

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 XX

Miércoles 13 de Octubre de 1897

NÚM. 1814

LOS VINOS Y ESPÍRITUS en Inglaterra

Aun cuando las transacciones que se efectúan, tanto en vinos como en espíritus, son bastante limitadas todavía, el mercado va preparándose para la nueva campaña de invierno.

El alza del trigo y de otros productos agrícolas ha aumentado los rendimientos para numerosas clases del país, y esto hace esperar que en la próxima estación el consumo de líquidos y espíritus será mayor de lo usual, y por lo tanto, que habrá buena demanda y más activas transacciones.

Por otra parte, las noticias que se van recibiendo de los distintos centros productores, aunque contradictorias, muestran que, en general, las cosechas son algo inferiores á la media normal en Francia y en España. En la región del Rin y del Mosela la producción también será escasa, á consecuencia de las enfermedades criptogámicas que han atacado á la vid durante los dos últimos meses. De aquí resulta que se juzga que los precios podrán ser este año más remuneradores que lo han sido en estos últimos años. Sin embargo, respecto á este último punto, y por las razones expuestas repetidas veces en estos Boletines, los comerciantes ingleses se mantienen muy reservados y resistirán siempre toda alza de precios que no sea general, es decir, que no venga de todas las comarcas productoras simultáneamente, exceptuando, como es natural, las clases completamente peculiares de cada comarca, que no tienen en ninguna parte similares con que ser reemplazadas.

Resulta, por ejemplo, que en California espérase una buena cosecha, tanto en calidad como en cantidad, estimándose la producción en vino de aquella región para el año 1897 entre 15 y 20 millones de galones (700.000 á 900.000 hectolitros), cantidad bastante superior á la que hasta ahora ha producido California.

Aunque la mayor parte de esta cantidad se consuma en aquel país y en el resto de los Estados de la Unión, y aunque el remanente para la exportación sea una cifra que, comparada con la producción de España, Italia ó Francia, pueda parecer muy pequeña, sin embargo, como también el consumo en la Gran Bretaña é Irlanda es limitado (el año pasado fué de 16.695.119 galones, ó sea 758.869 hectolitros, incluyendo los vinos de todas clases y procedencias), una cantidad de 50 ó 100.000 hectolitros que á este mercado venga de una comarca en lugar de venir de otra, puede variar completamente las condiciones del comercio para los vinos similares afectados.

Una señal de que empezará pronto la actividad de los negocios es las importantes ventas públicas que ya se anuncian.

Los Sres. Molloy, Kelley, Graham y Compañía, celebrarán el 14 del mes de Octubre corriente una subasta, en la que, y entre otros lotes, presentarán 500 barricas de coñac de California de las cosechas de 1890 y 1891.

Los Sres. W. y T. Restell efectuarán en el 21 de este mismo mes otra venta pública, en la que ofrecen 750 lotes de vinos y espíritus.

Las noticias de Liverpool muestran que en aquel importante centro mercantil hay también algo más movimiento que el que hasta ahora ha venido reinando. El Oporto de clases medias y baratas goza regular demanda y da origen á algunas transacciones; hay también bastantes pedidos de las distintas poblaciones del distrito por Oportos buenos embotellados.

De Irlanda y de Yorkshire y Lancashire se reciben importantes órdenes de compra de ron. Solamente el coñac se presenta muy encalmado y rigiendo precios muy bajos.

En Glasgow domina la calma en los negocios en grande escala, excepto en el Champaña, con el que se hacen muy buenas operaciones. El comercio al detalle se mantiene, en general, bastante animado.

V. VERA Y LÓPEZ.

Londres 10 de Octubre de 1897.

MÁS LABRADORES y menos doctores

Ninguna ocasión tan oportuna para tratar esta cuestión.

En medio de las fatigas del campo, de las rudas tareas de la recolección, de la vertiginosa actividad de esta época tan agitada, cuando el cuerpo, ansioso de descanso y el espíritu de tranquilidad, busca el agobiado labrador el lecho en demanda de sueño reparador, cuántas y cuántas veces la idea de los estudios del hijo amado no se lo deja conciliar.

Hanse verificado los exámenes en la escuela; la medalla que honra el pecho del niño pregona ante todo el pueblo, resonando con música deleitosa en las tiernas fibras del corazón de los padres, el talento del muchacho, sus disposiciones para la pluma y la letra y su aptitud para estudiar.

¿Cómo emplearle en los penosos y duros trabajos de la agricultura?

¿Cómo permitir que tan precioso diamante quede en bruto y obscurecido en el apartado rincón de un pueblo?

¿Cómo renunciar á que, tallado en el colegio primero y en la Universidad después, brillen sus esplendentes luces en la ciudad, en la corte, extendiendo sus fulgores por toda España, hasta por el mundo entero?

¿Cómo no hacer todo don de sacrificios é imponerse toda suerte de privaciones empeñándose, vendiendo hasta quedarse reducidos á la miseria, si es preciso, para conseguir que el muchacho alcance mañana un elevado puesto que honre á su familia y á la patria á la vez?

Aprobados los ejercicios del grado de bachiller, ya está en casa el don, el señorito.

Verdad es que la adquisición del preciado título ha costado muchos tropezones, mayores trabajos y no menos dinero; pero esto ha sido por un poco de holgazanería del estudiante y un mucho de inquina de los profesores. El bachiller vale, vaya si vale.

¿Cómo, pues, dejarle en casa después de los gastos ya hechos y el tiempo pasado? ¿Cómo dedicarle á las faenas del campo si está tan delicado el pobrecito? ¿Cómo no mandarle á la Universidad para que, en último caso, haga una carrera, de cualquiera manera que sea, con la cual siempre le irá mejor que de labrador?

¡Ilusiones! ¡Ilusiones!

El ejemplo de unos cuantos, muy pocos, que, en virtud del sistema burócrata de la actual política, se han elevado de la clase más modesta á las más altas posiciones, ha ofuscado el buen sentido práctico de nuestros labradores, haciendo que olviden aquel refrán, regla de conducta popular: «¿Quiénes son los desgraciados? Los hijos de los titulados.»

En la ciudad son pocos los diamantes que se tallan, y muchos, en cambio, los que se empañan, obscurecen y desgastan. No es ciencia lo que se adquiere, sino vicios, malos hábitos, pasiones vergonzosas, tóxicos del alma, venenos de la sangre. Con el sistema defectuoso, venal y condescendiente de la enseñanza de hoy, se alcanzan títulos, pero no conocimientos.

Es más. Aun suponiendo que el estudiante, con esfuerzos casi sobrehumanos, haga de la carrera una verdad, ¡cuántos, cuántos desvelos y fatigas, cuántos sinsabores y desengaños ha de sufrir hasta obtener el premio de su ciencia, su laboriosidad y virtud, si es que lo llega á alcanzar! ¡Ay! ¡Cuántos entendimientos se perturban, cuántos corazones se trastornan por no poder resistir los acelerados movimientos, la excitación continua de la agitada lucha intelectual!

Labradores, con vuestro fatal error, estáis produciendo una sociedad de decadentes, de almas corrompidas y enfermos cuerpos, de pobres de espíritu y de sangre.

No; no lancéis á vuestros hijos á la ciudad, que es la degradación y la miseria.

Madres, no os dejéis seducir por apariencias engañosas. Conservad á vuestro lado á las entrañas de vuestras entrañas, á los hijos del corazón; guardadlos en vuestro regazo; que se desarrollen y vivan bajo la protección de vuestros tiernos cui-

dados, bajo la saludable influencia de vuestros sanos consejos.

No se quiera hacer á los pueblos patrimonio de los tontos, como dicen por ahí. Las aptitudes intelectuales pueden en las poblaciones rurales, tan bien ó mejor que en las urbanas y en la industria agrícola, con más seguridad y menos trabajos que en las profesiones liberales, desarrollar sus valiosas iniciativas, con gran provecho suyo y de los demás.

Muchos son ya los labradores que vuelven á entrar en la realidad; pero hay que desengañarse de una vez y resolver en su consecuencia.

A las carreras, á las ciudades con vuestros hijos, si queréis para ellos las enfermedades, la desgracia y la miseria para ellos también, para vosotros, para el pueblo, para la clase toda.

A la agricultura, en el pueblo, si queréis para todos la salud, la tranquilidad, la fortuna, la prosperidad, el engrandecimiento material y moral.

.....

¿Habré conseguido mi propósito, indicado en el anterior apunte?

¿Se habrán convencido los lectores?

EL ALZA DE LOS ALCOHOLES

La cuestión del alcohol, tan relacionada con la producción vinícola, tiene hoy una importancia inmensa bajo múltiples conceptos, y es una de las que en estos momentos privan en Francia. El alcohol que llegó á cotizarse en bolsa el año último de 29 á 30 francos, ha abandonado estos cursos que dejaban dudosos beneficios á los destiladores, y después de haber seguido una marcha ascendente, llega hoy á los alrededores de 40 francos, siendo de presumir que esta alza no parará aquí, porque diversas causas influirán aun sobre los precios en el mismo sentido.

La mala cosecha en calidad y cantidad de los frutos en general, que restringirá la producción de los destiladores en la propiedad, va á dar á los alcoholes de industria clientes que ellos no esperaban. En efecto, las cerezas, las ciruelas, los albaricoques, se han cosechado en muy pequeña cantidad, y las manzanas, así como otras frutas, no son tampoco numerosas. Por este hecho, el Este, el Oeste y el Centro, se ven privados de una buena parte de los espíritus que los alimentaban, y no queda otro recurso que echar mano de los alcoholes de industria para preparar los aguardientes y licores necesarios para el consumo, pues con el de vino hay poco que contar, dados los precios que dominan y su escasez.

Añádase á esto las causas que reducirán ó al menos limitarán la producción de los alcoholes industriales. La cosecha de la remolacha no se presenta satisfactoria, ni su rendimiento en azúcar promete mucho.

Los alcoholes, pues, de remolacha es casi seguro que alcanzarán gran favor, y sucederá probablemente lo mismo para los procedentes de granos, porque la cosecha de éstos ha sido más débil aún que la de remolacha. En cuanto á las melazas extranjeras, que darían un buen apoyo á la fabricación, los nuevos impuestos disminuirán seriamente su empleo, pues desde el primero de Enero al 31 de Agosto último, se han importado á Francia 19.716.000 kilogramos, contra 38.651.900 que se trajeron en el mismo período de tiempo de 1896.

A todas estas razones que militan en favor de nueva alza, el Ministro de Hacienda ha añadido otra la semana última. Bajo la forma de una proposición, que se depositará en la mesa de la Cámara de Diputados, en seguida que se reanuden las sesiones, reduce de 37 francos 50 céntimos á 3 francos por hectolitro el derecho de desnaturalización de los alcoholes destinados á los usos industriales.

Añadamos aunque á fin de disminuir la tasa de los agentes de desnaturalización, y de un modo particular del principal de ellos, el metileno, se propone rebajar de 15 á 10 por 100 la proporción de metileno que se haya de emplear para la desnaturalización. Además, una Comisión de químicos instalada en el Ministerio de Hacienda, busca las condiciones técnicas, dentro las cuales esta reducción podrá

aplicarse á los alcoholes empleados para la calefacción y el alumbrado, pues es seguro que numerosos industriales se servirán del alcohol de preferencia á otros combustibles para determinados usos, como sucede ya en otros países.

De una parte, pues, producción poco considerable, y de otra aumento posible de consumo, justifican plenamente el alza de los alcoholes y líquidos espirituosos.

SITUACIÓN ECONÓMICA

DATOS CURIOSOS

Un periódico que se dedica al estudio de los problemas bancarios, ha publicado un artículo referente al primer establecimiento de crédito de la nación, conteniendo datos curiosos que seguramente interesa conocer á nuestros lectores.

Comienza la publicación aludida presentando nuestro estado financiero tan lastimoso á causa de la elevación de los cambios internacionales, y por si esto se relaciona más directa ó indirectamente con la excesiva circulación del papel moneda, presenta la siguiente estadística, tomada de las liquidaciones del Banco de España:

BALANCES del Banco de fin de año	MILLONES DE PESETAS		Cambio con Francia Promedio anual
	Billetes en circulación	Metálico en Cajas del Banco	
1880.....	227	242	0,40
1881.....	294	236	1
1882.....	359	150	1,80
1883.....	349	120	1,60
1884.....	365	138	1,20
1885.....	424	182	2,50
1886.....	493	195	2,20
1887.....	582	297	0,82
1888.....	657	230	1,68
1889.....	724	291	3,25
1890.....	636	262	4,33
1891.....	770	250	6,56
1892.....	854	300	15,42
1896.....	1.035	466	25,10
1897 (Septbr.)	1.144	490	33

Según aparece en la Memoria de 1896, el Banco de España con un capital de 150 millones de pesetas, gana 54 ó sea el 36 por 100; de este beneficio gasta 14 millones y reparte á sus accionistas 33 millones, ó sea el 22 por 100.

El Banco dispone hoy de 225 millones de pesetas en oro que no circula, y como goza del privilegio de fabricar papel moneda por el décuplo de su capital de 150 millones, lleva ya hasta hoy emitido el óctuplo, ocasionando esto el alza de los cambios, por lo cual el Tesoro tiene que pagar más de 12 millones para situar fondos en el extranjero.

En una palabra, estamos como que-remos.

LOS VINOS EN FRANCIA

Aclaraciones á la ley sobre los vinos artificiales

A su debido tiempo dimos á conocer la ley que ha principiado á regir el 15 del pasado mes sobre los vinos artificiales; y como ocurren ya, como presumimos, muchos casos dudosos y no siempre las aduanas y la «Regie» (administración de consumos) van acordes, sino que cada una proporciona disgustos por su parte al comercio vinatero, hemos creído conveniente, por más que la ley afecta de modo mucho más directo los intereses franceses que los españoles, aclarar los puntos dudosos y concisar en lo posible las disposiciones precedentes sobre vinos que quedan en vigor y que son las siguientes:

Vino de uvas frescas.—Es el sólo producto que tiene derecho al nombre de «vino.» El vino de pasas es considerado como una disolución alcohólica. El vino de azúcar es suprimido. El vino de orujo no puede ser objeto tampoco de transacciones comerciales. El vino de uvas frescas conserva el *aquit* blanco como anteriormente.

Vino de uvas frescas azucarado.—Sigue siendo lícito aumentar el grado de un vino de vendimia por medio del azúcar, pero sin adición de agua. El azucarado conserva el título de vino de vendimia y tiene derecho al *aquit* blanco.

Vino de uvas frescas con glucosa.—La adición de glucosa parece prohibida por la ley. No obstante se tolera ordinariamente en la práctica. La cuestión es dudosa, y sería conveniente una circular de la «Regie» para resolver la duda y evitar ulteriores consecuencias.

Vino de uvas frescas alcoholizado.—La alcoholización es absolutamente prohibida para los vinos que han de venderse en Francia. Hay una doble excepción á esta regla. La alcoholización se permite: Primero, para los vinos de licor, aunque tengan que venderse en Francia; segundo, para los vinos destinados á la exportación.

Mistelas.—El artículo primero de la nueva ley, dejando las mistelas fuera de sus prescripciones, hace que se aplique á esos productos el régimen y derecho de los vinos cuando son expedidas á los fabricantes de vermouth ó de vinos de imitación. Las mistelas con destino á los negociantes al por mayor ó consumidores, están sometidas al régimen del alcohol. Las mistelas en cuya preparación entra una cantidad cualquiera de pasas, están sometidas á las tasas del alcohol, sea quien fuere el destinatario.

Vinos aguados.—El aguado del vino está absolutamente prohibido en cualquier proporción que sea, aunque la operación se declare al comprador.

Aguapiés.—El aguado en la cuba está permitido sólo á los propietarios con las condiciones siguientes: 1.º El aguado no debe ser acompañado de ninguna adición de alcohol, de azúcar ni de materias azucaradas.—2.º Los aguapiés así producidos no pueden venderse más que á los particulares y para el consumo de la familia.

Los aguapiés circulan con *aquit* color de naranja y están sujetos á un derecho de circulación de 1 franco por hectolitro. Los negociantes no pueden tener ni vender aguapiés.

Vinos de agua azucarada.—La fabricación que tenga por objeto la venta y circulación de los vinos azucarados está prohibida. Los propietarios pueden fabricar para su consumo y los negociantes pueden conservar para su bodega particular.

Vinos de pasas.—La fabricación y el comercio de los vinos de pasas está permitidos, pero estos productos están sometidos al régimen del alcohol y circulan ó viajan como disoluciones alcohólicas.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Andújar (Jaén) 9.—El estado de los olivos es regular, y regular promete ser la cosecha de aceite. Tanto en este líquido, como en granos, no dejan de hacerse operaciones á los siguientes precios: Aceite, de 10,25 á 11,87 pesetas, en los molinos; trigo, á 12,75 pesetas fanega; cebada, á 5,50; escaña, á 4; habas, de 8 á 8,50, garbanzos, de 15 á 35; anís, á 13,25.—*El Corresponsal.*

* Cabra (Córdoba) 10.—Precios corrientes en este mercado: Trigo, de 11,50 á 13,50 pesetas la fanega; cebada, de 6 á 6,25; yerros, á 8,75; escaña, á 4,25; guijas, á 7; habas, de 8,75 á 9; garbanzos, de 12,50 á 30; aceites, á 48 reales arroba, lo mismo los frescos que los añejos.—*El Corresponsal.*

* Sevilla 10.—Precios de los cereales, sin derechos de consumos: Afrechos rebasa, de 25 á 26 reales quintal; idem fino, de 24 á 25; idem basto, de 24 á 25; alpiste, de 34 á 36 fanega; altramuces, de 21 á 24; arvejonas, de 45 á 46; avena negra, de 21 á 22; idem rubia, de 19 á 20; cañamones, de 64 á 68; carillas, de 39 á 41; cebada del país, de 25 á 26; idem navegada, de 24 á 25; centeno, de 41 á 42; escaña, de 18 á 19; garbanzos gordos, de 87 á 96; idem regulares, de 70 á 80; idem medianos, de 54 á 62; guijas, de 40 á 41; habas tarragonas, de 44 á 45; idem mazaganas, de 37 á 38; idem chicas, de 40 á 41; harina de primera, de 19 á 20 reales arroba; idem segunda, de 19 á 20; idem de tercera, de 13 á 14; maíz, de 36 á 37 fanega; mijo, de 64 á 70; panizo, de 39 á 40; sémolas, de 19 á 20 arroba; trigos barbilla, de 46 á 48 fanega; idem blanquillo, de 51 á 52; idem cerrados, de 52 á 54; idem mezcillas, de 50 á 52; idem pintones, de 51 á 53; idem tremés, de 49 á 50; yerros, de 46 á 48; zaina, de 28 á 29.

Continúan sin favorecernos las lluvias, que tan necesarias son para las labores otoñales, y perjudican los fuertes calores que hacen.

Los precios de los cereales están en alza, como se verá en los trigos y maí-

FILTROS PARA VINOS
SISTEMA "GASQUET"

El más acreditado actualmente en las buenas bodegas y almacenes franceses. Hay tamaños para filtrar desde 7 á 650 hectolitros cada 12 horas. Los dos pequeños modelos llamados Eureka (uno filtra 50 hectolitros y otro 10 cada 12 horas) hacen ganar mucho dinero á cuantos los emplean.
La filtración es indispensable para poder entregar pronto los vinos al mercado: para darles limpieza; para evitar trasiegos y para conservarlos sanos.
Pídanse prospectos á la Empresa Española de Filtros, Victoria, 4, Madrid.

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

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.
Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA
TORTOSA
Taller de máquinas

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

FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO

EN LOS VINOS DE LA VENDIMIA EN SUSTITUCIÓN DEL YESO

Privilegio HUGOUNENQ. Aprobado por la Academia de Medicina de París en 1888, y por el Comité consultivo de Higiene de Francia en 1889 por las siguientes razones: 1.º, el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO aumenta marcadamente la riqueza alcohólica del vino; 2.º, enriquece el vino con una sal reconstituyente, que entra por más de 50 por 100 en la constitución del cuerpo humano, tal como se encuentra en la carne y el pan (*Discurso del catedrático Mr. A. Gautier*); 3.º, aumenta la acidez del vino y el extracto seco, tal como lo hizo el yeso, pero sin dejar el sabor amargo y la impresión áspera que caracterizan los vinos yesados; 4.º, da al vino un color de brillo intenso; 5.º, lo que es uno de los puntos más importantes, el fosfataje clarifica energicamente y conserva el vino, impidiéndole de torcer ó de volverse malo, así como lo demuestran los múltiples ensayos hechos en los últimos años por los viticultores, que no descansan en mejorar sus vinos, y de los cuales tenemos las apreciaciones á la disposición de los interesados; 6.º el vino fosfatado no precipita más que el vino sin yeso, á la influencia de los reactivos generalmente empleados, siendo el FOSFATO-BI-CÁLCICO PURO, sin acción sobre la sal contenida naturalmente ó añadida al vino, en el momento de su fermentación, no aumentando ni disminuyendo, pues, su cantidad.
Se desean representantes con buenas referencias en las principales poblaciones vitícolas.—Para prospectos y demás detalles, dirigirse á D. C. W. Grous, calle Emblanc, 3, Valencia, Agente general en España.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

DE
ALBERTO AHLES
PASEO DE LA ADUANA, 15 Y 17, BARCELONA

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

Pídanse Catálogos especiales

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

VINOS TINTOS FINOS

DE LAS

BODEGAS DE ZAITIGUI

CUZCURRITA (RIOJA)

Se expenden en Madrid, á los siguientes precios, sin envase ó casco:

		Pesetas	Cénts.
AÑEJO.....	Barril de 16 litros (una arroba).....	9	>
	Docena de botellas.....	6	> 50
CLARETE.....	Barril de 16 litros (una arroba).....	8	>
	Docena de botellas.....	5	> 40

Depósito en Madrid: Calle de San Lucas, núm. 9 (próximo á la del Barquillo)

LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS

Por partidas sobre vagón en la estación de Haro, se expiden á los siguientes precios:

		Sin envase		Con envase	
		Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
AÑEJO.....	Pipa de 505 litros.....	160	>	195	>
	Barrica de 225 id.....	77	>	95	>
CLARETE.....	Pipa de 505 litros.....	153	>	188	>
	Barrica de 225 id.....	85	>	82	>

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

Los pagos al hacerse los pedidos en letra á ocho días vista sobre Haro ó Madrid.

AÑO XX **CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES** AÑO XX

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

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

PERMANENT NITRATE COMMITTEE

DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA

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

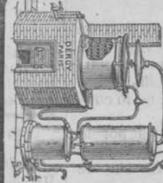
El nitrato de sosa en agricultura: su empleo en el cultivo de la vid, por el Dr. D. L. Grandeau, Director de la Estación Agronómica del Este, Francia.

«El empleo del nitrato de sosa en los diversos cultivos» precedido de una reseña sobre «la nutrición de la planta según los modernos conocimientos.» Conferencia dada por el ingeniero D. Mariano Capdevila y Pujol, Delegado en España y Portugal del Permanent Nitrate Committee. Estos folletos, publicados por el Permanent Nitrate Committee de Londres, los reparte gratis la Delegación Hispano-Portuguesa, Claris, 96, Barcelona, bastando hacer la demanda de los mismos al Delegado.

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

VINOS SUPERIORES DE MESA
DE
EUSTASIO SIERRA
Proprietario de grandes viñedos en Rioja, y de la bodega «La Salud»
Sucursal y depósito en Santander, á donde se deben hacer los pedidos.

DESTILACION CONTINUA
REPERTECIONADA
NUEVOS APARATOS DE ROY
A DESTILANDO Y RECTIFICANDO
A TODOS LOS GEÑEROS DE ALCOHOL
FUNGIONAN EN TODAS LAS PARTES DEL MUNDO
INGENIEROS, DIBUJOS Y PLANOS FINICO
CONSEJO TRUJILLO Y CAJAL
PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS



FÁBRICA DE JABÓN

Se traspasa una, montada en condiciones inmejorables y en buen sitio para la venta, con local espacioso y adecuado y todas las comodidades, agua abundante.

Para más detalles dirigirse á D. Juan Sáenz, Espinel, 110, Ronda (Málaga).

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 metales.




LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para
Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Telefona*, el 29 de Septiembre.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Vivina*, el 6 de Octubre.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Serra*, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 20 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 *MARIA*.

El 13 de Octubre saldrá el vapor español *Paulina*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trabordo*, 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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Cultivos especiales en grande escala para la exportación

Vides americanas

1.000.000 de barbados disponibles para la temporada próxima.

Nuevas plantas forrajeras

Lathyrus sylvestris Wagner.—*Persicaria* de Sakalin.—Arveja velluda.—Trébol rojo.—Maíz gigante.

Cereales de gran rendimiento

Trigo *Rietti*.—De los ensayos practicados en España resultan bien comprobadas las excepcionales circunstancias que recomiendan á esta interesante variedad; la más rica en substancias azoadas ó sea gluten y por consiguiente la más apta para la panificación. De una producción extraordinaria, el Trigo *Rietti* es muy precoz, resiste los más rigurosos fríos y excesivas sequías de nuestro país.

Avena de Hungría.—La más productiva de cuantas se conocen.

Esta casa puede garantizar la legitimidad de las semillas que ofrece como asimismo las especiales circunstancias que recomiendan sus productos, por tenerlos cultivados en sus Campos de experimentación.

Precios por correspondencia

LA ALBIÓN

GRAN FÁBRICA Á VAPOR

(CON REAL PRIVILEGIO)
de The Spanish Wine Cask Company Limited
MALAGA

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

ESPECIALIDAD EN BOCOTES DE TODAS CLASES

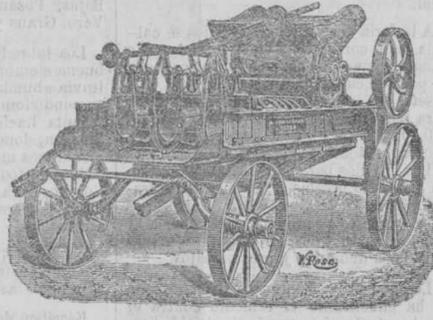
Sucursales en Manzanares, Valdepeñas (Ciudad Real)

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

LE CHARENTAIS (SISTEMA POINSTAUD)

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

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



Núm. 1, de tres cilindros, para grandes explotaciones, trabajando con motor y rindiendo 430 hectolitros en diez horas.....	2.000 francos.
Sin ruedas.....	1.850 —
Núm. 2, de dos cilindros, trabajando con motor y dando 250 hectolitros en diez horas.....	1.500 —
Núm. 3, de un cilindro, funcionando á brazo da en diez horas de 30 á 35 hectolitros.....	450 —
Con malacate da 55 hectolitros en diez horas.....	500 —
Núm. 3 bis, de un cilindro, trabajando con motor da 130 hectolitros en diez horas.....	1.000 —
Con malacate de dos caballos da 90 hectolitros en diez horas.....	1.000 —

Para más informes dirigirse á los Sres. C. BOYER & C^o, PASAJES (Guipúzcoa), concesionarios de la patente para España y sus colonias. También expenden dichos señores aparatos pasteurizadores y alambiques de Besnard, de París.

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 doha., Madrid.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854
19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANGHE, 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 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 anejos 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

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu antraconosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, oídiosporium, septoporum, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

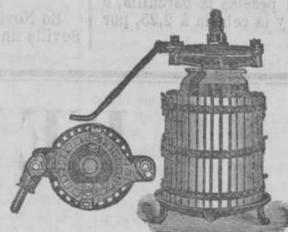
Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

MILDEW

ANTRACONOSIS, HIELOS TARDÍOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.



TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN DE TODA CLASE DE MÁQUINAS DE JUAN MARRODAN.—LOGROÑO

PRECIOS DE VARIAS PRENSAS

Una con jaula de 70 centímetros de diámetro.....	200 pesetas.
Idem id. de 80 de alta por 80 de ancha.....	275 —
Idem id. de 90 por 90.....	400 —
Idem id. de 100 por 100.....	500 —

Se remiten gratis catálogos ilustrados de toda clase de máquinas; el de prensa con 20 modelos y tamaños.