

# 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

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 XIII.

Sábado 26 de Julio de 1890

NUM. 1.311

## ESTADÍSTICA UNIVERSAL DE LA PRODUCCIÓN VINÍCOLA

(Conclusión.)

La valoración de los vinos importados en el Reino Unido en cascos y embotellados durante los últimos tres años, es como sigue:

ESTADO NÚM. 4.

	Vinos tintos.		Vinos blancos.		TOTAL.	
	Pesetas.	Hectolitros.	Pesetas.	Hectolitros.	Pesetas.	Hectolitros.
1887.....	61.108.025	75.588.900	75.588.900	136.696.925	136.696.925	136.696.925
1888.....	56.677.150	77.982.025	77.982.025	134.659.175	134.659.175	134.659.175
1889.....	67.223.525	80.496.940	80.496.940	147.729.575	147.729.575	147.729.575
<b>Total.....</b>	<b>185.008.800</b>	<b>234.067.875</b>	<b>234.067.875</b>	<b>419.076.675</b>	<b>419.076.675</b>	<b>419.076.675</b>
Corresponden á Francia.....	76.573.775	145.253.850	145.253.850	221.827.625	221.827.625	221.827.625
— Portugal.....	83.535.525	—	—	83.535.525	83.535.525	83.535.525
— España.....	13.136.675	55.950.450	55.950.450	69.087.125	69.087.125	69.087.125
— Otros países.....	11.762.825	32.863.575	32.863.575	44.626.400	44.626.400	44.626.400
<b>Totales.....</b>	<b>185.008.800</b>	<b>234.067.875</b>	<b>234.067.875</b>	<b>419.076.675</b>	<b>419.076.675</b>	<b>419.076.675</b>

Las cantidades introducidas al consumo en el puerto de Londres durante los tres últimos años son las siguientes:

ESTADO NÚM. 5.

PROCEDENCIAS	1887		
	Tintos. Hectolitros.	Blancos. Hectolitros.	Totales. Hectolitros.
Francia.....	105.422	19.109	124.531
Portugal.....	72.401	655	73.056
España.....	20.780	59.201	79.981
Otros países.....	18.442	21.264	39.706
<b>Totales.....</b>	<b>217.045</b>	<b>100.229</b>	<b>318.274</b>
	1888		
Francia.....	97.840	17.315	115.155
Portugal.....	70.401	295	70.696
España.....	21.299	52.408	73.707
Otros países.....	22.830	20.514	43.344
<b>Totales.....</b>	<b>212.370</b>	<b>90.527</b>	<b>302.897</b>
	1889		
Francia.....	106.190	18.759	124.949
Portugal.....	77.243	241	77.484
España.....	19.828	51.470	71.298
Otros países.....	27.959	21.405	49.364
<b>Totales.....</b>	<b>231.220</b>	<b>91.875</b>	<b>323.095</b>

El siguiente estado demuestra la enumeración separada del total de la importación con el cómputo de su valor, así como el consumo y exportación de vinos en cascos y embotellados durante 1889:

ESTADO NÚM. 6.—Importación.

		Cantidad.		Valor.	
		Hectolitros.	Pesetas.	Hectolitros.	Pesetas.
Vino en cascos.....	{ Tinto..	453.026	59.527.550	453.026	59.527.550
	{ Blanco..	158.128	23.532.100	158.128	23.532.100
<b>Total.....</b>		<b>611.154</b>	<b>83.059.650</b>	<b>611.154</b>	<b>83.059.650</b>
Vinos de pasto embotellados.....	{ Tinto..	24.159	7.464.750	24.159	7.464.750
	{ Blanco..	8.758	3.503.825	8.758	3.503.825
<b>Total.....</b>		<b>32.917</b>	<b>10.968.575</b>	<b>32.917</b>	<b>10.968.575</b>
Vinos espumosos embotellados, procedentes de Francia.....	{ Tinto..	620	235.075	620	235.075
	{ Blanco..	75.671	51.595.850	75.671	51.595.850
Procedentes de otros países.....		3.953	1.861.425	3.953	1.861.425
<b>Total.....</b>		<b>80.244</b>	<b>53.692.350</b>	<b>80.244</b>	<b>53.692.350</b>
<b>Total del embotellado.....</b>		<b>113.161</b>	<b>64.660.925</b>	<b>113.161</b>	<b>64.660.925</b>

### Consumo

		Cantidad.	
		Hectolitros.	Hectolitros.
Vino en cascos.....	{ Tinto..	404.455	175.769
	{ Blanco..	175.769	—
<b>Total.....</b>		<b>580.224</b>	<b>175.769</b>
Vinos de pasto embotellados.....	{ Tinto..	22.103	8.252
	{ Blanco..	8.252	—
<b>Total.....</b>		<b>30.355</b>	<b>8.252</b>
Vinos espumosos embotellados, procedentes de Francia.....	{ Tinto..	603	—
	{ Blanco..	65.042	—
Procedentes de otros países.....		3.723	—
<b>Total.....</b>		<b>69.368</b>	<b>—</b>
<b>Total del embotellado.....</b>		<b>69.368</b>	<b>—</b>

### Exportación

		Canti ad.	
		Hectolitros.	Hectolitros.
Vino en cascos.....	{ Tinto..	26.141	—
	{ Blanco..	23.127	—
<b>Total.....</b>		<b>49.268</b>	<b>—</b>
Vinos de pasto embotellados.....	{ Tinto..	1.623	—
	{ Blanco..	533	—
<b>Total.....</b>		<b>2.156</b>	<b>—</b>
Vinos espumosos embotellados.....	{ Tinto..	23	—
Procedentes de Francia.....	{ Blanco..	—	—
Procedentes de otros países.....		7.536	—
<b>Total.....</b>		<b>7.559</b>	<b>—</b>
<b>Total del embotellado.....</b>		<b>9.715</b>	<b>—</b>

Al comparar analíticamente las cifras que anteceden, se verá (estado núm. 3) que la importación de vinos tintos españoles en 1889 fué menor que en 1888 y 1887 en 5.005 y 9.190 hectolitros respectivamente; pero en cambio el consumo durante aquel año demuestra un aumento de 3.633 y 2.524 hectolitros sobre las cantidades de cada uno de los dos años precedentes.

Comparado el cómputo de la valoración de los vinos tintos importados de España con el de vinos análogos procedentes de Francia y Portugal, resulta la primera relativamente baja según queda demostrado en el estado núm. 4, á causa de su poco esmerada elaboración.

De los 58.394 hectolitros de vinos tintos españoles importados durante el año pasado, 45.454 hectolitros procedían de Tarragona.

Los vinos de Jerez y similares no cabe dudar se sostengan en su antigua fama, si los extractores se atienen á enviar calidades adecuadas al gusto de este mercado.

Grande es indudablemente el atractivo que en la venta de los vinos ejercen los nombres y marcas; pero al fin y á la postre, el principal factor no es ni puede ser otro más que el mérito intrínseco del artículo genuino, que por su bondad soporte frente á frente cualquier comparación.

No estará demás repetir que si los vicultores y exportadores españoles desean aumentar su negocio con Inglaterra, tendrán que seguir el ejemplo dado por el Marqués de Riscal y la Compañía Vinícola del Norte de España, exportando tipos de vinos bien elaborados, para venderlos con sus propias marcas; pues deben tener muy presente, que si bien Francia les abre hoy sus puertas de par en par, puede llegar el día en que se la cierre herméticamente, mientras que las de los mercados británicos, una vez que el gusto inglés se acostumbre á nuestros legítimos clares, es seguro que las hallará abiertas para siempre.

### LA CONTRIBUCIÓN DE CONSUMOS

Hoy tengo que dar aún algunas noticias más que de precios de granos y líquidos; hoy tengo que contar algo de la malhadada contribución de consumos. ¿Hasta cuándo va á estar dando disgustos esta dichosa contribución? Hasta que la modifiquen esencialmente ó la hagan desaparecer.

Es el caso que tuvimos un alboroto mayúsculo en Julio del 85 con motivo de haberse arrendado la cobranza de los consumos, alboroto que obligó á las autoridades á anular el contrato y hacer un reparto en aquel año y el siguiente, repartos que disgustaron casi tanto como el arrendamiento; pues en los pueblos nunca se tiene imparcialidad y acierto para distribuir equitativamente y fijar la cuota de cada uno, reinando el interés de familias y paniaguados.

Con disgusto del comercio, clases jornaleras y otras se hizo el 87 un arriendo por dos años, teniendo que poner el pueblo en estado de sitio para dar posesión á los arrendatarios.

En el siguiente año, vuelta á las alarmas y traída de Guardia Civil para sostener el mismo arriendo.

Mas terminado aquél, el Ayuntamiento y Asociados acuerdan una nueva subasta por tres años. Lo toman nuevos arrendatarios, y al llegar el 29 de Junio se amotinan los descontentos (que son bastantes) y obligan á cerrar el fielato. Viene Guardia Civil, viene el Sr. Gobernador interino, y restableciendo el imperio de la ley se vuelve á abrir el fielato, dando posesión á los nuevos rematantes.

¡Pero qué casualidades! Hoy arde un trenal de mies de este, mañana otro de aquel, al otro día prueban á ver si lo no segado quiere arder. Al Alcalde un anónimo, al arrendatario otros, etc., etc. A todo esto, rumores de si éste tiene la culpa y hay que hacer y acontecer con él; si es el otro y al otro, y así cada día. También susurran si los mozos de labor se declararán en huelga con todos los trabajadores del campo, pidiendo el cierre del fielato, aumento de salarios y otras muchas cosas.

Vea Ud. á qué estado ha llegado el pueblo más pacífico y tranquilo de España; ¿todo por qué? Ni más ni menos que por la nunca bien odiada contribución de consumos.

El Ayuntamiento y mayores contribuyentes, reunidos, quieren poner á estos males el difícil remedio de obtener del arrendatario de consumos el traspaso del arriendo, y hacer un concierto general con todos los vecinos. En esto andamos ya hace diez días, encontrando muchos obstáculos é innumerables dificultades; pues señaladas las cuotas por que cada uno ha de concertarse, volvemos á la odiosidad de las comparaciones, de si á fulano, que tiene gran capital, se le fija cuota para el concierto más baja que á perengano, que tiene peor posición; y salen á relucir los enconos y envidias de los repartos.

¿Qué va á hacerse? Nadie lo sabe. Quedó el Alcalde hace seis días en citar á los mayores contribuyentes para que firmaran los conciertos, y esta es la hora en que por si han de hacerse impresos ó manuscritos, no se ha dado un paso desde el sábado anterior.

Publique, señor Director, lo que vea puede publicar de estas líneas, y ruegue y suplique en mi nombre y en el de la mayoría de los vecinos de este pueblo, para que el Gobierno, atendiendo nada más que á los muchos y grandes disgustos que ha proporcionado, proporcione y proporcione la dichosa contribución de consumos, la modifique, cambie ó suprima, teniendo en cuenta que los pueblos no pueden repartirse entre sí, ni cobrar-se ellos mismos los impuestos; que los repartos ó contribuciones es mejor que los impuestos y cobre el Gobierno como las contribuciones territorial é industrial, para ver si de esta manera obtenemos la paz que tan necesaria es para la prosperidad de los pueblos.—E. S. San Clemente (Cuenca) 18 de Julio de 1890.

### DESDE CATALUÑA

Sigue la trilla. Estos labradores se manifiestan contrariados al observar el resultado en el grano, cuyo rendimiento es aún menor



De Castilla la Vieja.

Carrion de los Condes (Palencia) 21.— Sigue el tiempo seco y de fuertes calores.

Comenzó la siega de los trigos, y estos labradores no rectifican sus apreciaciones de que la cosecha es corta así de cebada como de trigo.

La de legumbres que prometía ser buena, ha perdido mucho por la falta de lluvias, excepto la de lentejas que es regular en cantidad y muy buena en clase.

Flojos los precios del trigo, y lentitud en la venta de harinas.

He aquí la cotización: trigo, á 36 rs. fanega; cebadillo, á 25; cebada, á 25,50; alubias, á 72; lana, á 52 rs. arroba; harinas, á 13,50, 12,50 y 10,50; patatas, á 3; vino, á 10 rs. cántaro en los pueblos inmediatos.—J. L. P.

Medina del Campo (Valladolid) 21.— Al mercado de ayer entraron 800 fanegas de trigo, 400 de cebada y 500 de algarrobas, cotizándose respectivamente de 37 1/4 á 37,50 reales las 94 libras, y de 21 á 22 y 20 á 20,50 la fanega.

Por partidas se ofrece el trigo á 38,50 rs. las 94 libras sobre wagón, habiéndose hecho las últimas ventas á 38 1/4. Animadas las compras y bueno el tiempo, lo que favorece los trabajos de la recolección.—M. B.

Peñafiel (Valladolid) 24.—La extracción de vinos viene siendo activa, figurando entre las partidas contratadas una de 12.000 cántaros á precio reservado, pero el corriente puede fijarse en 12 rs.

La cosecha de cereales deja mucho que desear aquí, lo mismo que en casi todos los pueblos de esta provincia y los limítrofes. Precios: trigo, de 36 á 37 rs. fanega; cebada, de 20 á 21; yeros, á 19.—El correspondiente.

Melgar de Fernamental (Valladolid) 24.—Ha terminado la siega de las cebadas con medianos resultados por la mala granazón y la nube de piedra que descargó en este término, y de cuyo accidente ya se dió cuenta.

La siega de los trigos se comenzó hace más de una semana, y por aquellas causas es escasa también esta cosecha.

El trigo se cotiza á 36 rs. la fanega; la cebada á 23, y á 90 las alubias; las harinas, á 18,50, 12,50 y 11 rs. la arroba, según la clase.

El vino tinto, á 14 rs. cántaro.—El correspondiente.

Belorado (Burgos) 23.—Los labradores están satisfechos porque la cosecha de cebada y trigo son abundantes y de inmejorable clase; la primera está ya entrojada y la de trigo se siega y trilla ahora.

No ha muchos días ardieron dos corrales, pereciendo cerca de 300 cabezas de ganado lanar; se supone que el incendio no fué casual.

Precios: trigo viejo, de 34 á 36 rs. fanega; cebada, de 20 á 21 la nueva y á 24 la vieja; avena, á 14; alubias, á 60.—Un suscriptor.

De Cataluña

San Saturni de Noya (Barcelona) 22.—Estamos en plena trilla, favorecidos por un tiempo inmejorable, confirmando el resultado lo que anuncié en mi anterior, es decir, satisfactorio para toda clase de grano, si bien que los repentinos calores que se despertaron un mes atrás, impidieron la granazón completa del trigo; pero á pesar de esta contrariedad, estamos satisfechos de la cosecha.

Las viñas ostentan igualmente una frondosidad y verdor que maravilla, ofreciendo un marcado contraste con el pobre y raquítico aspecto que presentaban el año último en igual época, lo que corrobora nuevamente la eficacia del preservativo cuprico, que además de preservar la vid de las criptógamas, le da vigor y lozanía, como así se observan en las cepas que han sido tratadas con dicha sustancia, comparadas con las que no lo han sido.

Como desde un mes acá estamos disfrutando de un tiempo seco y despejado, al contrario de lo que aconteció el año anterior, en que las nieblas y lluvias aparecían casi diariamente, tal vez se deba á esta circunstancia que se vean libres del mildiu y demás parásitos, así las cupricadas como las que han dejado de serlo; pero las primeras están mucho más desarrolladas y vigorosas, ostentando mayor número de racimos que las segundas. Las uvas crecen con rapidez, y á pesar del retraso que experimentaron en la brotación, á causa de los persistentes frios de Marzo, se cree que podrá efectuarse la vendimia en tiempo normal, ó sea en la segunda decena de Septiembre.

Pocas variaciones ofrece el comercio de vinos y semillas en los precios señalados en mi anterior. Vino negro, á 21 pesetas hectólitro; blauco, á 19; cereza, á 18; para la destilación, á 9;

trigo superior, á 22; mezcladizo, á 20; cebada, á 11; maíz, á 13; garbanzos, á 23; judías, á 24; arbefas, á 20.—J. P.

De Extremadura.

Santa Marta de los Barros (Cáceres) 24.—El año presente no remunera ni aun los gastos de recolección, siendo lo general no haber recolectado ni la simiente. Diferénciase del 82 en haberse cogido alguna paja, pero en cambio aquel dejó todo el campo muy bien acondicionado para la siembra ulterior, y éste después de inutilizarlos en su mayor parte ha lanzado á gastos exorbitantes para tan menguada recompensa. El mercado, no obstante, continúa encalmado y lo poco que se vende es á precios de años normales; cotizándose el trigo á 10 pesetas fanega; cebada, á 4,75 y garbanzos á 15 y 20 pesetas, según su calidad. De ninguna otra semilla existe precio alguno.—M. R. G.

De Murcia

Albacete 22.—Estamos en plena recolección de cereales, dando un resultado malo los granos de pan en cuanto á la cantidad y de calidad buena, pero no de mucho peso; los granos de pienso, mal en cantidad y calidad. Las viñas presentan buen aspecto en general, prometiendo una buena cosecha. Las transacciones, por completo paralizadas en toda clase de artículos; únicamente se hacen las necesarias para el consumo local, pagándose los vinos á 13 rs. arroba; candeales, de 36 á 37 rs. fanega; gejas, de 35 á 36, y cebadas, á 24, escaseando mucho y habiendo mucha demanda. El azufre sigue paralizado, siendo su precio 206 rs. libra castellana.—P. M. G.

De las Riojas.

San Vicente (Logroño) 22.—Por el correo de hoy remitido á Ud. un racimo de uva, idéntico á varios de los que ahora empiezan á presentarse en esta jurisdicción, produciendo algo de alarma. El mercado de vinos en ésta tiene buena aceptación para las Provincias Vascongadas, para donde se vende de 13 á 25 rs. cántara, alcanzando alguna cuba, muy elegida, el precio de 27. El viñedo se presenta bueno hasta la fecha, y por consiguiente, contentos los viticultores, pero siempre con la pesadilla de si antes de ver coronadas sus ilusiones nos visitará el mildiu, black-rot ó otra criptógama ingrata.

La poca recolección que se hace de cereales va siendo abundantisima.—V. E.

De Valencia.

Castalla (Alicante) 22.—El estado general de la agricultura en esta comarca es muy satisfactorio, contribuyendo á él el tiempo tan bueno que disfrutamos.

Estamos en plena recolección de cereales, siendo la cosecha abundante y los granos de muy buena calidad; así es que ha llevado por completo las aspiraciones de estos labradores.

La cosecha de vino también se presenta buena, y atendido á lo sanas que se encuentran estas viñas, esperamos obtener vinos de muy buenas condiciones.

En esta población se ha realizado una venta de uva al precio de 7 rs. arroba.

No quedan existencias de vino para la venta.—P. P.

NOTICIAS

La hoja de vid que hemos recibido de Mollerusa (Lérida) no está por fortuna invadida por el mildiu; padece únicamente de parálisis ó rouget, y de ahí la coloración rojo violacea que ostenta.

Como la hoja es muy fomentosa, su excesiva borra ha hecho creer á algunos pudiera estar atendida por la peronospora vitícola.

El agraz que nos ha enviado nuestro correspondiente en San Vicente (Logroño) está invadido por el black-rot.

Las hojas de Tribaldos (Cuenca) están libres de parásitos, debiendo atribuir su mal estado á la clorosis.

Recordarán nuestros lectores que ha ya unos dos meses dimos cuenta de las gestiones que, por iniciativa del Sr. Marqués de Casa Picheco, se practicaban en la Mancha para la celebración de un congreso de agricultores en Ciudad Real.

Pues bien; hoy tenemos la satisfacción de anunciar que los activos trabajos del citado Marqués y otros propietarios manchegos, se ven coronados por el éxito más completo que podía esperarse.

El congreso será convocado para el 14 de Agosto próximo, en cuyo día tendrá lugar la sesión preparatoria; y como la discusión versara sobre los medios que más importa utilizar para conseguir las reformas que con tan apremiada necesidad demandan los productores y contribuyentes, es de creer concurran

á la Asamblea muchos agricultores de todos los pueblos de la Mancha.

Hora es ya de que cesen los lamentos, que ningún resultado dan, y pensemos todos en realizar algo que pueda remediar los males de que venimos siendo víctimas.

Las adhesiones deben dirigirse al señor don Higinio Agustín Peñuela, Presidente de la comisión organizadora, Ciudad Real.

Escribe el Sr. Alcubilla, presidente de la Liga de Contribuyentes de Madrid:

«Sería de desear que al examinar los presupuestos del Estado, los Cuernos Colegialadores fijasen la consideración en las grandes cantidades destinadas á lo que en las oficinas se llama material, y que si no nos hemos equivocado al tomar las notas, en los de 1888 89 ascienden á la suma de más de 70.000.000 de pesetas, ó sea á 280.000.000 de reales. Esto, por supuesto, en todos los ministerios, menos en Ultramar.

«Y no es lo peor que tan alta cifra alcance las cantidades destinadas al material, sino que al propio tiempo es tan poco lo que llega de aquella enorme suma á ciertas dependencias, que no las suele tocar en el reparto ni la cantidad mínima indispensable para la calefacción de las oficinas en el rigor del invierno. Si las cuentas se dieran claras y sin los retardos que experimentan, sería fácil descubrir si en el empleo de los trescientos millones de reales había ó no abusos, y en qué y quiénes, etc., etc.»

La Crónica Meridional, de Almería, recibida en esta redacción, aparece orlada con motivo de la inauguración del ferrocarril de Linares á Almería.

Nos asociamos al sentimiento de entusiasmo de los pueblos por que atraviesa aquella línea y les damos nuestra más completa enhorabuena.

Los vinos superiores alcanzan altos precios en algunas bodegas de las Riojas.

En San Vicente se pagan dichas clases, con destino á las provincias Vascongadas, de 20 á 27 reales la cántara (16'04 litros). En Elciego han conseguido algunas selectas partidas el límite de 30 reales.

En Logruña se cotiza de 22 á 23.

Las existencias quedan muy reducidas en casi todos los pueblos de las Riojas.

Se hacen nuevas gestiones para llevar á cabo el antiguo proyecto de establecer en Málaga una exposición permanente de productos de Marruecos, bien que sin darle las proporciones que se deseó en un principio. Este propósito se atribuye á una compañía francesa.

En tres ó cuatro días han sufrido notablemente los viñedos de Cadrete á consecuencia del desarrollo de varias enfermedades desconocidas, de las que tanto castigan á las vides.

Hoy se han remitido para su examen algunas hojas y uvas á la Granja Modelo, procedentes del expresado punto.

En interés directo está de los exportadores de pasas de Málaga el mejorar las condiciones del envase, atendiendo así á las quejas que otras veces han recibido.

No sabemos si alguno de los comerciantes tomará la iniciativa para proponer el mejoramiento de los envases, cuestión de suma importancia, pues de otro modo llegará el día en que las pasas de Málaga no tengan aceptación en sus mercados naturales.

Y todo por negligencia ó abandono indisculpable.

Los negocios sobre cepas se inauguran en Valencia y Alicante de modo halagüeño para los propietarios. En la primera de estas provincias se han cerrado ya cosechas á 6 rs. la arroba de uvas, y nuestro correspondiente en Castalla (Alicante) nos dice que se ha ultimado un contrato sobre la base de 7 rs.

La cosecha de vino promete ser buena en aquellas dos provincias y de regular á mediana en la de Castellón.

En Paniza (Zaragoza) se están haciendo trabajos para fundar en dicha villa un pequeño Banco agrícola.

Para conmemorar como de costumbre la fundación del Centro Agrícola del Panadés, la Junta directiva del mismo ha circularo un cartel programa del concurso que ha de celebrarse en los últimos días de Agosto y primeros de Septiembre próximos.

Las instancias para tomar parte en el mismo deben presentarse al Secretario ó Presidente de dicho Centro en Vilafranca del Panadés, antes de las doce del día 23 de Agosto.

Continúa en el mercado de frutas y legumbres de Lérida la exportación en grande escala, dirigida especialmente á las principales poblaciones del Norte de España.

Precios de los cereales y harinas en la plaza de Zaragoza:

Granos.—Trigo catalán, de 19 á 19,28 pesetas hectólitro; id. hembrilla, de 17,32 á 17,88; id. de huerta, á 16,20; centeno, de 10,62 á 11,18; cebada, de 7,27 á 8,08; maíz común, de 9,70 á 10,51; habas nuevas, de 10,24 á 10,78.

Harinas.—De primera, de 30 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 á 30; de tercera, de 22 á 23; id. remolida, de 16 á 20.

La cosecha de cereales es buena en Tudela (Navarra).

También se muestran satisfechos de los rendimientos de trigo y cebada la mayoría de los labradores de las Riojas.

En los partidos de Sariñena, Fraga y Tamarite, los tres de la provincia de Huesca, la recolección de cereales marcha muy adelantada en virtud del tiempo favorable que para ello hace. El grano, dicen, que es de inmejorable calidad, de gran finura y mucho peso, como ya hacia algunos años no se recolectaba. Pero se coge poco trigo, y los labradores no podrán en manera alguna hacer frente á sus muchas atenciones.

Dados los precios de los trigos y las muchas necesidades de los labradores podemos asegurar que la actual cosecha en nada aminorará los males de hoy.

Para el otro día estaba anunciada en Málaga la venta de numerosas casas por débitos de contribuciones.

Entre otras, una de la calle de San Rafael y la participación de otra de la calle del Carmen, otra casa de la calle Banda del Mar; otra de la calle de San Jacinto; otra de la calle del Mico y varias de la barriada del Palo.

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

A LOS VINICULTORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Toledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadoras, etc., etc. Para tratar sobre el arriendo, dirigirse al citado D. Manuel Castellanos, en Quintanar de la Orden.

A los viticultores

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cuberías, dirigirse á D. Victoriano Echevarri, de Olazagutia (Navarra.)

Fábrica de telas Metalicas

CRIBAS Y CEDAZOS SEDAS DE ZURICH Y FRANCESAS CORREAS Y MAQUINAS AGRICOLAS AVERLY MONTAUT Y GARCIA ZARAGOZA

A los Viticultores

A nuestros habituales lectores pueden detestarnos mucho conocer la mejor fabrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fabrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen vasijas desde 20 hectólitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiendo a la purificación a vapor, donde se le extraen materias nocivas al vino y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la mediana, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fabrica como una de las mejores de España sin disputa.

MILDEW Antracnosis y Hielos tardios

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES. Los pedidos al Sr. Administrador de esta periódico, Plaza de Oriente, núm. 7. Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

**Vinos para Francia**

J. B. ESTEBE, CORREDOR  
AVENUE DE LA GARR, 9  
PERPIGNAN

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

Excelentes referencias.  
Comisión — Informes.

**VALLS HERMANOS**

INGENIEROS  
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN  
Fundados en 1854.  
19, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)  
BARCELONA

Premiados con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.

Maquinaria e instalaciones completas según los últimos adelantos para Fábricas de Fideos y pastas para sopa.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para 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  
V A L L S . — Campo Sagrado  
BARCELONA

Teléfono núm. 595.

**BALENCHANA Y C.<sup>a</sup>**

INGENIEROS

CALLE DEL BAROJILLO, NÚM. 12, DUPLICADO, MADRID  
TELÉFONO NÚM. 4018

Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias.

Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, tierras, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo.

Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y noticias referentes a estos trabajos, pueden dirigirse a las oficinas de dicha sociedad.

**¡El Azafrán y el Añil!**

EL ALGODON Y EL TABACO

500 MILLONES DE ING. PESO ANUAL

Su origen; importancia, terrenos y climas propios, cultivo, recolección, comercio, adulteraciones y acimatación en todo el mundo. Practicas de un cultivador manchego y un labrador de Bengala. Resolución al problema social y económico. — De venta en las librerías a UNA Y MEDIA PESETAS y en casa de D. José López Camuñas, calle del Ferrocarril, 3, Manzanares (Mancha.)

**CALDO BORDELES CELESTE**

CALDO BORDELES PERFECCIONADO

Fabricado por los Sres. Jullian Hermanos, de Beziere (Francia)

Tratamiento seguro contra el mildiu, el blak-rot y otras enfermedades de la vid.

Recomendado por los sabios profesores Sres. Millardet y Gayón.

Cualquiera que sea la dosis empleada, el Caldo bordelés celeste no quemará las hojas, como sucede con el sulfato de cobre.

Se disuelve inmediatamente en agua fría y puede prepararse en el campo, al momento mismo de su aplicación.

Su tenacidad es tal que no destruye los pulverizadores.

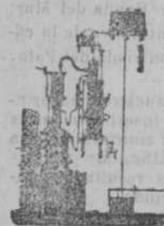
Reune, pues, todas las ventajas apetecibles.

Facilidad de preparación. — Exito seguro e inmediato.

Encuéntrese en las principales droguerías y almacenes de productos químicos. — Se mandan prospectos y circulares a quienes los pida.

**CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN**

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO



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

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

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

Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite y todo lo que se refiere 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.

**SALABERT Y COMPAÑIA**

CONSTRUCTORES. — BARCELONA

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



Pulverizadores contra el mildiu

Salabert (de aire comprimido). . . . . 50 Ptas.

El Rayo (con palanca, capacidad 15 litros). . . 37,50 >

Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.

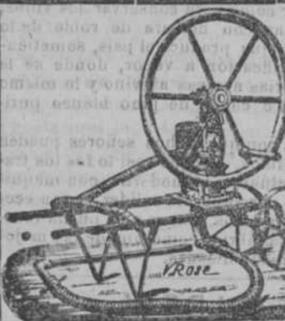
Ventas al por mayor.

Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.



**GRAN DEPÓSITO**

DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados. — Aventadoras. — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastros. — Cribas. — Cortarices. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras.

Bombas para todos los usos. — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Basculas. — TIJERAS para podar é injertar.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Artes» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889. Ha vencido á 26 competidores. Catálogos gratis y franco.

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

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

**Instrumentos Aratorios**



La 1.<sup>a</sup> constructora exclusiva del arado doble y la más importante. Enviase franco el Catálogo ilustrado especial para España y Portugal.

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

Especialidad de arados dobles. Arados de Francia reemplazando con ventaja todos los demás. Sólidos, duraderos, dan un trabajo superior con el mínimo de tracción. Arados sencillos, Cavadoras, Rejas diversas, Excavadoras, Extirpadores, etc. Numerosas recompensas en los concursos agrícolas con experiencias prácticas. Casa de confianza.

**INSECTICIDA SIN RIVAL**

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

**MODO DE USARLO PARA MATAR LANGOSTA**

1.<sup>o</sup> Antes de abrir la lata se debe agitar, con objeto de que todas las sustancias salgan por igual mezcladas.

2.<sup>o</sup> A continuación se vierte en la regadera y con esta se riega la langosta en forma de lluvia.

3.<sup>o</sup> Aunque con nuestro líquido se untan las manos y la cara, no hay que tener cuidado por ello, pues no perjudica en nada.

4.<sup>o</sup> A cada una de nuestras latas pueden aumentar otra de agua, procurando hacer bien el revuelto: nuestro líquido vá preparado para poder hacer dicho aumento y mata la langosta perfectamente.

5.<sup>o</sup> Este producto no deja rastro venenoso en el pasto ni esteriliza el terreno: se tiene observado que el terreno regado con nuestro líquido, al año siguiente su vegetación es más crecida y lozana.

6.<sup>o</sup> Excusado es decir que con nuestro Insecticida no hay que pagar fuego, por lo cual se puede perseguir el insecto desde el estado de mosquito hasta el máximo de su desarrollo, ó sea hasta la misma época y momento de estar ovando.

7.<sup>o</sup> Téngase presente y muy en cuenta, que nuestro Insecticida mata más número de langosta que cuando mejor uso se hace de la Gasolina. Todo lo dicho estamos dispuestos á probarlo prácticamente, en cualquier estado y época en que se encuentre el insecto.

**NOTA DE PRECIOS**

Caja con dos latas puesta sobre vagón en esta estación 6 ptas.

Por la devolución de cada caja con sus dos latas en buen uso abonaremos una peseta. Los pagos son al contado.

INVENTORES, FABRICANTES Y EXPORTADORES  
**CAZALILLA HERMANOS**  
LINARES

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

**Julius G. Neville y C.<sup>ia</sup>**

INGENIEROS

LIVERPOOL  
INGLATERRA

OFICINAS EN ESPAÑA:  
JULIUS G. NEVILLE  
6, PUERTA DEL SOL, MADRID  
11, PLAZA PALACIO, BARCELONA

**BOMBAS Y MATERIAL DE INCENDIOS**



BOMBAS DE VAPOR

Y MANUALES  
Equipos completos

Julius G. Neville y C.<sup>ia</sup>  
LIVERPOOL  
CATALOGOS GRATIS

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

**TRATAMIENTO DE LOS VINOS POR LA LUZ**

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

**PULVERIZADORES**

Gran Concurso de Champagne 1887.



Primer premio.

Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

GAILLOT

Caballero de Mérito Agrícola  
Constructor especial de MAQUINAS VINICOLAS en BEAUNE (Cote d'or) Francia