

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

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 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DE FERRAZ, NÚM. 54, PRAL.

ANUNCIOS

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

AÑO XII

Sábado 21 de Septiembre de 1889

NUM 1.223

## EL CULTIVO DE CEREALES ES RUINOSO

No es posible determinar hoy con exactitud los rendimientos de la cosecha de trigo en esta comarca de Carrión de los Condes, porque queda todavía mucha mies sin limpiar por falta de vientos.

Pero lo que sí se sabe, y con toda certeza, es que cada fanega de trigo que se cosecha cuesta llevarla á la panera, por término medio, 32 reales 60 céntimos, y como el precio corriente de dicho grano es en el día 30 reales, resulta que el labrador tiene un perjuicio conocido de 2 reales 60 céntimos por cada fanega que cosecha; y siendo esto evidéntísimo, claro está que en modo alguno le conviene seguir dedicado á semejante oficio; y aunque le tenga afición, que si la tienen la generalidad de estos labradores, se convencerán del daño que reciben sus intereses, y no tardando, habrá que abandonar la propiedad, y aspirar á ser empleados públicos, ya en aduanas, ya en otras oficinas del Estado, cuyos rendimientos son más ciertos y seguros.

La cuenta es bien clara. Una obrada de tierra de primera superior, vale aquí 6.000 reales.

La recibe un colono, y gasta en ella:

	Reales
Por renta al 4 por 100.....	240
Por cinco vueltas de aradura, alzar, binar, terciar, otoñar y cubrir, á 25 reales una.....	125
Simiente, dos fanegas trigo superior, á 35 rs. fanega.....	70
Cuesta la siega de la obrada.....	44
Gastos de la trilla, bielta y encerrar sus productos.....	90
Contribución.....	60
<b>Total gastos.....</b>	<b>629</b>

### Rendimientos.

Produce esta obrada 20 fanegas de trigo, que es bastante producir, al precio corriente de 30 rs. fanega.....	600
Produce dos carros y medio de paja, á 20 rs. uno.....	50
<b>Productos.....</b>	<b>650</b>

Resulta, que cada fanega de trigo le ha costado 31 reales 45 céntimos, y en cada obrada tendrá una utilidad de 21 reales, sin contar los gastos de escurda, estiércoles, y llevar el trigo al mercado punto de venta, y suponiendo que no haya un contratiempo de caso fortuito y que desaparezca el todo de la producción.

### Otra cuenta.

Una obrada de tierra regular cuesta 2.000 reales.

	Reales.
Paga el colono, renta al 4 por 100..	80
Por cuatro vueltas de aradura á 25.	100
Simiente, fanega y media de trigo superior, á 35.....	52 50
Siegas, cuesta la obrada.....	44
Trilla, bielta y encerrar.....	45
Contribución.....	16
<b>Total gastos....</b>	<b>337 50</b>

### Rendimientos.

Produce 10 fanegas de trigo, á 30 rs....	300
Produce un carro de paja.....	20
<b>Productos.....</b>	<b>320</b>

Resulta, pues, que en cultivar tierra mediana se perjudica el labrador en 17 rs. (5 por 100) en cada obrada, y ha gastado 337 reales 75 céntimos. Cada fanega de trigo puesta en el mercado, le vale 30 rs.

Con este éxito, los librecambistas y los señores pilotes de la nave de la nación, calcularán el tiempo que conceden de vida á la agricultura española, fuente en la que beben todos los empleados de alta y baja categoría, toda la industria, el comercio y las clases trabajadora y proletaria.

Nada se consigue, ni con quejarnos, ni con

indicar medios para remediar el mal. Todos los días se leen en los periódicos acertados consejos, pero no hace caso de ellos quien puede remediar tanto mal. El labrador, de suyo pacífico, trabaja, paga y sufre, confiado en su buena fe, como sucede ahora, esperando el aire para la bielta, pero aunque quiera, no podrá resistir el actual estado de cosas por mucho tiempo.

JUAN LEAL DUQUE.

Carrión de los Condes (Palencia) 12 de Septiembre.

## LA ORUGA NEGRA

(Conclusión.)

La historia natural, las publicaciones eno-lógicas y multitud de memorias y escritos, dignos del mayor aplauso y de toda consideración, designan al coquillo como el generador de las orugas negras; y siendo esto así, por necesidad habremos de admitir y probar, que las mismas orugas, después de pasar por la metamorfosis inherente á su naturaleza, se convierten en coquillos, ó sea en el insecto que las diere el ser; pues de otro modo resultaría el absurdo científico de que un viviente procediese de otro viviente desemejante. *Origo viventis á vivente*, nos dice la ciencia; esto es; que todo viviente supone otro semejante que le haya dado el ser. De manera, que así como no podemos admitir que de la mosca común, por ejemplo, salga la hormiga, ó al contrario, porque son vivientes desemejantes en su origen, desarrollo, condiciones de vida y forma característica, así tampoco podríamos admitir que la oruga de la especie designada procediese del coquillo, si entre estos dos seres existiesen diferencias esenciales y no se confundiesen en un solo y único viviente.

Más acerca de esto, y para no ser difusos, apelaremos á la práctica observación que nos saca de toda duda. Vamos á citar un hecho que ha pasado á nuestra vista, y contra el cual, no cabiendo subterfugio alguno, nada resta que oponer. La curiosidad de ver confirmada la verdad científica que queda expuesta nos sugirió la idea de encerrar en un vaso, como así lo hemos hecho, cierto número de orugas negras, alimentándolas diariamente con hojas frescas de viña, hasta ver el resultado de su transformación. Por espacio de un mes próximamente han vivido sin que en ellas se advirtiera otra forma que la que las caracteriza; aparecían más crecidas, pero en manera alguna transformadas. Al cabo de este tiempo quedaron como adormecidas, dejaron de roer, su piel enlutada y granulenta empezó á encogerse, y por último llegó á abrirse, para dar salida á un insecto al parecer inactivo, de forma menos prolongada que la oruga, de color amarillo subido, con antenas y patas, cabeza y alas bien indicadas, pero adheridas como en embrión á la masa casi cilíndrica del cuerpo, cuyo insecto animándose de día en día como por encanto, y cambiando de color hasta tomar el brillante azul, se ha convertido en coquillo, alcanzando un estado de perfecta formación y desarrollo con todos los caracteres individuales que le distinguen.

Queda, pues, probado que del coquillo nace la oruga negra y que ésta se convierte en coquillo, como era de suponer; dos plagas, ó mejor dicho una sola, que inficionando nuestros viñedos con su anual y constante manifestación produce en ellos espantosos desastres. Aparece el coquillo al tiempo de brotar la cepa, ordinariamente en gran número, taladra las yemas en su incipiente desarrollo, roe las hojas según apuntan y devora los mismos brotes, algunas veces por completo. Luego que la cepa extiende sus tallos y sus hojas, causa poco daño y no tarda en desaparecer, pero deposita antes en aquéllas las gérmenes larvales en grupos de prodigioso número, que poco á poco se van desarrollando. Al principio viven, como si digéramos en sociedad, pegados al reverso de las hojas interiores y más bajas de la cepas

de donde, convertidos después en orugas ó larvas de seis patas, se extienden á toda la planta y se apoderan de ella; consumen la pulpa de la panpana, hasta dejarla como una fina gasa, después roen los tallos y los racimos, y si no les basta devoran hasta el mismo sarmiento. Las cepas castigadas por las larvas del coquillo presentan tan desconsolador aspecto como las atacadas de la peronospora, que también imprime sus más desastrosos efectos en la parte inferior de la planta; y bien merece como ésta, llamar la atención de todos los amantes de la viticultura aquella plaga, que si no es tan general, no por eso es menos terrible donde quiera que se presenta; pudiendo suceder además que las condiciones climatológicas impidan la germinación permanente del mildiu y demás criptógamas importadas de las Américas, mientras que respecto de las larvas de coquillos no hay que esperar su desaparición en tanto no se extingan por mano del hombre.

La índole especial de nuestras ocupaciones y carácter no nos ha permitido hacer todos los ensayos necesarios en orden al fin que nos hemos propuesto; pero anhelando la prosperidad del infeliz labrador, algo hemos hecho y observado, que podemos manifestar, encaminado á combatir las plagas larvales. Dos remedios sencillos daremos á conocer contra ellas, que por ser de extensa aplicación, pueden servir para curar otras enfermedades de la vid.

Consiste el primero en el empleo del aceite de olivas que es, si no el principal, un verdadero agente insecticida. Nosotros le hemos ensayado y nos ha dado maravillosos resultados. Se aplica el aceite untando con él todos los cortes de la poda al tiempo de ejecutar esta operación, lo cual puede hacerse con suma facilidad y poca molestia, valiéndose de una muñequita ó brocha empapada en aquel óleo, en el que se humedece siempre que sea necesario. El procedimiento, como se ve, es sencillo, y una persona cualquiera basta para llevarle á efecto, siguiendo á dos ó tres pedadores. La acción del aceite, ó por su olor ó por sus propiedades insecticidas, impide, sin duda, que se poseen en las cepas oleadas los insectos generadores de las larvas, evita por otra parte el daño que los pulgares suelen recibir de los hislos en la parte superior del corte, y aun tenemos entendido que es asimismo eficaz contra el mildiu.

El otro remedio es más sencillo, si se quiere, y sobremana económica. Está reducido á echar ceniza bien cernida y fuerte, de sarmientos ó de encina principalmente, sobre las cepas atacadas de los insectos, aprovechando el rocío de las mañanas. La operación se practica con el mismo aparato de azufrar, ó arrojando á mano la ceniza. Esta se adhiere, mediante la humedad del rocío, á las partes verdes del vegetal, y obliga á los insectos á desprenderse, ó les produce la muerte. ¿Y quién sabe si la ceniza tendrá además eficacia para destruir las temibles y devastadoras criptógamas?

Hé aquí el resultado de nuestras observaciones. Poco ó nada habremos ilustrado con ellas la materia de que se trata; pero nos anima un buen deseo, y si tuviésemos especiales conocimientos, de que carecemos, los utilizaríamos con gusto en provecho de la agricultura.

Estudien profundamente los sabios las muchas plagas que vienen sobre la vid y propongan los medios de extinguir las; recojan cuidadosamente los labradores el resultado de las investigaciones científicas y apliquen sin recelo los procedimientos aconsejados por la ciencia, y no será difícil salvar á la viticultura de la muerte que la amenaza; la vid, recuperando entonces su fresco y lozano aspecto, producirá delicados, abundantes y sazonados frutos.

FRANCISCO SANZ M.

Gumiel del Mercado 7 de Septiembre de 1889.

## DEPOSITOS DE COSECHEROS

Próxima la época de la recolección de uva con destino á los lagares para convertirla en mosto y después en vino ó vinagre, erosemos acordado dar á conocer á nuestros suscriptores las reglas que deben observar para cumplir con los preceptos reglamentarios, en evitación de perjuicios que pudieran irrogárselos más por ignorancia de instrucción, que por preconcebida mala fe.

El capítulo 21 de la vigente ley de Instrucción de 21 de Junio último es el que regula y establece el procedimiento que deben observar, tanto los contribuyentes cosecheros, como las Administraciones de impuestos.

En primer lugar, el cosechero solicitará de la Administración previamente en papel del sello 11.º, ó sea de una peseta, dicho depósito provisionalmente, si fuera uva ó mosto la partida que haya de introducir, y en el caso de ser la partida primera de cargo vino hecho, el depósito se solicitará en calidad de definitivo.

Los felatos de entrada en donde los hubiere y centrales, deben llevar cuenta exacta de las introducciones que se hagan para cada depósito, reconociendo y aforando las especies con el mayor esmero.

El total introducido en cada día debe firmarse por los respectivos interesados ó por un testigo á su ruego. (Art. 198.)

Cuando el cosechero haya terminado la introducción de su cosecha de uva ó mosto, lo hará saber á la Administración, con el fin de que ésta, en unión del interesado, pueda proceder á la liquidación de las introducciones parciales que hayan tenido efecto, y el total que arrojen, con su conformidad, lo firmará el concesionario del depósito en una libreta que para cada uno debe llevar la Administración, ó en un libro de cuentas corrientes.

La suma total de la introducción de uva se considerará como cargo provisional, la mitad en vino del total de la uva introducida, y en cuanto al mosto por el total del cargo. (Art. 199.)

Cuando el líquido se halle en condiciones de expendirse para el consumo, sus dueños ó encargados, aunque traten de verificar entonces la venta, están obligados á ponerlo en conocimiento de la Administración por medio de papeleta duplicada, una de las cuales recogerá el interesado como comprobante, firmada y sellada, y la Administración entonces dispondrá la práctica de un aforo pericial dentro del plazo de ocho días. El resultado que arroje dicho aforo, del que deberá extenderse la correspondiente acta, en la que conste la conformidad ó disconformidad de los interesados, rectificará aquellos cargos que hasta entonces han sido del carácter de provisionales, siendo á partir de la anterior diligencia los cargos perfectamente definitivos. (Art. 200.)

Llamamos la atención muy preferente de los cosecheros acerca del rigorismo con que castiga la Instrucción á aquellos que, no habiéndose llegado el aforo parcial ó de rectificación, den principio á la venta ó extracción de una cantidad de especie del depósito provisional, sin el previo aviso á la Administración, para ser intervenido el acto.

Dice el art. 201, que el cosechero que diese principio sin la intervención administrativa á la venta de vino chacolí, aceite y cidra, antes de verificarse el aforo pericial, «stará obligado á pasar por el cargo primitivo, sin perjuicio de las demás penas que procedan». Es decir, que el cosechero que infrinja el artículo 201, si en su cargo provisional resultan 1.000 arrobas, por ejemplo está obligado á pagar 500 de vino y las responsabilidades establecidas en los números 16, 17 y 19 del artículo 290 cuya penalidad se marca en el 205 con una multa de 25 á 500 pesetas.

Tengan, pues, presentes los cosecheros las indicaciones que dejamos anotadas, y es seguro que se evitarán no pocos disgustos y quebrantos en sus legítimos intereses.

SITUACIÓN DE LOS PUEBLOS AGRÍCOLAS

El *Imparcial* ha publicado el sábado último una interesante correspondencia, en la que su autor, el Sr. D. Enrique Martínez describe con suma exactitud la aflictiva e insostenible situación de los habitantes de las riberas del Cinca.

Por desgracia, ese mismo es el estado de todas ó casi todas las comarcas de España, mas el Gobierno no da señales de preocuparse de la ruina de la agricultura.

Há ya más de dos años que el pueblo productor viene manifestando en todas partes y por todos los medios, que su situación es por demás aflictiva, que no puede vivir cultivando la tierra si los poderes públicos no estiman y traducen en leyes las medidas que dejasen la horrible crisis que nos mata, pero el Gobierno permanece en la inacción más punible, sin abordar de frente el problema económico. Mientras tanto, el malestar se acentúa, el pueblo productor sufre, la emigración aumenta y sólo Dios sabe cuál será el término de tan gravísima situación.

Veán nuestros lectores algunos párrafos del notable escrito del Sr. Martínez.

«No hay la menor exageración en esto que el labrador me decía. Con él y con otros de la localidad he recorrido punto por punto todos los cultivos de la vega, y no he hallado más que tristezas y desencantos.

En las viñas sólo alguna que otra cepa tiene fruto, pero tan pobre y raquítico que no valdrá la pena de cortarlo cuando llegue á sazón.

En las huertas no hay melocotones, ni peras, ni legumbres, ni nada. Los árboles frutales tienen sus hojas amarillentas y lacias, y desde su base las plantas ofrecen un aspecto igualmente desconsolador que los árboles.

Como en los pueblos se vive al día, y son muy pocos los labradores que cuentan con un fondo de reserva, aun en las localidades más favorecidas por la naturaleza, á nadie extrañará que Monzón, el pueblo más importante de las riberas del Cinca, haya descendido en dos ó tres años de malas cosechas, al nivel de Alcolea y otros que desde hace más tiempo vienen sufriendo los rigores de temporales, sequías y contribuciones.

Aquí se da el caso de que, salvo unos cuantos hacendados, apenas hay quien pueda pagar los impuestos, y son muchos los que están pasando por las horcas caudinas de la usura para prolongar una existencia azarosa y miserable.

Como en Tamarite, Binefar y tantos otros puntos de esta comarca, aquí la emigración de labradores y braceros empieza á tomar serias proporciones. Los menos arriesgados se detienen en Cataluña ó en Francia, otros se alistaban como emigrantes para Buenos Aires. Todos salen, no ya en busca de fortuna precisamente, sino del pan nuestro de cada día, de que aquí carecen por completo.

En parte alguna como en estos pueblos se ve y se palpa mejor la lucha por la existencia. Hay quien carga un escualdo borriquito con dos arrobas de patatas, de habichuelas ó de otro producto análogo, y recorre de 15 á 20 kilómetros para recoger por esa mercancía cuatro ó cinco reales, que ni siquiera bastan á cubrir los gastos de producción. ¿Qué suma tan grande de esfuerzos para tan escasa recompensa!

En materia de cereales la situación es tan angustiosa que, aun dado el caso de que la sementera llegara á ser favorecida por el tiempo más apetecible, muchas tierras quedarían yermas por falta de grano que sembrar.

Las viñas no darán este año ni para el consumo.

Añádase á todo esto el enorme peso de las contribuciones, y dígame si los de Monzón no tienen motivo más que sobrado para poner el grito en el cielo.

Para hacer frente al invierno terrible que les espera confiaban en que el gobierno mandara terminar los trozos de carretera que faltan entre Monzón y Barbastro, e iniciase los de otra carretera proyectada entre Monzón y Benabarre. Pero no hay síntomas de que esas obras sean emprendidas, y el invierno vendrá á agravar la situación ya desesperante de estos pueblos.

Cuanto he dicho de Tamarite y de Monzón puede el lector hacerlo extensivo á toda la provincia de Huesca. De ahí la necesidad en que se ha visto de convocar el *meeting* que el domingo próximo ha de celebrarse en Barbastro. Quieren demostrar á España entera que no se quejan de vicio, que sus males son muy hondos y que el remedio no debe tardar.

Por su parte, Monzón expondrá que, con una población de 3.819 habitantes, paga:

	Ptas.	Cts.
Por territorial, incluso los re-cargos.....	59.825	40
Por industrial, id. id.....	5.864	69
Por consumos, id. id.....	29.921	75
Por cédulas, id. id.....	2.543	25
<b>Total.....</b>	<b>98.155</b>	<b>09</b>

Como su riqueza inmueble está valorada en pesetas 252.747, y sobre ella pesa en casi su totalidad la cifra de 98.155, 09 pesetas, resulta que está gravada en un 39 por 100 del capital. Sobre el capital, entiéndase bien, no sobre los productos ó líquidos, lo cual es verdaderamente enorme y hasta absurdo.

La vida en estas condiciones es de todo punto imposible. No se necesita ser hacendista ni conocer á fondo la economía política para comprender todo el alcance de las cifras que dejo apuntadas. Una merma constante del capital no puede traer más que la ruina.....

1.º Elevación de los derechos arancelarios sobre los cereales para competir en los mercados de Cataluña con los trigos extranjeros.

2.º Rebaja de la tributación, y sobre todo, desaparición del impuesto de consumos en pueblos menores de 5.000 almas, pues en éstos tiene que hacerse efectivo por reparto, sin bases justas y viene á gravar únicamente la propiedad de los vecinos y en manera alguna la de los terratenientes, que es muy importante y está explotada en su mayor parte por braceros insolventes para el reparto.

Y 3.º Adopción de medidas que tiendan al fomento de la población rural, tan pobre y anquilada, que no puede dar las labores necesarias ni procurarse abonos para aumentar la producción agrícola, riqueza principal de la nación.

De estos deseos se harán eco en Barbastro los representantes de la Liga Agraria de Monzón, y yo me apresuro á hacerlos públicos para que el gobierno y la prensa los estudien y más tarde el Parlamento los tome en cuenta para resolver la crisis general por que pasa el país.

Me dicen aquí algunos que tal vez haya quien en Barbastro quiera aprovechar para fines políticos un movimiento que en realidad sólo nace del malestar de los pueblos; pero esos mismos me aseguran que protestarán energicamente contra los que pretendan desencanalar la manifestación agraria.»

NUESTROS VINOS EN PARIS

Según lo tenemos dicho, han conseguido un señalado triunfo en la actual Exposición Universal.

En la de 1878, con 1.666 expositores, alcanzamos 5 diplomas de honor, 62 medallas de oro y 151 de plata; y en la del presente año con 1.054 expositores, es decir, con la tercera parte menos, hemos obtenido 5 diplomas de honor, 84 medallas de oro y 289 de plata.

Este verdadero éxito débese en gran parte á los asiduos é inteligentes trabajos de los Sres. Avansaus, marqués de Mudela, Nava, rro Reverter y demás jurados españoles—quienes han defendido con tanto entusiasmo como talento y fortuna la más valiosa de nuestras producciones.

Hé aquí los expositores agraciados:

CON DIPLOMA DE HONOR.

Aurelio Segovia, Jerez, vinos.—González Byas y Compañía, Jerez, vinos.—Pradello-reus, San Martín de Provencals, vinos.—Sociedad de Cosechos de Chinchon, alcohol de vino.—Ayala y Compañía, San Miguel, Mailla, alcohol de dátiles.

Diploma de honor fuera de concurso por ser miembro del jurado el Excmo. Sr. Marqués de Mudela.

CON MEDALLA DE ORO.

La Cruz Blanca, Santander.—Vicente Igual Cervera, Alcoy.—Lacardi y Compañía, Santiago de Cuba.—José Bosch y Hermanos, Badalona.—Jiménez Arévalo Francisco, Granada.—Utor Luis María, Getafe.—Julian Blanco, Puerto Rico.—Quofre Serdio, Jerez.—Riva y Rubio, Jerez de la Frontera.—Hijo de Ramos Tellez, Malaga.—Elipe y Elipe Antonio, Manzanares.—Salamanca Enrique, Talavera.—Marcial de la Cámara, Palenzuela.—Marqués de la Viesca, Nava del Rey.—Adolfo Bayo, Huertas.—Carretero Pedro, Córdoba.—Alvarez Auñas, Alcázar de San Juan.—Moya Adolfo, Valmojado.—Basseras y Reig, Yecla.—Martínez Ortega, Yecla.—Sandoval José, Navalcarnero.—Sañudo Pedro, Navalcarnero.—Silvestre Toro, Navalcarnero.—Hardisson Hermanos, Santa Cruz de Tenerife.—Quevedo Pablo, Manzanares.—López Pedro, Córdoba.—Viuda de Carboner, Córdoba.—Gaspar de Aranda, Jerez.—Hipólito Avansaus, Valdepeñas.—F. Argüelles, Jerez.

—Hijos de Agustín Blazquez, Jerez.—Barceló y Torres, Malaga.

Eduardo Fajardo, Malaga.—Leonor Valdes, Jerez.—José Pemartín, Jerez.—Riva y Rubio, Jerez.—José Rodríguez, San Martín de Valdeiglesias.—Ramón Redondo, San Martín de Valdeiglesias.—Santiago Ruiz, Mérida.—Ana María Jiménez, Mérida.—Llansana Francisco, Mérida.—Antonio de la Muela, Almonacid.—Sociedad de Cosecheros, Arganda.—Polanco y Compañía, Amusco.—Eloy Lecanda, Valladolid.—B. Ferro, Cartagena.—Gil Hermanos, Sax.—Fernando Xazquez, San Juan.—José F. Pérez, Ibi.—García Eladio, Jerez.—Antonio Merlofy Cejudo, Valdepeñas.—Gonzalez y Compañía, Jerez.—Goitia Hermanos, Jerez.—E. Hidalgo, Sanlúcar de Barrameda.—I. M. Pro, Puerto de Santa María.—Hijos de Pedro Valls, Málaga.—José Quevedo, Las Palmas.—I. E. Dum y Compañía, Las Palmas.—Ramos Tellez, Málaga.—M. Saugnetti, Malaga.—Conde de Rodezno, Villafranca.—R. López Heredia, Malaga.—Marqués de Murneta, Logroño.—Domingo Cuevas, Autol.—Martín Bretón, Rioja.—José Tovar, Malaga.—Manuel de Mestres, Sitges.—Bartolomé Soier, Sitges.—Antonio Forontí, Barcelona.—Pug de Galup, Sitges.—Miguel Riera, Sitges.—Andrés de Sard, Barcelona.—Manuel Ramírez hijo, Santa Cruz de Mudela.—Jose Bou-lé, Reus.—Fernando Pimentel, Rueda.—Antonio Navarro, Sanguato.—Ricardo Lorenzaje, Fuente la Higuera.—Daniel y Coll, Sitges.—Francisco de Oña, Sitges.—Gabriel Paya é Hijos, Castilla.—Gaspar Ozorin, Novelda.—Compañía Vinícola, Haro.—Conde de las Almenas, Jaen.—Gusi de Bofarull, Barcelona.—Luis Quer, Reus.—Vidal y Arizo, Villanueva.—Francisco Martínez, Labastida.—Valentín Calderón, Valencia.—Eulogio Jubitero, Toro.—Faustino Guerrero, Navalcarnero.—Enrique Julio, Valdeorras.—Miguel Relata, Alcázar.—Manuel Riera, Puente Genil.—José Sureda, Malaga.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Andujar (Jaén) 18 Septiembre.—En esta región lo mismo que en otras, la cosecha de aceituna se presenta en general bastante escasa.

El tiempo es por aquí caluroso y seco. Los cereales y caldos se cotizan semanalmente en este mercado, á los siguientes precios:

Trigo, de 40 á 42 rs. fanega, fuera; ídem fresco, de 33 á 40; ídem, á 41 en alhóndiga; cebada, á 22 fuera y á 28 en alhóndiga; ídem moruna, á 26 fuera; garbanzos, de 60 á 70; alpiste, á 41; aceite, á 28 1/2 rs. arroba.—B. C.

De Aragón

Castelserás (Teruel) 18.—Dos meses y medio que no nos llueve por esta tierra, por cuyo motivo los pocos olivos que hay se están perdiendo; esta cosecha será bastante corta.

La de vino será nula, porque padecen de una enfermedad desconocida.

La de patatas satisfactoria, pero el precio ruinoso.

La de trigo regular.

La de cebada y avena, buena.

Precios que rigen en esta plaza: trigo, á 15 reales hanega; panizo nuevo, á 9; cebada, á 10 pesetas cahiz; avena, á 8; vino, á 11 rs. cántaro; patatas, á 2 rs. arroba; aceite, á 11 pesetas arroba.—P. C.

Carenas (Zaragoza) 16.—Este desgraciado país está sumido en la mayor miseria, pues parece que sobre él se han conjurado todas las calamidades.

El mildiu y los rot han perdido por completo las viñas, hasta el extremo de que, siendo un país que su cosecha principal es el vino, no recolectará ni con mucho lo necesario para el consumo.

Las inundaciones de los rios en los meses de Mayo y Junio, inutilizaron las cosechas de cereales en la huerta; los árboles frutales no tienen fruta, y para terminar, los judiales y las patatas se hallan acometidos de una enfermedad, que se secan en cuatro días.

Como esta enfermedad es desconocida, incluyo á Ud. unas hojas por si pudieran calificarla y aconsejar el remedio más oportuno (1).

A los datos anteriores hay que añadir que los precios de los cereales son ruinosos, y puede Ud. calcular nuestra situación.

Existencias de vinos hay pocas, y si bien

(1) Están invadidas por un hongo semejante á la peronospora de la vid.—(Nota de la Redacción.)

los precios han mejorado, pueden considerarse nominales porque no se hace transacción alguna.—J. C.

De Castilla la Nueva

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 16.—Hace algún tiempo que no tengo el gusto de mandar algunas noticias; circunstancias particulares así lo han exigido, por eso hoy que puedo, le daré algunos datos.

Cuando el vino iba concluyendo, se ha experimentado una buena subida, de 6 reales en arroba nada más; en primeros de Agosto se vendía á 10 reales, y al poco tiempo, y como por encanto, subió á los 16, en cuyo precio sigue en el día, habiendo unas 18.000 arrobas de existencia; de suerte que puede darse por vendida la cosecha, siendo pocos los cosecheros que han disfrutado de este beneficio.

La uva albilla sale para Madrid en buenas cantidades, pero barata; á 5 y 6 rs. arroba, y la tiata se halla en buen estado, y podrá haber una regular cosecha, si no hay algún contratiempo, aunque ya va haciendo falta la lluvia.

Los higos los comieron los papa-higos, y apenas hay algunos, perdiendo en esto una buena suma.

Los garbanzos se perdieron muchos y se han cogido pocos y medianos; igual ha sucedido con las algarrobas, lo demás en lo poco que se siembra, ha dado un regular producto, si bien ya se siente la escasez de jornales y ciertas necesidades, menos el hambre, porque habiendo frutos en el campo todo el mundo come, haciéndose cuenta que lo de España es para los españoles, aunque solo sea el dueño de las fincas quien labre y pague tantas gabelas.

Nuestro ferrocarril vuelve á dar señales de vida, pues hay gran número de trabajadores otra vez, y se dice que pronto correrá la locomotora de Madrid á Villaviciosa, hasta donde hay ya muchas obras hechas.

La feria y fiestas de estos días han estado animadas, y en la feria se han hecho bastantes transacciones en diferentes clases de ganados.

¿Se sabe algo de los vinos llevados á la Exposición de París por los viticultores de esta Villa? (1)—R. M.

Villarrubia de Santiago (Toledo) 18.—Se ha terminado la recolección de granos, abreviada por un tiempo tan seco como no se ha conocido, pues hace setenta ó ochenta días que no ha llovido.

El resultado ha sido regular, si bien la clase es más inferior que el año pasado, lo que unido á los precios ruinosos que rigen y sin transacciones, hace que los labradores se encuentren muy apurados y en mucho peor condición que en años menos abundantes.

Las viñas ostentan poca uva, pero su clase se cree muy superior al año anterior, y las olivas muestran un fruto regular.

Precios: trigo, á 33 rs. fanega; cebada (tuscada), de 15 á 16; vino (pocas existencias), á 16.—M. L.

El Pedernoso (Cuenca) 18.—Terminó la feria de Albacete, la más importante de la Mancha.

Lo mismo en esta que en Almagro ha sido extraordinaria la afluencia de gente... á vender, pocos á comprar, por lo cual lo mismo los ganados que todos los productos agrícolas, han sido cedidos á bajo precio.

El azafrán vendido hace pocos días á 14 duros y más la libra, han tenido que darlo los tenedores á 12; el anís, que en años anteriores valía la fanega á 7 y 8 duros, ha sido vendido á 70 y 80 rs.

El trigo y demás cereales despreciados y sin demanda, causa por la que los labradores no han tenido numerario para comprar repuesto de mulas.

La mayoría de éstas vendidas han sido á chulanes, los cuales las cederán fiadas y á plazos con una ganancia de 50 por 100. ¡Pobre agricultor!

¿Es posible que siendo estos los más nos dejemos mandar y dominar por los menos? ¿Hasta cuándo vamos á estar sufriendo? ¡Unámonos, y por cualquier medio salgamos de esta insostenible situación!

He leído en el periódico *El Día*, correspondiente al 10 del actual, se vendía en París el kilo de pan superior á 36 céntimos de franco, mientras en esa corte no baja hace mucho tiempo de 40 á 48 céntimos de peseta, según clase; lo cual sirve al articulista de argumento para clamar contra los castellanos que piden se eleven los aranceles, sin tratar de averiguar la causa de esta diferencia. ¿Por qué no decirlo?

En París, los panes (según dice) son de dos kilos de peso, y dicho precio es obtenido

(1) Han conseguido muchos y buenos premios. Véase el trabajo *Nuestros Vinos en París*.—(Nota de la Redacción.)

por el producto, dentro del establecimiento donde se elabora.

En Madrid exige el consumidor sea llevado á su casa el pan tres veces al día, para el desayuno, almuerzo y comida, y recién sacado del horno. También exige para cada panecillo como máximo, un cuarto de kilo, y que tenga forma determinada; todo lo cual hace subir, y no poco, los gastos de elaboración y expendición.

Por último, el productor de trigo en España nada se mete en el bolsillo con que el pan se venda en Madrid más caro ó más barato. El precio de dicho cereal es hoy en París de 23,50 á 25,50 francos el hectólitro y en Madrid de 18 á 20 pesetas; que en virtud de los cambios vale 4 por 100 menos que los francos. Hechos, y no palabras.—El M. de C. P.

De Castilla la Vieja.

Cevico de la Torre (Palencia) 16.—Todavía se desconoce el rendimiento de la cosecha de trigo, á causa de la falta de aire para proceder á su biela; pero por lo que se tiene en cuenta, debe ser su cosecha buena, si bien no tan grande como, desde luego, todos creíamos.

Los viñedos muy provistos de hojas y como no se recuerda haberlos visto tan vestidos en muchos años, y con bastante fruto, adelantando rápidamente en su maduración y en perspectiva de abundante cosecha, si es que, en su último término, no resulta disminuida como ha sucedido con la de los cereales; pero de cualquier modo, bien podemos congratularnos del hermoso tiempo que nos hace dejarnos sentir un calor que no hemos tenido en Agosto, que tanto ha de influir para que la uva se enriquezca de los principios de donde resulta la fuerza alcohólica y verdad de los vinos, que han de ser superiores, á más de abundantes, en esta próxima cosecha.

Todavía no se han reanidado las operaciones mercantiles en cereales, á causa de la prolongación del verano y de los ínfimos precios á que se contrata lo poco que se vende: trigo superior, de 31 á 32 reales fanega; cebada, á 14.

En vinos se ha paralizado otra vez la venta, por cuya razón el precio ha descendido, de 8 rs. que se pagó tan sólo en el mes de Agosto, á 7 que es como se vende hoy, con deseos de vender y con tendencia á la baja; quedan de existencias, de 26.000 á 28.000 cántaros de buenas clases.—Un suscriptor.

Ontoria de Cerrato (Palencia) 16.—Muy atrasadas se hallaban las labores de recolección en este pueblo por falta de viento para bieldar, pero el otro día empezó un buen Norte, gracias al cual se da por terminada la recolección, habiéndolo metido en buenas condiciones, pero contra lo que se creía, no iguala en clase á la del año anterior, sin que por esto deje de ser la cosecha buena de trigo. La de cebada, escasa, debido á la mala grana que hubo.

Mucho movimiento en la extracción de vinos, habiendo subido desde 6 reales cántaro hasta 9 á que hoy se vende.

Las viñas no han sido acometidas hasta la fecha por ninguna epidemia.

El trigo se cotiza, de 31 á 32 reales fanega y la cebada, de 14 á 15.—R. A. A.

Medina del Campo (Valladolid) 16.—Al mercado de ayer entraron 1.600 fanegas de trigo, 200 de cebada y 600 de algarrobas, cotizándose respectivamente de 33,50 á 34 reales las 94 libras y de 20,50 á 21 y 14,50 á 14,75 la fanega.

El centeno, de 17,75 á 18 reales las 92 libras.

Por partidas se ofrece el trigo á 35 reales las 94 libras sobre vagón, á cuyo precio se han hecho operaciones.

Sostenidas las compras y tiempo caluroso.—M. B.

Carrion de los Condes (Palencia) 15.—Precios corrientes: trigo, á 30 reales fanega; centeno, á 17; cebada, á 16; lentejas, á 30; alubias, á 38 las pequeñas y 52 las grandes.

Este pueblo dista del ferrocarril 22 kilómetros y el transporte de la fanega á la estación cuesta un real.

Las harinas se detallan á 13, 12 y 10 reales arropa por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; las patatas, á 3 reales arropa; el vino, en los pueblos inmediatos, á 8 rs. cántaro.

Tiempo seco y de fuertes calores. Ha terminado por completo la trilla, y la limpia está paralizada por falta de viento.

Pasan y pasan días sin poder hacer una labor en las eras por tal causa, y sin poder destinar á agosteros y demás personal á otras labores por esperar los vientos.

Hoy más que nunca echan de menos estos labradores, los elementos de maquinaria, pues las bieldadoras harían un gran papel en las eras en las actuales circunstancias, y

gracias, que el tiempo está muy despejado, porque si se cerrara en lluvias, causaría grandes perjuicios.—J. L. D.

Sisteiglesias (Valladolid) 17.—Están terminando, retrasadas por lo encalmado del tiempo, las operaciones de la recolección de cereales.

Puede reputarse la cosecha de regular en su conjunto, habiendo sido las cebadas y garbanzos, y especialmente esta última, los granos que más han dejado que desear.

Los trigos casi sin cotización y á precios sumamente bajos, y en alza las cebadas, y á buen precio los garbanzos.

El viñedo, que no se había presentado abundante, está sufriendo diaria merma por esta continua sequía, que lleva de fecha casi desde la aparición del fruto.

Existencias de la última cosecha quedan muy pocas, y en manos que se niegan á venderlas, á pesar de un alza de consideración habida ya tanto en las clases tintas como en las blancas.

Por las relaciones de los periódicos se tiene ya noticia del alto concepto que los vinos de esta acreditada región han merecido en la Exposición de París, pues han conseguido medallas de oro loz de Nava y Rueda, además de varias de plata.

También han conseguido medallas de plata los de Medina y de esta localidad.—D. A. B.

De Murcia.

Ontur (Albacete) 15.—Dice La Monarquía, tomando de el Diario de Zaragoza, que un viticultor del Valle de Andorra había obtenido grandes resultados contra el mildiu por medio del aceite común. Tal hecho ha tenido en Zaragoza plena confirmación. Lo que ahora se desea es saber cómo lo han aplicado.

Si el mildiu se extingue por medio del aceite común; si mata la pira poniendo una gota ni brotar la viña, y van saliendo otras aplicaciones que darle, estaremos de enhorabuena los oliveros, por si fuera remedio eficaz para muchas plagas. ¿Y á la plaga del encizquismo qué remedio le pondremos?... ¡Buena recompensa debería dársele al que tal secreto descubriese!

¿De dónde nos podríamos proporcionar una pequeña cantidad de trigo chino, para probar su aclimatación, que no sería difícil en este país, que tiene buenos terrenos? Cebada voy á pedir á La Reforma Agrícola con igual objeto.

Continúa la paralización; vendiéndose el trigo para el consumo á 40 rs. fanega; la cebada, á 20; el aceite, á 40 rs. arroba. De uva, que le falta poco para poderse cortar, nada se dice esperando los cosecheros mejor precio que el año anterior, y los especuladores retraídos. Hace pocos días llovió, y con ese motivo se han vendido algunas fanegas de trigo semental á 50 reales fanega.—B. M.

De Navarra.

San Adrián 18.—En esta villa y pueblos inmediatos se ha hecho la recolección con buen tiempo, y el resultado ha sido satisfactorio.

Los precios que hoy rigen son: trigo, á 4 pesetas robo; cebada, á 1,75; avena, á 1,50; habas, á 3 y arbejas á 2,50.

Las viñas completamente perdidas, á excepción de las sulfatadas, que han conservado la cuarta parte de la cosecha que presentaban en el mes de Junio, y por desgracia son muy pocas las tratadas; pues reunida toda la cosecha de este término municipal, ascendería, echándole mucho, á la insignificante cantidad de 6.000 cántaros.

Existencias de vino en la villa, de Andosilla y ésta, solamente hay unos 4.000 cántaros, los cuales tienen 14 grados y suficiente color para la exportación, estando á cargo del que suscribe.

Desear saber un suscriptor de su digno periódico, cuál es el remedio de quitar el coscojo, que llamamos en esta á ese sape que ataca en los depósitos de granos; y teniendo idea de haber visto ó leído en su dicho periódico el modo de quitarlo, si yo no me equivoco, desearía se tomase la molestia de manifestármelo, por lo que le doy anticipadas gracias.—M. M.

NOTICIAS

Los viticultores de Reus y pueblos comarcanos se están preparando á toda prisa para dar principio á las operaciones de la vendimia, que se emprenderán en grande escala de un día á otro.

Los propietarios que con su previsión y actividad atacaron á tiempo y de firme la enfermedad, son hoy causa de envidia de los que se descuidaron, por lo magnífica que se presenta la cosecha de aquéllos, mientras la de éstos apenas el alma con su triste aspecto.

Lo propio que en Cataluña, ocurre en Aragón, Navarra, las Riojas y otras regiones.

La lección no es para olvidada, y el año

próximo será cosa de ver el entusiasmo con que todos se dedicarán á la defensa de sus viñedos, pero es de tanta justicia como necesidad que las diputaciones provinciales se preparen con tiempo para proporcionar en Abril á los viticultores el sulfato de cobre puro á precio de fábrica.

Todos los pueblos vitícolas deben elevar á sus respectivas diputaciones instancias en dicho sentido.

Del gobierno nada deben esperar los agricultores, vista la punible conducta seguida este año en el asunto del sulfato.

El gobierno, como sabemos, ofreció, mejor dicho, contrató con los viticultores el sulfato que éstos necesitaban, y el gobierno ha faltado á tan solemne compromiso. ¡Cuántos han perdido la cosecha por dicho motivo!

Los agricultores alaveses aseguran que, como siga el tiempo seco, no habra apenas cosecha de patatas ni de maíz.

Ha empezado en Málaga el embarque de granadas, procedentes de distintos pueblos de aquella provincia.

En Londres y Liverpool, á donde va á parar la mayor parte de este fruto, las granadas de Málaga siguen vendiéndose de 8 y 9 á 10.

En Málaga sigue pagándose el aceite á 33 reales arroba en puertas, y á 35 en bodega para entrega inmediata.

En Sevilla se detalla dicho caldo de 32,25 á 33,25.

La cosecha de aceituna continúa desmereciendo por la pertinaz sequía.

En Fuentesauco (Zamora) es activa la demanda de garbanzos, habiendo mejorado la cotización; las clases superiores se pagan hasta 300 reales fanega.

En cambio en la provincia de Salamanca se reciben pocos pedidos, y como consecuencia los precios no alcanzan la mejora que es de esperar dada la pobre cosecha.

En Logroño se detalla el trigo de 29 á 35 reales la fanega, y la cebada, de 17 á 18; en Haro, de 32 á 36 y 18 á 19 respectivamente.

La elaboración de vinos de mesa consigue visibles progresos en nuestro país, y sin la horrible crisis que atravesamos, seguramente que muchas cosechas que hoy se exportan como primera materia, serían envejecidas por sus mismos dueños con honra y provecho de las comarcas productoras.

Adelanto, y no pequeño, acusa el vino tinto que elabora en Aleson (Rioja) el inteligente propietario D. Eustasio Sierra. El caldo de este viticultor, fino, fresco, ligero y de rico sabor y aroma, compete sin duda alguna con reputadas marcas del Bordelais, estando además presentado con esmero y gusto poco comunes.

El Sr. Sierra, al que felicitamos por el éxito de sus asiduos y benéficos trabajos, tiene establecida en Santander, calle del Monte, núm. 4, una sucursal de su ya acreditada bodega.

Bajo la presidencia del Sr. Niembro se han reunido en el Círculo de la Unión Mercantil los síndicos del gremio de tiendas de vinos, adonde concurrieron también los presidentes de los distritos y la junta directiva de la Sociedad de dicho gremio, con objeto de tratar de asuntos relacionados con el mismo.

Se tomaron, entre otros acuerdos, el de nombrar una comisión con encargo de avisarse con el señor alcalde presidente del ayuntamiento de esta corte, á fin de exponerle la situación angustiosa por que atraviesa el referido gremio, y en tal concepto, suplicarle interponga su valiosa influencia para conseguir una rebaja en la tarifa de consumos correspondiente á los vinos, único medio de que estos modestos industriales puedan atender á sus más perentorias necesidades, y á la vez pedirle unos nombramientos que serán desempeñados gratuitamente por individuos del expresado gremio, para perseguir el matute, causa de los males que lamentan.

En la renombrada feria de Salamanca, que ha terminado ha pocos días, se han presentado 6.500 cabezas de ganado vacuno, 2.000 de mular, 1.400 de asnal, 2.500 de cerda y 600 de caballar.

Los precios obtenidos, lo han sido: bueyes de labor, según clases, de 1.000 á 1.600 rs., habiendo algunos que han llegado hasta 2.000 y 2.500; vacas, desde 700 hasta 900; lecheros, desde 300 á 500 y algunas hasta 1.000; muletas, de 700 á 1.500, también las ha habido que han llegado á 2.000; cerdos de año, 240 y 260; de medio, á 140 y 150; al destete, á 70; asnal, de 200 á 360; y terneras, de 300 á 500.

Las transacciones en vacuno han sido regulares; en los demás ganados, especialmen-

te en los cerdos, las ventas muchísimas y con tendencia al alza.

En los pueblos de la provincia de Tarragona ribereños al Ebro, se ha dado principio á la recolección de la almendra Esperanza.

La cosecha es corta.

De La Unión Mercantil, de Málaga:

«La emigración á Chile.—Es la que está ahora de moda, según se nos dice. No solamente se han ido y están preparando los papeles para marcharse muchas familias de Málaga, sino que recibimos cartas de varios pueblos de esta provincia, y en el que menos hay ya ocho ó diez familias dispuestas á marcharse.

«Témesese que el mal sea tan grande y grave, que no sea posible remediarlo cuando se piense en ello.»

En el último mercado de Medina del Campo han cambiado de mano más de 8.000 cabezas de ganado lanar, á los siguientes precios: carneros, de 50 á 68 rs. uno; ovejas, de 40 á 50; corderos, de 38 á 44.

A un cicidor que pretendía introducir en Tafalla alcohol alemán, le ha sido impuesta la multa de 6.500 pesetas, pues aquella dignísima autoridad local entiende que se debe vigilar por que la salud pública no se resienta, así como defender la riqueza del país.

Con motivo del embarque de uvas para el extranjero, ha comenzado á recobrar su animación y movimiento el puerto de Almería.

El domingo había fondeados gran número de buques de vapor dispuestos á la carga para Inglaterra, Rusia y los Estados Unidos, en cuyos mercados es apreciadísimo aquel excelente fruto de la provincia de Almería.

Parece que en breve terminará el ministro de Fomento el estudio de una estadística de Obras públicas en cada provincia.

Continúa siendo inusitado el movimiento de bocoyes vacíos y llenos de vino que se observa en el ferrocarril de Reus á Salou. Dada la aceptación que los vinos procedentes del reino de Valencia tienen hoy en el mercado catalán, es de suponer que el citado movimiento durará algunos meses.

En Medina del Campo se han contratado 4.000 cántaros de vino á 14 reales, en Peñafiel unos 5.000 á 9 1/2 y 10 y en Rueda más de 6.000 á 10.

En La Nava del Rey, Toro, Pozaldez, Tudela de Duero y otras importantes bodegas de Castilla la Vieja, también se observa bastante actividad en las compras, habiendo subido los precios.

En breve se anunciará la provisión de las direcciones de las cinco estaciones enotécnicas creadas por el ministerio de Fomento.

Serán admitidos en este concurso los ingenieros agrónomos é industriales y los doctores en farmacia y en ciencias físico-químicas que acrediten su competencia.

CAMBIOS sobre plazas extranjeras.

DÍA 19

Table with exchange rates for Paris, London, Berlin, etc. Columns include location and rate.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los viticultores, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el agrio y ácido de los vinos.

¡¡Gran descubrimiento!!

PARA VINICULTORES, TABERNEROS Y COMERCIANTES EN VINOS.

EXPOSICION DE PARIS

La gran dificultad en la enología, no es fabricar los vinos, que esto mal ó bien cualquiera lo hace, sino en que salgan buenos y evitar se tuerzan luego, vuelvan, avinagren, conservándose bien aunque viajen; y, sobre todo, una vez averiados, reconstituirlos haciendo que sean potables y vendibles. Estos problemas de grandísima importancia en fabricación y comercio de vinos, están resueltos sencillamente con las nuevas fórmulas preservativas núm. 1, para fabricar y conservar; y con la del Restaurador núm. 2, para en caso de avería en vinos mal fabricados, fijos ó defectuosos; corregirlos eficaz, rápida, fácil y prácticamente, sin yso, drogas ni específicos engañosos. Somos depositarios en España, y lo ponemos á disposición y alcance de todos. Para explicaciones Dirijirse por carta á J. LOPEZ Y COMPAÑIA.

Calle de San Miguel, 21, dup.º principal, izquierda. Madrid.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

### A LOS VINICULTORES

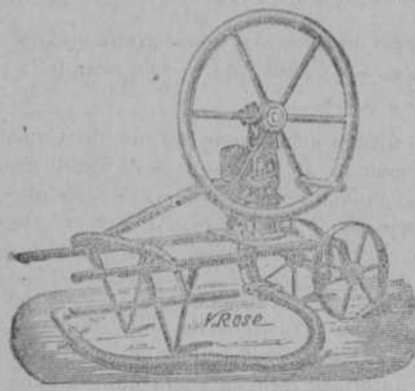
DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

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 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

### Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15  
Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS PARA TRASIEGO DE VINOS, *Pressas para vino y aceite, Filtros y toda clase de artículos para almacenes de vinos, ARADOS, Trilladoras, Segadoras, Aventadoras y Cribas para la limpia de cereales, Corta pajas, Desgranadoras de maíz y Aparatos para la destilación de vinos, orujos, frutas, etc., y para la rectificación de alcoholes.* Tijeras para injertar, vendimiar y podar. Catálogos gratis á quien los pida.

### M. CHESSELET

Calle de Espoz y Mina, núm. 13, Madrid.



### EL RELÁMPAGO

para combatir el mildew.

### La Sansón

PRENSA para vino. Privilegio exclusivo por 20 años, la prensa más potente que existe.

BOMBAS para trasiego, riego ó incendios.

MANGAS de goma y lona superiores.

MÁQUINAS para todas las industrias, incubadoras, etc.

### SIEGA MECÁNICA A DESTAJO

Se reciben proposiciones de siega de cereales, trigo, cebada, centeno y avena, para fincas próximas á las vías ferreas y que tengan más de cien hectáreas sembradas. Para condiciones y precios, dirigirse á los constructores de máquinas de segar

ELIZALDE Y COMPAÑIA  
EN BURGOS



### Parsons, Graepel Y STURGESS

(Antes Parsons y Graepel)

Almacén: MONTERA, 16.

Depósito: CLAUDIO COELLO, 43, Madrid.  
Sucursal en Valladolid: Acera de Recoletos, 6.

Bombas y demás máquinas. Catálogos gratis y franco.

### Maquinaria Agrícola, Industrial y Vinícola

Basilio Miret BARCELONA  
61, Princesa, 61.

### PULVERIZADOR "SALABER" de aire comprimido

(Con privilegio exclusivo en España, Francia, etc.)

Medalla de Oro.—Primer Premio en la Exposición Universal de Barcelona 1888.



Este Pulverizador, construido únicamente de cobre y latón, y acreditado ya en toda España, es el aparato más útil que se conoce para combatir el Mildew, el Black-Rot, el White-Rot y demás enfermedades criptogámicas de la Vid, cuyo remedio seguro y eficaz es el sulfato de cobre.

Una de las ventajas más importantes del PULVERIZADOR "SALABER" es el pitón *Non plus ultra*, ideado por su inventor para evitar las obstrucciones, que eran antes el escollo habitual de estos aparatos.

La utilidad reconocida y justamente apreciada de este pitón ha merecido los plácemes de todos los agricultores que lo han empleado.

Precio en BARCELONA,  
sin embalaje  
50 PESETAS

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO  
GABINETE CIENTÍFICO  
SERRANO, 4, MADRID

Fábricas - Máquinas - Asuntos industriales.  
Dirección facultativa de bodegas.

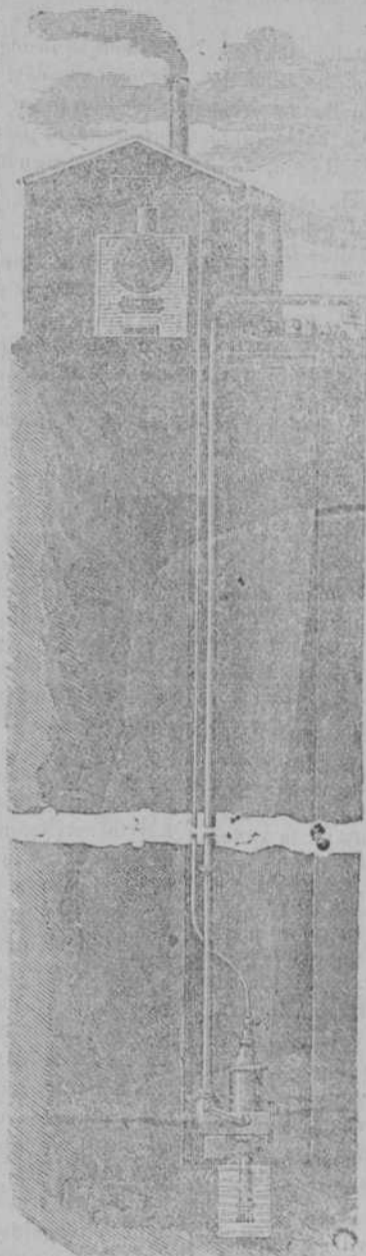
CASA ESTABLECIDA EN 1864

### HEMART á Epernay (Francia)

Fábrica de máquinas y artículos para los vinos espumosos. Muselets ó hilo de lienzo para atar los tapones. Máquinas para estampar en caliente las cajas de embalaje. Aparejos y mareas para tapones.

### EL RIEGO

Con economía se consigue con la bomba DILUVIO



Esta nueva bomba á vapor que funciona con una caldera solo, no necesita máquina ni maquinista, un labrador es bien capaz de cuidarla. Hay gran economía de combustible y la instalación es baratísima. Al pedir precios es necesario indicar la profundidad del agua y que cantidad se desea en litros por hora.

JULIUS G. NEVILLE

11, PLAZA DE PALACIO.  
BARCELONA

### Bocoyes y Pipas

de todas clases para vinos y aguardientes.

De venta en Santander, casa de D. Joaquín Conde Teran.

También se alquilan á precios convencionales.

### VALLS HERMANOS

INGENIEROS  
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION  
Fundados en 1854.  
19, Calle de Campo Sagrado  
ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO  
BARCELONA  
Premiados con 43 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas para

Fábricas de Fideos y pastas para sopa.  
Fábricas de Chocolates  
Fábricas de Harinas.  
Fábricas y molinos de aceites.  
Prensas para vinos.  
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.  
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases.  
Catálogos especiales y general.  
Se remiten franco á quien los solicite.

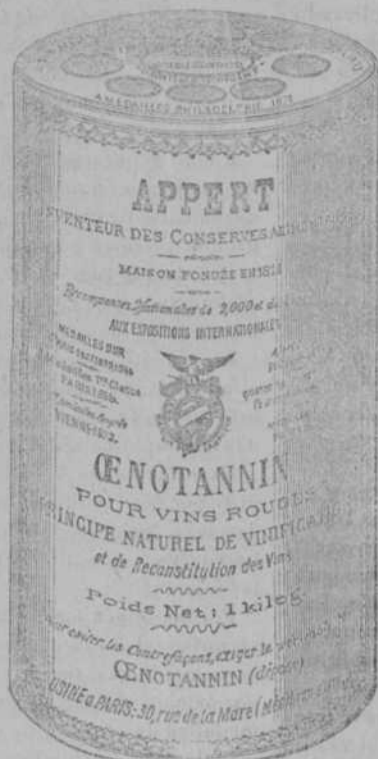
Dirección para telegramas  
VALLS.—Campo Sagrado  
BARCELONA

### Casa Appert (fundada en 1812.)

Conservación y mejora DE LOS VINOS

### EL ENOTANINO

Principio natural de la vinificación y para la reconstitución de los vinos, y de uso tan licito como los clarificantes.



El uso del ENOTANINO es sobre todo favorable á la fina. Basta echarlo poco á poco y por copas sobre la uva antes de la fermentación.

Para mejorar los vinos, hacerles más firmes y más subidos, manteniéndolos inalterables y de buen gusto; para rejuvenecer los nuevos y conseguir tengan mejor mercado; para facilitar las clarificaciones, disminuyendo á la vez el volumen de las heces ó impedir que los vinos pierdan su color.

	Kilo	Francos
ENOTANINO para vinos tintos.	9	
— para vinos blancos y vermouth.	12	
— para vinos de champagne y otros espumosos	15	

Se encian prospectos libres de porte á cuantos los pidan.

CHEVALIER-APPERT

30, rue de la Mare (Ménilmontant), PARIS

### ABONOS MINERALES

de la Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra  
Dirección: Madrid, Pericados, 35. 1.ª y provincia de Málaga Fuente-Piedra.

Los precios de los siguientes abonos que detallamos se entienden comprendido el saco y PUESTOS EN CUALQUIERA ESTACION DE FERROCARRIL O PUERTO DE MAR DE ESPAÑA.

### ABONOS COMPLETOS

- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 2.—POTÁSICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 10 kilogramos.
- NUM. 3.—FOSFATADO para cañ de azúcar, maíz y forrajes, á 30 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 6.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cáñamo, pimientos, legos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico. Preservativo central de enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales á 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICIÓN de nuestros abonos autorizado por el Director facultativo de la fábrica Dr. D. Laureano Calderón, catedrático de química de las Universidades de Madrid y de Strasburgo.

Se remiten gratis nuevas cartillas-prospectos, con testimonio de los que han usado nuestros abonos último durante el año.

### CEBADAS NORTEAMERICANAS DE GRAN PRODUCCION

Variedades recomendadas y garantizadas.

SANTO DOMINGO, DEL MILAGRO Y DES'UDA  
Producen ordinariamente cincuenta veces lo sembrado en gran.  
La Reforma Agrícola: Claudio Coello, 50, Madrid.

A LOS

### Cosecheros de vinos

Desacidificador, para quitar el agrio. Conservador de los vinos sustituyendo al enyesado. Clarificantes energicos é inofensivos. Colorantes naturales de la uva. Aromas y esencias de todas clases. Formularios é instrucciones para elaborar y mejorar vinos y licores. Arados legítimos VERNETTE especiales para VIÑAS, economizando mitad de jornales.

Pedir prospectos con sello de 15 céntimos al Administrador de La Revista Vitícola, Danzas, 5 y 7.—

### SAL FACI

contra la bacera, mal del bazo del ganado vacuno, lanar y cabrio.

Verdadero específico de acción bien comprobada por la experiencia de trece años. A su uso deben multitud de ganaderos la salvación de su riqueza pecuaria. Se recomienda eficazmente á los señores veterinarios, quienes encontrarán en su uso la medicación racional contra tan devastadora afección.

Un paquete con instrucción para el tratamiento de cien cabezas, seis pesetas

Remisión á: pafia mediante abono de su valor y porte.

Depósito en Madrid: farmacia del doctor D. Eduardo Blanco y Raso, Concepción Jerónima, 24 y 26.

Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, núm. 1, Zaragoza.

### LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

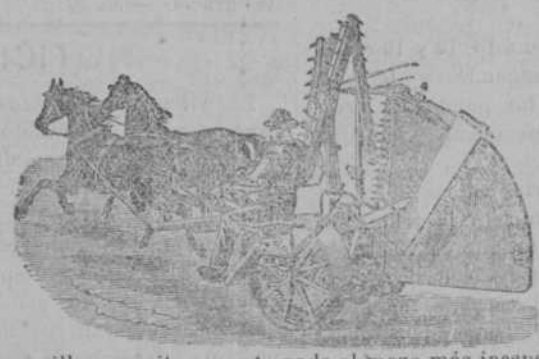
DE

### Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

SEGADORA

### LA SENCILLA



Esta nueva Segadora tiene el privilegio de ser la más ligera y á la vez la más fuerte de cuantas se han inventado. Su construcción compuesta de hierro forjado y Malleable, la pone al abrigo de toda rotura á la vez que su sencillez permite ser entregada al mozo más inexperto.

Para toda clase de máquinas pidase el catálogo que se remitirá gratis. NOTA. Esta casa ha hecho una gran rebaja de precios y no omite gastos para proporcionar las máquinas más modernas y de mejores resultados.