

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

AÑO XII

Miércoles 20 de Noviembre de 1889.

NUM. 1.240

COTIZACIÓN DE NUESTROS VINOS

NUEVOS

Aragón.—Aguarón, á 32,50 pesetas alque (119 litros); Olives, á 30.

Castilla la Nueva.—Valdepeñas, de 16 á 17 reales arroba (16 litros) por los tintos, y á 12 por los blancos; Tomelloso, de 11 á 12, y 7 á 8 respectivamente; Minglanilla, de 11 á 13 por los tintos; Motilla del Palancar, á 13; El Herrumblar, á 10 1/2.

Castilla la Vieja.—Cebreros, de 11 á 12 reales el cántaro; Zamora, de 11 á 12; Hontoria de Cerrato, de 7 1/2 á 8; Tudela de Duero, á 10; Ron, de 7 á 8; Lerma, a 9 y 10.

Cataluña.—Sitges, de 20 á 30 ptas. la carga (121.60 litros); Bell Lloch, de 20 á 26; Santa Bárbara, de 22 á 26; Mora de Ebro, á 36; San Saturnino de Noya, de 15 á 17 los de color cereza; Uldecona, á 10 rs. decálitro.

Murcia.—La Roda, 13,50 reales la arroba; Villagordo del Júcar, á 13; Mahora, á 12; Jorquera, de 12 á 13,50; Ontur, de 15 á 15,50; Jumilla, de 16 á 16,25.

Navarra.—Mendigorría y Obanos, á 11 reales el cántaro de 11,77 litros.

Riojas.—Cenicero, de 15 á 16 reales la cántara de 16,04 litros; Fuenmayor, á 16,25.

Valencia.—Monovar, á 12 reales el cántaro de 11 litros; Alenlá de Chisvert, de 11 á 12; Gaibiel, á 6; Dolores, de 8,50 á 10; Buñol, de 5 á 8 reales decálitro; Utiel, de 11 á 13 reales la arroba; Pedralva, de 30 á 40 pesos la bota (61 cántaros).

VIEJOS (Cosecha 1888)

Castilla la Nueva.—Valdepeñas, de 16 á 17 reales la arroba por los tintos; Manzanares, á 14 los de este color y á 10 los blancos; El Carpio del Tajo, á 16 y 11 respectivamente; Tarancón, á 9 los tintos; Métrica, de 16 á 16,50; Chinchón, de 15 á 16; Ocaña de 12 á 14; Ceniceros, de 12 á 15; Morata de Tajuna, á 15; Cadalso de los Vidrios, á 13; Santa Olalla, de 15 á 16; Arganda, á 16; Tendilla, á 12; San Martín de Valdeiglesias, de 14 á 15; Criptana del Campo, á 11 los tintos, y de 7 á 7,50 los blancos.

Castilla la Vieja.—Rueda, á 12 rs. cántaro los blancos; La Seca, á 12 ídem; La Nava, de 11 á 12 íd.; Tordesillas, de 10 á 12 ídem; Pozaldez, de 11 á 13 los blancos, y á 14 los tintos; La Orza, á 11 los tintos; Moraleja del Vino, de 10 á 11; Corrales, de 7,50 á 8,25; Aranda de Duero, de 11 á 13; Villalpando, á 7; Hontoria de Cerrato, á 8; Gumiel de Izan, de 11 á 12.

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

Riojas.—Cuzcurrita, de 12,50 á 14 rs. la cántara (16,04 litros); Treviña, á 12; San Asensio, de 14 á 16; Laguardia de 12 á 24; Rivafrecha, á 12; Tirgo, de 12,50 á 13; Navaridas, á 15.

ECONOMIA RURAL

La mala interpretación que por lo general se da á esta moderna ciencia, ocasiona efectos contraproducentes en la industria agrícola.

No consiste la verdadera economía precisamente en la supresión de gastos, sin estudiar antes cuáles son los superfluos y cuales los útiles y necesarios. Hay necesidad de distinguirlos, y á la vez que se eliminan los primeros, deben aumentarse los segundos en todo aquello que lo exija para la mayor producción y bondad de los frutos.

Separándonos de este principio, nada útil debe esperarse, y si por el contrario deficiencias, cuyo origen está en el vicioso sistema que se establece, desposeído del buen orden que debe presidir en toda industria bien organizada.

En la agricultura, lo mismo que en cualquiera otro género de industria, es indispensable que el que á ella se dedica, consagre el capital proporcionado á las necesidades de la explotación; y esto es rigurosamente exacto

lo mismo para el cultivador de una hectárea que para el de cuatrocientas; y tanto mejor será el cultivo, y tanto mayores las ganancias que de él se obtengan, cuanto mas exactamente proporcionado sea á cada labranza, grande, mediana ó pequeña, el capital que juiciosamente se invierte.

Pero no basta, sin embargo, que en la agricultura se emplee un capital metálico más ó menos considerable, ni basta tampoco el deseo de trabajar y de adquirir; es además indispensable que á los esfuerzos de uno y otro género que con este objeto se hagan, se dé para conseguirlo una buena dirección, la cual desde luego supone en los cultivadores cierto grado de instrucción.

Un buen golpe de vista en todos los negocios, y particularmente en el agrícola, abarca los pormenores y los combina para sacar de su conjunto el partido que se desea.

El tacto que debe emplearse para aprovechar cuantas ventajas ofrecen las circunstancias, la despreocupación para no dar crédito á vulgaridades y desprenderse de rutinas hijas de la ignorancia, ya de una práctica viciosa, ya de teorías cimentadas tal vez en hechos mal observados, y el espíritu de orden y de bien entendida economía, mas necesario en la industria agrícola que en ninguna otra, han de preceder á la ejecución de todas las operaciones.

La economía bien entendida consiste en la supresión de todo gasto improductivo, es decir, de lujo y ostentación, ó exclusivamente destinado á satisfacer necesidades ficticias, y estas sumas invertirlas en perfeccionar y extender los medios de producir, porque ellas han de dar crecientemente su interés y conducir directamente al aumento de producción y de riqueza.

No se harán economías comprando animales malos para el trabajo, aperos de labranza defectuosos, no dando á las tierras las labores que necesitan, ni abonándolas en los términos que exijan. El gasto que se haga en los modernos instrumentos, probados como buenos, por más que sea para su adquisición, no debe escatimarse, por la economía que proporcionan en tiempo y mano de obra.

El sistema económico debe partir de una contabilidad clara y determinada, no sólo para cada clase de cultivo, sino también para las distintas parcelas de tierra que por su diferente constitución y calidad tengan su especial aprovechamiento. Una contabilidad englobada jamás demostrará cuáles son los terrenos que respondan al trabajo y capital que en ellos se invierten, por confundirse los productos de la tierra buena con los de la mala.

El que cultiva sin estas precauciones una heredad de cierta extensión, llevando una sola contabilidad, en la cual se confunden los gastos y los productos, supone á cada unidad de tierra un producto líquido que no es exacto, porque algunas de ellas han de dar un resultado negativo que se cubre con los productos de las otras. Hay agricultor que labra cien hectáreas de tierra, é ignora que con menos gastos podría obtener los mismos productos y tal vez mayores, limitando su cultivo á la mitad de aquella extensión.

Si la agricultura se modelase en un sólo tipo, si no tuviese más que una sola forma y que esta fuese inflexible é invariable, podría controvertirse la necesidad de sujetar el cultivo á cuenta y razón; pero como el mismo terreno puede tomar los formas más distintas y representar los sistemas más opuestos, no hay medios, sin contabilidad, de elegir entre ellos el más provechoso en vista de las circunstancias particulares que rodean al cultivador, ni de distinguir de las lucrativas las operaciones onerosas.

A. del Castillo.

VITICULTURA PRACTICA

(Continuación.)

Todas las variedades de cepas son atacadas por la araña, pero donde hace más es-

tragos es en las blancas llamadas jaenes, sobre todo si están enclavadas en terreno de regadío; de modo, que en los viñedos mejores, más frondosos y de más llevar esquilmo, son en los que al ser atacados por este insecto, se recolecta una exigua cosecha comparada con la de años normales.

El único procedimiento que atenúa los estragos de esta plaga, es el deshoje antes de la florecencia, repetido luego una y otra vez siempre que se cubre el esquilmo con las hojas; pero esta operación, sobre ser deficiente, pues no es un remedio eficaz, es costosísima, y como digimos al tratar de ella, perjudicial para la planta, siendo necesario para contrarrestar el mal efecto que á la cepa causa, labrarla más que de ordinario.

En cuanto al modo, tiempo y forma de deshojar, ya hablamos anteriormente.

Lo mismo este insecto que los que hemos descrito en los párrafos precedentes, persiguiéndolos un año y otro con constancia, se consigue, si no extirpar el mal por completo, atajar mucho sus efectos, así como una gran economía en las operaciones para combatirlos, pues como es consiguiente, los insectos que se destruyen no procrean, y cada año se producen menos.

IX.—Oidium; azufrado.

Tanto se ha escrito ya respecto del modo de ser de este hongo, parásito de la vid, que nos creemos relevados de repetir aquí lo que ya han dicho de él varios autores al hacer su descripción; sólo nos concretaremos á manifestar las observaciones que hemos hecho tocante á la eficacia del azufre y modo de practicar esta operación.

En primer lugar hemos de decir que el azufre molido es mejor y más eficaz para combatir el oidium que el sublimado, por la razón que se adhiere mejor á las hojas y sarmientos y porque se espolvorea más por toda la cepa; esto se prueba prácticamente viendo que el sublimado al salir de la azufradera y caer sobre las hojas, forma montoncitos de figura piramidal, y el molido, se espavore por toda la cepa, envolviendo á todos sus tallos en una atmósfera de azufre; y si en alguna hoja quedare más azufre que el necesario y cayere por razón del peso en un día de aire, siempre queda la hoja manchada de blanco, y por ende impregnada de azufre, al paso que si cae de la hoja lo sublimado, esta se queda tan limpia, que parece no haberse azufrado.

En mi concepto, debe preferirse el azufre molido aunque resulte más caro, pues aunque de compra cuesta menos, como es más pesado y sale de la azufradera con más facilidad, se necesitan doble número de arrobas para azufrar determinado número de cepas.

En cuanto á los útiles que se usan para azufrar, el fuelle es el que más economiza y mejor reparte el azufre; después en estas mismas ventajas le sigue la azufradera de barbas, pero atendiendo á que con estos dos procedimientos, lo que se economiza de azufre se gasta en peonadas, ya que dichos útiles, sobre todo el fuelle, son difíciles de manejar, hoy que tanto ha bajado el precio del azufre, es más conveniente la azufradera de rejilla, porque da el azufre con más facilidad y puede manejarla el mas torpe operario.

Tres veces se ha de azufrar, según recomiendan los autores que se han ocupado de esta enfermedad y del modo de combatirla; la primera, dicen, del 10 al 20 de Mayo, la segunda del 1.º al 15 de Junio y la tercera en los últimos días de este mes ó primeros de Julio; advirtiendo mucho dichos autores, no se dé después del 15 de Julio, porque dicen toman los agraces el azufre, y resulta de mal sabor el vino.

Como hoy le es al viticultor tan necesario hacer economías, aun exponiendo algo, y esta operación del azufrado es tan costosa, procura suprimir una ó dos vueltas de las tres ya mencionadas, supliéndolas con una exquisita vigilancia, inspeccionando un día y otro sus viñas y acudiendo á azufrarlas en cuanto se presentan síntomas indudables de la enfermedad.

Débase, pues, desde el principio, ir atrasando la época de la primera vuelta ó mano de azufre, cuidando de darla, aunque no se vean en los sarmientos las manchas cenizas propias de la enfermedad, en cuanto se noten en las cepas algunas hojas que se arrollan, formando la superficie que en su estado normal es plana, cóncava por la cara de la hoja y convexa por el revés, síntoma que denota que la cepa está atacada por el oidium y que por tanto debe acudirse enseguida á combatir el mal que aún no se ha manifestado por completo; este síntoma es fácil de notar, pues las hojas arrolladas presentan al observador su revés en vez de la cara y sus puntas parece tienden á cerrarse en el centro de la hoja; procediendo de este modo la mano ó vuelta que habia de darse del 10 al 20 de Mayo, se retrasa por regla general hasta primeros de Junio.

En la primera vuelta, el azufrador debe dejar bañadas de azufre todas las partes verdes de la cepa, pero principalmente los cascos de los tallos, esto es, el nacimiento de la nueva leña sobre la vieja; y si en alguna cepa viere un tallo pintado de la mancha propia del oidium; ha de señalarle para saber posteriormente que ya estaba atacado cuando se dió la primera vuelta, y por consiguiente que el estar manchado no es debido á presentarse por segunda vez la enfermedad.

No debe atenderse el viticultor á los síntomas precursores que anuncian la presentación del mal antes de dar la primera vuelta de azufre, para inspeccionar y conocer que aparece la enfermedad después de dada aquella, porque como ya en ese tiempo las cepas tienen más leña y más granada y las hojas dependen más directamente del sarmiento y éste de la cepa, hace el oidium sus manifestaciones antes en éstos que en aquellas, presentando en las partes más próximas del sarmiento á los pulgares viejos, unas pintas pequeñas en forma de estrechitas, fáciles de distinguir por ser de un color obscuro que resalta sobre el verde del sarmiento y parecido al cenizo propio de la enfermedad; en cuanto se vean estas manchas en algunos sarmientos, procédase á dar la segunda mano de azufre; concretándose en esta segunda vuelta el azufrador, á dejar bien cargados de azufre los cascos de los sarmientos y los racimos, sobre todo los pezones.

Así como los primeros síntomas del oidium se presentan antes de la primera vuelta en las hojas y antes de la segunda en los sarmientos, antes de la tercera aparecen en los pezones de los racimos y en los agraces, porque empleando la cepa su savia, primero en desarrollar sus tallos y hojas, luego en granar sus sarmientos y por último en crecer y madurar su fruto, claro está que ha de manifestarse la enfermedad que padece la cepa en aquel ó aquellos órganos que en la época que está enferma se nutren y viven más directamente de ella; por consiguiente, en cuanto se vean algunos agraces manchados ó algunas pintas ó manchas cenizas en los pezones de los racimos, debe procederse á la tercera mano, no echando azufre nada más que á los racimos.

Si cuando hubiere que dar esta última mano de azufre fuese después del 20 de Julio, con el fin de evitar que el vino saque el gusto del azufre, no se azufrará toda la viña, sino aquellas cepas en que se vean indicios de estar invadidas; sin embargo, si aun después de esta fecha se comprendiera por el síntoma ya indicado que la enfermedad se presentaba en una viña cualquiera, no por temor del mal gusto en el vino ha de prescindirse de dar otra mano de azufre, porque lo principal es coger el fruto que ya tanto ha costado criar; y si el vino sacara el gusto del azufre, como este gusto sólo es debido al ácido sulfuroso que el azufre desarrolla en la fermentación, golpeando y aireando el líquido, el ácido sulfuroso desaparece y el vino se queda sin gusto ninguno; no experimentando el viticultor otra pérdida que el coste del alcohol que ha de adicionarlo, en compensación con lo que se debilitó con el golpeo.

A LOS VINICULTORES

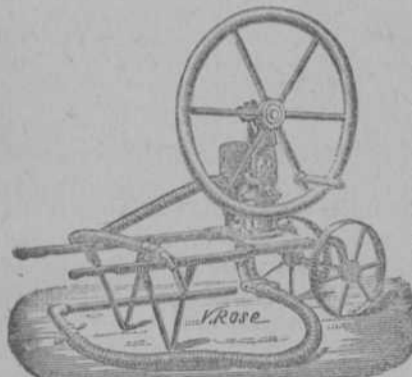
DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

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 sea próximamente 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

Gran Depósito de Maquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, VASEO DE LA ADUANA, 15
Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS PARA TRASIEGO DE VINOS, *Prensas para vino y aceite, Filtros y toda clase de artículos para almacenes de vinos, ARADOS, Trilladoras, Segadoras, Aventadoras y Cribas para la limpieza 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.

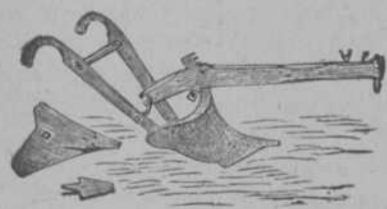
PLANTAS DE GARNACHA TINTORERA

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 inferior calidad, y puede adquirirse dirigiéndose á D. José Damián Cypri (por Játiva y Bellús) calle Nueva, 4.—Puebla de Rugat, á los precios siguientes:

	Sarmientos sencillos		Barbados de un año		Barbados de 2 años	
	Pis.	Cts.	Pis.	Cts.	Pis.	Cts.
Garnacha tintorera, cien plantas.	5		10		15	
Idem id. docientas 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 a pagar en la de destino, garantizando su legitimidad y acompañando á cada remesa guía Sanitaria por duplicado.

CAMPOS ELISEOS DE LERIDA
Gran Establecimiento de Abstracción y Floricultura
DIRECTOR PROPIETARIO
D. FRANCISCO VIDAL Y GODINA
Contador de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lerida.—Proceder de la Asociación de Agricultores de España.
Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidad para la formación de jardines y parques.
Productos de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.—Arboles maderables, de pino y adorno.
Plantas de jardinería, todo cultivado con el mayor esmero y á precios económicos.
VIDES AMERICANAS
de producto directo y para injerto.
Yemas para injerto especial por todas las líneas férricas de España.
Se exhibe el catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.
Representante en Madrid: *La Reforma Agrícola*, Claudio Coello, 50.



PARSONS GRAPEL Y STURGESS
(antes Parsons y Graepel)

Despacho: Mon era, 16.—Depósito: Claudio Coello, 43, Madrid.—Sucursal en Valladolid, Acera de Recoletos, 6.
Arados de vertedera desde 27 pesetas.

ABONOS MINERALES

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

Los precios de los siguientes abonos que detallamos se entienden comprendido el saco y PUESTOS 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.—POTASICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 10 kilogramos.
- NUM. 3.—FOSFATADO para cañ de azúcar, maíz y forrajes, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiercol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 5.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cañamo, pimientos, legos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 7.—POTASICO antiséptico. Preservativo central de enfermedades del naranjo, limoneros y arboles 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 fabrica 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.

Opúsculo sobre las plagas

DE LA VID

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

Julius G. Neville y Cia

LIVERPOOL

6, Puerta del Sol, Madrid.
11, Plaza Palacio, Barcelona.

JULIUS G. NEVILLE

Bombas de todas clases

Número	Litros por hora	Precio Pesetas
5.0	5.000	6
4	4.800	42
3	3.800	36
2	2.700	29
1	1.800	24

ALETORIA Legítima.
—
ALETAS de BRONCE



BOMBA de doble efecto con volante montada.

La mejor Bomba para elevar agua á los pisos.

Cilindros y Válvulas de bronce.

Tamaño Número	Litros por hora	Precio Pesetas
1	2.000	100
2	3.250	125
3	5.250	175

Franco Barcelona.

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.

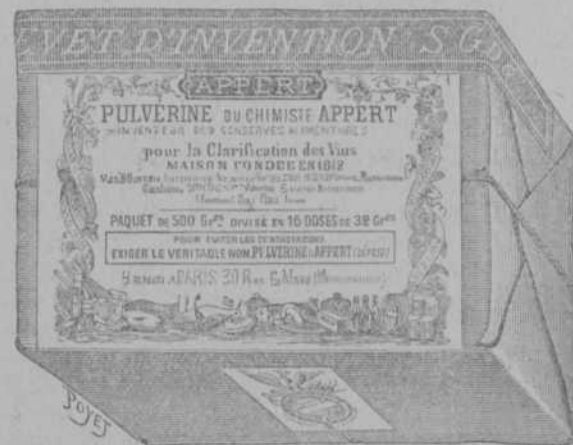
Maquinaria é instalaciones completas segun los últimos adelantos para
Fabricas de Fideos y pastas para sopa.
Fabricas de Chocolates.
Fabricas de Harinas.
Fabricas y molinos de aceites.
Prensas para vin s.
Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
Dirección para telegramas
V A L L S.—Campo Sagrado BARCELONA
Teléfono núm. 595.

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 quiera clarificar.

Sobre demanda se remite franco el prospecto.

CHREVALIER-APPERT, rue de la Mare, PARIS.

LA MAQUINARIA AGRICOLA

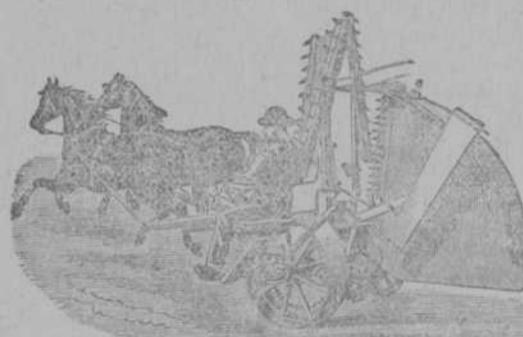
DE

Adrian Myries

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 de cuantas se han inventado. Su construcción compuesta de hierro forjado y Malleable, 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 pídas 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.

Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

LÍNEA DE LAS ANTILLAS, NEW-YORK Y VERACRUZ.—Combinación a puertos del Atlántico y puertos N. S. del Pacífico. Tres salidas mensuales, el 10 y 30 de Oádiz y el 20 de Santander.
LÍNEA DE COLON—Combinación para el Pacífico, al N. y S. de Panamá y servicio á Méjico con trasbordo en Habana. Un viaje mensual saliendo de Vigo el 25, via Puerto Rico, Habana y Santiago de Cuba.
LÍNEA DE FILIPINAS.—Extensión á Ilo-Ilo y Cebú y combinaciones al Golfo Pérsico, costa oriental de Africa, India, China, Cochinchina y Japón. Trece viajes anuales saliendo de Barcelona cada 4 viernes á partir desde el 11 de Enero, y de Manila cada 4 sábados á partir del 5 Enero.
LÍNEA DE BUENOS AIRES.—Un viaje cada dos meses para Montevideo y Buenos Aires, saliendo de Cádiz á partir del 1.^o de Septiembre.
LÍNEA DE FERNANDO POO.—Con escalas en las Palmas, Río de Oro, Dakar y Monrovia. Un viaje cada tres meses, saliendo de Cádiz.
SERVICIOS DE AFRICA.—LÍNEA DE MARRUECOS.—Un viaje mensual de Barcelona á Mogador, con escalas en Málaga, Ceuta, Cádiz, Tanger, Larache, Rabat, Casablanca y Mazagán.
SERVICIO DE TANGER.—Tres salidas á la semana; de Cádiz para Tanger los domingos, miércoles y viernes; y de Tanger para Cádiz los lunes, jueves y sábados. Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, á quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila á precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo. La Empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.
AVISO IMPORTANTE. La Compañía previene á los señores comerciantes, agricultores é industriales que recibirá y encaminará á los destinos que los mismos designen las muestras y notas de precios que con este objeto se le entreguen. Esta Compañía expide pasajes y admite carga para todos los puertos del mundo servidos por líneas regulares. Para más informes.—En Barcelona: *La Compañía Trasatlántica* y los señores Ripoll y Compañía, Plaza de Palacio.—Cádiz: la Delegación de la Compañía Trasatlántica.—Madrid: Agencia de la Compañía Trasatlántica, Puerta del Sol, 10.—Santander: Sres. Angel B. Pérez y Compañía.—Coruña: D. E. da Guarda.—Vigo: D. Antonio López de Neira.—Cartagena: Sres. Bosch Hermanos.—Valencia: Sres. Dart y Compañía.—Málaga, don Luis Duarte.

ALMACEN DE DROGAS

DE

P. Galiana é Hijo

Empedrada, 15, Manzanares.

Esta Casa trabaja con especialidad y desde su creación, los artículos para vinos y admite en comisión cuantos productos para este ramo se le confien.
Depósito de yesos blancos.
Para más informes dirigirse á los dueños.

A los vinicultores

Desacidificador Lebeuf para quitar el agrio y ácido de los vinos. Bote de medio kilo, para ocho ó diez hectolitros, 5 pesetas.—Clarificante para vinos energético é inofensivo. Bote de medio kilo, para 25 ó 30 hectolitros, 7,50 pesetas.—Conservador enántico para preservar los vinos de todas las enfermedades. Bote de medio kilo, 7,50 pesetas.
Arados legítimos VERNETTE especiales para VINOS y demás cultivos que economizan mitad de jornales.
Dirigirse al administrador de *La Revista Vinícola y de Agricultura*, Danzas, 5-7 Zaragoza.