

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 WERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

ANUNCIOS

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

AÑO XII

Sábado 30 de Noviembre de 1889

NUM 1.243

LOS PRESUPUESTOS

Después del notable discurso pronunciado anteayer en el Congreso por el Sr. Maura, flustre diputado de la fracción gamacista, no puede haber ya nadie que crea en la nivelación de los presupuestos ni en las economías tan cacareadas por el gobierno y la prensa ministerial.

El Sr. Maura ha probado de modo verdaderamente irrefutable que no se ha abordado el problema económico, y que para resolverle como el país y la justicia demandan hay que reorganizar por completo los servicios públicos, suprimiendo no pocas ruedas de nuestra complicada, dispendiosa y pesada máquina administrativa; el Sr. Maura, en suma, ha demostrado la necesidad de uno de los más importantísimos números del programa de la Liga Vitícola, aquel que en nuestros Estatutos aparece formulado en los siguientes términos y que es también admitido por las sociedades conligadas, por la Unión Económica Electoral.

«Reorganizar los servicios públicos para conseguir una administración sencilla, pronta y económica, moral é idónea, independiente y responsable.»

El Sr. Maura atribuye los graves vicios de la Administración española á las complicaciones y trámites del expedienteo, por lo que se impone su simplificación, al reducir el personal.

Lee unos datos del número de empleados de las oficinas provinciales de Hacienda, en los que aparece que en el presupuesto de 1880-81 había 4.862 empleados, cuyos sueldos costaban 8.190.000 pesetas; en el de 1882-83, 4.200 y 9.409.000 pesetas; el de 85-86, 5.280 y 9.553.000 pesetas; el de 87-88, 6.268 y 10.600.000 pesetas; el de 88-89, 7.156 y 11.885.000 pesetas, y en el proyecto que se discute 5.070 empleados y 9.200.000 pesetas.

Por otra parte, sólo el 10 por 100 de estos empleados tienen sueldos superiores á 3.000 pesetas.

Respecto á la administración central de Hacienda en 1880-81 había 1.751; en 82-83, 1.800; en 85-86, 1.600; en 87-88, 1.773; en 88-89, 1.602, y para 1890-91 se consignan 1.541; importando en cada ejercicio los sueldos de esos funcionarios de 5 á 5 1/2 millones de pesetas; el 34 por 100 tiene de sueldo menos de 1.000 pesetas; el 35, de 1.000 á 1.500; el 19, de 1.500 á 3.000, y el 12 restante más de 4.000.

Para demostrar nuestro escandaloso despilfarro, añade que Francia tiene para la administración central de aquel ramo 1.477 empleados, mientras nosotros con menos de la mitad de población que la vecina república y con una riqueza incomparablemente menor, mantenemos 1.541 funcionarios.

Ocioso es pintar la impresión que produjeron tan elocuentísimos datos.

El eminente deudo de Gamazo califica de ilusorias las economías hechas, y prueba matemáticamente que del presupuesto resulta que en Hacienda se ha aumentado el personal en 100.300 pesetas; que en Estado la economía se redujo á bajas en el cuerpo consular; que en Gobernación, se aumentan 500 mil pesetas en personal; que en Fomento se bajan 14.000.000 en material, y en cambio se aumentan dos millones y medio en personal; que en Guerra, hay también en personal 83.725 pesetas de aumento; y en Marina, á pesar de todos los clamores, mas de un millón de pesetas también en personal.

Ya ven nuestros lectores el caso que de nuestras pretensiones hace la actual situación! Pedimos reducción de empleados, sencillez y prontitud en la administración, y el gobierno nos contesta con el incomprensible presupuesto, tan admirablemente combatido por el Sr. Maura.

Pero hablamos con sobrada impropiedad al calificar de incomprensible el nuevo presupuesto. Del Sr. Sagasta, así como de la mayoría de nuestros políticos, no podemos esperar sino aumento constante de destinos para

satisfacer pretensiones de correligionarios sin colocación.

Y esto ya nos lo confesó el jefe del fusionismo, pues, recordamos que en ocasión solemne declaró el Sr. Sagasta que todos los partidos han necesitado convertir á los funcionarios públicos en aflidos que los defendan, y no en buenos servidores de los intereses de la administración.

LA RIQUEZA OLIVARERA

Este ramo, que es uno de los más importantes de la agricultura en la región andaluza, viene arrastrando la vida anémica de que se hallan poseídos todos cuantos se relacionan con la labranza de la tierra.

En medio de grandes cosechas, el olivarero se queja del bajo precio que tienen los frutos, insuficiente para cubrir los gastos de labores é impuestos que pesan sobre la agricultura; de la subida de los jornales; de la escasez de brazos para las faenas de recolección, y por último, de la falta de demanda que hace ilusorio el capital de que cree poder disponer. Y en años estériles, como el presente, de la nulidad de la cosecha, insuficiente para cubrir los gastos de elaboración, teniendo que desmembrar el capital de reserva para atender á las labores del suelo, al beneficio del arbolado y al pago de los impuestos.

Esta es la situación aflictiva en que se encuentra la clase olivarera, sin vislumbiar un porvenir que mejore tan crítico estado.

Las causas originarias de tan lamentable situación, son bien conocidas de todos, y se vienen sucediendo sin que al remedio de ellas se acuda para evitar la muerte en nuestro país de una riqueza, que pasmosamente se desarrolla en otros en que há pocos años se desconocía su cultivo.

El progreso humano marcha por su senda civilizadora, y por ella deben seguir todos los ramos de la industria para buscar el perfeccionamiento de ella, extender el comercio y dar salida á los productos.

Si en vez de seguir estas corrientes nos estacionamos y no se abandonan las prácticas viciosas y rutinarias que colocan nuestros frutos á la cola de los que en otros países se elaboran, adoptando procedimientos modernos que faciliten las operaciones, economizando gastos y tiempo, obteniendo productos más superiores, claro es que la muerte de la riqueza olivarera en la región andaluza es inevitable.

Las extensas plantaciones de olivos que se han hecho en la primera mitad del siglo que corre, han aumentado extraordinariamente la producción del líquido oleaginoso, á la vez que el uso del petróleo, aceites de otros vegetales, el gas y la electricidad han venido á sustituirle en una porción de aplicaciones con ventaja y economía, produciendo una respetable baja en el consumo de aquel, y la depreciación consiguiente, origen de la crisis por que atraviesa este elemento de la riqueza pública.

Hay necesidad, pues, de buscar los medios de dar salida á este artículo, y esto no se consigue más que extendiendo su comercio; pero mejorando sus condiciones para hacerlo aceptable en todos los países, y poder competir con los de aquellos que, siendo mas modernos en el cultivo de los olivos y en la fabricación de sus aceites, han llevado su perfeccionamiento al más alto grado.

Por los inmensos usos y diversas aplicaciones que del aceite se hacen, puede comprenderse la importancia comercial de este artículo, y por lo tanto, después de procurar el mejoramiento de su calidad, debe fijarse la vista en los medios de promover la exportación y de dar á conocer tan preciado fruto en todas las latitudes de la tierra; pero esto ha de ser, y lo repetimos mil veces, cuando toda la clase olivarera adquiera el convencimiento de que es indispensable mejorar la calidad de los aceites, siguiendo las corrientes y las prácticas que van empleando varios cultivadores y elaboradores, que con incansable

perseverancia se vienen dedicando á la mejora de este líquido, obteniendo premios en los certámenes donde exponen sus productos.

A. DEL CASTILLO.

COTIZACIÓN DE NUESTROS VINOS

NUEVOS

Andalucía.—Bouares, Niebla, Bollullos y Rociana, á 10 reales arroba (16 litros).

Aragón.—Paniza, á 30 pesetas el alquez (119 litros); Daroca y pueblos de la comarca, á 30; Olivés, á 30; Aguaron, á 32,50; Calatayud y otros pueblos de la comarca, de 25 á 31; Carriñena, de 29 á 31; Santa Cruz de Rio Tobed, á 27.

Castilla la Nueva.—Valdepeñas, de 15 á 16 reales á la arroba (16 litros) los tintos, y á 12 los blancos; Tomelloso, de 11 á 12, y 7 á 8 respectivamente; Puebla de Montalban, á 14 los tintos; Daimiel, á 13 ídem; Herencia, de 10 1/2 á 11; Cogolludo, á 8; Minglanilla, á 12 y 13; Motilla del Palancar, á 13; Consuegra, á 12; Criptana del Campo, á 11.

Castilla la Vieja.—Cevico de la Torre, de 7 1/2 á 8 reales cántaro; Valoria la Buena, á 9; Alaejos, á 10; Gumiel del Mercado, á 10 (nominal); Cebreros, de 11 á 12; Tudela de Duero, á 10; Lerma, de 9 á 10; Roa, de 7 á 9; Hontoria de Cerrato, de 7 1/2 á 8; Moraleja del Vino, de 11 á 13; San Martín de Rubiales, á 9; Casola de Arion, á 14.

Cataluña.—Ripoll, de 23 á 29 pesetas la carga (121 60 litros); Rubí, de 25 á 30; Bisbal del Panadés, de 10 á 30; Mora de Ebro, á 39 y 40 las clases secas y de gran color; Tárrega y otros pueblos de la comarca, de 16 á 19, 20 á 24 y 25 á 30, según la calidad; comarca de la Segarra, de 30 á 30,50; Sitges, de 20 á 30; Santa Bárbara, de 22 á 26; Tarragona, de 45 á 50 los superiores del Priorato; de 35 á 40 los Bajos Prioratos; de 20 á 25 los del Campo de Tarragona; de 16 á 20 los de Vendrell y de 18 á 23 los de Montblanch; Cervera y su comarca, de 32 á 35 pesetas los 140 litros; Ulldecona, á 10 rs. decalitro.

Murcia.—La Roda, á 13,50 y 14 reales la arroba; Villalgorde del Júcar, á 13; Mahora, á 12; Outur, de 15 á 15,50; Madrigueras, á 10.

Navarra.—Mendigorría, á 11 rs. cántaro (11,77 litros); Obanos, á 10; Oteiza, á 10; Corella á 11 rs. decalitro; Casas Ibañez, de 12 á 13,50.

Riojas.—Uruñuela, á 12 1/2 rs. la cántara (16,04 litros); Ceniciento, de 15 á 16; Fuenmayor, de 16 á 16,25.

Valencia.—Benejama, de 10 á 11 rs. el cántaro de 11 litros; Albuñol, de 6 á 8 las clases medianas y regulares; Monóvar, á 13; Gaiñel, á 6; Buñol, de 5 á 8 rs. el decalitro; Pedralva, de 30 á 40 pesetas la bota (61 cántaros); Benicarló, á 13 rs. decalitro.

VIEJOS

Aragón.—Magallón, de 35 á 40 pesetas alquez (119 litros).

Castilla la Nueva.—Valdepeñas, de 17 á 18 reales la arroba los tintos, y á 12 los blancos; Puebla de Montalban, á 17 los tintos; San Martín de Valdeiglesias, de 13 á 15; Consuegra, á 16; Manzanares, de 14 á 14,50; Carpio del Tajo, á 16; Ocaña, de 12 á 14; Arganda, á 16; Chinchón, de 15 á 16; Tendilla, á 12; Cenicientos, de 12 á 15; Cadalso de los Vidrios, á 13; Morata de Tajuña, á 15.

Castilla la Vieja.—Tordesillas, á 12,50 reales cántaro los tintos, y á 10 los blancos; Cebreros, de 15 á 16 los tintos; San Martín de Rubiales, á 10 ídem; Rueda y La Seca, á 12 los blancos; La Nava del Rey, de 11 á 12 ídem; Gumiel de Izaa, de 11 á 12 los tintos; Arauda de Duero, de 11 á 13; La Orza, á 11; Villalpando, á 7; Gumiel del Mercado, á 7,75; Polzalde, de 11 á 13 los blancos, y á 14 los tintos; Toro, de 15 á 18; Fuentesauco, á 8 y 9; Peñafiel, de 9,50 á 10.

Navarra.—Corella, de 8 á 9 rs. el cántaro (11,77 litros); Obanos, de 12 á 13; Puente la Reina, de 12 á 13; Lerin, de 12 á 16.

Riojas.—Briones, de 12 á 13 rs. la cántara (16,04 litros); Uruñuela, á 11; Cuzcurrita, de 12,50 á 14; Treviñan, de 11 á 12; San Asensio, de 14 á 16; Rivafrecha, á 12.

EFFECTOS DEL SULFATO DE COBRE contra el mildiu

El sulfato de cobre al que se debe el buen resultado de la cosecha, por la oportunidad con que se aplicó, está ya acreditado en este pueblo y los inmediatos sin que haya nadie que dude, y menos que no crea en sus buenos efectos contra las enfermedades criptogámicas.

Estamos todos persuadidos de que no basta para contrarrestar la mala influencia del mildiu el empleo de abonos y esmerados cultivos sin el poderoso auxilio del sulfato como algunos han pretendido hacer creer. Nadie duda de que las sales de cobre son venenosas y que podrían acarrear la muerte al que en vez de echar el caldo por las viñas se lo echase en el estómago ó alguna parte de él; pero tal como se emplea, esto es, en dosis homeopáticas, no haciendo ningún disparate absorbiendo alguna gran cantidad, no hay cuidado.

En cuanto á los temores que abrigaban algunos de que la continúa acumulación de esa sustancia sobre los terrenos podría con el tiempo causar trastornos en el organismo, creo que son temores infundados, porque aparte de que se podrían formar otros compuestos no tan peligrosos como el que nos ocupa, es querer descubrir lo que no se sabe si sucederá aunque sea laudable la advertencia porque arguye interés en favor de la humanidad y desde luego sería conveniente un detenido y escrupuloso estudio; pero esos temores no deben pesar en el ánimo de los viticultores, porque entre una presunción de que puede concluirse la raza humana por un envenenamiento general y una realidad de que sin el sulfato media humanidad se moriría de hambre de verdad por la dependencia que tiene con la agricultura ó viticultura, claro está que debemos optar por emplear el sulfato mientras no aparezca otra sustancia que pueda reemplazar á aquel más inofensiva, tanto más cuanto que los hombres de ciencia que han aconsejado su empleo, nada han dicho acerca de lo que sucederá en los terrenos con el tiempo, no por falta de conocimientos sino por falta de fundamentos en que apoyarse.

Malo será que muramos retorciéndonos como una culebra y si así sucede moriremos matando y diremos con aquel fuerte personaje antiguo: «Aquí murió Sansón con todos los filisteos»; pero no, el mismo que nos dirige, gobierna y conserva y que ha puesto sin duda el remedio de nuestros males en nuestras manos, sabrá neutralizar los malos efectos que en los terrenos pudiera causar el sulfato, pues creo que no consentirá que se abra el juicio universal por causa de un envenenamiento general.

J. GOIZUETA.

Puente la Reina (Navarra) Noviembre de 1889.

SOBRE EL DESCORTEZADO DEL RAMIO

Por el interés que tiene para aquellos de nuestros lectores que se dedican al cultivo del ramio extractaremos los siguientes párrafos del *Moniteur de la Ramie*, relativos al procedimiento de descortezado de Mr. Masse, que á pesar de no formar parte del concurso recientemente verificado en París para el desfibrado del ramio, ha sido recompensado con mención honorífica.

Con este procedimiento se reduce el trabajo del descortezado á su más sencilla expresión, pues de un solo y mismo golpe se entrega á la industria una hilaza inmediatamente utilizable.

Las operaciones que para ello hay que practicar consisten en introducir tallos, verdes ó secos, en un primer baño químico, ca-

lentado hasta 90 ó 95° por un serpentín por el cual circula un chorro de vapor, producido por un generador.

Después de quince minutos de permanecer los tallos en este baño caliente, se introducen en otro baño frío, en el cual y como por encanto se ve la película disuelta separarse completamente, quedando la hilaza sola en perfecto paralelismo, desengomada, y apenas adherente á la madera, bastando entonces sacudir ligeramente en agua los tallos, para que la hilaza se separe completamente, sobre todo si aquéllos están casi secos.

Caso de quererse la fibra blanqueada, se requiere un tercer baño, casi instantáneo, que no perjudica en nada á la solidez de la fibra.

Los productos químicos necesarios son, según se asegura, excesivamente abundantes, muy baratos y se encuentran por doquier.

La rapidez con que se practican estas operaciones permite trabajar grandes cantidades al día, y la baratura de los ingredientes y el poderse efectuar las operaciones en cualquier lado, en la misma explotación por ejemplo, sin grandes capitales, ni por trabajadores especiales, hacen muy práctico este procedimiento; pudiendo añadir que hay compradores que públicamente se han comprometido á adquirir á 60 francos los 100 kilos, cualquiera que sea la cantidad de fibra así obtenida, que se presente.

LAS PASAS EN NUEVA YORK

En una correspondencia de Nueva York, fecha 1.º de Noviembre, llegada á Málaga recientemente, se dice algo grave que se debe tener en cuenta por nuestros exportadores, para si es inexacto ó exagerado, contestar y poner las cosas en su lugar, y si tiene algún fundamento procurar que se enmiende la falta.

Lo que dice la citada correspondencia es esto:

«Pasas de Málaga: Las llegadas no han sido de importancia hasta ahora y sin duda se hubieran vendido á mejores precios (pues no tenemos todavía la concurrencia de California), si no fuera por el descuido y la aparente indiferencia de los cultivadores malagueños que al parecer intentan la ruina de esta industria, ya que la filoxera contribuyó en parte á la devastación. De 1831 cajas y fracciones ofrecidas en la subasta de hoy, se vendió la mayor parte á los precios que siguen:

Imperial Cabinet 2 coronas, á 3,30 pesos.
Granos 3 coronas, á 3,30 id.
Idem 4 id., á 2,60 y 2,30 idem arroba.
Idem 4 id., á 3,20 y 2,20 id. id.
Racimos 2 coronas, á 3,23 id.
Idem 3 coronas, á 3,80 y 3,77 id.
Idem 4 coronas, á 3,30 id.
Idem 5 coronas, á 4,10 id.
Sin corona, á 3,15 id.»

Al mismo tiempo en la referida correspondencia se apunta este dato:

«Pasa de sol de Dénia: No hay duda que con un poco mas empeño y cuidado en el empaque vá con el tiempo sobresaliendo á la de Málaga. Las pocas cajas que se ofrecieron hoy en subasta se vendieron á los siguientes precios:

Granos 3 coronas, á 3,65 y 3 pesos arroba.
Idem 3 coronas, á 1,80 id.
Idem 2 coronas, á 2 id.
Idem 1 corona, á 1,25 id.
Racimos 3 coronas, á 4 id.
Macones 4 coronas, á 1,75 id.
Sin corona, 3,15, 2,70 y 2,35 id.
Lechos, á 3,10 id.»

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Sevilla 28.—Por el poco fruto que tienen los olivos han subido aquí los precios del aceite y eso que hay bastantes existencias del año pasado; cotizándose dicho líquido de 34 á 34,25 reales arroba.

Los granos se detallan: trigos fuertes, de 42 á 45 rs. fanega; idem blanquillos, de 38 á 40; idem tremes, de 35 á 38; cebada del país, de 25 á 26; idem navegada, de 24 á 25; garbanzos gordos, de 90 á 130.—*El correspondiente.*

Imñuecar (Granada) 27.—La pertinaz sequía tiene bastante disgustados á estos labradores y braceros del campo por la paralización completa de aquéllos.

Los frutos se cotizan: las habichuelas, á 14 pesetas fanega; cebada, á 7,50; trigo, á 11.

El fruto de pasas ha abaratado bastante. Si lloviese se podría bastante riparia para lo cual están muy animados aquí.—*El correspondiente.*

De Aragón

Morata de Jalón (Zaragoza) 27.—Tan poco gratas son las noticias que tenía que par-

ticiparle referentes á la vendimia de este pueblo, que me causaba verdadero pesar coger la pluma para reproducir las mismas lamentaciones que de otros muchos pueblos.

Aquellos días de tanta animación otros años que se invertían en tan deseada faena, han sido en el presente de tristeza para la casi totalidad de estos vecinos, que desatendiendo los buenos consejos que en época oportuna se les daban, los deseaban y daban mas crédito á los absurdos que personas ignorantes propalaban contra el empleo del sulfato de cobre.

Hoy ya han comprendido su error, mas ha sido necesario llevaran tan dura lección para convencerles.

Hecha excepción de los pocos que sulfataron, la cosecha de los restantes ha quedado reducida á una sexta parte de la ordinaria, y esto merced á la prolongada sequía y fuertes calores del verano; pudiese creyó coger mucho menos, y lo que era mas sensible, se temió, y con razón, que las cepas quedarían tan resentidas que habría pocas esperanzas para la vendimia.

Afortunadamente, los daños no han sido tan graves; el mildiu se vió paralizado con las circunstancias atmosféricas contrarias á su propagación durante el verano, y el poco fruto que escapó de su invasión, creció mucho, alcanzó una buena sazón, las cepas se vistieron de nueva hoja y repusieron, y el sarmiento ha quedado en buen estado.

Las viñas sulfatadas á tiempo han dado un rendimiento abundante, en vista de lo cual, en la primavera próxima dudo haya uno que se descuide en emplear la solución cuprocálica.

Sin embargo de la escasez de cosecha, como á este pueblo traen de todos los inmediatos la mayor parte de sus uvas, hay bodegas que han podido reunir cantidades de alguna importancia.

Los precios más generales que ha alcanzado dicho fruto, ha sido el de 10 y 11 reales arroba (12 1/2 kilos) que son de los mas altos que se han pagado en nuestra nación; mas también como es sabido, los vinos reúnen las buenas condiciones que han acreditado esta bodega para la exportación á Francia como son: una graduación alcohólica, que aún en el presente año oscila entre 14 y 15 grados, un vivo color grana y abundante extracto seco, lo cual unido á la facilidad y economía con que se ponen sobre wagón (una peseta alque, incluso derechos de medidas), hacen que las existencias de esta bodega se agoten en muy poco tiempo.

Las ventas de la actual campaña no han empezado, debido tal vez á que las casas exportadoras están en la creencia de que apenas podrían hacer compras; pero confiamos en que una vez enteradas de que disponemos de cantidades de importancia relativamente para el año, comenzarán en un breve plazo las ventas de tan preciadas clases.

La cosecha de oliva cortísima; y el aceite, á 8 pesetas arrobeta.

Trigo, de 28 á 30 pesetas cahiz.—*A. B.*

De Castilla la Nueva

Daimiel (Ciudad Real) 28.—El gran déficit que en las Rioja, Navarra y otras regiones de la cuenca del Ebro arroja la actual cosecha de vino, ejerce gran influencia en estos mercados de la Mancha; me aseguran que muchos negociantes franceses y españoles que suelen de ordinario operar en aquellas bodegas, han venido á este país en el que van haciendo importantísimos acopios.

La campaña está, pues, animada, esperándose no decrezca la demanda y se acentúe la firmeza de precios.

Aquí se cotiza el vino tinto á 13 rs. la arroba y el aguardiente á 37.

Cotización de otros artículos: aceite, á 36 reales la arroba; patatas, á 2; candeal, á 38; geja, ó 35 50; centeno, á 24; cebada, á 21; anís, á 60.—*Un suscriptor.*

De Castilla la Vieja

Gumiel del Mercado (Burgos) 27.—Practicado el aforo de la última vendimia, resulta que se han elaborado en esta bodega 95.000 cántaros de vino más 3.000 y pico que han salido de las mosterías. Si á esto se agrega alguna pequeña cantidad que se encierra en las casas, tenemos que la recolección de este año consiste en unos 100.000 cántaros.

De vino añejo quedan otros 29.000 cántaros, exportándose algunos carros para tierra de Burgos á 7,75 rs.

El vino nuevo presenta buen color grana; nos han visitado bastantes comisionistas, llevándose muestras, pero hasta la fecha ni se han hecho transacciones ni se ha fijado precio; los propietarios piden 10 rs. por cada cántaro.—*El correspondiente.*

Santander 26.—Harinas.—La llegada casi periódica de algunos lotes del extranjero, señala el peligro constante que amenaza á la

producción castellana. Los 50 sacos de harina que trajo de Amberes el vapor *Gauss*, insignificante lote considerado en su entidad, contrasta sin embargo por su origen con la situación de los labradores de las planicies del interior que cobran con dificultad sus granos á precios que no remuneran sus arduos trabajos aun en años de abundancia como el actual. ¡Qué esperará á esos desgraciados cuando las cosechas sean escasas!

Los tenedores de harinas que continúan cediendo sus existencias á 13,75 rs. arroba las de piedra, y 15,25 las de cilindro, han embarcado durante la semana 4.318 sacos para la Península, y para América 4.395 sacos en total.

Del *Euskaro* van 1.238 sacos para la Habana de cuatro facturas, 845 sacos para Cienfuegos en cuatro, 729 a Santiago de Cuba de dos expedidores, 220 a Guantánamo de uno, y 309 a Sagua la Grande de dos remitentes.

Maíz.—Se han recibido 4.000 sacos, detallándose á 18,75 y 20 pesetas los 100 kilos, según la clase.

Aceite.—Se detalla de 38 á 39 rs. la arroba, precios que acusan firmeza.

Bacalao.—Quedaron en nuestros muelles 72.000 kilos por *Hertha*, de Bergen; 300 fardos por *Niña*, de Liverpool, 35 por *Miguel Saenz*, de idem; 20 por *Uyarle*, de Bilbao.

Los precios fijados por los receptores son: Noruega 1.ª, a 170 rs. los 50 kilos; 2.ª, a 164; 3.ª, a 156; Escocia 1.ª legítimo, a 180, con la acostumbrada rebaja por partidas.—*El correspondiente.*

Arévalo (Ávila) 27.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: trigo, á 37 rs. fanega; centeno y cebada, á 22; algarrobas, á 14; garbanzos, de 100 á 220; harinas de primera clase, a 16 rs. la arroba; de segunda, á 15,50.

El mercado sigue firme.—*El correspondiente.*

Valoria la Buena (Valladolid) 28.—Continúa la animación en las compras de vinos, aun cuando los precios han tenido una considerable alza, pues después de los 7.000 cántaros que se vendieron desde 6 hasta 8 reales, de que da cuenta la CRÓNICA en su número del sábado 23 del corriente, han salido otros 6.000 á los precios de 8 y 9 rs., siendo este último el precio hoy corriente.

Sin embargo de que tampoco faltan compradores de granos, no están éstos tan solicitados como el vino; así que sus precios siguen siendo los mismos que reseñé en mi carta anterior.

El tiempo continúa seco; lo que mortifica bastante á los labradores, que desean lluvia pronto para dar principio á la siembra de cebada, y también para que iguale bien el nacimiento del trigo.—*J. C. P.*

De Cataluña

Reus (Tarragona) 27.—En esta plaza se nota poca actividad en las transacciones de la mayoría de los artículos.

La cosecha de vino fué corta en casi todas las comarcas de Cataluña y como consecuencia los propietarios muestran grandes exigencias por regla general.

A continuación los precios: vino tinto superior del Priorato, de 45 á 50 pesetas la carga (121,60 litros); Bajo Priorato, de 30 á 35, del Campo, de 20 á 25; de la Conca, de 16 á 20; espíritu industrial, de 80 á 90.

Almendra mollar en cascara, de 35 á 37,50 pesetas el saco de 50 kilos; idem Esperanza, en grano, de 80 á 85 pesetas el quintal (kilos 41,600); idem común, también en grano, de 75 á 76,25 id. De la clase Planeta no hay existencias disponibles.—*El correspondiente.*

Lerida 25.—En este mercado se cotizan los granos y harinas como sigue: trigo superior, de 60 á 64 reales los 73 litros; idem bueno, de 54 á 58; idem inferior, de 48 á 50; cebada, de 23 á 24; maíz, de 32 á 33; habones, de 36 á 38; habas, de 36 á 38; judías, de 68 á 76; harinas de primera, segunda y tercera clase, de 15 á 15,50, 12 á 13 y 11 á 12 reales la arroba respectivamente.—*Un suscriptor.*

De Navarra

Obanos 27.—Este año como en casi todas las comarcas vitícolas, la recolección se ha efectuado también en ésta con retraso; y si bien se terminó á principios de este mes la vendimia, he retardado mi correspondencia hasta tanto se abriera la nueva campaña.

Hablando en general, el resultado obtenido ha sido mayor de lo que se esperaba y aun que no pueda compararse el total á la abundante cosecha de nuestros vecinos de Ciráqui y Mañeru, se han recolectado de cuatro á cinco mil cargas más que el año pasado, y si á esto se agrega los buenos precios que rigen en los vinos viejos, de los que hay bastantes existencias, y los que principian á regir para los nuevos, los propietarios pueden esperar pasar desahogadamente el año.

La arroba de uva se ha parado á 7 reales. Los vinos viejos se cotizan de 12 á 13 reales

cántaro (11,77 litros); los nuevos comenzaron al precio de 10, aunque hay cubas de viñas muy cargadas que se cederán á menos; la demanda regular; el aguardiente anisado, de 20 á 70; usual, á 18.

La sementera se ha terminado ya en muy buenas condiciones; los granos apenas se cotizan.—*C. A.*

Oteiza de la Solana 28.—Digan lo que quieran ciertos periódicos políticos que se den, fundados en la soberbia razón del *porque sí*, ó en la no menos contundente, abrumadora y *lógica* (pase la palabra), del por qué nos dá la gana, el pemposo dictado de directores de la opinión pública; que quieren hacernos creer que la nación está contentísima con algunas reformas como el Jurado, en loor del cual entonan los más variados y encomiásticos ditirambos, callando, por supuesto, que tal institución, como otras de que no quiero acordarme, no proporciona más que gastos que maldita la falta que hacen; que pregonan en todos los tonos que los pueblos están ansiosos de poseer el voto, es decir, que anhelan y suspiran por el pronto establecimiento del sufragio universal, ó, hablando en el modernísimo lenguaje, *universalización del sufragio*, para que tengamos el gusto de molernos á palos las costillas á la puerta de los colegios electorales, y como natural consecuencia la suprema dicha de imitar á los del Brasil, porque aquí somos muy dados á imitar aquello de los carneros de Panurgo, de que nos habla Rabelais, y que nos dicen á diario, para que no se nos olvide, que con este gobierno tenemos ya lo bastante para que nos consideremos completa ó, tal vez (¿quién sabe?), *absolutamente felices*, lo cierto es que aquí no se ve, por donde quiera que se tienda la vista, más que el lastimoso espectáculo del más completo desbarajuste, de la más desoladora miseria, del horripilante crecimiento de la emigración y el intenso y progresivo desarrollo de la anemia nacional. Esto es lo rigurosamente exacto, digan lo que quieran los aludidos periódicos á quienes habremos de recordar lo dicho por el malogrado autor de *Consuelo*, por el inolvidable Adelardo López de Ayala.

¡Lástima grande

que no sea verdad tanta belleza!

Lástima grande que sea precisamente todo lo contrario de lo que esos periódicos creen, ó aparentan creer, todo lo contrario de lo que cree, ó aparenta creer el mismo Sr. Sagasta, el cual, dicho sea de paso, por más que consiga formar un ministerio de altura, nunca conseguirá formarlo de tanta como tiene la situación precaria y angustiosa de esta pobre Península española.

Dire que termino, dejando aparte otro género de consideraciones, que en esta villa se han elaborado vinos de superior calidad este año, que se cotizan á *media duro* el cántaro de 11,77 litros y que la campaña vinícola principia bajo los mejores auspicios.—*El correspondiente.*

De las Riojas

San Vicente (Logroño) 27.—Verificado el aforo del vino recolectado, resulta que la cosecha ha sido más abundante de lo que se esperaba, pues de aquella operación resultan 150.600 cántaras, superando en un tercio á lo calculado en Agosto último por estos labradores. Las clases son bastante buenas en color y fuerza alcohólica, y se espera con justicia que, dadas las pocas existencias que habrá este año en esta comarca, se vendan á buen precio.

De vino añejo quedan hoy por vender 6.000 cántaras de clase bastante regular y cuyos propietarios cederán á precios arreglados.

No ha habido hasta la fecha transacciones de vino nuevo; en comenzando la campaña, tendré á Ud. al corriente de los precios que rijan en este mercado.

A pesar de que el déficit que arroja la presente cosecha, no ha sido tan lamentable como el que tienen que sentir en otras partes, y por más que en esta localidad no se haya aplicado al viñedo la mezcla cuprocálica, para el año próximo es seguro que serán muy pocos los propietarios que dejen de tratar sus viñas con tan salvador remedio, por estar firmemente convencidos de sus magníficos y sorprendentes resultados, obtenidos por los pocos viticultores que en los pueblos limítrofes han seguido sus valiosos consejos.—*V. E.*

De Valencia

Albaida (Valencia) 27.—Desde mi última del pasado Octubre una fuerte tempestad que desencadenó sobre parte de este término en los últimos días de dicho mes, produjo bastantes desperfectos en los campos, inundando las cañadas, arrastrando las tierras de las laderas y derrumbando las márgenes.

Las nieblas y pertinaces lloviznas del corriente mes han impedido la sementera, es-

tando ésta atrasadísima y las tempranas muriéndose el trigo por exceso de humedad. Se nota estos días gran movimiento de compradores de vino; en general sólo buscan clases inferiores y medianas, fluctuando los precios de 6 á 8 rs. cántaro; las clases superiores aun no están claras para la venta.

Gran movimiento en los trabajos del ferrocarril en construcción de Játiva á Alcoy; se asegura que por todo el año venidero llegará á esta villa, lo cual es una esperanza para la más fácil salida de nuestros caldos y una realidad para los jornaleros de este valle que sin este recurso pasarían este invierno alguna ración de hambre.

Las elecciones municipales se verificarán en esta población sin oposición, siendo todos los que se elijan individuos del comité y afiliados á la Liga Vinícola.

Si todos los pueblos hicieran lo mismo ya cambiarían de aspecto las cosas.—*El correspondiente.*

EL ARBOL DEL PAN

Existe un árbol, una especie de higuera que es á la vez agricultor, regador, molinero y panadero, para nuestros antipodas de la Océania.

Solían los antiguos considerar la Naturaleza como un ser personal, distinto de mundo, dotado de razón y de voluntad, y entre los títulos que le daban, el de Madre Universal es el más celebrado por los poetas. Este hermoso nombre está justificado por la acción misma de la Naturaleza sobre todos los seres vivientes, protección natural con la que cubre tiernamente los numerosos hijos á los cuales incesantemente abre las puertas de la existencia.

Entre los ejemplos que nos dan á conocer más especialmente la bondad de la misma, figura el árbol del pan, descubierto en las islas de la Océania.

Su tronco es recto, del grueso de un cuerpo humano, y se levanta describiendo algunas curvas á una altura de 40 pies; su madera es amarillenta, blanda y ligera. Sus grandes hojas están cortadas en 708 lóbulos, lo cual constituye uno de los caracteres distintivos de la clase. La misma rama tiene flores de los dos sexos.

El fruto, ó sea el verdadero pan de este árbol, es redondo del tamaño de un coco, arrugado en su parte exterior; estas arrugas afectan formas geométricas; generalmente son hexágonos ó pentágonos sobrepuestos formando triángulos pequeños en su reunión. Bajo su espesa corteza se encuentra una pulpa, que un mes antes de su madurez es blanca, harinosa y fibrosa; cambia al madurar de color y de consistencia, volviéndose amarilla, succulenta y gelatinosa.

Se recoge diez frutos de este árbol durante ocho meses consecutivos. Los insulares se alimentan de él, como nosotros de nuestro pan amasado. Para comer pan blanco escogen el grado de madurez en que la pulpa está harinosa, lo que se conoce por el color de la corteza. La preparación á que se les somete, consiste en cortarlas en anchas rebanadas que se hacen cocer en un fuego de carbón.

Los ancianos de Otaíiti atribuyen el origen del árbol del pan á la siguiente leyenda: «En un momento de grandes apuros monetarios, un padre subió con sus numerosos hijos á una montaña y les dijo: aquí me enterraréis mañana.»

Los hijos obedecieron; y á su vuelta al día siguiente se encontraron el cuerpo de su padre convertido en un gran árbol; los dedos de los pies se habían alargado formando raíces, su robusto cuerpo constituía el tronco, sus brazos extendidos se habían cambiado en ramas y sus manos en hojas.

Su cabeza calva estaba reemplazada por un succulento fruto.

C. DE U.

NOTICIAS

En el último mercado de La Bañeza (León), se han hecho numerosas é importantes ventas de ganado vacuno y de cerda, al precio, uno y otro, de 40 rs. la arroba.

Los cerdos cebados se pagan en Alba de Tormes (Salamanca), á 44 rs. la arroba si pesan de 10 á 12 arrobas, y á 40 si solo 9.

La Liga Vinícola, de Albaida, presenta candidatos para concejales, siendo unánime la creencia de que alcanzarán un triunfo completo.

Los ilustrados propietarios que forman aquel Comité local, así como muchos de los socios, vienen trabajando con tal actividad y talento por la consecución de los patrióticos fines que persigue la Liga Vinícola, que merecen bien de la más rica de nuestras producciones y de esta patria tan torpemente gober-

nada por políticos ávidos del medro de sus adeptos.

Dicen de Málaga:

«Diga lo que quiera el gobierno para disculpar sus torpezas, los males de la agricultura se agravan como nunca.

El malestar es tan intenso, sus consecuencias se dejan sentir de tal manera, que muchas familias ven con inquietud creciente que se acerca el día en que queden reducidas á la miseria.

Fincas rústicas que en la provincia de Málaga costaron 20.000 duros hace diez y ocho años, se están vendiendo ahora por menos de 7 mil; predios que costaron 30 mil reales, se venden por cinco mil.

Esta desproporción extraordinaria explica la elocuencia aterradora de los hechos, con que vamos de mal en peor.

Y no suceden únicamente en Málaga estas cosas, sino que el mal es general; mientras se cruza de brazos el gobierno.»

La exportación de naranjas en Almería adquiere cada día más desarrollo.

No hace muchos días se embarcaron en dicho puerto más de 700 cajas con destino á Inglaterra, y continúa en aumento.

De Garrucha dicen que el domingo anterior levó anclas con rumbo á Londres el vapor *Marbella*, que había cargado en aquel puerto 1.700 cajas de naranjas, y el sábado llegó el *Congreso*, que va á cargar más de 2.000 con igual destino.

Nada menos que 500 individuos han solicitado ya en Granada los beneficios de la emigración á Cuba.

Por el puerto de Vinaroz se vienen exportando semanalmente unos 1.500 bocoyes de vino.

El Consejo superior de Agricultura trató en su última sesión, de la creación de estaciones pecuarias y del establecimiento de depósitos de sementales de las razas vacuna, lanar y de cerda, y acordó pedir al gobierno que las paradas de sementales, hoy á cargo del ministerio de la Guerra, dependan en lo sucesivo del de Fomento.

Desde el 17 al 23 del actual se han expedido desde la estación de Portbou, para París 103.802 kilogramos de vino; para Burdeos, 78.659 idem; para Cete, 49.960; para Montpellier, 555.466 idem, y para otros destinos, 266.185 idem; total 1.054.063 kilogramos de vino.

Mr. J. de Tuach, de Lila, ha dado á conocer una nueva planta textil de origen chino, á la cual llaman *cáñamo exótico*, asegurando que solo cuesta en su país nativo de uno y medio á dos centavos libra y unos tres centavos puesta en Marsella, mientras que el cáñamo ordinario cuesta de 20 á 23 centavos el kilogramo, según calidad.

Con ese *cáñamo exótico* se puede tejer hasta las telas de más delicado encaje, dependiendo todo del modo de trabajarlo. Sus fibras son muy fuertes, á propósito para fabricar hilo de coser sin necesidad de torcerlo.

Hemos tenido el gusto de recibir el primer número de *Los Debates*, diario político y de administración, dirigido por nuestro distinguido amigo el Sr. D. Manuel de la Revilla y Oynela, tan competente en asuntos económicos y administración.

Deseamos al nuevo colega la mayor suma de prosperidad.

La lista numerosa de los olivicultores que se esmeran en refinar los aceites para abrir mercado y dar á esta importante producción nacional el desarrollo que merece, debe, sin duda, encabezarse con el nombre de Conde V. de Villaverde la Alta, que hace más de veinte años, en su fábrica de Santa Teresa, sita en Marmolejo, viene refinando los caldos, habiendo tenido tal aceptación en Europa y América, que su exportación anual puede graduarse en 12.000 arrobas, obteniendo precios aproximados á los aceites de Niza y Bari, y alguna vez iguales á los de la casa Betus Fils de Burdeos.

Lamentable es que causas ajenas al interés impidieran la exhibición conveniente de las muestras que envió á la Exposición de París, donde solamente se veían sus tarros de aceitunas aliñadas para el consumo, porque hubiera compartido ventajosamente la admiración del público con los demás expositores de la refinada mercancía.

En Málaga no han tenido alteración los precios del aceite; se siguen, pues, pagando á 33 reales la arroba en puertas y á 35 en bodega para entrega inmediata.

En Sevilla han conseguido una paqueña mejora y en Tortosa y Valencia el alza es grande.

Un colega de Cádiz asegura lo que ya se suponía y se ha denunciado en la prensa y en el Senado, esto es, que es grande el contrabando de trigo extranjero que se hace, introduciendo este cereal por Gibraltar.

Y mientras tanto qué medidas ha adoptado el gobierno para acabar con ese escandaloso fraude que arruina á nuestros agricultores?

El diputado por Mataga, Sr. Laa, entregó el día 25 al ministro de Estado una exposición de la Cámara de Comercio de aquella capital haciendo presente los considerables perjuicios que sufren los exportadores de vinos por la forma de clasificar y despachar estos caldos en las aduanas de Italia.

El Marqués de la Vega de Armijo prometió al Sr. Laa hacer gestiones para que sean atendidas las justas reclamaciones de sus representantes.

También en Vitigudino (Salamanca) ha sido abundantísima la cosecha de patatas, hasta el punto de que se cede la arroba de este tubérculo á 1,50 y hasta 1,25 reales.

En Málaga se cotizan las pasas como sigue.

1.ª, 2.ª y 3.ª montadas, no hay; 4.ª pisadas, á 38; imperiales, á 80; 3.ª enarcanadas, á 57; 4.ª id., á 50; 5.ª, á 45; mejores francesas, á 36; id. bajos, á 28; leños corrientes, á 24; granu reviso, á 45; id. medio id., á 35; idem aseado, á 28; id. corriente, á 21.

Manifiesta el periódico el *Temps*, que para remediar la situación monetaria de Orán, el ministro de Hacienda ha expedido 200.000 francos en moneda francesa, suma que la tesorería de Orán conceptúa suficiente para las necesidades de los cambios. Además, el gobierno de Argel ha recibido las convenientes instrucciones para negociar con el Banco Argelino, Crédito Lyonés y Compañía Argelina, para que admitan y conduzcan á España la moneda de esta nación, sin exigir por este servicio más que el gasto que estrictamente les ocasione.

Se espera que estas medidas bastarán para conjurar el conflicto ocasionado por la excesiva importación de la moneda de plata española.

De Argel, dicen, que en cumplimiento de las órdenes del gobierno se va á prohibir la circulación en toda la Argelia de la moneda de plata española, que tanto abunda en dicha colonia francesa.

La sociedad rural de la República Argentina, deseosa de dar á conocer las riquezas de la ganadería y agricultura nacionales, y de importar los últimos adelantos obtenidos por los pueblos europeos en una y otra industria para el mejoramiento de las razas y de los cultivos, ha resuelto celebrar en Buenos Aires una Exposición internacional, que, bajo los auspicios del gobierno, y con la cooperación de aquella provincia, se inaugurará el 20 de Abril y se cerrará el 11 de Mayo de 1890. Hasta el 1.º de Enero próximo admite pedidos de terreno para instalaciones.

El gobierno del cantón de Unterwald (Suiza) acaba de anunciar á los habitantes que en el año 1890 no se les cobrará contribución alguna, porque los fondos sobrantes en caja bastarán para cubrir los gastos públicos.

Lo mismo sucede en España.

Dicen de Huesca:

«La Dirección de Agricultura ha remitido, para los campos de experimentación de esta provincia, cuatro sacos de trigo de diferentes clases, al objeto de que prueben el ensayo de la siembra, por si fuere más beneficioso en sus resultados que el del país.»

Dice *El Liberal*:

«El Sr. Sagasta manifestó ayer tarde á varios diputados ministeriales, que si por continuar la indisposición del Sr. González no puede asistir hoy á la sesión del Congreso, se suspenderá la discusión de los presupuestos y continuará la del proyecto de sufragio universal.»

Como el Sr. González declaró en la misma Cámara, al final del anterior período legislativo, que jamás pondría su firma en una ley que estableciera el impuesto sobre los valores públicos, y como el planteamiento de ese impuesto es cosa resueltamente convenida entre los Sres. Sagasta y Gamazo, no cabe dudar que el señor ministro de Hacienda continuará esta tarde enfermo para los efectos de la discusión del presupuesto.»

De los mercados de vinos de Francia se reciben muy buenas noticias para los tenedores. Los negocios en grande escala siguen á la orden del día, y los precios están muy firmes ó en alza.

Nuestros vinos dan lugar á importantes operaciones.

El miércoles próximo registraremos la co-

tización que alcanzan en París, Cete, Burdeos, y otras plazas de la vecina república.

Un dato elocuente:

«Ministros que lo han sido con el Sr. Sagasta durante los cuatro años de gobierno liberal:

Estado, Sres. Moret y marqués de la Vega de Armijo; Gracia y Justicia, Alonso Martínez y Canalejas; Guerra, generales Jovellar, O'Ryan, Castillo, Cassola y Chinchilla; Marina, Beranger y Rodríguez Arias; Hacienda, Camacho, Puigecerver y González; Fomento, Montero Ríos, Navarro y Rodrigo, Canalejas y conde de Xiquena; Gobernación, González León y Castillo, Albareda, Moret y Capdepón, y Ultramar, Gamazo, Balaguer, Capdepón y Becerra.»

Si se confirman las noticias de estos días, hay que poner á esta lista *se continuará*.

Hé ahí las economías que estas gentes ofrecen á los pueblos desahogados: convertirse, á turno, todos ellos en ministros, tengan ó no tengan carácter y méritos para ello!

Con las cargas consiguientes.

Toneles de papel.—Los norteamericanos fabrican hoy toneles para cerveza con papel comprimido. Desde largo tiempo se ha empleado ya esa materia para construir ruedas de vapor y bastidores de coche, que reúnen así mayor ligereza, siendo muy sólidos y fáciles de moldear. También se ha empleado para fabricar ladrillos.

Pues bien; según noticias, un industrial de Nueva York se ha apoderado de este invento y ha tomado patente por un procedimiento de fabricación de toneles de pasta de papel que en nada ceden á los de Fresno ni en solidez ni en duración. Para elaborar la pasta emplea una planta muy fibrosa, no utilizada hasta ahora, que crece en gran cantidad entre Jersey City y Newark, dando una pasta que conviene perfectamente al uso á que se destina.

Otro industrial ha ideado una máquina, que servida por dos hombres, produce diariamente 600 barriles, los cuales, al salir del molde, se cubren de una preparación especial antiséptica, que cuando está seca se parece mucho á la porcelana. Los barriles son, pues, muy fáciles de limpiar y no habrá que temer la descomposición á que está sujeta la madera.

La experiencia dirá luego cómo soportan el rudo manejo á que los barriles están sometidos, mas como quiera que son ya muchas las fabricas de cerveza norteamericanas que emplean esa clase de pipería, no tardaremos mucho en conocer el valor real de dicha invención.

Los barriles de papel se usan ya para el transporte de petróleo; si pueden servir para la cerveza, presentaran grandes ventajas, puesto que son más baratos y más fáciles de limpiar y transportar que los de madera.

CAMBIOS sobre plazas extranjeras

DÍA 28

París á la vista.....	4-15
París 8 dñ.....	3-00
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	26-29
Idem 8 dñ (idem) id.....	26-27
Idem á 60 dñ (idem) id.....	26-12
Idem á 90 dñ (idem).....	26-02

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

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.

Remite su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

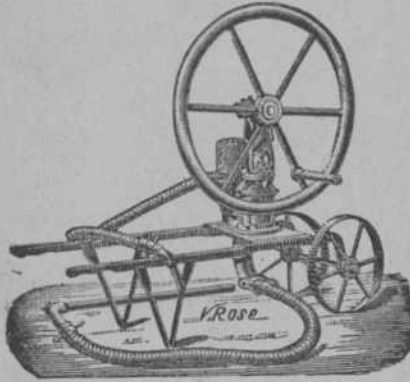
A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

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

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

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



BOMBAS PARA TRASIEGO DE VINOS, *Prensas* para vino y aceite, *Filtros* y toda clase de artículos para *almacenes de vinos*, ARADOS, Trilladoras, Segadoras, Aventadoras y Cribas para la limpia le 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 apropiado para terrenos medianos y de infima calidad, y puede adquirirse dirigiéndose á D. José Damián Capsir (por Játiva y Bellús) calle Nueva, 4.—Puebla de Rugat, á los precios siguientes:

Sarmientos sencillos	Barbados de un año.		Barbados de 2 años.	
	Pts.	Cts.	Pts.	Cts.
Garnacha tintorera, cien plantas.	5		10	15
Idem id. doscientas cincuenta.	12		22	32 50
Idem id. quinientas.	22 50		40	60
Idem id. mil.	40		70	100
Aramón tintorero, propio para terrenos de 1.ª calidad y esmerado cultivo, el millar.	30			
Vides americanas y Riparia legítimas procedentes de semilla, id.	40			

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

CIMPOS ELISEOS DE LERIDA
Gran Establecimiento de Abstrucción y Floricultura
Director PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Comitativo de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lerida.—Proceder de la Asociación de Agricultores de España.
Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidad para la formación de jardines y parques.
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.—Arboles maderables, de pino 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)
Almacén: MONTERA, 16.
Deposito: CLAUDIO COELLO, 43, Madrid.
Sucursal en Valladolid: Acera de Recoletos, 6.
Bombas y demás máquinas. Catálogos gratis y franco.

ABONOS MINERALES

de la Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra
Dirección: Madrid, Perchedos, 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 36 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 6.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cáñamo, pimientos, legos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico Preservativo 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 fábrica 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.

La Eldanense

Asociación de cosecheros de vino
domiciliada en PERAS (Palencia)
bajo la representación de
Pablo Salas y Compañía

Esta asociación, que siempre cuenta con grandes existencias en sus bodegas, remite sus vinos tintos naturales á cualquiera punto de España y del extranjero.
Se remiten muestras y precios.

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

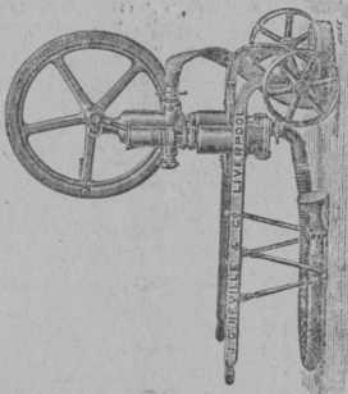
Fábricas.—Máquinas—Asuntos industriales.
Direccion facultativa de bodegas.

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

MODELO 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. Joaquin Conde Teran.
También se alquilan á precios convencionales.

VALLS HERMANOS

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

Máquinaria é instalaciones completas segun los últimos adelantos para
Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
Fábricas de Chocolates
Fábricas de Harinas.
Fábricas y molinos de aceites.
Prensas para vin s.
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
Direccion 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 ícico 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 más firmes y más subidos, manteniéndolos inalterables y de buen gusto; para rejuvenecer los nuevos y conseguir tengan mejor mercado; para facilitar las clarificaciones, disminuyendo á la vez el volumen de las heces é impedir que los vinos pierdan su color.



Kilo
France
ENOTANINO para vinos tintos. 9
— para vinos blancos y vermouth. 12
— para vinos de champagne y otros espumosos 15
Se envían prospectos libres de porte á cuantos los pidan.

CHEVALIER-APPERT

30, rue de la Mare (Menilmouant), PARIS

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

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.

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.

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 hectólitros 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 Aníbarro, Serrano, 4, Madrid.

ALMACÉN 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 confíen.

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 hectólitros, 5 pesetas.—Clarificante para vinos enérgico é inofensivo. Bote de medio kilo, para 25 ó 30 hectólitros, 7,50 pesetas.—Conservador enántico para preservar los vinos de todas las enfermedades. Bote de medio kilo, 7,50 pesetas.

Arados legítimos VERNETTE especiales para VINAS y demás cultivos que economizan mitad de jornales.
Dirigirse al administrador de La Revista Vitícola y de Agricultura Danzas, 5-7 Zaragoza.