

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y WERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

ANUNCIOS

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

AÑO XII

Miércoles 16 de Octubre de 1889

NUM 1.230

EL ALCOHOLISMO

Congreso internacional para el estudio de las cuestiones relativas al alcoholismo.—Los alcoholizados y su descendencia.—Progresión creciente del consumo del alcohol.—Medidas restrictivas.—Lo que piensa el Congreso.

Desde hace más de veinte años el abuso de las bebidas alcohólicas causa anualmente en Europa tantas víctimas como pudiera producir una epidemia. Las enfermedades de la vida, y especialmente la filoxera, al disminuir las cosechas de vino, han venido á aumentar en grandes proporciones la fabricación de alcoholes industriales y á generalizar el consumo de estos líquidos tan perniciosos.

Los estragos que produce el alcoholismo han llegado á alarmar á los hombres de ciencia y aún á los gobiernos de algunos países. Para combatir ese vicio se han adoptado algunas medidas, como la creación de sociedades de templanza, el establecimiento de credos de derechos sobre el alcohol, etc. Y en la actualidad está celebrándose en París un Congreso internacional, en cuyo programa figuran las cuestiones de más interés que con motivo del alcoholismo se suscitan.

La verdad es que hasta ahora, si bien conocemos con exactitud los perniciosos efectos que produce el abuso del alcohol, ignoramos la manera de detener los progresos de este vicio, cada día más generalizado.

Sabemos que el alcoholismo produce una lenta intoxicación que altera los centros nerviosos, prepara el delirium tremens, la epilepsia y la locura, altera la circulación, dificulta las funciones digestivas, ulcera la mucosa estomacal y conduce fatalmente á una muerte prematura. La fisiología y la medicina nos enseñan también que la descendencia de los alcoholizados es escrofulosa, raquítica, epiléptica; con tendencias hereditarias al cáncer y á la locura. Y por si esto no es bastante, la estadística nos demuestra que los crímenes, los suicidios y los casos de locura se multiplican á medida que aumenta el consumo del alcohol.

Por desgracia, aunque médicos y fisiólogos nos dan tantas noticias acerca de los males que produce el abuso de las bebidas alcohólicas, ni ellos, ni tampoco los moralistas, ni los hombres de gobierno han encontrado hasta ahora remedio alguno eficaz para contener el consumo del alcohol, que aumenta en proporciones inmensas.

Las sociedades de templanza sólo logran la adhesión de personas de sobriedad intachable, el contrabando neutraliza la elevación de derechos sobre el alcohol, y cada día la industria obtiene de una nueva sustancia el pernicioso líquido.

Según Dujardin Beaumetz, son tóxicos todos los alcoholes del comercio. El más inofensivo es el etílico que es el que constituye los aguardientes de mosto de uva, la sidra, etcétera. Los alcoholes de patata, de remolacha, de semillas, etc., contienen en gran proporción alcohol propílico, butílico y amílico, si no se rectifican completamente los alcoholes del comercio, y no siempre son sometidos á las operaciones largas y costosas, que serían necesarias para separar los elementos perjudiciales. Lo único que se hace es quitarles el mal gusto, y como todo se aprovecha, el líquido obtenido al comenzar y al terminar la destilación, que es un verdadero veneno, sirve de base para la preparación del ajenjo, del rom artificial, del kirsch y de otros licores.

La estadística demuestra el enorme consumo de alcohol que se hace principalmente en los países del Norte y centro de Europa. En Inglaterra corresponde anualmente á razón de 6 litros por habitante, en Francia 3,80, en Suecia 10,30, en Rusia 10,75 en Dinamarca 16,5, en Bélgica 8,5 en Prusia 7 y en Suiza 7 también. En España, país más meridional, es mucho menor el desarrollo del alcoholismo, y la abundancia de los vinos nacionales hace que el consumo de alcoholes del comercio sea mucho menor. Los Estados Unidos no van en zaga de la vieja Europa; el

consumo anual de alcohol es allí de 8 litros por habitante.

Claro está que, como en estas cifras están comprendidos los niños de corta edad, las mujeres y las personas sóbrias, la cantidad de alcohol que consume anualmente, por término medio, cada bebedor, es mucho más considerable. Hay una gran diferencia entre el número de litros que corresponde á cada habitante y el número de ellos que ingiere cada alcoholizado.

Las leyes contra la embriaguez son letra muerta ó no se cumplen, ó si se cumplen no consiguen corregir á nadie. Ejemplo de ello Inglaterra, que es uno de los países en que hay más borrachos, á pesar de que la embriaguez se castiga y de que los derechos sobre las bebidas espirituosas han ido aumentando considerablemente. El monopolio del alcohol tampoco produce resultados. Suiza lo ha establecido en 1886 y Alemania en 1887; pero el alcoholismo sigue aumentando de año en año.

El Congreso reunido en París ha examinado los datos estadísticos que demuestran la relación entre el alcoholismo y el desarrollo de la criminalidad y de la locura. Y por unanimidad ha aprobado una moción á los gobiernos para que restrinjan, valiéndose de cuantos medios estén á su alcance, el número de establecimientos de bebidas.

No sin viva discusión se ha aprobado otra de las conclusiones votadas por el Congreso, que dice así:

«En presencia de los peligros con que el alcoholismo amenaza á la sociedad, á la familia y al individuo, reconociendo que ha lugar á distinguir la embriaguez simple de la embriaguez patológica y sus variedades de alcoholismo crónico, el Congreso opina que, por una necesidad de defensa social, deben adoptarse medidas judiciales y administrativas contra los alcoholizados. Que deben crearse establecimientos especiales destinados, á la reclusión de los alcoholizados que, habiendo cometido algún delito, hayan sido absueltos por circunstancia extimente, fundada en su estado mental. La duración de esta reclusión será determinada por los tribunales después de una información médico legal, pudiendo dilatarse se teme que vuelva el alcoholizado á sus antiguos hábitos. Los alcoholizados crónicos podrán ser reclusos en asilos de alienados. Estos establecimientos tendrán el carácter de casas de salud y no de represión, pero regirán en ellos una disciplina severa con trabajo obligatorio. Se formarán estadísticas oficiales para dar á conocer los resultados de estas medidas.»

El aspecto económico de esta reforma ha provocado grandes protestas. Dicen—y no les falta razón—muños de los congresistas, que es injusto que las personas sóbrias y de conducta arreglada tengan que pagar, en forma de impuestos, los gastos que el Estado tendría que hacer para someter á este régimen á los alcoholizados.

También se ha discutido si la embriaguez debe ser considerada ó no como circunstancia modificativa de la responsabilidad criminal. Algunos creen que debe generalizarse el principio del Código penal militar, que le considera como agravante. Pero esto no es justo á la verdad, á no ser que el reo se haya embriagado para cometer el delito. Lo que debe tenerse en cuenta es que la embriaguez constituye por si una falta penable, cuando es pública, y entra, además, en cierto modo, en la esfera de la imprudencia temeraria, que castigan los Códigos.

Otros acusados de menor importancia han adoptado el Congreso, tales como el de mostrarse partidario del aumento de derechos sobre alcoholes imputos, de aumentar la vigilancia sobre los establecimientos de bebidas, y de establecer análisis gratuitos del alcohol en los laboratorios. Pero, como ocurre siempre en estas Asambleas, las sesiones que lleva celebradas han sido más importantes por los datos que en ellas han sido expuestos,

que por las resoluciones que se han adoptado.

X.

LA ACEITUNA

La aceituna, para que tenga buenas condiciones alimenticias y de sabor, no debe cogerse hasta que tome el color amarillo, en cuyo estado tiene condiciones aceptables al paladar y convenientes para su fácil digestión.

Por los procedimientos modernos que se han adoptado y que se consideran como un adelanto en esta industria, se ha hecho perder el buen gusto y no se ha conseguido otra cosa más que el hacer una explotación codiciosa con perjuicio de la salud de la humanidad, sin obtener mayores beneficios.

La preparación de la aceituna por medio de las legías, no puede efectuarse si no está enteramente verde y dura, y ya se deja comprender que en un fruto en estas condiciones no tiene las cualidades de bondad y gusto que le corresponde, siendo además nocivo á la salud y de poco aguante en conserva.

La aceituna en sazón, curada con su propio arpechin, y adobada con sal común y algunas hierbas aromáticas, posee todas las condiciones de bondad, buen gusto y excelentes condiciones alimenticias.

El comercio que las poblaciones de Andalucía venía haciendo de este fruto con todas las demasías de España y muchas del extranjero, era de gran importancia y no se limitaba á la época de la recolección, como hoy acontece el pernicioso procedimiento que se emplea.

Proclamamos todos los adelantos modernos de reconocida utilidad, pero no podemos aceptar aquellos que por buscar un lucro instantáneo se vicia el buen gusto, se compromete la salud pública y la industria en general sale perjudicada.

A. DEL CASTILLO.

LA RECONSTITUCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Ha visitado nuestra redacción un folleto publicado por la revista agrícola *Resumen de Agricultura* en el que dió cuenta del informe presentado á la Sociedad de Viticultura francesa sobre la reconstitución de los viñedos del Mediodía de Francia por Mr. Bazille, exsenador, con motivo de la celebración en París del Congreso internacional de Agricultura hace pocos meses.

Mr. Bazille formó parte de la Delegación de la Sociedad de Agricultura del Hérault que descubrió los primeros focos filoxéricos en Francia y en el departamento de las Bocas del Rodano, territorio de Saint Remy en el año de 1868, razón por lo cual conoce profundamente por haber podido seguirle paso á paso la marcha seguida por el terrible parásito desde que fueron conocidos sus primeros estragos. Su trabajo resulta, pues, interesante en alto grado y de gran utilidad para las alarmantes proporciones que ha adquirido la filoxera en nuestras provincias de algún tiempo á esta parte y los espantosos estragos causados en los viñedos desde hace apenas tres meses por el mildiu, black-rot y otros enemigos de la vid.

Después de dar cuenta de la diversidad de pareceres que en un principio hubo en la nación vecina acerca de la verdadera causa de la decadencia que se notaba en la viña que unos atribuían á la debilidad de la planta y otros al frío y la sequedad, hasta que después de dos ó tres años de calurosas controversias se convino unánimemente en que era debida á la «filoxera vastatrix», hace Mr. Bazille una detalladísima historia del desarrollo de tan terrible plaga, durante los veintinueve años transcurridos desde su primera aparición.

Trata además el opúsculo que nos ocupa, de los diversos remedios ensayados con más

ó menos éxito para atajar la invasión; desde el sulfuro de carbono, que el barón Thenard fué el primero en aplicar en los alrededores de Burdeos á mediados de 1869, hasta la inmersión que tan buenos resultados ha dado en las vastas llanuras del Mediodía de Francia.

Pero lo que constituye la parte más importante del trabajo de Mr. Bazille, es el detenido estudio que hace de la replantación ó reconstitución de los viñedos por medio de las cepas americanas, medio del que se muestra entusiasta en alto grado, describiendo al efecto las variedades más importantes, dando cuenta de los ensayos practicados personalmente por él con todas y recomendando, finalmente, las que, á su juicio, mejores resultados han producido.

Hé aquí cómo explica Mr. Bazille la resistencia de las cepas americanas á la filoxera:

«La constitución de las raíces de las viñas americanas y su estructura, dice, son muy diferentes de la constitución de las raíces de la viña europea. Los tejidos de las raíces americanas son mucho más densos, más espesos; los radios de sus células son más estrechos y forman células menos permeables. La lignificación es más rápida y más perfecta; la picadura de la filoxera sólo altera el parenquima cortical.»

Y luego añade al final de su trabajo:

«No debo describir aquí, ni siquiera mencionar, todas las variedades americanas hoy día conocidas en Francia y cultivadas en distintas colecciones; las hay á centenares y á millares quizás.»

Que las escuelas de agricultura las estudien, que se ensayen en los campos experimentales, nada mejor; pero sin esperar el resultado de estas observaciones que pueden prolongarse aun por mucho tiempo, el viticultor está ya hoy suficientemente prevenido para poder emprender sin el menor retardo la reconstitución de sus viñedos destruidos por la filoxera. El Jaquez, el Herbement, las buenas Riparias, el Solonis, el Vialla, el Rapestis, los York, han sido probados y pueden utilizarse sin temor. Ensayense en pequeña escala algunas plantas de semilla de que ya he hablado. Hé aquí cómo atender á casi todas las exigencias.

Antes de hacer una elección definitiva, debe el viticultor examinar su terreno, ensayar diferentes variedades y de esta manera asegurar la adaptación al suelo que debe replantar. Los criaderos departamentales que van ya estableciéndose poco á poco á este fin, prestarán muy buenos servicios.

Si hay viticultores más osados, más emprendedores, que quieran ahorrarse estos estudios preliminares, casi indispensables según mi modo de ver, yo les diré, en el Hérault la elección está ya hecha. De 100.600 hectáreas reconstituidas, las tres cuartas partes, á lo menos, son plantadas de Riparias y Jaquez, estos últimos empleados como portainjertos.

El opúsculo de Mr. Bazille es de aquellos que merecen leerse y no vacilamos en recomendarlo á la atención de todos los viticultores.

LA SEDA ARTIFICIAL

Entre las curiosidades que hay en la Exposición Universal de París se encuentra una que ofrece gran interés bajo el punto de vista científico ó industrial; una ingeniosa invención que si no ha entrado aún en el dominio de la práctica corriente, está llamada, sin duda, á tener un éxito completo en el porvenir. Se trata nada menos que de producir seda artificial.

Sabido es que la seda es resultado de la elaboración á que los jugos digestivos del gusano someten la hoja de la morera, que constituye su alimento. El animal tritura la celulosa que contiene la hoja, y la constituye y la transforma en una substancia especial, transparente y analoga á la keratina.

Esta materia, resultante de la elaboración

del gusano, no tiene la composición química de la celulosa de la hoja de morera, sino que hay en ella, además, un nuevo cuerpo, el azoe, característico de esta clase de animales.

¿No habría medio de imitar el trabajo inconsciente de estos animalitos que fabrican la seda?

Este es el problema que la ciencia se ha propuesto resolver, suplir con la industria, ó mejor dicho, con la ciencia industrial, la labor de ese obrero hábil y diligente, pero tan delicado á la vez, que las epidemias á que está expuesto han tomado las proporciones de una calamidad pública en los países que vive de la industria sericícola.

El conde de Chardonnay, antiguo discípulo de la Escuela Politécnica de Francia, se ha consagrado al estudio de esta cuestión, y los trabajos presentados por él en la Exposición demuestran que lo ha hecho con éxito.

Al efecto, ha tomado la celulosa pura, muy diferente de la que constituye la seda natural, y que es la base de todo tejido vegetal, particularmente del de madera. Todas las maderas tiernas, lo mismo que cuanto sirve á la fabricación de buen papel, son materia apropiada para hacer seda artificial; es decir, que el punto de partida del conde de Chardonnay, es la pasta de papel.

La primera operación que hay que hacer con esta parte es transformarla en pyroxila por la nitración, sumergiéndola en una mezcla de ácido sulfúrico y ácido azoico en proporciones determinadas. Después de lavado y desecado se transforma la celulosa nitrada en colodión por medio de su disolución en una mezcla de 38 partes de éter y 42 de alcohol.

Como el hilo que se obtiene de esta materia así preparada es sumamente inflamable y no tendría por esto aplicación alguna, hay que someterle á la denitración por un procedimiento que constituye el secreto del inventor, y que tiene por objeto extraer del hilo la mayor parte del ácido azoico que contiene.

El hilo, tratado de esta manera, ha perdido sus propiedades combustibles, y es susceptible de mezclarse con otras substancias y de recibir la coloración que se quiera darle.

Tres aparatos hay en la Exposición con los cuales se realizan varias operaciones de esta industria; en el primero, se solidifica la parte celulosa, con objeto de hacer el hilo consistente; en el segundo, se demuestran cómo pueden reunirse dos ó mas kilos en uno solo; y el tercero, presenta el ejemplo de la fabricación industrial.

La seda, producto de esta combinación química, presenta caracteres análogos á los de la seda natural; es algo menos resistente, pero se deteriora menos cuando está tejida, por carecer de materias que contienen zinc ó plomo, como la natural.

Según el conde de Chardonnay, la densidad de la seda artificial está comprendida entre la de la seda cruda y la cocida, y un hilo de un milímetro cuadrado se rompe bajo la gravedad de un peso de 25 á 35 kilogramos, su elasticidad es análoga á la de la seda natural y su brillo es superior.

La seda producida por este procedimiento se puede vender de 15 á 20 francos el kilogramo, en tanto que la natural cuesta de 45 á 120 francos.

Aún no se ha fabricado industrialmente seda artificial; pero se va hacer en breve, y aunque no pueda pronosticarse el resultado, hay, sin embargo, en el invento condiciones y elementos bastantes de éxito.

EL CULTIVO DEL TABACO

Con persistente empeño venimos ocupándonos de lo indispensable que es, para nuestra decadente agricultura, el que se decreta el libre cultivo del tabaco. Una de las provincias que más se adapta al cultivo y desarrollo de esta planta es la de Málaga. Aquí la miseria ha llegado á un extremo horroroso.

Véase una estadística de emigración que comprende solamente cuatro meses escasos:

El 18 de Mayo salieron en el vapor *Farfala*, 799 emigrantes; el 27 de idem, en el *Benicarló*, 846; 1.º de Junio, en el *Pacífico*, 1.209; 19 de id., en el *Andalucía*, 762; 24 de Julio, *San Martino*, 767; 12 de id., *Adria*, 1.195; 8 de id., *Solferino*, 788; 14 de Agosto, *Poilon*, 334; 17 de id., *Chanderagor*, 730; 19 de idem, *Montebello*, 976; 24 de id., *Mateo Brazza*, 791; 28 de id., *Paolico*, 702; 10 de Septiembre, *Cherbon*, 580; 12 de id., *Bourgogne*, 400; total, 11 069 emigrantes.

Este crecidísimo número de emobrecidos españoles, que han abandonado su patria, estarían á estas horas en sus hogares, si el libre cultivo del tabaco se hubiera concedido, pues esos y muchos más se emplearían en el cultivo y laboreo de la mata y su hoja.

Además el movimiento, tráfico y operacio-

nes mercantiles que surgirían de esta nueva industria, proporcionarían medios de subsistencia á muchísimas familias.

¿Y aún duda y vacila el gobierno? ¿Qué fuerza le detiene, impidiendo conceda esta útil ventaja, necesaria á los pueblos andaluces?—(De *La Unión Mercantil*, de Málaga.)

CARTILLAS EVALUATORIAS

Inspirándose en la urgente necesidad de reformar las actuales cartillas evaluatorias, base y punto de partida para el reparto de la contribución territorial, la Comisión provincial de Huesca, como las de otras provincias, ha emitido un luminoso dictamen sobre este importante asunto, en que después de amplios y concienzudos razonamientos, sintetiza su informe en estas conclusiones:

1.ª Que no se han practicado las estadísticas que con tanto acierto ordenó la Dirección general de Contribuciones en su circular de 22 de Agosto de 1887, cuyos datos debían servir de base á la formación de las nuevas cartillas.

2.ª Que, prescindiendo de la administración de este deber inexcusable, informa, no obstante, los proyectos de cartillas, sin expresar en sus dictámenes los antecedentes que ha tenido en cuenta, cuyo requisito dispone la regla 7.ª de dicha circular.

3.ª Que ha dejado incumplimentado este mismo precepto al no pasar copias de aquellas estadísticas al Consejo provincial de agricultura.

4.ª Que estas omisiones constituyen una transgresión ó olvido de las órdenes de la superioridad, imposibilitando así el examen minucioso y comparativo de los aludidos documentos.

5.ª Que hay motivos racionales para estimar excesivamente exagerados los cálculos de la administración, ya teniendo en cuenta el resultado de las cartillas vigentes, ya por las fundadas y enérgicas protestas de varias localidades, ya, en fin, por la opinión que en el mismo sentido sustenta el mencionado cuerpo consultivo.

6.ª Que dentro de los principios generales de derecho procede dar vista á todos los pueblos de los trabajos que confecciona la administración, para que, en justa y natural defensa de sus intereses, impugnen en forma los perjuicios que por diferentes causas y conceptos puedan irrogarseles; y

7.ª Que como consecuencia lógica de las precedentes consideraciones, esta Corporación se adhiera en un todo á los informes evacuados por el Consejo provincial de agricultura, y considere, por tanto, excesivamente elevadas las propuestas de tipos medios y cuentas de gastos y productos formadas por las oficinas de Hacienda, llamando á la atención de la superioridad sobre las deficiencias demostradas, que aquilatan, sin duda alguna, la eficacia legal de dichos trabajos, ya que en rigor no envuelvan la nulidad de los mismos.

Creemos que el gobierno, y particularmente el ministro de Hacienda, fijarán su atención en el asunto y harán justicia á los deseos de la clase agrícola, interesada en la modificación y reforma de las actuales cartillas evaluatorias.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Montilla (Córdoba) 12 de Octubre.—En esta plaza rigen los siguientes precios: aceite, de 31 á 32 1/2 rs. la arroba; vino para destilar de 6 á 8 idem, id.; uva, de 4 á 4 1/2 idem, id.; trigorecio, de 40 á 42 rs. la fanega; trigo blanquillo de 37 á 38; cebada, á 20; escaña, de 18 á 20; alpiste, á 40; garbanzos, de 60 á 80; habas, á 27 las mizaguanas, y á 28 las morunas.—*El correspondiente*.

Sevilla 13.—Se hacen ventas de aceite á los precios de 32 1/2 á 32 3/4 rs. la arroba, siendo de llamar la atención no mejoren más dado el mediano estado de los olivares de la Península.

Los cereales se cotizan: trigos fuertes del país, de 44 á 45 rs. fanega; idem blanquillos, de 38 á 40; idem tremés, de 35 á 38; cebada, de 23 á 24 la del país, y de 21 á 22 la navegada; garbanzos, de 48 á 120, según clase y tamaño.—*El correspondiente*.

De Aragón

Torrijo de la Cañada (Zaragoza) 11.—Las existencias de vino en este pueblo son hoy de cuatro á cinco mil alqueires; se cotiza de 23 á 25 pesetas los 120 litros.

Los granos se detallan: trigo, de 23 á 24 pesetas cahiz; centeno, de 14 á 15; cebada, de 12 á 13.—*El correspondiente*.

Aguarón (Zaragoza) 12.—Su patriótica propaganda en favor del uso de la mezcla cupro-cálcica se verá coronada en el

año próximo por el éxito más completo. Aquí, señor Director, todos los viticultores, grandes y pequeños, ilustrados é iguorantes, sulfatarán en Mayo sus viñedos al ver por sus propios ojos los portentosos resultados de aquel remedio que con una persistencia é inteligencia digna de la mayor recompensa viene Ud. aconsejando desde las columnas de su utilísimo periódico.

Los viñedos no rociados con el caldo bordelés, y lo son aquí casi todos, han perdido casi todo el fruto que mostraron y el poco que conservan no lleva trazas de madurar. En cambio, los del Sr. Audera y de algunos otros que fueron tratados preventivamente, son la admiración de todo este pueblo y de las muchas personas que de otros puntos vienen á examinar tan elocuentísimo testimonio de la eficacia incontestable del cobre contra el mildiu.—*Un suscriptor*.

De Castilla la Nueva

Ocaña (Toledo) 12.—Desde el día 1.º de Julio próximo pasado, la Administración de consumos empezó á cobrar por cada arroba de aguardiente de 26 grados usuales, 6 pesetas 8 céntos, por sus derechos, con cuyo gravamen es imposible poder trabajar este artículo en un pueblo donde se coje y se elabora y es aquí uno de los primeros elementos de vida.

Varios fabricantes se reunieron, y con el mayor respeto, acudieron á la casa Consistorial haciendo ver la conveniencia de que entre los fabricantes, expendedores y algunos de los labradores que también trabajan este artículo, abonaran la cuota del impuesto de aguardientes con arreglo al censo de población.

Nuestro digno presidente, D. Manuel Ortiz y Moreno, se mostró muy cariñoso con nosotros, diciéndonos convocaría á una reunión á la junta municipal, á los fabricantes y expendedores y algunos labradores bien acomodados, para estudiar nuestra proposición.

Reunidos los interesados y explicada aquella por el Sr. Ortiz, los labradores y algunos fabricantes, se negaron á contribuir con la cuota propuesta, resolviendo que sólo pagarán los expendedores al por menor, y de no estar conformes, que se sacara á subasta, bajo el tipo de diez reales la arroba de aguardiente que no exceda de 25 grados usuales, y tres pesetas en pasando de esta graduación.

Aunciada la subasta sin que hubiera ningún licitador que cargara con esta responsabilidad, ni por parte de fabricantes y mucho menos por los labradores, ni expendedores D. Luciano Martínez se personó en la casa Consistorial é hizo la proposición de que, si el municipio le suministraba en las mismas condiciones que lo subastaba, todos estaban conformes, á lo que contestó el señor presidente, en nombre de la corporación, que de no haber postor seguiría pagando las 6 pesetas 8 céntos, cada arroba de aguardiente de 26 grados. D. Luciano Martínez, al ver lo imposible de quitar tan dura traba, cargó con toda la responsabilidad, aceptando el remate con la condición de no poder cobrar por cada arroba de aguardiente desde 22 grados á 25 por derechos de consumos más que 2 pesetas 50 céntos, y 3 pesetas pasando de esta graduación, á cambio de cubrir la cuota para el tesoro más el 50 por 100 de recargo municipal.

El Sr. Martínez después de perder su trabajo tendrá que abonar de su bolsillo 300 pesetas, al menos que haya alguna persona que le ayude á cumplir su obligación contraída en favor de los aguardenteros.

Digno es D. Luciano Martínez de que se le ayude por el gran beneficio que reporta á esta industria.

Imitándose en las demás especies que devengan derechos de consumos y de esta manera se pagará con la mita y evitaremos poco á poco que nos vayan chupando las sanguijuelas la poca sangre que nos queda.—*Un suscriptor*.

De Castilla la Vieja

Trigueros del Valle (Valladolid) 11.—Han terminado en esta comarca hace ya unos días las faenas de recolección con un resultado mediano en sus productos. Pronto comenzarán las de recolección de la uva, que si es verdad será escasa, en cambio será buena.

El trigo sigue á muy bajo precio: 34 reales fanega; de los demás granos no hay precios, pues no se ha cogido mas que para el consumo.—*C. H.*

Santander 9 de Octubre de 1889. Harinas. Poco favorables las noticias de nuestras Antillas que señalan ventas difíciles y en baja, en descenso también los precios de los trigos en Castilla, cuyos tipos no disminuirán los trabajos del pobre agricultor. Los tendores de harinas en la plaza manteniéndose á la expectativa y continúan cediendo algunos lotes de 14 á 14 1/2 rs. arroba con

envase, la elaborada por el antiguo procedimiento, y de 16 á 16 1/4 las del sistema austro-húngaro.

Se embarcaron para América 1 667 sacos por vapor *Guido*.

De ellos 1 267 remitidos por cinco expedidores, van destinados á la Habana; 100, por uno, á Matanzas, y 300 por dos, á Cienfuegos.

Para la Península se remitieron 3 323 sacos en suma.—*El correspondiente*.

Cevico de la Torre (Palencia) 12.—Terminada la recolección de cereales en últimos de Septiembre, como tenía á Ud. predicho, resultó ser la cosecha de cebada mala, la de trigo buena y de clase regular, pues á haber sido uniforme la grana de éste, su cosecha bien hubiera podido contarse entre las superiores.

A pesar de ello, satisfechos hemos de quedar en cuanto á la cantidad obtenida, no así por lo que se refiere al precio, que es tan bajo é insuficiente para atender á la multitud de necesidades propias del agricultor.

Se paga tan sólo á 30 rs. fanega las buenas clases.

Respecto del viñedo tengo que decirle á usted que, en las noches del 16 y 28 de Septiembre heló en ésta, produciendo estragos en los hoyos y aún en sitios no helados; el fruto de la vid ha perdido en cantidad y en clase.

Bien sea por el contratiempo meteorológico indicado, ó porque la estación está muy avanzada, la maduración de la uva se detiene á pesar de los calores excesivos habidos en el mes de Septiembre; así es, que acordada la vendimia para el 11 del corriente, por nuevo acuerdo se ha retrasado hasta el día 14, esperando mejor el fruto; y aunque helado en parte del viñedo, creemos tener todavía más que buena cosecha.

Las existencias de vino son todavía 16 000 cántaros, siendo el precio corriente de este caldo de 6 1/2 á 7 rs. con tendencia á la baja.—*El correspondiente*.

Rioseco (Valladolid) 12.—Siguen animadas las compras de trigo, cuyo grano se cotiza al detal de 33 á 33 1/4 rs. los 94 libras; por partidas hay ofertas á 33 1/2, pero sólo pagan á 33 1/4.—*El correspondiente*.

Villafranca del Bierzo (León) 13.—La cosecha de vino es mediana en cantidad y buena en clase.

El vino del país se detalla á 15 rs. el cántaro, lo mismo el tinto que el blanco.

El trigo á 36 rs. fanega; centeno, á 24; cebada, á 18; garbanzos, de 100 á 120.

Los huevos, á 2 rs. docena.—*Un suscriptor*.

Rueda (Valladolid) 12.—El día 6 del actual principió en ésta la vendimia, prematura á juicio de algunos, y llevamos dos días de incansables lluvias que nos han hecho suspender la recolección.

Según cálculos aproximados, viene á recolectarse una tercera parte menos que el año pasado; pero tenemos la ventaja de que los mostos graduados por mí, alcanzan una fuerza de 13 á 14 grados; por manera, que hay la seguridad de que producirán excelentes vinos.

Rareza notable es en esta población, que siendo de abolengo esta época del año, la que mayor extracción de vino representa, suceda lo contrario; así que después de tener la cántara el tipo general de 12 rs., sólo alcanza hoy este precio alguna cuba de condiciones, estando generalmente á 11 rs. la mayoría de ellas.

El comercio de granos está paralizado, y por eso no me refiero nada á dichos productos.

Con relación á la Exposición de París estamos de enhorabuena, pues amén de la medalla de bronce del ayuntamiento, y varias de plata de otros vecinos, nuestro convecino y suscriptor D. Fernando Pimentel, la ha obtenido de oro.—*A. R. C.*

De Murcia

La Roda (Albacete) 11.—Toca á su término la vendimia. Los rendimientos son los de una media cosecha, si bien el fruto es excelente por encontrarse los viñedos libres de toda clase de enfermedades.

Los vinos de la actual cosecha prometen ser superiores, por la riqueza sacarina que posean los mostos. Pesados éstos á una temperatura de 13º centígrados, dan los tintos 13º B. amé y 12º los blancos, después de deducir un grado por razón de impurezas.

La uva se ha vendido á 5 reales arroba la tinta y 2 idem la blanca.

Las grandes bodegas de este pueblo han comprado mucha parte de la uva de los pueblos inmediatos.

Ofrece, pues, mucha animación la próxima campaña.—*El correspondiente*.

Ontur (Albacete) 11.—No se piensa en el día más que en cortar uva, y puede este año decirse de esta operación, que dará buen resultado, porque el vino elaborado hasta

NOTICIAS

ahora es bueno; prometiendo ser mejor, porque con la temperatura que tenemos, los grados en la uva aumentan, y dicho queda que la calidad del vino hade ser superior.

Respecto al precio de la uva en esta localidad, todavía está por saber; nada han dicho los que la toman, retrayéndose algunos en hacer la vendimia, por la duda en que están. Es cierto que en el pueblo de Jumilla se está pagando a 6 l² reales arroba de 12 kilos próximamente, pero el porte es medio real) y la arroba una libra menos, y aunque no desmerece la uva esta de la de Jumilla, por las pérdidas que tiene, bajará algo más de un real.

A poco de terminar la trilla se vendieron algunas fanegas de grano, y aunque barato, los que vendían por necesidad, como generalmente sucede, se remedaban y se iba marchando; pero hoy que no hay más que una paralización completa, si algún dinero dan por la uva, eso es lo que se gasta. ¡Hasta cuándo seguirán los aranceles y los tratados como están en el día!—B. M.

Casas-Ibañez (Albacete) 12.—El precio del grano de pan, sigue por 35 y 36 reales fanega, y la cebada ha tomado algún favor, vendiéndose, si alguna fanega pasa de mano, a 24 reales fanega.

Esta terminando la vendimia, habiendo dado un resultado mejor de lo que se esperaba, pudiendo apreciarse en una cosecha regular escasa, y se ha cogido el fruto en un estado de maduración inmejorable; así es que resultan unos vinos de fuerza alcohólica y color excelente. Las uvas se han pagado a 4 l² rs. arroba, no conociéndose todavía los precios del vino nuevo, porque los que habían de comprarlo son los negociantes de uva, y por consiguiente como ellos elaboran el vino, no hacen precio ahora por el pronto.

No obstante lo dicho, hay partidas buenas de cosecheros y otros elaboradores, pero si hay alguna venta hecha, como creo, es hasta hoy precio reservado.

La simienza va muy mal, pues lo poco que se ha sembrado ha sido en fatales condiciones; en todo el verano sólo han caído unos chaparrones días pasados, y apenas calarían la tierra cuatro dedos, que ha sido peor para lo que se ha sembrado que si no hubiera llovido nada.—A. J.

De las Riojas.

Logroño 12.—Muy corta la cosecha de vino en todo este país y mediano tiempo para hacer la vendimia.

Firmes los precios de los vinos y retraimiento en los cosecheros para ceder las pocas existencias que conservan.

Animados últimos mercados de cereales, acusando ligera alza los siguientes precios, que son los corrientes: trigo, de 35 a 36 reales la fanega; cebada de 18 a 19; avena, de 12 a 13; alubias, a 56 y 68, según la clase.

Con las últimas lluvias podrá hacerse la sementera, por más que he oído a algunos labradores que para ciertas tierras hace falta más agua de la que ha caído hasta hoy. El tiempo sigue con tendencia a llover.

Los viticultores esperan que nuestra Diputación provincial les proporcione sulfato de cobre puro a precio de fábrica. Este servicio es hoy una necesidad y los pueblos aplaudirán a dicha corporación si le desempeña con el interés que merece asunto tan vital para la principalísima riqueza de la Rioja.

Conviene, como Ud. ha dicho muy bien, que la Diputación piense ya en adquirir sulfato directamente y de las mejores fábricas, pues como el consumo ha de ser fabuloso en las uvas vitícolas importa mucho adelantarse.—El correspondiente.

Briones (Logroño) 12.—Las benéficas lluvias que nos han caído han contribuido a que el fruto aumente algo y a su completa madurez, a pesar de que lo blanco no madura como otros años, así como tampoco la mazuela; de todos modos la cosecha será corta.

Acabo de oír publicar el bando anunciando la vendimia que dará principio el día 16 de los corrientes; pocas transacciones se hacen de uva; D. Domingo Uralde ha comenzado a comprar para la fina pagando por cada arroba 7 rs.

Recalmados los negocios de vinos.—J. B. G.

San Vicente (Logroño) 12.—Las existencias de vino han quedado muy reducidas; me aseguran que sólo hay disponibles unas 10.000 cántaras. La clase es tan superior que a D. Mariano Gil le han ofrecido a 19 rs. cántara por 7 cubas y al Sr. Aguiriano a 26 por otras dos.

Ha llovido lo necesario para que las uvas adquieran todo su desarrollo y buena madurez.

Comienza la vendimia.

La cosecha arrojará enorme déficit.—Un suscriptor.

Sigue animado el mercado de vinos de París, cotizándose los caldos de 1888 de 38 a 46 francos hectólitros, precios que acusan nueva mejora.

En el Mediodía de Francia es extraordinario el movimiento que se advierte, calculándose han pasado ya a manos del comercio los dos tercios de la actual cosecha.

Los precios en alza. En Narbonne se cotiza de 24 a 36 pesetas hectólitro.

En los Pirineos Orientales es igualmente activa la demanda de mostos. De Rivesaltes dicen que rigen los siguientes precios: primeras clases, de 40 a 45 francos la carga (120 litros); segundas, de 28 a 35; terceras, de 22 a 25.

Las primeras partidas de vinos nuevos de Alicante llegadas a la plaza de Cette se han colocado en el muelle de 30 a 32 francos hectólitro. Las procedencias de Valencia, buenas clases, están de 27 a 28.

Los vinos de Mallorca han subido de precio en Cette por las grandes compras que han hecho en aquella isla diversas casas de Cataluña y Valencia.

De Burdeos dice la Feuille Vinicole de la Gironde que varias partidas de vinos nuevos de Alicante y Valencia, clase ordinaria y con fuerza de 13 a 13 l² grados, se han pagado de 325 a 360 francos la tonelada (905 litros).

Por los vinos de Orán piden 50 francos más por tonelada que en el Otoño pasado y por los de Argel un aumento de 3 a 5 francos por hectólitro.

Pronto aparecerá en la Gaceta el decreto nombrando la comisión que ha de entender en la reforma de los aranceles. Forman parte de ella senadores, diputados, agricultores, comerciantes y fabricantes, proponiéndose el señor ministro de Hacienda que tengan representación en la comisión todas las escuelas económicas.

Los despachos de Italia revelan mucho pesimismo sobre la cuestión económica de aquel país, temiéndose muchas quiebras bancarias.

Las cargas que pesan sobre la industria agrícola son cada vez más penosas, lo cual, unido a los anuncios de una mala cosecha de vinos este año, y a la dificultad de exportar este caldo a Francia, harán muy crítica la situación.

De El Liberal: «Ni la proximidad del período parlamentario, ni las acometidas de los curiosos, ni siquiera las investigaciones de algunos de sus amigos, han hecho al Sr. Gamazo salir del mutismo político que parece haberse impuesto y que hizo estériles este verano los intentos de *interview* de varios correspondientes madrileños.

Sábase sin embargo lo que más interesa respecto al Sr. Gamazo en sus relaciones con el gobierno; esto es: que no ha modificado en lo más mínimo su criterio en las cuestiones económicas, que no ha concedido importancia alguna a las reformas acometidas en tal sentido por el señor ministro de Hacienda, y que su actitud será idéntica, al reanudarse las sesiones de Cortes, a la que tuvo antes de que éstas se suspendieran.

Es decir, que el Sr. Gamazo figura entre los diputados de oposición ahora como hace tres meses.»

Procedente del Danubio ha llegado a Bilbao un vapor con más de mil toneladas de trigo.

¡Y esto vendiéndose en Castilla dicho cereal a precios ruinosos!

Ya se ve algún movimiento en la extracción del vino en Vinazoz: estos días no cesan de bajar de la parte de la montaña carros cargados de vino. El precio continúa el mismo que la semana anterior, 11 y 11 l² reales decálitro.

La cosecha del vino en la comarca del Panadés es completamente nula. En su consecuencia, al bullicio y animación que todos los años se notaba en esta ciudad con motivo de la recolección de la uva, le ha sucedido en el presente una calma y desanimación que en nada da a conocer que se está en plena época de la vendimia.

Lo propio ocurre en otras muchas comarcas de Cataluña, en las de Aragón, Navarra y las Riojas.

La Compañía Vinícola del Norte de España está adquiriendo uva garnacha en sus almacenes de Haro, al precio de 8 reales la arroba.

No se desiste de establecer en Málaga una sucursal de cierta casa mercantil francesa, cuyo objeto será activar el comercio entre España y Marruecos, principalmente en la compra de reses en alta escala.

En la anterior semana comenzó la vendi-

mia en la mayor parte de los pueblos de Castilla la Vieja.

Le Moniteur Vinicole, después de registrar los precios que alcanzan los nuevos vinos del Mediodía de Francia, añade que resultan a casi 3 francos por grado y hectólitro y que el año anterior la cotización fué sólo de 2 francos.

El ministro de Hacienda ha dado cuenta a la reina de sus proyectos de reducir los gastos más de lo que están ahora, para el ejercicio próximo, y manifestó que sin el concurso de las Cortes para que sean preferidos en la discusión los asuntos económicos, se vería imposibilitado de continuar en el ministerio.

Telegrafían de París: «Parece confirmarse la noticia de que el general Menabrea, embajador de Italia en París, ha hecho a nuestro gobierno algunas indicaciones encaminadas a entablar una negociación para un tratado de comercio franco-italiano.

Se asegura que el ministro de Negocios Extranjeros se ha limitado a contestar que el gobierno no podía hacer nada sobre el particular mientras no se conociesen las tendencias y aspiraciones de la mayoría de la nueva Cámara sobre la cuestión relativa a los tratados de comercio.

Los proteccionistas esperan que la nueva Cámara será muy exigente cuando se trate de renovar dichos pactos internacionales.»

En Briones se pagan las uvas a 7 rs. la arroba, en Cenicero a 7 l², y en Haro a 8.

Hasta ahora se han hecho pocos negocios. Hoy comienza la vendimia en Briones y en otros pueblos de las Riojas.

La cosecha, según tenemos dicho, es muy corta en general y nula en no pocos términos; solo dan buen rendimiento los viñedos sulfatados preventivamente.

Por lo que vemos en la Revista Económica de la Cámara de Comercio de España en Londres, el proyecto de formación de la Compañía Bancaria, muy en breve habrá de ser un hecho, puesto que a él se han adherido ya importantísimas casas bancarias y comerciales de aquella gran metrópoli, ofreciendo a aquél no solo su firma, sino que también todo se capital, aparte la participación que muchos de ellos quieren tener en el Consejo directivo de la proyectada empresa.

Escriben de Barcelona que la fábrica de alcoholes de aquella capital de los Sres. Folch, Albiñana y compañía, que suspendió sus trabajos hace algún tiempo como consecuencia de la ley de alcoholes del año último, ha vuelto a reanudar sus tareas de algún tiempo a esta parte.

La nueva ley de alcoholes va produciendo los beneficiosos resultados que oportunamente anunciamos.

La Agencia Fabra ha comunicado a los periódicos los siguientes informes sobre la cosecha de vino en Francia:

«En el Lot y Garona, se esperan vinos de muy buena calidad; en la comarca de Nantes, la cosecha es mala; en el Loiret, escasa, y en la Baja Borgoña, inferior a las esperanzas. En el Rosellon, ha terminado la vendimia con resultados satisfactorios respecto de la calidad; pero no tocante a la cantidad.»

Ya ven nuestros lectores como esa Agencia que en Septiembre anunciaba cosechas abundantes, va rectificando sus equivocadas noticias de la situación vitícola de Francia.

Nuestras apreciaciones, formuladas en Julio, se ven al fin por todos confirmadas.

El último correo del imperio americano trae graves noticias de los efectos de la sequía en el interior de la provincia de Bahía (Brasil).

En toda la extensión de los caminos carreteros encuéntranse, de trecho en trecho, grupos de hombres, mujeres y niños esqueléticos y hambrientos que, después de haber devorado cuantas raíces existían en los matorrales, emigran hacia la capital.

El Diario de Noticias, cuenta a propósito el siguiente hecho:

«Es un espectáculo conmovedor ver la avidez con que los desgraciados que huyen se lanzan sobre todas las inmundicias que encuentran por los caminos. Raíces, cascarnes de legumbres y fruta, todo lo devoran con una rapidez increíble.

En la feria de Alagoinhas la harina que escapaba de los sacos expuestos a la venta, despertaba en esos desgraciados una voracidad tremenda. Se echaban al suelo y la lamían.

De varias poblaciones han salido ambulancias para recoger a los extenuados por el hambre.»

Han llegado a Málaga 170 familias de Granada, con objeto de embarcarse en aquel puerto con dirección a Chile, creyendo que les bastaría llegar a nuestra ciudad para conseguir su objeto.

Desgraciadamente vienen con una documentación insuficiente, en términos de que con arreglo a la real orden última no se les permitirá el embarque hasta llenar todos los requisitos.

Y aquí está el conflicto. La mayor parte están desprovistos en absoluto de recursos, pues esperaban marchar al día siguiente de su llegada.

No tienen dinero para regresar a sus pueblos, ni para pagar en Málaga una posada, ni para alimentarse de ningún modo.

¿Qué va a ser de estas pobres familias? Según se nos dice están ocurriendo las más tristes escenas con este motivo.

La Asociación de Agricultores de España ha invitado cariñosamente y reiteradamente a los expositores nacionales y extranjeros de París, a fin de que concurren al concurso de productos de las pequeñas industrias rurales, que se ha de celebrar en Madrid en Mayo del año próximo venidero.

Según un periódico de Puerto Rico, empieza a ocupar la atención del mundo científico y también industrial, un producto vegetal que, en opinión de los inteligentes y según los ensayos practicados en San Salvador, ha de competir ventajosamente con la seda hasta ahora conocida, y que dan los ricos gusanos de que dice somos dueños a la China.

El origen de la nueva materia, que se ha llamado la seda americana, es también un gusano que vive en un árbol, que es muy abundante en las cordilleras que atraviesan San Salvador, y que fué descubierto en 1880 por el doctor Guzmán.

El árbol donde forma su capullo ó saco ese notable insecto, es el *Tecoma siderosilum*, especie de jazmín muy común en los bosques de la América central. La longitud de cada saco es de 35 a 70 centímetros, habiendo por lo tanto, algunos que miden hasta dos pies.

Las fibras de esta seda, examinadas al microscopio, aparecen cilíndricas, traslúcidas, y recuerdan los más hermosos Tusahs de la India; la seda contenida en el interior del saco es blanca y se halla desprovista de goma; pero la cubierta exterior es algo gomosa y de color de crema.

Según noticias de Puigcerdá escasa ofrece ser la cosecha de frutas de invierno, a causa de la gran sequía que tanto tiempo hace reina en aquel país, y de la que se resienten notablemente los perales y manzanos. Por lo mismo, puede considerarse semi-nula la cosecha de patatas en terrenos montañosos; pero este tubérculo no puede hacer falta, porque abunda en los campos de llano. Después de tres meses sin apenas haber llovido, han quedado casi en seco todos los ríos que bañan el llano de dicha comarca.

Por algunos propietarios de Catllar sabemos que de las 23.000 cargas de vino que por término medio se recolectaban en aquel término municipal, por consecuencia de los terribles azotes que han recibido aquellos viñedos, apenas se han recolectado en el presente año unas 4.000 cargas de vino, según cálculos aproximados.

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

¡Gran descubrimiento!

PARA VINICULTORES, TABERNEROS Y COMERCIANTES EN VINOS.

EXPOSICION DE PARIS

La gran dificultad en la enología, no es fabricar los vinos, que esto mal ó bien cualquiera lo hace, sino en que salgan buenos y evitar se tuerzan luego, vuelvan, avinagren, conservándose bien aunque viajen; y, sobre todo, una vez avariados, reconstituirlos haciendo que sean potables y vendibles. Estos problemas de grandísima importancia en fabricación y comercio de vinos, están resueltos sencillamente con las nuevas fórmulas *preservativo n.º 1*, para fabricar y conservar; y con la del *Restaurador n.º 2*, para en caso de avería en vinos mal fabricados, flujos ó defectuosos; corregirlos eficaz, rápida, fácil y prácticamente, sin yodo, drogas ni específicos engañosos. Somos depositarios en España, y lo ponemos a disposición y alcance de todos. Para explicaciones

Dirigirse por carta a J. LOPEZ Y COMPAÑIA.

Calle de San Miguel, 21, du.º principal, izquierda. Madrid.

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

Crónica de Vinos y Cereales AÑO XII

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

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

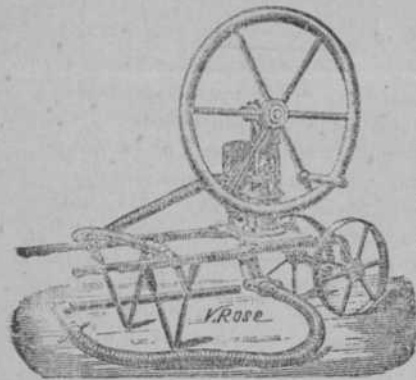
Oficinas: calle de Ferraz, núm. 54, principal.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



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

Catálogos gratis á quien los pida.

PLANTAS DE GARNACHA TINTORERA

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

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

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

COMPOS ELISEOS DE LÉRIDA
Gran Establecimiento de Agricultura y Pesticidas
DIRECTOR PROPRIOARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y GORDINA
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.—Proceder de la Asociación de Agricultores de España.
Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidad para la formación de jardines y parques.
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.—Arboles maderables, de pino y albaricoque.
Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.
VIDES AMERICANAS
de producto directo y para injerto.
Transporte en tarifa especial por todas las líneas ferreas de España.
Se envían el catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.
Representante en Madrid: La Reforma Agrícola, Claudio Coello, 50.



PARSONS, GRAEPEL Y STURGESS (Antes Parsons y Graepel)

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

Aparatos para gaseosas y demás máquinas. Catálogos gratis y franco

Para emplear SOBRE LA VENDIMIA

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

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

Dosis de enoácido para 10 á 12 hectólitros de vino, 5 pesetas. No se sirven menos de 6 dosis. Importantes descuentos por mayor. Con el producto se facilita nota para su empleo. Los pedidos deben hacerse con la anticipación necesaria y no se sirve ninguno que no venga acompañado de su importe.
Dirigirse al Sr. Dr. Martínez Aníbarro, Serrano, 4, Madrid.

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

Opúsculo sobre las plagas DE LA VID

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

Julius G. Neville y C.ia INGENIEROS

LIVE-POOL INGLATERRA

OFICINAS EN ESPAÑA:
JULIUS G. NEVILLE
6, PUERTA DEL SOL, MADRID
11, PLAZA PALACIO, BARCELONA

BOMBAS Y MATERIAL DE INCENDIOS



BOMBAS DE VAPOR Y MANUALES Equipos completos

Julius G. Neville y C.ia
LIVERPOOL
CATALOGOS GRATIS

Bocoyes y Pipas

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

VALLS HERMANOS INGENIEROS

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

Máquinaria é instalaciones completas para
Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
Fábricas de Chocolates
Fábricas de Harinas.
Fábricas y molinos de aceites.
Prensas para vias.
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases.
Catálogos especiales y general. Se remiten franco á quien los solicite.
Dirección para telegramas VALLS.—Campo Sagrado BARCELONA

A LOS VINICULTORES DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

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

Casa APPERT, fundada en 1812 CLARIFICACION DE LOS VINOS por la PULVERINA APPERT



Clarificación rápida
Completa de vinos TINTOS Y BLANCOS
Precio: 8 francos el kilogramo.
Gastos 5 ó 10 céntimos por hectolitro, según el vino que se quiere clarificar.

Sobre demanda se remite franco el prospecto.
CHRVALLIER-APPERT, rue de la Mare, PARIS.

ABONOS MINERALES de la Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

Dirección: Madrid, Perceños, 35. 1.ª y provincia de Málaga Fuente-Piedra.

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

- ABONOS COMPLETOS**
- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 2.—POTÁSICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 3.—FOSFATADO para caña de azúcar, maíz y forrajes, á 30 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 6.—FOSFATADO potásico para naranjos, lino, cáñamo, pimientos, legos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico. Preservativo central de enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales á 32 pesetas los 100 kilogramos.
- A todo pedido se acompaña certificado GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICION de nuestros abonos autorizado por el Director facultativo de la fábrica Dr. D. Laureano Calderón, catedrático de química de las Universidades de Madrid y de Strasburgo.
Se remiten gratis nuevas cartillas-prospectos, con testimonio de los que han usado nuestros abonos último durante el año.

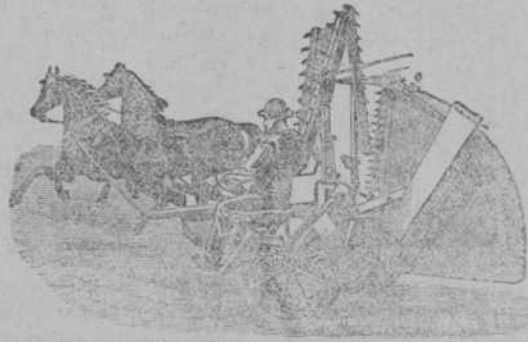
UTENSILIOS VINICOLAS Alambiques y Aparatos de todas clases. Clarificantes para vinos. CARLOS HAUPOLD 7, Alameda de los Tristes, 7. MÁLAGA

A LOS Cosecheros de vinos Desacidificador, para quitar el agrio. Conservador de los vinos sustituyendo al enyesado. Clarificantes energéticos é inofensivos. Colorantes naturales de la uva. Aromas y esencias de todas clases. Formularios é instrucciones para elaborar y mejorar vinos y licores. Arados legítimos VERNETTE ó peciales para VIÑAS, economizando mitad de jornales. Pedir prospectos con sello de 15 céntimos al Administrador de La Revista Vinícola, Dauzós, 5 y 7.—Zaragoza.

SAL FACI contra la bacera, mal del bazo del ganado vacuno, lanar y cabrio.

Verdadero específico de acción bien comprobada por la experiencia de trece años. A su uso deben multitud de ganaderos la salvación de su riqueza pecuaria. Se recomienda eficazmente á los señores veterinarios quienes encontrarán en su uso la medicación racional contra tan devastadora afección.
Un paquete con instrucción para el tratamiento de cien cabezas, seis pesetas.
Remisión á paña mediante abono de su valor y porte.
Depósito en Madrid, farmacia del doctor D. Eduardo Franco y Raso, Concepción Jerónima, 24 y 26.
Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, núm. 1. Zaragoza.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA DE Adrian Eyries CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID



SEGADORA
LA SENCILLA
Esta nueva Segadora tiene el privilegio de ser la más ligera y á la vez la más fuerte éscuantas se han inventado. Su construcción compuesta de hierro forjado y maleable, la pone al abrigo de toda rotura á la vez que su sencillez permite ser entregada al mozo más inexperto.
Para toda clase de máquinas pídase el catálogo que se remitirá gratis.
NOTA. Esta casa ha hecho una gran rebaja de precios y no omite gastos para proporcionar las máquinas más modernas y de mejores resultados.