

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



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 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

ANUNCIOS

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

Año XIV.

Sábado 7 de Marzo de 1891.

NUM. 1375

La remolacha azucarera (1)

(Conclusión.)

Con objeto de conocer la producción y riqueza de la variedad citada de Vilmorin, cultivada en condiciones normales, se practicó el año último un ensayo en el campo experimental de la Granja en las siguientes condiciones: Se destinó al ensayo una parcela de 5.24 áreas, incluyendo en esta extensión la parte ocupada por los riegos, para que el cálculo de producción fuera más exacto, y se hizo el semillero á fines de Marzo, transplantando las remolachas á la distancia de 0,45 por 0,30 (2).

Para elegir el abono, se tuvo en cuenta que la cantidad de nitrógeno que ya tenía la tierra era suficiente, y se prescindió por esta causa y por las razones expuestas en la 2.ª parte de los abonos nitrogenados, limitándonos á fertilizar el suelo con superfosfato de cal y sulfato de potasa, en la proporción de 655 kilogramos del primero y 135 del segundo por hectárea. Se puso una fuerte proporción de fósforo por la influencia que tiene, como ya expusimos, sobre la buena calidad de la raíz.

Verificando el trasplante, se dieron los riegos indispensables y dos binas, siguiendo la vegetación su curso normal hasta la recolección que se verificó á fines de Diciembre al término de la campaña azucarera, con el propósito de ver si las raíces se conservaban bien en el terreno, como efectivamente sucedió, con lo que podría evitarse en parte el tener que almacenarlas, facilitando al mismo tiempo el trabajo de la recolección.

Efectuada ésta se obtuvieron 2.338 kilogramos de raíces, equivalentes á una producción por hectárea de 44.250 kilogramos, con un peso medio de las raíces de 615 gramos, habiéndose reducido el peso total de las remolachas después de lavadas en un 1,37 por 100, lo que referido á la hectárea hace descender dicha producción á la de 43.644 kilogramos de remolachas lavadas.

Para juzgar las condiciones que reúnan las raíces obtenidas, se practicaron dos ensayos; el primero á principios de Septiembre, cuando debe comenzarse la recolección, y el segundo en el momento en que la efectuamos, coincidiendo en el término de la campaña azucarera y de la recolección en el cultivo ordinario.

ANÁLISIS VERIFICADO EN 2 DE SEPTIEMBRE

Se eligieron en el campo experimental seis raíces que representaban el término medio de su desarrollo en esta época, y se sometieron á los ensayos que indicamos á continuación con los resultados que se obtuvieron.

Peso medio de las raíces ensayadas (gramos).....	403,33	por 100
Idem de los cuellos, id.....	31,00	
Relación de los cuellos á las raíces.....	7,69	por 100
Densidad media de las raíces á 15° centígrados....	1,048	
Materia seca según las tablas de Krocker.....	18,61	por 100
Densidad de jugo á 15° centígrados.....	1,067	
Azúcar por 100 determinado con el sacariómetro de Laurent.....	10,06	
Coefficiente de pureza del jugo.....	84,30	
Riqueza en azúcar de las remolachas ensayadas.....	13,50	por 100

ANÁLISIS VERIFICADO EN 23 DE DICIEMBRE

Al efectuar la recolección en esta fecha, se tomaron diez raíces sometiendo a iguales ensayos que en el análisis anterior.

Peso medio de las raíces ensayadas (gramos).....	773
Idem de los cuellos, id.....	34,50
Relación de los cuellos á las	

(1) Véase el número anterior.

(2) Se pusieron las plantas á una distancia poco mayor de la que hemos recomendado para estudiar la bina mecánica.

raíces.....	4,80	por 100
Densidad media de las raíces á 15° centígrados....	1,025	
Materia seca determinada directamente.....	17,94	por 100
Densidad del jugo á 15° centígrados.....	1,070	
Azúcar por 100 determinado con el sacariómetro de Laurent.....	14,80	
Coefficiente de pureza del jugo.....	86,50	
Riqueza media en azúcar de las remolachas ensayadas.	14,06	por 100

Resumiendo vemos que se han obtenido en la recolección raíces equivalentes á 44 250 kilogramos por hectárea, y deduciendo de este peso 1,37 + 4,80 por 100, ó sea 6,17 por 100, en concepto de pérdida por el lavado y por los cuellos que no se utilizan para la extracción de azúcar, queda una producción por hectárea de raíces limpias de 41.520 kilogramos.

Que á razón de 14,06 por 100 que poseen de riqueza sacarina, dan un rendimiento por hectárea en azúcar de 5.837 kilogramos.

Dicha producción y riqueza son superiores á las que se obtienen en el Norte de Europa, donde puede considerarse como término medio por hectárea sobre 30.000 kilogramos con 12,50 por 100 de azúcar.

Si comparamos además los resultados obtenidos en la Granja con los datos que poseemos de la vega de Granada, relativos á la riqueza de los jugos que dan como término medio de 9 análisis una densidad de 1,064, correspondiente á una riqueza media de 13,60 por 100 de azúcar, se deduce que nos encontramos también con alguna ventaja si bien pequeña respecto á dicha vega, que pudiera depender quizás de las condiciones en que se han realizado los cultivos.

Fundándonos en todos los anteriores ensayos, y algunos otros datos que posee esta Granja, creemos poder formular por ahora las siguientes conclusiones:

1.ª «La remolacha de azúcar vegeta en buenas condiciones en la vega de Zaragoza.

2.ª «La producción media en un buen cultivo puede calcularse en 40.000 kilogramos por hectárea.

3.ª «Con la variedad mejorada de Vilmorin, se puede alcanzar una riqueza media de 14 por 100 de azúcar y jugos bastante puros.

4.ª «Las condiciones de la vega de Zaragoza para dicho cultivo parecen ser superiores á las del Norte de Europa, y análogas á las de la vega de Granada.»

Para fijar conclusiones definitivas, no bastan un corto número de ensayos, practicados en una localidad determinada, sino que es indispensable multiplicar aquéllos, y á este fin principalmente se dirigen los resultados expuestos para que sirvan de estímulo á los agricultores de la región de cuyo concurso esperamos el plantamiento de algunos ensayos en las zonas más características de esta vega, los que coleccionados, serían de utilidad indiscutible para aquellos que quisieran establecer sobre datos ciertos en esta región la fabricación de azúcar de remolacha. Según ya manifestamos al principio, la Granja cederá gratuitamente semilla para un pequeño ensayo á los labradores que lo soliciten dentro del presente mes de Enero, á fin de poder verificar el pedido al establecimiento en tiempo oportuno. Bastará después que se sigan las instrucciones que quedan expuestas respecto al cultivo, que se pesé el producto obtenido y se remitan á esta Granja unas cuantas raíces para su análisis al verificar la recolección (1) para reunir una suma de datos que juzgamos de importancia al porvenir de la agricultura regional.

Si con ello logra contribuir este estableci-

(1) Se darán particularmente cuantas instrucciones se deseen sobre la forma de realizar el ensayo, para aclarar lo expuesto con la brevedad consiguiente en estos artículos.

miento con el eficaz concurso de los labradores á practicar ensayos que puedan servir de base para fundar con éxito la fabricación de azúcar de remolacha en esta vega, y con ello una nueva é importante riqueza en el país, se verán satisfechas las aspiraciones y recompensados sobradamente los pequeños trabajos que han motivado el presente artículo.

J. OTERO Y M. RODRÍGUEZ.

Importación de vinos en Francia.

Según los datos estadísticos que acaba de publicar la Administración de Francia, resulta que este país ha importado en Enero de los años que se expresan el siguiente número de hectólitros de vino:

	1891	1890	1889
De España...	845 808	659 209	724 607
» Italia.....	55 841	9 683	17 748
» Portugal..	749	20 459	73 395
» Argelia....	193 585	93 222	138 392
Otros países.	29 397	70 240	108 639
TOTALES..	1.105.380	861.813	1.062.781

Tenemos, pues, que la importación total de Enero último comparada con la de igual mes del año anterior, acusa un aumento de 243 567 hectólitros; que España ha acrecido su exportación con destino á Francia nada menos que en 186 599 hectólitros, así como Argelia aparece con una subida de otros 80.363, y que la baja que han sufrido Portugal, Hungría y Grecia, la primera nación sobre todo, ha sido muy considerable.

Azufrado de las viñas.

Precauciones que deben tenerse presentes para combatir con éxito el oídium.—Debe ser el azufre completamente puro é impalpable; el sublimado es preferible al pulverizado porque se adhiere con más energía á las hojas y racimos, su acción es más duradera y la cantidad que se emplea menor.

El azufre mata el oídium porque con la acción de los rayos solares desde una temperatura de 18 á 28° centígrados se produce de él un ácido sulfúrico en gran cantidad, dándole esta propiedad, y más de 28 á los 38°, pues entonces es considerable. El hígado de azufre alcalino da el mismo resultado, aún cuando sea en trozos gruesos, dentro de un frasco de vidrio é introduciendo en él un racimo atacado sin necesidad de separarle del sarmiento.

Ocio-o es decir que el azufrado no debe practicarse durante una estación fría ó en días lluviosos ó cuando las hojas contengan mucha agua, porque ésta se encargaría de lavar las hojas, racimos y tallos azufrados arrojando al suelo el polvillo que deposita el operador; de aquí, pues, la necesidad de inspeccionar las viñas para adquirir la certidumbre de que están atacadas por el oídium, ya que el moho parasitario se desarrolla á una temperatura de 20° centígrados.

Al proceder á la operación del azufrado no debe dejarse sin tratar ninguna cepa, esté ó no invadida. Hay cepas en las cuales el oídium se presenta visible á simple vista antes de que se distinga en otras de la misma especie, las cuales avisan con antelación que va á manifestarse la infección en breve y que es llegado el momento de azufrar, aún cuando en las demás cepas no se advierta el germen del oídium cuyas hojas presentan un aspecto lánguido, con manchas formadas por un polvo blanquecino que exhala un olor á moho y los brotes están sembrados de manchas blancas grises; los sarmientos y fruto invadidos por eflorescencias de color pardo rojizo, que después se vuelve negro, pudriéndose las uvas y peligrando la planta.

El oídium se desarrolla y produce semillas en el periodo de 20 á 25 días, y el azufre á su vez produce resultados eficaces durante un periodo análogo. De aquí la necesidad de

azufrar tantas veces como el mal se demuestre en la vid y que convenga aplicar dos y hasta tres azufrados al año.

No es necesario que la capa de azufre que se ponga sea muy espesa, sino bien distribuida, basta que cubra todos los puntos de las partes verdes.

Por regla general bastaría azufrar por vez primera con tal que se aprovechara el momento de la floración y se hiciese la operación en buenas condiciones, repitiéndola en el espacio de quince á veinte días para que desaparezca el moho.

Un sol penetrante y cuya acción no sea aminorada por la del viento, son las condiciones atmosféricas que deben elegirse para azufrar las viñas, cuyo éxito queda asegurado á las 48 horas si el sol sigue calentando durante este tiempo, las cuales conviene aprovechar, azufrando en las primeras horas de la mañana para que el ácido sulfúrico se forme mediante la evaporación que el azufre ejerce en tanto que el calor sea considerable; no conviniendo en manera alguna aplicarlo al medio día cuando el sol quema porque las hojas se hallan muy reseacas por efecto de la acción de los rayos solares y no se adhiere el polvillo, siendo arrastrado al suelo con facilidad por una pequeña brisa, además de que el operador se halla expuesto durante las horas de excesivo calor á absorber el polvillo y aun el ácido á que da origen, por las narices y garganta, exponiéndose á perder la salud; ni tampoco por la tarde, pues muy bien pudiera surgir algún inconveniente durante la noche, porque gracias al fresco y humedad de la misma, es inerte el azufre y no produciría los resultados apetecidos.

Cuando sobrevenga una lluvia después de haber azufrado, habrá de repetirse la operación así que acilare el tiempo, y si en las primeras horas de la mañana las cepas estuviesen muy cargadas de rocío, habrán de sacudirlas para que despidan el agua y conserven sólo la humedad.

La mejor oportunidad para azufrar es de siete á diez de la mañana en días serenos y calurosos para aprovechar todas las horas de sol fuerte, y además para evitar al operario las molestias que causan los rayos solares. Hay quien indica que con tres horas de excesivo calor queda asegurada la operación.

El primer azufrado se practicará en todas las cepas (como remedio preventivo) tan pronto como aparezcan los primeros brotes y adquiera de 10 á 15 centímetros de longitud, arrojándolo en las partes viejas de la cepa aún cuando no aparezcan brotes por hallarse la vegetación retrasada, y aunque no se haya manifestado la enfermedad del oídium, pues este azufrado es el más importante, aunque es sabido que el azufre obra como preservativo y curativo á la vez.

El segundo azufrado deberá practicarse después de que haya caído la flor (aunque también puede verificarse durante la floración) pudiendo limitarlo á las partes verdes de la cepa, ó sea á los racimos, hojas y nuevos vástagos, puesto que va esta operación encaminada á impedir que el oídium ofenda á las uvas en formación, que es cuando son más peligrosas sus estragos.

El tercer azufrado se hará cuando las uvas adquieran el tamaño de un guisante, es decir, sobre mediados de Julio, imitando el azufrado al racimo, si las demás partes de la vid presentan buen aspecto, y abundantemente si sucede lo contrario.

Los aparatos que se emplean suelen ser fuelles y tubos de latón con salvilla fleco de o s cuales hay diferentes sistemas que el agricultor puede emplear el que mas le guste ó convenga á sus intereses, cuya descripción en este caso es inútil.

El azufre que se emplee debe ser puro; para reconocerlo no basta el tacto como muchos pretenden, porque no produce la misma sensación cuando la pulverización pasa de ciertos límites.

La pureza del azufre se reconoce quemando una cantidad determinada sobre una lámina de vidrio ó en una cápsula de porcelana, teniendo en cuenta que los azufres puros no dejan residuo. Para hacer esta operación se tomarán, por ejemplo, 20 gramos; se coloca en una bafía ordinaria de hierro ó en un platillo de café, y se calienta fuertemente el recipiente colocándolo sobre el fuego; si el azufre es puro, arde sin dejar residuo, de lo contrario, deja un residuo blanco ó amarillo rojizo, a veces obscuro, debido á las substancias que lo alteran. Si la cantidad de estas substancias inertes no pasa del 5 por 100, puede admitirse el azufre, no en calidad de puro sino en condiciones suficientes para satisfacer las exigencias de la agricultura, aunque es preciso emplear mayor cantidad, debiendo rechazarse por completo cuando las substancias extrañas pasen de dicho tanto por ciento.

Ya que los procedimientos químicos no se hallan al alcance del viticultor, éste debe observarlos en la forma indicada. Para que la apreciación sea más exacta, deben tenerse muestras de especies finas y trituradas.

Uno de los procedimientos más sencillos es el siguiente:

Se llena un vaso de agua hasta las tres cuartas partes de su cubida, se agrega un poco de azufre, se agita bien el líquido y se deja reposar. Si el azufre es puro, el agua conserva su limpidez, si no lo es se pondrá turbia primero, y después se forma más ó menos lentamente un depósito en el fondo del vaso. Si la impureza del azufre es el sulfato de cobre, el agua se mantiene limpia pero adquiere un tinte ligeramente azulado.

Creemos haber conseguido nuestro objeto manifestando las precauciones que el viticultor debe observar en el azufrado de las viñas, aconsejándole las tanga presentes si desea que los resultados del azuframiento sean eficaces para que no pierda el dinero ni el tiempo que se gasta.

Repetimos que el azufrado es más bien cuestión de oportunidad en su empleo.

LORENZO PUERTO.

Experimento sobre el cultivo del trigo

Hé aquí los resultados obtenidos por monsieur Pagnoul en unos experimentos sobre abonos para el cultivo del trigo, comunicados á la Academia de Ciencias por Mr. Dehérain, y que leemos en el *Journal d'Agriculture pratique*.

Ensayo por comparación; abono completo con azoe amoniacal y azoe nítrico; igual abono con adición de magnesia; igual abono sin superfosfato, sin fosfato natural, sin azoe, sin potasa, y de las conclusiones siguientes:

«Los fosfatos, especialmente al estado soluble, tienen un especial papel en la producción del trigo. Considerando los resultados por hectárea se ve que el rendimiento se eleva por término medio á 46 quintales con los abonos completos, que baja á 12 suprimiendo el ácido fosfórico soluble, y á 2 por la supresión de todo ácido fosfórico soluble ó insoluble. Su presencia ó ausencia modifica también de una manera completa la relación entre la producción del grano y la de la paja. En efecto se obtiene por 100 de paja:

Con ácido fosfórico soluble.....	46 en grano
Con ácido insoluble.....	25 —
Sin ácido fosfórico.....	10 —

»Por fin la supresión del ácido fosfórico retarda por una decena de días la maduración de la planta.

»La presencia ó la ausencia del azoe en los abonos no han dado grandes diferencias, probablemente porque la planta ha podido proporcionarse alguna cantidad del aire ó de la lluvia. La supresión del azoe no hace bajar el rendimiento más que de 46 á 11. Las pruebas para comparar el azoe nítrico y el azoe amoniacal, no dan más que una débil superioridad al azoe nítrico en el abono completo; pero si hay ausencia de potasa la relación del rendimiento es de uno á dos. La potasa es poco necesaria en los abonos de azoe amoniacal.

»La riqueza del grano en materia azoada aumenta con la proporción del azoe puesta á disposición de la planta. Bajan efectivamente á 8 y 9 por 100 en las plantas con abono sin azoe, mientras que sube hasta 20 por 100, esto es, mucho más alto que el máximo ordinario, en las que han recibido el abono completo, cuya riqueza en azoe asimilable es mayor que la de nuestras más fértiles tierras.»

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Agular de la Frotera (Córdoba) 5 de Marzo.—La situación olivarera es grave, no

sólo aquí, sino en toda la región andaluza; el hielo ha dejado sin hojas el arbolado, siendo también muchos los vástagos que han perecido y hasta olivos enteros.

Además de este desastre, tengo que participar el mal estado de los sembrados y pastos por causa de la sequía.

Vea Ud. por último los precios que alcanzan en este mercado los siguientes artículos: vino viejo, de 25 á 120 reales la arroba, según la clase y edad; mosto, de 20 á 22; vinagre, de 6 á 7; aceite, de 44 á 46, lo mismo para el niño que para el fresco; trigo fuerte, de 40 á 44 rs. fanega; cebada, de 30 á 32; habas, á 40 y 42; alpiste, de 52 á 56, matalahúga, de 60 á 64; guijas á 36.—A. M.

*** La Rambla (Córdoba) 5.—Inspira grande alarma la prolongada sequía; los pastos escasean y los sembrados no se desarrollan, y en cambio desmerecen mucho, así como no pueden hacerse diversas labores por la dureza de la tierra.

El aceite ha subido bastante de precio, pagándose hoy á 47 rs. la arroba.

Los granos se detallan: trigo, á 44 rs. fanega; cebada, á 32; habas, á 44; alpiste, á 50.—El correspondiente.

*** Loja (Granada) 5.—Precios corrientes: aceite, á 45 rs. la arroba; trigo, á 46 reales fanega el fuerte y á 42 el blanquillo; cebada, á 31; habas, á 48; maíz, á 44; yeros, á 50; habichuelas, á 60; garbanzos, de 60 á 200, según la calidad.—El correspondiente.

De Aragón

Saviñan (Zaragoza) 5.—Después de tanto tiempo como llevo sin escribirle, nada satisfactorio puedo comunicarle en la presente; pues la pertinaz sequía está á punto de acabar con la esperanza de que en el próximo verano pueda recogerse ni una sola espiga en donde no se riega.

Afortunadamente en este pueblo nada se siembra en el monte por lo que no sentimos tanto por ahora, como otros pueblos, la calamidad que nos aflige.

Sin embargo, como es imposible trabajar las viñas y olivares por la causa arriba indicada, los jornaleros, una vez terminada la limpia de los cauces de riego que se halla muy adelantada, se van precisados á emigrar, como ya lo van haciendo, pues hace unos diez días marcharon once de éstos á las minas del Norte.

Cierto que tenemos en proyecto una carretera que, partiendo de Morés, termine en Mainar, pero nadie sabe cuándo principiarán los tan deseados trabajos.

El vino recolectado está todo sin vender, siendo clase superior, aunque algún tanto abocado, y creo se cedería á precios arreglados.

Si el año sigue así, creo que las nuevas Cortes se verán obligadas por las circunstancias á variar el sistema de tributación, pues siendo imposible al labrador recoger para sus más perentorias necesidades, no podrá pagar, y las Cortes y el gobierno habrán indudablemente de imponer á los títulos de la Deuda y demás riqueza que no tributa la contribución que de justicia debieran pagar.—Y. M.

*** Ateca (Zaragoza) 5.—En los últimos días se han hecho grandes compras de vino enyesado y de buena clase con destino á Francia y Cataluña, pero á bajos precios.

Como se acerca el 1.º de Abril, en cuyo día como es sabido no se permitira en aquel país la importación de los vinos que contengan más de dos gramos de sulfato de potasa por litro, el comercio aprovecha lo que resta del plazo de tolerancia para introducir en la vecina república todo cuanto caldo le es posible.

Dentro de poco tendremos gran calma en las compras de vinos enyesados, siendo de lamentar que los cosecheros no hayan seguido los consejos de la prensa y del comercio sobre la conveniencia del no empleo del yeso en la vendimia.

Muy preocupada, y con harta razón, la clase labradora, pues la sequía es grande, y si pronto no llueve poco podremos esperar de los sembrados, y es de temer que la vid riada también poco fruto.—B. B. S.

*** Alcañiz (Teruel) 5.—A continuación anoto los precios que rigen en este mercado, advirtiendo que todos los artículos están muy sostenidos.

Aceite, á 56 rs. arroba las primeras clases y á 53 las segundas; trigo, de 20 á 21 reales fanega el de monte y de 19 á 20 el de huerta; cebada, á 88 rs. el cahiz; avena, á 18; patatas, de 7 á 8 rs. la arroba.—El correspondiente.

De Castilla la Nueva

Carpio de Tajo (Toledo) 6.—Nada bueno puedo comunicarle desde mi última.

Continúa la sequía, y los campos van perdiendo á medida que el tiempo avanza.

Terminó la recolección de la cosecha de aceite que puede calificarse de mala, y se cree

sea peor la vendimia, porque el olivaje se ha helado en su mayor parte a causa del crudo invierno que está para terminar.

La cosecha de vino ha sido un poco mejor y de superior calidad comparado con lo recolectado en otros años.

Pueden calcularse en 30.000 las arrobas recogidas.

Los precios que hoy rigen en este mercado son los siguientes:

Trigo, á 10 pesetas fanega; cebada, á 7,50; vino tinto á 3,25 pesetas la arroba; id. blanco, á 2; aceite, á 12.

Pocas demandas en todo, atribuyéndose este estado de paralización en los negocios al tiempo seco y malo y á la general crisis por que hace tiempo viene atravesando la agricultura.—F. G. M.

De Castilla la Vieja

Sotillo de la Ribera (Burgos) 4.—En el presente año puede decirse que la boudad de los vinos es excelente en todas partes. Por dicho motivo aquí se va realizando hasta la fecha todo cuanto se ofrece en venta á los precios de 9 á 10 rs. el cántaro de 16,13 litros.

Los sembrados ofrecen pocas esperanzas; hace diez meses que no llueve, y las aguas son tan deseadas como indispensables para los campos.—Un suscriptor.

*** Valoria la Buena (Valladolid) 4.—Continúa el tiempo seco, pero los sembrados últimos van naciendo; sin embargo, si no llueve pronto, nada adelantaran.

Las ventas de granos encalmadas, pues los pocos labradores que tienen que vender se retraen, temiendo la pérdida completa de la cosecha.

Respecto al vino sucede lo contrario, pues hay ofrecidos á la venta algunos miles de cántaros, pero los pocos compradores que vienen se van sin ello, por pretender se lo den á 11 rs., precio á que no quieren cederlo los cosecheros.

Precios: vino, á 11,50 rs. el cántaro; trigo, á 42 á 44 rs. la fanega; cebada, á 32; avena, á 24.—El correspondiente.

*** Cantalapiedra (Salamanca) 5.—Por mas que el tiempo es muy seco, no es malo el aspecto de los sembrados, y si lloviera pronto mejoraría mucho y podría esperarse todavía en esta comarca una buena cosecha de cereales.

Estos van subiendo de precio, habiéndose pagado el trigo por partidas á 42,50 rs. las 94 libras sobre wagón.

La cebada y el centeno á 29 rs. fanega, y las algarrobas á 27.

Las harinas á 16, 15 y 14 rs. arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—G.

*** Pozaldez (Valladolid) 6.—Se han vendido 2.400 cántaros de vino blanco y otros 1.000 de tinto, á los precios, ambas clases, de 11 á 12 reales cántaro.

Los cereales muy firmes. Hé aquí sus precios: trigo, de 41 á 42 reales fanega; centeno y cebada, de 30 á 31; algarrobas, de 29 á 30; garbanzos, de 90 á 140.

Las harinas á 15, 14 y 12 reales arroba, según la clase.

Las lluvias hacen suma falta.—El correspondiente.

*** Casapola de Arlón (Valladolid) 5.—La sequía prolongada, alternando con fuertes helos, excepción hecha de algunos días de temperatura primaveral que se han dejado sentir, mantienen los mal nacidos campos en un estado de aniquilamiento tal, que si en breve plazo las lluvias no les benefician, es de esperar una cruel decepción que mate las esperanzas de los agricultores.

Se acentúa el alza de los cereales, pagándose la fanega de cebada al exorbitante precio de 7,50 á 7,75 pesetas la fanega, notándose gran retraimiento entre los vendedores, ante la perspectiva de una cosecha deficiente.

El trigo, también en alza, se paga de 10 á 10,25 pesetas la fanega; y el vino, cuyas ventas se hallan hoy muy desanimadas, vale á 3,75 pesetas el cántaro de 16,12 litros.—El correspondiente.

De Cataluña

Reus (Tarragona) 4.—Sigue la animación en los negocios de vinos; las compras hechas con destino á Francia han sido de importancia; los precios muy firmes.

En el último mercado se ha pagado el vino de este término municipal á 25 pesetas la carga (121,60 litros), y el de Viñola y Montbrío, hasta 29 pesetas por las clases superiores.

Los vinos del Priorato también son solicitados, estando muy sostenida la cotización.

Con el tiempo primaveral que ha hecho han florecido los almendros, melocotoneros, y otros árboles frutales, siendo de temer que los frios que todavía se han de sentir malogren dichas cosechas.—El correspondiente.

*** Vendrell (Tarragona) 4.—La deman-

da de vinos ha aumentado; así es, que el mercado ofrece interés; se han hecho buenas partidas de vinos sin yeso y enyesados, á los precios que anoto á continuación:

Tinto sin yeso, de 19 á 23 pesetas la carga (121,60 litros); 17 á 18 y 9 á 11 por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; blancos con yeso y sin yeso, de 18 á 20, 16 á 17,75 y 13 á 15.

Los granos en alza, pagándose el trigo de 14,50 á 15 pesetas la cuartera; el maíz, á 11,50; y la cebada, á 9,50 si es del país, y á 8,50 si importada.

Debido á lo mucho que han sufrido los algarroberos por los helos pasados, se acentúa el alza en los precios de las algarrobas, cuyo artículo se cotiza ya corrientemente de 24 á 26 rs.—El correspondiente.

*** Lérida 5.—En los pueblos productores de la provincia se han hecho muchas é importantes ventas de aceite á buenos precios; aquí se paga este líquido á 48 reales la arroba.

Con la subida de los cereales aumenta la importación. Hé aquí los precios corrientes en nuestra plaza: trigos de monte, de 17 á 18, 15 á 16 y 14 á 15 pesetas la cuartera, según la clase; trigos de huerta, de 14 á 16; centeno, de 13 á 13,50; maíz, de 11 á 11,50; cebada, de 7,50 á 7,75; habas, de 12 á 13; judías, de 18 á 20; harinas, de 4,50 á 4,75, 4 á 4,25 y 3 á 3,25 pesetas la arroba por primeras, segundas y terceras clases.

Malos los campos por la falta de aguas.—El correspondiente.

De Navarra

Aberin 5.—Se han hecho nuevos ajustes de vino á precio de 8,50 rs. cántaro de 11,77 litros.

No pasa día sin que visite nuestras bodegas algún comisionista. De casi todas las cubas se han llevado muestras, no una, sino dos ó tres veces. Lo que extraña por ser costumbre no conocida en este país, es que se sigue la extracción del vino á la compra, sino que permanece depositado mucho tiempo en la bodega del vendedor.

Tenemos la esperanza de que en breve se va á iniciar una gran reacción del vino. Nunca nos hemos visto tan solicitados por el comercio en grande como este año. Los comisionistas franceses están haciendo grandes acopios de vino en previsión de futuras contingencias arancelarias.

Tenemos pues en alza los precios del vino, del aceite y de los cereales.—El correspondiente.

De las Riojas

Rodezno (Logroño) 5.—Por una parte las fuertes heladas y la pertinaz sequía por otra lado, han perjudicado bastante en los sembrados en algunos términos, hasta el punto de haber tenido que sembrar de cebada lo que no nació ó se heló al nacer, de trigo. En el viñedo aún no puede apreciarse el daño que hayan podido causar los frios.

Las labores atrasadas y los ajustes caros.

El precio de los vinos sostenido y en alza; las últimas ventas, á 13 reales. Continúa la extracción en lo comprado anteriormente, y las nuevas ventas han consistido en unas 8.000 cantaros de lo poco de yeso que quedaba, cuya case se apresuran á vender los cosecheros antes que llegue Abril.—L. A.

NOTICIAS

Uno de nuestros suscriptores nos anuncia que el diputado á Cortes por el distrito de Chiuchón, señor marqués de Cusano, ha formulado ya, para presentarla al Congreso en momento oportuno, una proposición de ley encaminada á dificultar la adulteración del vino, proponiendo en ella, además, la supresión del impuesto de consumos para tan preciado líquido á cambio de ingeniosa compensación. Añade que dicho señor marqués prepara otra proposición de ley sobre los aguardientes y alcoholes.

Celebraremos mucho que el anuncio se realice, y si como creemos las proposiciones responden á las necesidades del momento, la Crónica de Vinos y Cereales las apoyará con energía y excitará la iniciativa de todos los viticultores para que se dirijan á las Cortes pidiendo su aprobación.

Los viticultores deben ya irse preparando con sulfato de cobre, cal viva y pulverizadores, para emprender la próxima campaña contra el mildiu y los rots tan pronto como los brotes de las cepas tengan una longitud de 12 á 18 centímetros. Contra aquellas terribles plagas no se conocen remedios curativos, sino preventivos; así es que es menester dar el primer tratamiento á raíz de la brotación, y el segundo unos días antes de la floración, para que la vid entre en este delicado período, en el que puede malograrse toda la cosecha si el mildiu se presenta, lo más preservada posible.

El caldo bordelés (mezcla eprocálica) es el remedio que mejores resultados ha dado hasta ahora y el que la CRÓNICA viene recomendando con decisión desde hace cinco años.

Para el primer tratamiento debe prepararse el caldo bordelés al 1 por 100 de sulfato de cobre y 350 kilos de cal viva.

La disolución de sulfato y la lechada de cal se hacen separadamente, se mezclan después y se añade la cantidad de agua que corresponda para que el todo resulte con las dosis marcadas.

El segundo tratamiento debe practicarse á los quince días, próximamente, del primero, y siempre un poco antes de la florescencia.

En este segundo tratamiento conviene aumentar las dosis empleando por cada 100 litros de agua 3 kilogramos de sulfato de cobre y uno de cal viva.

El tercer tratamiento procede en la última quincena de Julio á las mismas dosis que el segundo.

Confirmando que los hielos de Diciembre y Enero han hecho daños de importancia en los viñedos de las regiones francesas que enumeramos el sábado último; y que las pérdidas son de cuantía compruébalo la actitud de los cosecheros, quienes se presentan reitridos para seguir cediendo sus existencias á los precios corrientes en vista del desastro que se lamenta en Borgoña, Alsacia, Lorena y otras comarcas.

En el Rosellón han subido los precios de 2 á 5 francos por carga (120 litros.)

Los vinos de España, especialmente las procedencias de las Riojas y Cataluña, son bastante solicitados en París.

Causa pena profunda leer cuanto nos dicen desde Almonacid de Zorita sobre el estado de aquellos campos, hasta ayer veneros de riqueza, en los cuales hoy sólo se ven miles de olivos rojos por la pertinaz helada, y que sólo esperan el de-cuaje para arrojarlos á la ho-guera. Según cálculos de aquellos tristes cosecheros de aceite, las pérdidas se calculan en mas de 400.000 duros, enormísima cantidad que llevara á muchos á la mas espantosa miseria si los gobiernos del día no se cuidan algo de enjugar tanta lágrima como amarga la vida de nuestros labradores.

Los gremios de esta corte han elevado una muy bien razonada exposición al señor presidente del ayuntamiento pidiendo rebaja en la actual tarifa de consumos, al menos para los artículos de comer, beber y arder, que constituyen alimento principal de la vida humana.

Para exponer al señor ministro de Estado lo conveniente que es, al celebrarse con Francia el nuevo tratado de comercio, que se procure favorecer en lo posible la exportación de vinos de la Rioja, ha tenido una conferencia con aquél el eloquente juriscónsulto y diputado electo por la provincia de Alava don Sebastian Abreu.

El señor duque de Tetuán ofreció tener muy presentes las consideraciones que le presentó.

El gobierno francés ha publicado un decreto por virtud del cual el maíz en grano no puede ser admitido temporalmente y sin pagar derecho para ser convertido en sémola y en harina destinadas á la alimentación del hombre, ó en harina gruesa para piensos.

Otro decreto establece que los maíces y la cascarrilla del arroz pueden ser admitidos temporalmente y con franquicia de derechos, para ser convertida en almidón.

La cascarrilla del arroz será también admitida bajo el mismo régimen para ser reducida á harina.

El conocido fabricante de licres y anisados de Cariñena D. Julián Diaz, ha dirigido al señor ministro de Hacienda una instancia de la cual reproducimos el siguiente párrafo:

«Indudablemente no se conseguiría el fin que la nación reclama desde el momento que en la renovación del tratado con Alemania se gravaran los alcoholes extranjeros con insignificantes derechos á su introducción en España, pues teniendo la generalidad de las naciones desarrollada esta industria en grandes proporciones, ya por fabricar estos caldos á base de productos que les resultan sumamente baratos, ya por protegerla sus Gobiernos con primas de exportación en casos necesarios, no puede ni debe bajar de 125 pesetas en hectolitro de alcohol puro por todo derecho á su introducción en España.»

Conformes; es de absoluta necesidad castigar todo lo mas posible al alcohol industrial, cuyo nocivo y exótico producto es formidable suemigo de la riqueza vinícola de España.

Nuestro ilustrado amigo, señor marqués de Cusano, diputado por Chinchón, tiene ya

formuladas, según decimos en otro lugar, importantísimas proposiciones de ley contra el fraude de los vinos y los consumos, siendo de esperar que una vez conocidas, serán apoyadas con entusiasmo por todas las comarcas vinícolas.

Telegrafian de París que subsiste el desacuerdo entre la Comisión de aranceles y el gobierno. Este considera el dictamen emitido por aquélla como excesivamente proteccionista, por no decir prohibicionista, en un gran número de artículos.

La mayoría de la Cámara de Diputados se inclina más al dictamen de la Comisión que á la opinión del gobierno, y es por lo tanto de temer que la cuestión arancelaria dé lugar á graves complicaciones.

Los ministeriales dicen que, dado el criterio estrecho de la Comisión, si prevaleciese su informe seria de todo punto imposible celebrar tratados de comercio, originándose un estado de cosas desastroso al comercio de exportación de Francia.

A esto replican los ultraproteccionistas que hay que defender á todo trance los intereses de la agricultura y la industria nacional.

Estas divergencias de opiniones harán inevitable, si no una crisis total, por lo menos una pequeña modificación en el Gabinete cuando comience en breve el debate sobre el problema arancelario, el cual dará seguramente lugar á grandes batallas parlamentarias.

Muchos labradores de Málaga y otras provincias dan por perdidas las cosechas de cereales por la pertinaz sequía.

Próximo el momento en que el ministro de Hacienda ha de presentar á las Cortes los presupuestos generales del Estado, es llegada la ocasión de hacer las observaciones que la experiencia fundada en el estudio de nuestro sistema tributario, ha señalado como mas importantes y dignas de tomarse en cuenta el funcionario encargado de la gestión económica de la nación.

No se nos oculta que existiendo prejuicios ó ideas de antemano consideradas como las más adecuadas á las necesidades del momento, no es fácil que quien las ha acariciado rectifique sus juicios porque le indique la conveniencia de reformarlos el que se funda para ello en los deseos manifestados por la opinión pública.

Estamos ya acostumbrados á ver en nuestros gobernantes sobrado amor propio y poca disposición á declarar ingenuamente que se equivocaron.

De todos modos, y valga por lo que valiere, hemos de indicar que en reuniones, en folletos, por medio de la prensa y por otros caminos, se ha pedido una rebaja en la contribución territorial, á fin de que no sea como lo es hoy en muchos casos, causa de ruina, convirtiendo el tributo en confiscación, pues no otro nombre merece la adjudicación al Estado de millares de fincas por no pagar el impuesto sus propietarios.

Con no menor unanimidad se viene pidiendo la abolición del impuesto de consumos ó por lo menos una gran rebaja en las tarifas de los cereales, aceite, vino, café y otros artículos de primera necesidad.

Partidas de vinos exportadas por la bahía de Cadiz:

Para Sautiango de Cuba, 50 cajas; para Matanzas, 5 botas; para la Habana, 52 botas, 2 cuartas y 1.146 cajas; para New York 263 botas, 156 cajas y 9 barriles; para Londres, 11 botas, 1 octava y 1 caja; para Argel, 7 botas y 7 octavas; para Marsella, 42 botas y 36 cajas; para Génova, 8 barriles; para Amsterdam, 89 botas, 5 octavas y 17 cajas; para Puerto Rico, 1 bota, 1 cuarta y 10 cajas; para Mayagüez, 2 botas, 1 cuarta y 8 cajas; para Gibara, 12 barriles y 47 cajas; y para Veracruz, 200 botas y 1.160 cajas.

El gobierno de Bélgica y el Consejo superior de industria están de completo acuerdo en considerar que no pueden continuarse las negociaciones con Francia para la celebración de un tratado de comercio, en vista de que la tarifa elaborada por la Comisión francesa sobre los derechos de entrada significa la prohibición.

Con atento B. L. M. del Sr. D. Juan Morales y Serrano, Secretario general del Banco de España, hemos tenido el gusto de recibir dos ejemplares de la Memoria que comprende las operaciones efectuadas por aquel Establecimiento de crédito en el año último.

Agradecemos la atención.

En Vitigudino y otros mercados de la provincia de Salamanca, se hacen numerosas transacciones en ganado vacuno, fluctuando los precios entre 52 y 56 rs. la arroba.

La Cámara agrícola de la provincia de Tarragona ha quedado constituida en la siguiente forma:

Presidente, D. Francisco María de Martí. Vicepresidente, D. Antonio de Magriñá. Tesorero, D. Fernando de Querol. Contador, D. Juan Vilá.

Vocales, D. Adolfo Virgili, D. Jaime Ver-net, D. Francisco Palicer, D. Antonio Satorras, D. Pablo Monguló, D. Narciso V. Badia, D. Francisco Juan Barba, D. Manuel Domingo, D. Antonio Just Olives y D. Juan Espluga.

Secretario general, D. Esteban Sala.

El Consejo de Estado ha acordado por catorce votos contra tres, informar al gobierno que procede declarar la caducidad de la concesión otorgada para construir el canal de Tamarite; pero que en vista de la importancia del asunto y de los sacrificios realizados por los concesionarios, debe darse á éstos un plazo improrrogable de cuatro meses para que depositen en metálico la tercera parte del capital destinado á la construcción, en el establecimiento de crédito al efecto destinado.

La aflictiva situación por que atraviesan las repúblicas del Sud América y la crisis económica y financiera que ha tiempo reina en Buenos Aires, debe hacer á nuestros comerciantes bastante previsoros á fin de evitarse quebrantos en sus intereses.

Las quebras son diarias en aquellos países.

La demanda de vinos sigue sostenida en las Riojas, Navarra, Aragón, Cataluña y otras regiones. El miércoles próximo registraremos la cotización de los caldos de la última cosecha.

De los avisos recibidos en París sobre la cotización de los trigos resulta que 96 mercados están en alza, 117 acusan firmeza y 44 no han tenido alteración.

Como ven nuestros lectores, ni un solo mercado de Francia aparece en baja.

En España ocurre lo propio, y si sigue la sequía es indudable que el movimiento de alza hará todavía mayores progresos.

La Cámara de Comercio de Granada ha solicitado del gobierno baja á 10 céntimos el franco postal, y á su ruego se han adherido varias Camaras más, y se espera que lo hagan todas.

Indudablemente seria la baja beneficiosa para el público y para el Estado, pues sería mayor el número de cartas que circularían.

Convocados por el diputado por Albacete, Sr. López Chicheri, se han reunido anteayer los representantes de la Cámara de Comercio de Valencia, Sres. García Moufort y Amat, y los diputados por Castellón, Alicante, Murcia, Cuenca y Valencia, Sres. Navarro Reverter, marqueses de Rio Florido y de la Concepción, Espinosa, Serrano y Dupuy de Lome, con objeto de acordar lo conveniente á fin de que á los vinos enyesados que se encuentran en las aduanas francesas el 1.º de Abril, no se les apliquen las disposiciones de aquel gobierno, por virtud de las cuales no se permite la circulación de los que contienen mas de dos gramos de yeso por hectolitro.

Se designó al Sr. Dupuy de Lome para que adquiriera del ministro de Estado los datos relativos al asunto, y se acordó celebrar después nueva reunión á fin de practicar las gestiones oportunas.

El rey de Italia ha dado una prueba notable del empeño que tiene de que se hagan economías en el presupuesto.

El domingo comunicó al gobierno su resolución de suprimir cuatro millones de pesetas de la lista civil en beneficio del Tesoro y para engrosar la suma de las economías.

Ha suspendido sus pagos una importante Compañía mercantil é industrial de Granada y Motril, dejando un pasivo de cerca de un millón de pesetas.

Dicen de Marsella que la Sociedad de destilería ha cerrado sus fabricas, que actualmente producen 300 hectolitros de alcohol, á consecuencia del gravamen de tres francos impuesto al maíz en ortado.

Empiezan ya los anhelados que hay en Málaga á la cria de gusanos de seda, á procurar grandes cantidades de morera para su alimento, y vemos con gusto que se fomenta esta afición, que hasta ahora estaba limitada á los muchachos.

Bien dirigida, podria convertirse en una nueva industria que daría de comer á numerosas familias.

Otras veces produjo Málaga muy buenas sedas, que tenían fama en toda España.

Dicen de Zaragoza:

«En vista de la pertinaz sequía, que ama-

naza destruir por completo las esperanzas de los labradores de nuestra comarca, un concejal propuso que se autorizara al alcalde para que se dirija á las autoridades eclesiásticas interesándose la celebración de rogativas públicas, pidiendo al Altísimo nos conceda la benéfica agua.

»Después de tomada en consideración y declarado urgente el asunto, así se acordó.»

Son varios los periódicos de Cataluña que se ocupan con elogio de las tijeras especiales para la poda, inventadas por D. Apolinar Criado, médico mayor del regimiento de Asia, que se encuentra actualmente de guarnición en Gerona.

Nos dicen de Huesca que ha empezado ya la brotación de una pequeña parte de los árboles frutales de aquella huerta, lo que no suele ocurrir en dicha comarca hasta la última decena del corriente mes.

Los almendros, melocotoneros y otros árboles frutales, están ya en plena florescencia en el término municipal de Reus y en otros muchos de Cataluña.

Escríben de Tudela (Navarra):

«A las contrariedades y perjuicios que está sufriendo la ganadería por efecto de la sequía, hay que agregar los daños que les están causando los lobos.

»Diariamente sufren bajas de consideración en los ganados.»

La cria de ostras ha llegado á progresar de una manera asombrosa.

Los estudios científicos se han perfeccionado totalmente sobre el desarrollo de este molusco, que se conocen ya sistemas para criarlos artificialmente.

El primer resultado importante se obtuvo en 1851 bajo las instrucciones del profesor Coste, del colegio de Francia, y desde entonces los esfuerzos han producido inmensos beneficios; solamente en Arcachón el número de ostras exportadas subió en diez años—desde el 1871 y 1880—desde menos de cinco millones á la enorme cifra de 195 millones.

Francia exporta grandes cantidades de patata. Hé ahí las cifras de los últimos años:

	Kilogramos.
1887.....	101.988.198
1888.....	116.405.785
1889.....	109.992.662
Diez primeros meses de	
1890.....	88.940.436

La exportación de los diez primeros meses del año fué dirigida á los países siguientes:

	Kilogramos.
Inglaterra.....	27.254.070
Bélgica.....	20.197.600
Suiza.....	2.657.070
Brasil.....	2.104.450
Egipto.....	8.227.730
Argelia.....	8.781.570
Otros países.....	19.717.340

Asombra más este prodigioso aumento de producción, cuando se recuerda que la patata, originaria de América, fué introducida en Francia á últimos del siglo pasado.

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

GRAN ESTABLECIMIENTO
DE
ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES
de L. RACAUD, horticultor.
Paseo de Torrero (ZARAGOZA)
Grandes premios de honor y de mérito en varias Exposiciones.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras, plantales varios por la repoblación de los montes.
Vides Americanas de producción directa y porta injertos, las más vigorosas y mas resistentes á la filoxera.
Exportación para todas las provincias de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remite sus Catalogos francos por correo á quien los pida.

Rociadores de Viñas, del mejor sistema
PRENSAS PARA UVAS
MAQUINAS AGRICOLAS E INDUSTRIALES
CORREAS, ALAMBROS Y HERRAMIENTAS
Averly Montant y García
ZARAGOZA

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2

Unión de Propietarios Vinícolas de España

J. MARTÍN DE OLIAS Y C.^a

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

CAPITAL: 250.000 FRANCOS

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

INTERMEDIARIO DE LA SOCIEDAD Y LOS REMITENTES

El Banco de España

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

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

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

12, QUAI DE BERCY PROLONGÉ

(MAGASINS GENERAUX)

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

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

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

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

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

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

FABRICANTES

DE BARRICAS BORDELESAS

de 225 litros.

Precio desde 9,50 francos en adelante.

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

Vinos para Francia

J. B. ESTEBE, CORREDOR
AVENUE DE LA GARE, 9
PERPIGNA

Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.

Excelentes referencias.

Comisión — Informes.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

CALLE DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854.

9, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

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

—

Maquinaria é instalaciones

completas según los últimos

delantos para

fábricas de Fideos y pastas para

sopa, movidas por caballería

y por motor.

Fábricas de Chocolates

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

rensas 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.

Dirección para telegramas

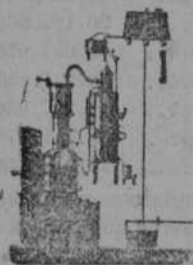
A. L. S.—Campo Sagrado

BARCELONA

Teléfono núm. 595

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

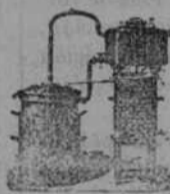


Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.

Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.

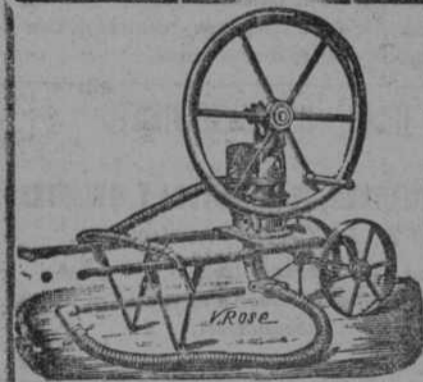
Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.

Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceta y todo lo que se refiere á calderería de cobre y hierro



LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

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



GRAN DEPÓSITO DE

MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

- Arados.—Aventadores
- Guadañadoras
- Segadoras
- Rastroillos
- Cribas
- Corta-raíces
- 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 artefactos para la elaboración y comercio de vinos
- Basculas
- TIJERAS para podar é injertar



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

Ha vencido á 26 competidores.

Catálogos gratis y franco.

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

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

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro Calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

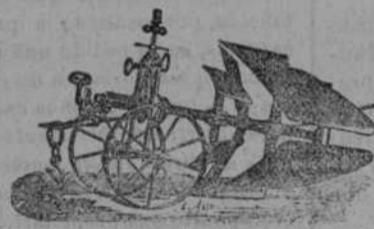
MILDEW

Antraenosis y Hielos tardíos

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos en peseta.

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. Excavadores, 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. (2 m.)

Envíase franco el Catálogo ilustrado especial para España y Portugal.

Pol Fondeur, constructor en Viry-Chauny (Francia.)

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope.)

PRESNAS MABILLE Y PISADORAS

Las más sencillas y superiores á la presión de todas las conocidas, se garantiza.



	Cántaros.	Ptas.
Número 0—para cosecha de	100 á 200	190
> 1— >	de 200 á 800	310
> 2— >	de 800 á 1.200	450
> 3— >	de 1.200 á 2.800	650
> 4— >	de 2.800 á 5.000	875

Precio de la Pisadora 150 pesetas.

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 á estos trabajos, pueden dirigirse á las oficinas de dicha sociedad.