

# 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 XIX

Miércoles 30 de Diciembre de 1896

NÚM. 1773

## EL GUSANO DE LA ACEITUNA

Decíamos en otra ocasión al ocuparnos de este asunto, que la mosca del olivo ó su larva no constituía un peligro para la propiedad olivarera permitiéndose solamente depositar sus huevos en la aceituna.

Esta afirmación que hacíamos entonces y que repetimos ahora para aclarar el concepto, significa que el insecto no ataca á la vitalidad de la planta, ni produce en ella enfermedad alguna que pueda destruirla; así como depositar sus gérmenes en la aceituna lleva consigo un gran peligro para la producción, no solamente en la cantidad sino en la calidad, en razón en que alimentándose la larva de la parte carnosa del fruto, destruye la célula en la cual tiene lugar la formación del aceite.

Esta observación, que la creemos muy oportuna, nos proporciona nueva ocasión de insistir sobre un asunto de tanta importancia para completar el estudio de este insecto, aun cuando no hagamos más que repetir y confirmar lo que ya se ha expuesto sobre él.

La mosca del olivo tiene un poder de reproducción inmenso, pues cada hembra lleva alojados en sus ovarios infinidad de huevos que va depositando en la aceituna por medio de su oviscapto.

Este aparato especial en las hembras lo constituye un tubo membranoso córneo unido á los últimos anillos del abdomen por medio de un repliegue de tejido blando que le permite contraerlo ó dilatarlo á voluntad, é interiormente con los conductos que bajan de los ovarios ú oviductos, que son unas bolsas de forma alargada que tienen las hembras á cada lado del abdomen y termina en un aguijón córneo, depredado y extremadamente agudo, del cual se valen para perforar el fruto. La manera que tiene este animal de practicar esta operación no deja de ser curiosa. Consiste en posarse sobre el fruto agitando continuamente las alas, hasta encontrar el sitio más conveniente á su objeto, que es aquella parte de la aceituna más expuesta á los rayos del sol; invirtiendo entonces el abdomen, ó lo que es igual, adoptando una posición que parece estar sentado, empieza á punzar con su aguijón hasta quedar alojado en la aceituna, en una línea, si puede admitirse la frase, casi paralela á la epidermis.

Esta operación que repite en un mismo fruto, sin que sea regla general, hasta ocho ó diez veces, tiene un periodo de duración de diez á quince minutos.

Sin embargo de esta prodigiosa facultad, la mosca olivarera no llega á su completo estado de desarrollo con relación á sus larvas, más que en una proporción de un 2 ó un 3 por 100, lo cual se explica perfectamente.

Siendo el periodo de su desarrollo, el estado perfecto, por el otoño, ya se comprenderá muy bien que no es esta la época más á propósito para alcanzarlo, en atención á que las lluvias y fríos casi constantes en esta estación perjudican notablemente al insecto en sus diferentes estados de metamorfosis, al mismo tiempo que la recolección de la aceituna viene á completar este proceso de destrucción, pues las infinitas larvas ó gusanos que salen de este fruto, almacenados, mueren indefectiblemente por faltarles condiciones de vitalidad. Así se explica la gran cantidad de huevos que las hembras llevan en sus ovarios, de los cuales se pierden al estado de larva ó ninfa en una proporción de más de un 90 por 100.

Este insecto del que no se han dado cuenta los olivicultores hasta ver prácticamente los daños que ocasiona en la producción, muestra preferencia á depositar sus huevos en la aceituna llamada *manzanilla*, en nuestro concepto, por ser de la primera que alcanza la madurez y puede proporcionar á la nueva prole un alimento más apropiado y una existencia más positiva, siendo un verdadero fermento para su producción, pues raro es el año que no ataca á esta clase de fruto, aún en las condiciones menos favorables para su desarrollo.

Pero si esta clase de aceituna parece ser un terreno perfectamente abonado para su gestación hay una variedad de este fruto que tiene cierta inmunidad á los efectos del insecto, parecido á la llamada *manzanilla*, de forma algo alargada y sin vértice ó pezoncillo en la parte inferior, siendo de epidermis tan fina que se le puede desprender con gran facilidad.

El insecto ataca á esta variedad lo mismo que á las demás, con la diferencia de que la larva resulta desarrollada en una proporción mucho menor.

La causa de esta anomalía consiste ó parece tener su origen en la textura especial de su epidermis, que al ser herida por el insecto se dislaca, se contraen sus bordes y queda al descubierto el huevo que ha de producir la larva y que los agentes atmosféricos se cuidan en su mayor parte de destruir.

Ahora bien, dándose con preferencia la larva de la *mosca olivarera* todos los años en la aceituna *manzanilla*, ¿podría extinguirse el insecto haciendo desaparecer esta variedad?

Grandes son los inconvenientes y en graves responsabilidades pudiera incurrirse al querer resolver esta cuestión á priori, donde se necesita de una gran experimentación para aconsejar con acierto en un asunto de tanta importancia. No es posible abordar esta cuestión sin poseer esa experiencia de todo punto indispensable y de la cual han de salir los términos del problema, ni tampoco predecir qué rumbo tomaría el insecto al verse privado del fruto de su preferencia; pero si podemos asegurar que por este solo hecho no dejaría de existir. Tal vez al desaparecer el foco se limitara bastante su desarrollo, pero es muy posible también que lo que hoy es accidental en otras variedades se convirtiera en una causa permanente. Así es que nuestra opinión, caso de ser autorizada, se reduciría á aconsejar el injerto de la variedad antes expresada en la planta que produce la aceituna *manzanilla*. Esto tiene grandes ventajas; la principal, que es un fruto que se presta mejor á ser atacado por el insecto, en razón á tener una epidermis muy fina y al mismo tiempo que, dada su condición especial de finura y elasticidad, se rompe al ser picada por el insecto y deja expuesto el huevo á las inclemencias del tiempo, que como dijimos antes lo hace abortar en una proporción considerable.

Antes de terminar este incorrecto trabajo, conviene hacer presente otra de las causas que perjudican notablemente el desarrollo de la mosca olivarera, cual es la acción de los pájaros insectívoros.

La familia de los *muscidos* ó moscas, es la que presta mayor contingente á la alimentación de los pájaros insectívoros, no solamente por la gran variedad de sus especies, sino también por la constitución blanda de su organismo. Un pájaro insectívoro, el ruiseñor por ejemplo ó el llamado vulgarmente pajarillo del agua, consume al día por término medio veinte insectos, que suman al año la cifra de siete mil trescientos.

Suponiendo que de esta cantidad pertenecieran cuatro mil á la familia de los *muscidos* y de éstos dos mil á la especie *olivarera*, tendríamos que cada pájaro insectívoro destruye al año dos mil moscas del olivo completamente desarrolladas, y además á las que éstas pudieran dar origen por medio de sus huevos.

Hemos hecho uso de los números para que se comprenda mejor la importancia de estas aves en la agricultura, y no nos cansaremos de repetir la conveniencia de respetarlas, por los grandes beneficios que de una manera anónima y modesta prestan á la propiedad.

MANUEL PRIEGO.

## LOS VINOS EN INGLATERRA

La inmediata proximidad de las fiestas hace que en esta semana la condición del mercado sea muy irregular. Son, naturalmente, muy activas las operaciones al detalle, juzgándose que, en general, la demanda para el consumo es mayor este año que en los precedentes. Las operaciones en grande escala, que han sido de alguna importancia durante las tres últimas semanas, se encalman ahora hasta entrado el año nuevo, limitándose por el presente á disminuir las existencias en depósito para abastecer á los comerciantes al por menor.

En cuanto á las condiciones particulares del mercado, ha podido apreciarse este año un aumento en la demanda de los vinos portugueses, cuyas entradas han tenido un alza muy respetable; en cambio se ha detenido el extraordinario incremento que venían experimentando los claretes franceses, y continúa la decadencia del Jerez.

Los vinos de Tarragona han hallado este año una gran competencia en los vinos baratos de Oporto, y como esto ha coincidido con el alza de precios de los vinos españoles y las medianas condiciones que, respecto á la calidad, han ofrecido algunas de las partidas de vinos llegadas de Cataluña, ha resultado en definitiva algo restringida la demanda, para lo que se esperaba de las circunstancias y tendencias del mercado. Es de esperar que en el curso de la temporada se modificará algo esta situación, pues viniendo buenos vinos y siendo moderadas las exigencias de los cosecheros, no hay duda que los vinos de Tarragona continuarán gozando el favor del mercado inglés.

El consumo de los claretes de mesa, de los tipos de Burdeos y Borgoña, continúa aumentando visiblemente en Inglaterra, tanto por la constante propaganda que de estos vinos se hace, como porque es cada vez mayor el número de los ingleses que, por la baratura y facilidad de las comunicaciones, pasan al Continente, donde adquieren el hábito de beber vino en la mesa, hábito que después conservan y propagan en Inglaterra.

Desgraciadamente son muchos los vinos de esta clase que se hacen la competencia en este mercado, pues al lado de los franceses, españoles é italianos, se ofrecen vinos similares australianos, californianos, argentinos, griegos, etc., todos cada vez mejor elaborados y más baratos.

Por otra parte, en las subastas ó ventas públicas se ofrecen, cada vez en mayor escala, vinos embotellados de marcas francesas muy conocidas en todos los mercados. Dichos vinos suelen obtener, en las referidas subastas, precios fabulosamente baratos, indudablemente ruinosos para los cosecheros ó para los importadores; pero resulta de ello un estado verdaderamente anormal del mercado, pues los detallistas se acostumbran á obtener á poco coste vinos que, por lo menos, tienen una marca conocida y apreciada, y se resisten, por lo tanto, á pagar los precios normales y corrientes, aunque sean muy moderados, de vinos puros, bien elaborados, de excelente calidad y sin grandes pretensiones.

Indudablemente el conflicto de intereses y el gusto del público, á medida que se afirma, traerán al fin y al cabo la normalidad al mercado; pero entre tanto el negocio se resiente y se hacen muy difíciles las operaciones del comercio normal, siendo los productores los primeros y más perjudicados.

Esta anomalía del mercado no sólo se refiere, y por los motivos indicados, al comercio de los claretes, sino á otras muchas ramas de los vinos y espíritus. El Jerez ha experimentado y experimenta las consecuencias, y otro tanto puede decirse del cognac.

En uná de las tres últimas ventas públicas, 100 barricas de cognac, procedente de Burdeos y garantizado como producto puro de uva, fueron vendidas á precios fluctuantes entre 8 y 10 peniques por galón, es decir, de 20 á 25 céntimos de peseta por litro, casco inclusive, precios que seguramente no pagan los gastos de transporte, desembarco, almacenaje, etc., del producto. Otras 100 barricas se vendieron á 16 y 17 peniques por galón, esto es, 15 ó 20 céntimos más que las anteriores, y por lo tanto, con un resultado semejante, por lo ruinoso, para el productor. Pero el comerciante inglés queda abastecido por una buena temporada, pudiendo esperar á que se presente otra ocasión semejante para renovar sus existencias. Es natural que se resista á pagar los precios que equitativamente corresponden en el comercio normal y corriente.

En Liverpool ha reinado bastante actividad en el comercio de espíritus, durante todo lo que va de mes; pero en vinos no ha reinado tanto movimiento. Se ha

registrado, en efecto, una disminución en las órdenes de compra procedentes de Irlanda; en Yorkshire la demanda ha sido buena para los espíritus, pero floja para los vinos; en los distritos de Midland las transacciones han sido algo menores que de costumbre. Sólo en Lancashire las operaciones han mostrado buena actividad, en ambas líneas del mercado.

La cantidad total de vinos entrados por la Aduana de Liverpool, y librados al consumo, después de abonar los derechos correspondientes, en el pasado mes de Noviembre, ha ascendido á 77.632 galones (3.529 hectolitros), clasificados, por procedencias, del modo siguiente:

	Galones
Vinos españoles.....	28.837
— portugueses.....	31.937
— franceses.....	10.955
— de otros países.....	5.903
Total.....	77.632

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes al mes de Noviembre del año pasado, resulta que la entrada de vinos para el consumo, por la Aduana de Liverpool, ha experimentado en el mes de Noviembre de este año una disminución de 6.600 galones (300 hectolitros), en cuyo descenso han correspondido á los vinos franceses 3.198 galones (145 hectolitros); á los españoles, 2.298 galones (104 hectolitros); á los portugueses, 181 galones (8 hectolitros); y á los de «Otros países», 925 galones (42 hectolitros). La baja en el consumo ha afectado, pues, principalmente á los claretes franceses.

V. VERA Y LÓPEZ.

Londres 23 de Diciembre de 1896.

## PROCEDIMIENTOS de conservación de la patata

Terminada la recolección de la patata, parece natural hablar de los medios más seguros para su conservación.

Tres son las causas principales que influyen en la pérdida de la patata: el *frio*, la *podredumbre* y el *ahijamiento*, ó brote de los tubérculos.

*Frio*.—En realidad, contra este enemigo no existe otro recurso que el conocido por todos: elegir un sótano donde no llegue la helada, ó cubrir las patatas con capas de paja, pero dejando circular el aire.

*Podredumbre* ó *putrefacción*.—Esta se debe á la humedad del sitio en que se depositan y á la falta de aire circulando entre la patata. Para remediarlo se elegirá un sitio bien seco y aireado, se extenderá en el suelo una capa de ramas delgadas, sin hoja (entiéndase bien esto), como arces ó brezos, tomillos, etc.; sobre esta cama se amontonan patatas hasta una altura de medio metro, poniendo entre las paredes y los tubérculos haces de paja, de brezos ó cualquier cosa que permita circular el aire. Sobre esta pila de patatas, bien allanada por arriba, se extiende otra capa de ramillas bastante gruesa, sobre la que se siguen colocando patatas hasta igual altura que antes, continuando así alternando patatas y ramillas hasta una altura conveniente, y si hay que armar al lado del primer montón un segundo, deben separarse uno de otro por los haces de paja ó brezos que indicamos para separarlo de las paredes.

El objeto de estas precauciones (más importantes de lo que los perezosos pueden figurarse), es evitar que, por no circular el aire entre las patatas, éstas se recalienten y pudran, como sucede siempre que se amontonan en grandes cantidades ó se les abriga demasiado por miedo á las heladas.

*Ahijamiento*.—Todos saben que se llama así el brote de tallos ó raíces, que dicen muchos sin razón, que echan las patatas por los *ojos* cuando en la primavera se eleva la temperatura, ó antes, si se hallan en sitio abrigado. Cuando ocurre esto, la patata va perdiendo substancia y peso hasta quedar destruida.

Hasta aquí no se conocía remedio para mal tan grave; pero gracias á los experimentos del sabio director de la Estación de ensayo de semillas, en París, nadie tiene ya derecho á quejarse si ve perder el fruto de sus afanes.

El procedimiento empleado, según lo explica su inventor, es por demás sencillo, y se reduce á lo siguiente:

1.º Se lavan perfectamente todas las patatas para evitar que la tierra que tengan pegada impida obrar al ácido.

2.º En grandes tinajas de madera (los metales ó la piedra se destruirían), se echa una mezcla de agua y ácido sulfúrico (aceite de vitriolo), en la proporción de 100 litros de agua por 1, 1,50 y 2 de ácido, según diremos.

3.º Una vez hecha la mezcla se introducen en ella las patatas, dejándolas completamente metidas por espacio de diez ó doce horas, y continuando así la operación con todas las que sea necesario. La manera más cómoda sería meter las patatas en grandes cestas á introducir así en la mezcla; de ese modo se secaban y enjugaban más pronto. Una vez bien secas, se amontonan y guardan, como ya hemos dicho.

La época mejor para la operación es la primavera, cuando los brotes tienen ya cerca de un centímetro de largo.

Para evitar que el ácido salpique á la cara y quemese, se echa primero el agua y después el ácido poco á poco.

Como no todas las clases de patata exigen la misma proporción de ácido, pudiendo resultar unas quemadas y otras sin curarse, es muy conveniente, necesario, para evitar gastos inútiles, hacer antes la prueba siguiente: en tres pucheros grandes se ponen mezclas de agua y ácido en las tres proporciones que antes dijimos: 1, 1,50 y 2 partes de ácido por 100 de agua; en cada puchero se meten, durante diez horas, una ó dos docenas de las patatas que se desea tratar. Una vez sacadas, se las deja por espacio de tres días, al cabo de los cuales se les corta al nivel de los *ojos* y se ve si fué destruido el brote ó germen, y entonces la mezcla que tenga menos ácido es la que vale.

No hay que abrigar miedo alguno para la alimentación, porque el ácido, en proporción conveniente, no quema la munda.

Como algunos querrán conocer el coste de las operaciones, les diremos que en las droguerías cuesta la arroba de ácido 20 reales, lo que hace para una mezcla al 1 por 100, 40 céntimos, para otra al 1,50, 60 céntimos, y para una al 2 por 100, una peseta. Como estén las patatas bien limpias, la mezcla sirve hasta que se acabe, y puede fácilmente calcularse lo que será necesario gastar, siempre muy poco, en comparación de lo que se ahorra.

Claro es que, si las patatas son pocas, mejor sería quitarles los *ojos* á punta de navaja, en lo que se tarda mucho menos de lo que parece.

Podemos afirmar que son ya muchos los agricultores que han hecho la experiencia, y sólo tienen que alegrarse por haberlo verificado. Agradeceríamos que, si alguno se decide á practicar lo dicho, nos comunicase el resultado y los detalles.

## NUESTRO COMERCIO con Francia

Durante el finido Noviembre, España ha enviado á Francia, por las diferentes Aduanas de la República, 298.637 hectolitros de vinos ordinarios y 20.406 de licor, que suman en conjunto 319.043. De éstos han ido al consumo francés 264.356, que unidos á los 4.636.661 de los diez pasados meses, suman 4.901.017, valorados en 160.123.000 francos. En igual mes de 1895, nuestra exportación fué de 484.432 hectolitros, lo que hace una diferencia á favor de Noviembre de 1895 de 165.389. Italia, durante el citado mes de este año, ha exportado 18.548, contra 8.448 que envió en igual mes de 1895.

En resumen, desde el 1.º de Enero al 30 de Noviembre de este año, la importación de nuestros vinos á Francia ha sido de 5.587.648 hectolitros, contra 3.058.878 que exportamos en igual tiempo de 1895; por lo resulta á favor de los once primeros meses de 1896 una diferencia de hectolitros 2.528.770.

En el citado mes de Noviembre, Argelia ha exportado á Francia 428.867 hectolitros de vinos; Túnez 3.857 y otros países (ordinarios y de licor) 47.563 hectolitros.

La exportación de nuestras frutas ha alcanzado, en el mencionado Noviembre





OBRAS DE UTILIDAD

El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación; medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia e Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por don Ramón de Manjarrés. La obra forma un magnífico tomo de 392 páginas, ilustrado con 135 grabados; precio: 8 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.

Tratado completo del cultivo de la huerta, por don Buenaventura Aragón. La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta. Abonos. Labores. Instrumentos. Riegos. Distribución de la huerta. Cultivo natural y forzado. Cultivo de primicias y forzado. En la segunda parte, de los cultivos especiales de todas las plantas importantes y usuales que se cultivan en la huerta. Un tomo de 356 páginas, ilustrado con 162 grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

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

Ganado lanar y cabrio, por Aragón. Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y todo lo más útil á ganaderos y agricultores; con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, maderas, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador, por D. F. Balaguer. Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de maderas, de mesa, de estragón, de mostaza, aromáticos, medicinales; adulteraciones, clarificación, conservación; fabricación de los acetatos, conservas al vinagre, etc. La obra se halla ilustrada con 21 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Plantas pratenses. Las alfalfas y los tréboles, estudio agrícola-bromatológico, por González Pizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cria y multiplicación de las palomas, por Aragón. Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades, así como la educación y aplicación de las palomas mensajeras; con grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora; estudio sobre las vides americanas: su adaptación y establecimiento de la vid europea por injerto: enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por Hidalgo Tablada. Tercera edición, siendo hoy la obra más moderna y completa: con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

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

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS. Arados. A ventadoras. Guadañadoras. Rastillos. Oribas. Corta-raíces. Corta-pajas. Desgranadoras de maíz. Prensa para paja. Triladoras. 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. Basculas. Tijeras para podar e injertar, etc. ALBERTO AHLES - Paseo de la Aduana, 15, Barcelona. Antigua Sucursal de la casa NOEL de París.

DESTILACION CONTINUA PERFECCIONADA. NUEVOS APARATOS DEROY DESTILANDO Y RECTIFICANDO A TODOS LOS GRADOS. FUNCIONAMIENTO LAVADO Y FUEGO DIRECTO. INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO. DEROY FILS AINE CONSTRUCTOR. PARIS, 71 á 77, rue du Theatre, PARIS.

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP. 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 Caibarien. 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, Ernesto, el 2 de Diciembre. Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, R. Larrinaga, el 9 de id. Habana, Matanzas, Nuevitas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Vivina, el 6 de id. Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Saturnina, el 23 de id. Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 30 de id. El magnífico vapor Guido, 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 quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARÍA. El 16 de Diciembre saldrá el vapor español Ida, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo. Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque. Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía. Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario. D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER.

INSTITUTO LA CLAIRE para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX. Químicos microbiológicos. Director: D. JAMES BURMANN. LE LOCLE (Suiza). A. M. GASCHEN-KOLLER Agente general para España y Portugal, en Barcelona. Mejoramiento de los vinos. Aumento del grado alcohólico. El vino gana 1º y 2º de alcohol. Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893. Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco á todo el que se sirva pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, Barcelona. (Se admiten Agentes con buenas referencias.)

EGROT. INGEN. CONSTRUCTOR. 19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS. EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889. EXPOSICION BARCELONA 1888. APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR. ALCOHOL á 40º SIN REPASAR. APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO. Catálogos é informes, franco.

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 muy 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 la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 3.ª decha., Madrid.

FUNDICION Y CONSTRUCCION DE MAQUINAS DEL CAMPO SEPULCRO ANTONIO AVERLY ZARAGOZA. PRENSAS PARA UVA (NUEVO SISTEMA). Privilegiado en España y el Extranjero. Los contrafactores serán perseguidos en conformidad de la ley. Sin aumento de precio, las prensas desde este año tienen los platos más fuertes y los cierres de las jaulas de sistema de pasadores dobles. Dichas prensas de movimiento continuo, verifican la presión sin afojar y con rapidez, dejando muy atrás todas las hechas hasta el día, por la supresión completa de toda clase de ruedas, ejes de movimiento, volantes y demás que no hacen más que complicar el mecanismo, en perjuicio de la seguridad y buena marcha, haciéndolas pesadas á la maniobra y sujetas á recomposiciones frecuentes. PRECIO DE LAS PRENSAS. Prensas: Diámetro jaula 0,70 metros, altura 0,60, huso de 7 centímetros, ptas. 280. Diámetro jaula 0,76 metros, altura 0,95, huso de 7 centímetros, ptas. 300. Diámetro jaula 0,86 metros, altura 1,00, huso de 8 centímetros, ptas. 420. Diámetro jaula 1,06 metros, altura 1,10, huso de 9 centímetros, ptas. 570. Diámetro jaula 1,20 metros, altura 1,20, huso de 11 centímetros, ptas. 750. Pidáanse precios corrientes especiales para las prensas de aceite y de uva para las variaciones en los diámetros de los usos. Es suficiente un solo hombre para la presión. -1.000 vendidas en 4 años prueba sus resultados. Bombas para trasegar de carrito, pesetas 180 sin tubos ni uniones. Tuberias de lona y goma de todas las medidas. Estrujadoras, un solo modelo, pesetas 160. En vista de los muchos pedidos que tenemos, suplicamos al que desee prensas, lo haga cuanto antes. - Puestas las prensas de vino en cualquiera estación de los ferrocarriles de España, siendo la distancia hasta 200 kilómetros, los precios aumentan á 6 por 100; hasta 400, el aumento será de 8 por 100; hasta 700, el 10 por 100; las demás, 12 por 100.

VALLS HERMANOS INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854. 19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA. Premiad con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades. Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó vapor. Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor. Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor. Fábricas de harinas y sus ajueros de molinería. Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias. Dirección para telegramas: VALLS.-Campo Sagrado, BARCELONA. Teléfono núm. 595.

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. Árboles maderables, de pasco y adorno. Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos. VIDES AMERICANAS. Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis de garantizada autenticidad. Injertos por encargo, en grandes cantidades. Lathyrus sylvestris de Wagner, nueva planta forrajera para terrenos secos y áridos. Representación única autorizada en España para la venta de la verdadera semilla de esta planta procedente de la Sociedad Internacional Staatstelles, de Kirchheim. - Teck. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo á quien los pida.

GRANJA DE SAN JUAN GRAN ESTABLECIMIENTO DE AGRICULTURA Y ARBORICULTURA (Más de 100 hectáreas de extensión). Esta Granja ofrece en la presente temporada toda clase de árboles en ella cultivados á los precios sumamente económicos que se detallan á continuación: Árboles frutales injertos en las mejores variedades. Altos, fuertes para todo viento, cada uno... 0,75 y el ciento, 70 pesetas. Regulares, menos fuertes... 0,60 - 55 - Bajos para espaldara... 0,40 - 35 - Gran existencia de manzanos y melocotoneros de gran desarrollo, á precios convencionales. Árboles para carreteras, paseos y parques. Fuerza superior, cada uno... 1,50 y el ciento, 145 pesetas. Idem corriente... 0,90 - 85 - Idem mediana... 0,60 - 55 - Observación. - Clasifico árboles de mediana fuerza los que tienen á un metro de su raíz una circunferencia inferior á siete centímetros; de fuerza corriente, aquellos cuya circunferencia es de siete á diez centímetros; y de fuerza superior, los que en igualdad de condiciones tienen una circunferencia de diez centímetros en adelante. PLANTAS JÓVENES DE SEMILLERO. Frutales. Almendro, un año... 5 pts. 100. Membrillo, id... 5 - Manzano, id... 5 - Melocoton, id... 5 - Vides de varias clases, de dos años... 3 - Cipreses, rosales y arbustos, á precios convencionales. Forestales. Fresno, un año... 3 pts. 100. Idem, dos años... 3 - Acacia común, un año... 3 - Acacia triacanthos, id... 3 - Alamo común, id... 3 - Sauce común, id... 4 - Barniz del Japón, id... 2 - Catalpa común, id... 3 - Se ruega á cuantos hagan pedidos lo verifiquen con tiempo porque en su despacho se sigue un riguroso turno. Para pedidos y correspondencia dirigirse al propietario de esta Granja. DON ALEJANDRO PALOMAR. Espoz y Mina, 18, principal. - ZARAGOZA. Maquinaria para la molienda de la aceituna. DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA. SISTEMA SALVATELLA. Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazes. 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.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. AÑO XIX. La Crónica aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año, y otros utilísimos trabajos. Más de 500 correos informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo piden. Precios de suscripción: SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar. - Dirigirse al Administrador, calle del Marques del Duero, núm. 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos). - Madrid. - PAGO ADELANTADO.

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, Triladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra. Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo. Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas. Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

VINICULTORES ENOSOTERO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS. El vino con enosótero jamás se vuelve agrio y siempre mejora. Unicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Caprario 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.