

CRONICA 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 MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

AÑO XII

Sábado 9 de Noviembre de 1889.

NUM. 1.237

El cultivo de cereales es ruinoso

Pesados son los cálculos numéricos, pero es evidente que en asuntos de agricultura práctica tienen la ventaja de patentizar la realidad mucho mejor que los discursos floridos y las teorías basadas en ideales que no pueden tener aplicación en nuestra patria: y por esta razón apoyado, me permito insertar

á continuación un estado de los gastos y productos que en este país tiene una hectárea de tierra sembradura, secano ó de pan llevar como vulgarmente se dice, á fin de que, sujeto á la crítica general y examen fiscalizador de los que juzgan en vías de mejora nuestra agricultura, sea rebatido con datos reales ó reconozcan su exactitud, confesando marchamos los agricultores con pasos de gigante á la ruina.

PRODUCTOS DE LA HECTÁREA DURANTE UN QUINQUENIO

	CALIDADES DE LOS TERRENOS					
	1.ª clase		2.ª clase		3.ª clase	
	Pesetas.	Cts.	Pesetas.	Cts.	Pesetas.	Cts.
Primer año.						
Por 20, 18 y 16 hectólitros maíz, á 11,50 pesetas	230	»	207	»	184	»
Por el valor de la caña.....	12	»	10	»	8	»
Por el id de la hoja.....	8	»	6	»	4	»
Por el id de los despojos de la mazorca, para leña.....	2	50	2	»	1	50
TOTALES.....	252	50	225	»	197	50
Segundo año.						
Por 14, 12 y 10 hectólitros habas á 14 pesetas...	196	»	168	»	140	»
Valor de la paja.....	10	»	8	»	6	»
TOTALES.....	458	50	401	»	343	50
Tercer año.						
Por 20, 18 y 16 hectólitros trigo á 19 pesetas....	380	»	342	»	304	»
Por 28.000, 24.000 y 20.000 kilogramos paja á 5 céntimos kilo.....	140	»	120	»	100	»
Por el tamo y rastrojo.....	4	»	3	»	2	»
TOTALES.....	982	50	866	»	749	50
Cuarto año.						
Por 25, 22 y 19 hectólitros cebada ó avena á 8,50 pesetas.....	212	50	187	»	161	50
Por 28.000, 24 y 22 kilogramos paja á 2 céntimos kilo.....	56	»	48	»	44	»
Por tamo y rastrojo.....	3	»	2	»	1	»
TOTALES.....	1.254	»	1.103	»	956	»
Quinto año.						
De descanso ó barbecho, valor de los pastos....	8	»	6	»	4	»
TOTAL EN QUINQUENIO.....	1.262	»	1.109	»	960	»
GASTOS.						
Primer año.						
Por 18 jornales preparación de yunta, y gañan á 6 pesetas uno.....	108	»	108	»	108	»
46 litros maíz para siembra.....	6	»	6	»	6	»
Por 32, 30.000 y 28.000 kilos abono á 1 peseta los 100 kilos.....	320	»	300	»	280	»
Para esparcir el abono, cuadrar el terreno, sembrar, etc.....	12	»	10	»	8	»
Por 16, 14 y 12 jornales 1.ª cava á 3 pesetas....	48	»	42	»	36	»
Por 13, 11 y 9 id 2.ª id á 2,50 pesetas.....	32	50	27	50	22	50
Por 4, 3 y 2 jornales, cortar la caña á 2,50 pesetas.....	10	»	7	50	5	»
Por 24, 18 y 12 id de mujer para tronchar la mazorca á 1 peseta.....	24	»	18	»	12	»
Por deshojar las mazorcas, colocar el maíz, acarreo, alquiler de granero, desgranar y limpiar.	50	»	40	»	30	»
Contribuciones.....	20	»	16	»	12	»
TOTALES.....	630	50	575	»	519	50
Segundo año.						
Por 2,50 hectólitros habas á 15 pesetas.....	37	50	37	50	37	50
Por 16, 15 y 14 jornales, yunta y gañan para preparar la tierra.....	96	»	90	»	84	»
Por 2 jornales mujer para siembra.....	2	»	2	»	2	»
Por 18, 16 y 14 jornales 1.ª cava á 2 pesetas....	36	»	32	»	28	»
Por 12, 10 y 8 jornales 2.ª cava y escarda á 2 pesetas.....	24	»	20	»	16	»
Por 10, 8 y 6 id. mujer para arrancar las matas.	10	»	8	»	6	»
Por acarreo á la era.....	12	»	10	»	8	»
Por trilla limpia, conducción al granero, alquiler de este, etc.....	45	»	40	»	35	»
Contribuciones.....	20	»	16	»	12	»
TOTALES.....	913	»	830	50	748	»
Tercer año.						
Por 2,75 hectólitros trigo á 20 pesetas para siembra.....	55	»	55	»	55	»
Por 16, 14 y 12 jornales yunta y gañan, preparación.....	96	»	84	»	72	»
Por 2 jornales siembra á 2 pesetas.....	4	»	4	»	4	»
Por 1 rastro para desterrono.....	5	»	5	»	5	»
Por 45, 40 y 35 jornales mujer para escarda....	33	75	30	»	26	25
Por 8, 7 y 6 id. segadores á 4 pesetas.....	32	»	28	»	24	»
Por acarreo á la era, trilla, limpia, conducción al granero, alquiler, etc.....	45	»	40	»	35	»
Acarreo de paja y formación de almiar.....	35	»	30	»	25	»
Contribuciones.....	20	»	16	»	12	»
TOTALES.....	1.238	75	1.122	50	1.106	25
Cuarto año.						
Por 3 hectólitros cebada ó avena para siembra á 8 pesetas.....	24	»	24	»	24	»
Por 12, 10 y 8 jornales, yunta y gañan.....	72	»	60	»	48	»
Siembra.....	1	50	1	50	1	50
Por 18, 16 y 14 jornales escarda á 0,75 pesetas..	13	50	12	»	10	50
Por 6, 4 y 3 jornales siega á 4 pesetas.....	24	»	16	»	12	»
Acarreo, trilla, limpia, almiar, etc.....	40	»	35	»	30	»
Contribuciones.....	20	»	16	»	12	»
TOTALES.....	1.433	75	1.287	»	1.144	25
Quinto año.						
Preparación del barbecho.....	15	»	15	»	15	»
Contribuciones.....	20	»	16	»	12	»
TOTALES.....	1.468	75	1.318	»	1.177	25

RESUMEN COMPARATIVO de productos y gastos.

Productos de una hectárea en 5 años.....	1.262	»	1.109	»	960	»
Gastos de id. id. en id.....	1.468	75	1.318	»	1.171	25
Diferencia en contra del propietario.....	206	75	209	»	211	25

CALIDADES DE LOS TERRENOS

	1.ª clase.		2.ª clase.		3.ª clase.	
	Pesetas.	Cts.	Pesetas.	Cts.	Pesetas.	Cts.
Productos de una hectárea en 5 años.....	1.262	»	1.109	»	960	»
Gastos de id. id. en id.....	1.468	75	1.318	»	1.171	25
Diferencia en contra del propietario.....	206	75	209	»	211	25

Para que resulte más la exactitud de los precedentes datos, basta que se examine si en los gastos de labores cabe mayor reducción, si el precio de jornales está ó no arreglado á los módicos usuales del país, si en el producto de frutos puede haber segura y constante mejora ó reducción en las contribuciones señaladas: esto, á mi entender, es irrefragable, sin embargo de que no menciono los mil accidentes de incendio, granizo, falta de lluvias, etc. etc., ni los gastos generales del agricultor, impuestos de cédulas, sal y consumos, que todos han de salir necesariamente de la propiedad.

Resulta, pues, que un propietario de 10 hectáreas de tierra de primera, pierde cada año 413,55 pesetas, las que serán una disminución de riqueza, puesto que recurrirá al crédito, y éste no se obtiene sin hipoteca de la finca misma. ¿Cuántos años puede soportar el agricultor esta anómala situación? Podrá sostenerse ocho, diez, doce años trampa adelante, acumulando la usura, intereses sobre intereses, y después, ni perdón de contribuciones, ni medidas protectoras, ni reforma alguna salva al labrador que ha sido el mejor sostén de la unión, y la finca pasa por la cuarta parte del precio, al rentista afortunado que, percibiendo de su capital en papel una renta limpia como una patena, la adquiere como objeto de lujo ó recreo.

La evolución social que se está produciendo por la ruina del agricultor es trascendentalísima y de resultados muy funestos: mirese detenida y fríamente la situación; examínense las consecuencias y se verá que el rentista, el afortunado poseedor de capitales en papel que no tributan, absorbe paulatinamente todas las fuentes de riqueza del país, avanza todos los puestos, arroja al desechado labrador en brazos del pesimismo, le embrutece, le empuja sin cesar al socialismo, á la emigración, á la rebeldía; y de esta evolución ha de nacer precisamente un estado de cosas violenta, precursor de grandes males para la patria.

¿No ven nuestros gobernantes esta crisis y sus resultados? Pues son torpes ó ineptos. ¿La ven? Pues ha llegado la hora de poner radical término si quieren evitar grandes males y que se les tache de procurar el desprestigio y la ruina de las fuerzas vivas del país.

¡Ojalá, estas modestas líneas encuentren eco y obtengamos algún favorable resultado!

BARTOLOMÉ DE VERA.

Castellón de Ampurias (Gerona) 26 de Octubre de 1889.

LA TEMPERATURA DE LAS CUBAS de fermentación

La fermentación, como todos los demás fenómenos químicos biológicos, está íntimamente relacionada con la existencia de un cierto grado de temperatura por cima ó por bajo de cual se verifica en malas condiciones.

Contrayéndonos hoy á la fermentación alcohólica es ya sabido que se opera siempre que la temperatura se mantiene entre 15 á 25 grados, pero ocurren en el fenómeno variaciones dignas de tenerse en cuenta con relación con los cambios de temperatura que conviene indicar siquiera sea ligeramente.

Desde luego, precisa conocer las causas de calentamiento y de pérdida de calor en las vasijas ó cubas de fermentación. Las causas de calentamiento son dos: el desdoblamiento de la glucosa en alcohol y anhídrido carbónico y el calor necesario para mantener disuelto en el líquido este anhídrido.

Según Mr. Berthelot, un equivalente de azúcar, ó sean 180 gramos, desprende en su

desdoblamiento en alcohol y anhídrido carbónico una cantidad de calor igual á 71.000 calorías: si, pues, se supone que estos 180 de azúcar están disueltos en un litro de agua, siendo el calor específico de este líquido igual á 1, la elevación de la temperatura alcanzará á 71 grados. Esta cifra es teórica y se obtendría únicamente si pudiera realizarse instantáneamente la transformación del azúcar en una vasija impermeable al calor, sin emplear levadura y sin dejar escapar anhídrido carbónico. Es preciso tener también en cuenta el calor de disolución del anhídrido carbónico bajo la presión necesaria para mantenerle disuelto; estas dos causas de calentamiento pueden, sin embargo, despreciarse. En cambio las causas de enfriamiento deben tenerse muy en cuenta; hay desde luego desprendimiento de ácido carbónico, y suponiendo que este desprendimiento tiene lugar bajo la presión atmosférica ordinaria de 103 kilogramos por decímetro cuadrado, se encuentra que el calor necesario al desprendimiento disminuiría en 10 grados la temperatura del líquido; viene enseguida la pérdida por radiación; la transformación no es instantánea, y mientras dura el líquido va perdiendo gradualmente calor. El fermento absorbe también para llevar á cabo su desarrollo calor, y todo el excedente se transforma en calor sensible.

Por otra parte, dicen Ayr. Portes y Roysen que esta temperatura no debe exceder de 25 ó 30 grados, si bien en la fabricación del vino conviene mantenerla entre 15 y 25. Entre 5 y 15 grados el vino obtenido es muy rico en bouquet y se conserva bien, tal sucede á los vinos del Rhin; sin embargo, la fermentación es muy lenta y corre peligro de acidificarse; entre 15 y 22 grados la fermentación es rápida, los vinos tienen bastante alcohol, pero son menos aromáticos, como ocurre con los de nuestro país y la mayoría de los de Francia.

En una conferencia celebrada en la Sociedad de viticultores italianos, el profesor Cuboni, ocupándose de este asunto, ha expuesto los resultados siguientes: la fermentación del mosto, siempre que tiene lugar entre 9 y 36 grados centígrados, es tanto más rápida cuanto más elevada sea la temperatura; no obstante, si aquélla es muy excesiva deja gran cantidad de azúcar sin descomponer. En las experiencias hechas con una misma cantidad y calidad de mosto, ha resultado que á 36 grados centígrados, la fermentación ha sido rápida, dejando azúcar sin descomponer, desprendiendo grandes cantidades de ácido carbónico en los tres primeros días, disminuyendo al cuarto, insensible al séptimo y nula al dozavo día; á 27 grados centígrados, el momento más tumultuoso de la fermentación ha sido en el tercero, después disminuyó gradualmente, cesando por completo á los veinte; á los 18 grados centígrados á los seis días cesando á los cuarenta y seis.

Pero hay que tener también en cuenta las cantidades de alcohol según la temperatura; se ha observado que á 9 grados centígrados la cantidad de alcohol obtenida era casi doble de la producida á los 36 grados centígrados. Hé aquí las cantidades:

Temperatura á 9º alcohol producido	17'29
» 18º » »	15'09
» 26º » »	12'20
» 36º » »	8'90

De estos datos se deduce que los mostos que fermentan á altas temperaturas disminuyen en cantidad de alcohol, dejan grandes dosis de azúcar sin descomponer, y ésta puede ser atacada por los bacterias de la fermentación viscosa láctica y el vino puede llegar á torcerse; en general, podemos admitir que la temperatura más conveniente á una

buena fermentación, será la que oscile entre 9 y 25 grados centígrados; por esto de interés es al viticultor conocer que en las regiones donde el calor es elevado y las cubas tienen temperatura excesiva, será preciso emplear todos los medios posibles de enfriamiento, y por el contrario cuando es muy débil calentar la masa a fin de activar la fermentación y evitar alteraciones que perjudicarían considerablemente a la buena calidad del vino.

S. GUTIÉRREZ.

LOS ACEITES

Nuestros pronósticos sobre el alza de los aceites superiores, lo mismo que de los de fabricación descuidada, se van confirmando hasta el punto de que los resultados exceden a los cálculos.

Las noticias que de los más importantes mercados como Barcelona, Valencia, Bilbao y Málaga, recibimos, presentan a los aceites superiores vendiéndose a 15 pesetas los 10 kilos y a 10 los regulares comestibles.

Colocados ya en la situación en que por falta total de cosecha nos encontramos, es creencia general entre los especuladores, que los aceites superiores de las comarcas privilegiadas llegarán sin ningún género de duda en los mercados donde gustan los de buena calidad a 16 y 17 pesetas los 10 kilos. No es posible calcular hasta donde llegaremos en precios por las clases superiores en la próxima campaña; lo que sí sabremos decir que en todas las zonas productoras de Levante apenas se recolectará oliva para la mitad del consumo de los pueblos.

Los precios van subiendo a medida que se va conociendo el estado general de la futura cosecha. Las exigencias de los tenedores son mayores cada día, en vista de que en los puntos de producción los cosecheros exigen mayores precios. Según noticias, los aceites viejos de clase buena y los buenos de la cosecha actual han llegado a pagarse en el mercado de Tortosa a 16 pesetas y media el cántaro de 15 kilos, y se espera que durante el período quinceenal que vamos a entrar se pagarán hasta 17.

La futura cosecha queda por fin reducida a una quinta parte de un año regular de producción. Las clases dejarán algo que desear por haberse picado la oliva en su mayoría del gusano, enfermedad que destruye por completo las condiciones esenciales de esta grasa vegetal.

La futura cosecha resultará tan reducida en la Mancha que dudamos que en la próxima campaña tengan sobrante los manchegos para surtir otros mercados que los suyos de las clases buenas.

Resulta de todo, que los aceites de Andalucía son los que verdaderamente han de jugar gran papel durante la próxima campaña. Hoy los que salen regulares para los mercados de Levante, se colocan con bastante facilidad de 34 a 36 rs. los 10 kilos. Los de fábrica apenas tienen tomadores a 32,50, pero esto obsta para que antes de principiar la molienda, tanto los aceites comestibles como los de fábrica, tomen favor, porque así debe suceder, dado el aspecto general de la futura cosecha.

Los cosecheros andaluces, vista la proximidad de la nueva cosecha, que después de todo no resultará más que mediana, durante la quinceana anterior se han apresurado a vender parte de sus existencias, circunstancia que ha influido poderosamente en los precios, notándose alguna flojedad en éstos, por resultar mayor la oferta que la demanda.

La baja iniciada de uno y dos reales en arroba la suponemos pasajera, y seguimos creyendo que estos aceites han de llegar antes que el año termine, a 40 rs. en bodega. Esperamos a entrar en el período de recolección, que será a últimos de Noviembre, para determinar con mayor exactitud la marcha que ha de seguir esta importante producción que por fortuna para los oliveros andaluces ha entrado ya en el verdadero cauce, es decir, que la crisis olivarera que aquí existía, desaparecerá por lo menos para la futura campaña.

Téngalo entendido así los cosecheros andaluces; no lo olviden tampoco los que tienen existencias almacenadas en varios puntos y no fuercen el negocio si quieren reponerse de las pérdidas ó aumentar las leves ganancias de otros años.

A. M.

LA DIPUTACIÓN DE NAVARRA y el sulfato de cobre

La Diputación foral y provincial de Navarra ha dirigido a los ayuntamientos la siguiente circular:

«Proponiéndose esta Diputación tener a

disposición de los propietarios de viñas en Navarra cantidad bastante de sulfato de cobre de excelente calidad, a precio de fábrica, ha acordado manifestar a V. S. que consideramos conveniente la reunión inmediata del ayuntamiento de su digna presidencia, con los principales viticultores que hubiere en la jurisdicción, al objeto de fijar aproximadamente el número de kilogramos de dicha substancia que podría necesitarse en ese municipio.

«Lo que se participa a V. S. esperando que remitirá a esta Corporación el dato de referencia, dentro de la primera quinceana del mes de Noviembre próximo.

«Dios guarde a V. S. muchos años.—Pamplona 29 de Octubre de 1889.—La Diputación y en su nombre, Román Bermejo.—Julán Felipe, Secretario.»

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Osuna (Sevilla) 7 de Noviembre.—Se está verificando la recolección de uvas; es doloroso el espectáculo que ofrece el fruto medio podrido y sin madurar.

Los precios del mercado nominales. Los trigos, sin compradores, se ofrecen a 41 reales fanega; las cebadas, a 24 y 25 sin demanda alguna.

La uva se cede a cualquier precio, desde un real arroba a dos y medio, precio máximo.—L. B. C.

De Aragón

Albama (Zaragoza) 6.—La vendimia ha sido fatal en esta comarca a causa del estrago que causó el mildiu. Baste decirle que ni aun merece el nombre de vendimia el corte de algunos racimos que se han librado del general naufragio. La producción a cosecha aquí en años normales a 5.000 hectólitros de vino y en el actual dudo se hayan podido elaborar unos 100. El desastre como ve es espantoso y representa una pérdida de más de 400.000 reales.

Análoga es la situación en que han quedado en Godajos, Lides, Carenas, Cetina, Ariza, Nuévalos y otros muchos pueblos de este castigado país.—El correspondiente.

Alcañiz (Teruel) 7.—Ninguna noticia satisfactoria puedo comunicar a Ud., pues dada la depreciación que sufren todos los productos de la tierra, la situación no puede ser muy lisonjera para los propietarios y agricultores que ni a precios ruinosos pueden dar salida a los frutos recolectados; y si a esto se agrega que la sementera todavía no ha podido verificarse por falta de lluvias, su porvenir es poco halagüeño.

Los precios que rigen en este mercado son: trigo de monte, de 28 a 29 pesetas cahíz; idem de huerta, de 26 a 27; cebada, de 11 a 12; está solicitada.—El correspondiente.

De Castilla la Nueva

Almorox (Toledo) 5.—No le he escrito antes, esperando el resultado de esta vendimia la cual se ha hecho con un tiempo hermoso. El rendimiento medio regular, con un fruto inmejorable, bajo todas condiciones, por lo que esperamos tener este año un vino de lo mejor que se coja en toda esta comarca y fuera de ella, como todos los años pasa, pudiendo competir con los más renombrados. Todavía no se ha fijado precio para los nuevos vinos.

El aceite se vende a 40 rs. la arroba; el trigo, a 35 rs.; fanega; el centeno a 24, y la cebada a 23. Los higos secos, a 24 rs. arroba.—J. G.

Tendilla (Guadalajara) 7.—Pocas noticias vinícolas puedo comunicarle desde que escribí mi última correspondencia, y aquellas carecen de novedad, pudiendo referirse a las que diariamente recibe de distintas localidades.

Que la vendimia se hizo en excelentes condiciones de tiempo y sazón del fruto, dándonos unos mostos tan superiores, que señalan más de 14° del uveómetro, esperándose que la calidad del vino corresponda a la considerable de consumo, ya que el fruto ha sido escaso. Que las lluvias han llegado con oportunidad providencial para hacer una inmejorable sementera, y que tal beneficio ha determinado el estancamiento de precios en los cereales, que há un mes empezaron a pronunciarse en alza. Estas son las satisfactorias noticias que hoy puedo comunicarle.

En cuanto a precio de productos agrícolas, continúan poco más ó menos los mismos señalados en mi última, de 32 a 34 reales fanega de trigo; 18 la de cebada y 12 la de avena.

Las demandas de vino, menos animadas que en meses anteriores, habiéndose cedido las últimas partidas a 12 reales arroba de 16 litros.—P. L. C.

El Carpio de Tejo (Toledo) 7.—Hay

muy poca licitación para áridos y líquidos, hasta el punto de conservar íntegra la cosecha de vino del año anterior la mayor parte de los cosecheros.

La sementera se está haciendo en muy malas condiciones por no haber llovido nada.

Hay muchas existencias de cereales y de aceite, si bien este ramo será nulo en el año inmediato, por no haber nada de fruto de aceituna.

La fanega de trigo se vende a 40 reales; el nuevo, a 37; cebada a 19; aceite, arroba, a 37 rs.; vino tinto, a 16; idem blanco, a 11.—T. G. y M.

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 3.—Empezó la vendimia sobre el 21 con un tiempo de lluvia que contristaba los ánimos de estos acogojados labradores, empezando la uva a ponerse blanda; pero Dios se ha apiadado, y tenemos hace seis días un tiempo claro y con brillante sol.

La cosecha va resultando regular, y los precios de la uva con reserva, pues se han echado dos pregones demandando el fruto de la vid a 34 rs. carga de 8 arrobas, ó sea a 4,25 reales arroba.

El buen resultado y los muchos premios concedidos a estos vinos en la Exposición de París, va dando sus frutos; se han recibido muchas cartas pidiendo vinos y ofreciendo almacenes para las ventas, y hoy se ven varios franceses en este pueblo con objeto de hacer compras de uvas y de vinos en lo poco que aún existe; su precio de 14 a 15 rs. arroba, pudiendo decirse ya que la cosecha de 1888 terminó como aquí termina siempre, vendiéndose por completo.

La cosecha de aceituna es muy corta; se ha caído mucha, y un aire huracanado que ha desgajado muchas ramas de los árboles, arrancado algunos, y hasta ha tirado bastante uva a billa y aun tiña; también ha derribado mucha aceituna.

La sementera se hace en buenas condiciones y los granos, como decía en mis anteriores.

Según noticias traerán mucha uva de las inmediaciones de este término, lo que aumentará las arrobas de vino.

La construcción de nuestro ferrocarril sigue activa entre Madrid y Villaviciosa, donde hay gran número de trabajadores, según me dicen.

Nada oficial sabemos de los premios de la Exposición de París, ni si tienen que hacer algo estos expositores al efecto, ó sea para obtener las medallas ó credenciales.

En la botaría de D. Manuel Jiménez hay un gran surtido de pellejos de tres a seis arrobas de cabida, tan bien trabajados que no sabe a la pez ningún vino que se eche en ellos por delicado que sea.—R. M.

Motilla del Palancar (Cuenca) 5.—Se acabó por completo en esta localidad la recolección del vino, habiéndose elaborado unas 100.000 arrobas; su clase es superior y la fuerza alcohólica de 13 a 14 grados; la uva se ha pagado a 4, 5 y 5,25 rs. arroba la negra, y la blanca, a 2; de las 100.000 arrobas de vino que se han elaborado, van vendidas unas 40.000, a 11,75 y 12 rs., y de las 60.000 restantes han ofrecido por varias partidas a 13 rs., no queriendo los cosecheros vender por menos de 15 ó 16 rs.; animación hay mucha, pues vienen bastantes compradores.

Ahora se está acabando la recolección del azafrán, habiendo sido la cosecha escasísima, a causa de no haber llovido en los dos meses pasados; está a 12 duros libra.

Acetate por estos pueblos no se cogerá absolutamente nada.

El trigo ha subido 2 reales, estando ahora a 38.

Los demás frutos continúan poco más ó menos que en mi anterior.—P. T.

Tomelloso (Ciudad Real) 5.—La campaña vinícola ha dado principio con bastante animación, habiéndose hecho grandes compras y pasado a manos del comercio una bodega que ha elaborado 200.000 arrobas.

Los vinos tintos son muy solicitados por su aroma y color grana, lo que era de esperar por haberse hecho la vendimia con tiempo seco y estar las uvas en perfecta sazón.

El comercio puede aquí realizar grandes compras, pues se han elaborado más de un millón de arrobas, y tanto en vinos tintos como blancos se pueden hacer grandes negocios.

De esta villa a la estación de embarque, que es Argamasilla de Alba, hay 17 kilómetros con buena carretera.

Los precios de los tintos, de 10 a 11 reales arroba de 16 litros, y el blanco, de 7 a 8.

Ha llovido bien, y los labradores se muestran muy contentos por la buena cosecha que la Providencia les proporciona. Falta nos hacia.

Los precios de los cereales han tenido desde mi última alguna mejora, cotizándose el

candéal a 40 rs. fanega; garajá, a 38; centeno, a 25; cebada, a 23.—M. O.

Madrid (Toledo) 5.—El mes de Octubre anterior en su primera quinceana ha sido despejado, favoreciendo la vendimia en este término municipal, que aunque no es de importancia, por no ser uno de sus productos más importantes, no deja de ayudar al agricultor.

La cosecha ha sido mediana, pero los mostos han resultado mejores que en otros años, acusando de 14 a 15 grados.

La sementera empezó en malas condiciones por la falta de aguas en la primera quinceana de Octubre, mas en los días 11 y 23 empezaron las lluvias, aunque en pequeña cantidad, y en el 25 llegó a mojarse completamente la tierra, renunciando en todos la esperanza de una cosecha futura.

La falta de aguas en la primera quinceana del mes último y anteriores ha perjudicado muchísimo la recolección de azafrán, resultando ciertos mis pronósticos de mi última. Aunque todavía no puede asegurarse el rendimiento de esta cosecha, pues se está en plena recolección, se cree no será lo que se esperaba, por haberse abierto gran parte de flor antes de brotar.

Precios corrientes en esta villa: trigo añejo, de 39 a 40 rs. fanega; idem nuevo, de 35 a 36,50; garajá, a 33; cebada, a 20; avena, a 16; titos, a 30; patatas, a 3 rs. arroba; aceite, de 37 a 38 id. id., y azafrán, a 160 rs. libra.—El correspondiente.

De Castilla la Vieja

Villamañán (Laño) 4.—En esta villa y ayuntamientos inmediatos de Villaré, Valleumbra, Ardós y otros muchos pueblos dió principio la vendimia el día 10 de Octubre, habiéndose obtenido una cosecha regular, pero buen fruto, y éste se ha vendido a 4 reales arroba y a 8 la cántara de mosto.

Los precios de cereales son: trigo, de 30 a 33 rs. fanega; cebada, de 16 a 18; centeno, de 20 a 21; garbanzos buenos, a 120; titos, a 42; patatas, a 3 rs. arroba; vino, a 10, 11 y 12 reales cántara según clase.

Ha llovido bastante para hacer una buena sementera.

Hay unas 5.000 cántaras de vino de la última cosecha.—J. M. M.

Arévalo (Ávila) 6.—Ayer rigieron en este mercado los siguientes precios: trigo, a 35 rs. fanega; centeno, a 22; cebada, a 20; algarrobas, a 14; garbanzos, de 100 a 190; harinas de primera clase, a 16 rs. la arroba; idem de segunda, a 15,50.—El correspondiente.

Brievieca (Burgos) 6.—El mercado celebrado hoy en esta villa ha acusado firmeza. Los trigos se han pagado de 31 a 37 reales fanega, según la clase; centeno, de 19 a 20; cebada, de 20 a 21; avena, de 12 a 13; yeros, de 25 a 26; habas, de 24 a 25.

Las harinas se detallan a 14, 13 y 11 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Sigue haciéndose la sementera en condiciones inmejorables.

La cosecha de chancofí casi nula por el mildiu; sólo se han salvado los viñedos de un propietario que trató preventivamente sus viñedos con la mezcla cuprocálica, tan recomendada por su ilustrado periódico.—El correspondiente.

Toro (Zamora) 6.—Se ha terminado la vendimia con tiempo de lluvias, copiosas a días, que han perjudicado la calidad del fruto, pero favorecen mucho a la sementera que se está haciendo en buenas condiciones.

La cosecha es desigual porque algunos quedan regularmente, otros cogen la mitad del año anterior, y muchos la tercera ó cuarta parte; de modo que, entre los labradores quedan muchas cubas vacías. No así los especuladores que todo lo han llenado.

Todo porque ha sido tal la abundancia de uva, que ha venido a venderse hasta de pueblos distantes seis y siete leguas, que nunca se ha conocido, razón por la que el precio ha sido de 4 a 5 reales.

La venta de vino viejo se ha paralizado algo; así es que los precios han bajado 2 y 3 reales en cántara; se cotizan hoy de 15 a 17 reales según clase.

Los cereales en alza; trigo, de 34 a 35 reales las 94 libras; cebada, a 21 y 22, centeno, a estos últimos tipos: algarrobas de 15 a 16; garbanzos, en baja, de 5 a 7 duros fanega.—C. A.

Carrión de los Condes (Palencia) 5.—El tiempo muy bueno para la sementera que va adelantando.

En la feria de San Rafael, que acaba de celebrarse en esta villa, ha habido mucha concurrencia de feriantes, y gran número de cabezas de ganado a la venta, habiéndose vendido en su mayor parte con mucha estimación, especialmente el ganado lanar, que se ha pagado un 30 por 100 más que en los últimos años.

Los caballos de silla también se han vendido con estimación.

Los cereales siguen flojos y las harinas sin compradores.

Hé aquí la cotización: trigo, á 32 rs. fanega; centeno, á 20; cebada, á 19; avena, á 12; habas, á 22; alubias, á 66; garbanzos, á 160; yeros, á 20; harinas, á 13, 12 y 10 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente, vino, á 8 reales cántaro en los pueblos inmediatos; patatas, á 3 reales la arroba.—*J. L. D.*

Morales del Vino (Zamora) 7.—He retrasado mis noticias esperando ver terminada la vendimia, con el fin de comunicarle su resultado, que á la verdad ha sido más satisfactorio de lo que se creía, sin duda, debido á las benéficas y copiosas lluvias que al dar principio á la recolección regaron nuestros campos; se han encerrado en esta bodega unos 120.000 cántaros, que es lo que más puede esperarse en años normales; en cuanto á las clases, creemos con fundamento superen bastante á las de la anterior cosecha, que por cierto todavía no está agotada, habiendo hoy de existencias unos 8.000 cántaros que se venderían á cualquier precio por ser sólo vino de año.

Ayer se embarcaron dos vagones á nueve reales. Acerca del nuevo caldo nada puedo precisar, ni con respecto á precio, ni á sus cualidades, cosa que podré hacer dentro de pocos días, aunque por referencia sé que en un pueblo inmediato han vendido ya una partida á 12 reales cántara.

El trigo está á 34; cebada, á 20; garbanzos, á 140 y 160; algarrobas, á 18.—*A. M. M.*

De Cataluña.

Sitges (Barcelona) 7.—La recolección de la uva se hizo en esta región algunos días más tarde de lo acostumbrado, debido á la falta completa de madurez de la uva, á causa de la peronóspora que invadió, como ya manifesté á Ud., con más ó menos intensidad nuestros viñedos.

El tiempo favoreció muchísimo la recolección; de modo que se verificó con toda regularidad, si bien el rendimiento en general, como ya presumíamos, ha sido escaso.

La calidad del vino varía según los propietarios y situación ó orientación del terreno; pues mientras unos han elaborado buenos vinos, gracias á los tratamientos que preventivamente sometieron á los viñedos; otros, por desidia en emplear el tratamiento, han recolectado vinos muy inferiores, aunque en general podemos manifestar que la calidad es bastante regular.

Nada puedo decirle de precios, pues ninguna venta se ha realizado del vino nuevo; aunque ha de variar según la calidad del vino, y si hemos de fijarnos en los pueblos vecinos, parece que el precio fluctúa entre 15, 20, 25 y 30 pesetas carga, según la calidad del vino, aunque los propietarios se presentan algo reacios en cederlos á estos precios, confiando en que mejorarán dada la escasez de vino en toda esta comarca.

La cosecha de algarrobas, bien y de buena calidad, y es bastante perseguida á los precios de 4 y 4,50 pesetas el quintal, habiéndose realizado algunas ventas.

La cosecha del rico moscatel y mabrajia, ha sido muy abundante y se ha recolectado en muy buenas condiciones.—*El corresponsal.*

De Galicia

Barco de Valdeorras (Orense) 5.—La cosecha de vino ha sido en general muy corta en Galicia, efecto del mildiu, oidium y otras plagas criptogámicas.

Aquí se estima la producción en una mitad que el año pasado, pero en Villafranca apenas si ha llegado á la tercera parte, y en algunos puntos ha sido casi nula.

El vino elaborado en nuestra bodega es superior, por lo cual se está vendiendo á 20 rs. la cuarta, medida equivalente á 16 litros.—*El corresponsal.*

De Murcia.

Tobarra (Albacete) 7.—Por fin ha llovido lo necesario para que los labradores podamos sembrar lo que nos queda y nazca lo que á primeros de este mes se sembró en seco.

Según tenemos entendido, el gobierno trata de que desaparezcan las subalternas de los partidos judiciales, lo cual es una mejora de consideración y una gran economía, cuya determinación se ha visto con mucho gusto por todos en esta localidad, y á que se fuese poco á poco concluyendo con otras muchas dependencias que son completamente inútiles y que cuestan muy caras sin que reporten ningún beneficio al Estado ni á las poblaciones bajo ningún concepto.

Ahora que se trata por todos medios de evitar se juegue, lo cual no será fácil, pues si no se juega en los establecimientos públicos, se hará en las casas particulares, en cuartos en cuevas ó en cualquier otro sitio, pues los

que tengan ese vicio, costumbre ó gusto, no se han de privar de él; y si no pueden jugar á la ruleta, al monte y otros que el Código prohíbe en público ¿puede nadie privar que se juegue al dominó á duro el tanto onza ó cuanto se quiera, á 50 duros el juego al tute ó á más, y así por el estilo á todos los demás juegos que se llaman inocentes? ¿Puede nadie evitar que el que ese vicio tenga juegue todo su capital á la lotería? No, pues yo que el gobierno en vez de perseguir el juego lo reglamentaría, dejando en libertad para jugar en público á todo el que tuviere de veinticinco años para arriba, y de ese juego ó sea de los viciosos, sacaría para pagar la contribución de consumos, la cual es un vejamen para el rico y para el pobre, y para este último el estado de sitio por el hambre, porque ¿qué adelantamos con el pensamiento ó ciencia de los librecambistas, para que estén los artículos de primera necesidad baratos, si después los derechos de consumos los encarecen? Pues sencillamente hacerles el negocio á las demás naciones á costa de las de dentro, perdiendo la libertad, que no es posible la haya, donde exista una contribución tan odiosa como la de consumos y tan injusta por todos conceptos.

Bien seguro es que con las casas de juego sacaría el Estado mucho más que de los consumos, haciéndonos grandísimo beneficio á los que no tenemos tal costumbre.

Los precios de todos los frutos continúan los mismos que le indicaba en mi anterior ó sea: trigos rectos, á 40 rs. fanega; candeales, de 36 á 37; gejar, de 34 á 36; aceites, á 44 reales arroba; patatas, á 3 idem; cañanones, á 80 reales fanega; vino, á 20 rs. arroba; azafrán, á 200 y 210 rs. libra; aguardientes de vino, de 44 á 46 rs. arroba; cerdos cebados, de 40 á 44.—*J. L. C.*

De Navarra

Mendigorría 6.—Terminada la vendimia con un tiempo de perturbaciones lluvias, y por consecuencia con mucho lodo en las calzas, los rendimientos en un conjunto han sido satisfactorios, aunque desiguales entre los viticultores; pues á la vez que unos han cogido grandes cosechas, efecto de los buenos cultivos y sulfato, en cambio otros han recolectado muy poco.

El arriendo ó subasta del garapito que el año pasado no hizo más que 1.005 duros, este año ha hecho 1.865; por cuyo motivo, se infiere que la cosecha de este año excede con mucho á la anterior.

Hay vinos nuevos en venta, pero no se contrata ninguna partida por faltar compradores.

La uva, que se ha vendido en grande escala para la localidad y para la capital de la provincia, se ha pagado á 7 y 8 rs. arroba (13.392 kilos).

Todavía no se ha principiado la sementera; antes por la sequía y después por la vendimia; pero con tanta humedad como tenemos, es de esperar se haga en buenas condiciones.

Oliva en general tenemos abundante, aunque algo atrasada; pues apenas se ve alguna que empieza á colorear.—*J. G. de V.*

De las Riejas.

San Asensio (Logroño) 6.—La cosecha de vino ha sido pobre, estimándose en la quinta parte de una ordinaria; así que se haga el aforo le diré con exactitud el número de cántaras recolectadas, el cual creo se aproximará á 50.000.

Los nuevos caldos son de poco color, y su fuerza alcohólica fluctúa entre 10 y 11 grados; la mayor parte resultan claretos.

El sulfato de cobre se aplicó tarde, siendo pocos los que usaron este salvador remedio. A pesar de ello, se ha visto su poderosa influencia para sanear el viñedo, pues el 22 de Junio se hizo el tratamiento lloviendo en parte de una finca, la cual ha dado á 12 cántaras de vino por obrero (200 cepas), mientras la no tratada únicamente ha rendido á 2 cántaras. El contraste es verdaderamente maravilloso.

Supongo que los refractarios no dejarán de usar el sulfato en el próximo año, por más que abundan los ratiarios, y á éstos costará trabajo hacerles comprender la necesidad que hay de rociar con oportunidad los viñedos.

De vino viejo quedan unas 20.000 cántaras; rigen los precios de 14 á 16 rs.

D. Santiago Cañedo y otros compradores han tomado 16.000 arrobas de uva á los precios de 7 y 7,50 rs.; también se ha cedido aquí á 5 para otros viticultores.

La sementera se va haciendo bien, y las semillas nacen con vigor.

El trigo se detalla á 34 rs. la fanega, y la cebada, á 18 y 20.—*E. R.*

De Vascongadas.

Vitoria 7.—El mercado de hoy ha estado más concurrido que los anteriores, por encontrarse ya los labradores en la terminación de la siembra, la cual si bien se ha he-

cho con demasiada humedad, no perjudica el nacimiento del trigo.

El temporal sigue húmedo, como el mes anterior.

Los precios sostenidos, habiéndose vendido lo presentado hoy como sigue:

Trigo, de 34 á 36 rs. fanega; cebada, de 19 á 21; avena, de 10 á 12; maíz, de 28 á 30; habas, de 29 á 30; patatas, de 12 á 18; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 12; remajuelo, á 18 rs. fanega; salvado, á 10.

Los bueyes cebados á 20 rs. el reido, ó sean las 10 libras en limpio; cerdos gordos, de 42 á 44 rs. arroba en vivo.

Los demás ganados con poca salida y á distintos precios, según clases.—*El corresponsal.*

NOTICIAS

En el Laboratorio Vinícola de Tarragona se han analizado y dado como falsificados vinos de las siguientes procedencias: de una bodega de Pla de Cabra, de un pailebot surto en Torredembarra, de otra bodega de Vimodí y de un envío de bocoyes á Vilaseca con productos para la impurificación de los vinos.

De los Valles de Sagunto refieren un fenómeno algo extraño, ocurrido el último domingo. Dicen que una de las ráfagas del fuerte viento que hacía, quemó todo el arbolado que encontró á su paso. Los naranjos, especialmente, sufrieron grandes perjuicios.

Los amigos del Sr. Gamazo declaran que éste hará la oposición en lo discusión de los nuevos presupuestos, porque considera que son de pequeña importancia las economías en ellos introducidas.

Pedirá la rebaja en la contribución, la aprobación del impuesto sobre la renta y la supresión de la contribución de consumos sobre los pueblos, trasladando esos derechos á la frontera.

Dicen de Huesca que, con el gobernador Sr. Fabra y Floreta, se reunió el miércoles regular número de propietarios, comerciantes y agricultores para tratar de la Exposición provincial que ha de celebrarse en aquella población, en la próxima feria de San Andrés.

En esta segunda reunión se acordó comenzar los trabajos de instalación á la mayor brevedad posible y pronto serán conocidas las bases y circulares escritas por la Junta organizadora.

El tabaco cultivado en el jardín del Instituto de Málaga desde 1879 con semilla procedente de la Habana ha dado excelentes resultados. Sus hojas han medido unos 40 centímetros de largo por 25 de ancho, y con delgadas venas nervaduras. En la elaboración que se conserva de la primera cosecha, sus hojas finas y elásticas miden 35 centímetros de largo por 25 de ancho, y, á pesar del tiempo transcurrido, se conservan enteras, consistentes, elásticas, muy aromáticas y de color de cañela.

Las especiales condiciones de ciertos terrenos, unidas á las privilegiadas circunstancias climatológicas de Málaga, hacen que este producto, bien elaborado, pueda aquí figurar entre los primeros, después del procedente de la Habana.

Según el proyecto de reforma del impuesto de las cédulas personales, los ayuntamientos quedan autorizados para seguir imponiendo recargos sobre las cédulas hasta el límite de 50 por 100.

De algún tiempo á esta parte vienen observándose en Linares frecuentes casos de enajenación mental, señalando la opinión pública como causa de estas repetidas desgracias el uso de bebidas alcohólicas, en las que muy bien pudiera ocurrir existieran sustancias nocivas.

La deuda flotante ha aumentado durante el mes de Octubre último en 16 millones de pesetas.

Mientras la deuda flota, el tesoro se va á pique.

Se ha publicado el cuaderno 39 del importantísimo *Diccionario de Agricultura, Ganadería é Industrias rurales*, que con tanto éxito publican los Sres. Cuesta.

El citado cuaderno contiene, entre otras, las siguientes palabras: *Rábanos, Rabia, Rait, Ramio, Ray-gras, Recental, Remolacha, Remonta, Reguesón, Res, Resina, Recino, Riegos, Rio, Roble, Rocío, etcétera*

Las personas que deseen enterarse de las condiciones de esta publicación, pueden dirigirse á los Sres. Hijos de Cuesta, Carretas, 9, que remitirán gratis el prospecto.

Partidas de vino exportadas por la bahía de Cadiz:

Para Puerto Rico, 50 cajas; para la Habana, 15 botas, 1 media y 504 cajas; para Matanzas, 4 bocoyes; para Montevideo, 13 botas, 1 cuarta y 56 cajas; para Buenos Aires, 112 botas, 3 cuartas y 454 cajas; para Mogador, 1 bota, 3 cuartas y 41 cajas; para Liverpool, 84 botas, 3 cuartas y 106 cajas; para Cete, 506 botas, 1 cuarta y 10 cajas; para Marsella, 13 botas, 8 octavos y 23 cajas; para Burdeos, 145 botas, 3 cuartas y 60 cajas; y para Olaudigen, 6 botas y 1 cuarta.

A juzgar por los datos que de Tarragona se nos suministran, van subiendo los precios del aceite, y es de esperar, dada la escasez que de aquel caldo se nota en todos los países productores, que el poco que se recolectó este año obtenga mucha estima.

Los negociantes y casas exportadoras de Logroño han comprado grandes partidas de uvas de Viana, Sausal, Los-Arcos y otros pueblos de Navarra, á los precios de 6 á 6 1/2 reales la arroba. La calidad de dicho fruto ha sido buena.

Se están realizando con actividad las obras de empuje provisional de la línea férrea de Torralba á Soria con la de Madrid Zaragoza, hallándose ya colocados los rails en los 17 kilómetros que median desde Torralba á Radona, y en construcción, muchas de las casetas y casillas hasta Almazán.

Además marchan ya, camión de Torralba, cuatro grandes locomotoras y otros materiales de importancia, desembarcados en Bilbao.

Desde el 27 de Octubre último al 2 del actual, se han expedido de la estación de Port Bou las siguientes cantidades de vino:

Para Paris, 203 370 kilogramos; para Burdeos, 17.920; para Cete, 49.510; para Montpellier, 643.315; y para otros varios destinos, 249.562. Total, 1.154.677 kilogramos.

Son muchas las poblaciones donde se disponen los electores á llevar á los municipios persona independiente y desligadas de todo compromiso político.

Este es nuestro único remedio, según lo hemos demostrado repetidas veces.

En el local de la Asociación de Agricultores, calle de Luzón, núm. 4, se reunirá hoy, á las ocho de la noche, el Comité Central de la *Unión Económica Electoral*.

Los vinos nuevos de Tomelloso son objeto de activísima demanda; en pocos días han cambiado de mano más de doscientas mil arrobas á los precios de 10 á 11 reales por los tintos y de 7 á 8 por los blancos.

En Motilla del Palancar se han contratado unas cuarenta mil arrobas, á 11,75 á 12 reales, pero hoy no se cede ya á estos tipos, pretendiendo los tenedores 15 y 16 reales.

De una carta de Buenos-Aires, reproducimos el siguiente párrafo:

«No te creas que aquí con 40 ó 50 pesos se puede pagar casa y comer; que la habitación que tenemos para los tres, que aquí le llaman una pieza, es del tamaño del comedor de la calle de Alvarez y gana 15 pesos al mes. Un bollo de pan como albardilla chicha vale un real, y para almorzar me como dos ó tres y no me quedo satisfecho; una libra de aceite 4 pesetas, una arroba de carbón 60 reales, y un escobón dos pesetas. Figúrate lo que aquí se necesitará para vivir.»

Los vinos franceses pagan en Alemania 30 pesetas de entrada por hectólitro; en Inglaterra, 27; en Austria, 50; en Rusia, 85; en Italia, 20; en Noruega, 16; en España, 2, mientras los vinos extranjeros sólo pagan en Francia 4 1/2 francos si se regulan por la tarifa general, y 2 por la tarifa excepcional.

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE
Arboricultura, y Floricultura
simientes de
L. RACAUD, horticultor.
Zaragoza.

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos.

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

Inp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

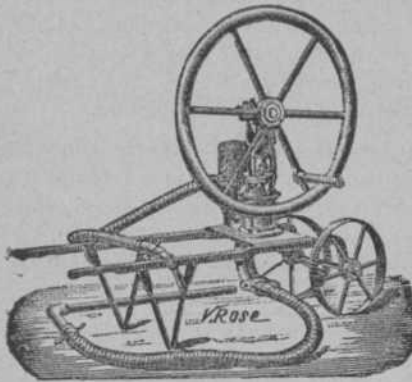
A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

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

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

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



**BOMBAS PARA TRASIEGO DE VINOS, Pren-
sas para vino y aceite, Filtros y toda clase de artí-
culos para almacenes de
vinos, ARADOS, Trillado-
ras, Segadoras, Aventado-
ras 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 tinta y la más apreciable por su precocidad y notable producción, es también la más resistente al mildiu y demás enfermedades criptogámicas. Es apropiado para terrenos medianos y de infima calidad, y puede adquirirse dirigiéndose á D. José Damián Capsir (por Játiva y Bellús) calle Nueva, 4.—Puebla de Rugat, á los precios siguientes:

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

CAMPOS ELISEOS DE LÉRIDA
Gran Establecimiento de Agricultura y Floricultura
DIRECTOR PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Consejero de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.—Procedente 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.—Arbustos maderables, de pino y adorno.
Plantas de jardinería; todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.
VIDES AMERICANAS
de producto directo y para injerto.
Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.
Se envía el catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.
Representante en Madrid: La Reforma Agrícola, Claudio Coello, 50.



Parsons, Graepel Y STURGESS
(Antes Parsons y Graepel)
Almacén: MONTERA, 16.
Deposito: CLAUDIO COELLO, 43, Madrid.
Sucursal en Valladolid: Acera de Recoletos, 6.
Bombas y demás máquinas. Catálogos gratis y franco.

ABONOS MINERALES

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

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

- ABONOS COMPLETOS**
- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 2.—POTÁSICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 10 kilogramos.
 - NUM. 3.—FOSFATADO para café 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. 5.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cáñamo, pimientos, higos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 6.—FOSFATADO 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.

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

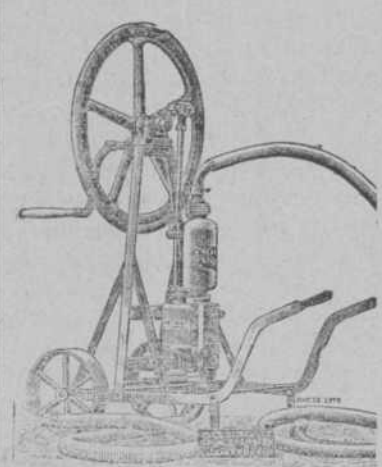
Fábricas - Máquinas - Asuntos industriales.
Direccion facultativa de bodegas.

Aparato para la Explotacion del orujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

Opúsculo sobre las plagas DE LA VID

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

BOMBA MAGNUMBONUM



para trasiego
JULIUS G. NEVILLE
II, Plaza Palacio, Barcelona
6, Puerta del Sol, Madrid

Precio de las BOMBAS
Con 2 metros tubo aspiración de espiral, 4 metros tubo de impección, enlaces recipiente colados
4.000 litros..... pesetas 225
6.000 "..... " 275
8.000 "..... " 350
Esta BOMBA excede á todas otras por solidez, duración y cómodo manejo.

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 ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO BARCELONA
Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.
Maquinaria é instalaciones completas según los últimos adelantos para Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
Fábricas de Chocolates.
Fábricas de Harinas.
Fábricas y molinos de aceites.
Prensas para vin s.
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
Direccion para telegramas
VALLS.—Campo Sagrado BARCELONA
Teléfono núm. 595.

Casa Appert (fundada en 1812.)

Conservación y mejora DE LOS VINOS POR EL ENOTANINO



Principio natural de la vinificación y para la reconstitución de los vinos, y de uso tan lícito como los clarificantes.
El uso del ENOTANINO es sobre todo favorable á la tina. Basta echarlo poco á poco y por copas sobre la uva antes de la fermentación.
Para mejorar los vinos, hacerles más firmes y más subidos, manteniéndolos inalterables y de buen gusto; para rejuvenecer los nuevos y conseguir tengan mejor mercado; para facilitar las clarificaciones, disminuyendo á la vez el volumen de las heces é impedir que los vinos pierdan su color.

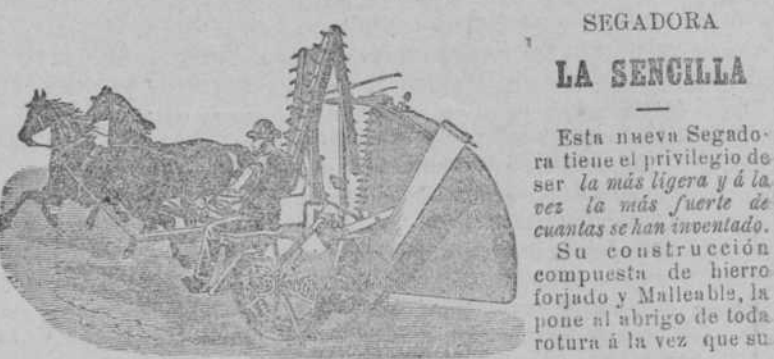
	Kilo	Francos
ENOTANINO para vinos tintos.	9	
— para vinos blancos y vermouth.	12	
— para vinos de champagne y otros espumosos	15	

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

Crónica de Vinos y Cereales

AÑO XII
La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etcétera, pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.
Suscripción. En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.
Oficinas: calle de Ferraz, núm. 54, principal.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA DE Adrian Eyries



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

Para emplear SOBRE LA VENDIMIA

Enoácido para el color y mejoramiento de los vinos. Sustituye ventajosamente al yeso y al ácido tártrico. Da á los vinos la brillantez y la frescura de que carecen los de la mayor parte de nuestras comarcas, facilitando la clarificación y evitando que se vuelvan ó ensucien, como ha sucedido con muchos de la última cosecha.
Los defectos de los vinos deben prevenirse con el tratamiento de los mostos.
Dosis de enoácido para 10 á 12 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.

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

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 todo baña mediante abono de su valor y porte.
Depósito en Madrid, farmacia del doctor D. Eduardo Blanco y Raso, Concepción Jeronima, 24 y 26.
Depósito general: farmacia de Facl, Don Jaime I, núm. 1, Zaragoza.

A los vinicultores
Desacidificador Lebeuf para quitar el agrio y ácido de los vinos. Bote de medio kilo, para ocho ó diez hectólitros, 5 pesetas.—Clarificante para vinos energético é inofensivo. Bote de medio kilo, para 25 ó 30 hectólitros, 7,50 pesetas.—Conservador enántico para preservar los vinos de todas las enfermedades. Bote de medio kilo, 7,50 pesetas.
Arados legitimos VERNETIE especiales para VIÑAS y demás cultivos que economizan mitad de jornales.
Dirigirse al administrador de La Revista Vinícola y de Agricultura Dauzas, 5 y 7 Zaragoza.