

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

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 X.

Miércoles 6 de Abril de 1887.

NUM. 966

ADVERTENCIA

Con motivo de las solemnes fiestas religiosas de mañana y pasado, el próximo número de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES se ajustará el sábado, repartiéndose el domingo.

HIELOS TARDÍOS

En la estación primaveral que atravesamos, y cuando el cielo está en calma y sereno, aunque el termómetro permanezca algunos grados sobre cero, pueden sobrevenir heladas que producen en los brotes de la vid las terribles consecuencias que todos sabemos.

Si el cielo aparece cubierto, si hay una nube, por ligera que sea, que impida al sol irradiar en los espacios celestes, desaparece el peligro que antes hemos señalado.

Los antiguos conocían perfectamente este fenómeno, acerca del cual, y dicho sea de paso, no daban una explicación muy científica; pero los autores latinos que han escrito sobre agricultura recomendaban á los viticultores de su tiempo rodear las cepas de humo, á fin de protegerlas contra la escarcha.

El humo reemplaza, en efecto, á la niebla ó á la nube, que no se forma naturalmente bajo un cielo despejado, y se salva las yemas de la vid, que son harto delicadas y sensibles á los cambios de temperatura.

Plinio y Columela en la antigüedad, Seres á principios del siglo XVII, y otros autores de la época moderna, han aconsejado que se produzca el humo preservador, pegando fuego á montones de hierba ó de paja húmeda en los límites de los viñedos; pero dicho procedimiento es difícil y dispendioso. El momento crítico en que la escarcha puede formarse, dura de tres á cuatro horas; el peligro empieza una hora antes de que salga el sol, y no concluye hasta las siete ó las ocho de la mañana.

Sería, pues, enorme la cantidad de paja que se necesitaría para alimentar en vastas superficies y durante tan largo tiempo una capa espesa de humo. La mano de obra, á fin de renovar la paja, mojarla y hacerla arder lentamente, exigiría un personal tan numeroso, que el gasto sería mucho mayor que las ventajas resultantes de tal procedimiento.

Era preciso hallar un método más económico de hacer el humo, y después de diversos ensayos, lo que se ha inventado de más sencillo y de menos coste, es el quemar en una especie de lamparilla, el aceite ó residuo que queda de la destilación de la brea, cuyos 100 kilos se logran por cinco ó seis pesetas. Esta materia, al arder, despiden un humo denso, negro y espeso, muy á propósito para velar un cielo puro y sereno.

Se colocan los platos de barro llenos de dicha sustancia de quince en quince metros al Norte y al Este de los viñedos que se trata de preservar.

En el mes de Abril y á principios de Mayo, si el sol se ha puesto en un horizonte limpio de nubes y reiná vientos del Norte, hay probabilidades de que caiga escarcha á la mañana siguiente.

Los viticultores prácticos y previosores conocen el peligro y se levantan una ó dos horas antes de costumbre, dispuestos á defender sus cosechas; algunos se van para su gobierno de un termómetro; mientras este se mantiene á 7 grados so-

bre 0 no hay peligro, pero si el mercurio baja, tres ó cinco hombres, ó los que se necesiten, salen al campo provistos de teas de resina inflamadas y á todo escape encienden los platos llenos de brea, apareciendo á los pocos minutos el terreno bajo una espesa cortina de humo negro.

Imposible es figurarse, cuando no se ha visto, á la inmensa distancia á que se extiende esa benéfica neblina artificial, gracias á la cual se han salvado infinidad de viñedos que habrían perecido á consecuencia de la helada, enemigo el más poderoso de la vid en la estación primaveral.

El método que queda expuesto se va generalizando en la Girona y otras regiones de Francia, así como en Suiza, dando en todas partes magníficos resultados. En España no tenemos noticia de que se haya ensayado, y bien merece serlo, pues los informes que sobre él tiene la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES son brillantes por el éxito, por el poco coste y por lo fácil del procedimiento; así es que le recomendamos á todos los propietarios.

NUESTRA EXPORTACIÓN AGRÍCOLA

EN 1886

El movimiento mercantil es tan esencial en la vida actual, que todas las naciones, al par que de su política, se preocupan en estudiarlo.

Si hay desequilibrio entre la producción y el consumo, el comercio viene á ser el nivel para traer lo que nos falta ó llevarse lo que nos sobra y necesitan en otros países.

Si en ese desequilibrio la producción excede al consumo y el comercio no los nivela, resultan males al productor, siempre de mayores consecuencias cuanto mayor sea el exceso de producción.

De aquí el interés que á todos nos inspira conocer con la aproximación posible el aumento ó disminución en la producción, consumo y exportación.

Hoy nos toca comparar nuestra exportación agrícola de 1886 con la de 1885, y presentar un cuadro donde señalamos las diferencias que existen de más ó menos en nuestras dichas cantidades:

Exportación de productos agrícolas en los años 1885 y 1886 y diferencias entre los mismos.

ARTÍCULOS	Unidad	Año 1885	Año 1886	Diferencia de más	Diferencia de menos
Cacahuet.....	Kilógrs.	554.066	426.958	"	127.108
Regaliz en rama.....	"	4.584.945	3.727.228	"	857.717
Esparto en rama.....	"	39.685.458	39.078.627	"	606.831
Arroz.....	"	467.858	772.543	304.685	"
Cebada.....	"	391.201	255.613	"	135.588
Centeno.....	"	365.601	501.178	135.577	"
Trigo.....	"	223.789	600.329	376.540	"
Harina de trigo.....	"	21.472.439	20.896.075	"	576.364
Garbanzos.....	"	2.866.125	2.855.506	49.381	"
Ajos.....	"	2.170.547	2.887.745	717.198	"
Cebollas.....	"	4.774.496	5.502.608	728.112	"
Judías verdes.....	"	18.111	147.480	129.369	"
Otras hortalizas y legumbres.....	"	2.087.902	3.225.346	1.137.444	"
Aceitunas verdes.....	"	1.927.307	1.933.341	6.034	"
Almendra en cáscara.....	"	1.635.050	1.155.864	"	479.186
Idem en pepita.....	"	2.068.115	2.020.391	"	47.724
Castañas.....	"	287.853	822.029	534.176	"
Avellanas.....	"	5.963.474	4.020.888	"	1.942.586
Higos secos.....	"	2.062.247	2.653.520	591.273	"
Pasas.....	"	33.226.257	38.646.194	5.419.937	"
Nueces.....	"	24.329	50.473	26.144	"
Otras frutas secas.....	"	94.990	183.908	88.918	"
Granadas.....	"	517.226	1.085.361	569.135	"
Limonos.....	"	4.804.934	7.326.791	2.521.857	"
Naranjas.....	"	71.380.547	81.573.063	10.192.516	"
Otras frutas frescas.....	"	1.411.078	1.921.250	510.172	"
Uvas.....	"	12.169.210	19.216.366	7.047.156	"
Anís.....	"	565.965	688.705	121.740	"
Azafrán.....	"	42.303	59.853	17.550	"
Cominos.....	"	88.261	83.692	"	4.639
Pimientos.....	"	1.243.260	1.394.841	151.581	"
Garrofas.....	"	61.666	58.239	"	3.427
Alpiste.....	"	978.539	802.471	"	176.068
Aceite común.....	Litros.	42.125.858	15.049.208	"	27.076.650
Aguardiente común.....	"	952.800	888.100	"	64.700
Idem anisado.....	"	655.200	630.400	"	24.800
Espiritu de vino.....	"	833.600	598.000	"	235.600
Vino.....	"	716.847.900	763.998.100	47.150.200	"

Las cifras que hay en las dos últimas columnas del cuadro anterior, nos dan las diferencias que encontramos de más ó de menos en la exportación del año último, comparada con el anterior de 1885.

Los productos que han alcanzado mayor exportación en 1886 han sido: arroz, centeno, trigo, garbanzos, ajos, cebollas, hortalizas, aceitunas, castañas, higos secos, pasas, nueces, frutas frescas y secas, granadas, limones, naranjas, uvas, anís, azafrán, pimiento y vino.

Los artículos que resultan en baja son: cacahuet, esparto, cebada, regaliz, almendra, avellanas, aceite común, aguardiente, espíritu de vino y alpiste.

Para algunos pasará desapercibida ó como

impertinente la lista de productos que enumeramos; pero para el labrador es de grandísimo interés conocer la cantidad y clase de productos que han tenido aumento ó disminución en nuestra exportación agrícola; pero falta conocer además otros datos importantes: los países á que se han destinado y causas que han originado el aumento ó disminución.

La relación de los países de destino la publica la dirección general de Aduanas en su estadística de exportación; pero como es complicada y difícil la reunión de estos datos, y por falta de personal tardan un año en publicarse, de aquí el que no podamos estudiar si el aumento de exportación ha sido eventual ó será permanente; si se atribuye

á mayor consumo, ó se han mandado á suplir la falta de cosecha del país ó nación que surtía el mercado, etc.

Tampoco nos es dado conocer, hasta el año próximo, las naciones que han reducido la importación de nuestros productos, para averiguar sus causas.

Así resulta que el estudio de 1886 se tendrá que hacer en 1888, en que podremos saber las naciones que compraron menos, y solo entonces se podrá pedir noticias á nuestros cónsules, á las Cámaras de Comercio ó particulares en cada uno de los lejanos países, y hasta dos años después no podremos poner remedio á los males que sufrimos; es decir, cuando haya pasado la oportunidad.

Ejemplo: la cosecha de aceite, que es una de las más costosas de la producción agrícola, sufre hoy una depreciación grande por falta de exportación. Sabemos que en 1885 se exportaron 42.125 toneladas, valoradas en 40.019.565 pesetas, y en 1886 ha bajado á 15.049 toneladas, valoradas en 14.296.748 pesetas. Es decir, que en 1886 hemos exportado de menos 2.354.434 arrobas de aceite, valoradas en 25.722.817 pesetas.

Y se nos ocurre preguntar: ¿Conocemos la causa de esta baja? ¿Conocemos las naciones en que ha bajado nuestra importación? ¿Sabemos qué naciones han suplido el aceite que nosotros mandábamos? ¿Hemos averiguado si los efectos que lamentamos tienen por causa los precios, calidad del producto ó gastos? ¿Hemos pedido estas noticias para remediarlo?

De modo que hoy, en 1887, tan solo sabemos que sufrimos las consecuencias de tener estancado el producto cosechado en 1885, y su depreciación achácanla unos á la gran cosecha de Italia; otros á la mala calidad de nuestro fruto en el año 1885, y los más á la mala elaboración del aceite; pero de modo cierto y concreto no se da una razón convincente al cosechero, quien con su proverbial apatía sufre las consecuencias funestas de la falta de demanda.

Lo que decimos del aceite, podemos decir de la almendra, otro producto importante que tiene por competidor á Italia, y lo propio decimos de los aguardientes y otras producciones.

A los cosecheros que sufran consecuencias de la falta de exportación de sus productos, les aconsejamos pongan en práctica lo que hicieron los cosecheros de vinos en 1884, acudiendo al consejo supremo de Agricultura, Industria y Comercio, para que abriese una información pidiendo datos de producción, consumo y causas que se oponen á la mayor exportación cuyos datos coleccionó y publicó dicho consejo en el año último.

Pero no terminó aquí el trabajo; acudieron al señor ministro de Estado suplicándole circulase, entre los cónsules, un interrogatorio que se les remitía, pidiéndoles noticias sobre la producción vinícola en su demarcación consular, importancia de nuestra importación y la de otras naciones, clases de vinos, derechos y gastos que se cargan á los vinos españoles y de otras naciones, medio de desarrollar nuestro comercio, y otras noticias útiles y necesarias á nuestros cosecheros y comerciantes.

Con todo esto se consiguió mover la opinión y que el ministerio de Fomento convocase un Congreso de Viticultores, que se celebró el año último, al que concurrieron más de ochocientos representantes, nombrándose recientemente una comisión que proponga medidas contra los adulteradores de los vinos. El de Gobernación, dando una

circular sobre alimentos adulterados. El de Estado, pidiendo a las Cámaras de Comercio indiquen los medios para acreditar nuestros vinos y que no decaiga la exportación, y el Congreso de Diputados discute la debatida prohibición del yeso en el vino, y se hace eco del clamoreo contra la mezcla de los vinos con aguardientes industriales.

Esta empresa, en la que no cesarán los vicultores hasta que se imposibilite la mezcla de los aguardientes industriales en los vinos, primera y casi exclusiva causa de su descrédito, es el ejemplo que han de tener presente los olivares y cuantos vean en baja la exportación de los productos; muevan la inercia de los demás cosecheros, y no tengan duda de que su voz encontrará eco en el gobierno, y unidos todos, levantaremos la riqueza pública y seremos los vencedores en la lucha comercial; única guerra que debe admitirse entre las naciones civilizadas, en la vida moderna.

JUAN MAISONNAVE.

MERCADOS DE VINOS

En los de VALENCIA Y MURCIA han vuelto a ofrecer interés las operaciones, sin que con esto queramos significar que el movimiento haya adquirido la importancia y el carácter general que todos deseamos.

En Anna, Chela, Bolbaita, Navárrés y demás pueblos que forman el distrito de Enguera (Valencia) se han negociado desde mediados de Diciembre a fin de Marzo más de 250.000 cántaros de 10,75 litros a los bajos precios de 5 a 7 rs. Las existencias quedan ya muy reducidas en todas aquellas bodegas.

En Utiel se observa mayor animación que anteriormente, consiguiendo las primeras clases el tipo de 12 rs. arroba; las medianas se cotizan de 8 a 10.

En Sagunto han cambiado de mano 4.000 decálitros a 11,50 rs., ofreciéndose también buenas partidas de 8 a 10.

De Liria se nos dan como precios corrientes los de 8 a 12 y de Turis los de 8 a 10.

Chiva y Cheste venden el decálitro de 9 a 11 y los pueblos del Valle de Albaida de 5 a 7.

Las pocas partidas que cambian de mano en Buñol se logran de 5 a 8 rs. cántaro (10,75 litros).

En Jatova se contrató el mes pasado una de las bodegas más importante de dicho pueblo al precio de 8 rs. cántaro, pero ahora se cede a 6.

En Caudete de Requena se han contratado partidas a 8, 9 y 10 rs. la arroba.

El mercado de Onteniente sigue muy encalmado a pesar de la sensible baja que acusan las últimas transacciones; hoy pueden conseguirse los buenos vinos de 5,50 a 6 rs. cántaro (11,77 litros), y los medianos de 3,50 a 4. En el mes de Marzo último solo se han vendido en Onteniente unos 12.000 cántaros.

En Aspe (Alicante) es también demasiado corta la demanda, y la cotización actual, 11 rs. cántaro de 11 litros, comparada con la de Noviembre, revela un descenso de 3 rs. La existencia se estima en la mitad de la cosecha.

En cambio Benjama lleva despachados cerca de 400.000 cántaros, ó sea casi todo el caldo que elaboró en la pasada vendimia; se cotiza de 8 a 10 rs. el cántaro de 10 litros.

En Monóvar se han enajenado de 16.000 cántaros, vino de segunda clase, de 8 a 9 reales; las primeras no se ceden a menos de 10 a 12.

En Villena se paga de 12 a 18 rs. la arroba de 18 litros, según la calidad.

En Yecla (Murcia) rigen los precios de 11 a 15 rs.

La exportación por el puerto de Benicarló (Castellón) ha estado muy animada. En esta plaza se han vendido las primeras clases sin enyesar a 14 rs. decálitro y las elaboradas con ayuda del yeso se han cedido a 12.

En el interior del Maestrazgo se lamentan de los pocos pedidos que se reciben, por cuyo motivo la cotización tiende a bajar más; el decálitro se paga de 8 a 10 rs., según pueblo y clase.

CATALUÑA.—Como las noticias que llegan de América no son halagüeñas para los extractores, nada más natural que las ventas con aquel destino se hagan en pequeña es-

cala. Las operaciones para Francia han recobrado alguna animación en ciertas bodegas, pero en general sigue encalmado el negocio.

Cervera (Lérida) lleva exportados al extranjero en lo que va de campaña unos 32.000 bocoyes, lo cual no impide que todavía resten disponibles otros 20.000 bocoyes. Los tintos superiores se cotizan de 28 a 32 pesetas la carga de 144 litros y las clases defectuosas de 18 a 20.

El jueves y viernes últimos se expidieron por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades: 130 bocoyes por pailebot francés *Alphonse et Marie* para Port-Vendres, 315 bocoyes, 16 pipas y 2 cuartas por corbeta noruega *Hera*, para Louvain; 50 pipas y otros envases por vapor *Rita*, para Liverpool; 4 pipas por *Juan Cummirgham*, para Rotterdam; 6 bocoyes, 66 pipas, 35 medias, 17 cuartas y 4 octavas por vapor *Velarde*, para Hamburgo, y finalmente, 233 pipas, 13 medias, 56 cuartas y 20 octavas por *Solis*, para Londres.

En Tarragona rigen los precios que a continuación anotamos: Tintos dulces del Priorato, de 40 a 42 pesetas la carga de 121,60 litros; id. secos de id., a 39 y 40; bajo Priorato, de 30 a 32; del Campo, a 27 y 28; de Vendrell, a 30; de Montblanch, de 18 a 23; de Requena, de 32 a 33; vinos blancos, de 15 a 18.

En Villalva se han reanimado las operaciones, siendo el precio más general y corriente el de 24 pesetas la carga.

En La Galera no ha variado la cotización, pero la demanda ha aumentado algún tanto.

En Uldecona se observa bastante actividad en las compras y se cede el decálitro de 5 a 6 rs.

En Tivisa, calma.

Cornudella vende la carga de 25 a 30 pesetas.

En Vendrell se han negociado para Francia partidas de cierta importancia. Las primeras clases sin enyesar y con fuerza de 12 a 13 grados naturales, se detallan sobre 32,50 pesetas; las primeras con yesos, a 30; las segundas clases valen de 2 a 3 pesetas menos.

En Reus han escaseado los negocios. Hé aquí los precios corrientes: Priorato superior, de 32,50 a 37,50 pesetas la carga; idem bajos, de 25 a 30; del campo, de 20 a 25; de la Conca, de 16 a 22.

En Fonollosa (Barcelona) se trabaja con animación para Francia, por cuyo motivo queda muy firme el precio de 20 pesetas la carga.

En Artes se paga de 17 a 21 y 12 a 16 pesetas, según la calidad.

San Saturnino de Noya vende las primeras tintas a 18 y las de poco color de 15 a 16.

En Rubí, poca demanda, pagándose a 20 pesetas la carga.

En Barcelona escasean las buenas clases preparadas para Ultramar; así es que aun cuando la demanda no es mucha, se sostienen los siguientes precios: para la isla de Cuba, de 28 a 30 duros la pipa catalana; para Montevideo, a 40.

ARAGÓN.—En Jarque se ha contratado con tanta animación que las existencias quedan reducidas y en pocas manos, en las de aquellos propietarios que se resisten a ceder de 20 a 22 pesetas alque (119 litros), que son hoy los precios corrientes en dicho pueblo.

En Castejón de Albarba ha ajustado el comisionista Sr. Martínez, de Calatayud, 400 alqueces a 22 pesetas; días antes, el 27 de Marzo, adquirió el Sr. Lorente otros 80 alqueces a 23 pesetas.

En Villarroja de la Sierra apenas se opera ahora y eso que el precio no pasa de 20 pesetas alque.

En Paniza se sostienen los de 30 a 31, lo cual débese en primer término a lo poco que resta disponible.

En la segunda quincena de Marzo se han exportado por la estación de Calatayud unos 35.000 alqueces, procedentes la mayor parte de Aniñón, Cervera y Villarroja.

En las bodegas de la provincia de Huesca dan poco juego aquellos ricos vinos porque los propietarios se resisten a admitir las ofertas del comercio. Las primeras clases están, por regla general, de 30 a 32 pesetas hectólitro y las segundas de 26 a 28.

En Calaceite y demás mercados de la pro-

vincia de Teruel, persiste la calma. En aquella bodega se paga el cántaro (10,75 litros) de 6 a 7 rs.

NAVARRA.—Algunas casas exportadoras de las Riojas, van haciendo importantes acopios en Obanos a los precios de 9 y 10 reales el cántaro de 11,77 litros.

En Villafranca también está regularmente animada la extracción, cotizándose de 10 a 11.

En cambio en Olite, Tafalla, Puente la Reina, y otras muchas bodegas de Navarra la paralización sigue siendo muy grande. El primero de aquellos pueblos cede sus buenos vinos de 8 a 10 rs. cántaro, el segundo de 9 a 10 y Puente a 8.

En Los-Arcos se han ajustado pequeñas partidas de 7 a 8, y en Sangüesa de 4 a 9.

En Adios han cargado algunos porteado res a 8 y 8,50 rs. cántaro.

Para el consumo local se vende en Estella a 11.

En Lumbier se trabaja en bien corta escala sobre la base de 7 a 8, y en Buñuel no deja de operarse de 4 a 8,50.

En Artajona se carga algún carro a 10 y 10,25 rs. cántaro; los vinos añejos se ofrecen desde 1 1/2 a 4 rs., tan mala es su calidad, debido al incremento que tomó el mildiu en el fatal verano de 1885.

RIOJAS.—La situación no mejora, a pesar de la considerable baja de precios, de las buenas clases que en general poseen este hermoso país y de los grandes deseos de vender que muestran no pocos propietarios. El comercio permanece retraído y solo Mr. Blondeau y algún otro negociante han reanudado las operaciones, aprovechando el buen mercado que tienen hoy en las Riojas.

Mr. Blondeau ha hecho buenos acopios en Uruñuela, Salinillas y otros pueblos, al precio de 11 reales la cántara (16,04 litros.)

De Labastida sabemos que Mr. Vigier ha contratado varias cubas a 15 reales, y que posteriormente se han cedido otras a 14.

De Freviana salen bastantes carros y los precios oscilan entre 10 y 11 rs. la cántara.

En San Asensio se cotiza sin animación de 11 a 17, según la calidad.

El miércoles próximo nos ocuparemos de los mercados de las demás comarcas de la Península.

Z.

NOTICIAS

Se ha hecho el primer trazado del ferrocarril que ha de unir a Pamplona con Pasajes pasando por Lecumberri, y utilizando el trayecto hasta Irurzun en la vía que va de Pamplona a Alsasua.

En varios pueblos de la Mancha, Granátula uno de ellos, han conseguido los aceites una mejora de precios que fluctúa entre 4 y 6 rs. por arroba.

Dice un periódico de Tarragona:

«Hacia mucho tiempo que en muchos de los sembrados de habas de las huertas inmediatas a esta población, así como en algunos pueblos de nuestra provincia, se notaba que una especie de pequeñísimo parásito, conocido con el nombre vulgar de piojillo, los atacaba constantemente, y como el insecto de que se trata se reproduce con fecundidad, los sembrados perdían su lozanía, cuando no se secaban las matas. Después de algunos otros experimentos, se ha visto que el tratamiento del azufre remedia la pequeña plaga a que nos referimos, destruyéndola por completo, circunstancia que nos hace recomendarlo eficazmente a los labradores que necesiten emplearlo.»

El mercado de pasas en Málaga continúa encalmado. El número de cajas que se exporta es muy pequeño.

Hé aquí una de las últimas cotizaciones:

Lechos corrientes a 21 rs. caja; mejor que corriente para América, a 22; para Europa según clase de 25 a 28. La caja de grano a 15 rs.

El escombros, de 16 a 17 rs. arroba.

El superintendente de las estancadas en Dacca (Ceylan) por el gobierno para la captura de elefantes, M. Sanderson, ha conseguido apoderarse de un golpe de 133 de esos paquidermos, efectuando así una cap-

tura que no tiene precedente, y que, a los precios que hoy tienen esas bestias de carga, representa un valor por lo menos de 250.000 pesetas.

Como los elefantes no se reproducen en cautiverio, es preciso para procurárselos capturarlos en estado salvaje y luego domarlos.

Noticias de Liverpool dan cuenta de hallarse muy encalmados aquellos mercados, en lo que afecta a la naranja, merced a la escasez de compradores.

Casi exclusivamente se han reducido las pocas ventas allí efectuadas a los restos de cajas de las anteriores subastas, siendo los precios de 13,16 a 18 chelines.

Un panadero inglés ha pedido privilegio de una invención suya referente a su ramo. Supone haber encontrado el medio de hacer el pan más apetitoso.

A este fin hizo una mezcla compuesta de harinas de lentejas y de trigo y de aceite de almendras dulces. Las cantidades respectivas que empleó, son: una y media libras de lentejas y de trigo y una onza de aceite de almendras. Se pone la levadura a esta mezcla y se cuece el pan de la manera ordinaria. El inventor propone que se llame este pan *pan de lentejas*.

Dice el *Diario de Villanueva y Geltrú* que los agricultores más ancianos de aquella localidad no han visto nunca en esta época del año tan atrasados los viñedos como en el presente, pues siempre por San José verdeaban los nacientes brotes.

La inmensa mayoría de los vecinos de la ciudad de Tudela (Navarra) han elevado a su ayuntamiento una exposición en súplica de que se declare la libre plantación de vides en el monte comunal de Cierzo; asunto es este de gran importancia para los tudelanos por la gran riqueza vitícola que están llamados a obtener de su resolución y lo mismo les sucede a los otros pueblos limítrofes congóntes.

Dicen de Alcañiz, que ascienden a unas TREINTA MIL las fincas que serán vendidas por el Estado en el distrito de aquella ciudad, a consecuencia de no poder los propietarios satisfacer la contribución territorial.

En Santander se han recibido por vapor *Tarboj*, procedente del Mar Negro, 50.000 fanegas de cebada.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

BORJA (Zaragoza) 31 de Marzo.

En este distrito muy pocas ventas de vinos a pesar de su buena calidad; los precios con bastante variedad, pues en Ainzón los pagan lo poco que sacan a 30 y 31 pesetas los 119 litros, y en los demás pueblos del partido de 22 a 28 pesetas.

Los sembrados, medianos, efecto de lo poco que ha llovido pagándose los trigos a 36 pesetas cahíz, y el aceite, a 12 pesetas arroba, a pesar de la mala cosecha última. —F. P.

MÉNTRIDA (Toledo) 2 de Abril.

El mercado de vinos y demás artículos que constituyen la vida en este pueblo, está por demás paralizado.

Los vinos responden a las esperanzas que teníamos formadas, y que en mis anteriores le anunciaba, esto es, que son de una fuerza alcohólica, color, sabor, aromas riquísimos y admirables; parecía que iban a ser algo embocados ó dulces, pero no es así, porque los cosecheros se han esmerado y han conseguido evitar dicho inconveniente; por lo que sale un excelente vino seco, y su precio es de 13 rs. arroba (16 litros); el aguardiente, a 40; y el aceite, a 34 rs. arroba de 25 libras, y también se ha vendido algo, a 33. —El Corresponsal.

GRANÁTULA (Ciudad-Real) 3 de Abril.

Como quiera que el tiempo lluvioso continúa y los campos han mejorado notablemente en toda esta comarca, la baja que en el precio de los cereales se inició, se acentúa hoy de tal modo, que aún habiendo demanda no exceden el trigo caudal, de 48 reales fanega, y de 25 a 26 la cebada.

Los aceites son muy buscados en estos días, tanto que ha originado una inesperada

alza, habiendo subido el precio de 31 reales arroba, á que poco hace se vendía, á 36 que ahora se compra.

Sigue la misma paralización en los caldos.—A. A. M.

SOTILLO (Avila) 1.º de Abril.

La paralización comercial en este frondoso valle que baña el río Tietar y de él toma su nombre, puede decirse es nula. Ni una venta en ganados, ni en sus ricos caldos, otros años tan buscados, que apenas tenían tiempo de hacer la fermentación tumultuosa, cuando teníamos quien á buen precio nos los comprara. Esta paralización, que sin duda alguna es debida á la escasez de cereales que en los años anteriores se ha experimentado, parece llega á su término, pues en este delicioso valle los campos presentan un aspecto inmejorable. Las pocas transacciones que se hacen de los vinos tienen el precio de 10 á 11 rs. los 16 litros, y el trigo, de 58 1/2 á 60 los 55 litros; las carnes no tienen ninguno, por no haber compradores; de seguir así, será muy posible que algunos viñedos queden sin labrar por falta de recursos.—J. R.

ARTAJONA (Navarra) 2 de Abril.

El mercado de vinos sigue encalmado, por más que de vez en cuando sale algún carro. La clase este año es aquí muy superior á toda la comarca, sin duda efecto de la poca cantidad que se recolectó. Su precio es sobre 10 y 10 1/4 rs. También hay vinos del año anterior, pero estos son de muy mala calidad; así es que se venden con gran depreciación, á 1 y 1/2, 2 y 4 rs. La mala calidad de estos vinos es efecto del mildiu del año anterior.—M. M.

RUBÍ (Barcelona) 3 de Abril.

Mucha calma en el mercado de vinos, por cuya razón se cede la carga á 20 pesetas.

Los campos siguen ofreciendo un aspecto muy satisfactorio.

Nada más por hoy.—J. F.

BENICARLÓ (Castellón) 3 de Abril.

Marzo ha cambiado este año con Abril en lo lluvioso, regalándonos el cielo benéficas y frecuentes lluvias, que han sazonado las tierras á completa satisfacción de hortalizas, granos y viñas, como así lo afirman el vigor y lozanía que todas han adquirido, preparándose para el desarrollo de una fuerte florecencia. Merced á ello, podemos augurar buenas cosechas, si los elementos atmosféricos, no se conjuran para destruir las halagüeñas esperanzas que el aspecto del campo nos hace concebir.

Todo el movimiento mercantil de esta plaza ha estado concentrado en el mes que acaba de finar en el embarque de muchos vapores y brick, que han tomado importantes partidas de vino para varios mercados extranjeros. Quedan aun en algunos almacenes gran cantidad de vino que se prepara para exportar, de superior clase; entre ellos merece consignarse la existencia que posee en su almacén el antiguo y acreditado comerciante D. Jerónimo Esteller, constándole por quien lo ha probado—pues yo no f. e. o. uento almacenés—que es tinto Benicarló de cualidades naturales de color, olor, sabor y fuerza, lo superior que puede obtenerse y desearse; así es que se le hacen muy buenas ofertas. Nada más natural que esto porque el Sr. Esteller ha comprado la flor de las primeras bodegas, y además manipula los vinos con gran inteligencia.

Los precios á que se han pagado los vinos de Benicarló, primeras clases, son: 3,50 pesetas decálitro para los sin yeso, y 3 por los enyesados. Quedan aún muchas existencias en las bodegas de los cosecheros.

Del interior del Maestrazgo llegan algunas pequeñas partidas que se cotizan á precios varios, que oscilan entre 2 y 2,50 pesetas decálitro. Quedan igualmente notables existencias y con tendencia á la baja.

De algarobas también se han embarcado algunos laudes y remitido en el tren á Barcelona bastantes partidas, habiendo mucha solicitud estos días y mejora de precios; se paga á 1,50 pesetas arroba y continúa la tendencia al alza. Verdad es que la clase este año lo merece.

El aceite se cotiza á 10 pesetas decálitro.—El correspondiente.

ONTENIENTE (Valencia) 3 de Abril.

Encalmada la plaza en las transacciones

de caldos. En vez de mejorar los precios han sufrido una baja considerable, pues los de primera se cotizan de 5 1/2 á 6 rs. cántaro (11,77 litros) y los medianos de 3 1/2 á 4 rs. la misma medida.

Los cosecheros desconfían, á pesar de tan bajos precios, de poder vaciar sus bodegas para dar cabida á su nueva cosecha, la que, á juzgar por lo mucho que ha llovido, se espera sea también abundante.

La extracción de vino en todo el pasado mes de Marzo apenas si alcanza la cifra de 12.000 cántaros.

Infútil es añadir el estado de penuria en que se encuentran los habitantes de ésta desde el momento que sabe Vd. que aquí la única cosecha de importancia es la del vino. La situación actual es insostenible, tanto más cuanto algunos con el deseo de dar pronta salida á su caldo han sido villanamente engañados por algunos compradores de mala fé sin recibir el precio ni esperanzas de alcanzarlo.—S. B.

LEDESMA (Salamanca) 1.º de Abril.

Efecto de la gran nevada y las sucesivas heladas, los campos tomaron un aspecto tan triste que el desaliento entre los labradores era general; quien ya creía fracasados todos los sembrados, quien concretaba las pérdidas solo al centeno, y quien mejor auguraba, sus sombríos vaticinios los limitaba á la mitad de los centenos.

Con tales suposiciones y clamoreo tan pesimista, en el mercado anterior los granos tomaron tan considerable alza que el trigo subió á 50 rs. la fanega, colocándose *sin reparo* cuanto se presentaba, es verdad que fué muy poco.

Por el contrario, en el mercado de ayer tan tristes augurios con respecto á los campos se habían trocado ya en halagüeñas esperanzas; los sembrados habían cambiado por completo, adquiriendo una lozanía casi incomprensible, á beneficio de la lluvia y benigna temperatura.

Por la reseña detallada que luego apuntaremos, puede calificarse como bueno el mercado de ayer; de todos los ramos había abundancia, así que los compradores no se daban prisa; las primeras horas pasaron sin operar, más ya que comenzaron algunas operaciones, se sucedieron las unas á las otras sin interrupción y con verdadero calor.

El detall del mercado es el siguiente:
Granos.—Vendidas 1.040 fanegas, de 45 á 48 rs. por el trigo, 31 á 32 por el centeno, y á 32 por la cebada.

Cerdos.—Registrados, 1.085; vendidos, 694 á precios varios.

Reses vacunas.—Presentadas, 410; vendidas 138, sin variación en los precios.—J. T.

ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad-Real) 2 de Abril.

Después de nuestra última de 8 Enero próximo pasado, tenemos que anunciar la nueva baja en los vinos; los tintos superiores se ceden de un mes á esta parte á 10 1/2 reales arroba y algunos á 10; los pocos blancos que se hicieron este año se han agotado á 8 y 8 1/2 rs. arroba, y solo quedan añejos de este color, con deseos de venderlos, pero no á tan bajos precios.

Como no llovió en Febrero ni hasta mediados de Marzo, los campos se resentieron y los trigos subieron hasta 54 rs. el candeal, 48 la geja, 36 el centeno y 30 la cebada; la última quincena de Marzo ha sido inmejorable; á sembrados se les ha visto mejorar y han bajado los precios hasta 50 rs. candeal, 46 geja, 32 centeno y 26 á 28 cebada, todo para el consumo local.

Hoy hemos tenido granizos y truenos con alguna agua y hace frío, lo que detendrá los sembrados y las viñas que ya estaban dando señales de vida con tanta humedad y buenos días que han disfrutado. Si no fuera por la gran plaga de langosta, teníamos mucho adelantado para tener buena cosecha de cereales, pero son muy fundados los temores de que se lo coma todo ó la mayor parte.—S. B. T.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 3 de Abril.

Ayer entraron 1.000 fanegas de trigo, cotizándose de 44 á 44,25 reales las 94 libras. Las de cebada consistieron en 500 fanegas y las de algarobas en otras 300, detallándose respectivamente de 31 á 32 y 33 á 34.

De garbanzos se presentaron 600 fanegas, fluctuando los precios entre 120 y 180 rs.

Por partidas se ofrece el trigo á 47 rs. las 94 libras sobre wagón y se han cerrado las últimas ventas á 46 rs.

Las compras animadas.

El tiempo, frío; ayer nevó y heló como en Diciembre.

El aspecto de los campos es bueno.—M. B.

UTIEL (Valencia) 1.º de Abril.

En el mercado de vinos vuelve á notarse estos días algún movimiento, detallándose los superiores á 12 rs. la arroba y las clases medianas de 8 á 10.

Los trigos buenos, tanto los llamados rubión, caudal y geja, se están pagando á 45, 46 y 47 rs. la fanega; la cebada está de 25 á 26.

En patatas se hacen ventas á 5 reales la arroba.—J. M.

ANNA (Valencia) 2 de Abril.

El movimiento de compras de vinos en los seis pueblos que forman el distrito de Enguera ó canal de Navarés ha sido grande, pero á precios casi ruinosos para los cosecheros, pues se ha negociado de 5 á 7 reales el cántaro de 10,75 litros. Quedan hoy pocas existencias y como consecuencia el mercado no ofrece interés. Todos los comerciantes están parados y lo propio ocurre en Valencia.

Los viñedos y olivares presentan un aspecto inmejorable, anunciando buenas cosechas.—A. R.

PAMPLONA 2 de Abril.

Los campos están magníficos, pues los días 17, 18, 19 y 20 del pasado Marzo cayeron abundantes lluvias y una gran nevada. La capa superior de la tierra se ha puesto muy endurecida estos días a consecuencia del viento Norte tan frío y tan seco que reina, y hoy, aunque disfrutamos de dicho viento, comienza á caer una lluvia menudita que beneficiará considerablemente nuestra fértil campiña.

Los precios en los puntos de esta provincia, que le indico, son los siguientes:

Aoiz: trigo, á 20,02 pesetas hectólitro.

Estella: trigo, á 22,91; cebada, á 13,82; centeno, á 11,26; maíz, á 15,65.

Tudela: trigo, á 22,27; cebada, á 12,47; maíz, á 16,03.

Tafalla: trigo, á 20,11; cebada, á 12; centeno, á 9,78; maíz, á 13,33.

De Pamplona no le doy precios porque en el Almudi no se han hecho transacciones.

Esto se explica claramente, pues en Pamplona ni mira el Ayuntamiento, ni propietarios, ni nadie, por dar preponderancia á los mercados de cereales, antes tan concurridos, rebajando los derechos de puertas y otros arbitrios y facilitando á los labradores la traída de sus productos á esta plaza.

Con este motivo los poseedores de cereales y ganados van á los mercados de Irurzun, Huarte y otros, donde tienen menos gastos y más probabilidades de venta.—El Correspondiente.

SAN ASENSIO (Rioja) 2 de Abril.

Después de días primaverales, tenemos un temporal de nieves bien impropio de la estación; sin embargo de hacer falta las aguas para el campo, en las condiciones que hoy se presentan, creo no serán benéficas por los daños que la nieve y los fríos pueden causar.

El campo sigue regular, aunque tardío. El mercado de vinos sin variación, siendo escasas las transacciones y los precios de 11 á 17 rs. cántara, pero lo regula el intermedio.

Entristece no poder comunicar gratas noticias para nuestros desgraciados agricultores tan agoviados por los enormes pagos que tienen que hacer, y que después de tres años fatales sea este el peor. La cosecha fué corta y los vinos sin demanda, efecto de la general paralización; así es que los bráceros no disfrutaron de los buenos jornales que en esta época y años regulares solían tener.

La terrible crisis que atraviesa la agricultura no tiene remedio si los pueblos no hacen un terrible esfuerzo, imponiéndose á los políticos de pacotilla y á los caciques que imperan en los pueblos y esferas oficiales.

El decantado concierto con Alemania ha producido sus efectos, y al del Reino Unido poco tiene que agradecerle la viticultura.

Es doloroso, señor director, que mientras

el propietario que posee, por ejemplo, 8.000 duros en fincas rústicas y urbanas, ó sea 4.000 duros en viñas, 2.000 en bodega y velcos, y otros 2.000 en su casa y dependencias, tenga que pagar por las diferentes contribuciones 3.000 rs. gastar 10 ó 12.000 reales en labores, para después tener una cosecha de 1.000 cántaras y verse obligado á ceder su vino á 12 rs. y en malas condiciones.

Mientras sucede esto, vemos que Madrid, Bilbao, Vitoria y demás capitales sacan *en limpio*, por derechos de consumos, 16, 14, 10 y 6 rs. en cántara.

Los señores diputados y senadores de los distritos vinícolas deben tratar de que se rebajen unos derechos que pasan del 100 por 100.—El correspondiente.

CARRION DE LOS CONDES (Palencia) 1.º de Abril.

Sigue el frío, escarchando por la noche. Conviene llueva un poco y suba la temperatura.

Los precios de los cereales están sostenidos. He aquí los que rigen: trigo, á 43 rs. la fanega; centeno, á 31; cebada, á 30; avena, á 18; yeros, á 36; alubias, á 52 las pequeñas y 70 las grandes; titos, á 35; garbanzos, á 120.

Harinas, á 15, 14 y 13 rs. la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

En los pueblos inmediatos se vende el vino á 12 rs. cántaro, y aquí el que se trae de la ribera de Toro se paga con derechos de consumo de 20 á 24 rs.—J. L. D.

Llamamos la atención sobre el anuncio *A los viticultores* 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.

Aug. Sigris

VENTA DE VINOS EN COMISION
Casa recomendada.—Prontitud y economía.
1, rue de Dijon,—Paris.

CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA

El propietario de este gran establecimiento de arboricultura, D. Francisco Vidal y Codina, con objeto de fomentar los ensayos del cultivo de la nueva planta textil denominada *Ramio*, anuncia á los agricultores la venta de rizomas fuertes para la plantación á 35 pesetas el millar. Si el pedido es de 10.000 rizomas se servirá por 300 pesetas.

Dirigirse á D. Francisco Vidal y Codina.—Lérida.

La Concordia

CAMPO Y COMPAÑIA, HARO
Fábrica de ácido tartárico,
cremor tartárico,
aguardientes y espíritus
de orujos y espíritus de vinos.

Para pedidos, dirigirse á los Sres. Campo y Compañía, Haro, pudiendo asegurar que los productos indicados rivalizan en calidad con los mejores de otras fábricas de España y extranjero, y en precios, se encontrará una notable economía.

JOSÉ CARDONER

COMISION Y CONSIGNACION
BERNA (SUIZA)

Dicha casa se ofrece para la venta de vinos y otros productos en comisión.
Referencias de primer orden

MINERAL DE ÁPT SULFATIZADO

Ni oídium, ni mildew, ni arañuelas, ni orugas, ni altisas, ni hormigas, con el empleo del Mineral sulfatizado.

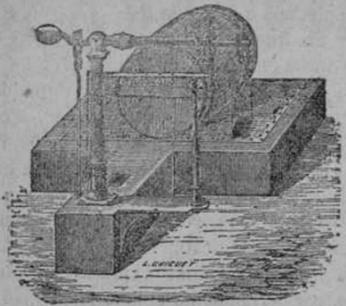
E.º Anglés, Balmes, 6, Barcelona
También proveerá mineral con 5 por 100 de sulfato de cobre. No se contesta á ninguna carta que no sea acompañada de un sello de correo.

QUITA-AGRIO Y ACIDO DE LOS VINOS

De inmediatos resultados, kilo, 9 ptas.
Flor de azufre y azufre refinado
Dirigirse con sello al administrador de *La Revista Vitícola y de Agricultura*. Danzas, 5 y 7, entresuelo, centro, Zaragoza.

Imp. de EL LIBERAL, Almodena, 2.

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO



L. PAUPIER
CONSTRUCTOR
RUE SAINT-MAUR, 84
PARIS
80 MEDALLAS
DIPLOMAS DE HONOR



Puente Báscula vinícola.—Nuevo sistema de caja metálica. colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.
Este puente se construye también a 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.

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

LABRADORES, PATATA MAGNUN BONUN

Magnífica variedad nueva, superior á cuantas se conocen en producción y sabor: 50 kilos, 10 pesetas; 100 kilos, 16; y 1.000 kilos, 130. Puestas en la estación de Logroño.
Los pedidos, acompañando su importe, á D. Anselmo Pinillos: To rrecilla de Cameros.

SEGADORA MECANICA

inventada expresamente para España y reconocida como la más práctica por su extraordinaria sencillez y construcción sólida.

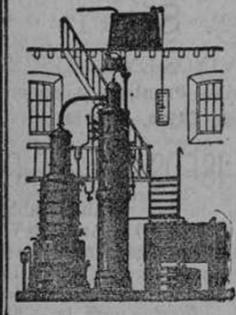
Precio 700 pesetas

Venta á plazos á precios convencionales.
Fabricación especial, dirigida por el Ingeniero inventor
Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.
Elizalde y Compañía, Burgos

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885



ALAMBIQUES CALDERAS
APARATOS
de destilación y rectificación
Y TODA CLASE DE CALDERERIA
de cobre y hierro

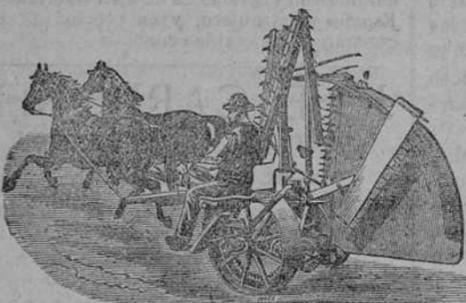
VINO ESPAÑOL POR PROCEDIMIENTO FRANCÉS

Un francés con veinte años de práctica en el cultivo de viñas y elaboración de vinos, desde su plantación hasta su venta, lo mismo que en la dirección teórica y práctica, para instalación de mobiliario y edificios concernientes á este ramo, desea encontrar en España una casa donde prestar sus servicios.
Dirigirse á D. Galo Puerta, calle de Postas núm. 3, 3.º Alava (Victoria).

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS
americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID
Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE
sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.
350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.
Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

dallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. **Ara dos Howard** los mejores conocidos para viñedo y otras labores. **Fraguas Portátiles**, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—**Filtros veloz de Mesot y compañía**, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—**Malacates**.—**Molinos harineros** movidos por caballería ó vapor.—**Cascadores y aplastadores de pienso** movidos á mano y caballería ó vapor.—**Trilladoras** movidas á mano y con caballería ó vapor.—**Rastras y desgramadoras**.—**Aventadoras** y acibadoras de cereales, etc., para cra y panera, desde 320 reales en adelante.—**Tijeras de podar** de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—**Máquinas de vapor**.—**Básculas, pesas y medidas** contrastadas del sistema decimal.—**Calderas de vapor** nuevas y de ocasión.—**Alambique Salleron** para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

Fábrica de Londres

Sikes Hidrómetros
Sacárimetros y
Alambiques para ensayos de
vinos.
Los mejores y más seguros
W. J. BURROW, 15, S. E. HIG LANE
London, E. C.
Comerciantes en vinos.—Fabricantes de instrumentos.—Ingenieros.—Envío gratis de catálogos, mediante pedido.
Todo lo concerniente al comercio de vinos.



PULVERIZADOR BROUET
121, Calle Oberkampf, PARIS
Último perfeccionamiento del pulverizador contra las enfermedades de la Vitis (Mildew) Informados en cobros, con una bomba á presión de aire en el interior, pulverizador con desahogado automático é instantáneo.—Es el más fuerte y el reconocido el más práctico.
Precio: 60 francos completo
Pulverizador de los líquidos claros é espesos; Sulfato de Cobre, Papilla Borreléza y otros líquidos
PEDIR EL CATALOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROUET

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTIFICO
FOMENTO, 34, MADRID

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

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

Mildew, antracnosis y hielos tardíos
Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.
Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Granica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Granica de Vinos y Cereales, Plaza de Oriente, 7, 2.º Madrid; un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros correspondientes, cuarenta céntimos de peseta.

¡¡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, nº 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.

A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.

También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviéndolo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribución del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remisión de aquellos.

En nuestros prospectos circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilación de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía. Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU
PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
Ebuliómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calientes Vinos y Calderas para estuvar bocoyes.
Depósitos y bocoyes de hierro estañado para alcohol.
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler se remiten prospectos y presupuestos.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Aparatos para combatir el Mildew



Aparato y pulverizador NOEL el mejor que existe. . . Ptas. 75
Aparato y pulverizador EL CATALÁN el más económico. Ptas. 25
Arado sulfuroso NOEL. > 300
Guantes de malla. > 17,50

Bombas NOEL para trasiego, riego, etc., etc.—Filtros para vinos y toda clase de útiles para bodegas y almacenes de vinos.—Prensas y estrujadoras para vinos y aceite.—Arados sist. Veruette y otros.—Trilladoras, locomóviles, etc., de la casa Ruston Proctos y Cía.—Segadoras y Rastrillos.—Bombas centrifugas, locomóviles para riegos.—Bombas para pozos, casas, etc., etc.—Bombas contra incendios y equipos para Bomberos.—Aventadoras, corta pajas, corta-raíces.—Desgranadora de maíz, trituradores, etc., etc.
Catálogos gratis, franco.

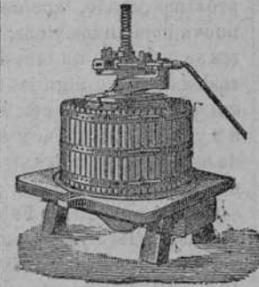
Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.
TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de
PRESNAS MECANICAS

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.



MAQUINAS
de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

A 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 viticultura.

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

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO X

Aparece en Madrid los Miércoles y Sábados y es entre los periódicos de su especie el de mayor tirada.

Cuatrocientos activos correspondientes informan á la CRÓNICA del estado de las cosechas, movimiento de exportación y fluctuaciones de los mercados de vinos, cereales, aceites y otros artículos de gran consumo.

La CRÓNICA es el periódico que publica mayor número de correspondencias agrícolas y revistas más minuciosas y completas de los mercados de vinos y cereales.

El año pasado registró más de tres mil operaciones de vinos, citando en muchas de ellas los nombres de los vendedores y compradores, y anotó cerca de veinte mil cotizaciones en los mercados de granos de España y del Extranjero.

La CRÓNICA dedica también muy preferente atención al estudio de los ensayos y adelantos que se consiguen en el cultivo, elaboración y conservación de toda clase de productos agrícolas.