

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

## SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.  
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.  
Pago adelantado.

## PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

## 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.

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

AÑO XII.

Miércoles 13 de Marzo de 1889.

NUM. 1.168

## LA LIGA VINÍCOLA

### Adhesiones XX.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Porrera (Tarragona) 24 de Febrero.—Muy señor mío: Acompaño testimonio de los afiliados en este pueblo á la Liga Vinícola, en cuya asociación han ingresado todos los primeros viticultores de aquí y por tanto los más ilustrados.

Esperamos instrucciones para constituir el Comité local.

Se repite suyo afectísimo s. s. q. b. s. m. —Pío Simó.

Hé aquí el testimonio á que se refiere nuestro corresponsal en Porrera, importante centro productor del Priorato.

«Porrera 24 de Febrero de 1889.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Los que suscribimos, propietarios de esta villa, nos adherimos gustosos á la Liga Vinícola por hallarla conforme con nuestras legítimas aspiraciones y felicitamos á Ud. por su gran patriotismo.

Francisco Nogués.—José Figuerola.—Francisco Rabascall.—Pío Simó.—Francisco Pellicer Doménech.—Pedro Boqué.—José Simó.—Juan Rabascall.—Jaime Gíol.—Juan Aguiló.—Juan Simó.—Antonio Constantí.—Sebastián J. Llurba y Gomá.—José Pascó.—Juan Simó Pellicer.—Antonio Figuerola.—Miguel Aduart.—Juan Fernández.—Jaime Montleó.—Jaime Esteve.—Ramón Montané.—Francisco Ardevol Sagarra.—José Asens Osó.—José Doménech.—Francisco Aduart.—Juan Ardevol.—Magín Martí.—José Doménech.—Pablo Doménech.—Juan Olivé.—Bautista Vidal.—Jaime Asens.—José Aguiló.—Jaime Asens Gran.—José Gran Ciurana.—José Gran Jordi.—Antonio Pellicer Vall.—Vicente Amorós.—Juan Junco.—Juan Vallé.—Antonio Gíol.—Francisco Peyri.—Juan Vall.—José M.º Simó.—Jaime Montleó Porqueres.—Ricardo Figuerola.—Antonio Ardevol.—José Asens Pellicer.»

### El Comité de Ataquines

Ataquines (Valladolid) 4 de Marzo.—Muy señor mío: Presidiendo un gran entusiasmo, mis enhorabuenas y otras tantas felicitaciones á D. Cecilio Sáenz de Zaitigui, por el entusiasmo y magistral interpretación de nuestro mal presente, y medios de salvación que propone, si la primera riqueza nacional no ha de desaparecer, se nombró la Junta local de la Liga Vinícola de esta villa, que quedó constituida, y por unanimidad, en la forma siguiente:

Presidente honorario: D. Cecilio Sáenz de Zaitigui.

Presidente efectivo: D. José Hernández Alonso. Vicepresidentes: D. Manuel Vallejo López y Juan Vicente Etxura.

Vocales: D. Toribio Izquierdo González, D. Baldomero Gómez Velasco, D. Genaro Izquierdo González, D. Saturnino Hernández Alonso y D. Leonardo Pérez Pérez (Secretario)

Adheridos: Pedro Vara Izquierdo.—Pedro Izquierdo Cerezano.—Pedro Vara Hernández.—Pedro Nández Llorente.—Bonifacio Martiso Crespo.—Antonio Martiso Crespo.—José Sánchez Llorente.—Juan Nieto González.—Cándido Nieto.—Mariano Sánchez.—Rafael Sánchez.—Fernando Vallejo.—Rafael González.—Manuel Nieto.—Pedro González.—Vicente Nández.—Eulerio Nández.—Gregorio Izquierdo.—Pascual Sánchez.

Sírvase Ud. poner en conocimiento del Comité Central la constitución del local de Ataquines, y aceptar el nombramiento y representación que le conferimos, á lo que le quedarán reconocidos todos, y especialmente su s. s. q. b. s. m.—José Hernández Alonso.

### El Comité de Cuzcurrita

Cuzcurrita (Logroño) 4 de Marzo.—Muy señor mío: ayer celebramos una gran reunión los afiliados á la Liga Vinícola con objeto de proceder á la constitución del Comité local, quedando éste formado por unanimidad del modo siguiente:

Presidente: D. Pedro José Delgado. Vicepresidente: D. León Hernández.

Secretario: D. Eduardo Martínez de Salinas.

La reunión ha tenido lugar en el salón Consistorial.

Pasados unos días se enviará la oportuna comunicación al Excmo. Sr. Marqués de Terán, presidente del Comité Central, á la que se acompañará relación nominal de los afiliados aquí á la Liga, que son todos ó casi todos los viticultores. Se repite suyo afectísimo seguro servidor q. b. s. m.—El corresponsal.

### Desde Motilla del Palancar

Motilla (Cuenca) 5.—Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Muy señor mío: Como en el tiempo transcurrido no ha dado Ud. cabida en las columnas de la CRÓNICA á mi carta de fecha 18 del pasado (1), y en el supuesto de que aquella sufriera extravío, vuelvo á reproducir los puntos más salientes de aquella.

Le daba noticia en dicha carta de la reunión celebrada en esta villa, de los principales viticultores y agricultores del partido á invitación de los diputados provinciales D. Eduardo Escobar y D. Pascual Escibar, en cuya reunión se tomaron, entre otros, los siguientes acuerdos:

1.º Felicitar á la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES por su activa campaña en pro de nuestros intereses, y cuya misión cumplía en la mía de 18 del pasado.

2.º Hacerlo igualmente al Presidente de la Liga Vinícola, adhiriéndose en principio al pensamiento que la informo.

3.º El nombramiento de una Junta provisional que fomentase el espíritu de asociación en los pueblos del partido, hasta tanto que, constituidos los Comités locales, pudieran los representantes de todos elegir la que con carácter definitivo habrá de constituirse en este pueblo, con misión de velar por los intereses agrícolas del distrito, acordando si procede ó no la adhesión á los estatutos de la Liga Vinícola.

Nada más por hoy, señor Director, y hasta otra, se repite suyo afectísimo seguro servidor q. b. s. m.—S. Villosa.

## ADMINISTRACIÓN Y CONTABILIDAD de la Hacienda Pública

El señor ministro de Hacienda ha dado lectura en el Senado del proyecto de ley relacionado con los servicios de Administración y contabilidad de la Hacienda.

Hé aquí las principales reformas que por el indicado proyecto se introducen.

1.º La supresión del actual año económico; porque rara vez se ha conseguido el objeto á que obedeció la ley de 20 de Junio de 1862, de que los presupuestos se aprobaran con la anticipación conveniente y necesaria á su planteamiento, y en cambio se ha dificultado la formación y aprobación en tiempo hábil de los repartimientos, matrículas y otros documentos, porque han de hacerse en una época en que los individuos de los ayuntamientos y Juntas periciales están generalmente ocupados en las faenas agrícolas.

2.º La supresión del semestre de ampliación en los presupuestos, disponiendo su liquidación y cierre á la terminación del año, con lo cual se conseguirá, además de reducir el número de cuentas parciales, que desaparezcan de éstas los muchos errores que se padecen aplicando á las de un presupuesto

(1) No se ha recibido en estas oficinas. (Nota de la Redacción.)

to cantidades que debían lucir en la de otro, y esto exige infinidad de pliegos de reparos, cuya solvencia dificulta la formación de las cuentas generales.

3.º Prohibición absoluta de transferencias de crédito, no solamente entre capítulos y artículos de una misma sección, sino también las de concepto á concepto. Con esto se conseguirá indudablemente que el presupuesto sea una verdad, porque los ministerios procurarán ajustar los créditos á las verdaderas necesidades de los servicios, y no se engañará al país pidiéndole recursos para un objeto simpático, que después se destinan á comisiones, visitas, subvenciones y otros gastos de dudosa utilidad.

4.º La centralización por ministerios de las Ordenaciones de pagos, reduciendo considerablemente el número de cuentas de gastos públicos.

En este punto se propone que los funcionarios de las de los ministerios de Guerra y Marina, si bien proceden de los cuerpos administrativos del ejército y armada, se nombren á propuesta del de Hacienda y de él dependan como sucede con todos los de las demás ordenaciones.

5.º El establecimiento del método de partida doble para la contabilidad en todas las oficinas del Estado que con tanta insistencia viene pidiendo la opinión pública.

6.º El haberse traído á esta ley esencialmente reformados los preceptos á que ha de subordinarse la contratación de servicios públicos.

Termina el proyecto con un capítulo de responsabilidades en el que se fijan de una manera precisa las en que incurren los funcionarios que por comisión ó omisión irroguen perjuicios al Estado ó á los contribuyentes.»

## LOS MINISTROS ESPAÑOLES

Según una estadística que ha publicado un colega, hé aquí los ministros que lo han sido por primera vez en España desde la revolución de Septiembre á la fecha, contados por épocas:

Desde la revolución á la República.—Prim.—Topete.—Sagasta.—Ruiz Zorrilla.—Figuerola.—Malcampo.—Ayala.—Ardanaz.—De Blas.—Montejo Robledo.—Romero Robledo.—Romero Ortiz.—Echegaray.—Becerra.—Beranger.—Madrazo (D. Santiago).—Mosquera.—Gasset y Artime.—Ruiz Gómez.—Rivero.—Martos.—Moret.—Bassols.—Rey.—Balaguer.—Lorenz na.—Silvela (D. Manuel).—Montero Ríos.—Angulo.—Elduayen.—Martín de Herrera.—Camacho.—Alonso Colmenares.—Total, 33.

Desde la República federal al golpe del 3 de Enero.—Castelar.—Figueras.—Pi Margall.—Salmerón (D. Nicolás).—Salmerón (D. Francisco).—Moreno Rodríguez.—Del Río.—Tutau.—Suñer y Capdevila.—Palanca.—Cervajal.—Maisonave.—Pedregal.—Ladiko.—Fernando González.—Oreyro.—Anrich.—Estébanez.—González Iscar.—Acosta.—Sánchez Breña.—Gil Berges.—Sorni.—Soler y Plá.—Total, 24.

Desde el golpe de Estado á la proclamación de Alfonso XII.—Navarro y Rodrigo.—Rodríguez de Arias.—Serrano Bedoya.—García Ruiz.—Total, 4.

Desde la Restauración.—Martínez Campos.—Silvela (D. Francisco).—Pidal.—Bustillo.—Bugallal.—Valdosa.—Quesada.—Fuentetaja.—Torero.—Durán y Lira.—Antequera.—Tetuan.—Pezuela.—Ceballos.—Pavía y Pavia.—Jovellar.—Duque de Mandas.—Cos-Gayón.—Albacete.—García Barzanallana.—Villaverde.—Casa-Valencia.—Romero Girón.—Venancio González.—Sardoa.—Linares Rivas.—Castillo.—Albareda.—León y Castillo.—Núñez de Arce.—Xiquena.—Capdepón.—Canalejas.—Pelayo Cuesta.—Puigcerver.—Gallostra.—López Domínguez.—Valcárcel.—Chinchilla.—Cassola.—Suárez Inclán.—Gamazo.—Gullón.—Total, 43.

Total ciento cuatro ministros, de los cuales

todos cobran cesantía de treinta mil reales anuales, los unos en cambio á sus muchos y buenos servicios, los otros por no haber hecho nada, y los restantes por haber contribuido á la desorganización administrativa y á la ruina de la patria.

Y así anda el pobre país, que sólo por este concepto paga cada año tres millones ciento veinte mil reales.

## FABRICACIÓN DEL VINAGRE doméstico.

Un italiano ha comenzado un procedimiento para preparar vinagre, que puede utilizarse con ventaja cuando ha de prepararse el líquido para usos domésticos. Apenas prensados los escobajos de uva, se agitan éstos y se dividen para separar de ellos las pepitas y los hollejos. Se ponen luego á secar los ramposjos, expóndolos al aire y al sol, sobre pavimentos bien limpios ó sobre telas de cualquiera especie, cuidando de que no caiga sobre ellos la menorgota de lluvia, y retirándolos por la noche á un sitio cubierto. Al retirarlos es necesario cuidar siempre de agitarlos para despojarlos tan completamente como sea posible de los hollejos ó semillas que puedan contener. A los tres ó cuatro días esos ramposjos estarán tan perfectamente secos que será fácil reducirlos á fragmentos oprimiéndolos entre las manos. Después de bien limpios y secos esos escobajos, se echan en un cubetito de un solo fondo, hasta llenar la tercera parte ó la mitad del recipiente, y no sin apretarlos bien; se echa sobre ellos un litro de vino del que contiene el fondo de las cubas y está próximo á avinagrarse, y se irá agregando así vino todos los días hasta que se vea que sale por la canilla inferior. Entonces se extrae todo ese vino en todo ó en parte, y se echa nuevamente sobre los ramposjos, agregando nuevo vino, siempre que sea necesario para mantener los ramposjos sumergidos. Procediendo de esa suerte, en pocos días se obtendrá un vinagre limpiísimo como el cristal, de agradable perfume, que podrá extraerse durante todo el año, á trueque de que se vaya sustituyendo con vino el vinagre consumido.

## Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía.

Sevilla 11 de Marzo.—Las entradas de aceites fluctúan estos días entre 3 y 6.000 arrobas; se cotiza el nuevo de 31 1/4 á 31 3/4 reales la arroba.

Los demás artículos se pagan así: trigos fuertes del país y de Extremadura, de 47 á 48 rs. la fanega; candel, de 44 á 45; tremes, de 40 á 42; cebada del país, de 22 á 23; navegada, de 18 á 20; maíz, de 32 á 33; garbanzos, de 75 á 140; harinas, de 19 á 20, 18 á 18 1/2 y 16 rs. la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; pasas, de 44 á 52 rs. la caja.—El corresponsal.

Andújar (Jaén) 10.—Después de bastante sequía, han venido de nuevo las lluvias á fertilizar los campos, cuyos sembrados, si bien todavía faltos de labores en muchos puntos, se hallan en buen estado y prometiendo una magnífica cosecha.

Los precios actuales del mercado son los siguientes: trigo, de 42 á 44 1/2 reales la fanega; cebada, de 20 á 24; escaña, de 15 á 16; maíz, á 26; habas castellanas, de 25 á 26; fides morunas, á 25; yeros, de 28 á 30; garbanzos, de 60 á 67; habichuelas, de 25 á 30; lentejas, á 40; alpiste, á 45; anís, de 63 á 72; aceite, fuera de la población, á 27,50 reales la arroba.—B. C.

Bailén (Jaén) 10.—El aceite, sin demanda, y se ofrece á 27 1/2 rs. la arroba. El trigo se paga á 46 rs. la fanega; la cebada, á 21.

El tiempo lluvioso, buenas las siembras y atrasadas las labores.—Un suscriptor.



dad y decisión de la asamblea general de accionistas.»

Con arreglo á este artículo, y en virtud del voto unánime de la asamblea en sesión del 10 de Febrero de 1889, el capital social de 250.000 francos, se eleva hasta 1.000.000 de francos, ó sea un aumento de 750.000 francos divididos en 1.500 acciones de quinientos francos cada una, pagaderos en el domicilio social: Entrepôt general del Parque de Bercy Paris-Charenton, ó en la representación de la sociedad en España, villa de Murciana (Navarra.)

El Consejo de vigilancia: Hilario Pardo, presidente; Benito Martínez, vocal; Francisco Rosel, secretario.

**AVISO**

Se emiten 1.500 acciones de 500 francos cada una en las mismas condiciones que las 500 primitivas.

Los pagos se verificarán conforme al artículo 11, en cuatro plazos.

El primero, al suscribirse; los tres restantes, de tres en tres meses, á contar del día de la suscripción.

Las acciones nuevas como las antiguas disfrutaran todas un interés de 6 por 100 anual, aparte del beneficio que deba corresponderles á la liquidación de cada semestre.

Los estatutos de la sociedad quedan á disposición del público en el domicilio social, y en el de su representación en España.

La suscripción quedará cerrada el 31 de Marzo próximo.

Parque de Bercy Charenton á 20 de Febrero de 1889.—El gerente, J. Martín de Ollas.

**NOTICIAS**

Se han terminado de armar en Orense las máquinas agrícolas enviadas allí por el ministerio de Fomento.

Figuran entre ellas una colección completa de arados de varios sistemas, una sembradora, rastrillos, desterroneras y otras varias máquinas y útiles de labranza.

Los arados para el laboreo del viñedo, se ensayarán uno de estos días en la huerta destinada á vivero de vides americanas, bajo la dirección de dos ingenieros agrónomos.

Las últimas lluvias han mejorado mucho el aspecto de los sembrados en Cataluña, Aragón, Extremadura, Castilla la Nueva y otras regiones.

La próxima cosecha de cereales promete en todas las comarcas de la península.

En Azuara, una manada de lobos ha devorado en la paridera de D. Tomás Baquero, de la partida de Boalar de aquel pueblo, cuarenta cabezas de ganado lanar, hiriendo á otras cincuenta cabezas. Se cree que la manada bajó de los montes circunvecinos.

El ayuntamiento de Azuara y vecinos, auxiliados por los guardas de la casa de ganaderos, han salido en persecución de los lobos.

En La Serena y otras bodegas de Extremadura está muy animada la extracción de vinos.

Participan de La Litera (Huesca) que la situación de los moradores de aquella comarca no puede ser más crítica, pues muchos de ellos carecen del preciso alimento y la emigración aumenta en proporción alarmante.

En 1888 se han vendido en Arcachón 203.279.000 ostras por valor de 4.472.138 francos. En 1887 se vendieron 212.427.000, valuadas en 3.186.405 francos.

En Haro se cotiza el trigo de 34 á 37 reales la fanega, y la cebada, de 17 á 20. En Nájera, de 35 á 37 y 21 á 22 respectivamente.

Dice una carta de Varea (Orense):

«La situación de este ayuntamiento no puede ser más aflictiva. Los bienes del alcalde y de los concejales se encuentran embargados; los contribuyentes no pueden pagar las cuotas de territorial y de consumos, y la diputación y la Hacienda apremian por el cobro.»

Anteayer se presentaron dos comisionados de apremio. La Casa Consistorial ofreció un cuadro desgarrador. El alcalde y concejales vertían abundantes lágrimas.»

También en el puerto de Alicante se ha reanimado la exportación de vinos.

En el embarque de este rico producto se ocupan muchos braceros, que empezaban á sentir los efectos de la paralización del trabajo.

Del Diario Mercantil, de Barcelona:

«Es altamente alarmante y desconsolador el número de familias que de la villa de Gracia se disponen á embarcarse con dirección á las Américas del Sur.»

En los tres primeros días de feria apenas se hicieron transacciones en Miranda de Ebro por los altos precios del ganado, pero en los últimos descendió la cotización y se hicieron negocios, no muchos, en mular y caballar principalmente.

Según parte oficial comunicada al señor gobernador civil de Tarragona, el ingeniero agrónomo de esta provincia, Sr. Gorria, ha reconocido tres focos filoxéricos en el «Mas den Campany», término municipal del San Jaime dels Domenys, teniendo dos de ellos ya tres años de invasión. La brigada de reconocimiento sigue activamente sus investigaciones, y tanto la comisión provincial de defensa de la filoxera como el ingeniero y facultativos encargados, hacen cuanto les es posible ante el grave mal que tan funestos efectos produce para la riqueza vitícola.

El lunes de la semana pasada entraron en Málaga 1.564 corambres con 7.820 arrobas de aceite. Este caldo se cotizó en dicho día á 29,50 rs. la arroba en puertas y á 31,50 en bodega.

El domingo celebraron los cosecheros de naranja su anunciada reunión en Alcira.

El acto resultó importante por la calidad de los concurrentes.

Estaban representados todos los pueblos de la provincia del Júcar, asistiendo muchos propietarios de Valencia y una Comisión de la Liga de Agricultores.

La reunión se verificó en la Casa Ayuntamiento, presidiéndola el alcalde de Alcira, quien explicó el motivo de la reunión, señalando los medios de vencer ó aminorar la crisis que experimenta la producción naranjera, que representa más de la mitad de la riqueza agrícola de la provincia.

Se pronunciaron varios discursos lamentando la precaria situación de la producción naranjera, que tiene perdidos casi por completo los mercados de Inglaterra.

El origen principal nace de la mala fe de los comerciantes ingleses, resultando que las subastas de naranjas que se celebran en Liverpool no son suficientes á cubrir los gastos de confección de las cajas, fletes y consignación.

Los asistentes han reconocido la necesidad de fomentar el consumo en el interior de la Península.

Acercar de este punto, D. Ramón Galván, Presidente de la Asociación Naranjera, leyó varios datos para justificar que cuesta más el transporte de cajas á los pueblos del interior que remitirlas á Londres.

Ha insistido en la necesidad urgentísima de reformar las tarifas para el transporte de la naranja, obligando á las empresas á que mejoren el material móvil.

La reunión ha acordado reorganizar la Asociación para la defensa de la producción naranjera, nombrando presidente á D. Bernardo Marradas; regularizar las transacciones y poner coto á la explotación de que son víctimas los naranjeros valencianos por parte de los mercaderes extranjeros, y especialmente los ingleses.

Dicen los que se creen bien enterados que no son 25, sino 40 millones de pesetas, los que el ministro de Hacienda quiere que se hagan de economías en el próximo presupuesto de gastos. Y añaden que, descontados los de carácter obligatorio, es muy difícil, y punto menos que imposible, obtener una tan considerable cifra de economías si no es castigando fuertemente algunos capítulos de los departamentos que más gastan, que son los de Guerra y Marina.

El general Chinchilla ya ha hecho saber por medio de los diarios de su devoción que sin disminuir el contingente del ejército hará economías por seis millones de pesetas, lo cual se estima como una bicocha al lado de la cifra verdaderamente enorme que representan los gastos de su departamento.

En la última semana se han ajustado en La Nava del Rey (Valladolid) unos 5.000 cántaros de vino blanco nuevo, al precio de 7,75 reales.

De El Hawbr, de Caspe:

«Podemos saber qué hace la Comisión que entiende en el expediente olivarero? Tengan en cuenta los señores que la componen, que es asunto de vida ó muerte su terminación, y no deben descuidarse ni dormirse en las pajas. Que no vaya á dormir el sueño eterno, como otros tantos que se han incoado y cuyo resultado estamos aguardando.»

Son de interés los estudios analíticos recientemente hechos por dos químicos alemanes sobre la influencia climatológica y de las estaciones en la producción del trigo. Parece ser que después de analizadas cul-

dadosamente una cantidad de muestras de cereales europeos y asiáticos, han encontrado las siguientes proporciones de sustancias nitrogenadas ó albuminosas y almidón; los trigos europeos contienen, por término medio, 13,9 por 100 de las anteriores, mientras los de la India solamente ofrecen el 12,66 por 100. Se encuentra con más frecuencia que la mayor proporción de elementos albuminosos y gluten ocurren en el grano que ha madurado rápidamente; en el que la proporción respectiva es de 13,17 y 18,08 por 100. Si el período en que se efectúa la sacón pasa de 130 días, queda reducida á 12,47 por 100 la proporción albuminosa, y la de gluten sólo ofrece la de 9,22 por 100. El grano pequeño siempre está caracterizado por una gran proporción de gluten, mientras que el tamaño crecido es especialmente rico en almidón. Por lo tanto, es consiguiente á una rápida madurez de cosecha el ser más nutritivo el grano, que el de otra en que aquélla haya sido tardía; de lo cual se desprende que cuanto mayor sea la proporción de gluten en la harina, más abultada ha de ser la masa que forme y, por lo tanto, la harina de trigo de rápido sazonomiento tiene que producir pastas más ligeras; pero en los usos de la tahona es importante que las harinas contengan una considerable cantidad de almidón, y así es que el mejor pan será aquel hecho con harina de trigos gruesos tempranamente recolectados.

En Uldecona quedan disponibles 300.000 decalitros de vino y 50.000 de aceite, cotizándose estos caldos de 0,35 á 1,25 y á 6,50 pesetas respectivamente.

Escriben de Castellón que está bastante animado estos días el mercado de naranjas. El precio á que se cobra esta fruta es el de 15 pesetas el millar.

El grupo vitícola de la Cámara de los Diputados de Francia ha tomado últimamente importantes acuerdos en pro de la producción vinícola.

Ayer circuló el rumor, y que sólo como rumor reproducimos, de que las negociaciones que se han entablado con Alemania para llegar á un acuerdo sobre el impuesto de los alcoholes que se importan, no llevan una marcha tan bonancible como fuera de desear, habiendo quien teme que están á punto de fracasar por completo por intransigencias de una de las partes.

Así lo refiere *El Imparcial*.

A pesar de lo que dicen los periódicos italianos, no se han reanudado aún las negociaciones para la celebración de un tratado de comercio entre Francia é Italia. Tal vez se trate de establecer un *modus vivendi*, pero ni aun sobre esto existe nada formal.

Sobre la cuestión de los alcoholes conferenciaron ayer el ministro de Hacienda y el presidente de la Comisión del Congreso que entiende en la proposición del Sr. Fernández Soria. El dictamen se presentará en breve.

De una correspondencia de Buenos Aires, que publica *El Día*, reproducimos los siguientes párrafos:

«Los vinos, debido á la estación que comienza, escasean en sus arribos, particularmente los secos de mesa y Priorato.»

«Los especiales se cotizan de 142 á 144 pesos pipa; superiores, de 138 á 139; buenos, de 128 á 130; regulares, de 123 á 125, e inferiores, de 120 á 123.»

«Del seco, clase especial, de 135 á 137; superior, de 130 á 132; bueno, de 122 á 125; regular, de 116 á 118, é inferior, de 110 á 112. Los vinos catalanes y valencianos son poco considerados aquí. No obstante, el *Savoie* cargó en los puertos de Barcelona y Valencia 286 pipas, vendiéndose á los siguientes precios:

Especiales, de 124 á 128 pesos la pipa; superiores, de 119 á 120; buenos, de 116 á 118; regulares, de 110 á 112, é inferiores, de 105 á 106.»

De Valencia escriben que á consecuencia de la crisis general ha cerrado sus puertas la importante fundición de hierro titulada «La Primitiva Valenciana», quedando sin trabajo más de doscientos obreros.

Durante la última semana han pasado por la estación de Port Bou en dirección á Francia 2.912.299 kilogramos de vino.

Á Paris, 124.527; á Burdeos, 248.363; á Certe, 179.905; á Montpellier, 1.717.544; á varios destinos, 641.960.

Se ha verificado en Paris el concurso de palomas mensajeras, distribuyéndose á las sociedades colombófilas premios consistentes en obras de arte y medallas de plata sobrebradora, de plata y de bronce.

Las distancias recorridas por las palomas

fueron: de 500 kilómetros en seis horas y media, y de 250 kilómetros en 2 horas y 40 minutos.

Los crosnos (*Stachys tuberifera*) son una nueva verdura introducida recientemente de China.

Su cultivo es esencialmente rústico; acepta los terrenos de peores condiciones, resiste temperaturas rigurosísimas, y su robustez es tal que no exige ningún esmero especial en su cultivo.

Su rendimiento es considerable. Se multiplican por tubérculos, como las patatas, poniendo un tubérculo á cada distancia de 20 centímetros.

Se plantan en Febrero y Marzo, y se forman los tubérculos en Octubre y Noviembre. Desde esta fecha y durante todo el invierno prestarán grandes servicios á la alimentación, obligada á luchar durante los frios contra a escasez de producción de las huertas, y la insipidez y monotonía de ciertas legumbres secas.

Ofrecen, puestos en vinagre, un excelente elemento para hacer pickles. Proporcionan buenos fritos, y preparados como las judías verdes a la *maitre d'hotel*, ó en su jugo, son muy útiles para adorno de los asados.

El sabor poco acentua lo, pero fino y agradable de esta legumbre, recuerda á la vez el de la alcachofa, el del salsifi y el de la patata.

Su cocimiento es muy fácil y rapidísimo; se efectúa en diez minutos, y el único cuidado preliminar que exige, es lavar estos tubérculos y cortar sus raicillas.—(*Del Resumen de Agricultura*).

El Dr. Julius Kuhn, director del Instituto Agronómico de la Universidad de Halle, ha llamado la atención sobre una nueva enfermedad de la patata. El tubérculo presenta en este caso varias manchas con un principio de alteración, si se corta en dos por una de las manchas, se observa, como en las que están atacadas por la *Phytophthora infestans*, una coloración morena, pero de naturaleza distinta, puesto que penetra á menor profundidad en los tejidos. Las manchas morenas son, en general, de un color más claro en el centro y la consistencia de los tejidos es blanda. Cuando las manchas se multiplican, los tubérculos se vuelven en la superficie de un color gris negruzco; esta presenta eminencias irregulares ó se agrieta; en el interior se encuentran porciones de tejido de color moreno más ó menos oscuro y nodulos blanquecinos. Examinadas al microscopio las patatas atacadas, se ha observado en ellas la presencia de pequeños gusanos en todas las fases de su desarrollo, pertenecientes á las anguilulas del género *Tylenchus*. Estas anguilulas son muy parecidas, así por su forma como por su tamaño, al *Tylenchus devostatrix*, descubierto en 1855 por Mr. Kuhn. La presencia de la enfermedad ha sido recolectada en Westfalia, á orillas del Rin, en Holanda, en la provincia de Sajonia, en la Turingia, en las montañas del Hartz y en Silesia.

El vapor alemán *Frankfurt*, que salió el día 2 del actual de Cadiz con destino á Buenos Aires, llevaba 707 personas mayores y 75 niños, que emigraban á la República Argentina. Gran parte de ellos eran procedentes de Málaga y Granada.

**CAMBIOS sobre plazas extranjeras.**

DÍA 11.

Paris á la vista.....	2-30
Paris 8 d/v.....	2-20
Londres 8 d/v, libras esterlinas.....	25-83
Idem 60 d/v (idem) id.....	25-75
Idem 80 d/v (idem) id.....	25-71

Llamamos la atención sobre el anuncio á los *visicultores* que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz sin género alguno de duda contra el *agrio* y *ácido* de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

**GRAN ESTABLECIMIENTO**

DE  
Arboricultura, y Floricultura  
simientes de  
**L. RACAUD, horticultor**  
Zaragoza.  
Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras. Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remite su catálogo franco por el correo á quien lo pida.  
Imp. de EL LIBERAL, Almodena, 2.

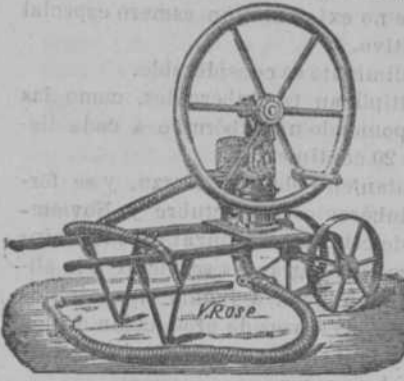
### A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el ácido y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura. Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio de Carreo.—Calle Mayor, núm. 15, Madrid.

### Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

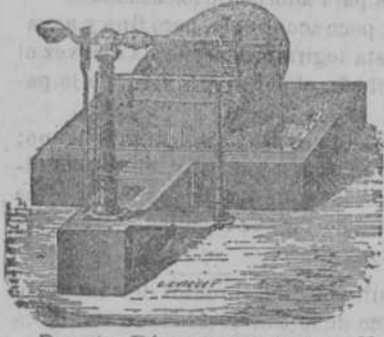
15, PASADÓ DE LA ADUANA, 15  
Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS para trasiego, riego, pozos y contra incendios.  
PRENSAS para vino, aceite, FILTROS para vinos y toda clase de artículos para almacenes de vinos y bodegas.  
ALAMBIQUES.  
APARATOS para combatir el mildiu.  
ARADOS, aventadoras, cubas, corta pajás, corta raíces, quebrantadores para granos.  
DESGRANADORAS de maíz, molinos agrícolas.  
TRILLADORAS, bombas centrifugas, máquinas de vapor, locomóviles, etc., de los acreditados talleres de los Sres. Ruston Proctos y Compañía, de Luicolu.

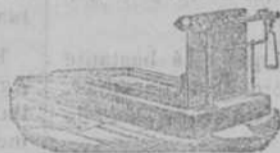
SEGADORAS, guadañadoras y rastrillos.  
Catálogos gratis, franco.

### INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO

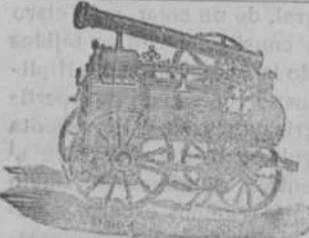


Puente Báscula vinícola.—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose á flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.  
Este puente se construye también á doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.

L. PAUPIER  
CONSTRUCTOR  
RUE SAINT-MAUR, 84  
PARIS  
80 MEDALLAS  
DIPLOMAS DE HONOR



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose á flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.  
Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido



PARSONS GRAEPEL  
Y STURGESS  
(Antes Parsons y Graepel)  
ALMACEN: MONTERA, 16  
Depósito: Claudio Coello, 43.  
MADRID. Sucursal en Valladolid, Acera de Recoletos, 6.

Máquinas de vapor y demás. Catálogos gratis y franco á quien los pida.

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

PATATAS DE GRAN RENDIMIENTO de las renombradas variedades  
Magnum-bonum, Garley-rose y Elefante blanco.  
PRODUCCION GARANTIZADA.  
CUATRO mil arrobas por hectárea.  
Clase inmejorable y muy superiores á las del país en tamaño, blancura y suavidad.  
Pidanse detalles á las oficinas de La Reforma Agrícola, Serrano, 43

Fábricas.—Máquinas.—Asuntos industrial.  
Dirección facultativa de bodegas.  
Aparato para la explotación del orujo de uva extrayendo el tintero y el aguardiente

### ANUARIO VINICOLA DE 1889

7.º AÑO DE PUBLICACION

Acaba de publicarse esta importantísima obra, que recomendamos á nuestros lectores por ser la más completa de cuantas se han editado hasta el día.  
Contiene muchos datos de verdadero interés para los cosecheros y comerciantes de vinos; todos los nombres de cosecheros y comerciantes de España y el extranjero, con expresión de sus domicilios, direcciones de los licoristas destiladores, representantes, corredores, comisionistas, etc., etc.  
Su precio es 20 francos con más los gastos de envío. Casa editorial: Paris, 25, Passage Saulnier, Paris.

### Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

LÍNEA DE LAS ANTILLAS  
CON SERVICIOS Y EXTENSION A NEW-YORK Y VERA CRUZ  
Tres salidas mensuales con las escalas y extensiones siguientes:  
El 10, de Cádiz con escala en las Palmas, y haciendo antes la de Barcelona el 5 y eventual la de Málaga el 7.  
El 20, de Santander con escala en la Coruña el 21 y haciendo antes las de Liverpool el 8 y las del Havre el 14.  
El 30, de Cádiz haciendo antes escala en Barcelona el 25 y eventual en Málaga el 27, con extensión á los litorales de Puerto-Rico y Cuba, Centro América y puertos del Pacífico y Estados-Unidos de América.

LÍNEA DE FILIPINAS  
Con escalas en PORT SAID, ADEN, COLOMBO Y SINGAPOORE.  
Servicio á ILO ILO y CEBÚ.  
Trece viajes anuales partiendo de LIVERPOOL con escalas en CORUÑA, VIGO, CADIZ, CARTAGENA, VALENCIA Y BARCELONA, de donde saldrán cada cuatro viernes á partir del 29 de Julio de 1887.  
De MANILA saldrán cada cuatro lunes á partir del 25 de Julio.  
LÍNEAS DEL RIO DE LA PLATA, COSTA OCCIDENTAL DE AFRICA Y MARRUECOS  
Estos nuevos servicios se plantearon en Diciembre de 1887.  
Para más informes en  
Barcelona: La Compañía Trasatlántica, y señores Ripoll y Compañía, plaza de Palacio.—Cádiz: Delegación de la Compañía Trasatlántica.—Madrid: D. Julián Moreno.—Liverpool: Señores Larrinaga y C.—Santander: Argel B. Pérez y C.—Coruña: D. E. Da Guarda.—Vigo: —D. Antonio López de Neira.—Cartagena: Bosch hermanos.—Valencia: Dart y C.—Manila: Sr. Administrador general de la Compañía general de tabacos.

# EL TAQUIGRAFO

Es el aparato más moderno y más perfeccionado para la autocopia de manuscritos y dibujos de toda clase, así como de impresiones económicas de tarifas, circulares, programas, planos, etc., etc. Sin prensa, sin reimpression, se obtienen de un solo y mismo escrito ó dibujo miles de copias. La primera copia puede hacerse un minuto después de escrito el original.

### VENTAJAS DEL TAQUIGRAFO

1.º Número ilimitado de copias.—2.º Escritura de un negro igual y absoluto.—3.º Regularidad de caracteres.—4.º El original puede escribirse con una pluma ordinaria y con tinta negra líquida.—5.º Plancha inusable sin necesidad jamás ser reemplazada.—6.º Imprime directamente en todo papel, cartón, etc.—7.º Precisión y limpieza de la escritura.—8.º Manejo fácil para todo aprendiz.—9.º Las hojas impresas no pueden borrarse y, hasta enviadas por separado, gozan de la reducción de porte como los impresos.

### EL TAQUIGRAFO

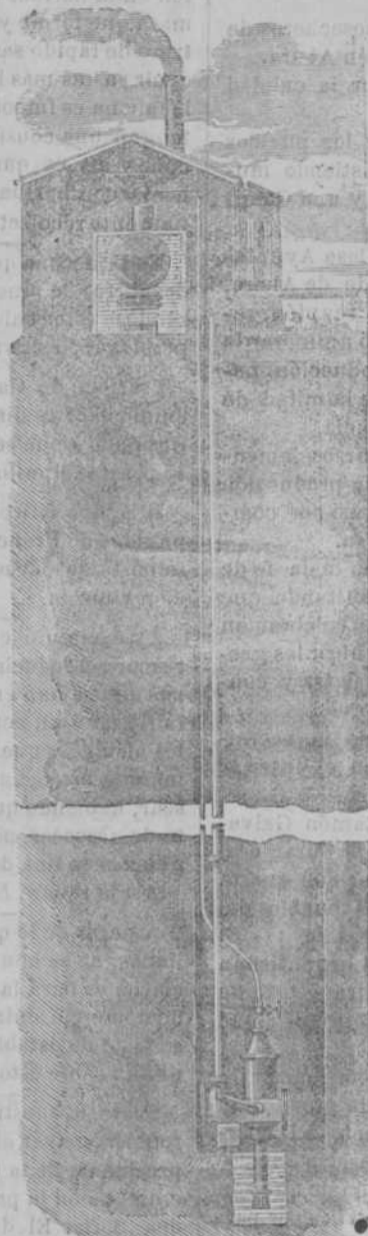
satisface, bajo todos conceptos, las exigencias requeridas á esta clase de aparatos.

Núm. 0 in 8.º	17 por 26 cent. 43 francs.
Núm. 1 in 4.º in folio	26 por 38 " 63 "
Núm. 2 doble in 4.º doble in folio	38 por 50 " 86 "

Pedidos á la Agencia SAAVEDRA, 55 rue TAITBOUT, PARIS.

### EL RIEGO

Con economía se consigue con la bomba DILUVIO



Esta nueva bomba vapor que funciona con una caldera solo, no necesita máquina ni maquinista, un labrador es bien capaz de cuidarla. Hay gran economía de combustible y la instalación es baratísima. Al pedir precios es necesario indicar la profundidad del agua y que cantidad se desea en litros por hora.

JULIUS G NEVILLE  
11, PLAZA DE PALACIO,  
BARCELONA

### AGUARDIENTE ANISADO del PLACER.

Fabricado en Tomelloso (Ciudad Real) por Espinosa é Hijos. Precios: por botellas, á 2 y 3 pesetas; por arrobas, á 25 ídem. Venta de aguardientes y espíritus de todas clases. Vinos de mesa y de exportación  
Dirijáanse los pedidos al depósito en Madrid, Ave María, 50.

### SAL FACI

contra la bacera, mal del bazo del ganado vacuno, lanar y cabrio.

Verdadero específico de acción bien comprobada por la experiencia de trece años. A su uso deben multitud de ganaderos la salvación de su riqueza pecuaria. Se recomienda eficazmente á los señores veterinarios, quienes encontrarán en su uso la medicación racional contra tan devastadora afección.  
Un paquete con instrucción para el tratamiento de cien cabezas, seis pesetas.

Remisión á la paña mediante abono de su valor y porte.  
Depósito en Madrid: farmacia del doctor D. Eduardo Blanco y Raso, Concepción Jerónima, 24 y 26.  
Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, num. 1, Zaragoza.

### JULES PETIT

COMISIONISTA EN VINOS

57, RUE DU PORT DE BERCY, 57  
PARIS

Los vinos expedidos á esta antigua Casa son vendidos pendiente el transporte ó á la llegada en estación, de manera á evitar los gastos de almacenaje.  
Anticipos: 80 por 100 desde que el vino ha pasado la frontera.  
Por toda comision: 1,50 pesetas por hectólitro.

### A los vinicultores

Desacidificador Lebeuf para quitar el ácido y ácido de los vinos. Bote de medio kilo, para ocho ó diez hectólitros, 5 pesetas.—Clarificante para vinos energético e inofensivo. Bote de medio kilo, para 25 ó 30 hectólitros, 7,50 pesetas.—Conservador casero para preservar los vinos de todas las enfermedades. Bote de medio kilo, 7,50 pesetas.

Arados legítimos VERNETTE especiales para VINAS y demás cultivos que economizan mitad de jornales.  
Dirijase al administrador de «La Revista Vinícola y de Agricultura» Danzas, 5 y 7 Z.

### El Diamante!!!

ÚLTIMA EDICIÓN  
Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Gua del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José López Camuñas.  
Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª, mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica é importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, n.º 3, Manzanares. O á las librerías de los Sres. Hijos de Cuesta, Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2; González é Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

### AVISO A LOS COSECHEROS

La AGENCIA SAAVEDRA, de PARIS

FUNDADA EN 1845.

Compra toda clase de VINOS TINTOS, de color fuerte y naturales, siempre que se le remitan antes muestras, precios, grados del vino y cantidades disponibles.  
TAMBIEN recibe consignaciones.  
SAAVEDRA HERMANOS, 55, rue Taitbout, PARIS.

### DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID  
(Al lado del Teatro de Lope.)



PRENSAS  
Y  
Pisadoras de uva,  
MABILLE.



Han obtenido los primeros premios en todas las Exposiciones donde se han presentado.  
Un nuevo descubrimiento al aumento de presión y prontitud en la operación hace que queden sin efecto las imitaciones que varios fabricantes han hecho de nuestro sistema anterior.  
Desconfiad por lo tanto. Únicamente en este almacén se vende la verdadera PRENSA MABILLE. Pidanse catálogos.

COBRE Caldereria de LA VILLETTE  
Medalla de Oro EXPOSICION UNIVERSAL 1878  
HIERRO Medalla de Oro ACADEMIA NACIONAL  
E. BRÉHIER  
CONSTRUCTOR PRIVILEGIADO S. G. D. G.  
PARIS.—50 y 52, calle de l'Oureq, 50 y 52.—PARIS  
ALAMBIQUES Y APARATOS ESPECIALES PARA LA INDUSTRIA VINICOLA



FABRICA DE CUBETAS Ó RECEPTACULOS DE HIERRO  
Para alcoholes y otros líquidos  
APARATOS PARA ESCALDAR TONELES, POR MEDIO DEL AGUA O VAPOR.  
APARATOS E. BRÉHIER PARA LA CALEFACCION DE LOS VINOS