

CRÓNICA 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, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos 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 XII.

Sábado 6 de Abril de 1889

NUM 1.175

A LOS AFILIADOS A LA LIGA VINÍCOLA

Próxima la renovación de los Ayuntamientos, en que cesan por virtud de la ley la mitad de los individuos que los componen, el Comité central de la Liga Vinícola cree necesario dirigirse á los agricultores, y muy especialmente á los Comités locales (ya constituidos, y á todos los afiliados á esta Institución que todavía no han elegido las Juntas de sus pueblos.

La creación de la Liga Vinícola es el resultado del conocimiento de las causas que precipitan á la agricultura á su rápido aniquilamiento. De los dos aspectos que pudieran influir más directamente en su decadencia, el esfuerzo individual no dejó de ser considerado, pero la atención era más irresistible hacia el poder que para cumplir sus fines tienen las colectividades municipio, provincia y Estado. El esfuerzo individual puede mucho, pero su trabajo es más lento, es la obra continua y reposada. En los momentos actuales y ante el pavoroso problema agrícola, la acción debía ser poderosa.

El conjunto de personas que sirven de órganos al poder, mereció prolijo estudio, análisis repetido y comprobado al Comité central de la Liga Vinícola. Aquellas personas afiliadas á distintos partidos políticos, merced al caciquismo, á coacciones y falsedades, y sobre todo, á la indiferencia del cuerpo electoral, son exaltadas á los cargos públicos libres no pocas veces de toda afección y compromiso con sus electores; y parece, según discusiones recientes, que llevando por norma de su conducta obtener de sus cargos la mayor utilidad posible. Este mal ha existido y existe, principalmente, por el culpable abandono de los electores.

El pueblo agricultor no puede confiar á esos traficantes políticos la gestión de sus intereses. El pueblo agricultor necesita representantes de su seno, entusiastas de su prosperidad, y de aquí que el Proyecto de Estatutos de la Liga Vinícola determine con precisión las cualidades que garantizan, en lo posible, el buen ejercicio de la función pública: independencia de todo compromiso político; conocimiento de las necesidades de la viti vinicultura que sólo pueden poseerse viviendo de esta honrada y preterida industria; agricultores ante todo y sobre todo

Ha llegado, pues, el momento de aplicar los principios contenidos en nuestros Estatutos. La necesidad de que esta institución tenga el mayor número de representantes en el municipio, exige apenas detenido examen. Los pueblos tienen una vida propia, y á ellos pertenece la gestión de los intereses puramente vecinales. Seres morales, tienen la facultad de administrar, poseer y enajenar; reglamentan, deliberan y aconsejan, todo dirigido al mayor bienestar de los vecinos. Su iniciativa para acudir á la administración superior en demanda de cuanto pueda ser beneficioso á la localidad, es derecho inestimable. Los afiliados á la Liga Vinícola, ejerciendo los cargos concejales, pueden proteger é impulsar, con su honrada influencia, el cumplimiento de los fines de la Asociación, desde los centros administrativos.

Además, compete á los ayuntamientos la formación del censo, base y origen de las listas electorales. Proponiéndose la Liga Vinícola tener representación, no sólo en el municipio y en la provincia, sino en el Senado y en el Congreso, la presencia é intervención de los individuos de la Liga en todas las operaciones censales es imprescindible para el triunfo de los candidatos á diputados y senadores que presente la Liga. El art. 18 de los Estatutos de la Liga Vinícola, reserva á los Comités locales la designación de los candidatos para concejales. Dice así el artículo: «Proclamar los candidatos para concejales, cuidando mucho de que los propuestos sean vecinos de prestigio y simpatía

en el pueblo, independientes y amantes de la agricultura.» El art. 6.º, párrafo 2.º, 3.º y 4.º establece las condiciones que han de reunir los candidatos, y para el caso de suscitarse controversia acerca de ellas, previene el artículo 16, párrafo 3.º, que corresponde á la Junta Central de la Liga resolver el desacuerdo.

Los socios votarán á los candidatos propuestos por el Comité de su pueblo.

El ejercicio del derecho electoral debe ser para el ciudadano una función preferente.

La apatía, el desaliento, la indiferencia producen el arraigo del caciquismo, el monopolio de los cargos públicos por gentes audaces y corrompidas, siguiéndose la disipación de los fondos comunes y el general incumplimiento de todos los deberes, que tanto afectan al desarrollo de la vida de los pueblos. Retraerse de las elecciones, es abandonar, es entregar á los aventureros políticos la prosperidad de la nación.

Una insistente queja de la clase productora basta para que el gobierno, con más ó menos acierto, atienda las reclamaciones, reconociendo la importancia y valía de los perjudicados. Así ha sucedido en la campaña contra el mildiu, en la reforma de la ley de alcoholes, en los pequeños conflictos del comercio exterior... ¿Qué hubiera sucedido si los agricultores, formando en toda la nación robustas asociaciones, hubieran enviado para su defensa diputada los agricultores al Parlamento, representantes á las Diputaciones provinciales, miembros al Municipio?

Los agricultores necesitan tener representación oficial en las Corporaciones populares, porque desde esos cargos, las relaciones con los demás organismos de la vida pública son permanentes, eficaces, de continua correspondencia. Desde allí pueden promoverse mejoras para la vida del Municipio. Desde allí se resuelven las consultas que hace la Superioridad para dictar disposiciones generales, y muy especialmente en las de carácter tributario que exigen conocimiento de la riqueza que ha de ser gravada con impuestos.

Poco más diremos insistiendo en el ejercicio del derecho de sufragio. Poder del ciudadano que manifiesta por este medio su opinión y envía representantes á las corporaciones, cómo abandonar el derecho de elegir, ni cómo ser indiferentes las cualidades del elegido, para los que confían en su gestión honrada y provechosa?

El Comité Central de la Liga Vinícola recomienda á sus asociados el cumplimiento riguroso de los Estatutos. En la próxima elección, y en cuantas se sucedan, los Comités locales deben aparecer resueltos y como una sola actividad hacia el triunfo de nuestros ideales. Si conseguimos avivar el desmayado espíritu de los electores, y por su intervención en los negocios públicos vamos obteniendo ventajas para la primera riqueza nacional, nuestro camino no habrá sido largo, y al recorrerle, guiados por una noble y santa idea, gozaremos de la satisfacción que produce el bien conseguido mediante impenso trabajo é incansable perseverancia.

Madrid 4 de Abril de 1889.—Por acuerdo del Comité Central provisional.—El Presidente, *Marqués de Torán*.—El Secretario, *Enrique Avansays*.—Es copia.

LA LIGA VINÍCOLA

Adhesiones
XXIV.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Labastida (Alava) 2 de Abril.—Muy señor mío y amigo: Tengo el gusto de participarle que hasta hoy se han adherido aquí á la Liga Vinícola los señores siguientes:

D. Manuel Tosantos, D. Plácido Anda, D. Agustín Arteaga, D. Pedro Gil, D. Isidoro Salinas, D. Román Salazar, D. Márcos

Bezares, D. Faustino Quintana, D. Paulino Abalos, D. Benito Ubera, D. Nemesio Landa, D. Paulino Abalos Bobadillo, D. Bernardo González, D. Baldomero Gil, D. Domingo Landa, D. Emeterio González, D. Eugenio Gil, D. Carlos Egui uz, D. Paulino Vecino, D. Anselmo Pinedo, D. Juan Garizabal, D. Félix Tosantos, D. Francisco Tros de Hasduya, D. Arturo Landa, D. Fructuoso García, D. Lino Arinas, D. Tiburcio Ereña, D. Francisco López, D. Venancio Ozalla, D. Nicolás Landa, D. Francisco Oribe, don Roque Amurrio, D. Bernabé Prestamero, D. Leandro Moreno, D. Julián Ruiz, D. Andrés García, D. Vicente López Cano, don Francisco Oñate y Vitoria, D. Santiago Argudo, D. Alejo de Izarduy, D. Pascual J. Cacho, D. Ignacio Landa, D. Celestino Estella, D. Manuel San Juan, D. Ramón Lacuesta, D. Martín Ruiz Ocenda, D. Ambrosio Estella, D. Antonio San Juan, D. Benigno Urbina, D. Nicanor San Bartolomé, D. Epifanio Amurrio, D. Andrés Oñate, don Antonio Malos, D. Pedro de Oñate.

Se repite suyo afectísimo amigo seguro servidor q. b. s. m.—*Francisco Martínez*.

El Comité de Labastida

Ha quedado constituido en la siguiente forma:

Presidente, Sr. D. Venancio Ozalla.

Vicepresidente, Sr. D. Santiago Argudo.

Secretario, Sr. D. Félix Tosantos.

El Comité de Albalá

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Albalá (Valencia) 1.º de Abril de 1889.—Muy señor nuestro: Ha quedado definitivamente constituido en ésta el Comité local de la Liga Vinícola en la forma siguiente:

Presidente, Sr. D. José Vidal Vidal.

Vicepresidente, Sr. D. Joaquín Ferrándiz Reig.

Secretario, Sr. D. Manuel Reig Comas.

Vocales: Sr. D. Toribio Jiménez, D. José Ferrándiz Reig, D. Gisberto Llinás.

Lo que le participamos para su conocimiento y satisfacción, y del Comité Central, á quien dará la oportuna noticia y saludará en nuestro nombre, haciéndole presente nuestro propósito de secundar los fines patrióticos que la Liga persigue y las muchas adhesiones que aquí cuentan ya.

Quedan suyos afectísimos amigos que besan su mano.—*José Vidal Vidal*.—*Manuel Reig*.

(Se continuará.)

LOS ACEITES

III

El aceite extraído de la aceituna se distingue en tres variedades.

Aceite virgen, de un color amarillo, ligero, de olor y sabor agradables, y que se obtiene esprimiendo en frío la aceituna, sin el auxilio del agua caliente, y antes que madure por completo y sin fermentar.

Aceite común, que es de un amarillo más pronunciado, de olor y sabor más fuerte, se saca prensando el orujo de que se extrajo el aceite virgen, y auxiliando esta operación con el agua caliente.

Y el aceite fermentado es amarillo verdoso, turbio, de olor desagradable, y que se obtiene ya de los residuos de las extracciones anteriores, ya de las aceitunas fermentadas y que se someten á la acción de la prensa.

Fijado ya este principio, nos ocuparemos de la parte oleosa que contiene la pulpa, el hueso y la almendra. La primera es la que encierra mayor cantidad de aceite, mezclada con mucha parte acuosa y una materia extractiva, amarga, áspera y ácida, la cual no se disuelve en la aceitosa. Por el contrario, al esprimir las aceitunas, el aceite se separa de aquella materia extractiva, y ésta se disuelve en el agua comunicándole su color, mientras que el aceite nada conserva

de negro, ni de rojo. Esta materia extractiva es la que disuelta en el agua forma el líquido á que se da el nombre de alpechín.

El hueso contiene poco aceite, ó sea una especie de mucílago espeso que con facilidad se enrancia y adquiere un olor y un sabor malísimos. Algunos químicos han dado á esta sustancia los nombres de aceite sulfúreo y aceite fétido.

El que se encierra en la almendra es de una especie particular, algún tanto acre. A éste le han denominado cáustico y corrosivo.

De las diferentes operaciones químicas que se han hecho, se ha deducido la proporción en que se hallan estos aceites, su naturaleza y sus efectos. Hace años que en Marsella practicó una el químico Mr. Sieure en la forma siguiente:

Tomó 50 libras de aceitunas, y separado con la mayor escrupulosidad la carne ó pulpa, los huesos y las almendras, le resultaron:

Treinta y ocho libras y una onza de pulpa; siete libras y dos onzas, de hueso, y tres libras y siete onzas, de almendra. Total, 48,10 libras, perdiéndose por efecto de la desmembración una libra y seis onzas.

Molidas y prensadas convenientemente estas materias con la debida separación, dió la primera 10,10 libras de aceite; la segunda 2,14, y la tercera 1,14. Total, 15,6.

De este experimento pueden deducir los cosecheros la proporcionalidad en que se encuentra el aceite en estas tres materias, por más que la diferencia de castas puedan alterarla.

Aquel aplicado químico no sujetó á esto sólo sus experimentos: quiso conocer además las diversas propiedades de estos aceites, y los puso con la debida separación en tres botellas; pero como esto no fuera suficiente á llenar el objeto que se había propuesto, á fin de poder comparar y apreciar debidamente los accidentes que presentarían, puso en otra botella una cantidad proporcional de cada uno de los tres aceites mezclados entre sí, y en otra botella aceite común extraído por el sistema ordinario.

Durante tres años conservó estas cinco botellas tapadas y expuestas al mediodía en un claro de ventana, al fin de los cuales las abrió y examinó, haciendo observaciones de que nos ocuparemos en el artículo siguiente, de un asunto que tanto interesa á la clase olivarera, para dar á los aceites de la región andaluza la importancia que se merecen por sus excelentes cualidades, y extender su exportación á todas las latitudes de la tierra.

A. DEL CASTILLO.

LA VID SIN CULTIVAR

Si hay algún enemigo temible de la vid es precisamente la hierba que crece sobre el terreno que cubre sus raíces, y la cual, absorbiendo por medio de sus raíces en el suelo, sólo deja llegar hasta las de la vid aire privado ya en gran parte de su oxígeno. Para obviar este inconveniente, para desembarazar las viñas de esa producción adventicia, se recurre á las cavas y á las vueltas de arado, que causan daños al mismo tiempo que beneficios. Son perjudiciales tales labores, porque solamente dejan á la cepa sus raíces profundas, y suprimen todas las que tienden á brotar cerca de la superficie del terreno, lo más cerca posible de la atmósfera, y las cuales son las más nutritivas.

Esto sentado, M. Honoré Sclafér ha llamado la atención de los experimentadores sobre una práctica de que da cuenta en la forma siguiente, contestando á excitaciones de una persona muy competente en viticultura: Una vez plantada la viña, siempre á poca profundidad, dice M. Sclafér, ha de reducirse el cultivo á quitar á mano la hierba que vaya brotando por cima de las raíces

del arbusto, eligiendo para la operación uno de esos días lluviosos en que se arranca la hierba con facilidad porque se trata de arrancarla y no de cortarla simplemente, como se hace con los arados ó escardillos, lo que permite que las plantas dañinas retoñen inmediatamente. Después de repetir dos ó tres veces esa extirpación completa solamente brotan algunas hierbas en el terreno de brozado. Además, antes de que se endurezca el suelo, ha de darse una vuelta de rastrillo para que se forme costra y facilitar la entrada de los gases atmosféricos hasta las raíces de la vid, sin que hayan perdido ninguno de los elementos que la constituyen.

Las mujeres, los muchachos y los viejos pueden ocuparse en ese trabajo, excelente para obtener ocupación en los días malos, porque cuanto más húmedos y lluviosos sean, mayores resultados se obtendrán del trabajo. No hay que asustarse de la índole de la faena, ni de lo que puede costar; los gastos quedarán sobradamente compensados por la economía que se obtenga las labores de yunta y en los jornales de los mozos de labranza. ¿Tiene acaso la vid necesidad de un buen barbecho y de labores renovadas sin cesar? Observemos la parra plantada a la puerta de las habitaciones de los labriegos, y fácilmente nos persuadiremos de que vegeta con mayor vigor y lozanía que las cepas de las tierras labradas, á pesar de estar trillado el piso como un camino cualquiera. Colocada, sin embargo, la parra al plé de un muro, se encuentra en una situación poco ventajosa, toda vez que solamente hacia un lado puede emitir raíces, ya que los cimientos del edificio las impiden desarrollarse hacia el otro. La única razón de que las parras prosperan es que no crece hierba por cima de sus raíces, y puede extender la cabellera de raicillas sin inconveniente alguno á flor de tierra, en esa capa superficial y siempre aireada que toda raicilla busca, como busca la mamá al recién nacido.

Habiendo sometido un líño de cepas á este régimen desde hace algunos años, escribe M. Schlafer, y no dejando sus plantas nada que desear bajo ningún aspecto, quise ver cuál era la posición de las raíces, y abriendo la tierra en ese sitio, encontré una red de raicillas que se rompían, chascando, al menor golpe de azada.

¿Y cómo aplicar los abonos y las enmiendas ó correctivos? se me dirá. A eso contesto que se distribuirán los abonos superficialmente, ya que esa es la mejor manera de emplearlos. En prueba de ello obsérvese la naturaleza, que se limita á constituir ese maravilloso *humus*, alimento de toda planta, y único elemento activo y vivificante de la costra terrestre. Las hojas secas, las desecaciones, los despojos de cuanto tiene vida, el polvillo cósmico, tal es el abono de que eternamente se sirve esa buena naturaleza, esa *nature naturans*. Ningún árbol, ningún arbusto se siente bien ante la acción del hierro; cuánto mejor no les sentaría la mano desarmada, la mano que lo cultivase sin revolver sus entrañas! Los árboles frutales de nuestras huertas, en el ángulo de los tablares, no se muestran nunca frondosos; los asesina la azada que remueve tierra en derredor de ellos. Los árboles más gigantescos de la tierra; los cedros de Salón, el castaño del Etna, las coníferas del Parque nacional de Sellostone, en los Estados Unidos, cuyo parque tiene un contorno de más de 200 kilómetros, no han sido cultivados jamás, que sepamos, lo que no les ha impedido elevarse á 150 metros de altura.

Verdaderamente son ingeniosas las observaciones de M. Schlafer, y pudieran ser tema de experiencias y ensayos que los cultivadores curiosos deben intentar; de todas maneras, no carecen de interés, y por lo mismo hemos juzgado oportuno extraerlos.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía.

Córdoba 3.—Las noticias que recibo de varias comarcas de Andalucía están contestes en que los campos están hermosos.

¡Dios quiera no se malogren las esperanzas que hoy dan los sembrados!

En los molinos de esta ciudad se sigue pagando el aceite de 27 á 27,50 rs. arroba.

El trigo se cotiza de 38 á 40 rs. la fanega; cebada, de 20 á 22; escaña, á 16; habas, á 24 las mazaganas y á 25 las morunas; maíz, de 38 á 40; garbanzos, de 60 á 120; yerros, á 26; harinas de primera clase, á 15 rs. arroba las del país, á 16 las de Aragón y á 18 las de Castilla.—*El correspondiente*.

De Aragón.

Morata de Jalón (Zaragoza) 4.—Desde mi última pocas variaciones han ofrecido las

ventas de vinos, pues según tengo manifestado resultaron unas clases superiores á las obtenidas en la generalidad de esta comarca; y ya desde el principio de la campaña estuvieron las ventas animadas, quedando ajustadas las partidas de más consideración. Posteriormente se ha ido vendiendo lo restante y hoy no llegarán á 500 alquecos los que quedan para la venta.

Los precios apenas han sufrido variaciones, oscilando entre 20 á 25 pesetas alquec (120 litros) según clase.

Las futuras cosechas, aunque retrasadas por el tiempo frío y el continuado viento Norte, prometen, si en lo sucesivo nos vemos favorecidos con alguna lluvia y un tiempo normal; mas, sin embargo, son tantas las eventualidades por que tienen que atravesar, que no conviene hacerse ilusiones tan anticipadas.—*A. B.*

Valdealgorfa (Teruel) 4.—Terminada en esta localidad la recolección de la uva, ha sido bastante satisfactoria.

El aspecto de la cosecha de cereales se presenta buena por ahora.

Precios: aceite, á 40 rs. arroba; trigo, de 32 á 34 pesetas cahiz; cebada, á 13; avena, á 12; vino, á 2 pesetas cántaro.—*T. A.*

Torrijo de la Cañada (Zaragoza) 4.—El mercado de vinos sigue sumido en la más completa calma; así es que se ofrecen dichos caldos de 11 á 12 pesetas alquec (119 litros).

El trigo se detalla de 28 á 29 pesetas alquec; centeno, de 18 á 19; cebada, de 16 á 17.—*El correspondiente*.

De Castilla la Nueva.

Torrubia del Campo (Cuenca) 3.—Desde mi anterior se nota alguna más animación en estos mercados, pues se cotiza el trigo candeal bueno á 40 rs. fanega, geja á 33 y cebada de 18 á 20.

La cosecha de aceite, que acaba de terminar, ha sido bastante escasa.

La siembra, que prometía mucho, se ha resentido á consecuencia de los frios, defraudando en gran parte las esperanzas que hacía concebir.—*F. N.*

Valdepeñas (Ciudad Real) 3.—El mercado de vinos se ha paralizado algo, habiendo bajado la exportación á unos 60 wagones semanales; los tintos se cotizan de 16 á 18 rs. la arroba y los blancos de 12 á 14 en bodega.

En cereales hay también poco movimiento; se expiden algunos wagones de cebada á 16 rs. fanega en granero; el candeal vale de 42 á 43, no habiendo existencias bastantes para el consumo de la población.—*C. V. G.*

Almorox (Toledo) 4.—La extracción de nuestros vinos sigue haciéndose en escala muy regular; no hay día que no se expidan pipas, bocoyes y también carros con corambres para Bilbao y otros puntos de España.

Hoy se encuentra en esta un negociante que lleva ya tres meses comprando y sacando vinos á la estación de Torrijos, que dista de aquí cien leguas, en cuyo transporte invierte 50 carros de bueyes; dicho negociante ha adquirido 18.000 arrobas próximamente, y ajustará todas las existencias de Almorox si se las ceden al precio que ha contratado hasta ahora, ó sea á 10 rs. la arroba.

Además, otro comerciante francés, el señor Lasserre, ha ajustado 2.000 arrobas.

Los cereales y demás artículos agrícolas no han tenido alteración desde mi carta anterior.—*J. G.*

Chinchón (Madrid) 4.—Tengo el gusto de participarle que los precios de estos ricos vinos han subido; se han hecho partidas á 16,50 y 17 rs. la arroba.

En Arganda me aseguran que se cotiza á 16 con firmeza.—*Un suscriptor*.

Navalcarnero (Madrid) 4.—La venta de los vinos es regular, pagándose las buenas clases á 12 rs. la arroba, cuyo precio es de creer cuando menos que se sostenga.

El tiempo frío que hace estos días perjudica á los sembrados.—*El correspondiente*.

De Castilla la Vieja

Zamora 4.—A continuación los precios que rigieron en el mercado de ayer: trigo, de 36 á 38 reales fanega; centeno, de 18 á 19; cebada, de 16 á 17; algarrobas, de 18 á 19; garbanzos, de 80 á 120; harinas, á 14, 13 y 12 reales la arroba, según la clase.

El negocio de vinos está encalmado; se cotizan estos caldos de 8 á 9 rs. cántaro.

Poco importante la feria de ganados.—*El correspondiente*.

León 2.—El último mercado ha estado concurrido, y las transacciones animadas, habiendo subido los precios de los granos.

Hé aquí los que han regido: trigo blanco, de 36 á 37,50 rs. la fanega; centeno, de 21 á

22; cebada, de 20 á 21; garbanzos, de 80 á 130, lentejas, de 60 á 63.

Las patatas, á 3 rs. arroba, y el vino, á 9 ídem cántaro.—*J. L.*

Riseco (Valladolid) 3.—Ayer se vendieron al detall cerca de 1.000 fanegas de trigo, de 37,75 á 33 rs. las 94 libras, precios que acusan firmeza.

Las harinas de primera clase se cotizan á 15 rs. arroba con derechos; las de segunda, á 14; las de tercera, á 13.

Continúa siendo satisfactorio el aspecto de los campos.

Por partidas se han contratado 1.600 fanegas á 38 rs. las 94 libras.—*El correspondiente*.

Cantalapiedra (Salamanca) 3.—El mercado de granos está firme porque escasean las existencias.

Por partidas se ofrece el trigo á 39 reales las 94 libras sobre wagón, pero sólo pagan á 38,50, á cuyo precio se han cedido 500 fanegas.

Al detall se detalla dicho grano de 37,50 á 38.

El centeno está á 17 rs. la fanega; cebada, á 16; algarrobas, á 15,50.

Las harinas, á 15, 14 y 13 rs. arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Tiempo frío y buena la situación de los campos.—*El correspondiente*.

De Cataluña.

Tortosa (Tarragona) 3.—Los agricultores se lamentan de los daños que han causado en el arbolado y las huertas los vientos huracanados de los días pasados.

Los precios de los aceites no han tenido alteración y la saca no pasa de regular.

Respecto al negocio de vinos, me dicen que está animado en bastantes pueblos de la provincia.

En Corbera se ha operado con actividad de 25 á 30 pesetas la carga (121,60 litros) y en Prat de Compte se hacen ventas de 22 á 24.

Los granos se cotizan en esta plaza como sigue: trigo extranjero, de 14,50 á 15 pesetas los 70 litros; de Aragón, sin existencias; cebada del país, á 6; maíz, de 8 á 8,25; habas, de 8 á 8,25; judías, de 22 á 26.

Las algarrobas, de 17 á 18 rs. quintal (41,60 kilos).—*Un suscriptor*.

Lérida 2.—El mercado de ayer ha estado poco concurrido, cerrando con firmeza los trigos de Aragón.

La demanda de aceites muy corta y los precios sin variación.

El trigo se ha cotizado de 13,50 á 14,75 pesetas la cuartera; cebada, de 5,75 á 6; maíz, de 8,50 á 8,75; habones, de 8,75 á 9; judías, de 23 á 26.

Las harinas de 3,62 á 3,75, 3,37 á 3,50 y 2,62 á 2,75 pesetas la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El correspondiente*.

Reus (Tarragona) 3.—Se espera con impaciencia la reforma de la ley de alcoholes; la solución propuesta es acogida con alegría, pues mejora notablemente el actual régimen.

La venta de vino es regular, sobre todo para las buenas clases.

Precios corrientes: tinto superior Priorato, de 40 á 42 pesetas la carga (121,60 litros); bajo Priorato, de 30 á 35; del Campo, de 16 á 20; de la Conca, de 12 á 18.

Almendra mollar en cáscara, de 40 á 41,25 pesetas el saco de 50 kilogramos; id. Esperanza en grano, de 73,75 á 75 pesetas el quintal (41,60 kilos); id común, también en grano, de 65 á 65,25; Langueta, en grano, de 67,50 á 70.—*El correspondiente*.

Valls (Tarragona) 3.—Se mantienen firmes los precios de los vinos.

Los tintos se pagan así: de primera, de 17 á 20 pesetas la carga (121,60 litros); de segunda, de 12 á 14; de tercera, para los alambiques, de 6 á 8; blancos, de 10 á 13.

No hay existencias de trigos, y la cebada se vende á 7 pesetas cuartera, equivalente á 70,80 litros; harinas, de 16 á 17, 14 y 12 rs. arroba, según la calidad.

El aceite, de 15 á 16 rs. cortán (4,13 litros).—*El correspondiente*.

De Navarra.

Olza 3.—La constancia, insistencia, pertinacia y contumacia del cierzo, acompañada de sendas borrascas de agua fresca y no pocas veces de nieve, viene siendo desde hace dos meses la desesperación de estos labradores, que á duras penas hacen las siembras de primavera.

A pesar de eso, el campo, aunque retrasado, presenta buen aspecto é infunde esperanzas.

El precio del trigo, 20 rs. roba; los menudos baratos también; de vino no hay que hablar, pues hace cuatro años que no se cosecha para la venta; durante este período, y en el poco viñado que yo llevo, he gastado

en el cultivo 24.000 rs. y he recaudado 4.000; de manera que en lugar de alivio tengo sobre mí un gravamen de 5.000 duros á 1 por 100, y las contribuciones, que no son flojas; y como yo los demás.—*El correspondiente*.

De las Riojas.

Labastida (Alava) 3.—Los vinos de esta acreditada bodega han sido pedidos con actividad por los negociantes establecidos en Haro, desde que se empezó la campaña vinícola, habiéndose vendido 112.000 cántaras próximamente que representan las dos terceras partes de la cosecha de 1888.

A pesar de la activa demanda que han tenido los vinos de esta localidad, los precios en vez de mejorar han bajado de uno á dos reales cotizándose hoy los enyesados á 10 reales cántara y á 12 los vinos sin enyesar.

Varias son las causas que sostienen esta anormal situación, a terando la ley económica más elemental del comercio; la necesidad de vender para la exportación ó el consumo interior gran cantidad de vinos que por su naturaleza están destinados desde que se elaboran, á servir de primera materia para hacer aguardientes, si la ley de alcoholes no fuera para ello una traba; la dificultad que al vinicultor ofrece esta misma ley, el encabezamiento de los vinos de la actual cosecha, pobres de alcohol, á pesar de tenerlo que arrojar al estercolero en los residuos de la uva, y el gravamen onerosísimo que pesa sobre los vinos en concepto de consumos que para el gobierno es uno de los principales ramos de ingreso; y fuente inagotable de recursos para los municipios, pero que pesa como losa de plomo sobre la producción exuberante de la vinicultura nacional disminuyendo de una manera notable el consumo interior.—*F. M.*

Cuzcurrita (Logroño) 3.—El tiempo frío y lluvioso. Las labores del viñado se van haciendo en medianas condiciones.

Siguen concertándose partidas de vinos; los enyesados se pagan de 9 á 10 rs. la cántara y los no enyesados de 10 1/2 á 11 1/2.

En otros pueblos de la Rioja Alta la cotización es menos satisfactoria, pues me dicen que en Cihuri se han hecho ventas á 6,75 reales la cántara y en Zaratón y Castañares á 7.—*El correspondiente*.

COMERCIO DE NUEVA YORK

El próximo informe anual de la Cámara de Comercio de esta ciudad comprenderá una minuciosa estadística del tráfico internacional de Nueva York, durante el año fiscal, 1888.

El valor total de las importaciones por este puerto ascendió á 510.268.432 pesos, y en los demás puertos de la Unión á pesos 273.026.668, formando un total de 783.295.100.

Las grandes importaciones y exportaciones por dicho puerto se clasifican como se expresa á continuación, en absoluto y con relación á las verificadas por otros lugares.

ARTICULOS IMPORTADOS.	Relación con la importación total.
Azúcar y Miel.	49
Café.	82
Thé.	67
Tejidos de lana.	78
Idem de seda.	91
Idem de algodón.	77
Idem de hilo.	70
Cueros y pieles.	69
Estano.	54
Goma elástica y gutapercha.	87

Ningún otro artículo se introdujo por valor de más de 10 millones de pesos. El tabaco en rama llegó á 8.923.622; las piedras preciosas á 9.337.241; la seda, como materia prima, á 6.999.517; la lana, á 6.122.967; los vinos, á 5.721.935, y el cáñamo, yute y otras fibras, á 7.156.883. El oro y plata acuñados y en barra importados, subieron á 39.841.658 contra 19.496.328 que entraron por los otros puertos.

Las exportaciones por el puerto de Nueva York fueron de 325.789.244; contándose entre las principales la de algodón por pesos 46.537.311; trigos y harinas, por 47.941.396; provisiones, por 62.484.372; aceites minerales, por 33.123.965; tabaco, por 15.078.708, y tejidos de algodón, por 10.216.141. En cuño y barras salieron 24.302.460.

El total del comercio internacional por el puerto de Nueva York ascendió en dicho año á la suma de 852.165.691, que arroja un exceso de 19.717.963 sobre el año anterior.

De la importación total verificada por el puerto de Nueva York 70.194.739 llegaron bajo bandera nacional y 440.072.474 en buques extranjeros. Las exportaciones de pro-

ductos del país se hicieron en valor de pesetas 37.738.515 por buques americanos y 288.050.729 bajo bandera extranjera.

DEFENSA DE LOS FRUTALES

En esta época en que las yemas de los árboles comienzan á entreabrirse para dejar libre paso á las primeras hojas, y en que la vegetación parece revivir á impulsos de una fuerza desconocida, creemos oportuno dar á conocer un sencillo procedimiento por medio del cual y empleando una sal tan conocida ya en agricultura por los innumerables servicios que diariamente presta, cual es el sulfato de cobre, se pueden preservar los frutales, no solo de la acción dañina de los pájaros que picoteando los tiernos retoños les hacen abortar, resultando por tanto la vegetación mezquina, sino que también de los insectos cuyas larvas invernan en las rugosidades de la corteza y hasta de los caracoles, cuya voracidad variedad les hace tan perjudicial á la agricultura.

Mr. Magny, presidente de la Sociedad de Horticultura de Contance, recomienda como preservativo infalible contra las mencionadas plagas, la siguiente mezcla que dice haber usado con éxito y con la cual deben cubrirse por completo los árboles, cosa no difícil en esta época en que aún se encuentran desprovistos en su mayoría de hojas:

- Cal viva..... 2 kilogramos.
- » diluida en agua..... 4 litros.
- Sulfato de cobre..... 1 kilogramo.
- » disuelto en agua caliente 42 litros.

Los líquidos resultantes se mezclan añadiéndoles hollín..... 500 gram. Y un poco de arcilla para darle consistencia.

Mr. Magny, añade, que los pájaros no se acercan á los árboles sujetos á este tratamiento, porque instintivamente reconocen la acción tóxica del sulfato de cobre, el cual mata á la vez las larvas de los insectos y aleja los caracoles.

Por nuestra parte solo podemos añadir que creemos muy racional el empleo de la mencionada mezcla, la cual y aún cuando no fuese tan radical como supone Mr. Magny, siempre sería de utilidad suma para los árboles frutales.

JURADO DE ADMISIÓN de productos vinícolas para la Exposición de París.

Se han recibido: talón y hoja, de D. Severino Rivero, de Trigueros; hoja, de don Luis Ibañez de Lara, de Valencia; talón, de los Sres. D. Antonio Maján, D. Manuel José Maján y D. Anastasio Herrero, de Daimiel; talón y hoja, de D. Pascual Oñate de Quel; remesa y hoja, de D. Valentin Galán, de Chinchón; remesa, de la señora viuda de Roca, de Madrid; remesa y hojas, de don José Fernández H. del Castillo, de Mérida; remesa, de D. José García Noblejas, Bartolomé López Pelaez, Antonio Elípe y Elípe, Pedro Muñoz, Ricardo Ladrón de Guevara, Manuel Sanchez Aranda, D. Martin Quevedo, Alfonso Rubio, Juan J. Caballero, Alfonso Carrión Vega, Antonio García Noblejas, Matías Ruiz Escribano, Mariano Carmona, Pedro Román, Gabriel Roncero Manrique, Antonio Fernández Pacheco, Juan Peñuelas, Juan José Gijón, Antonio Elípe Vazquez, José López Camuñas, Pablo Naranjo, Pedro Muñoz Espada, Joaquín Sanchez Castalejo, Luciano Infante, Santos Morales, Cristóbal J. Pacheco, Viuda de Francisco Rubio, de Manzanares, así como la de otros señores expositores del mismo punto, cuyos nombres se detallarán en el aviso inmediato, talando á todos ellos las hojas correspondientes, que deben ser remitidas al Jurado sin pérdida de tiempo para dar curso al envío.

Madrid 5 de Abril de 1889. — El Presidente, J. M. Martínez Añibarro. — El Secretario, Enrique Avansays.

NOTICIAS

El día 1.º del mes actual entraron en Málaga 1.505 corambres con 7.275 arrobas de aceite. Este caldo sigue cotizándose á 29 reales arroba en puertos, y á 31 en bodega.

De dicha capital nos participan que los sembrados ofrecen hermoso aspecto, si bien se encuentran algún tanto retrasados en su vegetación.

Nos dicen de Valencia: «Con numerosa concurrencia de señores socios se reunió ayer tarde la Liga de propietarios para ocuparse de las elecciones municipales.

El señor presidente propuso se discutiera si la Liga debe ó no concurrir á los comi-

cios en las próximas elecciones, y se acordó que para la adopción de medios y realización de los trabajos que hayan de ponerse en acción, se nombrara una Comisión ejecutiva, compuesta de los señores siguientes: D. Joaquín Izquierdo Vivas, D. Francisco de P. Alafont, D. Pascual María Catatayud, D. José Artés y Amat, D. Rafael Terol y el secretario de la Liga, cuya Comisión será presidida por el que lo es de la corporación señor conde de Niculant.»

La Comisión parlamentaria de alcoholes tiene ya redactado su dictamen, reformando la ley en el sentido que tenemos dicho, pero no será presentada al Congreso hasta que se reciba oficialmente la aceptación de Alemania.

Dicen de Murcia, que si no llueve pronto es casi segura la pérdida de todas las cosechas en aquel término, y que en este caso la miseria sería general.

Los experimentos que se están realizando en la estación vitícola de Tarragona, bajo la dirección del ilustrado ingeniero agrónomo D. Hermenegildo Gorria para combatir el mildiu, obtienen cada día más aceptación por parte de los agricultores que á las experiencias concurren.

La feria de Ager, que se celebraba los días 3 y 4 de Mayo se ha trasladado á los días 7 y 8.

Los artículos exportados por nuestras aduanas en Febrero de 1889, ascienden á 63.340.227 pesetas contra 50.723.964 en igual mes del año anterior; diferencia de más en Febrero último, 12.611.263.

Fuero aumentos en Febrero de 1889 en galena argentífera (naciones no convenidas), mineral de cobre, de hierro, hierro colado en lingotes, cobre negro, cobre, bronce y latón viejo, azogue, plomo en galápagos (naciones no convenidas), plomo pobre, sal común, tejidos de algodón, blancos, teñidos y estampados, de punto, lana sucia, tejidos de lana pura, ganado vacuno, caizado, harina de trigo, garbanzos, cebollas, almendras, avellanas, aceites, vinos, etc.

En el vino común los envíos á Francia han ascendido á 20.153.130, ó sea 2.052.840 pesetas más que en Febrero del año pasado. En los de Jerez, si bien hay un aumento en las remesas á Francia, hay en cambio una baja muy importante en el comercio con Inglaterra, resto de Europa y América. En los vinos generosos hay también descenso. De todos modos, en el conjunto, las cifras de este año son superiores á las del año pasado en más de un millón de pesetas.

Las bajas en Febrero último recaen sobre galeno (naciones convenidas), hierro en carriles inútiles, cáscara de cobre, plomo argentífero (naciones convenidas), corcho en tapones, esparto en rama, pasas, naranjas, azafrán, etc.

La sección de ganadería de la Asociación general de Agricultores de España se ocupa en la actualidad, á propuesta de su vicepresidente Sr. Orellana, en formular bases para un proyecto de ley de sanidad veterinaria y de acordar otras para un plan general de enseñanza del ramo.

Es conocido ya en Italia entre los vinicultores una clase de papel llamado *enoscópico*, que sirve para reconocer con toda sencillez si la coloración de los vinos es natural ó artificialmente preparada.

Toda la operación consiste en tomar una hoja del cuaderno dispuesto al efecto, donde se deja caer una gota del vino que se trata, y al poco rato presentará color verdoso cuando el vino sea natural y si se manifiesta rojizo, pardo ó violáceo, es señal evidente de que el caldo está coloreado con sustancias extrañas al hollaje de la uva.

Un cuaderno de bolsillo donde hay papel para cien ensayos, cuesta 3 pesetas en Turín.

Parece que en los términos de Piara, Pirola y Collbató va descubriéndose, con la operación de la cava de las viñas, la existencia de la filoxera en las raíces de las cepas. Por desgracia estamos muy seguros de que una inspección minuciosa daría más seguridad del rápido adelanto del insecto en nuestro país. Palpablemente lo veremos allá por Junio ó Julio. Hoy sólo puede observarse la filoxera aletargada, y debe deducirse á simple vista su presencia por la señal característica que ha imprimido en las raíces.

También de la provincia de Tarragona tenemos malas noticias, pues sabemos que se han descubierto nuevos focos en San Jaime Domenys.

En carta que hemos recibido de la ciudad de Villena, se nos dice que el mercado de vinos está paralizado en aquella plaza, siendo muchas las existencias que allí existen del citado caldo.

También nos comunican que los sembrados de cereales se han perjudicado notablemente, por efecto de los pasados vendabales, esperándose que la cosecha próxima sea escasisima.

El Consejo de Estado en pleno ha informado al señor ministro de Hacienda que los líquidos llamados mistelas que elaboran en algunas comarcas deben considerarse como licores, en cuya virtud, al exportarlos, tendrán derecho á la devolución del 80 por 100 del impuesto que se haya abonado por el alcohol que contengan.

El Consejo superior de agricultura habia opinado que se clasificasen como vinos las mistelas.

Siguen con gran actividad las obras en la embocadura del canal Imperial.

La nueva construcción de aquel punto se halla terminada á tres metros de la solera de las bocas de entrada de aguas al canal, y sumando este espesor á cinco que bajan los cimientos, resulta un total de ocho metros desde el suelo de cimentación.

El Ebro afortunadamente ha bajado el nivel de sus aguas, y de esta suerte aquellos trabajos reciben todo el impulso posible hasta lograr de una manera definitiva el restablecimiento completo de la embocadura, cuya obra es por todos considerada como base principal de la vida del mismo.

Procedentes de varios pueblos han llegado á Málaga hace dos días 267 emigrantes, esperando en esta ciudad el día de su embarque para América.

Solamente del distrito de Antequera han llegado más de 100 emigrantes.

Nuestro amigo el Sr. Escudero y Marichalar ha rogado hace unos días en el Senado á los ministros de Fomento y Hacienda que interpongan su influencia para que se ponga á discusión en el Congreso el proyecto de ley eximiendo de derechos arancelarios al sulfato de cobre que se importe con destino al saneamiento de los viñedos.

Los diputados por Navarra han conferenciado sobre el mismo asunto con el señor presidente del Congreso.

De *La Unión Mercantil*, de Málaga: «Como cada día decrece en esta provincia el valor de la propiedad territorial, desgraciadamente, y como es menor el número de las personas dispuestas á comprar en su justo precio, á un vecino de Málaga le ha ocurrido que para redimir del servicio militar á un hijo suyo, el único que tiene, le ha sido necesario vender unas tierras suyas, enclavadas en este mismo término municipal, por menos del 50 por 100 de su valor, según tasación moderna.

«De una ciudad de esta provincia nos escriben que una casa que hace ocho años costó 5.000 duros, ha sido vendida ahora en 30.000 rs., sin que en el transcurso de dos años se haya encontrado quien diese mayor cantidad de esa suma.»

En un período de diez y ocho meses han llegado á varios puertos de Inglaterra carneros 939.000 procedentes de Nueva Zelanda, 908.000 del Río de la Plata y 108.000 de Australia. El número de buyes ha sido considerable, pero inferior al de carneros. La primera expedición destinada á Francia ha llegado al Havre con cargamento de 200.000 kilogramos de carne, que se vende en una carnicería al por mayor de la calle de Turbigo á razón de 1,20 francos el carnero, 1,40 la vaca.

A este precio parece que los revendedores aún pueden realizar algún beneficio. Antes de ser embarcadas las piezas, son congeladas, y así se conservan en los buques colocadas en cámaras herméticamente cerradas por dobles tabiques de madera, separados por gruesas capas de polvo de carbón.

Nos escriben del Bajo Aragón, que los insistentes vientos huracanados que hace mes y medio se dejan sentir en aquel país, y la fría temperatura dominante, despues de haber entrado en la primavera, han retrasado mucho el desarrollo de la vegetación, y en concepto de entendidos labradores, disminuirá grandemente el resultado de la cosecha de cereales, y es probable se quede sin fruto el arbolado.

Los vientos han resecaído la superficie de las tierras cultivadas hasta el punto de que los sembrados tardíos apenas se conocen al primer golpe de vista, y si no se repiten las lluvias, pronto se perderán por completo.

Nuestros economistas, con sus disertaciones tan elocuentes como huecas de sentido práctico, con sus especulaciones y teorías, no pueden sacarnos de este atolladero, y tal vez no sea poca la culpa que les cabe de que nos hallemos en tan precaria situación.

La economía política con sus cálculos no podrá jamás destruir la exactitud inflexible de las matemáticas. Quien tiene diez y gasta doce, queda con un déficit de dos; eso lo mismo aquí que en la capital del Celeste Imperio, é igual resultado ha de dar el cálculo al Ministro de Hacienda que á la última ama de gobierno. Gastar más de lo que se puede: hé aquí el origen de todos nuestros males.

Telegrafían de Velez Málaga: «Verificada ayer una imponente manifestación en representación de todas las clases sociales bajo los lemas: «Robaja del cupo de consumos, orden y justicia.» asociándose á ella el comercio, que cerró los establecimientos.

Una comisión de contribuyentes entregó al alcalde una exposición para el Ministro de Hacienda, cubierta por multitud de firmas. Reinó el orden mas completo.»

Varios periódicos agrícolas del extranjero se ocupan de un procedimiento de panificación, que se conoce hace algunos años pero no ha sido practicado hasta hoy.

Consiste en mezclar la harina, sin amasarla, con agua, en la cual se ha desleído la levadura y cierta cantidad de glucosa. Hecha la mezcla se coloca en moldes y se efectúa rápidamente el lavado.

La glucosa se combina en este procedimiento con la levadura determinando desprendimiento de ácido carbónico. El almidón de la harina no es eliminado, no disminuyendo por lo tanto el peso en igual proporción que en el sistema antiguo. Además puede utilizarse el salvado.

Se obtiene economía de tiempo y de trabajo y un alimento más nutritivo y abundante.

El precio de los vinos en el Campo de Borja, es hoy 23 á 30 pesetas alquec de 119 litros, y en Ainzón rige el mismo precio. Bulbante, de 25 á 28. Quedan algunas existencias de clases regulares. Malejan con pocas existencias, ya por haberse extraído mucho á los precios indicados. Últimamente ha hecho el Sr. Lardy de 2 á 3 000 alqueces bajo la base de los precios citados.

El diputado Sr. Puig pide que la proposición Mellado se aplique á los ayuntamientos de poblaciones mayores de 4.000 almas.

Por nosotros, conforme, aunque se aplique á todos los de España é islas adyacentes y posesiones de Ultramar.

Han comenzado á recibirse en Gobernación informaciones de los gobernadores de provincias dando cuenta de los censos electorales para las elecciones de concejales. Por lo que hasta el presente se conoce, se cree que serán más los que resulten malos y medianos que los hechos en puridad de todo vicio.

ÚLTIMA HORA

En votación ordinaria ha aprobado ayer el Congreso de los Diputados el proyecto de ley eximiendo de derechos arancelarios al sulfato de cobre que se importe con destino al saneamiento de los viñedos, cuya justa medida viene siendo reclamada por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES desde hace más de dos años.

Hoy pasará al Senado el indicado proyecto de ley.

Llamamos la atención sobre el anuncio **A los vinicultores** que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz sin género alguno de duda contra el *agrio* y *ácido* de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE **Arbicultura, y Floricultura simientes de L. RACAUD, horticultor Zaragoza.**

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras. Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remite su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

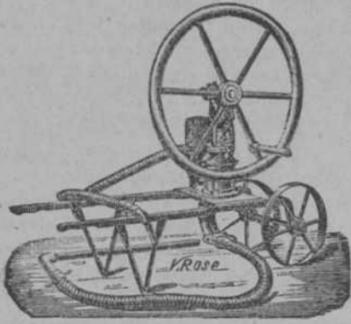
Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

Los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura. Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Orreo.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas
ALBERTO AHLES. BARCELONA.

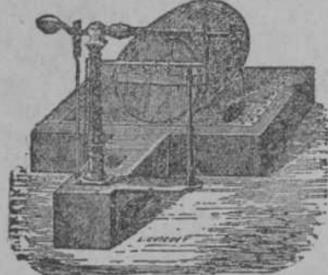
15, PASEO DE LA ADUANA, 15
Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS para trasiego, riego, pozos y contra incendios.
PRENSAS para vino, aceite, FILTROS para vinos y toda clase de artículos para almacenes de vinos y bodegas.
ALAMBÍQUES.
APARATOS para combatir el mildiu.
ARADOS, aventadoras, cubas, corta pajas, corta raíces, quebrantadores para granos.
DESGRANADORAS de maíz, molinos agrícolas.
CRILLADORAS, bombas centrifugas, máquinas de vapor, locomóviles, etc., de los acreditados talleres de los Sres. Ruston Proctos y Compañía, de Licolu.

SEGORAS, guañadoras y rastrillos.
Catálogos gratis, franco.

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO



Puente báscula vinícola.—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose á flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.
Este puente se construye también á doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.

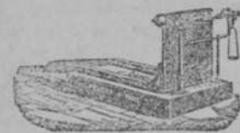
L. PAUPIER

CONSTRUCTOR

RUE SAINT-MAUR, 84

PARIS

80 MEDALLAS
DIPLOMAS DE HONOR



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose á flor de tierra, con 6 sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.
Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido



Parsons, Graepel

Y STURGES

(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.

JULES PETIT

COMISIONISTA EN VINOS

57, RUE DU PORT DE BERCEY; 57

PARIS

Los vinos expedidos á esta antigua Casa son vendidos pendiente el transporte ó á la llegada en estación, de manera á evitar los gastos de almacenaje.
Anticipos: 80 por 100 desde que el vino ha pasado la frontera.
Por toda comisión: 1,50 pesetas por hectólitro.

ANUARIO VINICOLA DE 1889

7.º AÑO DE PUBLICACIÓN

Acaba de publicarse esta importantísima obra, que recomendamos á nuestros lectores por ser la más completa de cuantas se han editado hasta el día.

Contiene muchos datos de verdadero interés para los cosecheros y comerciantes de vinos; todos los nombres de cosecheros y comerciantes de España y el extranjero, con expresión de sus domicilios, direcciones de los licoristas destiladores, representantes, corredores, comisionistas, etc., etc.

Su precio es 20 francos con más los gastos de envío, Casa editorial: Paris, 25, Passage Saulnier, Paris.

Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

LÍNEA DE LAS ANTILLAS

CON SERVICIOS Y EXTENSION A NEW-YORK Y VFRACRUZ

Tres salidas mensuales con las escalas y extensiones siguientes:
El 10, de Cádiz con escala en las Palmas, y haciendo antes la de Barcelona el 5 y eventual la de Málaga el 7.

El 20, de Santander con escala en la Coruña el 21 y haciendo antes las de Liverpool el 8 y las del Havre el 14.

El 30, de Cádiz haciendo antes escala en Barcelona el 25 y eventual en Málaga el 27, con extensión á los litorales de Puerto-Rico y Cuba, Centro América y puertos del Pacífico y Estados-Unidos de América.

LÍNEA DE FILIPINAS

Con escalas en PORT SAID, ADEN, COLOMBO Y SINGAPOORE.
Servicio á ILO ILO y CEBÚ.

Trece viajes anuales partiendo de LIVERPOOL con escalas en CORUÑA, VIGÓ, CADIZ, CARTAGENA, VALENCIA Y BARCELONA, de donde saldrán cada cuatro viernes á partir del 29 de Julio de 1887.

De MANILA saldrán cada cuatro lunes á partir del 25 de Julio.

LÍNEAS DEL RIO DE LA PLATA, COSTA OCCIDENTAL DE AFRICA Y MARRUECOS

Estos nuevos servicios se plantearon en Diciembre de 1887.

Para más informes en

Barcelona: La Compañía Trasatlántica, y señores Ripoll y Compañía, plaza de Palacio.—Cádiz: Delegación de la Compañía Trasatlántica.—Madrid: D. Julián Moreno.—Liverpool: Señores Larrinaga y C.—Santander: Argel B. Pérez y C.—Coruña: D. E. Da Guarda.—Vigo: D. Antonio López de Neira.—Cartagena: Bosch hermanos.—Valencia: Dart y C.—Manila: Sr. Administrador general de la Compañía general de tabacos.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTÍFICO
SERRANO, 4, MADRID

Fábricas.—Máquinas.—Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la explotación del orujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

A LOS PRODUCTORES DE ACEITE

Se vende una nueva prensa de hierro para aceite, su peso 48 quintales y fuerza de 12 sballos; las columnas y husillo en de hierro dulce. También se venden dos piedras para moler aceituna, con todos sus accesorios.

Con garantía se harán dichas ventas á plazos, y para tratar pueden dirigirse á D. Gregorio Rodríguez, en Quintanar de la Orden.

PULVERIZADORES



Gran Concurso de Champagne 1887.

Primer premio.

Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

GAILLOT

Constructor especial de MÁQUINAS VINICOLAS en

BEAUNE (Cote d'or) Francia.

Julius G Neville y Cia

LIVERPOOL

SUCURSALES:

11, Plaza Palacio, Barcelona.
6, Puerta del Sol, Madrid.

EL SALVAVD



EL MEJOR

DE LOS APARATOS PARA COMBATIR EL MILDEW

PRECIOS: 30 pesetas y 60 pesetas.

50 por 100 economía de desinfectante.

1.500 CEPAS regadas

CON UNA SOLA CARGA

Gran Depósito en

BARCELONA.

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 todo puerto mediante abono de su valor y porte.

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

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

ABONOS MINERALES

de la Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra
Dirección: Madrid. Perciados. 35. 1.º y provincia de Málaga Fuente-Piedra.

Los precios de los siguientes abonos que detallamos se entienden comprendido el saco y PU*STOS 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 azucar, 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, plomientos, higos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico Preservativo contra las enfermedades del naranjo, limonero y árboles frutales, á 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICION 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.

A los vinicultores

Desacidificador Lebeuf para quitar el agrio y ácido de los vinos. Bote de medio kilo, para ocho ó diez hectólitros, 5 pesetas.—Clarificante para vinos enérgico e inofensivo. Bote de medio kilo, para 25 ó 30 hectólitros, 7,50 pesetas.—Conservador enantico para preservar los vinos de todas las enfermedades. Bote de medio kilo, 7,50 pesetas.

Arados legítimos VERNETTE especiales para VIÑAS y demás cultivos que economizan mitad de jornales.

Dirigirse al administrador de «La Revista Vinícola y de Agricultura» Danzas, 5 y 7 Zaragoza.

El Diamante!!!

ÚLTIMA EDICIÓN

Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José López Camuñas.

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª, mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica é importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, n.º 3, Manzanares. O á las librerías de los Sres. Hijos de Cuesta, Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2; González é Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS

DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID
(Al lado del Teatro de Lope.)



PRENSAS

Y Pisadoras de uva,

MABILLE.



Han obtenido los primeros premios en todas las Exposiciones donde se han presentado.

Un nuevo descubrimiento al aumento de presión y prontitud en la operación hace que queden sin efecto las imitaciones que varios fabricantes han hecho de nuestro sistema anterior.

Desconfiad por lo tanto. Únicamente en este almacén se vende la verdadera PRENSA MABILLE. Pidanse catálogos.

VERMORELL, VILLEFRANCHE (Rhône).

Pulverizador relámpago contra el mildiu.

EL RELÁMPAGO (L'Eclair)

Unica medalla

de ORO

1888

Exposición universal

de

BARCELONA



Unica medalla

de ORO

1888

Exposición universal

de

BARCELONA

306 primeros premios-medallas. Cruz del mérito agrícola. EL RELÁMPAGO es el primero entre todos los aparatos anticriptogámicos franceses.

EL TORPEDO.—Nuevo aparato azufrador para grandes cultivos; aplica perfectamente los polvos y azufres.

Representantes en España: Sr. Richard, en Tudela (Navarra); Sr. Galvator Pinaguy, en Pamplona; D. Juan Lloug y Pons, en Figueras (Gerona), donde se vende El Relámpago á 45 pesetas.

Aparato especial para la calefacción de los vinos

CALEFACCIÓN Y ENFRIAMIENTO RACIONALES

La simplicidad de su construcción hace casi nulo el cuidado de su conservación que no necesita conocimientos especiales

Las principales piezas de su conjunto se atornillan

De todos los tipos, éste es el que ocupa menor espacio (UN APARATO PRODUCIENDO 600 LITROS POR HORA, OCUPA 0,90 CENT.)

La calefacción se hace al baño de maria.

E. BRÉHIER

Constructor Privilegiado S. G. D. G.

52, calle de l'Oueg, 52.—PARIS

Alambiques y aparatos especiales para la industria vinícola

Aparatos para escaldar toneles, por medio de agua ó vapor

Fábrica de cubetas ó receptáculos de hierro, para alcoholes y otros líquidos.