

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde pueda 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 corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XIV.

Sábado 9 de Mayo de 1891

NÚM. 1393

Guerra al vino artificial

He aquí un clamor que unánime sale de todos, y que el Gobierno escucha dispuesto siempre á remediarlo, pero que nunca llega el día para ello.

Tenemos mildiu, antracnosis, filoxera y las contribuciones, y para completar todas estas plagas tenemos también el vino artificial. Dejaremos hoy de ocuparnos si los franceses han denunciado el tratado de comercio y de que no querrán ya nuestros vinos, de declarar la guerra al espíritu de patata, ni de perseguir á los falsificadores de vino en Cuba. Todo esto no hace al caso, y poco importa; está lejos, y... fuera de casa. Hoy queremos hablar solamente de cosas más cerca... del vino artificial que se fabrica dentro de Barcelona, á la vista de todo Gobierno, y que no puede, ó mejor dicho, no quiere impedirlo, constituyendo para nosotros una terrible y verdadera filoxera.

En Barcelona se consumen diariamente unos 1.800 hectolitros de vino, y por las puertas sólo entran sobre 400 hectolitros, según resulta de la estadística en los últimos siete meses. ¿Qué significa lo dicho?... ¡Que se fabrican 1.400 hectolitros de vino diariamente dentro de la ciudad! Este representa cada año ¡511.000 hectolitros! Suponiendo que cada jornal de viña da, por término medio, 1.200 litros de vino, Barcelona es una hacienda de 42.000 jornales de tierra. ¡Qué hacienda! Es grande y afortunada.

Todo su territorio está libre siempre de pedriscos, oidium, mildiu y filoxera. Propiedad afortunada, libre de contribución al Gobierno, libre de consumos, que á los verdaderos vinos nos cuesta «tres duros» por carga. No han de cavar las cepas, ni sulfatarlas, pues un célebre doctor ha escrito un libro que se titula *Cantidad de agua que se necesita para fabricar una carga de vino*.

¡Oh progreso, cuánto puedes! ¿Quién dejará de hacerse progresista con tantas ventajas, y quién no abandonará la viticultura?

Podrá ser que sea malo dicho vino, pero es lo cierto que Barcelona bebía 27 millones de litros de vino en 1877, solamente 23 millones en 1885, y en 1886 sólo llegó á 16 millones de litros, aunque fuese en aumento su población; esto prueba que el vino malo es el vino nuestro, y que va dejándose este líquido para beber sólo el producto del *agua fontis*.

El año 1879 consumieron los barceloneses 1.000 hectolitros de cerveza; hoy se beben 10.000 hectolitros. ¡Si nos volveremos alemanes!

Para producir una carga de vino que á nosotros nos vale 15 pesetas, hay que dar al aparcerero las dos terceras partes, sin que éstas le resulten aún un buen jornal; y de las 5 pesetas que restan, si deducimos la parte del azufre, del sulfato de cobre, de la contribución, trabajos de trasiego, etc., ¿qué nos queda? Ni el interés de la propiedad.

	Pesetas
El vino sale á.....	15
Conducción á Barcelona.....	3
Entrada.....	15
TOTAL.....	33

Si hemos de llevar el vino á Barcelona nos sale á 33 pesetas, mientras que allí saben fabricarlo, siguiendo las prescrip-

ciones de los doctores de la Química, al precio siguiente:

	Pesetas
Agua para fabricar una carga de vino.....	»
Espíritu de Alemania ó de Suecia, 13 litros.....	14
Colorantes y descolorantes, aceite vídriol y potasa, éter enántico, ácido acético, ácido tartárico, extracto y glucosa, etc., etc.....	1
TOTAL.....	15

Les queda, pues, un beneficio de 18 pesetas por carga, y nosotros nada ganamos en ello. ¿Quién no se lo envidia?

¿Y cómo se persigue esto? El Ayuntamiento de Barcelona nombró un químico para inspeccionar los vinos de las tabernas, etc., y con objeto de denunciar los que fuesen artificiales.

¿Todos creerán tal vez que el tal químico cumplió su tarea minuciosamente y con escrupulosidad, cobrando del uno cinco duros, seis al otro y siete al otro, atestigüando después que todos los vinos procedían de la uva?

Muy al contrario. El tal químico era una persona honrada, y á los pocos días, observando el peligro que corría, dejó el registro... primeramente es la vida que todo lo demás.

¡Lo que puede el progreso material sin el progreso moral!

La Química, que enseña á fabricar los vinos artificiales, no sirve para perseguirlos. El adelanto es sólo para atrasar.

¿Qué remedio tenemos para librarnos de los vinos artificiales de Barcelona? La cosa es difícil, pero tal vez otro día podremos exponer alguna opinión.—M. R. (De *El Eco de Sitges*.)

Los capitales de España

La principal causa que motiva el escaso desarrollo de nuestra industria, el anacrónico atraso de la agricultura española y la carencia de medios para vivir de nuestro proletariado, débese, sin duda alguna; á la inmovilización del *capital numerario* que poseemos. Los 2.000 millones de reales que representan las cuentas corrientes y depósitos del Banco de España é Hipotecario, dan idea de la falta de iniciativa, de asociación y de empresa que nos enerva y esteriliza los grandes progresos que otras naciones alcanzan. Y esto, por desgracia, es un hecho tan doloroso como real, que lo palpamos á la simple vista, y nos conduce como por la mano para descubrir el origen de las deficiencias que se notan en nuestra industria fabril, y con particularidad en la agrícola.

El fomento de los grandes intereses materiales de un país necesita de la savia fecundante del capital y del trabajo. Suprimamos uno de éstos, y quedará anulado el otro, permaneciendo improductivo, con perjuicio de la riqueza positiva y tangente. Unidos en estrecho y solidario consorcio, y se producirán las maravillas que admiramos en Inglaterra, Francia, Alemania, Italia, los Estados de América y Australia. Veremos brotar como por encanto la hulla que esconde la tierra en sus entrañas, para impulsar la maquinaria, centuplicando las fuerzas y creando los prodigios de la industria; veremos obligar á la tierra, por medio del cultivo intenso, á producir ciento por uno, y nacer

la abundancia, que aumenta la población y asegura la vida y el bienestar del trabajador.

Á la unión del capital y del trabajo débense únicamente estos maravillosos resultados de progreso y de felicidad social; pero suprimid uno de los factores, y el genio inventivo del hombre permanecerá oculto, su fuerza física se consumirá por falta de actividad y de recursos, y el suelo de la patria quedará yermo y despojado.

Muy parecido á esto es el estado de nuestra pobre España, y principalmente con relación á su agricultura, decaída cada día más, sin medios para fomentarla, y persistiendo en el rutinismo primitivo de sus procedimientos. Pero la causa primera de este atraso no es debida, según generalmente se cree, á la ignorancia del cultivador, y menos del propietario; consiste en que el capital numerario se esconde y permanece improductivo. Así es que no pueden crearse los Bancos agrícolas que existen en Escocia, Alemania, Italia y Francia, ayuda y sostén del labrador. No pueden abrirse los canales de riego que los capitales extranjeros inician y acometen en los respectivos países; antes por el contrario, abandonamos estas obras, reproductivas para el suelo cual ningunas otras, cuando llegan á su mitad y muchas veces á su conclusión, según ocurre en los canales del Jarama y Tajo, y en los de Urgel y Tamarite, todo por falta de capitales que realicen estos grandes y poderosos veneros de riqueza. ¿Qué podemos esperar de nuestra inercia musulmánica, al preferir los capitales la inacción en las cajas del Banco de España, privándose del interés natural, en vez de explotar la inmensa riqueza que guarda escondida el país?

No debe causarnos, por lo tanto, extrañeza nuestra relativa inferioridad en todo, y menos la pobreza que reina en nuestros campos. Es consecuencia indeclinable de la ley fatal que rige á las cuestiones económicas; depende de la solidaridad que debe existir entre el capital y el trabajo, y de las torcidas corrientes de nuestras aspiraciones y actividad. La desconfianza mata entre nosotros las mejores y más fecundas empresas, porque el capitalista considera al dinero como mercancía improductiva, y prefiere vivir en la inercia, privándose de una renta más, ante el temor de las contingencias. Hay estrechez de miras, egoísmo insano, poquedad de ánimo y falta absoluta de esa ambición legítima que engendra las grandes obras del progreso actual. En cambio, unos y otros, sin excepción, fijan su atención y desplagan sus aptitudes en la persecución de ideales efímeros y perniciosos, pero que nada cuestan ni á nada comprometen. El artesano dedica sus hijos á las artes liberales; el propietario los impele á buscar en los destinos su modo de vivir; el rico, á que gasten lo que la fortuna les ha deparado, y todos á que miren en la política el talismán de su fortuna. ¿Qué ha de resultar de esta falta de sentido común entre nosotros? Solamente lo que presenciarnos contristados: miseria, desaliento, atraso, empobrecimiento y rebajamiento social.

Tiempo es ya de que cuantos deben intervenir en el desarrollo de los intereses materiales, oigan la voz de su deber y consideren que los tres ó cuatro mil millones de reales que tienen inmovilizados

en las cajas de los Bancos y Sociedades, vayan á regenerar la actividad humana, creando riqueza y renta, y centuplicando el capital social. Conservarlos improductivos, para que esos mismos centros, faltando al espíritu de su constitución, no coadyuven á la creación del crédito personal é inviertan los capitales propios y ajenos en pagarés del Tesoro, es ayudar y aumentar las grandes injusticias que se realizan en esta pobre y desgraciada nación.

La Higuera

Este árbol, con cuyas hojas cubrieron su desnudez nuestros primeros padres á la salida del paraíso, adquiere un prodigioso desarrollo por la altura, esbeltez y lozanía de su ramaje, hasta el punto de designarse con el nombre de campales (aludiendo al mucho campo que ocupan) á los que logran la plenitud de su vegetación.

Originario, según las tradiciones más autorizadas, del Asia y Norte de Africa, y procedente de Italia, que lo recibió de Grecia, fué importado á España, extendiéndose mucho su cultivo por la región meridional. Los griegos cuidaban con mucho esmero de estos árboles, que les enseñaron á cultivar los hebreos.

La higuera común *Ficus carica* Linn., es un género de plantas de la familia de las urticáceas, del que hay un centenar de especies clasificadas, sobresaliendo de ellas con fruto blanco, negro, morado ó colorado, las de higos *parejales*, *verdejos*, *salares*, *doñigales* ó *franciscanos*, *celidóneos* ó *de rey*, *gabrieles*, *gombaires*, *gironeles*, *rojos*, *napolitanos* y otros, cuyos principales caracteres son: árbol de *madera* blanquiza, blanda y nudosa, que encierra una leche amarga y astringente, el cual tiene *tallos* redondos y fuertes, provistos de unas *hojas* verde-oscuras, grandes (de las mayores de los árboles frutales) y ásperas, con varias hendeduras, dos de ellas más notables; *la flor*, que no es ostensible, está oculta y encerrada en un receptáculo ó cápsula carnosa, que es el primer *fruto* de los que da anualmente, el cual consiste en una pulpa carnosa, un poco granugienta, abundante en azucarado jugo, que nace en los brotes de las ramas y parte superior de las hojas.

Para su cultivo exige un clima templado, como lo es el de las comarcas meridionales de Europa, Asia, Africa y América, donde crece espontáneamente, siendo este árbol característico de todo el litoral Mediterráneo, que también ocupa en la parte correspondiente á nuestra nación, en la que su cultivo ha tenido un gran desarrollo, extendiéndose mucho por el interior, con el resultado notable de los abundantes y exquisitos frutos que se cosechan en las provincias de los antiguos reinos de Andalucía y Valencia, y en otras varias.

La exposición Este y Sur le conviene con preferencia á otra cualquiera, debiendo procurarse colocar las higueras en los valles, llanos, vegas ó faldas de montaña, porque las alturas le perjudican, y elegir para su cultivo las tierras substanciosas, profundas, francas, fértiles, calizas, sueltas, frescas, jugosas y algo distantes del agua.

Su reproducción ó multiplicación se

consigue por los medios que son comunes para la de todos los árboles frutales; esto es, por *semilla, barbado ó rehijo, acodo ó mugrón, plantón ó estaca ó injerto*.

La reproducción por la semilla (que contiene el fruto) está eliminada porque sólo produce higueras silvestres ó *cabra-higos*, que rara vez son fructíferos; pero dan un resultado satisfactorio el trasplante en primavera de los barbados ó rehijos de las higueras de variedades privilegiadas; el acodo ó mugrón, que se hace en Enero ó Febrero, empleando para ello ramas de dos ó más años, que se trasplantan en el otoño siguiente; la siembra de plantón ó estaca, que debe hacerse en Diciembre, eligiendo para ello ramas sanas, robustas, vigorosas y con muchas yemas, y sobre todos estos medios está, por último, el injerto, que deberá ejecutarse de púa ó yema, y con el cual se logra mejorar los frutos y producir cosechas abundantes.

El cultivo que exige la higuera es poco, pues se reduce á procurar que el campo esté limpio de hierba, y á dar una cava á su pie, adicionando algún abono al terreno, cuando ella está en plena producción. La poda, que debe hacerse con conocimiento, debe reducirse, lo primero á formar el tronco del árbol, que cuanto más bajo (un metro ó uno y medio de alto) es más fructífero; para ello se despunta el tallo que se elige, con el fin de que en su corona los brotes laterales formen las ramas, suprimiendo las yemas mal situadas; y lo segundo, á podar anualmente las ramas secas ó muertas y los chupones que perjudiquen, á fin de que se reproduzcan de nuevo y den éstos más fruto.

Este, llamado higo, que es más ó menos redondo y grueso, afecta siempre en su exterior la forma de una pera, y es un receptáculo, especie de cápsula carnosa que contiene multitud de flores que producen diminutas semillas que ocupan casi toda la parte interior, dejando una pequeña abertura que se designa con el nombre de *ojo*, en cuya circunferencia interna hay también flores. Este receptáculo adquiere en su desarrollo las propiedades características de los frutos, haciendo de éste, cuando está sazonado, uno especial, blando, de gusto dulce y exquisito, preferibles por sus condiciones los que proceden de tierras de secano á los que vienen de las de regadío. La madurez perfecta se conoce por su desarrollo y blandura, y para anticiparla se emplean dos medios: *la capricificación y la aplicación del aceite de oliva á la corona del higo*.

Esta fruta figura entre las de principal alimento de las clases pobres, en perfecto estado de madurez es de las mejores y más sanas, cuando se usa prudentemente; y seca constituye un artículo de gran consumo y exportación, pues los higos se conservan perfectamente, destinándose los buenos blancos para cajas ó seretes, fabricándose con los negros y de clase inferior la pasta que se llama *pan de higo*. También puede obtenerse de ellos aguardiente, y en algunos países elaboran con su azúcar un jarabe delicioso; se utilizan para varias fórmulas farmacéuticas que la medicina emplea para combatir enfermedades pectorales.

La vida de este vegetal es larga, pues es de los que padecen menos enfermedades; le perjudican las heladas y la sequedad y humedad excesiva, y le combaten también, entre otros insectos y parásitos, la cochinilla de la higuera.

En resumen: siendo la higuera un árbol de suma utilidad, no sólo por los pocos cuidados que necesita para su cultivo, sino también por sus abundantes productos, y habida cuenta de lo bien que prevalece en nuestro país, como lo acredita la justa fama de que gozan los procedentes de Fraga, Montilla, Lepe é infinidad de varios otros puntos de diferentes comarcas, es ociosa la recomendación de su cultivo, que en esta región da mucha utilidad, especialmente si se emplean las variedades de *verdeles gordos, perolosos blancos, verdejos y de cuello de paloma*, entre las muchas y excelentes que se conocen.

LUIS GAITÁN RUGA.

El Comercio internacional de vinos y el Congreso de Agricultura de Viena

El interés con que actualmente tratan todas las naciones vinícolas las cuestiones referentes al comercio del vino y la importancia de las conclusiones en el tema 99 de la sección V del Congreso internacional de Agricultura celebrado en Viena, hace oportuna la publicación del siguiente documento: Pregunta 99. C. B. *«¿Qué convenios internacionales deben establecerse para facilitar el comercio del vino? Contestación de la ponencia Conde Gregor Béthlen, Ernst Wolf y Dr. L. Roesler:*

«El comercio de vinos internacional ha estado expuesto, en los últimos decenios, á alteraciones muy variadas.

Solamente en muy pequeña parte pueden atribuirse las mismas á las modificaciones introducidas en la legislación aduanera de los Estados europeos, y responde más bien á las condiciones de producción muy diferentes de los distintos países que han sufrido con la aparición de la filoxera vastatrix.

Francia, que antes era el centro del comercio de exportación, acapara hoy la importación de casi todas las naciones productoras de vinos.

Sin perjuicio de esto, la exportación de vinos de este país ha disminuido muy poco, pues los derechos de aduana son módicos (2 francos por hectolitro), á pesar de la corriente proteccionista que reina ahora allí y ha permitido á los negociantes franceses dar abasto á sus antiguos clientes, sin notarse la falta de vinos que existía en su país. Casi tan bajos son los derechos de introducción en Suiza, y lo eran igualmente en Italia hasta que se inició la guerra aduanera contra Francia.

Los derechos sobre las demás bebidas alcohólicas y espíritus han sido recargados, tanto á su introducción como por medio de impuestos interiores, monopolios, etc. Los vinos destinados á la exportación suelen reforzarse con alcohol para asegurar su conservación. Las diferencias ya mencionadas entre los derechos de importación de los vinos y de las demás bebidas alcohólicas, hizo apreciar á los importadores la ventaja de añadir á los vinos más alcohol del que hubiera sido necesario para un tratamiento racional de los mismos. Con motivo de este hecho, los Gobiernos respectivos se vieron precisados á precaverse, por medio de medidas de prevención, contra el procedimiento fraudulento de introducir alcohol. Este propósito del Gobierno no encontró naturalmente oposición en ninguna parte, pues resultaba ser una medida necesaria para proteger los intereses del Tesoro público. Debe, sin embargo, hacerse constar que las medidas adoptadas no han sido eficaces. Por una parte, no se ponía obstáculo á la importación de vinos demasiado alcoholizados, y por otra se causaba al tráfico de vinos naturales considerables trabas y dificultades.

Las quejas á causa de entorpecimientos puestos á los transportes de vinos por parte de las autoridades de aduana, crecían de día en día y motivaban cambios de notas entre los Gabinetes de los países interesados. Se vió la insuficiencia de las medidas adoptadas; fueron sometidas á modificaciones constantes, de las cuales sufría cada día más el comercio internacional de vinos. Este estado de cosas imperfecto continúa aún hoy, y como aumenta cada vez más con motivo de los diferentes sistemas de apreciación y de examen que se adoptan en las distintas naciones, le pareció ser un deber ineludible de su iniciativa al Congreso Agrícola internacional el poner en claro, en lo que fuera posible, esta cuestión, y de tratar de llegar á un convenio internacional respecto al examen de los vinos.

En los tratados de comercio concluidos en 1888 entre Austria-Hungría, Suiza é Italia, las partes contratantes se han reservado el derecho de decidir, de acuerdo con peritos, lo que se considera como vino natural. Como no se tiene en cuenta para esto más que la apreciación de la aduana, se quiere fijar ahora el concepto de vino natural, y el de vino natural al que se ha añadido alcohol para introducirlo en un país sin pagar los derechos correspondientes. Como las dificultades que han surgido en la frontera han resultado casi siempre de esta cuestión, es de desear que se llegue á un acuerdo internacional respecto al tráfico de vinos.

Con objeto de favorecer las exigencias del comercio de vinos por una parte, y por otra á fin de hallar medios posibles de evitar los perjuicios que se le irrogan por medio de reglamentos y acuerdos determinados, se han unido los tres ponentes de las comisiones encargadas de resolver esta cuestión, y decidieron proponer al Congreso internacional las siguientes resoluciones:

1.º Que los certificados de origen de los consulados extranjeros sean siempre aceptados por las autoridades de aduanas de sus respectivos países, y que se fije la manera de redactar estos documentos.

2.º Que las autoridades de aduanas no deberán examinar los líquidos importados más que probándolos. Si hay sospechas que se ha añadido alcohol al vino, la autoridad de aduana no podrá nunca tomar por sí sola una decisión sobre la materia, sino que tendrá que solicitar que una estación enotécnica, autorizada convenientemente para ello, dé su parecer.

3.º En caso de que se decomisen los envíos de vinos, se cuidará de que los mismos no estén expuestos á las influencias del tiempo, y se guardarán en lugares á propósito. Si esto no fuera posible en la estación fronteriza, se enviarán al punto de su destino.

4.º Si después de un examen auténtico resultara que no debe rechazarse el vino, se concederá al dueño del mismo una pequeña indemnización.

5.º Es de desear que se tomen acuerdos internacionales respecto á los métodos de analizar los vinos, así como sobre la manera de considerarlos.

6.º Las conclusiones que resulten del análisis se redactarán siempre tomando en consideración el origen del vino.

7.º Los valores medios para cada uno de los elementos del vino y de sus proporciones entre sí, se decidirán por medio de frecuentes análisis oficiales en cada país.

8.º Se encargará del examen de los vinos á laboratorios que se dediquen especialmente á estos trabajos, y sería conveniente que cada Estado indicara las instituciones de esta especie con que cuenta. Estos tendrían que verificar los análisis con la mayor prontitud posible, é igualmente analizar vinos á petición de particulares, satisfaciendo por este servicio un pequeño derecho.

9.º También convendría que, en caso de dudas, se oyera la opinión de un laboratorio enológico, reconocido oficialmente en el país de donde procediera el vino.

10. El Congreso debería nombrar un Comité internacional permanente, que se comprometiera á estudiar las cuestiones que surjan en el porvenir sobre este particular, y exponerlas directamente á sus respectivos Gobiernos, ó someterlas á discusión general en los Congresos enológicos y reuniones análogas.»

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Andújar (Jaén) 7.—Atravesamos por otra sequía, tan grave, que si tarda mucho en llover, puede considerarse perdida ó casi nula la próxima cosecha de cereales, pues desde el mes anterior está haciendo suma falta el agua para el completo desarrollo de los sembrados.

Actualmente rigen los siguientes precios en el mercado:

Trigo, en la Alhóndiga, á 43 reales fanega; fuera de ella, 41 á 42.

Cebada, en la Alhóndiga, 35; fuera, 34.

Garbanzos, 80.—B. C.

De Aragón

Longares (Zaragoza) 7.—Como las aguas no han alcanzado á esta región, el aspecto de los campos es cada vez más triste. La cosecha de cebada puede ya decirse está perdida, y si muy pronto no hay un cambio radical de tiempo, sucederá lo mismo en la de los trigos.

La falta de aguas no es sólo para los campos, sino que hoy preocupa tanto ó más para las viñas.

Estamos en la época de dar principio en ellas á las operaciones de primavera, y en la mayor parte no puede hacerse por la sequía.

No sólo eso, sino que la brotación se efectúa con mucha desigualdad, en especial en las tierras fuertes.

Principian ya á manifestarse los parásitos que todos los años nos diezman la cosecha de uvas.

El cuquillo ó azulado y el *revullador ó papetero*.

El primero se presenta este año con poca intensidad, y preocupa poco su presencia, á no ser cuando á la vez se extiende á gran parte del viñedo, pues teniendo cuidado unos días en su persecución, y separando después las hojas donde ha depositado la larva, es poco temible.

No sucede lo propio con el *revullador*. Aparece en su primera fase en el cogollo del pámpano, impidiendo su desarrollo, y en la segunda, en la hoja, que la arrolla y la destruye. Es insecto que preocupa cada año más y más, por el daño que en pocos días causa en la cosecha y lo peligrosa que es para el desarrollo del pámpano su persecución.

Hasta hoy, el procedimiento más práctico, aun cuando en esta comarca apenas se ha puesto en práctica, es el escaldado de las cepas en invierno.

Una vez que se presenta en el pámpano, como se cubre con la hoja, no es posible la aplicación de ningún insecticida.

Uno y otro año se llama la atención sobre él,

pero como es poco conocido para la mayor parte de las comarcas vinícolas, pasa desapercibido; pero aquí que, por desgracia, le conocemos, preocupa tanto ó más que el mildiu.

Habrá V. visto, por los periódicos de Zaragoza, que llegará á ser un hecho en este próximo Septiembre la Exposición Viti-vinícola de Cariñena. Situación precaria es la que estos pueblos atraviesan, pero por eso es más laudable el esfuerzo que hacen para su realización.

De gran resultado para esta comarca, pues, no sólo se podrán apreciar de cerca cuantos adelantos y mejoras han hecho en los aparatos agrícolas la ciencia y la industria, sino que dará á conocer nuestros productos, tan estimados y envidiados por su riqueza alcohólica.

La venta de vinos completamente paralizada, pues en varios días sólo se ha hecho una partida de 180 alqueces á 20,50 pesetas.—S. F.

*. Calamocha (Teruel) 7.—Ninguna variación notable ha ocurrido por este país desde mi última correspondencia, si se exceptúa la mejoría que se advierte en los sembrados, efecto de las repetidas aunque pequeñas lluvias que cayeron en el pasado Abril, siendo de sentir que las continuas y bruscas variaciones de temperatura impidan, ó retarden al menos, el completo desarrollo de las plantas. Todo está muy atrasado, y cuando ya creíamos haber entrado de lleno en la primavera, y que seguiríamos disfrutando la agradable y benigna temperatura que tuvimos la semana anterior, de repente el 2 se cubrió de nubes el horizonte, llovió un poco, repitió algo al día siguiente, con un viento Norte, fuerte y frío, impropio de la estación; algo ha moderado su violencia, pero sigue todavía, y como los nublados no nos dejan ver el sol hace cuatro días, se siente demasiado fresco.

Los precios de los efectos sin alteración; apenas quedan centeno, cebada ni avena. El trigo, sin demanda para el reino de Valencia, se vende al por menor y lentamente.

En esta provincia de Teruel no conocemos la huelga más que de oídas. Sus pobres habitantes prefieren ganar su jornal honradamente para atender á su subsistencia, á dejar sus habituales faenas por echarse á predicadores.—El Corresponsal.

*. Fuentesclaras (Teruel) 7.—La cosecha de cereales en este río Giloca se creía casi perdida en el último mes de Marzo; con las oportunas lluvias y buena temperatura del mes de Abril se ha repuesto; los centenos, en particular, prometen una recolección abundante; no así las cebadas tempranas, pues los predios dejaron de sembrarse por las heladas, pero en cambio las tardías están hermosísimas. Los precios, desde hace mes y medio, se sostienen con poca variación: trigo, de 34 á 36 pesetas cahiz; centeno, 25; cebada, 24, con bastante salida en las dos últimas clases.

Principian á brotar los viñedos, sin poderse apreciar por ahora los daños causados por los excepcionales fríos. Paralizado el mercado de vinos, por lo que acusa alguna flojedad los precios; se ofrecen á 15 pesetas alquec.

Los azafrares se creían perdidos, y estos días que cesa de engordar la cebolla, se ve han quedado en regular estado; pero es seguro que la próxima cosecha no será abundante en esta región, encontrándose tan apreciado artículo, desde hace doce ó quince días, sin compradores; las últimas ventas se hicieron á 30 pesetas libra.—El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

Cogolludo (Guadalajara) 7.—Los precios del vino han mejorado y tienden á subir más, por más que en esta bodega abundan las existencias; se cotiza hoy á 14 reales la arroba (16 litros).

Los cereales flojos, efecto sin duda de lo mucho que van mejorando los sembrados en esta y otras provincias limitrofes. El trigo superior se detalla á 40 reales fanega, y el común á 34; centeno, 30; cebada, de 30 á 32; avena, de 20 á 22.—Un Subcriptor.

De Castilla la Vieja

Salamanca 7.—Disfrutamos de tiempo primaveral, propio de la estación, por lo que los sembrados se desarrollan bien.

Animada la contratación de cereales, siendo importantes las expediciones por nuestra estación. He aquí los precios que rigen, puestos los granos en los muelles de aquella: trigo, á 43 reales las 94 libras; centeno, 32 fanega; cebada, 33; algarrobas, 35; garbanzos, de 80 á 200; guisantes, 36; harinas, 14,50, 13,50 y 12,50 reales la arroba, con saco en estación, por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—El Corresponsal.

*. Pozaldez (Valladolid) 7.—La situación de los campos es al fin magnífica, y si sigue el buen tiempo, haremos regular cosecha de cereales. De la de vino nada puede decirse todavía.

El mercado de vinos acusa alza, y lo propio ocurre en el de cereales. He aquí la cotización de ambos: vino blanco, de 12 á 13 cántaro; idem tinto, 12 y 12,50, habiéndose hecho partidas de

las dos clases; trigo, 44 reales las 94 libras; centeno, 36 reales la fanega; cebada, 34.—*El Corresponsal.*

••• Ríoseco (Valladolid) 7.—Ayer se ha cotizado el trigo á 42,50 reales las 94 libras al detall; por partidas se ofrece á 44 y pagan á 43.

El mercado ha cerrado firme.—*El Corresponsal.*

••• Rueda (Valladolid) 7.—Los sembrados no son conocidos. Tanto es lo que han mejorado, merced á las lluvias y á la buena temperatura de Abril y lo que va de Mayo, excepto unos días de este mes en que ha escarchado algo, pero sin causar daños por fortuna.

Precios de los artículos: trigo, á 42 reales la fanega; centeno, 35; cebada y algarrobas, 32; avena, 24; garbanzos buenos, 140; alubias, 72; harinas, 17, 16 y 15 arroba, según clase; vino blanco nuevo, 12 cántaro; tinto, también nuevo, 12; aguardiente de 34° anisado, 32; sin anisar, 20°, 26.

Las patatas, á 5 y 6 reales arroba.—*Un Subscriptor.*

••• Tudela de Duero (Valladolid) 7.—Después de unos días de gran calor, en los que las plantas han adelantado extraordinariamente, ha vuelto frío Norte con alguna escarcha, si bien poco intensa, como lo prueba el no haber sufrido daño alguno los frutales hasta la fecha, ni tampoco los primeros brotes de la vid temprana, que es aquí la verdeja.

Se terminó la siembra de garbanzos en buenas condiciones, y toca á su fin la de patatas tardías.

Flojedad en las salidas de vino, habiéndose hecho 2.000 cántaros de tinto, para Santander, de 11,50 á 12 reales uno, y el blanco se paga á 11, rigiendo el de 6 reales para el añojo.

El trigo, de 42 á 43 reales; centeno, de 32 á 33; cebada, de 32 á 34, y avena, de 22 á 23.—*A. F. de V.*

De Cataluña

Mora de Ebro (Tarragona) 6.—Esta es la primera semana que los propietarios, ávidos de proteger sus ricos arbustos, se han dedicado á dar la primera mano de azufre, y, según el parecer de la mayoría, la vid no muestra los racimos que se deseaban, lo que se atribuye á que los rigurosos fríos helaron alguna que otra yema. Como aún son tantos los peligros á que está sujeta dicha cosecha, lo dejaremos á voluntad del Todopoderoso.

De almendras hay una regular cosecha. De los olivos puedo decir que alguno que otro enseña sus racimos, y con las benéficas lluvias de ayer y hoy tendrán la suficiente sazón para fructificar.

El vino sigue en su acostumbrada calma, si bien la mayor parte se ha vendido á un precio muy exiguo con relación á los años anteriores. Las primeras clases se pagan á 22 y 23 pesetas la carga (121,60 litros); las segundas á 18 y 19, y las terceras de 14 á 15.

El aceite se detalla en los molinos á 15,50 pesetas el cántaro.

De cereales, nada hay para la venta.—*A. R.*

••• Barcelona 7.—Pasada la fiesta de 1.º de Mayo sin consecuencias, esperamos se reanimen los negocios, que vienen estando muy eucalmados.

Los vinos preparados para embarque revelan mucha firmeza, por más que las expediciones son casi nulas; detallamos á 38 duros pipa á bordo para el Río de la Plata, y de 29 á 31 para Cuba.

Se han recibido nuevos cargamentos de alcohol industrial, y como la demanda es hoy limitada, de ahí que estén algo flojos los precios de 98 á 108 pesetas por 100 litros y 40°, con envase. Las existencias de espíritu de vino son siempre escasas, pagándose á 88 pesetas los 100 litros y 35°, sin envase.

Los aceites de Andalucía de 23 á 23,50 duros los 115 kilos, y los de Tortosa de 23,25 á 24,25; precios que revelan pequeña alza.

Los trigos de Castilla la Vieja, de 16,25 á 17 pesetas los 70 litros, y los de la Mancha, de 16,25 á 16,50; maíz, 12,12 á 14, según procedencia; cebada extranjera, 8,50 á 9; habas, 11 las de Italia, 13 á 15 las de Mahón, y 10,50 las de Túnez.

Las algarrobas, de 6,62 á 6,63 pesetas los 42 kilos, las de Vinaroz; á 6 las de Ibiza, y de 6,37 á 6,50 las de Chipre.

Por último, las harinas de Castilla á 17,50, y 15,50 á 15,75 pesetas el quintal por primera extra y primera superfin respectivamente.—*El Corresponsal.*

De Extremadura

Herrera del Duque (Badajoz) 7.—Desde mi anterior hemos tenido un tiempo seco con vientos fríos, que ha paralizado la hermosa y lozana primavera que se había presentado.

Los campos sembrados comienzan á resentirse por falta de lluvias en las tierras cortas y ligeras, y las ganaderías no adelantan como principiaron.

Es creencia general que en la próxima y vecina feria de Talarubias han de escasear las

carnes, porque el ganado ha sufrido mucho y ha tenido gran escasez de alimentación todo el año, faltándole tiempo para reponerse como los otros años.

Esta falta, y la de no haberse criado casi ningún cordero, ha mermado las ganaderías de lanar y cabrío muchísimo, y la de vacuno, que no tiene costumbre de pastar á pienso. Cuentan de un título que tiene una buena ganadería de vacuno en esta villa, que se le han muerto doscientas cabezas, de seiscientos que poseía, y además la cría será nula.

Estos datos motivan una elevación en los precios de las carnes que no podemos asegurar á cuánto podrá alcanzar, porque no hay de venta más que la mitad de las existencias que otros años.

Me ha asegurado un amigo que se han vendido ovejas en Siruela á 12,50 pesetas, y carneros á 17,50.

Los cereales no tienen variación. El trigo, á 8 pesetas fanega; cebada, 7; avena, 6.

Si con motivo de la feria que se celebra, como he dicho antes, en Talarubias, obtengo noticias dignas de publicarse, se las comunicaré.—*E. B.*

••• Monterrubio (Badajoz) 7.—Estos sembrados mejoraron con las pocas lluvias del mes de Marzo; pero después corrieron unos cuantos días los aires del Norte, notándose los efectos del hielo en ciertos puntos; y hoy, por falta de agua, se ve en los campos que las matas padres crecen débilmente, y que los hijos no pueden espigar si no viene pronto la lluvia; creo, en suma, que el año por esta zona será muy corto en toda clase de cereales.

Los olivares, por más que los fríos han sido muchos, no han sufrido gran cosa, pues van brotando lozanos los más, y es de presumir traen mucho fruto si el tiempo les ayuda. A las viñas les sucede lo mismo; presentan sus racimos en abundancia, que demuestran buena cosecha; se están azufrando, dándose dos manos: la primera, á raíz de la brotación, y la segunda, después de la florecencia. Desde hace doce años se viene aplicando dicho remedio en esta comarca con muy buen resultado.

Los aceites permanecen en los mismos precios, 54 á 56 rs. arroba. De vinos no hay existencias. El trigo á 42 y 43 rs. la fanega, de 98 á 100 libras; cebada, 23 á 24 fanega, de 75 libras; avena, habas y centeno, sin existencias; garbanzos, de 70 á 78 rs. fanega.

La ganadería de lana ha sufrido mucho, quedando poca; se puede calcular en una tercera parte la pérdida, unos granjeros más y otros menos. Ahora se van restableciendo, á pesar de haber poca hierba, efecto por la falta de lluvia.

Se han vendido en Castuera las ovejas viejas á 50 rs., cuyo precio es bueno, comparado con el de los años anteriores; los lechones de tres meses y medio, regulares de carne, á 71 reales. Parece que este ganado va en alza, y si la cosecha de cereales fuera regular, alcanzaría todavía mayor cotización.

En Belalcázar, Hinojosa y Valsequillo se sostienen los precios, tanto de cereales como de las demás especies.—*M. P.*

De las Ríojas

El Cortijo de Logroño 6.—Los melocotoneros han mostrado bastante flor, y ahora están limpiando, y como las lluvias vienen siendo copiosas, es de temer se presente el *arañuelo* en la segunda quincena del corriente mes, cuyo insecto constituye desastrosa plaga para dicho árbol. ¿Qué remedio aplicaremos?

Hasta el 20 de Abril parecían barbechos los sembrados de cereales, creyéndose, por tanto, perdida la cosecha, pero gracias á las lluvias de dicho día y el siguiente, que por fortuna fueron abundantísimas, ha cambiado el aspecto de los campos, y si el tiempo sigue favorable, aún podremos conseguir cosecha.

La venta de vinos casi esta terminada; sólo quedan una docena de cubas, unas con yeso y otras sin esta substancia. Hoy no le puedo fijar precios, porque no hay ventas, pero las anteriores se concertaron á 13 rs. cántara lo enyesado y 14 lo no enyesado. Nuestros vinos han dado excelentes resultados por su buen color, y los 13 y 14° que tienen de fuerza alcohólica.

Las viñas están brotando, pero todavía no puede decirse nada. En este barrio, así como en no pocos pueblos de esta Rioja, existen vicultores que no piensan combatir el mildiu, aplicando la mezcla cupro-cálcica (*caldo bordelés*) que con tanta constancia como inteligencia viene V. recomendando desde hace mucho tiempo, y que tan maravillosos resultados produce contra aquella terrible plaga.

En el mercado de Logroño se ha cotizado el trigo de 46 á 47 rs. fanega; cebada, de 31 á 32; habas duras, para pienso, á 35.—*El Subscriptor J. P. A.*

NOTICIAS

De varios puntos de las Ríojas nos participan que ha llovido copiosamente varios días,

por lo que los trabajos de las viñas se han retrasado algún tanto. En cambio, los sembrados han mejorado notablemente, y se espera que la vid, cuya brotación ha comenzado, se cubra de vigorosos vástagos y abundante fruto.

Como dicho temporal de lluvias favorecerá la reaparición del mildiu tan pronto como el termómetro se eleve, forzoso es que los agricultores estén muy prevenidos para aplicar á sus viñedos la mezcla cupro-cálcica así que los tiernos brotes alcancen una longitud de 10 á 18 centímetros.

En las Ríojas, Navarra, Aragón y demás regiones castigadas por el mildiu es labor primordial, de no menor interés que la cava, el *sulfatado* á las dosis y en las épocas que tenemos aconsejadas. De lo contrario, es exponerse á perder las cosechas. No olviden aquellos propietarios ni un solo momento el desastroso fin de su más valiosa producción en 1885 y 1889.

Llamamos muy especialmente la atención de nuestros lectores sobre el anuncio de *La Previsora*, cuya importante Compañía general de Seguros agrícolas contra el pedrisco, á primas fijas, cuenta con un capital social de 350.000 pesetas y lleva ya satisfechas más de 75.000 por siniestros ocurridos á los propietarios y agricultores.

También incluimos un prospecto de dicha Compañía, en el que aparece la relación nominal de aquellos siniestros, abonados hasta fin de Noviembre de 1890, por tan benéfica Sociedad.

Desde hace poco tiempo vienen haciéndose variadas plantaciones y cultivos en la vega de Almería, que han de producir rendimientos considerables.

Una revista científica dice que en los terrenos de la provincia de Almería puede cultivarse con grande éxito el alcanfor, prestándose á esto las condiciones de nuestros terrenos.

Como el alcanfor ha subido mucho sus precios desde que se le utiliza para la fabricación de la pólvora moderna sin humo, no sería mal negocio para nuestros labradores.

El alcanfor puede plantarse y prosperar en todos los sitios á propósito para viñedos y naranjos.

Respecto al te, sabido es que éste requiere buena tierra de riego, y opinamos que habiéndose quintuplicado su consumo en el mundo desde hace pocos años, podría cultivarse en Almería con gran provecho económico, pues una sola mata produce de sobra para una familia.

En la noche del miércoles último se reunieron los diputados que forman la comisión de las regiones vinícolas, acordando estudiar los medios de facilitar el consumo interior en la Península por medio de la transformación del impuesto de consumos, y ocuparse del comercio exterior de vinos, teniendo en cuenta los tratados de comercio que han de concertarse.

Respecto de lo primero, ofreció el Sr. Marqués de Mochales aportar datos, que pedirá á la Dirección de Contribuciones indirectas; y para el mejor conocimiento de lo segundo, se comisionó al Sr. Dupuy de Lome, á fin de que pida confidencialmente datos al Ministerio de Estado.

El Sr. Galante llamó la atención acerca de los estragos que produce la floxera en varias regiones próximas á Portugal, y se le dió el encargo de reunir á los diputados de las mismas regiones, con objeto de estudiar la manera de lograr la extinción de aquella plaga.

La comisión volverá á reunirse en la próxima semana para seguir ocupándose de este asunto.

Partidas de vinos exportadas por la bahía de Cádiz:

Para la Habana, 68 botas, 3 cuartas y 185 cajas; para el Havre, 208 botas y 438 cajas; para Génova, 1 caja; para Cete, 2 bocoyes, 4 botas y 1 cuarta; para Marsella, 41 botas, 1 cuarta, 1 octava y 51 cajas; para Londres, 123 botas, 5 octavas y 154 cajas.

Las higueras de muchas de las hermosas huertas de Málaga están ya cargadas de fruto, que se desarrolla extraordinariamente, y que, á seguir así el tiempo, no tardará mucho en madurar.

De modo que podrán venderse las sabrosas brevas mucho antes de San Juan.

Por lo que toca al 1.º de Mayo en Alcañiz y en todo el Bajo Aragón, podemos consignar una nota triste, que nadie, por desgracia, desconoce: la de que ha mucho tiempo que la clase jornalera se ve obligada á vivir en *huelga forzosa*, sin recursos, hambrienta ó en medio de la mayor estrechez.

Escriben de Híjar: «Existen 400 jornaleros sin trabajo. Si este verano falta el agua para la huerta, tendrá que emigrar más de la mitad de la población, y aunque llueva, la cosecha de monte será nula, pues no se pudo sembrar.»

Precios de los granos y harinas en Calatayud: Trigo (granero), 34 pesetas cahiz; gómara, de 32 á 33; cebada, 29; cañamones, 24; judías, 24 reales media; panizo, 17.

Harina de primera, 36 pesetas los 100 kilos; de segunda, 34; de tercera, 28; cabezuela, 16 cahiz; menudillo, 12; salvado, 10; tástara, 8.

De Berlín telegrafían lo siguiente:

«Varios periódicos anuncian esta mañana que se han abierto negociaciones entre los Gabinetes de Madrid y de Berlín para la conclusión de un tratado de comercio entre Alemania y España.»

El que actualmente rige entre dichas naciones es ruinoso para la nuestra, según lo ha demostrado repetidas veces la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; así es que para que resulte la conveniente reciprocidad, precisa hacer grandes modificaciones, y que el malhadado alcohol industrial no figure entre los artículos convenientes; de otro modo España entera protestará contra el tratado que se proyecta negociar.

La denuncia de la tarifa 206 ha de causar algunos perjuicios á las Compañías francesas de ferrocarriles; pero las nuestras, así como los vicultores españoles, nada perderán. Los vinos de ambas Castillas, Rioja, Navarra, Aragón y Cataluña, que van á París por Hendaya y Burdeos, producen á la Compañía del Norte un ingreso de 6 millones de pesetas; mas como los precios de esta Compañía son iguales para la frontera de Francia que para los puertos del golfo de Gascuña, la Compañía seguirá teniendo el mismo movimiento, con la diferencia de que los vinos utilizarán la vía de Pasajes, San Sebastián, Bilbao y Santander, pagando los 25 francos por tonelada que pagaba antes, y compensando el aumento de las tarifas francesas con la economía del precio de los fletes.

También es de suponer que la Compañía de Madrid, Zaragoza y Alicante, cuya tarifa especial interior es de precios muy reducidos, desde los puntos de producción á los puertos de Alicante, Cartagena, Huelva y Sevilla, mantendrá el tipo de 32 pesetas por tonelada, y hará lo mismo con las procedentes de Mérida y otros puntos de Extremadura.

De modo que las Compañías francesas serán las únicamente perjudicadas por el exagerado proteccionismo de su nación.

La viña americana va prosperando en Cataluña, y los cosecheros verán pronto recompensados los dispendios que les han ocasionado las nuevas plantaciones.

En la comarca del Panadés, donde éstas se han ensayado ya en gran escala, se aguardan este año muchos resultados de la cosecha, tanto de las de producción directa, tal como los *jaques*, como las injertadas de las clases del país.

De estas últimas, se nota que las llamadas *macabeo*, *rusel* y *bona llavor* son resistentes al mildiu.

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

Fábrica de abonos químicos

DE CARLOS AMUSCO.—LOGROÑO
Los abonos que se ofrecen al público son de los más excelentes y positivos resultados para la agricultura, y su empleo tiene muchas ventajas sobre el de los estiércoles y residuos orgánicos. Entre otras, la de ser inmediatamente asimilables; la de desarrollar la vegetación con mayor vigor y lozanía; la de dar más y mejores frutos; la de hacer más resistentes las plantas á la acción de los fríos; la de ofrecer mayor comodidad para el transporte, aplicación y distribución; y por último, la de ser mucho más económicos.

Precios de estos abonos en fábrica.
Marca A, 35 rs. quintal castellano.
Idem C, 25 idem idem.
Estas dos clases sirven para cereales, cañamones, legumbres, hortalizas, etc.
Marca núm. 2, para viñas, con sulfato de hierro, á 20 reales.

Sulfato de cobre

Se halla también de venta en el mismo punto y casa de Carlos Amusco, al precio más económico con relación á su clase, inglés de primera, con riqueza de 99 por 100 de pureza.

Sulfato de cobre

pureza garantida 98,99 por 100, de las primeras marcas inglesas y francesas.

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR
Dirigir los pedidos al depósito de San Sebastián (Guipúzcoa), á los señores
M. LABADIE Y J. ETCHART
COMISIONISTAS EN VINOS

VINOS ENYESADOS

Dosado rápido, preciso, seguro, por el yesómetro *Chanel*, farmacéutico en Montpellier (Francia); aprobado por los Sindicatos.
Precio, 16 francos contra mandat postal.

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

UNIÓN DE PROPIETARIOS VINÍCOLAS DE ESPAÑA

J. MARTÍN DE OLÍAS Y C.^A

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

CAPITAL: 250.000 FRANCO

Con autorización legal para elevarle á 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 á los anticipos en metálico de 60 por 100 del valor de las mercancías consignadas á 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 á los vinicultores todos los datos relativos á la exportación de sus productos ordinarios y finos á Francia, condiciones de los anticipos, envío de muestras, tarifa de transportes terrestres y marítimos, de almacenaje y conservación, alquiler de piperío, comisiones de venta y corretajes, precios de los mercados franceses, etc., en los puntos siguientes:

- VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN Y CUENCA.—Sucursal núm. 1: Representante, D. Juan Trilles, propietario, Valencia (Conserjería, núm. 2).
- TARRAGONA.—Sucursal núm. 2: Representante, Sres. Nogués y C.^a, propietario (Tarragona).
- MURCIA.—Sucursal núm. 3: Representante, D. Luis García Andreu, propietario (Yecla).
- ALBACETE.—Sucursal núm. 4: Representante, D. Germán León y Vera, propietario (Albacete).
- CASTILLA LA NUEVA.—Sucursal núm. 5: Representante, D. Luis Aner, del Comercio, Prado, 17 (Madrid).
- ARAGÓN.—Sucursal núm. 6: Representante, D. Pablo Valero, propietario, Zaragoza (Mayor, 43) y Paniza (Campo de Cariñena).
- BALEARES.—Sucursal núm. 7: Representante, D. Gabriel Alzamora, propietario (Palma de Mallorca).
- CASTILLA LA VIEJA.—Sucursal núm. 8: Representante, D. Angel Alvarez Taladrid, propietario, Valladolid (plaza del Museo, 8.)
- LEÓN.—Sucursal núm. 9: Representante, D. Francisco Agustín Bálgoima, propietario (Villafranca 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 á 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 á sus intereses, garantías, operaciones, etc., dirigirán sus cartas al Gerente de la Sociedad en esta forma:

FRANCIA.—Sr. Martín de Olías, Parque de Bercy, en Charenton (Sena).



COMPANÍA GENERAL DE SEGUROS AGRÍCOLAS **LA PREVISORA** CONTRA EL PEDRISCO Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfichísimos de sus resultados, puede, en el cuarto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

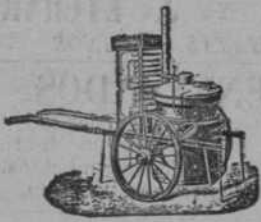
El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación. Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

Exposición Universal 1889, fuera de concurso; miembro del Jurado, Cruz de la Legión de honor.

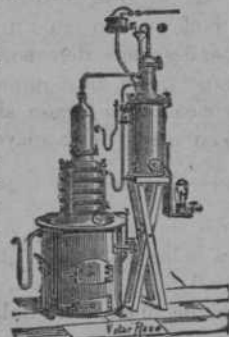
EGROT, 19, 21, 23, rue Mathis, PARIS

ALAMBIQUES

Aparatos para la destilación de vinos, heces, etc., orujos, etc., la fabricación del crémor tartaro, la calefacción de vinos, etc.



Se envía gratis el Catálogo



ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIÉRE ANTONIO RIVIÉRE

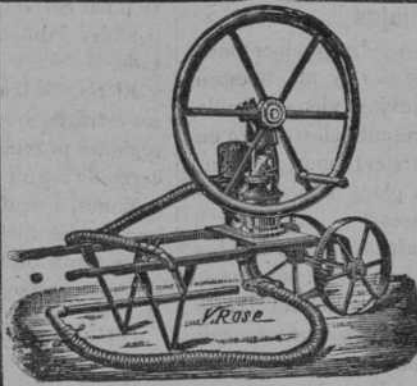
SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERÍA

Aparatos modernos para la molinería.—Correas para transmisiones, accesorios y herramientas para fábricas de harina. Piedras de La Férté y de la Dordoña.—Nuevo rayonado sistema «Bernar.»

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

Almacenes y escritorio: Calle del Prado, 2.—Depósito: Calle de Zurita, 32.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastri- llos.—Cribas.—Corta- raices.—Corta-pa- jas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilla- doras. Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alam- biques.—Filtros.— Calderas para estufa- r.—Toda clase de artículos para la elab- oración y comercio de vinos.—Básculas. 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 Arte» ofrecido por el se- ñor Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.

Ha vencido á 26 competidores.

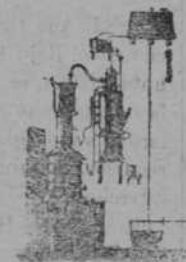
Catálogos gratis y franco.

Pulverizador EL RELAMPAGO. Pesetas 45
» EXCELSIOR. » 45
» ECONOMICO. » 35

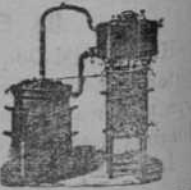
Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

CONSTRUCCION DE APARATOS DE DESTILACION

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO



Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remo- lacha, melaza, etc.
Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.
Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hí- dráulica, 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 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.

FABRICANTES

DE BARRICAS BORDELESAS de 225 litros. Precios desde 9,50 francos en adelante. **P. GIRAUD** EN GABARNAC, POR CADILLAC-GIRONDE FRANCIA

VALLS HERMANOS

INGENIEROS TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854 19, Calle de Campo Sagrado (ENSANGHE, 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 adelantos, 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. Prensas para vinos, 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:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

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 á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.