la sirena moretista ha entonado su canto; á sus seductoras promesas volveremos á quedar fascinados los agricultores aragoneses; en tanto la nave de la agricultura nacional camina fatalmente al escollo; cuando despertemos será tarde; muchos habrán perecido, y los clamores de los que queden pidiendo salvación, serán acallados por nuevas y plácidas promesas de la sirena.

Respecto de los demás extremos ofrecidos á Zaragoza por el Sr. Moret, no encontramos gran mérito en hacer las cosas con dinero del contribuyente, ni ese mérito, por muy grande que fuera, puede nunca equipararse al inmenso, al incalculable perjuicio de hacernos saldar en una gran pérdida anual el *Debe* y el *Haber* de nuestra agricultura, arruinándonos irremisiblemente, gracias, repetimos por última vez, á las triunfadoras ideas económicas del Sr. Moret.

Zaragoza 2 de Marzo de 1895.

## ALGUNAS IDEAS sobre destilación

A mi amigo y pariente, Sr. Conde de Guendulain, he remitido estos días algunas ligeras ideas sobre destilación, para que las sostenga en el Senado, ahora que está sobre el tapete esta importante cuestión.

A vuela pluma saco un extracto de ellas, por si le parece bien publicarlo en la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Antes que nuestros paternales Gobiernos se ocuparan de nosotros para protegernos, estábamos los viticultores libres de pagar contribución industrial por los alambiques que pudiéramos tener, y así podíamos lavar las cubas; pero hoy se nos considera como industriales, y tenemos que tirar las heces, orujos... y el reglamento de bebidas nos prohíbe lavar las cubas y quitar el raspón para hacer vinos finos. ¡Dios quiera que no nos den más protección á los viticultores, pues nos basta con la nuestra!

Se han publicado diferentes leyes y reglamentos sobre destilación, sin dar en el clavo, ni dejar contento á nadie, más que á los que pueden reunir bastantes votos para eludir responsabilidades, cuando nada hay más sencillo que hacer justicia en el particular, dejando contentas á todas las personas justas.

Sin que los viticultores pretendamos tener la libertad absoluta que teníamos en tiempos calamitosos de reacción, nos conformaríamos con lo siguiente:

1.º Que la Administración nos dé una patente de alambique, de un hectolitro de cubida, por cada diez hectáreas de viña

declarada, pudiéndonos syndicar los viticultores pequeños para reunir cabidas económicas.

2.º Que cada alambique agrícola pague 5 pesetas anuales de contribución industrial, para cubrir el gasto de precitar los alambiques por la Administración, desde el 1.º de Mayo á 1.º de Septiembre, en cuya fecha el viticultor por sí podrá levantar el precinto.

3.º Prohibición de destilar desde 1.º de Mayo á 1.º de Septiembre.

4.º Libertad absoluta de destilación desde 1.º de Septiembre á 1.º de Mayo, y de tránsito todo el año.

5.º Que á todo el que tenga alambique de mayor cubida de la fijada, se le considere como industrial rectificador, y pague la patente como tal, con arreglo al reglamento actual.

Con más libertad que esta, no conozco ningún viticultor que haya hecho fortuna con sus alambiques, prueba evidente de que si los industriales se oponen á nuestra libertad, no es por espíritu de justicia.

El efecto de este sistema sería dividir la destilación en dos partes: destilación en bodega por los viticultores, y rectificación en grandes fábricas, que comprarían la primera materia á los destiladores agrícolas. Así tomaría valor el sarmiento, los vinos bajos, las heces y los orujos, se ahorrarían el transporte de los 9/10, en vez que hoy se lleva inútilmente á los grandes centros, y á la Administración le sería más fácil la cobranza, porque habría menos fábricas de rectificación.

Como una fábrica de rectificación sostiene muy poco personal, y un agricultor destilador hoy día sostiene mucho, si es viticultor, pugna el sistema actual contra la cobranza, que tanto más fácilmente se elude cuanto de más votos se dispone.

EL CONDE DE HERVÍAS.

## ESTUDIO

de las ventajas é inconvenientes que ha de producir en las principales comarcas vinícolas de España la reciente ley sobre introducción de vinos franceses para el «coupage» (1).

(Conclusión)

INCONVENIENTES QUE HA DE PRODUCIR LA LEY DEL «COUPAGE»

No es posible que el pequeño cosechero de vino encuentre ventajas con la nueva Ley del *Coupage*, por la sencilla razón que sucederá lo que allá por los años de 1874 á 1882. Los fabricantes del *coupage*, franceses, se establecieron en distintos puntos productores de nuestra Península, en donde compraban la uva—no el vino—y la elaboraban á su gusto.

En aquel tiempo, fabricaban los franceses el *coupage* con vino de España y agua de España. Es decir, que en lugar de hacer la mezcla con vinos vinagrillos de 7 á 8 grados, oriundos del Mediodía de Francia, se arreglaban de la manera siguiente: Una vez fermentada una cuba de uvas, sacaban el vino, y sobre el orujo que quedaba en la vasija, echaban agua en cantidad conveniente. Volvía á efectuarse nueva fermentación, y obtenían un vinillo de color más claro, pero con más viveza de color que los vinagrillos franceses; este vino era conocido entre los cosecheros españoles con el nombre de *piqueta*.

Este vino-agua era fermentado en brisas (orujo) de ricas uvas, que ya habían dado un vino tinto de una riqueza alcohólica de 16 á 18 grados, y hacía las veces del vinagrillo francés; ya tenemos, pues, manipulado el *coupage*, sin necesidad de encabezarlo con espíritu, porque la *piqueta* resultaba con mayor fuerza que el vino francés, y la mescolanza era superior.

Luego colocaban ese vino en elegantes botellas, y las vendían con diversidad de nombres, no sólo en mercados extranjeros, sino también en mercados españoles.

Hoy los franceses harán lo mismo: vendrán á España, comprarán la uva, y elaborarán el vino á su gusto y conveniencia. Resultará que con cien cargas de uva, elaborarán 150 y más de *coupage*, sin necesidad de traer vinos franceses; porque la nueva ley no impide ni dice nada absolutamente sobre este punto, y claro es que los comerciantes franceses han de buscar el medio de salir más baratos.

Es verdad que la Ley del *Coupage* obliga á traer vinos franceses, y los manipuladores habrán de hacer las mezclas con un 60 por 100 de vino español; pero los franceses serán más *largos*, y pondrán un 80 por 100, si así se les manda; sobre esto hablaré más adelante, y probaré que esto es como la *Carabina de Ambrosio*.

Comprando la uva el comerciante fran-

ces, no consigue ningún beneficio el productor español; pues como aquéllos tienen más práctica, y saben elaborar estos vinos muchísimo mejor que la generalidad de los cosecheros españoles, resultará que nosotros obtendremos 7 decalitros de vino de una carga de uvas de 10 arrobas, y los franceses sacarán de esas mismas uvas 12 decalitros, empleando la segunda fermentación, como antes dije, y á la vez obtendrán las clases de vinos por ellos deseadas.

En España, y sobre todo en nuestra riquísima región aragonesa, no sabemos trabajar las uvas; sabemos, sí, llenar las vasijas de uvas, y cuando éstas han fermentado, ya tenemos el vino hecho. Unas veces obtenemos vino dulce; otras sólo seco, y algunas... vinagre.

Aragón es una de las regiones españolas á quien más beneficio había de reportar la Ley del *Coupage*, según la idea de su autor, y, sin embargo, no encontrarán alivio alguno á la crisis por que atraviesa hoy, por los motivos expuestos anteriormente.

Sabido de todos es que en Aragón se crían los mejores vinos de España, propios para hacer el *coupage*, y prueba evidente es que en su suelo se establecieron muchos industriales franceses, y aquí elaboraban el *coupage* á su gusto. Yo los he visto, y en mi presencia han hecho las mescolanzas de agua-vino.

El Campo de Cariñena, el de Borja y otros puntos de la región aragonesa, son testigos presenciales de cuanto llevo expuesto. Allí, en donde se cria el vino de mucha y gran fuerza alcohólica, es donde sentaron sus reales los fabricantes franceses, y en donde se hacía la *piqueta*, que es la preparación para el *coupage*.

Podrá suceder que algún fabricante francés, acogiéndose hoy á la disposición del art. 2.º de la Ley del *Coupage*, venga á establecerse en algún punto de estas regiones, en donde se cria el vino apropiado para su negocio, y sucederá que comprará la uva á precios fabulosamente baratos, dada la depreciación que hoy tiene este fruto.

Ahora bien: ¿cuánta uva necesitarán estos industriales para su abasto? Una cantidad insignificante, comparada con lo que nuestro suelo produce. Además, hay que tener presente que casi todo el vino que hoy exportamos á Francia, es empleado en la elaboración del *coupage*, y resultará que una vez establecidas en España las casas manipuladoras de ese vino, cesará en gran parte la exigua exportación que hoy hacemos.

Con tales disposiciones, resulta una ganancia segura, sí, pero ésta será para los franceses que aquí se establezcan, pues como estarán libres de todo tributo al Tesoro público con sólo llamarse *Casas de exportación para el coupage*, serán rivales de los fabricantes de vinos españoles; pues con pretexto del *coupage*, elaborarán otras clases de vinos que harán competencia á los españoles.

Nadie podrá negar que en España hay casas exportadoras de vinos generosos, que han sabido crearse legítima fama en mercados extranjeros, y esto lo han conseguido en fuerza de muchos desvelos, de tiempo, trabajo y dinero. Estas casas sufrirán indudablemente las consecuencias de la nueva ley, y en mayor escala que el pequeño cosechero.

En Valladolid, Navarra, la Rioja, Cataluña y otros puntos de España, hay casas productoras y fabricantes á la vez, de vinos finos, y de reconocida reputación son los nombres del Marqués del Riscal, R. López Heredia, Castilla, Ange, Lacandía, Díez y Díez, A. Bayo y otros muchos más.

Estas casas tributan al Tesoro público por industria, y á los franceses, que serán sus competidores, se les deja exentos de ese tributo. ¡Desigualdad más grande no puede haberla! ¡Tremendo contraste! El Gobierno francés grava con fuertísimos derechos á los vinos españoles, y el Gobierno español da franquicia absoluta al vino francés.

¡Error craso á la vez que funesto el del Sr. D. Venancio González al haber creado esta Ley!

Al hablar yo antes respecto de la mezcla que ha de hacerse para la elaboración del *coupage*, prometí extenderme en consideraciones sobre este punto, y voy á hacerlo.

La Ley del *Coupage* dice que en la elaboración de ese vino habrá de entrar—por lo menos—el 60 por 100 de vino español. ¡Libertadora imposición! ¿Sabe el autor de esa condición cuál es el gusto del mercado allá donde el fabricante venderá su vino? ¿Sabe qué graduación alcohólica y qué color es el que gusta en el mercado? ¿Y cómo podrá saberse el resultado de la mezcla? Porque unos vinos necesitarán más ó menos de uno que de otro, y según la graduación y color de los vinos españoles podrá aditarseles el vinagrillo francés.

Podrá suceder que el autor de esta disposición haya hecho pruebas con un par de botellas de vino, y si así es... no he dicho nada. El *coupage* habrá de elaborarse con arreglo al paladar del autor de esta Ley.

Diffícil es investigar las operaciones que los manipuladores franceses harán, y no

es admisible la hipótesis de que el Gobierno español cree un *cuero especial ó vistas de fábricas*, en las que se elabore el *coupage*, para ver si el vino español entra en cantidad de 60 por 100.

Y aun aceptando esta creencia, ¿qué es lo que sucederá de esto? La trampa en puerta; el soborno á la vuelta... y las cosas quedarían peor que antes estaban.

No es pesimismo esto: todos aquí en España nos conocemos... como de la familia, y todos sabemos del pie que cojearnos.

Hay también que tocar otro punto importante, y es el siguiente: ¿qué utilidades reportará al Tesoro la citada ley? Ninguna. Sucederá que saldrá perjudicado, como saldremos todos los españoles productores de vino. ¿Quién no conoce los *lios* de las Aduanas? Con pensar en esto es más que suficiente para tildar de funesta la Ley del *Coupage*.

El Tesoro público, los pequeños cosecheros, y sobre todo, los fabricantes y cosecheros á la vez, todos saldremos perjudicados, porque el fraude por un lado y la falsificación por otro, se enseñorearán en nuestro país, y esto acrecentará más y más nuestra triste situación.

EPÍLOGO

En varias regiones vinícolas de España fué recibida con agrado la Ley del *Coupage*, y casi llegaron á creer algunos cosecheros que había vuelto aquella época en que el vino era oro; mas pronto comprendieron aquellos que con esta ley no saldrían beneficiados, y si sólo era beneficiosa para determinadas casas francesas, para las que parece haberse creado esta disposición.

Hasta el más lego de nuestros productores de vino sabe que los franceses necesitan forzosamente el vino tinto superior de España para reforzar los vinillos franceses, que no pueden conservarse por falta de fuerza alcohólica, á la vez que los necesitan para elaborar los llamados vinos de postre ó de lujo.

Además, á qué ventajas obtendrán con la nueva ley las diferentes regiones de España que producen abundantísimo vino y éste no reúne condiciones propias para la elaboración del *coupage*?

Por ejemplo, los vinos que se crían en gran parte de la Rioja, y sobre todo los de la Mancha, son de poco color y poca fuerza alcohólica, y por ende no son útiles para hacer el *coupage*, claro está que ningún beneficio alcanzarán con esta reforma.

De modo y manera que, aun cuando encontrásemos algún remedio, éste sería pequeño, y sobre todo parcial.

Mientras la falsificación en el interior no desaparezca; mientras Francia no rebaje los fuertes derechos que hoy impone á los vinos españoles... y, sobre todo, mientras Francia coseche vino tan en abundancia como hoy sucede, es imposible que mejore por ese lado la triste y aflictiva situación en que hoy se encuentra la viticultura española.

Porque... ¿de qué sirve que los manipuladores franceses nos compren 150.000 hectolitros de vino para hacer el *coupage*, si en España se recolectan millones de hectolitros de vino?

Además, los franceses—por la cuenta que les tiene—han de comprarnos esa cantidad de vino, lo mismo haya Ley del *Coupage* que no la haya.

No está la salvación de la viticultura española en esta reforma, ni alguna otra que se ha llevado á cabo recientemente. La encontraremos—si no en todo, si en parte—cuando nuestros Gobiernos castiguen severamente la falsificación en el interior; cuando nos ayuden á abrir nuevos mercados, y sobre todo, cuando hayamos conseguido que nuestros vinos vayan factiblemente á América, principal punto en el que hay que trabajar el negocio, y el que puede dar vida á la viticultura nacional.

Queda, pues, demostrado, que la Ley del *Coupage*, lejos de ser beneficiosa—para la viticultura en general—es perjudicial para todos, y en esta obra sólo encontramos un desconocimiento absoluto en el maestro que la llevó á cabo.

JOAQUÍN LISO TORRES.

Magallón (Zaragoza) y Agosto de 1894.

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Málaga 3.—Como el temporal de lluvias no cesó después de mi última, antes por el contrario, ha sido tremendo algunos días, se ha agravado mucho la situación de los campos. Los sembrados se están pudriendo en no pocos terrenos, y nuestra vega la vemos encharcada.

Por la subida de los Aranceles y los tristes informes que llegan sobre las cosechas pendientes, han subido los precios de los granos y se cree se eleven más.

Cotizamos: Trigos fuertes, de 40 á 42 reales fanega; idem blancillos, de 37 á 39; cebada del país, de 22,50 á 23; habas, á 40 las cochineras y 38 las mazaganas;

(1) Véase el número anterior.



sentantes en Cortes de las comarcas vinícolas, por ver si se consigue la supresión total del impuesto de consumos sobre el vino, ó cuando menos una gran rebaja en tan oneroso impuesto, que es la aspiración de la clase vitícola.—U. E.

\* Nájera (Logroño) 1.º—No hay extracción de vino; sólo se vende para el consumo de la ciudad, al precio de 6,50 reales la cántara (16,04 litros).

Los granos alcanzan los siguientes precios: Trigo, de 36 á 37 reales fanega; cebada, de 24 á 26; avena, de 16 á 18.

No se recuerda un temporal tan grande de nieves y lluvias como el que viene reinando desde el 31 de Diciembre último.—El Corresponsal.

\* El Villar de Arnedo (Logroño) 1.º—En los últimos días han caído fuertes aguaceros, con temperatura primaveral. Las humedades son excesivas.

Muy encalmado el mercado, en el que rigen los siguientes precios: Vino, á 6 reales cántara; aceite, cuya cosecha ha sido buena, de 48 á 52 ídem; trigo, á 36 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 22; avena, á 16.—L.

\* Abalos (Logroño) 4.—Desde el día de nochevieja hasta la fecha, todo ha sido nieve y agua; sólo se ha trabajado tres días. No hemos conocido tan largo temporal. Las tierras están encharcadas y los caminos intranquilables.

La venta de vinos casi nula; para el extranjero habrán salido próximamente 10.000 cántaras á 5 reales una; anteaer ajustó un comerciante de Haro otras 1.200 cántaras á 6 reales. Los vinos buenos sólo se pagan á 8 y 9 reales y con poca demanda; las clases son mejores que otros años.

El trigo, á 40 reales fanega; cebada, á 28; patatas, á 16.—P. A.

\* Cuzcurrita (Logroño) 4.—Como no se puede trabajar en el campo por las extraordinarias humedades, son pocos los que han ajustado obreros para el cultivo de las viñas. Muchos sembrados están convertidos en lagunas, por lo que se teme se pierdan.

Encalmado el mercado de vinos, habiendo grandes existencias, especialmente de claretes, que son superiores á los del año pasado. También los de color son muy buenos. De ambas clases hay deseos de vender, pero sólo se miden pequeñas partidas, de 7 á 7,50 reales la cántara (16,04 litros).

Del inmediato pueblo de Sajazarra, me dicen que se opera con actividad en tintos y claretes, de 5 á 5,50 y 6,50 á 7,50 reales cántara respectivamente.—El Corresponsal.

De Valencia

Castellón 4.—Confirmase que los algarobos tienen poco fruto en ésta y otras comarcas productoras, por lo que se espera suba algo el precio de la algarroba, que hoy es el de 90 céntimos de peseta la arroba.

El trigo se cotiza con firmeza al bajo precio de 14 reales la barchilla; maíz, á 8; alubias, á 19. Poca demanda de vino en este mercado y los demás de la provincia, detallándose aquí de 3 á 5 reales cántara de 11 litros las clases buenas y superiores.

El aceite, á 40 reales; cáñamo, á 52, y las naranjas á 60 reales el millar.—El Corresponsal.

\* Benjama (Alicante) 4.—Paralizadas las transacciones en toda clase de artículos. El vino tinto se cotiza á 3 reales cántara, y el claro á 4, pero la salida es pequeña.—J. S.

NOTICIAS

M. Luis Sipiére ha dirigido una comunicación á la Academia de Ciencias de París, dando cuenta de la eficacia de un nuevo remedio contra el mildiu y el oidium. La substancia empleada ha sido el lysol, habiéndose observado que da los mejores resultados, preparado al 5 por 1.000 (5 gramos de lysol por cada litro de agua).

Dicho remedio, según M. Sipiére, combate á la vez el mildiu y el oidium; es tan eficaz como el caldo bordelés, y proporciona una economía con relación á éste de un 28 por 100.

La aplicación es igual que la del caldo bordelés, debiendo darse tres tratamientos al año, todos al 5 por 1.000, en las mismas épocas que se usa el remedio Millardet.

Otro día daremos más informes sobre el nuevo remedio, que deben ensayar nuestros viticultores en la próxima campaña contra el mildiu, para cerciorarse por sí mismos de la verdadera eficacia del lysol. Mientras tanto, les aconsejamos sigan empleando el caldo bordelés, pues con esta mezcla cupro-cálcica ya sabemos se defienden con éxito los viñedos de la terrible peronospora.

La Compañía de los ferrocarriles del Norte ha transportado por sus diversas líneas durante el mes de Enero último 25.773 toneladas de vino, contra 31.962 en igual período de 1893.

La baja que se observa debe atribuirse principalmente al crudo temporal de nieves y lluvias, que puso intransitables nuestras carreteras.

En la sesión celebrada en el Congreso el viernes último, el Sr. Conde del Retamoso dirigió una excitación al Sr. Ministro de Estado encaminada á saber los resultados prácticos y oficiales obtenidos como consecuencia del viaje de los señores Dupuy de Lome y Vera á Chicago y California, comisionados para estudiar las facilidades de nuestra exportación vinícola á América, y en especial las ventajas de nuestros caldos para el *coupage* con los de aquel país. El digno Diputado por Tarancón solicitó el estudio y la protección del Gobierno para esta empresa, con tanta mayor razón, cuanto que, necesitados nuestros cosecheros de las demandas de la exportación, ningún mercado, como el americano, ofrece el porvenir que nos cerraron los franceses. El Sr. Ministro de Estado prometió atender y estudiar este importante asunto.

También se ha dirigido nuestro distinguido amigo el Conde del Retamoso á la Junta nombrada para la reforma de los Aranceles de Cuba y Puerto Rico, solicitando se suprima el impuesto con que se grava el vino en las Aduanas de nuestras

Antillas; reforma cuyas ventajas serían notorias á las comarcas vinícolas, singularmente de Levante.

Según los datos reunidos por el Servicio Agronómico en 1891, se recolectaron en España 779.223 hectolitros de garbanzos.

Las provincias de mayor producción son las siguientes: Granada, 88.600 hectolitros; Salamanca, 80.100; Sevilla, 60.699; Cádiz, 51.651; Segovia, 47.650; Avila, 47.138; Badajoz, 45.333; Córdoba, 44.705; Jaén, 40.653; Málaga, 39.062; Zamora, 32.258; Cáceres, 28.074; Toledo, 26.688; Soria, 24.319.

En poco más de dos semanas se han recibido un Burdeos 7.000 pipas de vino de España.

Espérase se reanimen los negocios en aquella importante plaza, y por esto acusa firmeza la cotización.

El Sr. D. Antonio Blavia, Director de nuestra Estación Enológica en Cete, ocupándose de los mercados franceses, dice que la tendencia general es al alza, ya porque se cree que han de venir demandas del interior, ya por la confianza de que, á no tardar, vamos á entrar en época de regular animación.

Un colaborador de *La Feuille Vinicole de la Gironde*, que firma con el pseudónimo de *Le vigneron des côtes et des talus*, dice en un suelto transcrito en aquel periódico:

«M. Dubois da en un diario una nota de su visita á M. Franc y de la impresión que le ha sugerido el examen de la nueva cepa. Hasta ahora, dice, el híbrido Franco goza de la inmunidad anunciada por el distinguido profesor, pero no se atreve á afirmar la duración de esta inmunidad. De otra parte, M. Dubois encuentra que el híbrido Franc da un vino de calidad mediana. El zumo es rojo, como el de la familia de los llamados tintoreros, un vino de un color subido, pero falso de finura y viscosidad.» Termina M. Dubois diciendo:

«Vale la pena de que se ensaye el híbrido Franc, tanto como portainjerto como productor directo, pero no es un salvador providencial que baste para dar en todo y á todos satisfacción completa.»

Y termina diciendo por su parte el redactor de *La Feuille*: «En cuanto á mí, queridos amigos míos, en interés del buen nombre de nuestros vinos, he de decirlo lo contrario de M. Dubois; no probéis el híbrido Franc, porque produce vinos de mediana calidad, no sea que su producción y el color intenso de su caldo os seduzcan y os tienten para propagarle en nuestras viñas.»

En Italia está haciendo estragos la filoxera en 27 provincias, comprendiendo 581 Ayuntamientos. Las principales regiones infectadas son Sicilia, donde existe la filoxera en los viñedos de 185 poblaciones; la Cerdeña, donde hay 76 poblaciones; la Calabria, la Lombardia, la Liguria y el Piamonte.

Se ha fundado recientemente en Inglaterra, y está comenzando á funcionar, una Compañía que tiene por objeto importar mosto puro de uva, concentrado al vacío; diluir y fermentar este mosto una vez importado, y destilar el producto de la fermentación, obteniendo un aguardiente puro y barato, al que dan después el carácter de coñac, mezclándolo á diferentes proporciones, con coñac importado. No hay duda que el procedimiento es racional, y que si encuentra aceptación en el mercado, influirá notablemente en éste, disminuyendo la importación del coñac en Inglaterra y abaratando el producto, pues tanto en los transportes como en los derechos de Aduana, la economía es considerable.

Es posible, además, que se hagan también ensayos con respecto al vino; pero esto ni es tan sencillo, ni ofrece las ventajas económicas que para el coñac, y que son las que hace que el problema sea eminentemente práctico. Como quiera que hay casas españolas que se dedican desde hace tiempo á la preparación de estos mostos concentrados, nos parece importante dar la noticia de este movimiento.

Con motivo de admitirse en Portugal libre de derechos el pan elaborado en España, en Badajoz se teme que llegue á faltar para el consumo de aquel vecindario.

Telegrafían de París: «En el banquete celebrado anoche con motivo de la formación del grupo parlamentario de comercio exterior, el señor León Say pronunció un notable discurso que fué muy aplaudido.»

«El Sr. Say declaró que no deseaba ese socialismo llamado proteccionismo, porque Francia se empobrece, y que solamente la política de los tratados de comercio sobre la base de reciprocidad puede salvarnos.»

«Terminó brindando por la vuelta de la libertad comercial.»

La Cámara agrícola de Tortosa trata de celebrar el día 10 del corriente un gran *meeting*, en el que, al propio tiempo que se defenderán las conclusiones sentadas en el últimamente celebrado en Reus, se añadirán otras de interés para aquella comarca.

Se calcula en 70 vagones diarios la exportación que se hace de los pueblos de la ribera de Júcar con destino á los mercados de Francia y al interior de la Península.

La adulteración del aceite de olivos por el de mani se conoce por el siguiente procedimiento: Se coloca el aceite en una vasija, que por medio de hielo alrededor, se enfría hasta que el aceite esté á una temperatura de 7 centígrados, á la cual el aceite de mani, si existe, se condensa en granos á manera de arena ó serrín, mientras que el aceite puro de oliva no forma granos sino hasta cuatro centígrados, y tiene un aspecto muy diferente.

Durante el pasado Enero, España ha enviado á Francia, por las diferentes aduanas de la República, 276.177 hectolitros de vinos ordinarios y 16.930 de licor, que suman en conjunto 293.107 hectoli-

tros. De éstos han ido al consumo francés 226.325, valorados en 7.492.000 francos. En igual mes de 1894 nuestra exportación fué de 339.065 hectolitros, lo que hace una diferencia, en contra de Enero de 1895, de 45.958 hectolitros. Italia, durante el citado mes de este año, ha exportado 5.602 hectolitros, contra 5.745 que envió en igual mes de 1894.

En el mismo espacio de tiempo, Argelia ha exportado á Francia 259.065 hectolitros de vinos; Portugal, 10; Túnez, 5.649, y otros países (ordinarios y de licor), 26.796 hectolitros.

La exportación de nuestras frutas ha alcanzado en el mencionado Enero del 95 la cantidad de 4.739.600 kilogramos, valorados en 1.249.000 francos. El mismo mes del 94 exportamos 4.455.600 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia á favor de Enero de 1895 de 284.000 kilogramos.

Durante el mes de Enero próximo pasado han llegado de nuestra nación 696.000 kilogramos de aceite, y se han librado al consumo 350.900, cuyo valor se estima en 298.000 francos. En Enero de 1894 nosotros exportamos 724.600 kilogramos, de lo que resulta una diferencia en menos para el mes de Enero de este año de 28.600 kilogramos. Italia, durante el mismo mes, ha exportado á Francia 646.000 kilogramos, contra 1.295.200 que envió en 1894.

En legumbres hemos exportado, durante el primer mes de este año, 87.400 kilogramos, que se valoran en 35.000 francos, contra 84.000 kilogramos que enviamos en 1894.

El valor total de la exportación española á Francia durante el primer mes del año actual, siempre según las estadísticas francesas, es de 14.009.000 francos, y de esta nación y nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 8.466.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 5.543.000 francos.

Después de la conferencia que tuvo el Sr. Marqués de Comillas con el Sr. Sagasta, de la cual habló éste en el Consejo, expidió el siguiente despacho el Ministro de la Gobernación á los gobernadores de Valladolid, Palencia, Santander, León, Coruña, Lugo, Pontevedra, Orense y Zamora:

«El Sr. Marqués de Comillas ha ofrecido al Sr. Presidente del Consejo de Ministros que el lunes se reunirá Consejo administración ferrocarriles Norte, y acordará restablecer tarifas especiales por patriotismo en bien del país y del Gobierno, y ante las dificultades que ofrece la situación de Cuba, que afortunadamente no es grave.»

Me apresuro á comunicar á V. S. noticias tan satisfactorias para esa provincia. Anteayer se reunió, en efecto, el Consejo de administración de los ferrocarriles del Norte y acordó restablecer las tarifas especiales.

Ha comenzado en Jerez de la Frontera la plantación de vides americanas en los terrenos adquiridos por el Gobierno.

En 6 hectáreas de terreno se plantarán 18.000 barbados y 12.000 estacas de distintas variedades. Se ampliarán algunos años para la total plantación. A inspeccionar los trabajos fué hoy el Ingeniero agrónomo Sr. Lizaur.

M. Genin dice que de la riqueza en gluten depende la cualidad de la harina para la panificación, y ha clasificado, previo análisis, los trigos siguientes, según su contenido en azoe, es decir, su proporción de gluten:

Trigo Rieti núm. 1.....	17,37 por 100
» Rieti núm. 2.....	16,61 »
» Dattel.....	16,95 »
» Richelle de Nápoles.....	15,90 »
» Blanc de Flandes.....	15,75 »
» Jolden drop.....	14,93 »
» Hallett.....	14,45 »
» Tonzelle de Provenza.....	12,44 »

En los mercados de Inglaterra han mejorado los precios de las frutas frescas y hortalizas, siendo importantes las ventas. En la anterior semana llegaron á Londres procedentes de la región valenciana, cajas de naranjas 34.300 y 6.800 de cebollas, y á Liverpool, 26.706 y 1.113 respectivamente.

Las cotizaciones son las siguientes: *Londres*.—Naranjas de Valencia y Denia, de 6 á 12 chelines la caja; ídem de Málaga, de 4 á 6,50; ídem mandarinas de Valencia, de 10 á 25 chelines por bulto de 16 á 20 cajitas; cebollas de Valencia, de 4 á 6,50 ídem la caja. *Liverpool*.—Naranjas de Valencia y Denia, de 8 á 14 chelines la caja; cebollas de igual procedencia, de 5 á 7,75.

*Manchester y Hull*.—Naranjas de Valencia y Denia, de 8 á 14 chelines la caja; cebollas de ídem íd., de 5 á 7,75.

Signiéndolo un acuerdo del que ya dimos cuenta, los cazadores de Pamplona compran todas las perdices vivas que se les presenten, con objeto de repoblar los alrededores con tan sabrosas aves.

Según el *Visalia Times*, un propietario ha tenido la ocurrencia de engordar cerdos dándoles á todo pasto el fruto de la vid, después de recolectado el fruto mejor y de maduración más precoz. Dividió algunas hectáreas de viñedo en varias secciones, limitando por medio del espino artificial algunas áreas de terreno, en las cuales encerraba los cerdos, haciéndoles recorrer de ese modo todo el viñedo. Los puercos comieron las uvas hasta el último racimo, sin perjudicar en lo más mínimo las cepas; en seis semanas cada animal aumentó cien libras, por término medio.

De este modo podemos asegurar que el fruto de la vid, transformado en carne de cerdo, será mucho más ventajoso que transformado en vino.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS  
Día 5  
París á la vista..... 8 50  
Londres, á la vista (lib. ester.) pta. 27 35



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENCERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charentais	FESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO	3.er AÑO	4.º AÑO		
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	»	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	»	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	»	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	»	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	»	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	»	50
Idem » 12 id.....	»	»	25	»	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	»	30
Idem » 6 botellas.....	»	»	»	»	18

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cencero, 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.

AZUFRE IMPALPABLE «REGENERADOR»

DE LAS MATERIAS PURIFICANTES DEL GAS DECIANADURAS

obtenido con el auxilio de un aparato especial, y de un procedimiento absolutamente nuevo para combatir el *oidium*, el *mildiu*, la *clorosis*, la *antracnosis*, los *pirúlidos*, las *alicias*, las *arañas*, las *larvas*, los *pulgonos*, el *grillo-alpa*, los *piéridos*, los *hormigas*, los *caracoles*, las *arañas*, los *dorífidos*, etc., é indistintamente todos los parásitos animales y vegetales de la vid, de los árboles frutales y de las legumbres.

El azufre *Regenerador* ó polvo químico de azufre, es el más fino de los conocidos. Es un polvo impalpable, que á causa de su extrema finura, se fija maravillosamente en las menores asperezas del vegetal, y resiste al viento y á la lluvia. Gracias á esta finura, una misma cantidad es susceptible de cubrir una superficie mucho mayor que ningún otro, de donde resulta una gran economía.

He aquí el análisis del azufre impalpable regenerador, hecho en Ruan por el profesor M. Bidard, Director del Laboratorio de Química agrícola del Sena Inferior: azufre libre, 45,20; sulfato de cal y de hierro, 43,40; sílice y materias insolubles, 3,58; materias orgánicas, volátiles y breosas, 7,82; cianógeno, 0.

Como se ve por el análisis anterior, esas materias son sumamente ricas en azufre y en elementos antiptogámicos é insecticidas.

El precio de este producto es de 22,50 pesetas los 100 kilos; mercancía en buenos sacos perdidos de 50 kilos plomados, con nuestra marca, franco bordo en los principales puertos de España, ó sobre vagón en las estaciones de Bilbao y Barcelona.

Dirigir los pedidos á D. Juan Sánchez Campo, Concordia, 4, Santander. Ronda de San Antonio, 9, Barcelona.

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

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 *apuro* y *acido* de los vinos.

BODEGA DE ZAITIGUI

EN CUZCURRITA (Rioja)

Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo.

MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París.

Para pedidos y noticias, dirijirse á D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

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 Barbara, 5.

BODEGA DE REINA

SAN VICENTE (RIOJA)

Esta acreditada casa tiene existencias de vinos de *corazon* y *medios* para las Provincias Vascongadas. También conserva *vinos finos* de varias cosechas.

Para muestras y precios dirijirse al propietario D. César Reina, calle del Almirante, número 9, Madrid, ó á su Administrador, en San Vicente (Rioja).

También se vende un *ALAMBIQUE* de 30 cántaras de cabida, con calentavinos.

VINICULTORES

LOS VINOS QUE TUERCEN ó pierden su transparencia y color al aire libre; los vinos picados, turbios, dulces alterados, etc., se corrigen y disponen para la venta. Exitos completos y economía.

CONSERVADOR UNIVERSAL

El más eficaz y económico de sus similares. Alambiques Sallerón, para reconocer la riqueza alcohólica de los vinos.—Dirigirse, con sello, á D. F. MONTERO en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).

Se solicitan Agentes.

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

VINOS LEGÍTIMOS DE JEREZ

Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA

C. DEL PINO Y COMPAÑIA

BODEGAS Y ESCRITORIO:

ARMAS DE SANTIAGO—JEREZ DE LA FRONTERA

IMPORTANTE

PARA LOS

EXPORTADORES DE VINO

ESTERILIZACIÓN completa y segura de los vinos con el Conservateur National nuevo producto garantido, inocuo y eficaz para impedir una *fermentación secundaria*, sea cualquiera la temperatura; evitar el *apuro* ó el *picado* en los vinos, sin alterar ni su color ni su grado.

A. M. GASCHEN

Paseo de San Juan, 157, Barcelona

SULFATO DE COBRE

de la Compañía de Riotinto

Para pedidos dirijirse á los agentes generales

Sundheim y Doetsch—Huelva.

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 tintos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen desde barriles, cuarteros, bodegas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y cabidas, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionados con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidos á la purificación á vapor donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tintos 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.

CEREALES Y LEGUMBRES

Dirijanse ofertas sobre vagón á

CAAMAÑO HERMANOS

VALLADOLID

SEGADORA UNIVERSAL

Esta máquina es indudablemente la más propia del agricultor español, la más simplificada y la más barata.

Precio: 400 pesetas

OBRAS DE UTILIDAD

Fabricación de quesos y mantecas de todas clases, por don Buenaventura Arago.—Esta obra, la más moderna é importante que existe en España, se ocupa, entre otras materias, de las siguientes: La vaca y la producción de leche.—Ordeño.—De la manteca.—Aplicación de la leche, de la nata y de la leche desnatada, en economía doméstica.—Fabricación del queso: quesos de pasta blanda; quesos blandos salados; afnados; quesos extranjeros; queso de pasta dura, prensados y afnados; quesos de fabricación especial.—Quesos españoles: de leche de ovejas; de cabras; de vacas.—Quesos de leche centrifugada; queso sueco ó triturado.—Queso artificial.—Productos accesorios de la quesería.—La industria lechera en España: productos de la vaquería; coste de producción; crianza de las vacas; producto de las ovejas y de las cabras, etc. Un tomo de 368 páginas, ilustrado con 104 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

El arado: su historia, su organismo, modificaciones, etc., por D. Pedro J. Muñoz y Rubio. Un folleto con 72 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

El perfumista, por D. Manuel Llofriu.—Tratado práctico de fabricación de perfumes, conteniendo extensas nociones sobre la fabricación de primeras materias, expresión, destilación, maceración, absorción y las fórmulas más nuevas para la fabricación de todos los artículos de perfumería. Un tomo con grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

Ensayo sobre la cría del cerdo, por Ginéreda. Un tomo con 32 grabados, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.

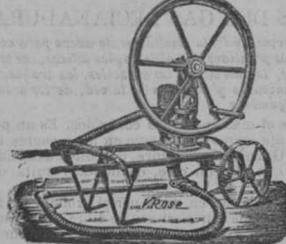
Fabricación de curtidos, por D. M. García López.—Siendo esta industria una de las más importantes y generalizadas en España, es de gran utilidad la publicación de la presente obra, en la que se trata con gran extensión de la preparación de las pieles, obtención de cueros, vaquetas, becerros, tafiletes, zapas, cordobán, pergamino, vitelas, tela cuero, cartón cuero, linoleum, etc.; sistemas de coloración y tinte; arte de peletería y mangüetería, y cuanto se relaciona con la industria de curtidos. Un tomo de 260 páginas, ilustrado con 24 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.

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

Cultivo y beneficio del tabaco en España y en Ultramar, por D. Melitón Aizena y Siroent. Comprende: su historia; variedades; clima, terreno, labores, abonos, simientes, plantación, cultivo; enemigos, maduración y corte de la hoja; capaduras; casa de tabaco, apilonamiento y clasificación; cabecear y embetunar; manejar, enterar ó embalar; manufactura del tabaco; cigarro puro, cigarrillo; picadura; tabaco en polvo, rapé, andulio, breva, palito; cigarro puro, rapé y picadura en hebra, al cuadrado; usos é inconvenientes del tabaco, etc. con 18 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro. No se responde de extravíos de remesas sin certificar; certificadas, 0,75 pesetas más cada envío.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para 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	Fúelles para azufrar.....	De 5 á 12

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

ALAMBIQUES DEROY  
Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR de DEROY FILS AINÉ



Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris  
MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889  
GUIA PRACTICA del Destilador.  
Catalogo é informes en Castellano, enviados gratis

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

WAREIN FILS & DE FRANCE

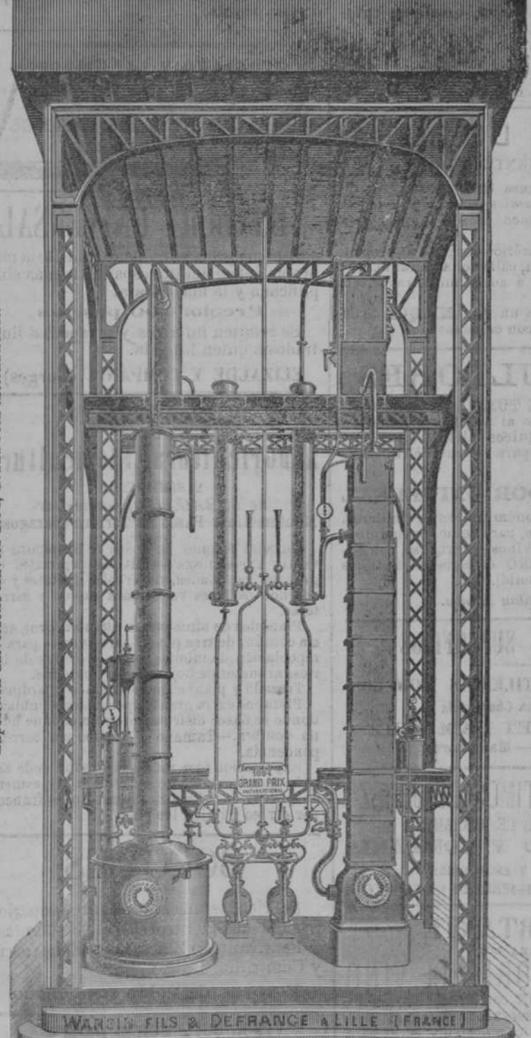
ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.

COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.

RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97°

Precio todo completo: 5.000 francos

LILLE, FRANCIA



WARGIS FILS & DE FRANCE A LILLE (FRANCE)

Exposition universelle Anvers 1894, Grand Prix international.  
Diploma de honor, 1886, Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

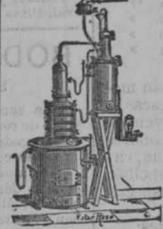
CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya  
Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpetitia (Guipúzcoa).

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA  
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA  
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA  
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.  
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.  
Arboles maderables, de paseo y adorno.  
Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS  
de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

ALAMBIQUE EGROT  
AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR  
CATÁLOGOS, FRANCO  
GUÍA DEL DESTILADOR  
Aparatos especiales para orujos



ING<sup>o</sup> CONSTRUCTOR  
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS  
EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889  
FUERA DE CONCURSO 4<sup>o</sup> CALIFICADO  
EXPOSICION BARCELONA 1888  
2 MEDALLAS DE ORO

APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR ALCOHOL á 40° SIN REPASAR  
APARATOS PARA LA CONSERVACION del vino  
Catálogos é informes, franco.

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER  
INGENIEROS Y CONSTRUCTORES DE  
MÁQUINAS PARA LA AGRICULTURA Y PARA LA INDUSTRIA  
premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc.

BARCELONA

Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.  
Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.  
Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.  
Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.  
Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.  
Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.  
Molinos y Fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.  
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 máquinas.

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.<sup>a</sup> DE NAVEGACIÓN LA FLECHA  
SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

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

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

Habana, Matanzas, Cárdenas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 6 de Marzo.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba, y Cienfuegos, Victoria, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Niceto, el 20 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Leonora, el 27 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 3 de Abril.

El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.<sup>a</sup> clase á los precios siguientes: Habana, 180 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.

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

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

El 13 de Marzo saldrá el vapor español Rita, admitiendo carga y pasajeros, sin tránsito, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadillo y Arecibo.

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

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

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario  
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLIENDA DE LA ACEITUNA  
CON PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS  
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA

Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Trep de 1892 y en la de Milán (Italia)

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

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

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor  
MARCELINO SALVATELLA  
Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial  
MORATONA GENIS Y C.<sup>ta</sup>  
PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.  
AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.  
MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.  
PULVERIZADORES contra el mildew.  
El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.  
Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.  
Se remiten prospectos al que los pida.

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

El precio es 10 pesetas 45 kilos con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas 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.

ESTACION AMPELOGRÁFICA CATALANA  
CEPAS AMERICANAS, híbridos los más resistentes á la filoxera.—CEPAS EUROPEAS injertadas sobre pie resistente.—ESCUELA PRACTICA DE INJERTADORES, la primera creada en España.

Se ha publicado el Catálogo núm. 9, correspondiente á 1894-95, el cual se remitirá á quien lo solicite.

Para pedidos, informes y noticias, dirigirse á  
DON ANTONIO UBACH SOLER, Propietario  
TARRASA

LA VITÍCOLA CATALANA  
de FRANCISCO CASELLAS, propietario viticultor  
DESPACHO, DE DIEZ A DOCE  
Calle de la Acoquia, 9, 1.<sup>a</sup>, sobre la escala de las Balsas de S. Pedro  
BARCELONA

CALCÍMETRO DE MR. A. BERNARD  
Ingeniero inventor  
Aparato sencillo y utilísimo para analizar la cantidad de cal de los terrenos destinados á viñas americanas.

Importación directa de Rafia de Madagascar y Tamatave; grandes y acreditadísimos viveros de vides americanas perfectamente seleccionadas. Proveedor de centros, Camaras agrícolas y viveros oficiales y particulares de la Peninsula y Baleares.—Catorce años de práctica.—Primeros premios en todas las Exposiciones, y primera colección en España para uvas de postres, ornamentación, embarque, conservación, emparar, etc.—Se manda gratis nota de precios.

ABONOS QUÍMICOS Y VEGETALES  
los de mejor resultado para viñas  
Cuchillos injertadores y tijeras; piedras afiladoras de Grecia, etiquetas y vaciadores de cinc, azufreadora modelo, tutores, etc.

VALLS HERMANOS  
INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION  
Fundados en 1854  
19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranajes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor.  
Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.  
Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.  
Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.  
Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., goliottinas.  
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

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

VINICULTORES  
ENOSOTERO  
PARA  
CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS  
SIN EMPLEAR  
ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS  
El vino con enosotero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

Únicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capraccio Gutiérrez, Horno de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

OPUSCULO  
SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID  
conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el  
DR. D. F. GARAGARZA  
Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.  
Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.