

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCION

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 CRONICA 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 á precios convencionales. La CRONICA 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 de la CRONICA.

Pago adelantado.

Año XIV.

Sábado 21 de Marzo de 1891.

NUM. 1.379

## Lo que pide el viticultor

Lo que más preocupa á los agricultores de la comarca es la poca, ó ninguna salida mejor dicho, que tienen nuestros vinos. Aquí, donde se cosecha en abundancia y de superior calidad, de los mejores de España; aquí, donde antes concurrían los principales comerciantes á disputarse nuestros caldos para arreglar y mejorar los comprados en otros puntos, cuya activa demanda producía considerable tráfico, del que percibían utilidades todas las clases sociales, desde el propietario al jornalero; aquí, en esta acreditada bodega de Alcoy, apenas si se ve ahora algún comprador que, después de mucho esfuerzo, paga los más selectos vinos al ruinoso precio de 6 reales el cántaro (11.01 litros), siendo así que en años anteriores no se quisieron ceder esas mismas clases á doble cotización. Si esto no mejora ¿qué será del país? ¿De dónde sacará para satisfacer los múltiples y grandes impuestos que sobre él pesan?

La situación es grave, y á los poderes públicos corresponde conjurar ó atenuar cuando menos el malestar que se siente, y que ocasionará la ruina de los pueblos productores.

Los remedios están en la conciencia de todos los viticultores, quienes repetidas veces han implorado del Gobierno y las Cortes. Hay que proibir los alcoholes industriales.

Urge perseguir con mano fuerte y sin tregua ni descanso la adulteración de los vinos.

Precisa abolir ó rebajar notablemente el pernicioso impuesto de consumos, que fomenta el fraude y mata la producción.

En las bodegas de Alcoy se ofrece el vino, como queda indicado, á 6 rs. el cántaro, y para entrar en la ciudad devenga cinco reales; resultando que con este tributo, lo que el vendedor quiere legítimamente ganar, y algo de agua que por distracción se suele adicionar al vino, el consumidor paga á 16 reales lo que el cosechero ha dado por 6.

Si el precio se ha triplicado por el odioso impuesto de consumos y los malhadados alcoholes industriales, en cambio el vino que se bebe difiere tanto del que elabora el propietario, que no pocas veces, en vez de reparador, es nocivo para la salud.

Abolido el impuesto de consumos ó amonrado en un 50 por 100 por lo menos, los mismos consumidores obtendrían el vino directamente de nuestras bodegas, con lo que conocerían la bondad de nuestros caldos, y aumentaría notablemente el consumo con notorio beneficio de la salud pública, y de los intereses del cosechero, y como consecuencia de la riqueza nacional.

La cosecha de vino en esta comarca no basta para cubrir el consumo de la ciudad de Alcoy; van transcurridos cinco meses desde que se hizo la vendimia, y sin embargo todavía queda en estas bodegas nada menos que el 90 por 100 de la cosecha. ¿Si el consumidor no adeudase por consumos más del 100 por 100 del valor del vino en bodega, ocurriría tan desastroso fenómeno?

¡Ah! Sin el impuesto de consumos y los alcoholes industriales, seguramente que toda la cosecha se realizaría en buenas condiciones.

Urge mucho sustituir el impuesto de consumos, llamando á contribuir riquezas que no tributan.

Es de necesidad castigar á los alcoholes industriales para acabar con el fraude y dar vida á la destilería de la uva.

Con esos dos remedios, por los que tanto viene abogando la CRONICA DE VINOS Y CEREALES y todo el país productor, bien presto cambiaría la situación de este hoy desventurado país.

J. S.

Alcoy 14 de Marzo de 1891.

## Breves consideraciones sobre la pataca de caña como planta forrajera.

Por su airoso porte, vistoso follaje y agradables flores amarillas, planté en mi jardín de estas colonias, hará como cuatro años, unos pocos tubérculos de pataca de cañas, que procedentes del inmediato pueblo de Játova, se habían criado ya el año anterior completamente abandonados, en un terreno casi inculto, en donde me llamaron la atención, no sólo por el notable desarrollo de las plantas, sino también por la abundancia de tubérculos que de ellas procedían.

Confieso ingenuamente que, hasta entonces, sólo conocía de nombre aquellos tubérculos, llamados en esta comarca pataca borde, y en valenciano maena, pero una feliz casualidad puso en mis manos un interesante folleto en el que se trata de la pataca de cañas, oriunda del Brasil, y por su lectura comprendí que la citada pataca de cañas, no era otra que la pataca borde que tan agradable impresión me causara, y que desde luego juzgué podría aprovecharse, cultivada en mayor escala, como planta forrajera para la alimentación del ganado. Idea que encontré plenamente confirmada en el mencionado folleto ó monografía, escrito por el malogrado ingeniero D. Rafael Sociats, de gratísima memoria para los valencianos.

A partir de este punto dediqué más la atención á estos preciosos tubérculos, y sus reservas sucesivas en los tres consecutivos años, me han proporcionado en la presente cosecha, en que tenía plantadas dos parcelas de cabida de unas 622 centiáreas (unos tres cuartos), sobre 2.000 kilogramos de fruto, y eso que, para su cultivo, aproveché las tierras más flojas de regadío, donde había, además, grandes olivos, que, con su ramaje, cubrían casi toda la superficie del terreno.

Hoy, que la relativa abundancia de tubérculos me permite emprender el cultivo en mayor escala que hasta aquí, voy á verificar la plantación, no sólo en regadío, sino también en el secano, pues me hallo convencido que estos tubérculos son un gran recurso en tiempo de invierno en que escasea el forraje tierno, para la alimentación del ganado de labor y cebamiento del de cerda y vacuno. Además, dada su rusticidad, que se aviene á toda clase de terrenos por áridos que sean, y su abundante y seguro rendimiento, pues es planta que no ataca ni enfermedades, ni insectos, los creo llamados á sustituir con gran ventaja, al cultivo de las remolachas y las zanahorias, que exigen más abonos, mejores tierras y más asiduos cuidados. Y tan recomendables condiciones me urge á llamar la atención de los agricultores, particularmente los de la huerta de Valencia (donde tan general es la recría de reses caballerías, vacunas y lanares), sobre este provechoso vegetal, mirado hasta ahora con cierto desdén.

Al efecto me ocuparé ligeramente de su plantación, cultivo y recolección, bajo el punto de vista forrajero solamente, ya que como planta industrial, para la obtención del alcohol, no tiene por hoy aplicación en nuestro país.

### Plantación y cultivo.

Dispuesta la tierra, de cualquier clase que sea, con tal que no peque de muy húmeda, con una buena labor de arado y estercolado á ser posible, se procede á la plantación de los tubérculos desde mediados de Enero á fines de Marzo, lo más tarde. Pueden plantarse á surco de arado, como las patatas, teniendo cuidado de elegir los tubérculos medianos, que se depositan enteros, á mano y uno en cada golpe, ó bien los pedazos de sus tuberosidades, si contienen varias, y colocando de dos á tres en cada postura, si son de pequeño tamaño; mediando la distancia de una á otra de 50 centímetros, y de línea á línea la de unos 80 centímetros. Su cultivo se reduce á darle una ó dos escardas

al terreno, cuando se llena de broza, y alguno que otro riego si se dispone de agua. A esto se reduce todo.

### Recolección y conservación de los tubérculos.

Las plantas vegetan lozanamente desarrollando unos tallos ó cañas rectas, algunas de cerca de dos metros de altura, y provistas de grandes hojas aovadas, floreciendo por el mes de Septiembre, y terminando su vida aérea por los de Octubre y Noviembre. La recolección de los tubérculos empieza á verificarse á primeros de Diciembre, y como los hielos, por intensos que sean, no les causan daño alguno, conviene extraerlos de la tierra á manera que se van necesitando para alimentar al ganado, y mejor caxandolos con el azadón que sirviéndose del arado para verificar el arranque, pues, con éste se quedan muchos por extraer. Caso de querer disponer del terreno para dedicarlo á la siembra de un cereal, se pueden conservar los tubérculos en sitios cubiertos y algo frescos, ó bien en el mismo campo en montones muy bien recubiertos de tierra, pues la intemperie les es dañosa. Las cañas enterradas pueden servir de abono, ó bien de combustible donde éste escasea.

### Usos.

Previamente lavados, si contienen mucha tierra, los tubérculos se destinan, como ya he indicado, á la alimentación de toda clase de ganado, que los comea con gran avidez, pudiéndolos dar también cocidos al de cerda en mezcla con salvado ó harina en la proporción de una parte de éstos por tres de aquéllos.

También se les suele comer aderezados en ensalada, como los pepinos, y aún en algún guiso, por su sabor parecido al de la alcachofa.

### \*\*

Como no ha sido otro mi objeto al trazar estas mal pergeñadas líneas, que el de dar á conocer á los agricultores mis pobres observaciones sobre esta lucrativa planta, de grandes y seguros rendimientos, según tengo manifestado, y de cultivo relativamente económico, diré á los que deseen conocer más pormenores sobre la misma, como planta industrial, consulten el folleto del señor Sociats: *La pataca, su cultivo y numerosas aplicaciones para la alimentación y la industria* (1), y verán la importancia que conceden en Bélgica al cultivo de este vegetal, que la cosecha ya en gran escala para la obtención del alcohol, no sólo por la riqueza sacarina de sus tubérculos, que representa más del 14,50 por 100, sino también por la notable economía con que aquél se logra; destinándose, además, los residuos á la alimentación del ganado, y las cañas á la fabricación del papel por la excelente pasta que proporcionan.

Al ingeniero agrónomo belga, Mr. Emilio Toussaint Gautier, se deben los principales trabajos sobre este vegetal, del que se han ocupado laudatoriamente los célebres agrónomos franceses Vilmorin, Le Docte, y otros.

Yo me felicitaría muy de veras si el presente escrito lograra despertar el interés de los labradores estimulándoles á ensayar, como lo he verificado yo, el cultivo de tan provechosa planta, de la que nadie, que yo sepa, se ha ocupado hasta ahora en la prensa profesional, por no concederle quizás la importancia que realmente se merece, aún bajo el punto de vista forrajero solamente.

VICENTE MILLÁS.

Celanas Agrícolas de Mijares (Yátova, Valencia) Marzo de 1891.

## Concurso viti-vinicola de Badalona

LISTA DE PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO VITICULTURA.

Diploma de progreso: J. Alesan, San Mar-

(1) Que deberán encontrar en Valencia en la Sociedad Valenciana de Agricultura.

tin de Provensals, productos químicos.—Sebastián Vergés, Figueras, ingertos.—José Tobella, San Pol de Mar, cepas y vinos americanos.—Centro Vitícola Ampurdanés, San Cipriano de Villalta, vinos y cepas americanas.—F. Riviere, San Martín de Provensals, espino metálico para cercas.—Vilanova Hermanos, Planet, cavadora universal de Estados Unidos.—Simón y Soler, arriete y molino de viento.

Diploma de mérito: Mr. Munich, Barcelona, fuelles y azufradoras.—S. Bosch y Compañía, Figueras, insecticida.—Duart y Compañía, Tortosa, fungívoro.—Salvador Barceló, Barcelona, betún para ingertos.—Reverendo Pedro Freixas, Lérida, arados.—Rafael Puig, Figueras, arados y trágilla.—L. López, Zaragoza, azufradora.—Ramón Puig, Badalona, bombas y arados.

Diploma de perfección: R. Riera, Barcelona, litografías.

Diploma honorífico: J. Masip, Barcelona, insecticida y fuelles.—Guillermo Smith y Torres, Barcelona, camphilene.—José Xaubet, Barcelona, azufres y sulfatos.

Diploma de Cooperación: Gabinete Enológico de Valencia, antipaths.—Aros para pipería.

Diploma especial: Alomar y Uriach, Barcelona, por el conjunto.—Pedro Viñas, Badalona, por productos químicos é instalación.—Agustín Trinxé, Barcelona, por el conjunto.—Alberto Albes, Barcelona, conjunto.—Moratona y Genís, Barcelona, por el conjunto.—Gerardo Bertrán, Barcelona, por el conjunto.—Teodoro Creus y Corominas, Villanueva, obras de viticultura.—Ricardo Forga, Barcelona, por el conjunto.—J. Dalmau, Barcelona, por el conjunto.—Cambra, Barcelona, molino de viento.—H. Gorria, Gracia, varias obras vitivinícolas.—J. Montero Abad, Valencia, cartilla vitícola práctica.—J. de Espuña de Nuix, Gerona, curso de agricultura.—El Progreso Agrícola, Valencia, revista agrícola.—Doctor Santiago Gresa, Barcelona, estudios geológicos y de vinos.—Mariano Vergara, Madrid, el corrimiento de las uvas.—J. Alesan, San Martín de Provensals, por la instalación.—G. Smith y Torres, Barcelona, por la instalación.—J. Bachs, por la instalación.—Bosch y Compañía, Badalona, por la instalación.—José Tobella, San Pol de Mar, por la instalación.

### Viticultura.

Diploma de progreso: Juan Parera, Barcelona, por sus licores y aguardientes, especialmente por el alcohol de vino.—Isabel Renóm de Camp, Llinás, por la colección de cepas americanas y de vinos, especialmente de Jacquez.—J. Vallhonrat, Cornellá del Llobregat, por vinos rancios y de mesa.—José Bosch y hermano, Badalona, por el conjunto.—Miguel Pujol y Compañía, por lana de madera.—Doña Ana Blanch, Gispert, por los vinos rancios y especialmente el de 1876, y vinagres.—Tarrés y Compañía, Badalona, cristalería.—Amorós y Simó, Porrera, por vino moscatel y de mesa.—Valls hermanos, Barcelona, prensas.—Andrés Oliva, San Martín de Provensals, prensas y bombas.—Lluich y Roure, Mataró, maquinaria agrícola.—José Caritg, Badalona, vinos.—Francisco Porta, Badalona, vinos.—Señora Viuda de Pujol, Badalona, vinos rancios.—Felipe Sunyol, Badalona, vinos rancios.—G. Blanch, Sitges, vino moscatel y de mesa.—Jaime Vinyas, Badalona, vinos.—Miranda, Barcelona, objetos rústicos.

Diploma de mérito: Pedro Viñas, Badalona, aguardientes y eixir.—Juan Bonamusa, Mataró, espíritu de orujo y tartaro.—Salvador Rovira, Vellirana, vino de mesa.—Bonda, Vimbodí, vino garnacha y de mesa.—Timoteo Ponz, Zaragoza, termo-sifón.—Anglés, Barcelona, en conjunto.—Siera, Villafranca del Panadés, pisadora de uvas.—Solá, Badalona, vinos.—Gasull, Badalona, vinos.—Vergés, Badalona, vinos.—Ventós, Badalona, vinos.—María Mouseny, vinagres.—Andrés Clarós, Badalona, escarchados.

Diploma de perfección: Bachs, de Badalona

na, aguardientes y envases.—Masana, de Badalona, auis Sarpa-Piuto.—Comas Mayor, de Premiá de Dalt, embudos.—Cuixart, de Badalona, vino usual.—Masolivé, de Badalona, vinos.—Casta, de Badalona, vinos.—José Sunyol, vinos.—López, de Zaragoza, tapón-sifón.—Marqués de Comillas, vinos.—Antonio Martorell, de Palma de Mallorca, aguardientes.

Diploma honorífico: Ponsich, de Badalona, pipería.—Barriga, de Badalona, calabazas para vinos.

Diploma especial: Sociedad anónima Vitícola de la Corona de Aragón, planos de explotación.—Roig y Armeigol, mapa vitícola.

Premio ofrecido por D. Ricardo Lorenzale al mejor pitón para acoplar al pulverizador nombrado No 3:

Se ha adjudicado a los pitones números 1 y 2 de los Sres. Viver y Casals, de Barcelona; acóplanlos con una lanza con grifo de presión ó válvula como los que llevan los pulverizadores «Vencedor», Badaloni é «Invencibles».

#### Pulverizadores extranjeros.

Primer premio: Alberto Ahles, Barcelona, por el pulverizador Excelsior.—Agustín Trinxé, Barcelona, por «El Invencible».—Moratona Genís, Barcelona, por el «Vermorel».—Japy freres, Francia, por el pulverizador letra D.

Segundos premios: Moratona Genís, Barcelona, por el pulverizador «Delort».—Japy freres, Francia, por el pulverizador letra C.—Luis López, Zaragoza, por el «Pitler Bourdillo».—Jaime Viñas, Badalona, por el pulverizador «Frexon».

#### Pulverizadores nacionales.

Primer premio: Gerardo Bertrán é hijo, Barcelona, por los pulverizadores «Vencedor», «Badaloni».

Segundos premios: Francisco Martorano, Sallent, por el pulverizador número 1.—Miguel Sistaré, Sans, por el Torpedero.—Antonio Vila, Granollers, por el pulverizador Vila.

Terceros premios: Francisco Martorano, Sallent, número 2.—Juan Graells, Esparraguera, por el siempreviva.

#### Concurso de aradores

Primer premio: Isidro Solá y D. Juan Durán, Badalona.

Segundo premio: Gabriel Vidal, Sabadell.—José Pina y Jaime Colomé, Badalona.

#### Concurso de podadores

Primer premio: Juan Roig, San Pol de Mar.

Segundo premio: José Grases y Batlle, Vilafranca del Panadés.—Juan Santamaría, Barcelona.

Tercer premio: Agustín Figols, Seo de Urgel.—Juan Viayna, Badalona.—Gabriel Vidal, Sabadell.

Cuarto premio: Francisco Figols, Seo de Urgel.—José Sunyol, Badalona.

Diploma especial: Jaime Colomé y Cardús, Tarrasa.

#### Concurso de inertadores

Segundo premio: Juan Roig y Reverter, San Pol de Mar.

Tercer premio: José Banús, Badalona.

Diploma especial: Jaime Colomé y Cardús, Tarrasa.—Eugenio Codina, Barcelona.

Badalona 14 de Marzo de 1891.—El Presidente, Ramón Manjarrés.—El Secretario, Francisco de S. de Delás.

El delegado del señor gobernador dió en su nombre las gracias á todos, y declaró cerrado el concurso.

El salón ha estado completamente lleno.

## Nuevas tijeras para podar las vides

En el número anterior anunciamos que el Sr. D. Apolinar Kriales, residente en Gerona, ha obtenido patente de invención por unas tijeras para podar las vides, que van dando resultados muy satisfactorios en los diferentes ensayos que se vienen haciendo; y hoy, para que nuestros lectores puedan enterarse detalladamente de tan útil invento, insertamos á continuación la Memoria dirigida por el autor al ministerio de Fomento, para obtener la patente; dice así:

«La tijera usada hasta el día, tanto en España como en el extranjero, para podar las vides, tiene en una de sus mitades un sencillo gabilán y la cuchilla en la derecha, uniéndose por medio de un tornillo que a la vez sirve de eje, y quedando la primera mitad, ó sea el gabilán, á la parte izquierda, y la segunda mitad, ó sea la cuchilla, á la derecha. Tal disposición en el aparato ordinario, produce como resultado, al dar el corte, cierta desviación entre ambos extremos ó parte de la tijera, por lo que el corte no queda igual en toda la superficie del sermiente, ofreciendo irregularidades apreciables, aun á primera vista, en el tronco cortado. De esta desigualdad sur-

gen en la mayoría de los casos rajaduras, quedando algunos pulgares abiertos por el corchón, con notorio perjuicio del arbolado, y dadas las particulares y especialísimas condiciones de la vid, con seguro detrimento de esta planta de gracia, se viene observando que por la rajadura á que da ocasión la tijera hasta hoy usada con un solo gabilán, todos los elementos tienen medios para influir perjudicialmente en la vida de la planta, no siendo aventurado afirmar que todo lo que puede afectar á su manera de ser y optar á su desarrollo, encuentra franca puerta abierta por la tijera hasta el día en uso.

»Para obviar los inconvenientes apuntados, ocurrióse al firmante arreglar la tijera en tal disposición que, quedando sujeto el tronco al practicarse la poda, quedase, verificada la corta, con la mayor posible igualdad en la superficie común ó ordinaria un doble gabilán, que se una por su extremo superior, quedando por lo mismo la cuchilla al operar, encerrada en el espacio que dejan libre los dos gabilanes unidos. Estos se enlazan sin necesidad de tornillo alguno, quedando limitadas las funciones del que existe en el aparato á servir de eje.

»El aparato reformado en los términos expuestos, ha dado por resultado en la práctica dejar unos cortes lisos, sin rajaduras ni raicillas de ninguna especie, siendo beneficioso para todo agricultor, y principalmente para los viticultores, en opinión del que suscribe, por cuanto en los casos prácticos en que se ha utilizado se ha demostrado la perfección del corte y el ningún riesgo que por razones atmosféricas corren las plantas y arbolados al ser objeto de una operación tan delicada é importante, cual lo es la poda, que anualmente tiene lugar en los meses de condiciones atmosféricas más sensibles y rigurosas.»

APOLINAR KRIALES.

Gerona 9 de Marzo de 1891.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Málaga 19.—Van mejorando los campos y sigue el buen temporal.

Los cereales continúan firmes, cotizándose: trigos recios, á 52, 50 y 48 reales fanega; trigos blanquillos, de 44 á 47; cebada, á 31 la del país y 27 la navegada, habiendo de esta última grandes existencias; habas, á 43 las mazaganas y 48 las cochineras; maíz, á 44; alpiste, á 54; yeros, á 44; altramuces, á 40; guijas, á 43; garbanzos, á 240, 120 y 90, según calidad.

Muchos de los precios registrados acusan alza, la cual no es de creer persista, porque el temporal de lluvias ha sido general en España.

El aceite se paga á 47,50 reales arroba en puertitas y á 50 en bodega para entrega inmediata.—El correspondiente.

### De Aragón

Longares (Zaragoza) 18.—Aún cuando poco agradables, daré á Ud. algunas noticias de esta localidad.

El semestre hecho en malísimas condiciones, un invierno tan extremadamente riguroso, y una sequía cual pocas veces conocida, hacen que el aspecto de estos campos sea tan triste que puede presagiarse una malísima cosecha.

Los labradores no han perdido la esperanza, recordando épocas parecidas.

¡Ojalá no se equivoquen! Pero además de que esos tiempos extraordinarios se ven con poquísima frecuencia, hay el daño causado por los hielos en todo lo que se sembró temprano.

De no realizarse las esperanzas de los labradores, la situación de este pueblo sería bastante aflictiva, por la importancia que tienen aquí los cereales.

Consecuencia es el no hacerse ninguna transacción, apesar de los elevados precios que alcanzan toda clase de semillas.

La cosecha de vino fué regular en cantidad y calidad, no habiéndose hecho gran extracción por resultar un poco suaves, especialmente los vinos no enyesados.

Se llevarán extraídos de 7 á 7.500 hectólitros, y habrá de existencias de 11 á 12.000.

Los precios fluctúan entre 20 á 22 pesetas los 120 litros.

Hoy se observa mayor paralización ante la prohibición al otro lado de la frontera de los vinos enyesados a partir del primero de Abril, pues si bien es verdad que la circular del gobierno francés autoriza los vinos con los dos gramos en litro, dadas las corrientes proteccionistas que hoy dominan, y lo difícil de apreciarlo sin un detenido examen, resultarán siempre con más de dos gramos todos los vinos que al llegar á las aduanas aparezcan con la más pequeña cantidad de yeso.

Asunto es este que nuestros gobernantes deben mirar con detenimiento, porque muerta la riqueza vinícola, poco es lo que queda á nuestra pobre agricultura.

Se me objetará que se elaboren los vinos sin yeso.

En esta región se ha observado que el yeso además de dar mayor limpieza á los vinos y ayudar á su conservación, contribuye á que la fermentación primera en los lagares sea más tumultuosa, y como consecuencia, resulte más secos.

Ejemplo práctico es la cosecha actual, en la que los vinos con yeso han resultado en su mayoría secos, al paso que los demás han tenido necesidad de una segunda fermentación, siempre peligrosa, para llegar á ella.

Que no son nocivos á la salud, lo demuestra no solo el uso que de tiempo inmemorial viene haciéndose, sino los dictámenes de las academias.

Prometiéndome ocuparme de este asunto se repite de Ud. afectísimo s. s. q. b. s. m.—S. P.

Balobar (Huesca) 18.—Perezosa en extremo ha sido mi conducta para comunicarle á Ud. informes comerciales de la localidad, pero no se puede noticiar más que miseria, y esto es ocioso en atención á que pasa desapercibida por quien en parte puede remediarla. Hasta la fecha, aunque la miseria se anunciaba en términos desesperados, había pueblos como éste en que como vulgarmente se dice, íbamos paleando, pero hoy señor director, todos nos hallamos en iguales condiciones. Los labradores de posición están atemorizados ante tanta miseria y pertinaz sequía, y la clase jornalera excusa decirle cual será su situación. La industria sufriendo las consecuencias, y para nuestro alivio recibimos visitas frecuentes de personajes que facultados por las autoridades superiores pasan minuciosos revista por nuestros establecimientos, y á pagar y á callar. Con esta situación no se puede vivir. Hay en proyecto dos trozos de carreteras que si pronto no se construyen no hay más remedio que la emigración.

El tiempo continúa seco; en algunos puntos ha llovido algo; por esta ribera puede decirse que nada. No puedo mencionar á usted precios de ninguna clase de cereales por falta de transacciones.—P. E.

### De Castilla la Nueva

Madrid 16.—Durante la última quincena de Febrero y primeros días del corriente mes, ha continuado la sequía en esta comarca, causando multitud de daños, no sólo á los sembrados, sino á toda clase de plantío.

Hace unos ocho días que estamos bajo la acción de uno ó varios ciclones, que nos han traído algunas lluvias que tanta falta hacían, más hasta el día de ayer no se ha amojado suficientemente la tierra. Si el tiempo siguiera bonancible, las siembras tardías podrían dar algún resultado, aunque no grande; las tempranas, aunque la primavera sea muy buena, serán nulos ó muy cortos los productos que déan.

Precios corrientes en esta villa: trigo, á 40 reales fanega; geja, á 38; centeno, á 30; cebada, á 30; avena, á 27; titos, á 40; aceite, á 54 rs. arroba; aguardiente, á 40; patatas, á 6 rs.; vino, á 8; azúfrán, á 140 rs. libra.—El correspondiente.

### De Castilla la Vieja

Sotillo de Adrada (Ávila) 19.—Este país atraviesa por un estado calamitoso, debido en primer lugar á las sequías anteriores, y en segundo á las pocas extracciones de vinos; y gracias á la divina Providencia que con su mano pródiga ha venido á derramar un caudal de aguas esperadas con anhelo por todos los agricultores y ganaderos que veían perder sus siembras los primeros y morir sus ganados los segundos por falta de alimentación; aun así y todo, señor Director, la clase obrera atraviesa por una situación precaria, debido sin duda alguna á las pocas extracciones de vinos; pues este año que teníamos la esperanza de cotizar los vinos á un buen precio por ser aquí la generalidad de excelentes condiciones y tener más grados que años anteriores, aunque la cosecha más cierta, nos encontramos sin demanda.

En la actualidad el campo ha prosperado, aunque los ganados se sostienen á piense, caro por consiguiente para el pobre ganadero y agricultor, llenos de cargas y pagos al Estado; creyendo, señor Director, que si los gobiernos no toman una medida en bien y provecho de esta clase, concluiremos por arruinarnos todos.

Los precios del mercado son los siguientes: trigo superior, de 42 á 44 rs. fanega; centeno, de 26 á 28; cebada, de 25 á 27; vinos ásperos superiores, de 9 á 10 rs. cántara (16

litros); garbanzos, de 24 á 26 rs. arroba, según clase; judías, de 16 á 18, y patatas, de 5 á 6.—J. R.

\*\*\* Cuéllar (Segovia) 18.—Los campos se desarrollan en buenas condiciones; nace con vigor lo sembrado tarde, y crece lo sembrado antes, y si la temperatura es suave y no faltan chubascos, aún podrá hacerse buena cosecha.

Los granos que se presentan al mercado, se colocan á los siguientes precios: trigo, de 37,50 á 38 rs. fanega; centeno y cebada, á 30; algarrobas, á 33; avena, á 23; yeros, de 32 á 33; garbanzos buenos, á 180; harinas, á 15, 14 y 12 rs. arroba por primeras, segundas y terceras clases.—El correspondiente.

\*\*\* Tiedra (Valladolid) 18.—Los campos nacen al fin cuando muchos consideraban malogradas las semillas depositadas en la tierra.

¡Qué prodigios ha hecho la lluvia! Si tarda en venir quince días, solo Dios sabe lo que hubiera ocurrido en esta empobrecida nación.

En el último mercado han regido los siguientes precios: trigo, de 40,50 á 41 reales fanega; cebada, á 33; algarrobas, á 31; garbanzos, de 80 á 140; harinas, á 16, 14 y 12 rs. la arroba; vino tinto, á 14 rs. cántara; aguardiente anisado, á 34; id. común, á 30.—El correspondiente.

\*\*\* Alba de Tormes (Salamanca) 18.—Ha llovido cuanto se necesitaba, y ya los campos presentan otro aspecto.

El trigo, á 40 rs. fanega; centeno y algarrobas, á 32; cebada, á 31; avena, á 26, garbanzos, de 80 á 110.—Un suscriptor.

\*\*\* Paredes de Nava (Palencia) 18.—Los sembrados vegetan ahora bien, y si llueve más y hace calor, crecerán con vigor y lozanía.

El trigo se detalla, de 40 á 41 rs. la fanega; centeno, de 29 á 30; cebada, de 30 á 31; avena, de 20 á 21.

De vino se han concertado partidas, á 10 reales cántara, cuyo precio es el corriente en esta bodega.—El correspondiente.

### De Cataluña.

Valls (Tarragona) 19.—Satisfechos los labradores por el temporal de lluvias.

Regular actividad en las operaciones de vinos, habiendo revestido importancia la exportación en muchos pueblos de Cataluña.

En este mercado se cotizan los vinos blancos de 15 á 18 pesetas la carga (121,61 litros), y los tintos de 18 á 21, 13 á 16 y 8 á 11 por primeras, segundas y bajas clases respectivamente. Estas últimas se destinan á la fabricación de espíritus, y el día que termine el tratado con Alemania se venderán con mayor estimación, pues no creo que ningún gobierno español acepte la responsabilidad de seguir admitiendo los alcoholes industriales á los insignificantes derechos arancelarios de hoy.

El aceite se vende de 15 á 17 reales el cuartan (4,13 litros).

El trigo de Aragón se paga de 16 á 17 pesetas cuartera (70 litros), la cebada á 8 y las habichuelas Pinet de 16 á 18.

Las algarrobas están de 25 á 26 pesetas el quintal (41,60 kilos).—El correspondiente.

\*\*\* Canet de Mar (Barcelona) 18.—En esta comarca la principal riqueza, como usted sabe, es la naranja y el vino.

La naranja está perdida por completo hasta el extremo de que si se necesitara una docena de esos frutos para un remedio, no se encontrarían en toda esta costa; y en años anteriores valían algunos millones de reales.

Las heladas de quince días consecutivos han acabado con esta importante producción, pues todos los naranjos enfermos, que eran la mayor parte, es probable no vuelvan á florecer y los que estaban sanos han de pasar algunos años para dar una regular producción.

Los fabricantes de agua naf este año estarán en huelga forzosa, pues ni el naranja dulce, ni el agrío, han de producir una flor.

Ha habido en esta algún pedido de la naranja agría caída, que yo creo que es para algún fabricante que intenta destilar la corteza á falta de la flor, y así obtener el agua naf.

Bueno fuera que este año los médicos aconsejaran el uso de otra agua aromática, por ejemplo, el torongil, pues me parece se dará sofisticada.

El mercado del vino está enclimado, particularmente en ésta, pues los cosecheros no quieren desprenderse de él á menos de 30 pesetas carga, y los compradores van á Arenys de Mar, San Acisclo y Llavanas, en donde lo dan algunos reales más barato, si bien no tiene la fuerza alcohólica que el vino de Canet.—M. S.

### De Extremadura

Hervás (Cáceres) 19.—Si nada puedo añaa-

dirá mi anterior correspondencia respecto al mercado de vinos, pues en nada se ha alterado la aflictiva situación de estos cosecheros, que siguen sin ver pedidos sus caldos; en cambio puedo decirle que hace ocho días se desencadenó un temporal de nieves y lluvias, suficiente para que los terrenos puedan fructificar y tomar aspecto bien distinto del que há poco tenían. La nevada ha sido la más grande de este invierno.

Continúa cotizándose el vino tinto á 10 reales cántaro, y el aloque á 11; poca salida para el consumo interior, y nula por completo para el extranjero.—*J. S. M.*

**De Murcia**

Lorca (Murcia) 17.—Precios corrientes en esta plaza para los artículos que se expresan: trigo fuerte, de 46 á 47 y 43 á 45 reales fanega, según la calidad; cebada, de 23 á 24; maíz amarillo, de 27 á 28; garbanzos, á 70 y 55; harina de flor, á 17 rs. la arroba; id. de primera, á 16,50; id. de segunda, á 14,50; almendra, á 90 rs. fanega; esparto, de 17 á 18 reales quintal; azufre en polvo, á 30 id.

El aceite ha tenido considerable alza, quedando, de 55 á 58 rs. la arroba, sin derechos de consumo.—*El correspondiente.*

**De Navarra**

Artajona 18.—El mercado de vinos estuvo animado en los meses de Diciembre y Enero, en cuyo período compró un francés residente en Burdeos la respetable cantidad de 90.000 cántaros, al precio de 8,75 rs. que todavía está sacando. También adquirió sobre 40.000 en Mendigorría, en Puente la Reina y Obanos, y sigue comprando.

En esta bodega hay todavía unos 200.000 cántaros á la venta, pero no se ceden menos de 9 á 10 rs. uno, ó sean los 11,77 litro.

El campo estaba agostado. Estos días atrás ha llovido algo, pero para las viñas es poca cosa; á la sembradura únicamente es á la que han beneficiado.

Las labores de viñas, ó sea la cava, ha principiado ya, ganando el peón 3 pesetas, la comida y todo el vino que quiera.—*M. M.*

**De las Riojas.**

Alfaro (Logroño) 18.—Difícil es la misión del correspondiente cuando carece de noticias interesantes que poder comunicar á los lectores del periódico en que colabora.

Hace bastante tiempo que no se verifica una sola transacción en el negocio de vinos, corriendo parejas el de los granos. Cierta que en estos últimos días se han visto llenos de pipas, con destino á Francia, los muelles de esta estación; pero esto no satisface á los cosecheros, porque sus caldos permanecen encerrados en las bodegas, y sólo se nota el movimiento en la gran exportación que están llevando á cabo los almacenistas Sres. López y Viuda de Martínez del que ya tenían acaparado, y de algunas otras partidas que realizan en ésta y traen de fuera.

Todo lo que no sea contratar con los comisionados de fuera, es cosa de poca importancia para el mercado de esta plaza, porque ni los precios á que pagan los vinos los almacenistas de la localidad satisfacen á los cosecheros, ni éstos ven salir por consiguiente el caldo que tienen en sus bodegas, si no es en las cortas cantidades á que en último término se ven obligados á cederlas á los almacenistas de esta.

No me explico el singular contraste que forma la gran exportación que están haciendo los citados almacenistas, pues les faltan vagones para dar salida á tanto pedido como deben hacerles, con la calma que se nota en las bodegas de la localidad.

Sólo en Enero último, según decía á Ud. en mi última, se dieron salida á unas 44.000 cántaras á los precios de 15, 16 y 17 rs.; pero después cesó el movimiento en las bodegas, y aún sigue así. También en aquella época salieron muchos miles de cántaras de estos almacenes, y ahora, como digo á Ud., no cesan de mandar todos los días á Francia unas 100 barricas un día con otro, de 13 á 14 reales cántara de 16,04 litros.

El trigo es bastante buscado, y se paga, á 42 rs. fanega de 55,5 litros; pero escasea en algún tanto.

Con el objeto de matar la usura, se agita la idea de crear una asociación ó banco agrícola donde puedan tomar los labradores pobres el dinero que necesitan para sus faenas, mediante algunas garantías de seguridad para el pago, y un módico tanto por ciento.

A este fin me han interesado para que escriba á Ud. en demanda de algunos datos ó reglamento que les pueda servir de norma y base para redactar las que al efecto les han de regir. En su consecuencia suplico á usted, que si tiene datos ó conocimientos de alguna sociedad que funcione ya con igual objeto, se digne suministrármelos ó indicarme á donde podrían acudir para inspirarse con mayor acierto.

No pierda Ud. de vista que el pensamiento es muy noble, y tiene perfecta cabida dentro del círculo en que giran las aspiraciones de los periódicos que se consagran al vital interés de la agricultura. También debe tenerse presente que sólo se trata de una modesta asociación, sin más alcances que los del radio de esta localidad.

El tiempo está amenazando con lluvias, que nunca llegan en suficiente cantidad á llenar las grandes necesidades que tiene el campo de ellas, de vez en cuando aparece cargada la atmósfera, y nos hace concebir esperanza; pero sólo se desprenden unos cuantos chaparrones que apenas mojan la tierra. Si pronto no llueve en abundancia, la cosecha será totalmente perdida, y aún cayendo agua, dejará de recolectarse más de la mitad.—*V. R.*

Haro (Logroño) 19.—Ha llovido varios días, pero no todo lo que hace falta; en varios pueblos de este partido se quejan de que la tierra está demasiado seca para hacer la cava de las viñas.

Sigue observándose mucho movimiento en la extracción de vinos; las expediciones por ferrocarril son de suma importancia. En este partido fluctúan los precios entre 12 y 16 reales la cántara (16,04 litros), según pueblo y clase.

Mr. Savignón y otros negociantes de esta villa operan con actividad en diversas bodegas.

Varios cosecheros se preparan para preservar sus viñedos del mildiu, pero me temo que la mayoría nada hagan, porque el año pasado no hubo por fortuna que lamentar daños, porque el temporal seco impidió la reaparición y desarrollo de aquel terrible hongo. A esa mayoría de propietarios he de recordarle que desde 1885 á 1890, ha perdido la Rioja dos cosechas enteras por la *peronospora vitis*, librándose únicamente del general naufragio, los que *preventivamente*, es decir, antes de la aparición de la plaga, trataron sus viñedos con la mezcla cuprocálcica.

Que no pierdan la tercera cosecha es lo que les deseo, y por eso les aconsejo la aplicación del remedio Millardet, del que tan activa como inteligente propaganda viene haciendo su periódico.—*El correspondiente.*

**De Valencia.**

Agullent (Valencia) 17.—Sigue animada la venta de vinos en esta comarca aunque á bajos precios. Puede calcularse que van vendidos tres cuartas partes de dicho caldo de la pasada cosecha. Por manera, que esta parte que queda, servirá para el consumo local y para las tabernas de pueblos de la huerta de Gandía y ribera de Júcar.

Se nota alguna animación, y se espera mejoren los precios, porque se teme que también hayan sufrido las viñas algún deterioro por causa del intenso frío sufrido especialmente en Francia. En esta comarca observan algunos ciertos síntomas que les hacen temer pérdidas por las glaciales temperaturas. Cuando comience la brotación sabremos toda la verdad.

En la poda se nota cierta mancha dentro de la corteza general, ó sean las *quitadas* de color de legía que luego se ponen negras, que en nada satisfacen nuestra experiencia de años anteriores. Por manera, que al menos se han resentido las citadas plantas; y me limito á decir á Ud. esto tan sólo, porque no conozco el aspecto verdadero de una viña helada en invierno, pero hay algo que no es natural.

Siguen cotizándose de 5 á 6 rs. cántaro (10,77 litros) los vinos de color, de 13 á 14 grados; y de 4 á 5 los blancos y claretes; á 44 rs. arroba el aceite; 16 rs. barchilla el trigo; á 9, el panizo; á 8. la cebada; á 7 las algarrobos y á 7 también las patatas.—*V. V.*

**NOTICIAS**

La Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio, con motivo de acercarse la época en que deben empezarse los tratamientos para aplicar á las vides las preparaciones del sulfato de cobre para prevenir y combatir la invasión del mildiu, ha recordado á las Corporaciones provinciales la conveniencia de que anticipándose á las solicitudes de las comarcas vitícolas, se provean del sulfato de cobre necesario para suministrarlo, ya sea gratuitamente, ya al precio del coste, á los agricultores que temen ver invadidos sus viñedos por dicha plaga.

La exportación de vinos por el puerto de Barcelona ha sido grande en el mes de Febrero último, consistiendo en 8.528.960 litros.

En bandera nacional salieron: Para Colombia, 26.294 litros; para Venezuela, 175.560; Uruguay, 959.740; Guatemala, 158.690; Estados Unidos, 5.840; República Argentina, 206.032; Méjico, 158.390; Francia, 1.735.330;

Inglaterra, 35.500; Alemania, 3.447; Puerto Rico, 124.171; Marruecos, 3.772; Cuba, 2.141.576; Manila, 69.278.

En bandera extranjera se expidieron también: Para el Uruguay, 218.200; República Argentina, 209.222; Italia, 18.245, y Francia, 2.280.672.

En la Escuela de Viticultura y Enología de Conegliano (Italia) se ha construido un invernadero para forzar la vegetación de la vid, habiendo obtenido en el pasado Enero la salida de las hojas y esperando la madurez completa para el próximo Mayo. La vid sometida á esta producción anticipada, pertenece á la variedad Frankental, excelente uva de mesa.

Este ejemplo de producción precoz ha de ser imitado por nuestros viticultores y jardineros, y así la uva fuera del tiempo no sería únicamente especialidad de los entendidos jardineros franceses y belgas.

Hasta el 15 de Mayo de 1890 se habían vendido en los Estados Unidos 26.426.953 barriles de cerveza.

El consumo de cerveza aumenta allí enormemente.

El año pasado se consumieron 1.722.188 barriles más que en 1889.

El miércoles se reunió la Comisión central de defensa contra la filoxera, y entre otros asuntos se dió cuenta de la llegada á la estación del Mediodía de una remesa de vides americanas procedentes de viveros de Lérica. La Comisión central, ante el temor de que dicha remesa esté atacada de la filoxera; acordó que sea quemada en la misma estación, de conformidad con lo que la ley dispone, y á presencia del director del Instituto Agrícola de Alfonso XII y de otro individuo de la junta.

El acuerdo se ha cumplido.

Telegrafian de Irún que la exportación de vinos para Francia es extraordinaria.

De Pasajes salen muchos vapores cargados de vino con destino á Ruan, La Rochela, Liorna y otros puntos.

Escriben de Barbastro:

«Después de una pertinaz sequía que agobió al sufrido labrador y preocupaba ya á todas las gentes, ha llovido por hoy lo suficiente para fertilizar los campos, recobrando éstos la lozanía y el vigor necesario á su fructificación. Las montañas cercanas y algunos pueblos limitrofes aparecieron ayer cubiertos de blanquísima nieve, cuya humedad contribuirá á una buena vegetación.»

Durante el pasado mes de Febrero fueron exportados de Barcelona en pabellón nacional 1.286.472 kilos de harina de trigo para la Isla de Cuba y 77.600 para Puerto Rico.

Total, 1.364.072 kilos.

Según noticias que recibimos de la importante villa de Sariñena, la feria que ha tenido lugar estos días en dicha localidad, en general no ha sido tan concurrida como en años anteriores, ni en ganado mular ni en compradores de las regiones castellanas y valencianas. Sin embargo, parece que se ha despatchado en condiciones regulares el ganado mular que ha concurrido, siendo los tratantes catalanes los que mayor número de cabezas han comprado para conducirlos á tierras de Tortosa y Mora de Ebro.

Escriben de Jaén:

«Vuelven á verse en esta comarca agentes americanos, con objeto de reclutar obreros para las repúblicas Sud americanas, explotando la miseria en que se hallan sumidas las clases trabajadoras. Parece que, además de pagar el viaje á los que emigran, les dan anticipo en metálico, comprometiéndolos de esta manera para el viaje.»

¿Y habrá cándido que después de tanto como se ha escrito sobre las penalidades y trabajos que han pasado nuestros emigrantes en las repúblicas americanas, se den á engaño, y abandonen la madre patria?»

Sobre el último mercado de Reus recibimos los siguientes informes:

«Se ha operado con alguna regularidad, dada la intranquilidad que se viene observando en todos los grandes centros de reunión, lo cual tiende á paralizar los negocios que no se activarán hasta que haya pasado el temido 1.º de Mayo, tan preñado de incertidumbres y temores.»

En vinos se va operando. Se ha observado que abundan los secos, cuya carencia desesperaba al comercio. Desde que nos hallamos en el presente mes, como suele suceder todos los años en igual época, la mayoría de los vinos dulces han entrado en fermentación y van quedándose secos con gran satisfacción de propietarios y comerciantes.»

Asegúrese que los sembrados de los Monnegros y la Litera (Aragón), que se conside-

raban perdidos casi por completo, se van reponiendo después de las benéficas lluvias que han recibido.

En París ha sido preciso emplear la dinamita para romper los témpanos de hielo que se habían formado en el Sena durante el riguroso invierno que acabamos de pasar.

El uso de aquella sustancia explosiva ha destruido una cantidad inmensa de pescados, sobre todo en las inmediaciones de Mar y.

Para repoblar el río se van á echar en él 50.000 barbos, 40.000 truchas y 10.000 salmones de California.

Ha comenzado en el Consejo Superior de agricultura, Industria y Comercio la discusión del proyecto de programas y reglamentos redactados por encargo del señor ministro de Fomento para celebrar en Madrid una Exposición Nacional de Vinos y Aceites.

Dicha ponencia le fué encomendada, según oportunamente digimos, á nuestro ilustrado amigo y colaborador Sr. D. Juan Maisonnave, cuyo consejero ha hecho un notable trabajo muy celebrado por sus compañeros.

El Consejo, en la sesión en pleno que celebró en la tarde del miércoles último, acordó proponer á la superioridad que la Exposición se inaugure en 1.º de Abril de 1892, con objeto de que haya tiempo de hacer los trabajos preparatorios de un certamen que ha de ser fecundo para los intereses de nuestra agricultura.

La Asociación general de Agricultores de España ha invitado á todos los ganaderos á tomar participación en una compañía abastecedora de carnes de Madrid, cuyos estatutos, en proyecto, se acompañan, así como los presupuestos y Memoria explicativa del negocio.

Cuando hayan respondido al llamamiento bastante número de interesados, la Asociación les reunirá y les entregará los trabajos hechos, para que aquellos organicen la compañía como mejor les parezca, pues tan distinguida corporación no tiene más objeto que relacionar al productor con el consumidor, para librarlos de los abusos que soportan.

De París se ha recibido anteaayer el siguiente telegrama:

«El grupo ultraproteccionista capitaneado por el Sr. Meline, es objeto de violentos ataques. Como la reforma arancelaria lastima muchos intereses, en todas partes cunde el espíritu de protesta contra los proteccionistas, que no han tenido en cuenta las necesidades de numerosas industrias.»

«Un periódico dice que Meline y los suyos no triunfarán tan fácilmente como se figuraban. Han querido ir muy lejos y muy aprisa, pero se les atajará el paso.»

En el mes de Febrero último se han consumido en Nueva York 30.000 cajas de papa de Valencia y otras 2.000 de Málaga, quedando en 1.º de Marzo una existencia de 206.000 y 15.000 cajas respectivamente.

Por más que en Francia, lo mismo que en España, el temporal que impera es suave y lluvioso, están en alza en la vecina república los precios de los trigos. De los avisos recibidos en París resulta que 154 mercados acusan aquella tendencia, 102 revelan firmeza, uno no ha tenido alteración, y sólo en dos se ha observado ligera baja.

Los daños causados por los hielos de invierno en los viñedos de la comarca de Montpellier son más graves de lo que se había creído. En los llanos de Lattes y otros términos se ven numerosas cepas con todos los pulgares helados.

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 es tan seguros resultados contra el *agrío* y *ácido* de los vinos.

**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 por la repoblación de los montes  
 Vides Americanas de producción directa y porta injertos, 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 francos por correo á quien los pida.  
**Rociadores de Viñas, del mejor sistema**  
**PRESAS PARA UVAS**  
**MAQUINAS AGRICOLAS E INDUSTRIALES**  
 CORREAS, ALAMBRADOS Y HERRAMIENTAS  
**Averly Montaut y García**  
 ZARAGOZA  
 Imp. de EL LIBERAL, Alameda. 2

# Unión de Propietarios Vinícolas de España

## J. MARTÍN DE OLIAS Y C.<sup>a</sup>

SOCIEDAD EN COMANDITA POR ACCIONES, FUNDADA EN PARÍS POR AGRICULTORES ESPAÑOLES EL AÑO DE 1888

**CAPITAL: 250.000 FRANCOS**

Con autorización legal para elevarle a 1.000.000 de francos, según lo exijan las operaciones comerciales.

INTERMEDIARIO DE LA SOCIEDAD Y LOS REMITENTES

## El Banco de España

Sus corresponsales en Francia reciben las sumas que corresponden á los anticipos en metálico de 60 0/0 del valor de las mercancías consignadas á la Sociedad y las que resulten por saldos de ventas, para su efectividad en España por el Centro ó sucursales del mencionado Establecimiento.

Domicilio social, Almacenes, Depósitos, Laboratorios, Caja, Oficinas centrales:—

PARQUE DE BERCY.—PARÍS.—CHARENTON (SENA)

12, QUAI DE BERCY PROLONGÉ

(MAGASINS GENERAUX)

Para la campaña comercial de 1890-91 se facilitarán á los viticultores todos los datos relativos á la exportación de sus productos ordinarios y finos á Francia, condiciones de los anticipos, envío de muestras, tarifa de transportes terrestres y marítimos, de almacenaje y conservación, alquiler de piperío, comisiones de venta y corretajes, precios de los mercados franceses, etc., en los puntos siguientes:

VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN Y CUENCA.—Sucursal núm. 1: Representante, D. Juan Trilles, propietario, Valencia, Conserjería, núm. 2.  
TARRAGONA.—Sucursal núm. 2: Representante, Señores Nogués y C.<sup>a</sup>, propietario (Tarragona).  
MURCIA.—Sucursal núm. 3: Representante, D. Luis García Andreu, propietario (Yecla).  
ALBACETE.—Sucursal núm. 4: Representante, D. Germán León y Vera, propietario (Albacete).  
CASTILLA LA NUEVA.—Sucursal núm. 5: Representante, D. Luis Anér, del Comercio, Prado, 17 (Madrid).  
ARAGÓN.—Sucursal núm. 6: Representante, D. Pablo Valero, propietario, Zaragoza (Mayor, 43, y Paniza (Campo de Cariñena).  
BALEARES.—Sucursal núm. 7: Representante, D. Gabriel Alzamora, propietario (Palma de Mallorca).  
CASTILLA LA VIEJA.—Sucursal núm. 8: Representante, D. Angel Alvarez Taladril, propietario, Valladolid (plaza del Museo, 8).  
LEÓN.—Sucursal núm. 9: Representante, D. Francisco Agustín Balmora, propietario (Villafranca del Bierzo).  
ANDALUCÍA.—Sucursal núm. 10: Representante, D. Manuel Vázquez López, propietario (Huelva).  
LÉRIDA.—Sucursal núm. 11: Representante, D. Francisco Lamolla (Lérida, calle Mayor).

Sucesivamente se publicarán los demás señores representantes y las restantes sucursales.

Cada uno de estos señores enviará también por el correo las instrucciones impresas que se le pidan para facilitar el conocimiento de los productores sobre la exportación de sus vinos á Francia.

Al fin de cada trimestre se publicará en los periódicos principales de España y Francia el balance de operaciones mercantiles de la Sociedad.

Las reclamaciones que pudieran existir, las informaciones más extensas que se necesiten, cuanto los viticultores juzguen necesario á sus intereses, garantías, operaciones, etc., dirigirán sus cartas al Gerente de la Sociedad en esta forma:—FRANCIA.—Sr. Martín de Ollas, Parque de Bercy, en Charenton (Sena).

FABRICANTES

DE

**Barricas bordelesas**

de 225 litros.

Precio desde 9,50 francos en adelante.

**P. Giraud, en Gabarnac**  
por Cadillac-Gironde (Francia.)

**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

ALPES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854.

2, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANCHO, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 19 medallas de Oro, Plata y diplomas de honor y de progreso por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas según los últimos adelantos para

Fábricas de Fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vinos.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

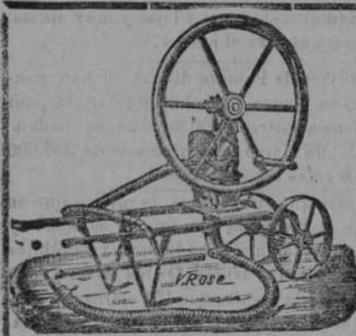
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dircción para telegramas

V. A. L. S.—Campo Sagrado

BARCELONA

Teléfono núm. 585.



### GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Segadoras.—Rastrillos.—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 estuñar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—TIJERAS para podar é injertar.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.

Ha vencido á 26 competidores.

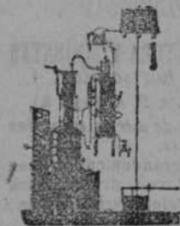
Catálogos gratis y franco.

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| Pulverizador EL RELAMPAGO. . . . . | Pesetas. 45 |
| > EXCELSIOR. . . . .               | > 45        |
| > ECONOMICO. . . . .               | > 35        |

Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

### 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, acete y todo lo que se refiere á calderería de cobre y hierro.



**LEONCIO CARRÉ, RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID**

Catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se compra ó compra cobre y metales viejos.

**MILDEW**

Antracnosis y Hielos tardios

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

**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 6.400 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro Calle del Espejo, núm. 2, Madrid.

Exposición Universal 1889, fuera de concurso, miembro del Jurado, Cruz de la legión de honor.

**EGROT, 19, 21, 23 rue Mathis PARIS.**

**Alambiques**

Y

Aparatos para la destilación de vinos,

heces, etc., orujos, etc., la fabricación del

cremor tártaro, la calefacción de vinos, etc.

Se envía gratis el Catálogo.

**Á MATAR LA LANGOSTA, LA ORUGA Y DEMÁS INSECTOS**

con el líquido premiado con el primer premio en Certamen Nacional en los campos de Mascaraque el 13 de Mayo del año de 1890.

Sus autores los Sres. **Cazalilla Hermanos** han acordado ceder su apreciado líquido, en esencia, para economía y comodidad de los consumidores,

cuyo líquido titulan **Acido fénico Rojo** envasado en latas, al precio de 3 pesetas el kilo puesto sobre vagón en la estación de

**LINARES**

Nuestra esencia es inofensiva, tanto es así, que recomendamos á los que tengan caballerías ú otros animales, con heridas ú otras enfermedades en la piel, unten con nuestra esencia la parte dolorida, por ser el mejor antiséptico conocido. Cuando se trate de curar, debe usarse puro, tal como se remite.

Para matar la langosta, se procederá en la forma siguiente:

En cualquier bote ó vasija, se pone 1 kilo de nuestro ácido, se añaden 20 kilos de agua y se procura agitar bien esta mezcla. Con ella se riega la langosta y todo insecto muere casi instantáneamente. Para combatir la oruga y demás insectos distintos de la langosta, deben ponerse 25 kilos de agua por 1 de esencia.

Como desinfectante no tiene rival y con nuestro ácido pueden desinfectarse los excusados, pozos negros, charcas, estercoleros y demás sitios donde se desarrollan ó pueden existir los microbios perjudiciales á la salud.

No facturamos menos de una lata, con peso de 18 kilos, ni hacemos la expedición sin efectuar previamente el pago.

Diríjanse para los encargos á

**Cazalilla Hermanos**

**LINARES**