

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRIPCIÓN

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

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar, Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

ANUNCIOS

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

AÑO XII

Sábado 16 de Noviembre de 1889.

NUM 1.239

COTIZACIÓN DE NUESTROS VINOS en Francia

Paris.—(Vinos tintos nuevos): Benicarló, de 35 á 40 francos hectolitro; Alicante, de 38 á 45; Valencia, de 30 á 38.

Burdeos.—Tintos no enveados de 1888, de 325 á 450 francos la tonelada; blancos de igual cosecha con 12 grados de alcohol, de 240 á 260 id.; tintos nuevos de Alicante, cuya fuerza oscila entre 14 y 15 grados, de 340 á 360; id. de Valencia con 11, 12 y 13 grados, de 310 á 325 francos.

Celle.—Tintos de Alicante de la cosecha de 1888 de 35 á 40 30 á 33 y 27 á 29 francos hectolitro por superiores, primeras y segundas clases respectivamente; nuevos de igual procedencia, de 28 á 36; de Valencia con 12 y 13 grados, de 24 á 28.

LA INDUSTRIA SERICOLA DE ESPAÑA

Seguramente no tememos ser desmentidos, al asegurar que España se halla como ninguna nación en las mejores condiciones para desarrollar la cría del gusano de la seda, no sólo por la benignidad del clima en general, sino también por la fácil vegetación, y con ésta de los arbustos que aportan el alimento del insecto; pero es congénita en los países meridionales la apatía, y sin duda ésta es la fundamental causa del poco adelanto de esta industria, que bien desarrollada, podría llegar á ser de grandísima importancia y pingües resultados.

La producción media de la seda en España, se eleva á 957.000 kilogramos de capullos, los que á su vez dan 83.000 kilogramos de seda cruda. Las regiones que contribuyen á aquella cifra son: Valencia y Aragón, por 40.000 kilogramos; Murcia y Orihuela, 490.000; La Sierra de Segura, 20.000; Almería y Granada, 35.000, y Extremadura, 12.000.

La provincia de Orense lleva á Portugal lo que produce el centro serícola importante que en la misma existe, y en las provincias de Sevilla, Córdoba, Granada y Murcia se extrae la seda del capullo, por la suma de 7.500 kilogramos en paquetes.

De las cifras anteriores se deduce, que están indicadas las provincias de Andalucía, para dentro de España ser el mejor y más conveniente punto para el desarrollo del gusano; no por eso son menos buenos aquellos de las provincias de Levante, algo en las de Occidente y hacia el Norte en Orense, aunque poco.

Después de España, Italia contribuye con 3.570.000 kilogramos; Francia, 800.000; Austria Hungría 307.000; Turquía, 110.000; España, 83.000; Grecia, 20.000; todo lo cual representa un total general de 4.890.000 kilogramos para Europa.

Pasando después al Asia, la producción que se halla es la siguiente: Levante, 445.000 kilogramos; Cáucaso 300.000; Persia, 285.000; Turquestán, 720.000; India, 600.000; Indo China, 1.000.000; China, 9.800.000, y Japón, 2.700.000.

A la cifra total general, habrá de añadirse la de 1.760.000 kilogramos que produce la India, la China y el Japón de seda salvaje; y el consumo de las fabricas europeas puede regularse de un modo aproximado, en un año, de 10 á 11.000.000 kilogramos de seda cruda, y el resto se consume en los países donde se produce.

Es verdad que la cría del gusano de la seda requiere el cuidado más grande; pero también es cierto que se ve recompensado cualquier sacrificio, por el alto precio del artículo en el mercado.

PLANTACIONES DE VIDES

La comisión de defensa contra la filoxera de la provincia de Tarragona ha recordado en reciente circular las prescripciones legales sobre la introducción de sarmientos, barbados, puas y demás residuos de la vid, así como todo género de árboles, arbustos y

cualesquiera otras plantas vivas procedentes de regiones invadidas por aquel terrible parásito.

Hé aquí el extracto de las disposiciones dictadas al efecto:

1.^a Se prohíbe absolutamente plantar viñas en la provincia sin proceder aviso escrito ó verbal al Alcalde de la localidad y á la Comisión de defensa contra la filoxera, debiendo acompañarse una certificación de la procedencia de los sarmientos ó barbados, teniendo presente que en la Península se encuentran invadidas las provincias de Gerona, Barcelona, Málaga, Córdoba, Guadalupe, León, Salamanca, Zamora, Orense, Pontevedra y Almería y por consiguiente comprendidos en la prohibición.

2.^a Se dispone que cuando los sarmientos, puas ó barbados procedan de las mismas fincas del plantador enclavadas en el término municipal, no es necesario la certificación de procedencia, y basta sólo dar el aviso al Alcalde y á la Comisión de defensa.

3.^a Que todos los viticultores sin distinción de clase que hagan plantaciones al comunicarlo á dichas autoridades, además de la presentación del certificado de procedencia, cuando no sean del mismo término, deben designar el lugar de la plantación, número de cepas y nombre del plantador.

4.^a Previene se lleve un registro por los secretarios de Ayuntamiento de todas las plantaciones con arreglo al modelo que se remite.

5.^a Que cuando algún viticultor trate de extraer sarmientos, barbados ó plantas vivas de cualquier especie para conducirlos á otra parte, los Alcaldes deben expedir, á petición del interesado, el correspondiente certificado que les sirva de guía.

6.^a Previene á los Alcaldes bajo su responsabilidad la estricta observancia de estas disposiciones y encarga la más escrupulosa vigilancia para que no se cometan abusos.

7.^a Señala las penas á que se hacen acreedores los infractores de la ley.

8.^a Que cuando se conduzcan sarmientos, barbados y demás efectos mencionados por el interior de la provincia de unas á otras localidades, deben ir provistos del certificado de procedencia para exhibirlo cuantas veces sea necesario á la Guardia civil, los Carabineros y demás funcionarios que están autorizados para ello, pudiendo inutilizar por medio del fuego los que carezcan de los requisitos prevenidos ó procedan de país invadido por la filoxera.

9.^a Que los Alcaldes remitan mensualmente, sin excusa alguna, al Gobierno un estado de todas las plantaciones efectuadas durante el mismo para que la Comisión de defensa contra la filoxera pueda hacer las anotaciones consiguientes.

10.^a Previene que dicha circular se publique tres días consecutivos en el Boletín oficial y además, los días 1.^o de cada mes hasta Abril, sin perjuicio de que los Alcaldes cuiden de que llegue á conocimiento de los viticultores por medio de bandos.

11.^a Considera que tratándose de un servicio importantísimo y de reconocido interés para el porvenir de la viticultura, principal fuente de riqueza de esta provincia, la cual hay decidido empeño en salvar, se exigirá sin contemplación la consiguiente responsabilidad á los que por apatía ó abandono constituyan un obstáculo para la realización de tan patrióticos fines.

EL COMERCIO CON EL CANADA

La Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Sevilla nos remite la siguiente importante comunicación:

«La Agencia general española de importación y exportación en el Canada, establecida en Quebec por iniciativa del representante de España en quel país, participa á esta Cámara que tiene ya la representación de varias importantes casas de comercio de la Península y de las Antillas, y que necesita la de alguna

que se dedique á la exportación de aceites, aceitunas y limones dulces, artículos de gran consumo en aquella región.

También hacemos público, por lo que pueda interesar á las clases mercantiles que, según noticias oficiales transmitidas al efecto á esta Cámara por el Sr. Gobernador civil de la provincia, en Abo bajo los auspicios y con la aprobación del señor Consul de España en Helsingfors, se ha establecido un Centro general de operaciones comerciales dedicado á facilitar las transacciones entre nuestra patria y la Finlandia y que se ocupa principalmente en las siguientes operaciones: compra y venta en comisión de toda clase de mercancías, consignaciones de todas clases, importaciones y exportaciones de todos los productos del suelo y de la industria; representación de todos los ramos del comercio; banca y depósitos; cargamentos marítimos, fletes, seguros y consignaciones de buques de vela y vapor, y servicio completo de informes y noticias comerciales.

Las personas que deseen conocer los antecedentes que acerca de los referidos asuntos tiene la corporación, pueden adquirirlos en las oficinas de la Cámara, en la Casa-Louja todos los días laborables de doce á cuatro de la tarde.»

CONSERVACION DE LA FRUTA EN MIEL

Sobre la conservación de la fruta en la miel, dice *Il Baccologo Italiano* que se deben escoger los melocotones y albaricoques sanos y en perfecto estado de madurez; conviene quitarles la piel, cortarlos en cascos y sumergirlos en agua hirviendo por algún tiempo. En seguida se les refresca en agua fría, y se disponen en un lienzo para que se sequen.

Se hace hervir después la miel en proporción de 750 gramos para un kilogramo de fruta, y se introducen los cascos, que deben conservarse enteros ó sin deshacerse. Se espuma la mezcla, y se vierte, caliente aún, en tarros ó frascos de vidrio, procurando que la parte superior quede cubierta interiormente.

Para preparar nueces deben cogerse antes que se endurezca el pellejo; se atravesaran de parte á parte con una aguja, y se introducirán en agua por una semana, cambiandola todos los días. En seguida se pondrán á hervir en agua salada, en la que se blanquearán, y después de retirarlas en agua fría por espacio de dos días, se las hará enjugar.

Luego se procurara que hiervan juntos un kilogramo de la nuez preparada de este modo, otro kilogramo de miel y una ligera cantidad de canela y clavo. Si la miel se líquida demasiado, se añadirá azúcar, y luego se introduce la preparación en escogidos recipientes, y se tapan herméticamente.

Respecto á la ciruela *Reina-Claudia*, se toman los frutos maduros, pero que se adhieran vigorosamente aún á los ramos; se les quitan los pedicelos y se ponen á hervir, para lo que se adiciona á prevención una cucharada de sal y vinagre para cada dos litros. Se retiran los frutos con una cuchara de plata y se echan en agua fría; en seguida se colocan, sin sobreponerse unos á otros, sobre un lienzo para que escurran.

Entonces se pone á hervir medio kilogramo de miel en una vasija de barro, se retira del fuego, y cuando la miel está un poco fría, para que no pueda estallar el frasco, se vierten dentro de éste los frutos preparados. Al día siguiente se saca y se hace hervir de nuevo la miel, adicionandole medio kilogramo de azúcar; se procura espumarla hasta que se ponga espesa, y se vierte con las ciruelas en el frasco de vidrio, que se cubre con papel fuerte untado con alcohol.

Correio Agrícola y Mercantil

(NUESTROS CARTAS)

De Aragón

Calaceite (Teruel) 12.—Puede darse ya por terminada la tarea de la vendimia, de

cuyo sorprendente éxito parece que no acertamos á darnos cumplida y exacta explicación; pues que, á pesar del notable daño que en los viñedos se venía observando hasta casi última hora de desarrollo del fruto y principio de su madurez, la recolección ha dejado satisfechos á los cosecheros, no faltando alguno que, queriendo ver milagros en todo lo extraordinario, atribuya esto no se á qué clase de prodigio tan inesperado como favorable resultado; mientras los menos ó nada superstitiosos y más admiradores de la prodiga Naturaleza, lo hacemos depender convenientemente de la oportunidad con que ligeras lluvias beneficiaron este feraz suelo é influyeron eficaz y rápidamente en el desarrollo y madurez del fruto, hasta entonces claro, atrasado y raquítico ¡Dios, sobre todo!

Como las lluvias, antes indicadas, no fueron suficientes para hacer la siembra de cereales y después ya no hemos visto otras, seguimos sin poder practicar tal operación, excepción hecha de los pocos que en seco van arrojando el grano, y venga lo que viniere; mientras el término se halla generalmente desprovisto de aguas potables y desprovisto de pastos para los ganados.

Del mismo modo, debido sin duda á la falta de fruto en los olivos, no somos visitados en el año actual por las diferentes comisiones catalanas y de otros países, que por esta época principiaban á ocuparse en el tráfico de olivas y aceites, prensas, etc., etc. El cambio nos visitaran las aves de rapaña expedidas por nuestra paternal y económica administración.

En las pocas transacciones que se hacen, notamos los precios siguientes: trigo, de 30 á 32 pesetas cahiz (17,9 decalitros); cebada, de 12 á 14; avena, á 10; judías blancas finas, de 68 á 70; comunes y de color, de 56 á 58; aceite común, de 10,50 á 11,25 pesetas arroba (13,86 litros); patatas, de 2 á 3; vino añejo, de 7 á 8 rs. cantaro (10,75 litros); id. nuevo, á 5; carnes de carnero, macho cabrío y ganado de cerda, á 1,50, 1,25 y 1,60 pesetas kilogramo.—P. V. P.

*. *ateca* (Zaragoza) 13.—Ya se ha dado principio á la saca de vino de los lagares, resultando todos de buena clase, con fuerza alcohólica de 12 1/2 y 13°, por lo cual han quedado muy satisfechos los cosecheros no acorriendo lo propio respecto á la cantidad, pues ésta apenas ha llegado á la décima parte de lo que se recolectaba otros años.

Lo que se ha probado que las uvas de viñas sulfatadas se podría hacer la vendimia ocho días antes y que los mostos eran más azucarados, por lo cual algunos vinos de estas uvas han obtenido 14,01° de alcohol.

Visto este resultado, dudo que haya refractario al tratamiento del sulfato de cobre, y mucho más cuando en el próximo año se podrá gastar el sulfato á precios bajísimos, debido al contrato hecho entre una casa de Bilbao y la Diputación de esta provincia, para repartir entre los cosecheros 70.000 kilos á 6 1/2 céntimos de peseta el kilogramo.

La sementera se ha hecho en buenas condiciones.—*El correspondiente*

*. *Castelserás* (Teruel) 12.—Tenemos tiempo bueno como si estuviéramos en el mes de Agosto, pero los labradores están tristes porque no ha llovido para poder hacer la sementera y para esta tierra es bastante tarde; por bien que vaya se practicará ya mal y con frío; no se sembrará lo que se pensaba por ese motivo.

La cosecha de uva ha sido nula, como le indiqué en mi anterior.

La de aceite, bastante mediana.

Precios que rigen en esta plaza: aceite, á 11 pesetas arroba; trigo, á 30 pesetas cahiz; cebada, á 12; vino, á 7 rs. cantaro; patatas, á 3 reales arroba; panizo, á 8 rs. anega.—P. C.

*. *Aguarón* (Zaragoza) 14.—Próximamente un mes ha que terminó la vendimia en este pueblo, y si bien puede afirmarse es proporcionalmente considerado el mejor librado del campo de Cariñena, la pérdida sufrida es tres cuartas partes de cosecha del año pasado.

Iniciada á mitad de Junio pasado la terrible enfermedad del mildiu en nuestro viñedo, cierto número de viticultores sin demora alguna combatiéronla oportunamente con el sulfato de cobre, pero desplegando el peróxido de hidrógeno todo su vigor al finar el referido mes, luchó tenazmente con la última esperanza de aquellos propietarios, que confiando en que no trascendería en la ya vista en aquel entonces habían mirado con indiferencia el tratamiento de sus viñas.

Sin embargo, la constancia de los primeros en continuar tratando su cepado aún á trueque de ver—al parecer—nada por la tarde del mismo día la operación de la mañana, por la continuidad de lluvias, hizo que los perezosos se movieran con ardiente impulso á sostener el último resto de su elemento de vida, esparciendo créditos é incrédulos por todas sus viñas sulfato de cobre, consiguiendo por fin como premio á aquel trabajo, recolectar en el presente 15.000 alqueces de vino, que son los que se calculan en este pueblo.

Llegado ya el día de abrir los lagares para el trasiego y venta de los mismos, puedo decir á Ud. que los vinos nuevos acusan de 14 á 15 grados de fuerza alcohólica, habiéndose vendido de los mismos hasta el presente 1.300 alqueces al precio de 32 1/2 pesetas.

De las pocas existencias de vino viejo no hay transacciones, pagándose el último á 25 pesetas alquece.—C. E.

De Castilla la Nueva

Daimiel (Ciudad Real) 14.—En este mercado rigen los siguientes precios para los artículos que se citan: vino tinto, á 12 rs. la arroba; aceite, á 36; patatas, á 2; caudal, á 39 reales fanega; garbanos, á 35 1/2; centeno, á 24; cebada, á 20; maíz, á 60.—*Un suscriptor.*

Ocaña (Toledo) 13.—Tengo el gusto de participarle que se hacen partidas de vino á los precios de 12 á 14 rs. la arroba.

El aceite se paga con firmeza de 33 á 35 reales la arroba.

El trigo se vende de 38 á 40 rs. la fanega y la cebada de 18 á 19.—*Un suscriptor.*

El Herumblar (Cuenca) 14.—La cosecha de vino ha dejado mucho que desear en cuanto á cantidad, pero la clase son buenas por lo que no dudo tendrán fácil venta; ya se ha hecho algún ajuste á 10 1/4 rs. la arroba, según se asegure.

La pertinaz sequía ha perjudicado mucho á la cosecha de azúfrán.

La cebada se detalla á 24 rs. la fanega y la avena á 16. El trigo también ha mejorado de precio.—*P. M.*

Ciudad Real 14.—En este mercado rigen los siguientes precios: caudal á 40 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 21 y 22; panizo, á 32; garbanos, á 37; garbanos blandos, de 75 á 100; idem duros, de 55 á 60; lanas, á 50 rs. arroba; patatas, á 3 idem; aceite, á 38 idem id. sobre ferrocarril; vino, á 8 y 9.—*El correspondiente.*

De Castilla la Vieja.

Campillo de Aranda (Burgos) 13.—En este pueblo se han recolectado cincuenta y tantos mil cántaros de vino. La helada de Septiembre nos destruyó 20.000.

Las clases resultan mejores que el año pasado.—*El correspondiente.*

Rioseco (Valladolid) 14.—Sigue firme este mercado de trigos; al detall se han hecho mil y pico de fanegas de 34 50 á 34,75 reales las 94 libras. Por partidas fijas los tenedores el precio de 35.—*El correspondiente.*

Santander 12.—*Hurinas.* A tristes consideraciones se presta la situación de nuestro mercado para este polvo.

Los tenedores dispuestos á vender sus existencias aun á 13,75 reales, arroba, sin que se presente comprador alguno, mientras se descargan en nuestros muelles harinas procedentes del extranjero.

Preciso es salvar la suerte del agricultor y ponerle en condiciones de competencia si se ha de evitar el triste espectáculo que presenta nuestra población rural huyendo en masa á regiones que suponen más hospitalarias.

Llegaron de Amberes 100 sacos por vapor *Vesta*, y se embarcaron para la Península: 20 sacos por vapor *Pelayo*, para Málaga; 335 por *Santaña*, para Castro; 826 por *Triauna*, para Sevilla; 538 por *Solileza*, para Ribadesella; 70 por patache *Juana*, para Luarca; 1.789 sacos en junto.

Para América lleva el vapor *Nacarro*: 2.556 sacos para la Habana de cuatro cargadores; 945 para Cienfuegos de tres; 520 para Santiago de Cuba de dos; 4.030 sacos en total.

Continúan los embarques de salvados para Francia, llevándose: 1.300 sacos para Bayona el vapor *Norte*; 5.120 para idem el vapor *Íbica*; 6.420 sacos entre ambos.—*El correspondiente.*

San Martín de Rubiales (Burgos) 12.—Está terminándose la siembra en las mejores condiciones, del mismo modo que se

verificó la vendimia, y como consecuencia de esto y del retraso con que se hizo, el mosto resulta de buenas condiciones, y hay grandes probabilidades de que sea uno de los primeros pueblos preferidos en esta comarca, como lo fué en el año anterior por su excelente color, el no tener ácido y pasar de 10 grados de fuerza alcohólica.

En prueba de ello tengo la satisfacción de comunicar á Ud. cómo en esta semana se ha hecho una compra de 2.500 cántaros á precio de 9 rs. una por el comisionista Angel Peñaranda, encargado de la casa Sres. Pecho y Martínez, de Aranda de Duero, y 3.000 cántaros en el día de hoy por una compañía riojana al precitado precio. Quedan algunas cubas de vino añejo de excelente calidad que los propietarios no quisieron ceder á precio de 10 rs.

Los granos se cotizan: trigo, de 31 á 32 reales fanega; centeno, de 17 á 18; cebada, á 20; algarrobas á 19; avena, á 11; habas, á 23.—*El correspondiente.*

Valloria la Buena (Valladolid) 14.—Concluido por completo el lagareo y encubaje de los nuevos vinos en estas bodegas, puedo decirle que la cosecha ha sido en general bastante buena, tanto en cantidad como en calidad, dando un resultado de unos 80.000 cántaros de 16,13 litros.

Hay claretes, medio color y tinto de hermosa grana; de modo que hay para todos los gustos; su graduación alcohólica fluctúa entre los 10 y 12 grados.

Se han vendido en el presente mes más de 5.000 cántaros de nuevo y 600 de viejo; lo primero á los precios de 5 50, 6 y 6,50 rs. cántaro, y lo segundo á 6, 7 y 7,50 rs., según clase.

La compra de granos animada, vendiéndose á los siguientes precios: trigo, de 33 á 34 reales fanega; centeno, á 22; cebada, á 18; avena, á 14.

Se está terminando la siembra del trigo con buen tiempo; pero se desea lluvia para sembrar la cebada, que necesita más humedad para nacer.—*J. C. P.*

Arévalo (Ávila) 13.—En el mercado de ayer rigieron los siguientes precios: trigo añejo, á 38 reales fanega; idem nuevo, á 36; centeno, á 21; cebada, á 20; algarrobas, á 14; garbanos superiores, á 260; idem regulares, á 160.

Muy firmes los precios de los trigos.—*El correspondiente.*

Pozáldes (Valladolid) 14.—La cosecha de vino ha sido buena, si bien se cree no iguala en cantidad á la del año pasado. Todavía no se han hecho ventas de vinos nuevos; los de 1888 se cotizan: blancos, de 11 á 13 rs. cántaro; tintos, á 14.

Los granos y harinas, como sigue: trigo, de 34 á 35 rs. fanega; centeno y cebada, de 18 á 19; algarrobas, de 14 á 15; harinas, á 15, 14 y 12 reales arroba, según la clase.

Toca á su término la sementera, operación que se viene haciendo en excelentes condiciones.—*El correspondiente.*

De Galicia

Pontevedra 12.—La cosecha de vino ha sido mala en la comarca de Tuy, no llegando á la tercera parte que el año anterior. En Calreira, cuyos caldos tienen fama y son buscados, la cosecha es la cuarta parte. Causa principalísima de esta escasez de uva han sido las heladas y lluvias de Mayo y Junio que impidieron la fecundación de las flores; y por algo han entrado también el oidium y el mildiu que, al parecer, se ha presentado en alguna parra. En vista de eso, ha subido bastante el precio del vino, pues oscila entre 190 y 200 pesetas el de cada pipa de treinta y dos calabazas, y continúa advirtiéndose mucha tendencia al alza. Esto en los vinos del año pasado pues los nuevos se han vendido en Caldeas á 155 y 165 pesetas.

Los caldos nuevos son buenos en algunos puntos, pero en otros son por extremo flojos.—*J. A. C.*

De Murcia.

Mahorra (Albacete) 14.—La cosecha de vino ha sido bastante corta, pero las clases son inmejorables.

Las uvas se pagaron de 4,50 á 6 rs. la arroba, y los vinos se venden á 12 id. id.

La cosecha de azúfrán es también muy corta, cotizándose á 12 duros la libra.

El trigo se detalla á 42 rs. la fanega, y la cebada á 24.—*G. N.*

De Navarra

Dicastillo 13.—Tenemos un tiempo muy bueno para terminar la vendimia; hace muchos años que no hemos cogido tanto en el pueblo, salvo algunos cuantos vecinos que les alcanzó la piedra que descargó en el mes de Julio.

La gente deseando vengan luego compradores.

De oliva tenemos regular cosecha, vendiéndose este líquido á 20 reales.

El vino viejo, á 12,65 rs. cántaro. Los gra-

nos como sigue: trigo, á 16 rs. robo; cebada, á 10; avena, sin precio. En todos los artículos poca demanda.—*A. O.*

De las Riojas.

Rivafrecha (Logroño) 13.—Estamos ahora en la saca de lagares, mejor dicho, de nada, por cuanto sólo hemos recolectado una décima parte de la cosecha, ó sean 9.000 cántaros de vino, y éstas de mediana calidad.

La gente emigra de este pueblo por no tener lo suficiente para comer y vivir.

De vino viejo hay aquí de existencia sobre 12.000 cántaros, vendiéndose este caldo á 12 reales una con poca salida.—*Un suscriptor.*

Haro (Logroño) 14.—La cosecha de vino ha sido corta, pero comparada con la de otros pueblos de las Riojas, podemos calificarla de regular, aproximándose á 100.000 cántaros las recolectadas; las clases son superiores y cual pocos años se consiguen, acusando una fuerza alcohólica de 12 grados.

Lo que ya no deja lugar á dudas es el efecto del tratamiento del sulfato de cobre, pues las viñas á las que se ha aplicado este remedio preventivamente han producido gran cantidad de fruto, á la vez que las no tratadas ó que lo fueron después de San Juan, no han rendido ni la décima parte; así es que en el próximo año es de creer que todos los propietarios se apresuraran á rociar sus viñas temprano.

No se hacen operaciones en vinos, porque el precio para los comisionistas, en relación con el que rige al detall, es 20 reales cántaro, algo elevado para el comercio de exportación.—*P. S.*

Treviana (Logroño) 14.—Ha terminado la vendimia en este pueblo, habiéndose verificado en excelentes condiciones, pues ha hecho un tiempo inmejorable; pero el resultado, como era de esperar, ha sido fatal, pues apenas se habra recolectado la quinta parte de una cosecha regular.

La clase de los vinos es de esperar sea buena á juzgar por el buen fruto que se ha recogido, si se exceptúa un pago, en el que descargó una fuerte pedriscada el día 7 de Septiembre, habiéndose cogido el poco fruto que dejó en medianas condiciones.

La sementera bastante avanzada gracias á las abundantes lluvias que regaron estos campos á mediados de Octubre.

Ninguna operación se ha realizado de vino nuevo; y las pocas existencias que quedan de viejo, se cotizan de 10 á 12 rs. cántaro.—*L. V.*

De Valencia

Onteniente (Valencia) 12.—La contratación de los vinos en esta comarca se encuentra animadísima. Se han vendido de 5 á 6 partidas del tinto de primera en los Alhorrines de este término, á 2,50 pesetas cántaro de 11 litros, y el de segunda, á 2 idem; en toda la comarca, incluso los pueblos de Agullent, Ayelo y algunos del valle de Albaida, se observa movimiento, y según noticias el claro ó sea el blanco con una cuarta ó quinta parte del tinto, se paga á 1,50 ptas. el cántaro.

La cosecha, como indiqué á Ud., en unas heredades ha resultado de unas dos terceras partes y en otras la mitad.

La cosecha que se ha vendido el de primera á 12,50 ptas., por cuanto consenti que el mediero de la *Zofra* medeciera en pago del que me vendió el pasado año sin mi consentimiento para cultivar, según dijo, la finca, al precio indicado.—*S. B.*

Onil (Alicante) 14.—En esta zona se ha terminado la vendimia en las mejores condiciones que se ha hecho de algunos años á esta parte.

Los mostos no han dejado nada que desear pudiendo asegurarse que nuestros caldos este año son de primera clase; su color, sabor, grados de alcohol y *extrac sec* en su mayoría son á gusto del comprador; por ahora nada puedo decirle de precios, pues se han sacado muchas muestras y todavía no ha habido ninguna transacción, lo cual es debido (según mi pobre parecer) al mejor de algunos amigos agricultores, á que en los vecinos pueblos de Castilla, Ibi y Muro se han comprado por los comerciantes y corredores partidas de uva en bastante cantidad; así que antes de comprar nuestros caldos han de dar salida á los elaborados por los mismos comerciantes. Y aún más: según versiones (á que no puedo dar crédito, por no haberlo visto ni saber á punto fijo lo que de cierto pueda haber), algunos compradores de uva para elaborar los vinos, no han hecho más operación que destruir la uva para sacarle la *craspa* y echar la pasta con el orujo dentro los lagares ó trullas, y después adicionar ácidos para que el vino fermente y que le el orujo ó casca que es de donde toma color el vino.

Si esto es así, señor director, no sería de más el proponer una vigilancia sobre la elaboración de los vinos y con ello conseguiríamos el que no se menospreciaran nuestros caldos por ciertos especuladores que sin mi-

rar ni aún por la salud, fabrican de cualquier modo con grave daño de nuestros intereses.

La siembra de cereales se está efectuando en muy buenas condiciones de sazón y buen tiempo.

Los trigos de 14 á 15,50 rs. la barchilla, según clase.—*El correspondiente.*

NOTICIAS

La sementera se ha hecho en la comarca de Calatayud en muy buenas condiciones.

Lo mismo nos dicen de las Riojas, Castilla la Vieja y otras regiones.

En la feria que acaba de celebrarse en Salamanca, se han hecho importantes transacciones en ganado de cerda sobre la base de 44 rs. los 11 1/2 kilos.

Los carneros se han pagado con animación de 60 á 70 rs. cabeza.

La venta de trigo ha sido activa, á los precios de 35 á 35 1/2 rs. los 43 1/2 kilogramos en estación.

El bacalao se cotiza en Santander como sigue: Noruega primera, segunda y tercera clase, á 170, 164 y 156 rs. los 50 kilos respectivamente; Escocia primera legítimo, á 180.

Algunos periódicos franceses de los departamentos llaman la atención sobre el hecho de que las manzanas procedentes de España comienzan á hacer la competencia á las francesas para la fabricación de la sidra.

Se han vendido en Acedo, Alarba y Castejón de Alarba, seis lagares de vino al precio de 30 pesetas alquece (119 litros).

Desgraciadamente va cundiendo la invasión de la filoxera de los viñedos de Paundés; además del crecimiento natural de los focos conocidos ya, se han descubierto otros nuevos por la parte de San Sadurni, Ordal, etc., y en la reciente visita de la comisión técnica ambulante se reconocieron seis focos importantes de San Quintín de Mediona.

Leemos en *La Andalucía Moderna*:

«El mercado de vinos está en alza, pues nos consta que está ofreciendo á 20 duros por bota de 32 arrobas de los mostos cogidos este año en Villanueva, y los cosecheros no admiten estas proposiciones por parecerles bajas.»

Aviso á los que emigran.

El cónsul de la República Argentina en Barcelona ha participado á la prensa y á sus subordinados que el gobierno de Buenos Aires no concederá mas pasaje gratuito á los emigrantes, en vista de lo considerable y amenazadora que se presenta la inmigración europea.

Huyendo sin duda de los bandadas de atunes y de otros pescados mayores, se han aproximado á las aguas de Málaga estos días, tan grande número de sardinillas de todas clases, que no se recuerda en muchos años haber conseguido una pesca tan abundante. Baste decir que algunos días y después de verdense en Málaga y de salir para la exportación muchas cargas, se ha llegado á vender en las playas á 10 y á 15 céntimos ¡¡arroba!!

Desde el día 3 al 9 del actual se han despachado por Port-bou las siguientes cantidades de vinos:

Para París, 34.073 kilogramos; para Burdeos, 45.135; para Cete, 88.175; para Montpellier, 586.344 y 172.778 para otros varios destinos. Total 936.505 kilogramos.

Siguen mejorando de precio los aceites de Tortosa. En esta semana se han cotizado en dicha plaza á 68 reales cántaro (15 kilogramos) las clases superiores finas.

En Montilla se paga el aceite de 32 á 34 reales la arroba y en Málaga á 33 en puertitas y 35 en bodega; en Sevilla, de 32 3/4 á 33, y en Ciudad Real, á 38 sobre ferrocarril, precio que acusa alza.

Dicen de Málaga:

«Se encontraba ayer en este puerto el vapor *Pelayo* que trae del Norte de Europa unos 2.000 bocoyes de espíritu alemán.

Ha desembarcado 200 en este puerto y los demás se destinan á Alicante, Valencia, Tarragona y Barcelona.»

La recaudación obtenida por las aduanas de la Península é islas Baleares durante el mes de Octubre último, ascendió á la cantidad de 11.223.944 pesetas, ó sean 1.885.411 pesetas más que en igual mes del año anterior.

Han contribuido á esta alza: los aguardientes, con un aumento de 1.250.612 pesetas; los petróleos, con 432.721 pesetas, y los trigos, con 69.918 pesetas.

En la recaudación total han tenido alza las aduanas de Alicante, Almería, Barcelona, Cáceres, Cadix, Castellón, Coruña, Guipúzcoa, Lérida, Málaga, Murcia, Oviedo, Ponta-

vedra, Salamanca, Santander, Sevilla, Tarragona, Valencia, Vizcaya y Zamora.

El precio del hierro ha tenido recientemente un alza considerable en Inglaterra.

Pasan de 800 las personas que en el espacio de un año han salido del concejo de la Pola de Gordón para la república Argentina.

El ayuntamiento de Cintruénigo (Navarra), ha adquirido 20.000 kilogramos de sulfato de cobre con una riqueza mínima de 97 por 100 al precio de 75 céntimos de peseta el kilo.

El Centro de Agricultores, Ganaderos y Propietarios de Tudela, ha nombrado una Comisión compuesta de viticultores de importancia, con objeto de que adquiera sulfato de cobre puro en las mejores condiciones. Con objeto de saber la cantidad que ha de traer-se se ha abierto una lista de en la que pueden inscribirse todos los agricultores, sean ó no socios de dicho Centro.

La Diputación provincial de Zaragoza ha contratado en Bilbao 70.000 kilogramos de dicha salvadora sustancia, al precio según se nos asegura, de 63,55 pesetas los 100 kilos.

De la Diputación de Logroño, Barcelona, Huesca y Cuenca, provincias muy castigadas también por el mildiu y los rots, no tenemos noticias de que hasta la fecha hayan practicado ninguna gestión para auxiliar la campaña contra aquellas terribles plagas.

Leemos en un periódico de Gandia que hace unos cuantos días se nota desanimación en los compradores de pasa, debido á que algunos comerciantes han cerrado sus almacenes, y otros se han dedicado á la compra de la naranja. En cuanto á este fruto, dice que la mayoría de los huertos están comprados, notándose que este año ha sido muy buscado antes de estar para coger.

También asegura el mismo colega que la mandarina escaseará este año en aquella comarca, á causa de los daños que produjo el pedrisco que cayó hace poco tiempo.

Los precios de la pasa son de 15 á 18 pesetas, según clase.

Naranja gruesa, á 1,25 pesetas arroba; idem mandarina, de 15 á 17,50 id. millar.

Escriben de Zaragoza: «Comienzan á verse bastante buen número de braceros del campo procedentes de los pueblos de la provincia, llegados aquí con la esperanza de hallar ocupación, y que no encontrándola, se ven condenados á recorrer nuestras calles implorando la caridad pública.

A nosotros no nos sorprende ni maravilla, por lo mismo que lo teníamos previsto y anunciado.

Esto es el principio; veremos lo que sucede cuando se hinche la ola, que se hinchará. ¡Vaya si se hinchará!

La dirección de la Granja Experimental de Valencia, ha expuesto en la citada ciudad una colección de los principales productos obtenidos en aquella finca.

La instalación ha resultado muy interesante, siendo muchas las personas que admiran las hortalizas expuestas, notables algunas de ellas por su tamaño.

De éstas, las que más llaman la atención es una variedad de berengenas, llamada monstruosa, y que merece este nombre por su volumen. Es de sabor tan fino ó más que la del país.

También sobresalen por su tamaño tres variedades de remolachas forrajeras y tres azucaradas.

Son notables, por su clase y rendimiento algunas variedades de patatas, superiores á la del país, y en las cuales deben fijarse nuestros labradores.

En numerosos copas de cristal hay una interesante colección de variedades de trigo, cuatro de arroz de las mejores que se cultivan en Italia, y otras de cebada y avena.

Hay también muestras del maíz gigante, que, como planta forrajera, produce más que el del país.

Llamamos la atención de los agricultores sobre las muestras que hay de sorgo forrajero, que supera en calidad y cantidad al maíz, y es susceptible de dos cortes por lo menos, y sorgo azucarado, con más de 10 por 100 de azúcar cristalizabile é invertido (glucosa).

Finalmente, hay expuestos ejemplares de lúpulo bastante aromático.

Merece plácemes el celoso director de la Granja, Sr. Martí, que tantos trabajos está llevando á cabo en beneficio de la agricultura.

D. Antonio Magriñá, excomisario de agricultura de Tarragona, ha inventado un *tapón hidráulico*, que consiste en un aparato de zinc, compuesto de un tubo de unos 15 centímetros de largo, por 3 de diámetro abierto por sus extremos; el tubo, que atraviesa un receptáculo destinado á contener el agua, ha

de estar á 5 centímetros de la parte inferior, perfectamente soldado, mientras que la superior ha de estar cubierta por un caperuccion de forma cónica, en cuya base hay varios agujeros, los cuales han de estar siempre cubiertos de agua. Colocado con yeso el *tapón hidráulico* en el tonel, el ácido carbónico pasa por dentro del tubo, y se encuentra con el caperuccion que le impide salir, y entonces desciende por el interior de éste y sale por los agujeros que, cubiertos de agua, están en la base del mismo.

Con el uso de estos tapones, asegura el señor Magriñá que no se vuelve agrio el vino, y que no se necesita alcohol ni procedimiento alguno; solamente al poner el vino en las pipas, tinas ó toneles, se encaja herméticamente el *tapón hidráulico* con yeso amasado al agujero de los envases, cuidando que jamás falte el agua en el recipiente.

En la sesión celebrada por la Sociedad Nacional de Agricultura, de Francia, el día 16 de Octubre pasado, Mr. Prillieux ha dado cuenta de los resultados obtenidos en este año con el sulfato de cobre para preservar á las viñas del black rot. El informante, de acuerdo con Mr. Duchartre, distinguido botánico y naturalista, lejos de creer que puede reducirse la dosis de sulfato de cobre, á 2 ó 3 kilogramos, por 100 litros de agua, se declara partidario de los tratamientos á altas dosis, afirmando que han sido preservadas únicamente las viñas así tratadas y que también han producido mejores resultados los últimos tratamientos hechos á mayores dosis que los anteriores del 2 al 3 por 100.

Mr. Ponsard ha obtenido gran éxito en el departamento del Marne empleando el sulfato de hierro para destruir la cuscuta, planta que invade con gran intensidad las praderas de trébol y de alfalfa.

El sulfato se aplica diluido en la dosis de 4 á 5 kilogramos por 100 litros de agua, elevando la cantidad hasta 10 kilogramos en los suelos muy calizos.

También puede emplearse, cuando escasea el agua, en polvo en la proporción de 30 á 100 kilogramos por metro cuadrado, según contenga el terreno mayor ó menor cantidad de cal.

Mr. Ponsard explica la acción parasitocida del sulfato de hierro por formarse en la savia de la planta un tanato de hierro que la destruye alterando los tejidos vegetales.

La Liga Agraria, de Santo Domingo de la Calzada, y muchos afiliados á la Liga Vinícola, se muestran muy animados para presentar por aquel distrito candidato para diputado á Cortes.

Tiempo es ya de que los agricultores reconozcan la suprema conveniencia de llevar á las Cortes representantes que conozcan y consientan las necesidades de sus respectivas comarcas, sean agricultores antes que políticos y entusiastas defensores de las grandes, justas y urgentísimas reformas que demanda la horrible crisis que sufren la producción nacional y los contribuyentes.

Ayer se reunió en el ministerio de Hacienda la Junta para la reforma de los tratados, quedando nombradas dos comisiones.

La primera Comisión, que estudiará los tratados extranjeros y los Aranceles, la componen los Sres. Cos Gayón, presidente; Gamazo, Marqués de Pozo Rubio, Ferrer y Vidal, Duque de Veragua y Sanchez Arjona.

Y la segunda, que estudiará con preferencia la situación de nuestro comercio con las antillas, la componen los Sres. Albacete, presidente; Conde de Tejada de Valdoviera, Nicolau, Becerro Bangua, Baraza, Sepúlveda (D. Francisco) y Conde de Galarza.

Telegrafían de Valencia: «Valencia 15 (10 mañana).—Director Resúmen.—Se ha logrado llegar á un acuerdo para la lucha en las próximas elecciones municipales. Políticos y personas de administración votarán candidatos de la Liga de Contribuyentes, del Ateneo Mercantil, Cámara de Comercio, Sociedad Económica y de la política.—Fr. Lz.»

También en Francia, lo mismo que en Italia y España, es este año muy corta la cosecha de aceite. Como consecuencia, suben los precios de este caldo en los mercados extranjeros y nacionales.

Las clases extra se cotizan en Niza á 192 pesetas los 100 kilogramos; las superfinas á 166 y las corrientes de 125 á 130.

En Bari se detallan de 100 á 147 pesetas los 100 kilos, según clase y procedencia.

Gran número de propietarios de la provincia de Tarragona han decidido formar una Asociación agrícola, completamente ajena á la política, y cuyo único y exclusivo objeto es el fomento y protección, en primer lugar, de los intereses de los socios que la consti-

tuyen, y en general, de los de la provincia.

Los iniciadores del pensamiento celebraron varias reuniones, en las cuales se aprobaron por unanimidad los reglamentos y estatutos por que la Asociación ha de regirse. Según ellos, el fin de ésta es el estudio de las cuestiones agronómicas, el fomento de la agricultura y el mutuo auxilio de los asociados en sus intereses agrícolas.

La Asociación será dirigida por una Junta, de la cual es Presidente D. Francisco Martí Lleopart, y Secretario el ilustrado y activo Ingeniero agrónomo D. Hermenegildo Gorría, formando parte de ella los más caracterizados representantes de la riqueza agrícola de esta provincia.

Dicen de Huesca:

«En el granero del Pósito hay desde ayer gran concurrencia de labradores que van en busca del trigo que, como auxilio para la siembra, les ha sido concedido por el Municipio.

Como el tiempo no puede ser más favorable, todos se muestran satisfechos, esperando que la tierra les proporcionará en el año próximo una pingüe cosecha.

Dios haga que tan risueñas esperanzas obtengan el éxito más cumplido.»

Los cosecheros de azafrán estaban muy disgustados por la poca rosa que daban sus plantaciones, y se auguraba que iba á ser muy escasa la cosecha de este año; pero las últimas lluvias han sido tan oportunas, que, según dicen de Albacete, está saliendo mucha flor, mejorando el aspecto de esta producción.

Parece que el señor ministro de Ultramar trata de llevar pronto al Consejo un proyecto de reforma arancelaria en la isla de Cuba.

En Sevilla acaba de formarse una importante Sociedad agrícola denominada *The Agricultural & Industrial, Ban King corporations of Spain*, cuyo principal objeto es venir con su capital en auxilio de la agricultura, siendo el primer negocio que acometa el del cultivo y explotación del ramío.

Dicha Sociedad, al par que emprenda la plantación y cultivo en grande escala, montará fábricas para el descortezado y demás, por haberse visto prácticamente que las condiciones de aquel privilegiado suelo son excelentes para obtener pingües ganancias del cultivo y explotación de dicha testil.

De desear sería que tan patriótica empresa tuviera muchos imitadores así en este como en todos los ramos de la riqueza agrícola del país, único medio de que pronto llegue á mejorar la triste situación porque atraviesa el labrador.

Los cerdos cebados alcanzan en Vitigudino los precios de 38 á 40 rs. la arroba, en vivo.

De una correspondencia fechada en Llausa (Gerona) tomamos el siguiente párrafo:

«Se ensayaron todos los insecticidas contra la filoxera, desde el sulfuro de carbono, hasta el procedimiento de Mr. Douan, no dando ninguno de ellos resultado, apelóse desde luego á la replantación por medio de vides americanas, dando el ejemplo el propietario de ésta D. Agustín Gilre luego de su regreso del Congreso Internacional de Burdeos en 1880, en donde asistió en representación de este país y como individuo de la Comisión de defensa del Ampurdan, desde entonces acá no ha cesado la tarea, y animados con el ejemplo los demás, hoy puede decirse que no hay nadie que no tenga sus viñas replantadas en parte, de modo que si no hubiera sido por el mildiu este año ya habría empezado á renacer la confianza y la alegría en toda la comarca, que tanto lo necesita. Para comparar bastará un dato: en años normales, y antes de la aparición de las plagas de la viña, se recogían en esta población unas 20.000 cargas de uvas (la carga de esta provincia es de 124 kilogramos, 8 hectógramos), y este año no habrán llegado á 1.500.»

La discusión del programa de la «Unión Económica Electoral» va muy adelantada, por lo que pronto podremos publicar tan notable trabajo, en el que aparecen formuladas las justas y factibles aspiraciones de productores y contribuyentes.

Los más importantes principios de la Liga Vinícola figuran ya en la bandera de las sociedades agrícolas y económicas coligadas.

A las sesiones que con tal motivo viene celebrando la «Unión Económica Electoral» concurren los Sres. Gamazo (D. Germán y D. Trifino), Muro, del Rey, Torres Almuñia, Rato, Conde de Esteban, Martínez Añibarro, Avnays, Cárdenas, Álvarez Mariño, Orellana, Villameriel, Maldonado, Pando, Bolea, Záitigui, Grande de Vargas, Marqués de Casa-Pacheco, de Aranas, Strauch, Aguilera Egea y otros representantes.

En el departamento del Haute Saône (Francia) que hasta ahora había permanecido indemne á los ataques de la filoxera, se ha descubierto la presencia del terrible insecto en el mes de Septiembre próximo pasado. La plaga ha invadido trece de los términos municipales situados en el Mediodía del referido departamento.

Nueva fuente de petróleo.—En la provincia italiana de Piacenza y en el punto llamada Montachino, propiedad del Conde Marozzini, acaba de descubrirse esta nueva mina que ha de producir grandes beneficios á la empresa explotadora.

Hasta ahora, en las pocas semanas que lleva la mina en su nueva etapa de laboreo, se han abierto tres pozos de 270 metros de profundidad, en cuyo fondo existe un yacimiento de petróleo que alcanza 1,13 m. de altura.

De estos pozos se extrae diariamente 6.000 litros de petróleo.

La sociedad que debe beneficiar esta mina se constituyó con capitales ingleses hace cincuenta y cuatro años durante los que viene pagando al propietario 8.000 pesetas anuales, y además habrá gastado este medio siglo unas 400.000 pesetas en frustradas exploraciones, logrando, por fin, el hallazgo de tan gran riqueza, que en un año debe indemnizarla de tan onerosos desembolsos, quedando un brillante porvenir de beneficios en los cuarenta y cuatro años que aún le restan á la empresa explotadora de gozar el contrato de noventa y nueve años, celebrado con el Conde para beneficiar tan potente mina.

El petróleo obtenido es de primera calidad, pues en la población inmediata de Parma se destila en una fabrica establecida por la empresa, á fin de separar la bencina del aceite mineral, propiamente dicho, tal como se emplea en el alumbrado.

Para aforar los vinos hay que conocer de antemano y con exactitud el número de cuartillos que contiene un pie cúbico cantidad que se toma por unidad para medir los líquidos; y pues sabemos que un pie cúbico castellano contiene 46 1/2 y 17 avo de otro cuartillo pasaremos á explicar el modo de hacer los aforos.

Primer ejemplo: para saber la cantidad de vino que contiene un tonel cilíndrico, altura 8 pies y diámetro de su base 14, se multiplica el diámetro por sí mismo; el producto 196 vuélvase á multiplicar por 11 y este último producto se parte por 14 y el cociente 154 es la superficie del círculo de la base del tonel; multiplíquese los 154 pies por los 8 de altura y tendremos 1.232 pies cúbicos que multiplicados por 46 1/2 y partido el producto por 32 hallaremos que la cabida del tonel es de 1.790 y 1/4 arrobas de vino.

Segundo ejemplo: un lagar de 12 pies de largo, 8 de ancho y 3 de profundo, se multiplican 12 por 8 y el producto 96 por los 3 pies de profundidad nos dará 288 que son los pies cúbicos que tiene el lagar. Si los 288 pies lo hacemos cuartillos, multiplicaremos por 46 y medio pies y un 17 avo, (6 solamente por 46 y medio, despreciando el quebrado menor por sumamente pequeño) lo que resulta de la multiplicación lo partimos por 32 que son los cuartillos que tiene una arroba, y nos resultará que dicho lagar contiene 418 y 1/2 arrobas de vino.

CAMBIOS

sobre plazas extranjeras.

DÍA 15

Paris á la vista.....	3 55
Paris 8 d/v.....	3-50
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	28 11
Idem 8 d/v (idem) id.....	28 06
Idem á 60 d/v (idem) id.....	25 94
Idem á 90 d/v (idem) id.....	25 86

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

Arboricultura, y Floricultura

similentes 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 arboles frutales y de adorno, arboles para paseos y carreteras.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos. Remite su catalogo franco por el correo á quien lo pida.

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

A LOS VINICULTORES

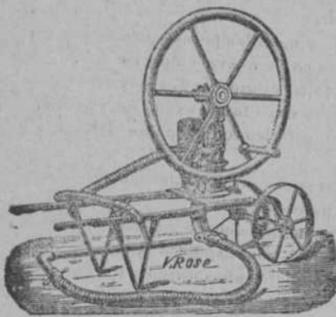
DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y acido de los vinos. Su uso es conocido desde muchos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos. El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

Gran Deposito de Maquinas Agricolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASADU DE LA ADUANA, 15
Antigua sucursal de la casa NOEL de Paris.



BOMBAS PARA TRASIEGO DE VINOS, Presas para vino y aceite, Filtros y toda clase de artículos para almacenes de vinos, ARADOS, Trilladoras, Segadoras, Aventadoras y Cribas para la limpieza de cereales, Corta pajas, Desgranadoras de maíz y Aparatos para la destilación de vinos, orujos, frutas, etc., y para la rectificación de alcoholes. Tijeras para injertar, vendimiar y podar.

Catálogos gratis á quien los pida.

PLANTAS DE GARNACHA TINTORERA

Esta variedad de vid, la más tinta y la más apreciable por su precocidad y notable producción, es también la más resistente al mildiu y demás enfermedades criptogámicas. Es apropiada para terrenos medianos y de infima calidad, y puede adquirirse dirigiéndose á D. José Damián Capisr (por Jativa y Bellús) calle Nueva, 4.—Puebla de Rugat, á los precios siguientes:

Sarmientos sencillos	Barbados de un año		Barbados de 2 años.	
	Pis.	Cts.	Pis.	Cts.
5	10	15		
12	22	32	50	
22	50	40	60	
40		70	100	
	30			
	40			

Garnacha tintorera, cien plantas.
Idem id. doscientas cincuenta.
Idem id. quinientas.
Idem id. mil.
Aramada tintorera, propio para terrenos de 1.ª calidad y esmerado cultivo, el millar.
Vides americanas y Riparia legítimas procedentes de semilla, id.

Los precios anteriores se entienden puestas las plantas sobre wagón en la Estación del Ferrocarril y facturadas a pagar en la de destino, garantizando su legitimidad y acompañando a cada remesa guía Sanitaria por duplicado.

CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA
Gran Establecimiento de Agricultura y Floricultura
Director Proprietario
D. FRANCISCO VIDAL Y GODINA
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.—Proceder de la Asociación de Agricultores de España.
Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidad para la formación de jardines y parques.
Plantas de todas clases, las más superiores y nuevas que en España se conocen.—Arbustos maderables, de paseo y adorno.
Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.
VIDES AMERICANAS
de producto directo y para injerto.
Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.
Se envían el catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.
Representante en Madrid: La Reforma Agrícola, Claudio Coello, 50.



PARSONS GRAEPEL Y STURGESS
(antes Parsons y Graepel)

Despacho: Montera, 16. Depósito: Claudio Coello, 43, MADRID. Sucursal en Valladolid, Acera de Recoletos, 6.
Alambiques y demás máquinas.
Catálogos gratis y francos á quien los pida.

ABONOS MINERALES

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

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

- ABONOS COMPLETOS**
- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 2.—POTÁSICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 10 kilogramos.
 - NUM. 3.—FOSFATADO para cañ de azúcar, maíz y forrajes, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 5.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cañamo, pimientos, bigos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico Preservativo contra las enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales á 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICION de nuestros abonos autorizado por el Director facultativo de la fabrica Dr. D. Laureano Calderon, catedrático de química de las Universidades de Madrid y de Strasburgo.
Se remiten gratis nuevas cartillas-prospectos, con testimonio de los que han usado nuestros abonos último durante el año.

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

Fábricas - Máquinas - Asuntos Industriales.
Dirección facultativa de botegas.

Opusculo sobre las plagas DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, crownrot, black rot, dry rot, ma negro, podredumbre, dadosprium, septosporium, septocyllinbrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Faustino Garagarza, decano y catedrático de la facultad de Farmacia de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.—Dirigir los pedidos á casa del autor, calle Calderón de la Barca, número 2 duplicado, Madrid.—Precio: una peseta

JULIUS G. NEVILLE
LIVERPOOL

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

JULIUS G. NEVILLE

Bombas de todas clases

BOMBA DE TRASIEGO



PARA vino y aceite

MOD. LO NUEVO PARA 1890
Cilindro de bronce renovable

Precio con accesorios

Núm.	Rendimiento. Litros por hora.	Precio Pesetas.
1	4.000	225
2	6.000	275
3	8.000	350

Van incluidos:
2 metros tubo espiral.
4 metros tubo descarga raccards de bronce, vertedera y colador.

Franco Estación BARCELONA

Bocoyes y Pipas

de todas clases para vinos y aguardientes.
De venta en Santander, casa de D. Joaquín Conde Teran.
También se alquilan á precios convencionales.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854.
19, Calle de Can po Sagrado
ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO
BARCELONA
Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas según los últimos adelantos para:
Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
Fábricas de Chocolates.
Fábricas de Harinas.
Fábricas y molinos de aceites.
Presas para vino.
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en presas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
Dirección para telegramas
VALLS.—Campo Sagrado
BARCELONA
Teléfono núm. 595.

Casa Appert (fundada en 1812.)

Conservación y mejora

DE LOS VINOS

EL ENOTANINO

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

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

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



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

Se envían prospectos libres de porte á cuantos los pidan.
CHEVALIER-APPERT
30, rue de la Mare (Menilmontant), PARIS

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

Crónica de Vinos y Cereales

AÑO XII

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etcétera, pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

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. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Oficinas: calle de Ferraz, núm. 54, principal.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

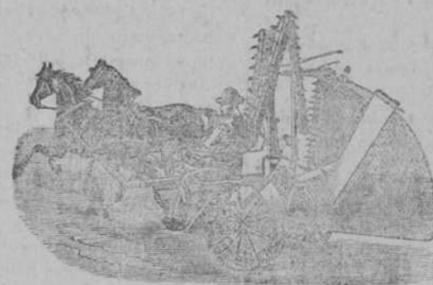
DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

SEGADORA

LA SENCILLA



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

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

Para emplear

SOBRE LA VENDIMIA

Enoácido para el color y mejoramiento de los vinos. Sustituye ventajosamente al yeso y al ácido tártrico. Da á los vinos la brillantez y la frescura de que carecen los de la mayor parte de nuestras comarcas, facilitando la clarificación y evitando que se vuelvan ó ensucien, como ha sucedido con muchos de la última cosecha.

Los defectos de los vinos deben prevenirse con el tratamiento de los mostos.

Dosis de enoácido para 10 á 12 hectolitros de vino, 5 pesetas. No se sirven menos de 6 dosis. Importantes descuentos por mayor. Con el producto se facilita nota para su empleo. Los pedidos deben hacerse con la anticipación necesaria y no se sirve ninguno que no venga acompañado de su importe.

Dirigirse al Sr. Dr. Martínez Anibarro, Serrano, 4, Madrid.

ALMACEN DE DROGAS

DE

P. Galiana é Hijo

Empedrada, 15. Manzanares.

Esta Casa trabaja con especialidad y desde su creación, los artículos para vinos y admite en comisión cuantos productos para este ramo se le confían.
Depósito de yesos blancos.
Para mas informes dirigirse á los dueños.

A los vinicultores

Desacidificador Lebeuf para quitar el agrio y ácido de los vinos. Bote de medio kilo, para ocho ó diez hectolitros, 5 pesetas.—Clarificante para vinos enérgico é inofensivo. Bote de medio kilo, para 25 ó 30 hectolitros, 7,50 pesetas.—Conservador enérgico para preservar los vinos de todas las enfermedades. Bote de medio kilo, 7,50 pesetas.
—Arados legítimos VERNET especiales para VINAS y demás cultivos que economizan mitad de jornales.
Dirigirse al administrador de La Revista Vitícola y de Agricultura Dautas, 5 y 7 Zaragoza.