

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.  
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 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.

Miércoles 20 de Marzo de 1889.

NUM. 1.170

## LA VICTORIA

Los sanos principios que informan la justa y patriótica solución que venimos defendiendo en el vitalísimo problema de los alcoholes, han prosperado al fin en las esferas del poder.

Para acabar con el fraude de los vinos y dar vida á la vez á la destilería de la uva, complemento de la producción vinícola, hemos demostrado uno y otro día, sin tregua ni descanso, la necesidad imperiosa de encarecer el alcohol barato, el alcohol industrial. Con este objeto reclamamos primero el nuevo impuesto, y después, al ver el grave y sustancial defecto de que adolecía la correspondiente ley, pedimos á las comisiones parlamentarias que aquel tributo se limitara á los aguardientes de industria ó se implantara, en otro caso, la tarifa diferencial para las distintas suertes de alcohol.

No es menester recordar ahora como fué recibida dicha pretensión por los Sres. Puigcerver, Vázquez, Duque de Almodovar, Navarro Reverter, Marqués de Fuente Santa, Curiel y Castro, Nieto y Serrano y algunas otras personas que tan directa intervención han tenido en la formación de la vigente ley de alcoholes, ni los extraños argumentos que se adujeron para no admitir la tarifa diferencial; pero si importa sobremano no olvidar que los justos principios se han ido abriendo camino hasta llegar á prevalecer dentro del gobierno, gracias á la general, unánime y vigorosa manifestación de los viticultores.

Este éxito debe persuadirnos una vez más de que sacudiendo todos nuestra peculiar apatía y luchando con perseverancia y estrechamente unidos bajo la bandera de la Liga Vinícola, asociación que cuenta con más de veinte mil afiliados, podremos sin tardar ver realizado, si no todo, algo cuando menos de lo mucho y bueno que encierra el Programa de aquella naciente y ya respetable Liga.

Pero pasemos á dar cuenta de la reunión que el domingo último celebraron la Comisión parlamentaria de alcoholes y el ministro de Hacienda.

El Sr. González relató las negociaciones, hasta ahora confidenciales, que ha seguido con el embajador de Alemania para llegar á un acuerdo acerca de las tarifas de alcoholes, cuyos trabajos han dado, como era de presumir, un resultado satisfactorio.

Lo convenido es gravar los alcoholes industriales extranjeros con un impuesto de 46 pesetas por hectólitro, pagado en la aduana, y los alcoholes industriales españoles con 25; dejando libre la fabricación del alcohol de uva y sus residuos, y estableciendo además el principio de que el gobierno español tendrá el derecho de adoptar todas las franquicias que crea convenientes á favor de los alcoholes del fruto de la vid.

Como desde luego se observa, se establece la tan suspirada *diferenciación de alcoholes*, defendiéndose por de pronto la destilería de la uva y sus residuos con un nuevo derecho protector de 25 pesetas por hectólitro, además del arancelario de 21 que ya pesaba sobre los alcoholes industriales extranjeros.

Esas 46 pesetas de diferencia no son todavía suficientes para que el espíritu vínico, caro por la materia de que procede, pueda luchar victoriosamente, cual todos debemos desear, con el alcohol de industria; y así con seguridad lo comprende el gobierno desde el momento que se reserva el derecho de adoptar en el interior todas las franquicias que crea oportunas á favor del alcohol de la uva.

De esperar es que el gobierno español se apresurará á hacer uso de ese valioso derecho que reivindica, en cuyo día la destilería nacional alcanzará el desarrollo y la prosperidad que legítimamente corresponden á un país cuya primera producción es la vinícola.

ZÁITIGUI.

## EL MERCADO DE CETTE

El mercado parece mejor dispuesto que hasta ahora; la demanda de muestras es más frecuente y numerosa, y se nota alguna tendencia á la compra de vinos.

Verdad es que los aprovisionamientos hechos en un principio van agotándose, porque el comercio ante una situación poco definida ha preferido asegurarse de la venta de su stock antes que pensar en aumentarlo, y hoy puede decirse que éste queda reducido á muy cortas existencias.

Si el buen tiempo, que hasta ahora no se ha dejado ver, se afirma, es fácil que se inicie un movimiento, porque los trabajos agrícolas tienen grande influencia en el consumo.

Los precios de los vinos superiores se mantienen con firmeza, en atención á que su empleo está siempre asegurado.

Los arribos son más numerosos que en las pasadas semanas, así que los muelles durante algún tiempo casi desiertos, parecen reanimarse.

Los precios, sin variación desde hace tiempo, son los siguientes:

Alicante superior, de 14 á 15, de 35 á 38 francos hectólitro; primera clase, igual grado, de 30 á 33; corriente, igual grado, de 25 á 28.—Aragón, superior, de 13 á 14, de 35 á 36; primera clase, igual grado, de 30 á 32.—Valencia, primera clase, de 13 á 14, de 26 á 28; corriente, igual grado, de 23 á 25.—Benicarló, primera clase, de 13 á 14, de 26 á 28; corriente, igual grado, de 23 á 25.—Vendrell, corriente, de 11 á 12, de 23 á 24; el mismo sin yeso, igual grado, de 23 á 25.—Priorato, superior, de 14 á 15, de 36 á 38; primera clase, igual grado, de 30 á 33.—Mallorca, primera clase, de 11 1/2 á 12, de 16 á 17; la misma clase, de 10 á 11, de 14 á 15.—Dalmatie, superior, sin yeso, de 38 á 40; primera clase, de 35 á 36; corriente, sin yeso, de 12 1/2 á 13, de 33 á 34.—Kumi, de 13 1/2 á 14, de 35 á 36.—Corfou, sin yeso, de 40 á 41.—Turquia, sin yeso, de 40 á 41.—Portugal, sin yeso, de 12 á 12 1/2, de 35 á 38; primera clase, 12 1/2, de 32 á 34; corriente, igual grado, de 28 á 30.

De Ud. afectísimo s. s. q. b. s. m.—El corresponsal.

Cette (Francia) 16 de Marzo.

## ABOCADO DE LOS VINOS

El celoso director de la Granja escuela de Valencia, Sr. Martí, no cesa de realizar ensayos prácticos que pueden apreciar los cultivadores para mejorar sus productos. A pesar de los reducidos elementos de que dispone, emprendió el pasado otoño experiencias de vinificación, de las que da cuenta en el siguiente escrito, que recomendamos á todos los propietarios y agricultores valencianos:

«Las lluvias persistentes del otoño último retrasaron la vendimia en muchos pueblos de la provincia, y los vientos secos que sucedieron á la excesiva humedad desecaron rápidamente la uva, resultando por ambas causas unos mostos muy azucarados; este carácter, reunido al defectuoso sistema de elaboración de los vinos seguido generalmente, diera sobrado motivo para que experimentase una fermentación incompleta, y en su consecuencia resultaran abocados, con menos fuerza alcohólica de la correspondiente al azúcar contenido en el mosto, y expuestos á torcerse ó agriarse fácilmente, como está sucediendo y sucederá en mayor proporción á medida que se aproxime el verano, por cuyos defectos el vino es poco solicitado de los compradores y tiene escaso valor.

«Para enseñar prácticamente á los viticultores la manera de evitar tales inconvenientes, he llevado á cabo algunos ensayos de fabricación de vinos utilizando la misma uva, habiendo obtenido vinos secos, de mucho color y alcohol, sin el gusto dulce ó

abocado ni agrio, y que hasta la fecha reúne otras condiciones favorables, según el parecer de cuantos inteligentes los han probado.

«La uva se vendimió el 4 de Octubre en el término de Liria, donde se halla instalado uno de los campos de experiencias creados y sostenidos con patrióticos fines por la excelentísima Diputación provincial.

«Con el apoyo de D. Vicente Albert, digno alcalde del citado pueblo, y el no menos decidido del agricultor D. José Marqués, en cuya bodega se comenzaron los ensayos, procedióse á la vendimia y acarreo de la uva, sin más cuidados que los ordinarios, separando únicamente los racimos algún tanto podridos.

«Las variedades ó clases utilizadas fueron el Monastrell y el Bobal en la proporción de tres cuartos de la primera por un cuarto de la segunda. Para el estrujado de la uva se hizo uso de la pisadora, una de las máquinas que forma parte del material del campo de experiencias, y que los viticultores debieran adoptar por el trabajo perfecto que produce y economía nada despreciable que se obtiene en la mano de obra, aun cuando se pase la uva dos veces por la máquina; así creí conveniente ejecutar dicha operación para conseguir un pisado enérgico y airear la vendimia. En cambio no me pareció prudente el desrapado en uvas tan azucaradas, no obstante suponer que daría buen resultado en años normales, sino en la fabricación de vinos de embarque, en los cuales se busca mucho el color y el tanino, al menos en los vinos de mesa, que serían más apreciados y mejor vendidos con una esmerada elaboración.

«Pisada la uva, se introdujo con el escobero en los toneles, convenientemente preparados, y que se utilizaron en vez de los lagares ó conos para la fermentación del mosto; ésta fué cerrada en unos ensayos y abierta en otros. Los primeros se transportaron inmediatamente á la granja, donde se les dejó expuestos á una temperatura de 20 á 25°, obtenida con el auxilio de una estufa. Los ensayos de fermentación abierta quedaron en la bodega de Liria expuestos á la temperatura ordinaria de 15°; para facilitar la fermentación se les mecía la casca repetidas veces, excepto uno de los toneles que la tenía retenida por falsos fondos, y á más se le había adicionado el 25 por 100 de agua y un poco de ácido tártrico.

«A los siete días cesó la fermentación tumultuosa en los toneles de la bodega de Liria, y se trasegó el vino, conduciéndose á la granja, pero demostrando el análisis que todavía quedaba una excesiva cantidad de glucosa sin transformarse en alcohol, por cuyo motivo el vino estaba abocado, y por consiguiente expuesto á agriarse; traté de remediar el defecto renovando la fermentación; consiguióse este resultado agitando algo los toneles y sometiendo á la misma temperatura arriba dicha de 20 á 25°. Además se adicionó á uno de ellos un poco de levadura de cerveza. El trabajo no fué infructuoso: á las veinticuatro horas la fermentación, iniciada de nuevo, era bastante activa, según revelaba la salida del ácido carbónico por las cerraduras hidráulicas que todos los toneles tenían; á los pocos días disminuyó mucho la fermentación en todos los ensayos con corta diferencia, y así continuó durante un mes, después de cuya fecha cesó, al parecer, por completo; en este último período la temperatura del local fué la ordinaria de 16°.

«Reconocido entonces el vino, resultó había desaparecido casi todo el azúcar, y la riqueza alcohólica había aumentado hasta marcar 16,2 en algunos de los ensayos, teniendo además mucho color y todas las condiciones que se buscan para los vinos de embarque. Trasegóse con las debidas precauciones, y bien tapados se bajaron á una cisterna que afortunadamente existe, y que á falta de bodega, me sirve bastante bien para su conservación.

«Siguiendo un procedimiento análogo, los viticultores obtendrán iguales resultados, y cuando se presenten las mismas circunstancias de la pasada cosecha, podrán evitar que sus vinos adquieran los defectos que este año lamentan. Aún más; quizás preferían vendimiar tarde para obtener mostos ricos en azúcar y producir vinos muy alcohólicos que, bien elaborados, no dudo resistirán perfectamente el embarque sin necesidad del encabezamiento, ahorrándose así el gasto nada despreciable de la compra del alcohol, que representa muchos millones, los cuales desgraciadamente salen de España por culpa nuestra, pues contamos con primeras materias suficientes para elaborarlos en nuestro país, según otro día probaremos.

«Es sensible que los lagares y demás material de que hoy disponen los viticultores no sea el más á propósito para la perfecta elaboración de sus vinos, y por otro lado, la crisis laboriosa que atraviesan no permitirá á la mayor parte hacer grandes desembolsos para la compra de conos, pisadoras, etc.; sin embargo, interin no sean posibles estas mejoras, acostúmbrense al menos á introducir aquellas que no exigen crecidos gastos y que contribuyen muy mucho á la buena elaboración. La vendimia practicada á tiempo; el esmero en la limpieza de los lagares, toneles y demás material; el cuidado de conseguir una fermentación tumultuosa lo más perfecta posible, mezclando las variedades más azucaradas con las que no reúnen esta cualidad; practicando un pisado enérgico; aireando la vendimia; desterrando la mala costumbre de llenar los lagares en más de uno y aun en dos días; no llenando en demasía los lagares; mecido la casca; aumentando la temperatura del local ó calentando al fuego una parte del mosto que luego se mezcla con el frío; la adición de agua, etcétera, etc., son detalles poco costosos que, llevados á cabo con alguna inteligencia, han de dar por resultado una buena fermentación.

«Si esto no se consigue, queda todavía el recurso empleado en la Granja de trasegar el vino, y hacerle experimentar nueva fermentación en los mismos toneles, aumentando la temperatura de la bodega por medio de una estufa. Los mismos vinos abocados hoy y expuestos á agriarse son todavía susceptibles de convertirse en secos de este modo, siempre que los toneles se hayan conservado completamente llenos, bien tapados, y no estén torcidos, agitando algunas horas y elevando la temperatura del local, para que pueda entrar en fermentación, y perder el exceso de azúcar, convirtiéndose en buen vino.»

Concluye este escrito encareciendo á los viticultores la suma conveniencia de hacer en pequeña escala el ensayo de todas aquellas prácticas recomendadas por la ciencia y confirmadas por la experiencia, que son tavez los factores que deben tenerse en cuenta para resolver el complicado problema de la penosa crisis que atraviesa la producción vinícola, tan rudamente combatida por causas diferentes, que parece se reúnen para aniquilarla en breve tiempo.

Valencia 6 de Marzo de 1889.—J. M. Martí Sanchis.

## EL COMERCIO DE FRUTAS

Interesante á los exportados es.

The Horticultural Times, de Londres, escribe lo siguiente:

«Hace algún tiempo llamamos la atención sobre serios abusos descubiertos en el mercado de Covent Garden. Varios cosecheros remitieron consignaciones de frutos á cierto comisionista, y en el fondo de los bultos depositaron una carta dirigida á la persona que los comprase, en la cual le suplicaban les dijese el precio que había pagado por los mismos, á cuyo fin incluían un sobre con un sello correspondiente. Estas cartas naturalmente fueron encontradas por los com-

pradores una vez que vaciaron los bultos, y muchas de ellas se contestaron conforme los deseos del remitente. El resultado fué que en todas las ventas, el comisionista habia deducido un 10 ó un 40 por 100 del valor realizado, cuya diferencia se la puso en el bolsillo. Cuando ocurrió esto, que fué á principio de año pasado, hubo mucha excitación entre los remitentes y tuvieron lugar algunas desagradables entrevistas entre ellos y los comisionistas.

Un corresponsal nos informa ahora que dos casos semejantes han tenido lugar hace pocos días, y pide nuestra opinión sobre el asunto. Nosotros se le hemos dado sin vacilar. En semejantes casos, el remitente no debe tomar medias medidas, sino enseguida hacer prender por fraude al comisionista. Este solo es un procurador del dinero, y si no entrega el exacto montante que recibe, deducidos la comision y otros gastos, comete un acto criminal.

Estamos convencidos de que en Covent Garden hay muchos comisionistas que obran legalmente y remiten á sus clientes el exacto producto de los géneros vendidos; pero desgraciadamente, hay un largo número de otros un poquito mejores que vulgarés estafadores, y á esos es preciso tratarlos con arreglo á su manera de proceder. Tiempo es ya que se tomen medidas para el buen régimen en Covent Garden, pues bastantes dificultades tiene ya el productor, para que le priven del legítimo producto de su trabajo deshonrados comisionistas.»

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía.

Sevilla 17 de Marzo.—Las entradas de aceite fluctúan diariamente entre cuatro y ocho mil arrobas; se cotiza el nuevo de 31,75 á 32 rs.

Los demás artículos se pagan así: trigos fuertes del país y de Extremadura, de 47 á 48 rs. la fanega; candeal, de 44 á 45; tramos, de 40 á 42; cebada del país, de 22 á 23; id. navegada, de 18 á 20; maíz, de 32 á 33; alpiste, de 49 á 50; garbanzos, de 75 á 80 y 120 á 140; azúcar de Manila, de 30 á 33 rs. la arroba; idem de Málaga, de 34 á 35.—*El corresponsal.*

.. Málaga 17.—A continuación anoto los precios corrientes en este mercado: aceite, de 29 á 30 rs. la arroba en puertas con tendencia al alza; vino blanco seco, de 28 á 30; idem, idem dulce, de 32 á 40; id. de color, de 30 á 32, con pocas operaciones en todas las clases; pasas grano moscatel, de 24 á 36 rs. la caja; id. lechos corrientes, á 35; idem, id. mejor que corriente, de 44 á 52; trigo, de 44 á 48 rs. la fanega; cebada del país, á 23; id. navegada, á 22; maíz del país, á 36; higos blancos, á 11 rs. la arroba.—*El corresponsal.*

### De Castilla la Nueva.

Pesquera (Cuenca) 16.—Eco fiel será mi carta de las circunstancias por que atraviesa este pueblo, siendo una nota más en el clamoreo que de todas partes se deja sentir, y que reflejan el malestar que agobia á la clase agrícola.

Este pueblo puramente agrícola, y cuyas únicas producciones son vino, pan y aceite, predominando notablemente el primero, atraviesa una época difícil ó mejor dicho desesperada, y que han venido á crear, á más de las causas reconocidas como generales para la crisis agrícola, las especiales que en esta localidad se han dejado sentir, pues en el año 84 un fuerte pedrisco nos arrebató en 1.º de Junio dos terceras partes de la cosecha de cereales y cuatro quintas partes de la de vino; en el 86, el día 6 de Agosto, de triste memoria para este pueblo, una tempestad nos asoló por completo la cosecha de vino, dejándonos la vid en un estado lastimoso; y como si esto no fuese bastante, y no repuesto todavía del espanto causado, el día 10 del indicado mes apareció por primera vez en nuestro término una fuerte plaga de langosta, que si bien no causó daño porque ya estaban causados, nos dejó los gérmenes que en el siguiente, el año 87 y en su primavera, nos hizo emprender una fuerte campaña que concluyó con nuestras fuerzas materiales, pues no hay que decir pecuniaria, pues nadie ya en aquella época podía contar con una peseta, ni aun apelando al crédito ni con usura, y el último resultado fué la merma en dos terceras partes de los escasos cereales que de ordinario recolectamos; los viñedos que en este año aunque poco fruto nos hacían concebir esperanzas, en 22 de Septiembre aún sufrieron por una fuerte granizada, que si no mermó en gran cantidad, hizo que se recolectase antes de tiempo, dando por resultado vinos defectuosos, que tuvo que verter la misma mano elaboradora.

En el pasado año 83 el desarrollo del mildiu en esta zona alcanzó por desgracia también á este pueblo, siendo nula la cosecha; pues á tanto equivalen unas 3 ó 4.000 arrobas de vinos flojos que tendremos que tirar ante los obstáculos que á la destilación oponen nuestra poco meditada ley de alcoholes.

La sucinta, triste y verídica reseña que del último quinquenio concluyo de hacer, hará ahora comprender cuán exacta es mi frase de que este pueblo arrastra una vida difícil en extremo; hemos suplicado más que pedido moratorias y perdones en las contribuciones, y muy poco hemos alcanzado; todo lo hemos sufrido con paciencia y silenciosos, en espera de mejores tiempos; pero, señor Director, lo que hoy ya no podemos sufrir sin protesta es el horizonte tan oscuro que se presenta á nuestra vista, si no se modifica la ley de alcoholes cual se debe, protegiendo al viticultor, pues en este pueblo, dada la variedad de vid que se cultiva, nuestros vinos serán siempre de no muy alta graduación como los de toda esta zona; y de no protegernos con la tarifa diferencial de impuestos á las diferentes clases de alcohol, ni aún nos quedará la esperanza de tiempos mejores.

Daría á Ud. los precios de nuestras producciones, pero es tal el estado de miseria que aquí hay, que no existen transacciones, viviendo del crédito; y gracias á la mano que nos tienden algunos circunvecinos, no perece la clase jornalera; los lectores que conozcan este pueblo verán mejor que nadie que no hay exageración en lo que digo, y si los ministros tocasen de cerca estas miserias, estoy seguro llegaríamos á los cien millones de economías sin amagos de crisis por el justificado temor de que éstas se impongan por la fuerza de las circunstancias ante la falta de pagos de los tributos por imposibilidad y, por tanto, carencia de recursos en el Tesoro.

Que Dios premie á Ud. cuanto interés se toma por esta desheredada clase agrícola, ya que ésta por hoy no puede premiarle, son los deseos de estos agricultores, y en su nombre su afectísimo s. s. q. b. s. m.—*Un suscriptor.*

.. Dalmiel (Ciudad Real) 16.—El mercado de vinos ha estado regularmente animado; han cambiado de mano más de 12.000 arrobas de tinto y blanco, cotizándose respectivamente á 10 y 8 reales.

Ha terminado la recolección de la aceituna, dejando satisfechos á los propietarios; el aceite se vende á 38 rs. la arroba. Encalmado el negocio de granos, detallándose el candeal á 44 y 45 rs. fanega, pero con flojedad; cebada, á 16; avena, á 14; garbanzos, de 80 á 150.

Los sembrados prometen buena cosecha.—*F.*

.. Torrubia del Campo (Cuenca) 16.—Cumpliendo con el deber de tenerle al corriente del estado de estos mercados, he de manifestarle que á consecuencia del mal tiempo, y más que todo por carecer en absoluto de vías de comunicación, éstos están desanimados, hasta el punto de no hacerse transacciones de ningún género.

Los precios, casi nominales, son: candeal, á 38 reales fanega; geja, á 35; cebada, de 18 á 20.

El vino, sin movimiento de consideración, se cotiza á 6 1/2 rs. arroba.—*F. N.*

.. Chinchón (Madrid) 17.—Se han vendido dos tinajas de vino superior, al precio de 15 1/2 rs. la arroba.

Muy buenos los campos.—*Un suscriptor.*

.. Cogolludo (Guadalajara) 17.—Impera desde hace días un temporal de hielos y vientos que dejará triste é inolvidable memoria.

Los precios de los frutos no han tenido alteración, pero el vino no tiene salida.

Muy retrasadas las labores por dos razones: falta de metálico y por el temporal.

Todo parece se conjura contra el agricultor, desde los elementos hasta los que mandan.

El ministro de Hacienda quiere mirar por nosotros, pero menester es que sus compañeros de gabinete y los representantes en Cortes secunden los deseos de D. Venancio.—*J. N.*

.. Ciempozuelos (Madrid) 17.—Con destino á Madrid se ha ajustado una partida de 600 arrobas de vino, perteneciente al cosechero D. Jerónimo del Moral, al precio de 15 reales.

Los sembrados, buenos.—*Un suscriptor.*

.. Manzanares (Ciudad Real) 17.—Se han hecho algunas operaciones en vinos; para una acreditada casa de esa corte se han contratado 8.000 arrobas de tinto al precio de 13 reales, cuyo tipo es hoy aquí el más general.—*Un suscriptor.*

### De Castilla la Vieja

Carrión de los Condes (Palencia) 17.—Si gue el tiempo frío y de hielos, por lo que se van retrasando mucho las siembras de primavera.

Precios corrientes: trigo, á 37 rs. fanega; centeno, á 18; cebada, á 17 1/2; avena, á 12; habas, á 20; alubias grandes, á 68; titos, á 36; yeros, á 22; garbanzos, de 100 á 160, según la calidad; harinas de primera, segunda y tercera clase, á 14, 13 y 11 rs. la arroba respectivamente; patatas, á 2 1/2; vino, á 7 reales cántaro en los pueblos inmediatos.—*J. L. D.*

.. Lerma (Búrgos) 17.—No se vende ni un solo cántaro de vino para fuera; para el consumo local se cede á 8 rs.

La cosecha puede decirse que está intacta, aparte de lo consumido en el pueblo.

Los granos se cotizan: trigo superior, de 36 á 38 rs. la fanega; morcajo, de 32 á 33; centeno, de 24 á 25; cebada, de 21 á 22; avena, de 13 á 14; alubias, de 70 á 80; patatas, á 3 rs. la arroba.—*El corresponsal.*

.. Gumiel del Mercado (Búrgos) 17.—Se nota poco movimiento en este mercado de vinos, y como por otro lado hay vivos deseos de vender; los precios han bajado, ofreciéndose en la actualidad de 6 1/2 á 7 rs. cántaro.—*J. S.*

.. Rioseco (Valladolid) 18.—Por partidas se han hecho en la última semana unas 2.200 fanegas de trigo á 37 3/4 rs. las 94 libras; hay ofertas á 38, pero sólo pagan á aquel precio.

La cebada, de 17 á 17 1/2; harinas, á 15, 14 y 13 rs. arroba.

A última hora se han ajustado tres carros de trigo, á 38 rs. las 94 libras.

Firmeza en el mercado, y bueno el aspecto de los sembrados.—*El corresponsal.*

.. La Nava del Rey (Valladolid) 18.—Se han animado algún tanto los negocios de vinos, pero los precios son siempre bajos. En la última semana se han contratado unos 10.000 cántaros de 7 3/4 á 9 rs. por los blancos del año, á 10 por los tintos, también nuevos, y de 25 á 50 por los blancos añejos.

Se han vendido algunos miles de fanegas de trigo de 38 á 38 1/2 rs. las 94 libras.—*Un suscriptor.*

### De Cataluña.

Tarragona 17.—Ayer se exportaron por este puerto 360 bocoyes para Cete por el vapor *Trafik*, 100 bodegas y 200 bocoyes para Brest por el Bergantín *A. B. D.* y otros 500 bocoyes para Marsella por el vapor *Amalia*.

Precios corrientes: vino tinto seco Priorato, de 37 á 40 pesetas la carga (121,60 litros); bajo Priorato, de 28 á 30; del Campo, de 20 á 25; de Vendrell, de 16 á 18; de Montblanch, de 15 á 17; vinos preparados para Cuba, de 33 á 38; para el Río de la Plata, de 38 á 39; aceite fino de este campo, de 3,50 á 3,75 pesetas los 4,13 litros; idem de Urgel, de 3,25 á 3,50; trigo del país, de 14 á 15 pesetas los 70,80 litros; cebada, de 7 á 7,25; harinas, de 15,75 á 17,14 á 14,50 y á 13,50 los 41,60 kilos.—*El Corresponsal.*

### De Navarra.

Córtés 18.—Mis continuas ocupaciones por un lado, y por otro el abatimiento que nos causa ver aumentarse la horrible crisis agrícola que nos devora, me impide dar á usted noticias de las cosechas pendientes y precios que alcanzan las ya recolectadas, llegando la depreciación de éstas á tal punto, que ni con mucho compensan los gastos de cultivo para producir las, y de aquí que se aprecien en poco las primeras, por temor á que suceda lo propio cuando se hayan cosechado y les llegue su turno para enajenarlas.

De esta manera, como Ud. comprende, se va haciendo imposible la vida agrícola; y lo que es peor todavía, que esta clase social tan numerosa en España y arruinada por el abandono y exceso de tributos que se le exige para contribuir á las cargas del Estado, arrastra consigo en su caída, en primer término á la industria y comercio, y, por último, á las demás clases sociales, que vemos con dolor se resienten ya de una manera alarmante.

Le felicito á Ud. por su campaña en pro de tantos desastres, y hago votos por que sus esfuerzos para formar la Liga Vinícola (á la que me adhiero con toda la efusión de mi alma), no sean infructuosos, pero me es imposible formar Comité en esta villa para coadyuvar á su empresa por el abatimiento de sus moradores, y porque la riqueza vitícola tiene muy poca importancia todavía, aunque se están haciendo grandes esfuerzos para transformar el cultivo de cereales por el de la vid, que parece ser tiene porvenir algo más lisonjero aunque no del todo satisfactorio.

Los precios á que sin demanda alguna se

ofrecen los diferentes artículos que poseemos de nuestra producción, son los siguientes: trigo, de 16 1/2 á 17 pesetas hectólitro; maíz, á 9; cebada, á 8; vino, á 20; patatas, á 4 pesetas los 100 kilos.—*A. B.*

.. Mañeru 17.—Las ventas de vino en esta localidad siguen animadas por lo numerosas relativamente á las existencias, pero a precios sumamente bajos; el vino que más se ha pagado ha sido á 8 rs. cántaro (11,77 litros), siendo vendidos la mayor parte á 5, 6, 6 1/2 y 7 rs. cántaro.

Teniendo en cuenta lo pobre de la cosecha última, que no llegó á una tercera parte de una ordinaria, podrá Ud. formarse idea de la situación angustiosa que atravesamos los viticultores de esta localidad, lo mismo que los de la mayor parte de esta zona de Navarra; agregue Ud. á esto que los impuestos suben de día en día como quien dice, y tendrá lo bastante para completar el cuadro de nuestra situación.

El tiempo frío y húmedo, como hace muchos años no se ha visto; las labores del campo atrasadas; los jornales se pagan arreglados á la situación precaria en que se encuentra el propietario.—*El corresponsal.*

.. Cassante 18.—Precios corrientes en este mercado: vino, de 8 á 9 rs. decálitro; aceite, á 56 rs. la arroba; cáñamo, á 41 idem; cebada, á 10 rs. robo.—*El corresponsal.*

.. Fitero 17.—Como los vinos de este pueblo son muy ricos en color y alcohol, reuniendo además otras buenas condiciones, vienen siendo muy solicitados desde que se abrió la campaña; van exportados 200.000 decálitros y quedan aún otros 100.000 muy superiores; así es que se pagan hasta 11 reales decálitro.—*Un suscriptor.*

.. Olite 18.—Se ha paralizado por completo la animación que por mucho tiempo ha reinado en ésta, en el negocio de vinos.

Todavía hay bastantes existencias, pudiendo ajustarse á los precios de 8, 8 1/2 y 9 reales unos 150 á 200.000 cántaros.

Las clases buenas, principalmente en color.

La mayor parte del aguardiente usual, se ha vendido el de 16, á 10 rs. cántaro, y el de 17 á 11.

El trigo se vende de 20 á 20,50 rs. robo. La cebada, á 14, y la avena, á 11.

El aceite malo, de 17 á 18 rs. docena; y el bueno, de 20 á 22.

Después de las muchísimas humedades que hemos tenido en estos dos meses, los grandes vientos que nos azotan estos días han hecho que los labradores estén sumamente ocupados en las faenas del campo aprovechando la buena disposición en que se encuentran las tierras, principalmente las viñas, para su cultivo.

Veo con muchísimo gusto la aceptación que ha tenido la Liga Vinícola á la cual no sólo me asocio, si que también procuraré lo hagan otros muchos por ser de grande utilidad para hacer comprender á nuestros representantes en el gobierno, que la queja de lo poco atendida que es la agricultura es tan general, como general es en España la agricultura.

Constituye de tal manera la felicidad de todos los españoles la agricultura, que merece el lugar preferente de las atenciones de los gobernantes; y, sin embargo, parece ser lo que menos les preocupa y de lo que menos se acuerda.—*A. R.*

### De las Riojas.

Haro (Logroño) 17.—Las labores del campo están retrasadas por las persistentes lluvias; en los últimos días no ha llovido y se ha podido hacer algún trabajo. Hace falta tiempo seco para practicar las labores y que no se resientan los sembrados por demasiada humedad.

Los alcaldes de los pueblos de la Rioja, por orden del gobernador, han excitado á los viticultores á que se suscriban por el sulfato de cobre que necesitan para combatir el mildiu, con el fin de que el gobierno les proporcione dicha salvadora sustancia á precio de fábrica. Este país no olvidará que tan benéfica medida ha sido el resultado de las activas é inteligentes gestiones de usted, señor Director, hijo de esta comarca.

El Sr. Heredia trabaja con animación en vinos sin yeso: En este pueblo acaba de comprar 1.000 cántaros á 13 y 1/2 reales, y en Cuzcurrita, unas 3.000 á 11 3/4.

En vinos enyesados se han hecho también ventas en esta bodega de Haro, de 4 á 5 mil cántaros, fluctuando los precios entre 9 y 10 y medio reales.

Como observará Ud., la diferencia de precio entre los vinos sin yeso y los enyesados, es de importancia.

Los cereales se cotizan: trigo, de 35 á 38 reales la fanega; cebada, de 18 á 21; avena, á 14; maíz, á 28; habas, de 34 á 38 las blancas, y 28 á 29 las duras; alubias, de 50 á 54 y

64 á 68, según la clase.—*El correspondiente.*  
**Cuzcurrita (Logroño) 17.**—Como, según sabe Ud., los vinos de este pueblo resultan este año de los mejores de la Rioja, de ahí que sean muy solicitados por los compradores, y que vayan contratadas treinta y tantas mil cántaras, cantidad extraordinaria, en esta época, para Cuzcurrita, bodega que ordinariamente exporta sus caldos en verano y en otoño.

Un negociante de Haro, el Sr. Heredia, ha hecho buenos acopios en estos días, al precio de 11 3/4 reales la cántara. Dichas partidas han sido elaboradas sin yeso; las que contienen esta sustancia, muy pocas aquí por fortuna, se venden á precios más bajos, sobre 9 y 1 1/2 y 10 reales.

Los pedidos de muestras aumentan, por lo que se espera siga animado este mercado.—*M. S. de Z.*

**De Valencia**

**Jávea (Alicante) 17.**—Real y efectivamente es bien sensible el lamentable abandono en que los actuales y todos los gobernantes de esta desventurada nación tienen á todo lo que atañe á los intereses materiales del país, y los sagrados intereses de la agricultura y del comercio.

Digo esto porque una nación como Grecia, que ocupa un sitio inferior en la escala geográfica á España, podría servirnos de ejemplo digno de imitación en lo que se refiere á la defensa de sus intereses, y en procurar ventajas arancelarias y económicas para que sus productos puedan competir con los de otros países.

En corroboración de ello, transmito á usted lo que traduzco del *Daily News*, de Londres: «El gobierno griego, por medio de uno de sus ministros actualmente en Londres, acaba de proponer al gobierno inglés la abolición de derechos de exportación sobre las pasas de Corinto, si Inglaterra suprime los de importación; Mr. Geschem contestó al ministro griego que le era imposible aceptarlo por ahora, pero ofrecía que muy pronto se efectuaría una reducción de esos derechos de entrada.»

Como se comprende fácilmente, señor Director, esa noticia ha de poner en alarma á la producción de este país de Alicante y Valencia, pues ya actualmente las pasas griegas compiten en gran escala con las nuestras, y una supresión ó cuando menos una reducción de derechos de aduanas daría por resultado una irrupción tal en los mercados consumidores de pasas de Grecia, que las pasas valencianas y de Málaga, es decir, las españolas, vendrían á ser excluidas del consumo.

El pesimismo de estas palabras se encuentra comprobado en este hecho. Si este año, por azares de los negocios, han tenido gran depreciación los precios de nuestras pasas, ocasionando con ello una crisis económica muy notable en este país, ¿qué va á ocurrir el día que esos precios sean los corrientes, resultado de una competencia sólida y permanente, que hagan imposibles los esfuerzos de este comercio? La consecuencia es lógica; la miseria será la resultante y tendrá el país que pensar en la transformación de una nueva producción.

Basta anunciar la idea de que nuestras pasas pagan en Inglaterra siete y un cuarto chelines por quintal de derechos y en los Estados Unidos dos céntimos de duro por libra, para comprender la imprescindible necesidad de que nuestros representantes y nuestro gobierno apele al medio del ministro griego, de solicitar y conseguir reducciones en los derechos, si no se quiere ver arruinadas las comarcas españolas productoras de pasas.

Es importante, pues, que nuestro país trabaje por conseguir su salvación.

Yo, por mi parte, creo cumplir con un deber de conciencia haciendo lo que me es posible, que es acudir á la reconocida amabilidad de esa importante publicación á los efectos de que haga públicas las pretensiones de un país olvidado que forma parte del mapa de España, y que sufre, calla y paga.—*El correspondiente.*

**Biar (Alicante) 17.**—Vinos: son muy pocas las existencias que quedan, debido á que las clases que se elaboraron fueron muy superiores; últimamente se han vendido 100 pipas á 9,75 rs. los 11 litros.

Aceites: cosecha abundante y buena; en los molinos principió el precio á 36 rs. arroba de 10,930 kilos y hoy se paga á 40, siendo muy pocas las operaciones que se hacen, debido á que como esta grasa siempre es muy buscada en ésta por sus buenas condiciones para competir con los aceites más superiores que se conocen, los cosecheros pretenden mejor precio.

Granos: trigo claro, de 14 1/2 á 15 1/2 barchilla; cebada, de 6 1/2 á 7.

Aceitunas: las negras aderezadas, uno de los principales comercios de este pueblo, se cotizan: viejas, de 11 á 12 rs. barchilla; las nuevas hasta Mayo ó Junio no están en disposición de venderse.—*El correspondiente.*

**Valencia 17.**—Las entradas de aceites han decrecido; los renombrados del Río de Segorbe y Sierra de Espadán no resultan en general tan buenos como de ordinario, pagándose los no superiores á 41 reales los 10 kilogramos. Los de Tortosa se detallan de 34 á 37 y 38 á 39, según la clase; los de Aragón, de primera, de 38 á 39; los de la Mancha, de 32 á 33; los de Andalucía, de 27 á 28.

Los vinos buenos son solicitados en los pueblos de esta provincia.

De Sagunto me dicen que los superiores han conseguido el precio de 10 rs. decálitro y en el llano de Cuarte ha alcanzado una selecta partida el límite de 10 1/2. Las clases destinadas á los alambiques se colocan de 0,60 á 0,90 pesetas el decálitro.—*El correspondiente.*

**De Vascongadas.**

**Vitoria 15.**—Hé aquí los precios que han regido en el mercado de ayer: trigo hembrilla, á 40 rs. fanega; ídem rojo, á 38; ídem común, á 37; maíz, á 27; cebada, á 21; yeros, á 32; avena, á 13; habas, á 30; muelas, á 28; harinas, á 15, 13 y 11 reales la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; bueyes cebados, á 19 rs. las 10 libras en limpio; cerdos gordos, á 46 rs. la arroba en vivo; vino con derechos, á 32 rs. la cántara; aceite, íd., á 46 reales la arroba.

El mercado acusa firmeza. Frio y húmedo el tiempo, y regular el estado de los sembrados.—*A. R. de A.*

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

Se han recibido: remesa y hojas de don Marcos Campa, Francisco Quijana, Mariano Cuadrillero, Hijos de Sandalio Rodríguez, Esteban Díez, Andrés García, Leon Díez, Santiago Canga, Felipe Pino, Felipe Cruzado, Esteban Gil, Agapito Gutiérrez, Ramón Trueba, Victor Luengo y Martín Hernández, de Nava del Rey; remesa y hoja de D. Miguel Paulo Ariño, de Escatrón; remesa y hojas del Sr. Guerrero hermanos, de Málaga; remesa y hojas de D. José Joaquín Martí, de Alpera; remesa y hojas de D. Carlos Martínez, de Chinchón; remesa y hojas de la Sociedad de Cosecheros, de Chinchón; talón y hoja de D. Luis Tomás, de Ontur; talón y hoja de D. Anselmo Pueo Cabero, de la Puebla de Castro; talón y hojas de D. Dionisio Arias Luengo, de Nava del Rey; talón y hoja de D. José M. Tomás Bernal, de Jumilla; talón y hojas de D. Francisco Montserrat Llopis, de Valls; talón y hoja de D. T. Sainz de Rueda, de Velilla; remesa y hoja de don Zóilo García, de Villena; talón y hoja de los Sres. D. Valentín Calderón é hijos, de Palencia; remesa y hojas de los Sres. D. Antonio Morales, Antonio Campo, Ibaurrubia y Compañía, Andrés Arias, Antonio Campo Muela, Felipe Arroyo, Gabriel Ortega, Segundo Chocano, Francisco Morán, Juan José Tapia, Diego Morales, Petrouillo Arias, Francisco Ramos, Gumersindo Alberca, Angel Montalvo, Marcial García, Juan Antonio Córdoba, Antonio Arias, Isidoro (Arias) Rivas, Fernando Arquimbar, Felipe Alvarez, Manuel Manzanares, Bernardino Castellanos, Jesús Ortega, Juan Antonio Izquierdo, Aquilino Izquierdo, Antonio Alamínos, Miguel Rebato, Francisco Antonio Carrascosa, Alvaro González, Carbayo y hermanos, Juan Belvez, Juan Comas, Cefreño Tapia, Julián Sierra, Joaquin Alvarez, de Alcazar de San Juan.

Madrid 19 de Marzo de 1889.—El Presidente, *J. M. Martínez Añibarro*.—El Secretario, *Enrique Avansays*.

**UNION DE PROPIETARIOS VINICOLAS DE ESPAÑA**

*Artículo 10 de los Estatutos.*—«Podrá aumentarse el capital social á consecuencia de la extensión de las operaciones de la sociedad y decisión de la asamblea general de accionistas.»

Con arreglo á este artículo, y en virtud del voto unánime de la asamblea en sesión del 10 de Febrero de 1889, el capital social de 250.000 francos, se eleva hasta 1.000.000 de francos, ó sea un aumento de 750.000 francos divididos en 1.500 acciones de quinientos francos cada una, pagaderos en el domicilio social: Entrepôt general del Parque de Bercy Paris-Charenton, ó en la representación de la sociedad en España, villa de Murchante (Navarra.)

El Consejo de vigilancia: Hilario Pardo,

presidente; Benito Martínez, vocal; Francisco Rosel, secretario.

**AVISO**

Se emiten 1.500 acciones de 500 francos cada una en las mismas condiciones que las 500 primitivas.

Los pagos se verificarán conforme al artículo 11, en cuatro plazos.

El primero, al suscribirse; los tres restantes, de tres en tres meses, á contar del día de la suscripción.

Las acciones nuevas como las antiguas disfrutarán todas un interés de 6 por 100 anual, aparte del beneficio que deba corresponderles á la liquidación de cada semestre.

Los estatutos de la sociedad quedan á disposición del público en el domicilio social, y en el de su representación en España.

La suscripción quedará cerrada el 31 de Marzo próximo.

Parque de Bercy Charenton á 20 de Febrero de 1889.—El gerente, *J. Martín de Olías*.

**NOTICIAS**

El Sr. Navarro Reverter ha presentado al Congreso, y apoyará en breve, la siguiente proposición de ley, á la cual darán sus votos favorables muchos diputados:

«Artículo 1.º De toda proposición de ley relativa á concesión de ferrocarriles se dará conocimiento al señor ministro de Fomento para que remita inmediatamente al Congreso los planos y presupuestos al proyecto correspondiente, acompañados de una nota declarando que el peticionario ha cumplido con las prescripciones del art. 26 de la ley vigente de ferrocarriles, y si la obra, además de ser racionalmente posible, es conveniente para los intereses generales del país.»

«Art. 2.º De toda proposición de ley pidiendo la inclusión de una carretera en el plan general, se dará aviso al señor ministro de Fomento para que remita al Congreso el anteproyecto del camino y su presupuesto aproximado, acompañados de una nota en que manifieste los recursos con que el Estado cuenta para su construcción y los demás extremos señalados en el art. 10 de la ley vigente de carreteras.»

«Art. 3.º Recibidos los documentos á que se refieren los dos artículos anteriores, pasará á las secciones la proposición de ley para el nombramiento de comisión, á la cual se entregarán aquellos documentos, á fin de que los tenga presentes al emitir su dictamen.»

Se dice que la Compañía Trasatlántica tiene el propósito de establecer una línea de vapores, servicio mensual entre Barcelona y la América Central, y que desde mucho tiempo viene efectuándolo la Trasatlántica francesa.

El primer viaje, que será de prueba, tendrá lugar el próximo día 15, con el vapor *San Francisco*. Para este viaje hay ya pedidas de 1.500 á 1.800 toneladas para carga.

El mercado de vino tinto de la Habana:

«Aunque no tenemos arribos que reseñar en la actual decena, bien corto es el interés que revisten las transacciones llevadas á cabo durante la misma, pues fuera de algunos lotes que venían destinados á otros puertos de la isla, y que al ponerse en venta aquí fueron adquiridos por los detallistas, la especulación sólo ha comprado las 500 pipas marca «Torres», importadas por el vapor *Cristóbal Colón*, á precios y condiciones reservadas. Como quiera que los especuladores se muestran bastante retraídos para futuras operaciones, la demanda ha decaído algún tanto, y los precios con tal motivo cierran muy flojos á nuestra cotización, ó sea de 45 á 50 pesos pipa, según clase y crédito de marca. Suman las ventas en junto 900 pipas, y quedan por realizar 5.600.»

Se ha dispuesto que se emplee el alcohol metílico comercial para inutilizar los alcoholes en los casos en que se crea por los interesados que perjudica el aceite de petróleo para ciertas industrias, pero sujetándose para ello á las siguientes reglas:

1.º El alcohol metílico, ó espíritu de madera, destinado á la inutilidad de los alcoholes, debe contener, por lo menos, 65 por 100 de alcohol metílico puro, y 35 por 100 á lo más de materias extrañas, entre las cuales la acetona debe figurar por 20 ó 25 por 100.

2.º La cantidad que ha de emplearse de dicho espíritu de madera será la de diez partes por cada ciento del alcohol que se trate de desnaturar.

3.º Que el alcohol desnaturado pueda aplicarse á cualquier industria menos á aquellas que hayan de emplearse como bebida ó alimento.

Según dicen de Albáida, los trabajos de

construcción de la vía férrea de Játiva á Alcoy se hallan poco menos que paralizados; por lo que se infiere que tardará largo tiempo en terminarse, con gran disgusto de todos los pueblos por donde ha de pasar dicha importante línea.

Una partida de vino colorado artificialmente ha sido detenida, procedente del pueblo de Canet.

Existe en Vinaroz una casa que se dedica á la venta de estos colorantes, y que al hacerlo el dueño verifica las pruebas en presencia de los incautos ó maliciosos compradores.

Son de tal gravedad los perjuicios y el descrédito que esto causa, que *El Sufragio* amenaza con publicar el nombre de la casa referida, si el caso se reproduce.

Durante la última semana han pasado por la estación de Port-Bou en dirección á Francia 2.325.187 kilogramos de vino.

A París, 123.520; á Burdeos, 104.530; á Cete, 154.153; á Montpellier, 1.437.809; á varios destinos, 505.575.

Los olivaderos de Granada se disponen á constituir un sindicato para la venta y exportación de los aceites.

Durante la primera quincena de Marzo se han exportado por la estación de Calatayud unos 6.500 alqueces de vino.

El sábado á última hora aprobó el Congreso la proposición de ley que prohíbe la reelección de los concejales en los pueblos mayores de ocho mil almas, hasta transcurridos cuatro años después de haber cesado en el cargo.

En la primera quincena del corriente mes se han expedido por la estación del ferrocarril de Huesca 106 wagones cargados de vino.

El ingeniero agrícola director de la Granja Modelo, Sr. Martí, ha estado los pasados días en Liria, con parte del personal de aquel establecimiento, practicando trabajos y haciendo experiencias que son de interés para los agricultores de aquella comarca. En el campo experimental de Liria se están ensayando gran número de variedades de trigo, cebada y patatas.

Bajo la dirección de dicho señor se han ingertado sobre pié de cepas americanas casi todas las variedades que se explotan en el campo de Liria, para apreciar prácticamente cuáles conviene adoptar ante el peligro de la invasión filoxérica. Además, en tiempo oportuno, se pidieron dos barriles de vino común, que ha sido preparado aquí y llevado á Liria en este último viaje, á fin de que aquellos viticultores aprecien sus buenas cualidades y se convenzan de que perfeccionando la elaboración, pueden mejorar mucho.

Son dignos de aplauso estos trabajos del celoso é inteligente ingeniero agrónomo Sr. Martí, como es de deplorar la poca atención que en ellos ponen los pueblos.

Dice un periódico de Zaragoza que se calculan en 6.000 reales los gastos ocasionados con motivo del primer juicio por Jurado que se ha visto en aquella Audiencia. La sentencia de este juicio condena á Luis Montané á 12 años y un día de presidio y multa de 1.500 pesetas.

**CAMBIOS sobre plazas extranjeras.**

Día 18.

París á la vista.....	2-80
París 8 d/v.....	2-70
Londres á la vista (lib. ester.) ptas.	25-98
Ídem 8 d/v, (ídem) íd.....	25-98
Ídem 60 d/v (ídem) íd.....	25-76
Ídem 90 d/v (ídem) íd.....	25-74

Llamamos la atención sobre el anuncio á 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.

**GRAN ESTABLECIMIENTO**

DE  
 Arboricultura, 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. Remito su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

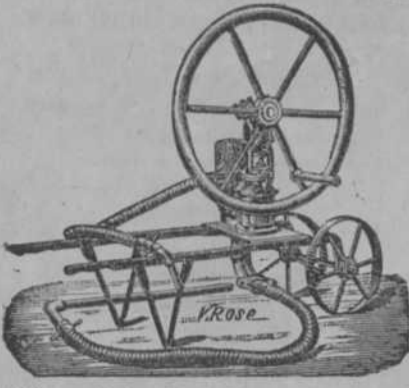
Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

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

**Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas**  
**ALBERTO AHILÉS. 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 pajás, corta raíces, quebrantadores para granos.  
DESGRANADORAS de maíz, molinos agrícolas.  
TRILLADORAS, bombas centrifugas, máquinas de vapor, locomóviles, etc., de los acreditados talleres de los Sres. Ruston Proctor y Compañía, de Luicola.  
SEGADORAS, guadañadoras y rastrillos.  
Catálogos gratis, franco.

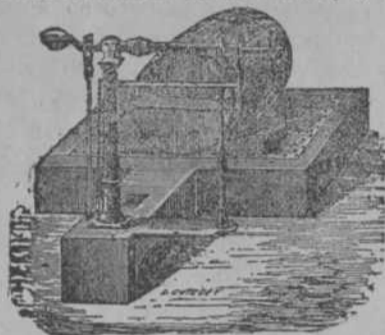
**INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO**

**L. PAUPIER**

CONSTRUCTOR

**RUE SAINT-MAUR, 84**  
PARIS

80 MEDALLAS  
DIPLOMAS DE HONOR



**Puente Báscula vinícola.**—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose 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, ó igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.



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

**PARSONS, GRAEPEL Y STURGES**

(Antes Parsons y Graepel)

ALMACEN: Montera, 16.  
DEPOSITO: Claudio Coello, 43.  
Sucursal en Valladolid: Acera de Recoletos, 6.



Aparatos para gaseosas y demás máquinas. Catálogos gratis y franco.

**JULES PETIT**

COMISIONISTA EN VINOS

57, RUE DU PORT DE BERCY; 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: París, 25, Passage Saunier, París.

**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 CEBU.

Trece viajes anuales partiendo de LIVERPOOL con escalas en CORUÑA, VIGO, 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: Angel 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.

**EL TAQUÍGRAFO**

Es el aparato más moderno y más perfeccionado para la autocopía de manuscritos y dibujos de toda clase, así como de impresiones económicas de tarifas, circulares, programas, planos, etc., etc. Sin prensa, sin reimpresión, se obtienen de un solo y mismo escrito ó dibujo miles de copias. La primera copia puede hacerse un minuto después de escrito el original.

**VENTAJAS DEL TAQUÍGRAFO**

1.º Número ilimitado de copias.—2.º Escritura de un negro igual y absoluto.—3.º Regularidad de caracteres.—4.º El original puede escribirse con una pluma ordinaria y con tinta negra líquida.—5.º Plancha inusable sin necesitar jamás ser reemplazada.—6.º Imprime directamente en todo papel, cartón, etc.—7.º Precisión y limpieza de la escritura.—8.º Manejo fácil para todo aprendiz.—9.º Las hojas impresas no pueden borrarse y, hasta enviadas por separado, gozan de la reducción de porte como los impresos.

**EL TAQUÍGRAFO**

satisface, bajo todos conceptos, las exigencias requeridas á esta clase de aparatos.

Núm. 0 in 8.º	17 por 26 cent. 43 francs.
Núm. 1 in 4.º in folio	26 por 38 " 63 "
Núm. 2 doble in 4.º doble in folio	38 por 50 " 86 "

Pedidos á la Agencia SAAVEDRA, 55 rue TAITBOUT, PARIS.

**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.

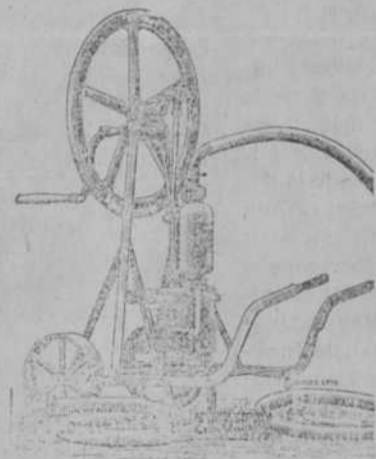
**A LOS PRODUCTORES DE ACEITE**

Se vende una nueva prensa de hierro para aceite, su peso 48 quintales y fuerza de 13 caballos; 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.

**BOMBA**

**MAGNUMBONUM**



**para Trasiego**

**JULIUS G. NEVILLE**

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

**Precio de las BOMBAS**

Con 2 metros tubo aspiración de espiral, 4 metros tubo de impulsión, enlaces recipiente colados  
4.000 litros..... pesetas 225  
6.000 " " " " 275  
8.000 " " " " 350

Esta BOMBA excede á todas otras por solidez, duración y cómodo manejo.

**SAL FACI**

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

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 paña mediante abono de su valor y porte. Depósito en Madrid: farmacia del doctor D. Eduardo Blanco y Baso, Concepción Jerónima, 24 y 26. Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, num. 1, Zaragoza.

**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 Fè, Carrera de San Jerónimo, 2; González é Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

**DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS**

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)**

CONSTRUCTOR.

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 Long y Pons, en Figueras (Girona), donde se vende El Relámpago á 45 pesetas.

COBEE  
Medalla de Oro  
EXPOSICION UNIVERSAL 1878

CALDERERIA DE LA VILLETTE

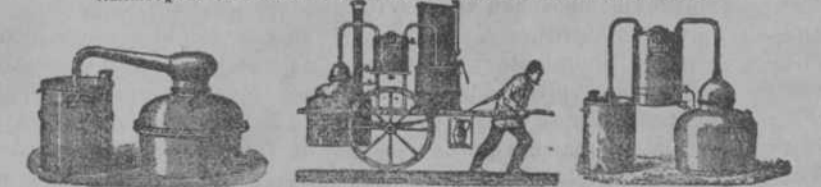
HIERRO  
Medalla de Oro  
ACADEMIA NACIONAL

**E. BRÉHIER**

CONSTRUCTOR PRIVILEGIADO S. G. D. G.

PARÍS.—50 y 52, calle de l'Ourcq, 50 y 52.—PARÍS

ALAMBÍQUES Y APARATOS ESPECIALES PARA LA INDUSTRIA VINICOLA



FABRICA DE CUBETAS Ó RECEPTACULOS DE HIERRO

Para alcoholes y otros líquidos

APARATOS PARA ESCALDAR TONELES, POR MEDIO DEL AGUA O VAPOR. APARATOS E. BRÉHIER PARA LA CALEFACCIÓN DE LOS VINOS