

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 MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

AÑO XIII.

Sábado 2 de Agosto de 1890.

NUM. 1.313

LOS VINOS ENYESADOS EN FRANCIA

Como consecuencia de las disposiciones especiales introducidas por Mr. Griffe, senador por el departamento del Herault en el proyecto de ley sobre el comercio y venta de bebidas, la cuestión del enyesado de los vinos va á pasar de la esfera administrativa á la legislativa.

En aquel proyecto de ley, aprobado ya por el Senado francés, se consignaban los preceptos de la famosa circular de Mr. Cazot, de 1880, que como saben nuestros lectores, no ha tenido nunca aplicación.

Si la Cámara de Diputados aprueba la ley Griffe, en lo referente al enyesado, tal como ha salido del Senado, quedará prohibida, desde 1.º de Noviembre de este año, la circulación y venta de toda clase de vinos que contengan más de dos gramos de sulfato de potasa por litro, siendo castigados los infractores con una multa de 16 á 500 francos y un arresto de seis días á tres meses, ó con una sola de estas dos penas, según las circunstancias.

La dosis de sulfato tolerada, es evidentemente muy exigua, y maxime no olvidando que muchos vinos no enyesados contienen naturalmente sulfato de potasa.

Por esto hay la esperanza de que la Cámara de Diputados fije el límite en tres gramos ó dos gramos y cinco décimas, así como es de justicia que la nueva ley no sea aplicada desde 1.º de Noviembre próximo, sino unos meses después, para que los propietarios y el comercio puedan realizar los caldos elaborados bajo otro régimen de bebidas que el que se trata de implantar en la vecina república.

Como el asunto es de vital interés para nuestra producción vinícola, daremos cuenta del resultado que tenga la ley Griffe en la Cámara de los Diputados, pero mientras tanto la más vulgar previsión aconseja el no uso, ó por lo menos, el empleo muy limitado del yeso en la próxima vendimia.

Para que los vinos no excedan de dos gramos de potasa por litro, no deben adicionarse más de 150 gramos de yeso por cada 100 kilos de uva.

Esto es lo que aconsejan algunos especialistas, por más que es imposible con exactitud fijar la cantidad.

LA CUESTIÓN SOCIAL

La reproducción de las huelgas y cierre de fábricas en Mauresa, Barcelona y Málaga despiertan tristezas infinitas y fundados temores de que la cuestión social levanta nuevamente la cabeza entre nosotros, para mal y desdicha de la patria. Verdad es que sus manifestaciones no revisten la gravedad que hace unos meses, cuando se reveló en toda Europa la lucha entre el capital y el trabajo, y que hoy existe un Gobierno previsor y fuerte para poder amparar los sagrados derechos de unos y de otros; pero no es menos cierto que el pavoroso problema está sin resolver, y cuya complejidad dificulta su solución, no alcanzándose los términos satisfactorios que puedan orillarle y darle finalidad feliz.

La crisis económica que desde hace cuatro años pesa con fuerza irresistible sobre nuestro país, despertó el sentimiento de las clases productoras, cuyos intereses lesionaba en primer término, y dieron nacimiento á la Liga Agraria, con el fin de reivindicar sus derechos desconocidos y para que se atendieran sus quejas, que eran los ayes dolorosos de todas las clases sociales. Entonces pronosticamos que, de ser desoídas por los Poderes públicos, podrían sobrevenir conflictos inevitables para el orden, para la libertad y para la vida de la nación. No quiso creerlo el Sr. Sagasta, y sin fijarse, cual era su deber, en el estado económico de Europa entera, y tampoco en el nuestro, agravado por circunstancias excepcionales, se entregó,

atado de pies y manos, á los pocos utopistas que, en sus sueños de ventura, creían solucionar la crisis con los principios del libre-cambio, sin reparar que las naciones industriales por excelencia, ante los peligros de la lucha que se aproximaba, adoptaban temperamentos contrarios. El desconocimiento absoluto de la cuestión económica agravó la situación precaria del capital y del trabajo, que se tradujo en dos hechos sociales de trascendencia suma: la espantosa emigración de nuestra juventud á países más fértiles, y el déficit aterrador de las rentas públicas, que indicaba el mal y su agravación inconcebible. Vinieron después las huelgas generales en el mundo industrial, y no obstante la sensatez de nuestros trabajadores, de condición y hábitos muy superiores á los de las demás naciones, aumentaron la crisis profundizando sus males, puesto que no se había creado con previsión laudable el contrapeso necesario para disminuir las dolorosas consecuencias. De aquí que el fuego, al parecer apagado, quedara latente bajo las cenizas que le ocultaban, y que hoy vuelva á propagarse y turbar la paz que disfrutamos. Vea el Sr. Sagasta las consecuencias de su gestión imprevista y de la incuria de su gobierno para defender los intereses de la producción y del trabajo contra las causas que venían merzándolos, y que á haber prevenido sus contingencias, habría sido más fácil entre nosotros arreglar la cuestión social que surge por desdicha al presente.

Grave es ésta y quizás superior á todos los esfuerzos de cualquier Gobierno, por celoso y patriótico que sea, porque siendo los factores del problema, por un lado la exuberante producción de países vírgenes y de potente fertilidad, que antes no concurrían al mercado universal, y por otro la disminución sensible del interés del capital que transforma y bonifica los productos naturales, es muy difícil, si no imposible, sostener los salarios en la entidad que antes, sin desarmonizar y quebrantar las leyes que inexorablemente rigen y seguirán rigiendo entre el capital y el trabajo. Por estas causas, y otras que nos llevarían á escribir lo que no es dable en un artículo, sentimos grandes tristezas, agravadas por el presentimiento que nos asalta de que, por la fuerza de la necesidad y dado el creciente progreso de la mecánica, se crearán nuevas máquinas que realicen con ventaja el trabajo del obrero y éste quede reducido á un simple y exiguo auxiliar de la industria. ¡Qué pavoroso conflicto entonces! ¡Qué porvenir más espantoso para el proletariado!

Sólo nos consuela, ante el cuadro aterrador de miseria y de hambre que se dibuja con negras tintas en el horizonte, la posibilidad de que nuestro país, con la sensatez proverbial de nuestra raza, abra los ojos á la luz y comprenda que los intereses del trabajador están ligados á los del capital, y detengan sus exigencias en el límite de lo racional y prudente, convergiendo á los antiguos hábitos de morigeración en las costumbres, de economía en sus gastos, economía necesaria y útil siempre, provechosa hoy más que nunca. Pero para lograr estos sacrificios, que pueden ser un consuelo en la adversidad y salvación positiva en la desgracia, se impone como condición ineludible que el Gobierno de España dé el ejemplo, inicie la marcha y siga el camino penoso, difícil, pero no imposible, de la protección á todas las riquezas, de igualdad en todas las tribuciones, de economías radicales, de simplificación de los servicios y de moralidad rigurosa y absoluta. Sólo así podrá atenuarse el mal que se cierne despiadado sobre nosotros, y así únicamente podrán alejarse y mitigar los conflictos sociales que se prevén y vienen envueltos en nubes de lágrimas y de sangre.

EL C. DE E.

IMPORTACIÓN DE VINOS en Francia

Durante el primer semestre de 1890 y 1889

se han importado en Francia las siguientes cantidades de vinos ordinarios:

	1890	1889
De España (hectólit.)	3.687.510	3.944.637
» Italia.....	52.058	186.259
» Portugal.....	137.231	518.811
» Argelia.....	1.126.300	890.199
Otros países.....	592.023	616.277
Totales.....	5.595.122	6.156.183

Resulta, pues, que la importación total ha bajado 561.061 hectólitros, cuyo descenso afecta á todos los países vinícolas, con la sola excepción de Argelia, que ha conseguido un aumento de 236.101 hectólitros, aumento que debe atribuirse á lo mucho que en dicha colonia francesa va extendiéndose el cultivo de la vid.

Nosotros hemos perdido 257.127 hectólitros, y mayor baja nos ha de resultar en el movimiento del último semestre del corriente año, por lo pobre que fué nuestra cosecha pasada en las Riojas, Navarra, Aragón y Cataluña, regiones las cuatro esencialmente productoras de vinos de *coupage*, que son los que en primer término alimentan nuestro comercio con Francia.

El descenso que lamenta Portugal es extraordinario, de 381.580 hectólitros, siendo así que su exportación sólo fué en 1889, en el semestre que estudiamos, de 518.811 hectólitros. Corta fué también la última cosecha en Portugal, pero no hasta el extremo de producir tan notable baja en su comercio exterior.

Italia, como todos esperábamos, ha tenido nueva baja, quedando limitada su importación en Francia á 52.058 hectólitros cuando en igual período (primer semestre) de 1887 expidió con el mismo destino 1.488.795 hectólitros. ¡Qué pérdidas tan inmensas va ocasionando á Italia la ruptura de relaciones comerciales con Francia! No olviden nuestros gobernantes estos hechos, y hagan oportunamente las gestiones necesarias para obtener la renovación del tratado con la vecina república, tan necesario hoy para la primera riqueza nacional.

Ó AGRICULTOR Ó INDUSTRIAL

Preciso es convencerse. Según lo exijan las circunstancias, así debe obrar el agricultor si no quiere saldar con pérdidas las cuentas de sus cultivos.

Concretándonos al de la vid en esta región, cuyos productos alcanzaron fama en toda España y fuera de ella, viénesse notando hace algún tiempo que los viticultores sufren pérdidas considerables en sus cosechas, porque son muy pocos los que tienen la fortuna de mejorar el vino elaborado en buenas condiciones de venta: la mayoría ó les da salida á más bajo precio, ó tienen que amortizar sus cosechas un año tras otro, sin que en el caso de conservarlas en buen estado, recompense el valor del artículo el interés respectivo á aquella amortización.

Es verdad que las diversas enfermedades que atacan á la vid han alterado las buenas condiciones de los vinos en tales términos, que hoy son muy escasos los que se encuentran en recomendables cantidades que caracterizaban á los producidos en los Moriles de Aguilár en todos los mercados con el nombre de «Montilla»; pero no es esta la principal causa del desprecio en que se encuentran, con menoscabo de los intereses del viticultor.

De los vinos de los Moriles, tal como ellos son por naturaleza, no se tiene apenas ya conocimiento de ellos en los mercados, ni por consecuencia la aceptación que merecen, porque poco á poco han ido aficionándose á otras clases elaboradas con distintas mezclas, en las que desaparece el natural producto, y de nada sirve al viticultor de este poner sus cinco sentidos en hacer una elaboración osmerada. Excepción hecha de algunos anti-

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.

guos establecimientos de bebidas en la capital de la provincia y pueblos inmediatos que hacen escasas compras, no hay quien extraiga de las bodegas una arroba de vino, sino á precios sumamente módicos.

Tanto en la elaboración de vinos como en la de aceites, se van introduciendo por propio interés mejoras en armonía con los adelantos de la ciencia, cuyas mejoras reclaman el gusto ó el capricho de los principales centros de consumo. Para adaptar el artículo á estos caprichos ó gustos, hay que variar el sistema siempre usado para elaborar, introduciendo operaciones diversas, las cuales corresponden más al industrial que al agricultor.

Así debieran comprenderlo los que de esta última clase se dedican al cultivo de la vid, y en lugar de hacer vendimias, que por las razones indicadas tan malos resultados van dando, dejar el campo libre al industrial vinícola, mas en contacto con las casas extractoras y centros consumidores, para saber la forma y manera de hacer la elaboración de los mostos.

La misión del agricultor es hacer producir al suelo; la del industrial, valerse de estos productos como primera materia, para convertirlos en la clase de artículos que de ellos se derivan, conforme lo requieren las circunstancias.

Adoptando este sistema, debe el productor vender el fruto de sus vides en la época de la recolección, asegurando así el valor de la cosecha.

Cuando no había casas dedicadas á la compra de dicho fruto, el que labraba viñas tenía por fuerza que convertirse en industrial y correr los riesgos consiguientes al buen ó mal resultado que le daban los mostos, además de los que ya había corrido hasta el momento de recolectar la cosecha; pero hoy que abundan las casas industriales que se dedican en esta zona á la compra de uva para elaborar los mostos, evite semejante riesgo y asegure el valor de la cosecha en la época de la recolección. Esto es lo que aconseja el buen sentido y lo que establecerá una base firme de economía agrícola, en relación directa con las circunstancias de la época actual: lo contrario es ir contra la corriente, es poner los capitales invertidos en el cultivo y concluir por abandonarlo con notorio perjuicio de la riqueza vinícola de este término, digna por sus inmejorables condiciones de poner todo el esmero posible en fomentarla, aquel que se encuentre dedicado al cultivo de ella.

MANUEL LUCENA Y CASTILLA.

Aguilar, Julio de 1890.

Destrucción de la langosta

La campaña contra la langosta resulta en verano más costosa que la de primavera, y, á la vez, ofrece mayores peligros por lo mismo que las plantas se van secando y es fácil propagar el fuego á los trigos ó cebadas. A pesar de estas contrariedades, no debe dejarse de combatir el insecto ni un solo día.

El insecto se combate por la noche, vigilando durante el día dónde se posa. Atacarle durante las horas de calor es perder tiempo y dinero, cuando ya está en condiciones de trasladarse fácilmente de un punto á otro.

Debe esperarse á que esté bien entrada la noche, á fin de que los movimientos del insecto sean menos rápidos y la persecución, por lo tanto, más fácil.

En esta época la langosta suele pasar la noche en los rastrojos. Esto facilita mucho la campaña, porque se necesita poca gasolina y el fuego se sostiene bastante tiempo.

Antes de empezar á rociar el líquido se deben aislar los puntos de peligro, limpiando de toda broza una faja de terreno que mida un metro ó más de ancho.

El insecto debe atacarse formando un gran círculo de fuego, á fin de que no pueda escapar por ningún lado.

Esta operación se ha de hacer con gran ra-

del fruto... la clase que se esperaba... por clase que se esperaba... De Navarra... De las Rioja... De Valencia... De Murcia... De Extremadura... De Cataluña... Pasos de Málaga... Almendras... Marcos... Precios corrientes de los cereales... Los labradores han celebrado una reunión... Llamamos la atención a nuestros suscriptores... A LOS VINCULTORES... Fabrica de telas Metalicas... CRIBAS Y CEDAZOS... SEDAS DE ZURICH Y FRANCESAS... AVERLY MONTAUT Y GARCIA... ZARAGOZA... Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2

peor clase que se esperaba. Debido á esto, se ven firmeza los siguientes precios: trigo, á 38 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, de 20 á 22; algarrobas, á 20; harinas, á 16 rs. arroba las primeras clases y á 15 las segundas. Las ventas de vino están animadas, cotizándose los blancos de 10 á 12 rs. cántaro, y á 12 los tintos. Firmes los precios del ganado vacuno, vendiéndose en los últimos mercados cerca de 200 reses; la carne de vaca, á 60 céntimos de peseta la libra, y la de carnero, á 50.—El correspondiente.

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 29.—La recolección de trigo es mejor que la de los demás cereales; los labradores dicen que sale bien. Los precios en alza, especialmente las algarrobas. Ven Ud. los corrientes: trigo, á 34 rs. fanega el nuevo y á 36 el viejo; cebada, á 20 y 26 respectivamente; algarrobas, de 22 á 23. Por partidas se ofrece el trigo á 36 rs.—El correspondiente.

Zamora 30.—Los viñedos han perdido mucho por la sequía, y si no llueve pronto darán escaso rendimiento. La extracción de vino es regular á los precios de 13 á 14 rs. cántaro. Los granos y harinas se cotizan: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, de 24 á 25; cebada, de 25 á 26; algarrobas, de 24 á 25; harinas, á 14, 13 y 12 rs. arroba, según la clase.—Un suscriptor.

Pozaldez (Valladolid) 30.—Sigue sostenida la demanda de vinos, habiéndose contratado 3.000 cantaros de blanco á 12,50 reales para Asturias, León y Santander, y otros 1.000 de tinto á 13 con destino á Burgos.—El correspondiente.

Torrelavega (Santander) 27.—Aunque no fueron muy placenteras para los feriantes las primeras horas de la mañana, y aun algunas de las bien entrado el día, por los chubascos que nos regaló la atmósfera, la feria estuvo muy bien surtida de ganados y de compradores de otras provincias, en unión de los de siempre de la nuestra, dando un resultado de quinientas reses negociadas, según los datos oficiales, continuando los buenos precios de anteriores ferias. Un regular número de vacas para leche desde 800 á 2.500 rs., según su calidad, algunas parejas de bueyes para labor, con dos doblones de demérito, atendiendo al precio alcanzado en Mayo, y el resto de reses mayores y menores para carne, con tituyeron el movimiento mercantil de este día.—El correspondiente.

De Cataluña. **Valls (Tarragona)** 29.—Los labradores dicen que la cosecha de cereales ha sido bastante regular. Los viñedos siguen ofreciendo buena cosecha. Muy reducidas las existencias de vino, detallándose como sigue: tintos de primera, de 25 á 30 pesetas la carga (121,60 litros); id. de segunda, de 18 á 23; id. bajos para la destilación, de 8 á 12; blancos, de 17 á 23. El trigo de Aragón se paga de 14 á 15 pesetas cuartera (70,80 litros) y la cebada á 6; harinas de primera, segunda y tercera clase, de 4 á 4,25, 3,75 y 3,25 pesetas la arroba (kilos 10,40) por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; aceite, de 3,75 á 4,25 pesetas cortán, ó sean los 4,13 litros; algarrobas, á 6 pesetas quintal (41,60 kilos).—El correspondiente.

De Extremadura. **Navalvillar de Pela (Badajoz)** 28.—Estamos en plena recolección de cereales, habiendo sufrido un desengaño por los trigos que á principio de Junio ofrecían una buena cosecha; se arrebataron con los excesivos calores de dicho mes, y han quedado reducidos á una cosecha mediana y de no muy buena clase; los demás granos dan un regular rendimiento; los olivos, si no con la cosecha que se esperaba, se muestran regulares. Las existencias de venta reducidas, y con tendencia á la baja; en los granos los precios son nominales. Aceite, á 42 rs. arroba; trigo, á 36 rs. fanega; cebada, de 16 á 18.—V. D.

De Murcia. **Fuente-Alamo (Albacete)** 29.—Por falta de débiles que pudieran interesar á los habituales lectores de la CRÓNICA, he guardado silencio largo tiempo. Hoy le doy cuenta del resultado de la recolección, viéndose confirmados por desgracia los temores que le anunciaba en mi anterior correspondencia; los sembrados, le decís, ofrecen mal aspecto, y ahora puedo asegurarle que el rendimiento es muy inferior. Los viñedos han sido acometidos por la bírra, cuya plaga ha mermado bastante la cosecha.

Rigen en este pueblo los siguientes precios: vino, á 16 rs la arroba, quedando pocas existencias; cebada, de 21 á 22 rs. fanega; trigo viejo, á 40.—D. J.

De Navarra. **Aberín** 30.—En el estado de la agricultura de este país se nota una pequeña reacción. No será un año extraordinario de cereales, pero á juzgar por el resultado que está dando la trilla, los rendimientos de trigo y cebada sobrepujan á los de los años anteriores. Nada digo á Ud. de la calidad del grano, pues ésta nada deja que desear. El grano aparece lustroso, duro y harinoso, de mucho peso específico, y formado en las mejores condiciones. La extracción de vinos se hace sin interrupción, mejorando los precios cada día. Se principió por venderse el cántaro de vino de 11,77 litros, á 9 reales; hoy se ha ofrecido por toda la cosecha, al propietario don Julián Vieuña, á razón de 12 rs. cántaro. Hay pocas existencias en las bodegas de este país. Las viñas inmejorables, sin el menor síntoma de epidemia.—J. P. A.

De las Rioja. **Arnedo (Logroño)** 29.—Ya es tiempo de romper mi largo silencio, motivado por la incertidumbre y exposición de las cosechas pendientes. Ahora ya puedo darle noticias ciertas y seguras de las de este país. La de cereales, fuera de la parte de sierra que es mediana, en toda la Rioja alta y baja puede calificarse de buena y bastante regular, si bien no excesiva. Aunque algo claro el campo, lo recolectado da mucho y buen grano. La de uva se presenta magnífica y abundantísima, hasta el presente; no puede ofrecer mejor aspecto el viñedo, lo sulfatado y lo poco que quedó sin sulfatar, si bien puede considerarse así casi todo el viñedo, porque la mayor parte de los cosecheros no han dado más de una mano. Sin embargo, el mildiu existe en germen, pero como el tiempo de aires, ciertos y soles el mas á propósito para que no se desarrolle, se halla contenida la enfermedad. Yo, no fiándome y por lo que pueda suceder, tengo ya aplicada hasta la tercera mano de sulfato. La cosecha de oliva, importante también en este país, será casi nula. La de frutas y verduras, de muchísima importancia en esta ciudad, se presenta inmejorable; lo que hace falta es que tenga salida su rica y abundante fruta, especialmente las ricas peras de don guindo, que no se conoce mejores que las de esta extensa vega; que valdrían millones si estuviera á dos leguas de Madrid ó Paris, pues á su calidad se añade el peso; las hay de libra castellana. Precios corrientes: trigo, sobre 36 rs. fanega; cebada, á 18; vino nuevo, bastante mediano, de 13 á 14 rs. cántaro de 16 litros; lo viejo, bastante regular, aunque hay poco, de 15 á 16; aceite, á 14 pesetas cántaro. Arroba de fruta, de 8 á 4 rs. lana y ganado lanar, á precios bastante regulares.—El correspondiente.

De Valencia. **Valencia** 29.—El viñedo presenta soberbio aspecto en nuestra provincia; las enfermedades criptogámicas no se han presentado este año, la floriscencia se hizo en excelentes condiciones y los abundantes racimos siguen desarrollándose en inmejorables condiciones; así es que se espera abundante cosecha, ó buena cuando menos. Ya se han hecho en varios pueblos operaciones sobre cepas de 5 1/2 á 6 rs. arroba de uvas, y de la provincia de Alicante me confirman la noticia dada por la CRÓNICA de haberse ajustado cosechas á 7 rs. En Carlet comenzará probablemente la vendimia el 15 de Agosto, las uvas se ofrecen de 16 á 18 pesetas los 100 kilos. La vid bebú, cuyo fruto es muy rico en materia colorante, promete este año escaso rendimiento; las demás variedades, en cambio, tienen muchas uvas. La campaña vinícola va terminando en todas partes con precios elevados. En Chiva y Osete consiguieron las últimas partidas de vino de 27 á 29 pesetas hectolitro, siendo así que en Noviembre y Diciembre no pasó el precio de 20; en Sagunto el alza ha sido de 22 á 37 y 34 pesetas, y en Utiel y Requena de 17 1/2 á 28 para los vinos de 10º y de mucho color.—El correspondiente.

gran parte de la aceituna que mostraron. También los viñedos de Navarra, Rioja Baja y otras regiones, se resienten de la sequía. En cambio el temporal seco que viene impidiendo nos va librando del mildiu, los rots y demás plagas criptogámicas. La granazón de los trigos es magnífica en las Riojas, Navarra, Provincias Vascongadas y de Santander y en los partidos de Belorado, Miranda, Briviesca, Burgos y otros de esta provincia. En Paris, según *Le Moniteur Vinicole*, se cotizan nuestros vinos como sigue: de Alicante y Aragón, con 14º, de 40 á 45 francos hectolitro; de Valencia, 13º, de 35 á 40; de Benicarló, 13º, de 36 á 41; del Priorato, 13º, de 36 á 41; de Cataluña, con fuerza de 13 á 14 grados, de 32 á 36; de Haro, 12º, de 36 á 40; blancos de Huelva, 12º, de 28 á 33. En Carlet (Valencia) comenzará la vendimia á mediados del próximo mes de Agosto. Las uvas se ofrecen en aquel pueblo de 16 á 18 pesetas los 100 kilos. Las dos primeras partidas de trigo nuevo que se han presentado en el mercado de Arévalo han pesado 95 y 96 libras por fanega, y se han cotizado á 36,50 y 37 rs. La clase es, pues, superior en aquella comarca. Precios corrientes en el mercado de Tarazona (Zaragoza): Trigo de monte, viejo, á 30 pesetas cahiz; id. de id., nuevo, á 29; id. de huerta, viejo, de 27 á 28; de id., nuevo, de 26 á 27; cebada, nueva, á 12; patatas, á 1 id. la arroba; vino, de 27 á 30 id. el azúque; aceite, á 49 rs. la arroba; judías, á 8 pesetas hanega. En la primera decena de Julio se han importado en la Habana 4.300 pipas de vino tinto, habiendo cambiado de mano 1.000 y elevándose las existencias á 10.800. La pipa se cotizó en dicho periodo de 48 á 51 pesos. Nuestro embajador en Francia ha hecho á un periódico de aquella nación las siguientes declaraciones sobre los propósitos del actual Gabinete: «El Gobierno español hará una política independiente y completamente libre de todo compromiso. Se ocupará en reformar todos los defectos de que adolece la Administración pública, procurando mejorar el estado financiero y fortalecer el crédito que España goza en el extranjero, y sobre todo, asegurar la prosperidad de la agricultura.» El Ministro de Hacienda ha resuelto favorablemente la pretensión de los exportadores de vinos españoles, en el sentido de que la ley de 31 de Diciembre de 1889 ha de interpretarse declarando que las aduanas francesas no son las que han de decidir sobre la calidad de los caldos, sino los periciales españoles, en armonía con lo que venía gestionando el sindicato de las Cámaras de Comercio. La comisión valenciana que había venido á gestionar este asunto, ha salido para aquella ciudad, muy satisfecha del resultado de sus gestiones. Nos dicen de Salamanca: «Las noticias que se reciben de todas partes han contribuido á que el mercado de granos en esta plaza, de la semana pasada, haya tenido alguna animación principalmente en los menudos; de trigo se ha vendido una partida de 700 fanegas á 36,50 que es al que detallamos; la cebada nueva por su pésima calidad se compra á 22 y hasta 24 rs., y la añeja no se adquiere á menos de 28; también se ha fijado precio á los guisantes que es al que detallamos, y las algarrobas por su escasez, y con tendencia al alza, se cotizan aquí hasta 24 y 25 rs. Los especuladores trabajan con actividad, haciendo esfuerzos supremos para lograr la adquisición de la cebada y algarrobas, en cuyo comercio andan para no muy lejano tiempo pingües ganancias. Así que los tenedores de estos granos no ceden hoy una fanega en especulación de lo que pueda suceder.» En el mercado de Mahón se ha vendido un tomate que pesaba la friolera de un kilogramo 400 gramos. Dicha hortaliza había sido cogida en una estancia del término N. de la isla, propiedad de D. Nicolás Tuduri. El lunes descargó en las sierras de Loja y Teja (Granada) una fuerte tormenta que ha causado daños de consideración. En Escúzar pereció un individuo arrastrado por las aguas, y en Huétor Santillán cayeron dos rayos, uno de los cuales produjo un incendio. En el mismo día dejó arrasadas una nube de piedra las cosechas pendientes de buen número de pagos del término de Martos (Jéna); cayeron piedras de extraordinario peso. La Cámara de los Diputados de Francia ha aprobado, por 284 votos contra 227, la ley del

régimen de los azúcares. Uno de sus artículos aplaza hasta 31 de Agosto de 1892 el recargo de siete francos sobre el azúcar en bruto, que debía cesar en 31 de Agosto próximo. En la última sesión celebrada por la Junta de Aranceles se trató de la reimportación de vinos devueltos del extranjero. Sabido es que, tanto las disposiciones arancelarias como las ordenanzas de aduanas, conceden franquicia de derechos á los vinos que después de exportados vuelven á España por invendibles ó por otras causas, debiendo cumplirse para ello las formalidades necesarias para evitar fraudes; pero no acontecia lo mismo con los vinos devueltos de Canarias, á los cuales se exigían derechos por proceder de puertos franceses. La Junta ha informado la conveniencia de que cese esa injusticia que hace de peor condición á una provincia española que á las naciones extranjeras. También se puso á discusión una instancia del sindicato de exportadores de Valencia, que pedía la supresión de alguna de las formalidades establecidas para la reimportación de vinos. La Junta opina que no debe accederse á lo solicitado. Los fuertes vientos de los pasados días han producido daños considerables en los viñedos de la provincia de Orense. Ambas márgenes del Sil y del Miño ofrecen un aspecto desconsolador por el derribo de las vides y la destrucción de los sarmientos. Mercado de frutas secas de Londres.—*Pasos de Dénia*—El consumo va cada año en aumento, y con las mejoras en la clasificación y en los envases es seguro que este fruto continúe recibiendo los favores del pueblo inglés. *La Pasa de Sol* no tiene la aceptación que fuere de desear, por ser su color demasiado rojo y en su mayoría de poco aguante, siendo de opinión que nunca podrá competir en grande escala con la clase de Málaga. El año próximo pasado se recibieron 20.000 cajas que se expendieron á precios bajos, y los especuladores se quejan de que hicieron mal negocio. *Pasos de Málaga*—Con la mala fe que hay en la confección de las cajas, el consumo decrece cada año, y si no se proponen los exportadores embarcar fruto bien clasificado, llegará el día que cesen las importaciones en este país. *Almendras*—Clase malagueña tenemos grandes existencias, y siendo la presente cosecha escasa, los precios en este mercado serán bajos. *Corta* hay poca y solicitud. *Marcos*—No hay alteración en la forma en que se viene haciéndolo hasta aquí, con tal que cada bulto lleve rotulado el punto de procedencia. Precios corrientes de los cereales y harinas en la plaza de Zaragoza: *Trigos*—Catalán, de 19 á 19,28 pesetas hectolitro; sembrilla, de 17,32 á 17,88; huerta, á 16,20; centeno, 10,62 á 11,18. *Granos*—Cebada, de 7,27 á 8,08; maíz común, de 9,70 á 10,51; habas nuevas, de 10,24 á 10,78. *Harinas*—Primera, de 30 á 33 pesetas los 100 kilos; segunda, de 28 á 30; tercera, de 22 á 23; remolido, de 16 á 20. Los labradores han celebrado una reunión en Zaragoza y han acordado pedir al Gobierno que se imponga un tributo sobre la renta, que se fomenten las sociedades agrícolas, que se supriman los consumos, recargándose las contribuciones ó que se cobren por reparto. Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente *A los vicultores*, para hacerles conocer el *Desacidificador por excelencia* que da tan seguros resultados contra el *agrio y ácido* de los vinos. **A LOS VINCULTORES** Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Teledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacafias. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadoras, etc., etc. Para tratar sobre el arriendo, dirigirse al citado D. Manuel Castellanos, en Quintanar de la Orden **A los vicultores es** El que desee comprar la mejor tabla de roble para cuberla, dirigirse á D. Victoriano Echevarri, de Olazagutia (Navarra). **Fábrica de telas Metalicas** CRIBAS Y CEDAZOS SEDAS DE ZURICH Y FRANCESAS CORREAS Y MAQUINAS AGRI OLAS AVERLY MONTAUT Y GARCIA ZARAGOZA Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2

NOTICIAS

Llamamos muy especialmente la atención de nuestros vicultores sobre el pequeño artículo *Los vinos enyesados en Francia*, que publicamos en primera plana. La pertinaz sequía causa varios daños en los olivares de muchas comarcas; por la falta de aguas se va cayendo de los árboles una

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

VALLS HERMANOS
 INGENIEROS
 TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
 Fundados en 1854.
 19, Calle de Campo Sagrado
 (ENSANCHO, RONDA DE SAN PABLO)
 BARCELONA
 Premios con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.
 Maquinaria e instalaciones completas según los últimos adelantos para:
 Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
 Fábricas de Chocolates.
 Fábricas de Harinas.
 Fábricas y molinos de aceites.
 prensas para vino.
 Máquinas de vapor, Motores a gas, Turbinas, etc., etc.
 Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
 Dirección para telegramas
V A L L S. — Campo Sagrado
 BARCELONA
 Teléfono núm. 595.

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

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

CALDO BORDELES CELESTE
 CALDO BORDELES PERFECCIONADO
 Fabricado por los Sres. Julian Hermanos, de Beziere (Francia)
 Tratamiento seguro contra el mildiu, el blak-rot y otras enfermedades de la vid.
 Recomendado por los sabios profesores Sres Millardet y Gayón.

Cualquiera que sea la dosis empleada, el Caldo bordelés celeste no quema las hojas, como sucede con el sulfato de cobre.
 Se disuelve inmediatamente en agua fría y puede prepararse en el campo, al momento mismo de su aplicación.
 Su tenacidad es tal que no destruye los pulverizadores.
 Reune, pues, todas las ventajas apetecibles.
 Facilidad de preparación. — Exito seguro e inmediato.
 Encuéntrese en las principales droguerías y almacenes de productos químicos. — Se mandan prospectos y circulares a quienes los pida.

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN
 GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

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

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

SALABERT Y COMPAÑIA
 CONSTRUCTORES. — BARCELONA

1.º premios en los concursos de Badalona (Barcelona), Epila (Zaragoza), Sagunto (Valencia), Reus (Tarragona) y único primer premio en el de Tudela (Navarra.)



Pulverizadores contra el mildiu
Salabert (de aire comprimido). **50 Ptas.**
El Rayo (con palanca, capacidad 15 litros). . . **37,50**
 Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.
 Ventas al por mayor.



Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS

Arados. — Aventadoras. — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastros. — Cribas. — Cortarrices. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras. — Bombas para todos los usos. — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Basculas. — TIJERAS para podar é injertar.

Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado a tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Artes» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.
 Ha vencido a 6 competidores. Catálogos gratis y franco.

Pulverizador **EL RELAMPAGO**. Pesetas. 45
EXCELSIOR. 45
ECONÓMICO. 35

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

Aviso a los ganaderos
LOS POLVOS DE COOPER
 PARA BAÑAR OVEJAS

Es el remedio más eficaz, más barato y seguro para curar la sarna, la rrapata y mosca, a la vez que aumenta el rendimiento de la lana y la hermosa.
 Se usa en todas las partes del mundo, empleándose sobre más de 50 millones de ovejas anualmente. Sobresale a todos los demás específicos de Tabasco, etc., etc.
 VENTA EXCLUSIVA PARA ESPAÑA:
LA MAQUINARIA AGRÍCOLA
 ADRIAN EYRIES
 Calle 20 de Febrero, números 7 y 9, VALLADOLID
 Pídanse Catálogos.

Instrumentos Aratorios

Especialidad de arados dobles. Arados de Francia reemplazando con ventaja todos los demás. Sólidos, duraderos dan un trabajo superior con el mínimo de tracción. Arados sencillos. Cavadores, Rejas diversas, Excavadoras, Extirpadores, etc.
 Numerosas recompensas en los concursos agrícolas con experiencias prácticas. Casa de confianza.
 La 1.ª constructora exclusiva del arado doble y la más importante.
 Envíase franco el Catálogo ilustrado especial para España y Portugal.
Pol Fondeur, constructor en Viry-Chauny (Francia.)

INSECTICIDA SIN RIVAL

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

MODO DE USARLO PARA MATAR LANGOSTA

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

NOTA DE PRECIOS

Caja con dos latas puesta sobre vagón en esta estación 6 ptas.
 Por la devolución de cada caja con sus dos latas en buen uso abonaremos una peseta. Los pagos son al contado.

INVENTORES, FABRICANTES Y EXPORTADORES
CAZALILLA HERMANOS
 LINARES

AVISO IMPORTANTE. La Compañía previene a los señores comerciantes agricultores é industriales que recibirá y encaminará a los destinos que los mismos designen las muestras y notas de precios que con este objeto se le entreguen.

PULVERIZADORES
 Gran Concurso de Champagne 1887.
 Primer premio.
 Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.
GAILLOT
 Caballero de Mérito Agrícola
 Constructor especial de MAQUINAS VINICOLAS en
BEAUNE (Cote d'or) Francia

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTÍFICO
SERRANO, 4, MADRID
 Fábricas - Máquinas - Asuntos industriales.
 Dirección facultativa de bodegas.
 Aparato para la explotación del orujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

TRATAMIENTO DE LOS VINOS POR LA LUZ

Su mejoramiento, conservación y envejecimiento natural SIN ADICIONES Y SIN GASTOS
 por el Profesor **D. J. M. MARTINEZ ANIBARRO**
 Se ha publicado este importantísimo libro.
 Precios de la obra: 5 pesetas en Madrid, 5 pesetas 75 céntimos en provincias, certificada.
 Pedidos al autor, Dr. Martínez Anibarro, Serrano, 4, Madrid, y principales librerías.

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 innumerables 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 a D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm. 45, Madrid.