

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUBSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.
No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL.

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

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

AÑO XIII.

Sábado 18 de Octubre de 1890.

NUM. 1.335

Desde Burdeos

Nuestro ilustrado amigo y colaborador señor D. Francisco Rivas Moreno, nos envía desde la capital de la Gironda el interesante trabajo que publicamos a continuación:

Una excursión por el «Médoc».—Visita á «Chateau Margaux».—Cómo se combaten la filoxera y el mildiu.—Noticias referentes á la elaboración de vinos y cultivo del viñedo.

La suerte ha querido que nos reunamos en el hotel de Embajadores varios españoles que desde hace tiempo venimos consagrandose especial atención á todo cuanto se relaciona con la viticultura y vinicultura.

Ayer fuí agradablemente sorprendido por la visita del director de la estación enológica de París, Sr. Avola, y su ayudante, señor Gurtler.

Después de hablar de diversos asuntos de nuestro país, convinimos en que era inexcusable una excursión por el Médoc, con objeto de estudiar lo que allí se hace y propagar por España las enseñanzas que sean de reconocida aplicación.

Se acordó invitar al director de la estación enológica de Burdeos, Sr. Bonisana, y pedir una carta de presentación al director de La Crónica Vitícola para Mr. Benoist, administrador de Chateau Margaux.

Estos particulares quedaron ultimados á las pocas horas de una manera satisfactoria, pues el Sr. Bonisana se mostró muy regocijado al conocer nuestros deseos, y el director de La Crónica facilitó en el acto una expresiva y cariñosa recomendación.

A las ocho estábamos esta mañana los cuatro expedicionarios en la estación de Médoc, edificio feo y raquítico que no podía dar albergue á los viajeros que, en número bastante crecido, se disponían á pasar el domingo en el campo.

Una hora y cuarto se tarda á Margaux. Este pueblito es de lo más pintoresco y hermoso que imaginarse puede. Cuenta con unos 1.900 habitantes. Como abunda el dinero, las casas reúnen, por regla general, cuantas comodidades pueden apetecerse.

En la iglesia observamos que aún se respeta la costumbre, ya desterrada en España, de convertir el atrio en cementerio.

Los palacios que dan nombre á las marcas de vino más acreditadas, son espléndidos y suntuosos.

Chateau Margaux fué fundado hace algo más de un siglo por un español ilustre, el señor Aguado.

Esta gran posesión pertenece hoy al conde Pillel-Will.

Hay dedicadas al cultivo del viñedo 75 hectáreas, y otras 75 ocupan el palacio, bodegas, edificios auxiliares, parques y prados.

Mr. Benoist nos dispuso una acogida en extremo afectuosa. A los pocos minutos de llegar nos había instalado en dos elegantes y cómodos carruajes. Fué obra de un momento el trasladarnos á Chateau Margaux, pues los dos hermosos caballos que llevábamos parecían adivinar nuestra impaciencia, y marchaban con una velocidad pasmosa.

Mr. Benoist es un ingeniero muy ilustrado. A su pericia y gran talento deben la mayor parte de los viticultores del Médoc el haber salvado sus viñedos de los estragos de la filoxera.

El procedimiento inventado por Benoist ha sido aceptado por los ministros de Agricultura de Italia y Portugal. En España también se ha usado con los más felices resultados, especialmente en Cataluña.

Y en verdad que importa mucho poner en parangón lo que se hizo en el Ampurdán, más que para combatir la filoxera, para destruir el mildiu, y lo que en el Médoc se practica para dar lozanía y vida á las plantas librandolas de la terrible plaga.

Se emplearon en el Ampurdán hasta 250 gramos de sulfuro de carbono por pie y en el Médoc se ponen 14 gramos en 20 litros de agua, y con esta disolución se hace en los puntos in-

diados por la filoxera una sola inyección al año. Esta, que es la dosis cultural, da admirables resultados, tanto, que hemos visto vides atacadas por la filoxera y que tenían buena hoja, mucho fruto y toda la planta estaba de buen color.

A esto obedecen en gran parte que los viticultores del Médoc no transijan con el empleo de las vides americanas. Es verdad que las circunstancias de dar vinos inferiores dichas plantas previene á estos agricultores en su contra.

Hay quien opina que los terrenos del Médoc son de los que menos se prestan al fomento de la plaga filoxérica; pero aun suponiendo que esto sea cierto, no debe desconocerse la gran importancia que tienen los resultados obtenidos por M. Benoist.

Mis compañeros de viaje se congratularon, como yo, de poder recomendar á los viticultores españoles, una fórmula cuyos resultados favorables hemos visto comprobados en la práctica.

También hemos visto combatida con gran éxito la plaga del mildiu.

Debo á la galantería de M. Benoist el gusto de hacer pública la fórmula que aquí emplean.

Por 100 litros de agua, 6 kilos de sulfato de cobre y 3 kilos de cal.

Usan pulverizadores de distintos sistemas, desde que brota la planta hasta la recolección del fruto.

En cada hectárea hay plantadas 10.000 cepas. Estas dan fruto generalmente á los tres años.

Como las cepas están tan espesas, no alcanzan el mayor desarrollo, midiendo cuando más el tronco medio metro, y otro tanto las ramas.

Vimos cepas de veinticinco á treinta años en las mejores condiciones de producción.

Las variedades que más se cultivan, son Malbec, Bellot, Cabernet y Tuvignon.

Se hacen las plantaciones en Abril por medio de barbedos.

Por regla general, la recolección se empieza en los primeros días de Octubre. En esto influye mucho el estado del tiempo.

Cada hectárea produce por término medio, de 22 á 26 hectolitros de mosto. No hay árboles de ninguna clase en los viñedos.

La cosecha de este año en cuanto á calidad se considera inmejorable, y respecto á cantidad es buena, tanto que los labradores se muestran muy complacidos.

Un dato curioso y de interés.

El abono que da mejor resultado en Chateau Margaux es el estiércol de cuadra.

Emplean 60 metros cúbicos de abono por hectárea. Para atender á estas necesidades hay en la posesión dos estercoleros montados con arreglo á los últimos adelantos científicos.

En uno de los patios de las dependencias que rodean el palacio, existe un pozo artesiano, de donde se toma el agua que hace falta para la mayor parte de los servicios.

Ya se están haciendo preparativos para la próxima campaña.

La recolección de la uva está encomendada á las mujeres.

Para cortar el racimo emplean tijeras fuertes y cortas, á fin de evitar que tenga movimiento la planta y se desgrane el fruto. Se toman las mayores precauciones para que no caiga al suelo ninguna uva. Los racimos se recogen en pequeñas cestas.

Las parcelas están rodeadas por caminos espaciosos y muy bien cuidados, y los carros se colocan siempre á corta distancia de las mujeres que hacen la vendimia, de suerte que la uva llega á las prensas sin soltar mucho mosto.

Para limpiar las barricas se emplea alcohol procedente de vinos muy superiores.

Estos alcoholes se usan antes de tener más de un año.

Dichos envases cogen 225 litros.

La unidad para las ventas son cuatro barricas ó sean nueve hectolitros.

El primer año no se clarifica ningún vino; el segundo se trata con clara de huevo los que están turbios, y al tercer año se hace una clarificación general por dicho procedimiento, y se embotellan.

Hay vinos de primera, segunda y tercera fermentación. Al primer grupo corresponden los que tanta estimación alcanzan en todos los mercados del mundo; al segundo los que suelen mezclarse con los importados de España, Italia y Portugal, con objeto de aumentar su fuerza alcohólica y poderlos llevar al consumo con precios regulares, y los de tercera fermentación son vinos en extremo ligeros que se destinan para el consumo de los criados.

Después de la tercera fermentación, los residuos no tienen ningún aprovechamiento.

El valor de los vinos del primer grupo varía de una manera extraordinaria, pues los nueve hectolitros se cotizan desde 600 á 6.000 francos, según la calidad y los años que cuentan.

En los vinos embotellados ocurre otro tanto, pero por lo regular una buena botella de Chateau Margaux no cuesta en el punto de producción menos de 10 francos.

La fuerza alcohólica varía poco de los nueve grados.

En todo el Médoc, las cepas se cuidan con tanto esmero y diligencia como pueda hacerse con la más preciosa planta de estufa.

El ánimo y la vista se deleitan contemplando aquella llanura cubierta de verdor.

Las cepas de cada parcela tienen la misma anchura y altura; tanto, que parecen trozos de un gran jardín donde la mano habil del jardinero se cuida á diario de dar simetría á las plantas.

Mr. Benoist y su ayudante llevaron su galantería al extremo de no separarse de nosotros hasta que se puso el tren en marcha.

Reciban por sus atenciones las gracias más expresivas.

Me he limitado en esta carta á copiar algunas de las notas que he tomado en la deliciosa excursión por los ricos viñedos del Médoc, y dejo para cuando disponga de más tiempo el tratar con el detenimiento que merecen otros puntos que hoy no he podido ni siquiera indicar.

RIVAS MORENO.

Burdeos Octubre 1890.

La electricidad aplicada a la agricultura

ENSAYOS EN EL CORTIJO DE SAN ISIDRO DE ARANJUEZ

La aplicación á la agricultura de la energía eléctrica producida por el empleo de las fuerzas naturales, ha sido objeto de algunos estudios en los Estados Unidos y en Francia, pero jamás hasta ahora en el resto de Europa se han realizado ensayos de alguna importancia, como los que hemos presenciado en el cortijo de San Isidro, inmediato á Aranjuez, propiedad del Sr. Marqués de la Laguna.

La finca de este nombre mide unas 1.000 hectáreas de superficie y tiene para su cuidado y gobierno una excelente casa de labor con todas las dependencias suficientes para convertirse en un centro agrícola modelo.

Derivados del Tajo llegan desde larga distancia dos cauces de agua, denominados, el uno *Caz de la cola alta*, y el otro *Caz de la cola baja*. Estas aguas se dedican á regar bastante parte de la finca, pero nunca se pensó en utilizar la fuerza motriz que la primera ofrece, y que no deja de ser considerable.

Las tierras de la parte alta de la finca destinadas al cultivo de cereales, sujetas á constantes riesgos y á prolongados barbechos, han perdido casi toda su capa fertilizante y nutritiva. En ellas se hace la labor con varias locomóviles que el Sr. Marqués llevó á esta posesión, y que en la actualidad trabajan con obreros del país perfectamente adiestrados.

En la parte más baja existen campos de forraje y de leguminosas, y mucha de su extensión está destinada al viñedo, recogiendo hoy cerca de 12.000 arrobas de 15 litros ó sean 2.000 hectolitros, de una fuerza alcohólica de 14 á 15 grados.

La finca, que es realmente de primer orden por su situación, dimensiones, disposición de sus tierras para poder mejorarlas y por su proximidad á Madrid, necesitaba que una persona práctica y entendida en la ciencia agrícola realizase los deseos del ilustrado prócer que ha dedicado constante atención á los progresos agrícolas, como lo demuestran los que han planteado en la magnífica finca de *La Laguna* en la provincia de Jaén, cerca de Baeza, que tiene unas 22.000 hectáreas de superficie, y en la que se recolectan exquisitos y abundantes productos.

Uno de nuestros más estudiosos y reputados ingenieros agrónomos, el Sr. D. Diego Gordillo—cuyos méritos conocen de sobra cuantos siguen con interés la marcha de los adelantos agrícolas—se encargó, por orden del Sr. Marqués, de la mejora del cortijo de San Isidro.

Desde luego ésta no puede intentarse sino gradualmente y con toda la prudencia necesaria, procurando restaurar poco á poco la vitalidad de aquellas tierras que la han perdido al cabo de tantos años de labor rutinaria, y destinando los productos de estas mejoras á completarlas de tal modo que alcancen á toda la extensión del cortijo.

El Sr. Gordillo, al estudiar las condiciones de la finca, vió que se perdía una gran cantidad de fuerza en el «Caz alto», y que esta fuerza natural, completamente barata, podía servir para animar un motor que, convertido á su vez en energía eléctrica, se aplicase en aquellos terrenos á las labores.

Como hemos dicho, el problema apenas si se ha besquejado aún en las naciones extranjeras; pero desde luego, planteado aquí, se ve que ofrece todos los caracteres de posibilidad y de feliz éxito, y que servirá de utilísimo ejemplo para otras explotaciones en un país como el nuestro en que los cauces de los ríos presentan tan grandes diferencias de nivel en su curso.

Acabamos de hacer una visita á esta finca, y hemos visto con gran satisfacción convertirse la fuerza de gravedad que hace marchar el agua, en veloz movimiento giratorio de las turbinas; el de éstas en corriente eléctrica, y la corriente eléctrica, transmitida por los hilos que llegan á una máquina reversible, en fuerza mecánica que hace funcionar una gran máquina cavadora que voltea el terreno á mucha profundidad.

Para conseguir este positivo y excelente resultado, el Sr. Gordillo derivó el cauce del agua, formando una regata, en la cual se aprovecha un salto de 6 metros de altura, con una fuerza de 35 caballos. Al pie del depósito donde se recoge el agua ha levantado una instalación, en la cual funcionan dos turbinas, una para la producción de la electricidad, y la otra destinada á mover, más adelante, diversos artefactos necesarios en la industria rural.

La turbina, que gira con una velocidad de 1.000 á 1.500 revoluciones por minuto, transmite su movimiento á una máquina dinamo-eléctrica, tipo Edison, de la casa Siemens Alske, de Berlín, instalada aquí por la de Levi Krochentaler, una de las dos que actualmente establecen el alumbrado eléctrico en Madrid. Conocidos son los tipos de estas máquinas dinamos, cuyo inductor es un gran electroimán vertical, entre cuyos polos gira el circuito inducido.

En el departamento donde esta máquina está situada existen los cuadros de distribución, conmutadores, amperímetros y demás elementos para el conocimiento y regularización de la marcha de la corriente. Desde este punto parten los dos hilos ó cables á mover el aparato que efectúa la labor. Compónese éste del antiguo carro, de una cavadora de vapor de un peso de 600 arrobas, sobre

cuya plataforma se encuentra la dinamo receptora reversible, que por medio de un sistema de bien entendido engranaje pone en movimiento las ruedas del vehículo, al mismo tiempo que las excéntricas de las grandes lavas cavadoras que remueven el terreno.

El espectáculo sorprende, no solamente á los muchos curiosos que acuden de toda aquella comarca agrícola, sino á cuantas personas entendidas van desde Madrid á presenciar los ensayos.

La máquina primitiva trabaja con una fuerza de 25 ó 26 caballos como máximo, desarrollando una energía de 30 amperes ó 700 volts. La segunda máquina utiliza el 60 por 100 de la fuerza transmitida.

Como hasta aquí cuantas experiencias se han practicado lo han sido á título de ensayo, de positivos resultados, claro es que cuando se realicen definitivamente, con un vehículo más ligero, ya diseñado y dispuesto por el Sr. Gordillo, la labor se ejecutará con muchísima facilidad.

Justo es consignar que el Sr. Gordillo ha tenido el mérito de lograr estos resultados en condiciones no del todo apropiadas para ello, porque tanto las turbinas como el carro de la cavadora proceden de antiguas instalaciones, que ha sabido utilizar con gran acierto y economía, y que garantizan por lo mismo el éxito completo de la tentativa, y que el cortijo de San Isidro podrá ser labrado por la energía eléctrica sin obstáculos de ningún género.

Para poder llevar los efectos de esta energía á c. si toda la finca se ha tendido un doble hilo eléctrico, sostenido en postes, á lo largo de aquélla, en una extensión de 6 kilómetros; y como los reóforos derivados que animarán la máquina de las labores podrán tener un kilómetro de extensión á derecha é izquierda de los hilos centrales, dicho se está que apenas quedará ninguna extensión de terreno que no pueda utilizar los beneficios del nuevo motor.

Al labrar la finca de esta manera, propone el Sr. Gordillo dedicar mucha parte de ella al cultivo de las leguminosas y también al cultivo forrajero para fomentar la cría del ganado y su venta en Madrid. No sólo se aplicará al beneficio de las tierras esta labor, sino que continuará fertilizándolas con el uso de abonos fosfatados, para los que emplea los huesos triturados, que en adelante lo serán por una máquina especial unida á la segunda turbina.

Al mismo tiempo que por esta gran mejora se procura poner en cultivo sucesivamente gran parte de la finca, el ingeniero dirige sus especiales cuidados al viñedo.

La casa de labor, obra del rey Carlos IV, tiene bodegas de tan excepcionales condiciones, que seguramente podrán encontrarse muy pocas que la igualen.

Tanto la colosal galería de arcos de fábrica como la verdadera galería múltiple subterránea, que mide cerca de 800 metros de longitud, se prestan admirablemente á intentar allí una verdadera revolución en el arte rutinario de elaborar los vinos. Para ello se irán sustituyendo poco á poco las grandes tinajas que se usan en el país (y que sustituyeron á las antiguas de madera) por otras de esta sustancia, construidas con los árboles del cortijo.

En la finca existe un plantío de vides americanas que dan excelentes resultados de prevención contra las epidemias conocidas.

En los campos de forraje bien abonados, ha conseguido el Sr. Gordillo multiplicar el número de cortas que se dan á las plantas. Las actuales máquinas de vapor se podrán destinar á asentar nuevos caminos en la vasta extensión de este terreno, que facilitarán muchísimo las labores.

Hoy existen en la granja 2.000 cabezas de ganado lanar, unos 60 bueyes y 70 muleros de cría; y seguramente, cuando de un modo gradual esta finca vuelva á su debida explotación, la cría será uno de los mayores y positivos beneficios que ha de reportar.

Al señor marqués de la Laguna se deberá, pues, el primer ensayo de aplicación de la electricidad á la agricultura, no sólo en España, sino tal vez en la mayor parte de las naciones de Europa.

El elocuente y patriótico ejemplo que da con este motivo, debe ser estimado y agradecido en su justo valor, tanto por los hombres de conocimientos que se interesan por el progreso del arte y de las industrias rurales, como por la masa de la población agrícola, nervio y sustento de la nación entera.

Los próceres hoy pueden ganar más timbres y honores en las utilitarias tareas y empresas del mejoramiento y explotación de nuestras riquezas, que los que sus antepasados lograron en las contiendas guerreras.

Nuestro pobre suelo necesita de la ayuda de todos, y singularmente de la de los que

tienen y de los que pueden. Por este camino, por el de la utilización, cada día más completa, de los productos de la agricultura y de sus industrias derivadas, es por el que llegaremos con acierto al deseado día de nuestra regeneración, en el cual podamos figurar como un pueblo productor, rico y entendido, y, por consiguiente, en todas partes respetado.

RICARDO BECERRO DE BENGUA.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

San Roque (Cádiz) 13 de Octubre.—El día 6 se inauguró la línea férrea de Algeciras á Gimena, en cuyo trayecto se encuentran, además de estas dos estaciones, las de Los Barrios, San Roque y Castellar.

Las de Algeciras y San Roque estuvieron muy concurridas, teniendo el primero de éstos pueblos tres días de fiestas.

De nuestro pueblo se dijo que no hubo gran entusiasmo, lo que se explica, porque así como los demás tienen las estaciones en el casco de la población, aquí está situada á una legua de distancia, con lo que salimos muy perjudicados, al paso que otros ganan mucho. Por esto se hizo un proyecto de ramal de San Roque á la línea de la Concepción, pero fué desaprobado por los militares, fundándose en que estando tan próximo á Gibraltar podría ocurrir una invasión inglesa.

No han faltado españoles que al conocer tal fundamento creyeran que los ingleses se podían convertir en aves nocturnas para poder invadir nuestro territorio. Y por la frontera francesa, ¿no puede temerse ninguna invasión? ¡Pues sí por temor á los pájaros y las plagas no se sembrase, medrados estaríamos!

Precios corrientes en este mercado: vinos blancos de un año, á 5,75 pesetas los 16 litros; idem de dos y tres años, á 6,12; habas del país, á 11,50 pesetas la fanega; id. del extranjero, á 10,50; cebada, á 7,50 y 6,50; trigo, á 9,75; maíz, á 9,75; garbanzos, á 13.—*J. P. G.*

Albujón (Granada) 15.—Precios corrientes en este mercado: trigo, á 52 rs. fanega los fuertes, y á 48 los blanquillos, cotización como Ud. ve acaso la más elevada de España; maíz, á 34; cebada, á 26; garbanzos, de 50 á 100; pasas, á 28 rs. arroba por la buena, y á 24 por la larga; higos del país, buena clase, de 8 á 9 rs. arroba.—*El correspondiente.*

Montilla (Córdoba) 15.—Ha terminado la elaboración de mostos, siendo de inmejorables condiciones.

El rendimiento de las viñas ha sido regular. Se espera buena campaña.

El olivar conserva bastante y buen fruto, siendo poco el que se ha desprendido aquí del arbolado; así es que la cosecha de aceite será satisfactoria, lo que ocurrirá este año en pocas comarcas, según los informes que su importante periódico viene publicando.—*Un suscriptor.*

Alhaurín el Grande (Málaga) 14.—Tengo el gusto de participarle la cotización de este mercado: trigo, de 40 á 47 rs. fanega; cebada, de 27 á 30; habas, á 40 las mazaganas, y 42 las cochineras; maíz, de 36 á 37; altramuzos, de 22 á 24; higos, á 6,50 rs. arroba los parillos, y á 7,50 los blancos; aceite, de 43 á 44.

Las uvas se venden: de Loja, de 10 á 12 reales la arroba; laurenes, á 8; para vino, de 5 á 5,50.—*El correspondiente.*

De Aragón

Aguarón (Zaragoza) 15.—Los viñedos dan menos rendimiento que la cosecha ordinaria, pero la clase es superior.

La cantidad apenas si llega á regular, efecto de la persistente sequía.

La vendimia está ahora en todo su apogeo.—*Un suscriptor.*

Caspe (Zaragoza) 15.—Precios corrientes: aceite, á 14 pesetas la arroba; vino, á 3,50 pesetas cantar; aguardiente, á 6; trigo, á 31 pesetas cahiz el de huerta y á 33 el de monte; cebada, á 18,50; habas, á 24; harinas, á 34, 30 y 25 pesetas los 100 kilogramos por rrimeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El correspondiente.*

Daroca (Zaragoza) 15.—La cosecha de vino se duda llegue á la mitad de la ordinaria.

El enorme déficit que en fan importante producción lamenta este pueblo, débese á haberse apedreado los viñedos.

Sin embargo, la clase es muy buena. Quedan pocas existencias de vino, siendo nula la demanda; rigen los precios de 22 á 23 pesetas alquoz (119 litros).

El trigo, de 28 á 29 pesetas cahiz (180 litros); centeno, á 20; cebada, á 17.—*El correspondiente.*

Longares (Zaragoza) 15.—Por más que este pueblo no ha sufrido como Paniza

y otros muchos de Aragón los desastrosos efectos de los pedriscos, no tenemos buena cosecha de vino por lo que respecta á cantidad.

El rendimiento fluctúa entre mediano y regular, y nada más, efecto de la pertinaz sequía.

La vendimia va adelantada, y se viene haciendo en soberbias condiciones para conseguir superiores caldos.

No escasea la demanda de uvas, pagándose por regla general á 44 rs. los 100 kilos, precio remunerador si las viñas tuviesen el fruto que en años normales.—*El correspondiente.*

De Castilla la Nueva

Valdepeñas (Ciudad Real) 14.—A continuación anoto los precios (salvo variación) de los principales artículos de esta su casa.

Aguardiente seco de vino, de 35 grados, á 82 pesetas los 100 litros; id. anisado de orujo, de 27 grados, á 62,50; vinos blancos, de 15,50 á 16,50 pesetas los 100 litros; id. tintos, de 18,75 á 23; trigo cándal, de 8,50 á 9,50 pesetas la fanega de 55 litros; cebada, de 6,50 á 6,75; maderas de olmo, según dimensiones.

Los precios que anteceden son al contado, y no se sirve ningún pedido sin la debida provisión de fondos ó garantía á mi satisfacción, á quien no tenga cuenta abierta en esta casa; si algún correspondiente prefiere que gire á su cargo, lo haré al facturar, á ocho días vista, cargándole los gastos del giro.

Al hacer los pedidos se han de remitir los envases ó el valor de ellos si se ordena su compra.

Los pedidos que pasen de 100 pesetas en vinos ó aguardientes se conducen á la estación sin recargo alguno.

Esta casa se encarga de la compra y venta en comisión de artículos que convengan, y del pago y cobro de letras.

Se hacen remesas desde 32 litros.—*Carmelo Vasco Gallego.*

Srihuega (Guadalajara) 14.—La cosecha de uva es casi nula, pues ya sabe usted que las tormentas de granizo y piedra hicieron mucho daño, quedando en tan mal estado la parte de los racimos no herida por el meteoro, que se ha secado mucho y lo que conserva jugos ha madurado medianamente. Por esto el vino se cotiza con firmeza á 12 reales arroba.

El aceite, á 42 rs. arroba. Trigo, á 34 rs. fanega; cebada, á 24; avena, á 18.—*Un lector de la CRÓNICA.*

Manzanares (Ciudad Real) 13.—Nos hallamos en plena vendimia y en su último tercio.

Antes de principiar la recolección de uva, días pasados, llovió por esta comarca bastante y el fruto mejoró bastante, por lo que con tal motivo se ha operado en la uva una beneficiosa reacción y aumento de jugos, azúcar, glucosa y sales necesarias, que pueden dar un excelente vino, de tal modo, que el mosto de uva blanca acusa de 13 á 14 grados glucométricos, y el de tinta cencibel de 15 á 18; elemento de gran valía para los especuladores entendidos, y perjudicial para los prácticos, que sacarán su vino demasiado grato, si la temperatura baja durante la fermentación á menos grados que la potencia del mosto.

Aunque la cosecha aumentó por las razones dichas, no llega, sin embargo, á ser como la del pasado año, y es poco más que mediana en cantidad; por esta razón y á pesar de concurrir á este mercado mucha uva de los pueblos limítrofes, no creo haya bastante para ocupar todos los envases vacíos y prepararlos, ni puedan servirse todos los pedidos de mosto y arrope que Francia y Alemania tiene hechos. El comercio y los fabricantes harán este año gran negocio porque los viticultores no han sabido apreciar que por esta campaña tenemos menos fruto que otros años y más envases que en años anteriores; que la cosecha en Francia, por más que digan, es pobre, y necesariamente ha de hacer fuertes pedidos antes de variar los tratados de comercio, y por ignorar estos detalles, no han sabido contenerse, cediendo la uva blanca de 80 á 90 céntimos, y la tinta de 1,25 á 1,75 arroba de 11 1/2 kilogramos sobre Jaraiz, cotizándose en firme y con tendencia al alza.

La próxima cosecha de azafrán, que ya deja ver algunas azucenas, se presenta en buenas condiciones. La de papas que se recolectan á principios del mes entrante, será cuanto se puede desear, habiendo muchas y de clases superiores.

La sementera de cereales, por el contrario, es fatal. En la pasada semana llovió un poco, y después continúa el tiempo seco y muy templado y la tierra sin humedad.

De aceituna tenemos una cosecha algo menos que regular, y nada más, aunque la

riqueza de esta ciudad no es el olivo y si los cereales, viñas y azafrán.

Durante el verano que acaba de pasar, se han levantado aquí grandes y magníficos templos á Baco (vulgo bodegas) que por su mérito y capacidad merecen visitarse, muy especialmente las de nuestros suscritores Sres. Eliche y Noblejas.

El comercio de vinos, regularmente animado y en baja, y extraordinariamente movido el de nuevos mostos.

El de granos bastante flojo, y el de azafrán casi paralizado, y semi nulo el de harina, como el de vinagre y aguardiente.

Así las cosas, los precios más corrientes de esta plaza son: cándal, á 9 1/2 pesetas fanega de 55 litros; geja, á 9; centeno, á 7; cebada, á 6,25; avena, á 5; panizo, á 8; anís, á 15.

Vino tinto, 3 pesetas arroba de 16 litros; idem blanco, 2,25; vinagre de vino, 2,50; aguardiente anisado, 16; alcohol vinico, 20; uvas blancas sobre lagar, de 80 á 90 céntimos arroba de 11 1/2 kilogramos; uvas tintas de 1,25 á 1,75, según clase; aceite comestible, 10; Queso aceitado, 26; harina, de primera segunda y tercera, á 4 1/2, 4 y 3 1/2 pesetas arroba; azafrán, 100 pesetas kilogramo.—*El correspondiente.*

De Castilla la Vieja

Medina del Campo (Valladolid) 13.—Al mercado de ayer entraron 2.000 fanegas de trigo, 300 de cebada é igual número de algarrobas, detallándose respectivamente de 37,50 á 38 rs. las 94 libras, y de 24 á 25 y 23,25 á 23,50 rs. fanega.

El centeno se ha pagado de 26,50 á 27. De trigo semental entraron 200 fanegas, cediéndose de 40 á 43 rs.

Por partidas se ofrece el trigo á 38,50 y 39 reales las 94 libras sobre wagon, habiéndose hecho las últimas ventas á 38,75.

Animadas las compras y bueno el tiempo. Prosiguen los trabajos de sementera y vendimia.—*M. B.*

Tudela de Duero (Valladolid) 13.—Ha comenzado la vendimia, confirmando lo que su correspondiente le tenía participado acerca del estado del viñedo. Por la sequía las uvas se han quedado muy pequeñas, y bastantes se han convertido en pasas por los fuertes soles de los días que van transcurridos de Octubre; así es que el rendimiento es escaso y la calidad superior bajo todos conceptos.

La extracción de vinos ha estado animada, cotizándose los tintos á 11 rs. cántaro y los blancos á 10, pero en los últimos días se han encalmado las transacciones.

Los cereales se pagan: trigo, de 37 á 38,50 reales la fanega; centeno, de 27 á 28; cebada, de 26 á 27; avena, de 17 á 18; garbanzos, de 110 á 180.

Las harinas están á 13, 12 y 11 rs. arroba, según la clase.—*Un suscriptor.*

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 14.—Desanimados los mercados por estar los labradores haciendo la sementera y por desgracia en medianas condiciones, por la sequedad de la tierra. Las lluvias han sido bastantes y conviene caiga mucha más agua, tanto para la siembra como para las defensas y pastos.

Al detal se paga el trigo de 36 á 37 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; algarrobas, á 25; centeno, á 26; garbanzos, de 120 á 190, á cuyos precios se han vendido 1.000 fanegas.—*El correspondiente.*

Vilvestre (Salamanca) 14.—Casi todos los viñedos de este término están invadidos por la filoxera, no siendo ya pocos los que no dan fruto y pueden considerarse perdidos. Las cepas que hasta hoy se ven libres del terrible parásito, tienen bastante uva, y aun cuando está menuda, se recoge bastante. Apenas se trabaja para combatir la filoxera.

Nula la cosecha de aceite y muy corta la de almendra, que se detalla con firmeza á 15 pesetas, y aquel líquido á 15,50 pesetas arroba.

El trigo, á 31 rs. la fanega; cebada, á 24; algarrobas, á 26.—*El correspondiente.*

De Cataluña

Cornudella (Tarragona) 14.—Estamos en plena vendimia, y esta se verifica con un tiempo magnífico y en las mejores condiciones.

La uva está sazonada completamente, y la calidad del vino promete ser buena.

La cantidad corta, pues además de no haber las cepas echado mucho fruto, éste ha resultado muy disminuido con la prolongada sequía del pasado estío.

Hay pocos compradores de uva; y los precios, por lo tanto, son bajos; desde 14 á 23 reales quintal de 41 kilos, según las clases.

En cuanto al vino de la última cosecha aún hay algunas existencias; su demanda es poca, y los precios oscilan entre 20 y 25 pesetas carga de 121 litros.

Ha terminado la recolección de las avellanas, que sido muy abundante, pero su precio...

Lérida 15.—La vendimia que ya toca a su término, va dando en esta provincia buenos resultados...

La cosecha es buena en cantidad y excelente en calidad.

Esta es la conclusión de las noticias que llegan de las comarcas productoras.

En uvas se ha operado con actividad, y los mostos comienzan a ser solicitados.

Para la vendimia se ha disfrutado de excelente tiempo, pero para la sementera no puede ser peor...

Precios de los granos y harinas: trigo, de 13 á 16 pesetas cuartera...

Firme el mercado.—El correspondiente.

Vinaxa (Lérida) 15.—La cosecha de vino ha sido regular en cantidad y de excelente clase...

El trigo de 15 á 16 pesetas cuartera; centeno, de 11 á 12; cebada, á 7,50.

De Galicia

Rua d. Valdeorras (Orense) 13.—Hace unos días se terminó la vendimia.

La cosecha en general de todo Valdeorras muy escasa, aulta en algún ayuntamiento...

La calidad debe ser excelente; hace mucho tiempo no se ha recogido uva tan sazónada y limpia.

Se habrán vendido ya unas 1.500 cuartas de mosto, desde 17 á 20 rs. mediana y buena clase.

Continúa la sequía y un calor excesivo: la cosecha de castaña promete ser muy buena si llueve pronto...

De Navarra

Corella 14.—Comenzó la vendimia, según se participó en mi última, por los viñedos de regadío...

En Longares y otros mercados del Campo de Cariñena (Zaragoza) se cotizan las uvas por regla general de 40 á 44 reales los 100 kilogramos.

En los pueblos del Priorato (Tarragona) se viene comprando la uva á medio real el kilo.

En La Mancha es grande la actividad que ha reinado en la contratación de uvas, habiéndose detallado en Manzanares (Ciudad Real) de 5 á 7 reales arroba las tintas.

Se confirma la apreciación que hemos publicado en los últimos números sobre los rendimientos de la actual cosecha de vino.

En bastantes mercados de las provincias de Alicante y Valencia ha descendido un poco el precio de los mostos por la escasez de envases para colocar la abundante cosecha.

Los negociantes van haciendo fuertes compras, siendo ya considerable la exportación con destino á Francia.

Ha empezado en Málaga la recolección de naranjas, si bien en pequeña escala.

No ha mucho salieron cerca de 125 cajas para el mercado de París, donde segun se nos manifiesta, se cotizan al más alto precio.

En breve seguirán remesas por los vapores que tocan en el puerto de Málaga.

Dicen de Villanueva y Geltrú que este año habrá en aquel término municipal y toda su comarca, una regular cosecha de algarobas según puede notarse en el fruto pendiente en los árboles.

La recolección aunque en reducida escala, ha principiado ya.

De El Diario, de Huesca:

Según nos aseguran personas entendidas en el asunto, los vinos nuevos presentan este año gran fuerza alcohólica y color rojo sangre de toro, que es el más buscado por los franceses.

De precios no se ha hablado todavía, porque es temprano para comenzar las operaciones de compraventa; pero entendemos que los cosecheros resistirán cuanto puedan para que alcancen los más alzados.

Y fundan sus pretensiones en que, tanto la calidad de los vinos como las circunstancias generales del negocio, aminoran la pretensión de los cosecheros. Y quizá tengan razón, pues creemos que la demanda ha de ser mucha, á juzgar por el número de negociantes franceses que van llegando desde hace ocho días.

De las Riojas

Villar de Arnedo (Logroño) 15.—Puede darse por terminada la vendimia, operación que viene haciéndose con tiempo muy propicio.

El fruto ha entrado con calor, y como estaba bien sazónado, se hace la fermentación en excepcionales condiciones. Tendremos vinos superiores, [última que la cantidad no corresponde á la clase] Aquella es corta por no haber llovido en todo el verano ni casi en la primavera y otoño.

Las uvas alcanzaron el precio de 6,50 reales la arroba.

El aceite está á 68 rs.

Los granos como sigue: trigo, á 36 rs. la fanega; centeno, á 22; cebada, á 23.—El correspondiente.

De Valencia.

Dolores (Alicante) 15.—El precio de los mostos ha bajado un real en cántaro; comenzó pagándose á 8 rs. y desde hace unos días sólo se paga á 7.

Como la clase es superior, creemos se repondrá la cotización tan pronto como des-pachen sus existencias los propietarios pequeños que necesitan dinero.

También influye mucho para la depreciación de que le doy cuenta, lo mal que se anda de envases para colocar la abundante cosecha con que Dios nos ha favorecido.—El correspondiente.

De Vascongadas.

Vitoria 12.—El mercado de anteayer no estuvo tan concurrido como los anteriores; las entradas de toda clase de granos fueron de 1.500 á 2.000 fanegas, vendiéndose así: trigo, de 36 á 40 rs. fanega; cebada, de 24 á 26; avena, de 14 á 16; habas, de 32 á 34; alubias, de 56 á 60; yeros, de 28 á 30; ricas, de 29 á 31; alholvas, de 28 á 30.

Las harinas, á 14, 13 y 11 rs. arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Los salvados y remoyuelos escasean mucho; apenas se encuentran por ninguna parte; así es que se cotizan á 8 y 9 rs., precios dobles que los del año anterior.—A. P. de A.

NOTICIAS

La vendimia se prosigue con actividad en el Norte y Centro de la Península, siendo favorecidos dichos trabajos por un tiempo seco y cálido, lo que dado el buen estado del fruto, asegura la calidad de los nubes caldos. El martes llovió en las Riojas y otras comarcas, pero no mucho por fortuna, y después, según nos dicen de varios puntos, se ha despejado el horizonte.

Los negociantes de Haro y de otros pueblos de la Rioja Alta siguen haciendo importantísimos acopios de uva á los precios de 5 á 5,50 reales arroba.

En la soberbia bodega que el Sr. Marqués de Riscal tiene en Elciego entran todos los días muchos centenares de comportas llenas del rico fruto de la vid.

También en la ribera de Navarra opera el comercio con suma actividad, por cuyo motivo han mejorado en varios pueblos los precios de las uvas. En Corella es grande la afluencia de compradores, pagándose la carga (10 arrobas) á 60 y hasta 64 reales.

En Longares y otros mercados del Campo de Cariñena (Zaragoza) se cotizan las uvas por regla general de 40 á 44 reales los 100 kilogramos.

En los pueblos del Priorato (Tarragona) se viene comprando la uva á medio real el kilo.

En La Mancha es grande la actividad que ha reinado en la contratación de uvas, habiéndose detallado en Manzanares (Ciudad Real) de 5 á 7 reales arroba las tintas.

Se confirma la apreciación que hemos publicado en los últimos números sobre los rendimientos de la actual cosecha de vino.

En bastantes mercados de las provincias de Alicante y Valencia ha descendido un poco el precio de los mostos por la escasez de envases para colocar la abundante cosecha.

Los negociantes van haciendo fuertes compras, siendo ya considerable la exportación con destino á Francia.

Ha empezado en Málaga la recolección de naranjas, si bien en pequeña escala.

No ha mucho salieron cerca de 125 cajas para el mercado de París, donde segun se nos manifiesta, se cotizan al más alto precio.

En breve seguirán remesas por los vapores que tocan en el puerto de Málaga.

Dicen de Villanueva y Geltrú que este año habrá en aquel término municipal y toda su comarca, una regular cosecha de algarobas según puede notarse en el fruto pendiente en los árboles.

La recolección aunque en reducida escala, ha principiado ya.

De El Diario, de Huesca:

Según nos aseguran personas entendidas en el asunto, los vinos nuevos presentan este año gran fuerza alcohólica y color rojo sangre de toro, que es el más buscado por los franceses.

De precios no se ha hablado todavía, porque es temprano para comenzar las operaciones de compraventa; pero entendemos que los cosecheros resistirán cuanto puedan para que alcancen los más alzados. Y fundan sus pretensiones en que, tanto la calidad de los vinos como las circunstancias generales del negocio, aminoran la pretensión de los cosecheros. Y quizá tengan razón, pues creemos que la demanda ha de ser mucha, á juzgar por el número de negociantes franceses que van llegando desde hace ocho días.

Respecto á la cantidad, dice el mismo apreciable colega:

«En algunos pueblos del partido de Huesca el rendimiento de la uva excede en proporciones á los cálculos que hicieron los labradores, y la calidad de los mostos es inmejorable, tan buena como se haya presentado en otros años. Sin embargo, en la inmensa mayoría de los pueblos la cosecha no es más que mediana en cantidad, debido á la falta de lluvias durante el verano, si bien la calidad es inmejorable.

Y no deja de contrastar la gran actividad que se nota en los pueblos donde los accidentes del tiempo no han castigado las cosechas, con la tristeza y decaimiento observado en aquellos que los últimos pedriscos destruyeron los viñedos, único elemento positivo de riqueza del país. En los unos es todo vida y movimiento; en los otros todo melancolía y tristeza.

«¿Qué contrastes!» Y qué injusticia, añadiremos nosotros, que á unos y otros pueblos se les exijan las mismas contribuciones! ¡Qué iniquidad que pague lo mismo el que consigue utilidades que el que lamenta pérdidas!

Los ingresos de la aduana de Nueva York durante la semana anterior á la aplicación de la nueva tarifa, fueron de treinta y un millones de reales. Se han hecho prodigios de ligereza al cruzar el Océano, cosa que no extrañará sabiendo que de llegar el día 5 al llegar el 6 de este mes, había barco que hubiera pagado un millón de reales de diferencia, sin contar las demás trabas, quizás aún peores que el impuesto.

Una noticia grave nos transmite el telégrafo. Que el Gobierno francés, desde 1.º de Enero de 1892 elevará los derechos de introducción de vinos extranjeros, cualquiera que sea su procedencia, á 6 francos por hectólitro.

Añade el telegrama que con esta medida terminará el privilegio que disfrutaban los vinos de España, que no pagan más que dos francos.

La cuestión es tan importante, que valía la pena de que el Gobierno procurase averiguar lo que haya de cierto.

La epidemia variolosa se va extendiendo mucho en los ganados de la provincia de Guadalajara. Últimamente se ha presentado la enfermedad en Cendejas de Medio.

Los granos y harinas se cotizan en Zaragoza como sigue:

Trigos.—Catalán, de 19,22 á 19,78 pesetas hectólitro; hembra, de 17,84 á 18,66; huerta, de 16,72 á 17,28.

Granos.—Cebada, de 8,56 á 10,70; maíz común, de 12,26 á 13,38; habas, de 10,96 á 11,50.

Harinas.—Primera, de 30 á 34 pesetas los 100 kilos; segunda, de 28 á 30; tercera, de 22 á 23; id. remolido, de 17 á 20.

Despejos.—Cabezuela, á 5 pesetas hectólitro; menudillo, de 3,75 á 4; salvado, á 2,50; tástara, á 2,50.

Desde el día 1.º de Enero al 12 de Octubre de 1890, van exportadas por el puerto de Bilbao 3.400.000 toneladas de hierro.

La Crónica Mercantil, de Valladolid, dice que los viñedos del término de dicha ciudad dan menores rendimientos que el año pasado, pero de mejor clase.

Lo propio sucede en todos ó casi todos los pueblos de Castilla la Vieja; todos recolectan menos que en 1890, y en todos superan las clases á las del año anterior.

La cosecha de vino es muy escasa en Rábida (Málaga) por estar invadidos todos los viñedos por la filoxera.

Las uvas se cotizan á 5 rs. arroba.

Según nos dice nuestro correspondiente de Tamames, la pertinaz sequía que allí se experimenta y los grandes calores que hace tiempo se dejan sentir, están perjudicando notabilísimamente á la bellota, así como á los campos, cuyo terrón ha vuelto á endurecerse y que impide salir á la superficie lo mismo los sembrados que los pastos.

El lunes discutió la Comisión para la reforma de los aranceles y de los tratados de comercio el dictamen de la sección 6.ª que se refiere á los tratados de comercio, en cuyo asunto ha sido ponente el señor vizconde de Campo Grande, que, según parece, proponía en ella la denuncia de todos los tratados, á excepción del de Marruecos.

El señor duque de Almodóvar del Río planteó la cuestión previa de si había de discutirse el dictamen en toda su extensión, ó sea incluso en lo relativo á la base 5.ª y su derogación, en cuyo caso formularia desde luego voto particular, ó habria de seguirse el criterio acordado por la Junta de que se dividieran las cuestiones en técnicas ó particulares de cada subcomisión y generales de

la Junta, que se dejarían para las últimas sesiones, ó sea lo referente á si habrían de existir una ó dos columnas en el arancel, á la base 5.ª, etc.

Aprobado este segundo término de la propuesta, se dividió el dictamen relativo á la sección 6.ª en dos de conformidad con este criterio, y se empezó á discutir si debía aconsejarse ó no al Gobierno el régimen de celebrar tratados de comercio. Después de debatirse ampliamente este punto por la importancia que revestía, se procedió á votación y por 14 votos contra 11 resultó aprobado que se debía aconsejar el régimen de los tratados.

Votaron en pró el presidente Sr. Moret, director de Contribuciones indirectas, Sr. Navarro Reverter, director de Hacienda del ministerio de Ultramar, jefe de la sección de Comercio del ministerio de Estado Sr. Dupuy de Lome, y los Sres. Abarzuza, duque de Almodóvar del Río, Alvarez (D. Manuel M.ª), Bayo, Becerro de Bengoa, vizconde de Campo Grande, conde de Pallarés, conde de Torreanaz, duque de la Victoria y Sitges.

Votaron en contra los Sres. García, Barzanallana, Gamazo, Bosch y Labrás, Cornet, Durán y Bas, Ferrer y Vidal, Nicolau, Planas, Rossel, Sallarés y Sepúlveda.

Se discutió después si debía admitirse en los tratados la cláusula del trato de la nación más favorecida, manifestándose conformes todos los que antes habían opuesto al régimen de los tratados en que no era posible ninguno de estos sin dicha cláusula, á pesar de lo cual fué rechazada en la votación que recayó acerca de si debía aconsejarse al Gobierno.

No farse de prospectos ni de ciertos reclamos de Colegios. En cuestión de enseñanza lo serio y práctico está en el profesorado, en el resultado de los exámenes, y hoy más que nunca en las condiciones higiénicas. Visitando el Colegio de la Cruz, Esparteros, 9, se ve que en estos tres puntos ningún centro de enseñanza le aventaja.

CAMBIOS

sobre plazas extranjeras

DÍA 16

Table with exchange rates: Paris á la vista... 2-45, Paris 8 d... 2-35, Londres, á la vista (lib. ester.) ptas... 25-90, Idem 8 d... 25-87, Idem á 60 d... 00-00, Idem á 90 d... 25-53

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

Véase el anuncio Abonos dosimétricos concentrados.

A LOS VINICULTORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Toledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadoras, etc., etc. Para tratar sobre el arriendo, dirigirse al citado D. Manuel Castellanos, en Quintanar de la Orden.

Fábrica de telas Metálicas

CRIBAS Y CEDAZOS SEDAS DE ZURICH Y FRANCESAS CORREAS Y MÁQUINAS AGRÍCOLAS AVERLY MONTAUT Y GARCÍA ZARAGOZA

A los viticultores

El que desee comprar la mejor tabla de roble para euberia, dirigirse á D. Victoriano Echevarri, de Olazagutia (Navarra.)

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES de L. RACAUD, horticultor. Paseo de Torrero (ZARAGOZA) Grandes premios de honor y de mérito en varias Exposiciones.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras, plantales varios para la repoblación de los montes.

Vides Americanas de producción directa y poria ingertos, las más vigorosas y más resistentes á la filoxera.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remite sus Catálogos franco por correo á quien los pida.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2

Vinos para Francia
J. B. ESTEBE, CORREDOR
 AVENUE DE LA GARE, 9
 PERPIGNAN
 Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.
 Excelentes referencias.
 Comisión. — Informes.

VALLS HERMANOS
 INGENIEROS
 TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
 Fundados en 1854.
 19, Calle de Campo Sagrado
 (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
 BARCELONA
 Premios con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.
 Maquinaria e 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.
 Prensas para vinos.
 Máquinas de vapor, Motores a gas, Turbinas, etc., etc.
 Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
 Dirección para telegramas
V. A. L. L. S. — Campo Sagrado
 BARCELONA
 Teléfono núm. 535.

BALENCHANA Y C.^A
 INGENIEROS
 CALLE DEL BARQUILLO, NÚM. 12 DUPLICADO, MADRID
 TELÉFONO NÚM. 4018
 Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias.
 Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, tierras, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo.
 Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y noticias referentes a estos trabajos, pueden dirigirse a las oficinas de dicha sociedad.

¡El Azafrán y el Añil!
EL ALGODON Y EL TABACO
500 MILLONES DE INGRESO ANUAL
 Su origen; importancia, terrenos y climas propios, cultivo, recolección, comercio, adulteraciones y aclimatación en todo el mundo. Prácticas de un cultivador manchego y un labrador de Bengala. Resolución al problema social y económico. — De venta en las librerías a UNA Y MEDIA PESETAS y en casa de D. José López Camuñas, calle del Verrocero, 3, Manzanares (Mancha.)

CALDO BORDELES CELESTE
 CALDO BORDELES PERFECCIONADO
 Fabricado por los Sres. Jullian Hermanos, de Beziere (Francia)
 Tratamiento seguro contra el mildiu, el black-rot y otras enfermedades de la vid.
 Recomendado por los sabios profesores Sres. Millardet y Gayón.
 Cualquiera que sea la dosis empleada, el Caldo bordelés celeste no quema las hojas, como sucede con el sulfato de cobre.
 Se disuelve inmediatamente en agua fría y puede prepararse en el campo, al momento mismo de su aplicación.
 Su tenacidad es tal que no destruye los pulverizadores.
 Reune, pues, todas las ventajas apetecibles.
 Facilidad de preparación. — Exito seguro e inmediato.
 Encuéntrase en las principales droguerías y almacenes de productos químicos. — Se mandan prospectos y circulares a quienes pida.

INSECTICIDA SIN RIVAL
 para matar langosta y toda clase de insectos
 Probado ante el jurado nombrado por el Gobierno de S. M. la Escuela de Ingenieros y Peritos Agrícolas, en el Certamen de Masearaque el día 13 de Mayo de 1890.

MODO DE USARLO PARA MATAR LANGOSTA
 1.º Antes de abrir la lata se debe agitar, con objeto de que todas las sustancias salgan por igual mezcladas.
 2.º A continuación se vierte en la regadera y con esta se riega la langosta en forma de lluvia.
 3.º Aunque con nuestro líquido se pnten las manos y la cara, no hay que tener cuidado por ello, pues no perjudica en nada.
 4.º A cada una de nuestras latas pueden aumentarse otras de agua, procurando hacer bien el revuelto: nuestro líquido ya preparado para poder hacer dicho aumento y mata la langosta perfectamente.
 5.º Este producto no deja rastro venenoso en el pasto ni esteriliza el terreno; se tiene observado que el terreno regado con nuestro líquido, al año siguiente su vegetación es más crecida y lozana.
 6.º Excusado es decir que con nuestro insecticida no hay que pagar fuego, por lo cual se puede perseguir el insecto desde el estado de mosquito hasta el máximo de su desarrollo, ó sea hasta la misma época y momento de estar ovando.
 7.º Téngase presente y muy en cuenta, que nuestro insecticida mata más número de langosta que cuando mejor uso se hace de la Gasolina. Todo lo dicho estamos dispuestos a probarlo prácticamente en cualquier estado y época en que se encuentre el insecto.

NOTA DE PRECIOS
 Caja con dos latas puesta sobre vagón en esta estación 6 pts.
 Por la devolución de cada caja con sus dos latas en buen uso abonaremos una peseta. Los pagos son al contado.
INVENTORES, FABRICANTES Y EXPORTADORES
CAZALILLA HERMANOS
 LINARES
 AVISO IMPORTANTE. — La Compañía previene a los señores comerciantes, agricultores e industriales que recibirá y encaminará a los destinos que los mismos designen las muestras y notas de precios que con este objeto se le entreguen.

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN
 GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO
 Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.
 Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.
 Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.
 Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite y todo lo que se refiere a calderería de cobre y hierro

LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID.
 Catálogos gratis a quien los pida. — Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema. — Se compra o compra cobre y metales viejos.

SALABERT Y COMPAÑIA
 CONSTRUCTORES. — BARCELONA
 1.º premios en los concursos de Badalona (Barcelona), Epila (Zaragoza), Sagunto (Valencia), Reus (Tarragona) y único primer premio en el de Tudela (Navarra.)
 Pulverizadores contra el mildiu
Salabert (de aire comprimido). 50 Ptas.
El Rayo (con palanca, capacidad 15 litros). 37,50
 Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.
 Ventas al por mayor.
 Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS
 Arados. — Aventadoras. — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastillos. — Cribas. — Cortaraíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras.
 Bombas para todos los usos. — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Basculas. — TIJERAS para podar e injertar.
 Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado a tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Artes» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.
 Ha vencido a 26 competidores.
 Catálogos gratis y franco.
Pulverizador EL RELAMPAGO. Pesetas. 45
EXCELSIOR. 45
ECONOMICO. 35
 Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

ABONOS dosimétricos concentrados
 Los más baratos, eficaces y persistentes que se conocen; inmediatamente y directamente asimilables por las plantas; exentos en absoluto de sustancias inertes (arena, greda, etc.). Confeccionados expresamente para cada paso particular.
 Pídanse antecedentes a D. Antonio L. Fernández, Administrador de La Reforma Agrícola, Claudio Coello, 50, Madrid.
DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRÓ
 GABINETE CIENTIFICO
 SERRANO, 4, MADRID
 Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.
 Dirección facultativa de bodegas.
 Aparato para la explotación del crujo de uva extrayendo el tartaro y aguardiente.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA DE Adrian Eyries
 CALL 20 DE FEBRERO, 7 y 9. — VALLADOLID.
 (Al lado del Teatro de Lope.)

PRESNAS MABILLE Y PISADORAS
 Las más sencillas y superiores a la presión de todas las conocidas, se garantiza.

Número	para cosecha de	Cántaros.	Ptas.
0	de 100 a 200	190	
1	de 200 a 800	310	
2	de 800 a 1.200	450	
3	de 1.200 a 2.800	650	
4	de 2.800 a 5.000	875	

 Precio de la Pisadora 150 pesetas.

Campos Eliseos de Lérida
 GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
 Director-Propietario, D. Francisco Vidal y Codina
 Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.
 Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.
 Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.
 Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
 Árboles maderables, de paseo y adorno.
 Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y a precios sumamente económicos.
VIDES AMERICANAS
 de producto directo y para parte ingerida de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinada exclusivamente a este importante ramo.
 Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.
 Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo a quien lo pida.

Sustitución del enyesado DE LOS VINOS
 El «Conservador enántico» es el producto más indicado para sustituir con grandes ventajas el enyesado de los vinos al tiempo de la vendimia. Vale 15 pesetas el kilo y se emplea en la dosis de 30 gramos por hectolitro.
PROPIEDADES GARANTIDAS
 Regulariza la fermentación, neutraliza la mala influencia de las uvas podridas o escaldadas, como buen disolvente de la materia colorante, aviva el color de los vinos, y por último, los conserva por tiempo indefinido sin necesidad de enesazarlos.
 Pedir prospectos al único y exclusivo depositario en España, administrador de La Revista Vinícola, Denzas, 5 y 7, entresuelo centro, Zaragoza.

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 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 6.400 litros.
 Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm. 45, Madrid.