

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos 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.

Miércoles 22 de Abril de 1891

NÚM. 1388

Experiencias sobre las nubes artificiales

Hace próximamente quince días han tenido lugar en Blaye experiencias sobre las nubes artificiales, por iniciativa del Sindicato, para prevenir las viñas contra los hielos de primavera, y muy especialmente por M. Adrien Doumeijou. Estas experiencias se han verificado por medio de los hogares Lestout.

Se dispusieron en Blaye 50 cajas ó hogares Lestout de 10 en 10 metros, sobre el camino de Saint-Luce, y en una línea dirigida de NO. á SE. Se encendieron los hogares en pocos minutos, del modo siguiente: Derramáronse algunas gotas de petróleo sobre las cajas, y el fuego se comunicó por medio de antorchas resinosas. Súbitamente, no obstante el periódico soplo del viento, se produjo un humo negro y pesado, que formaba una espesa cortina en dirección OE. y NE. Aspersiones de agua hechas con una escobilla sobre cada uno de los hogares, aumentaba por grados el volumen del humo.

Puede afirmarse que la superficie cubierta por la nube artificial á la media hora de encendidos los hogares, invadía una extensión de 900 hectáreas.

Otro experimento: Se habían colocado dos termómetros, uno fuera de la línea de los hogares y otro bajo la nube artificial. El primero marcaba 0 y el segundo 3,50° sobre 0. Por otra parte, se comprobó que, en el momento de salir el sol, el hielo se transformó en rocío en toda la extensión cubierta por la nube artificial. Este fenómeno es concluyente.

Como advertirán nuestros lectores, el procedimiento seguido en las experiencias de Blaye es el mismo que expuso la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES en el número 1.383, correspondiente al día 4 del mes actual, así como los fenómenos notados son idénticos á los registrados en años anteriores por M. F. Benon, ilustrado viticultor de Cognac, de cuyas importantísimas observaciones ya dimos también cuenta en el citado número de este periódico.

La Estación Enotécnica

de España en Hamburgo á nuestros vinicultores

La creación de este establecimiento, cuya organización está terminada, ofrece para el crédito de nuestros vinos y para aumentar la exportación, de clases afinadas, una ocasión que es conveniente utilizar, antes de que llegue la depreciación de esta importantísima riqueza, como desgraciadamente ha ocurrido en las dos ocasiones en que el comercio francés ha dejado de necesitar nuestros mostos para saldar el déficit de su consumo y fabricación. El interés con que España ha exhibido su producción vinícola en todos los certámenes, y el aprecio que demuestran las numerosas recompensas obtenidas, prueban que hay deseos y elementos para una empresa de beneficios positivos y para consolidar un valor que hasta hoy hemos entregado á especuladores extranjeros, olvidando que en la producción de primeras materias es muy fácil la concurrencia, y que el producto afinado y perfeccionado por la industria es el que más seguramente se acredita y obtiene cuantioso beneficio.

Las Estaciones enotécnicas, cuyo objeto es demostrar en los países donde se establecen, las cualidades de nuestros vinos genuinos y puros, resuelven mejor el problema del crédito y exhibición de nuestros productos, que lo han conseguido las Exposiciones; resultando de este conocimiento el estímulo para el consumidor y el productor; el primero, porque encuentra un producto bueno y barato, y el segundo, porque estudia constantemente mejores procedimientos para atender las exigencias del mercado.

La industria vinícola, por ser de las más difíciles, por las condiciones de saber que para su esmerado trabajo exige, tiene carta de naturaleza en España, y debemos aceptar la riqueza que nos brinda, ya que el clima de nuestro país y el coste de cultivo y elaboración, favorecen la concurrencia á estos mercados, que hoy explotan con ventaja naciones de más cara producción. Entre el valor del vino producido como materia primera, y el que se ofrece al consumo, resulta, aun en las clases más inferiores, una diferencia de 30 pesetas por hectolitro; beneficio más que suficiente para alentar esta empresa y decidir el establecimiento de una progresiva industria que conserve y afine nuestros vinos el tiempo necesario, mezcle los tipos de distintas comarcas y constituya un producto con caracteres permanentes, cuyo gusto y precio decida á los que consumen esta bebida, á preferir nuestro mercado á todos los demás. Este resultado lo desea y puede favorecer la Estación enotécnica, enseñando al comercio extranjero el valor y calidades de los vinos españoles, y si es preciso al mismo consumidor, para que aprecie el excesivo coste á que le resulta el vino por el exagerado beneficio de los numerosos intermediarios y por la mala fe de algunos especuladores.

La finura de gusto y aroma que distingue los vinos selectos del Medoc y de Borgoña ha determinado estas clases como tipos universales para mesa, y la tendencia del industrial es la imitación del vino de aquellas comarcas, valiéndose de primeras materias cuyas condiciones dejan mucho que desear y nunca producen los efectos de los productos naturales procedentes de buenas variedades de vid si la elaboración se ha verificado con esmero y curiosidad. El consumo del vino se extiende cada día más; lo que la naturaleza no produce lo ofrece el arte, y, á pesar de las medidas que se adoptan para proteger industrias nacionales ó recaudar tributos que gravan el alimento más preciso después del pan, se descubren diariamente fraudes enormes, estimulados por la carestía.

El favor para el consumo de nuestros vinos ha de resultar de la comparación de los productos que afinamos, con los que hoy se ofrecen á bajo precio; y si tenemos presente que las mayores riquezas se producen de lo que más se consume, se apreciará el porvenir que puede prometerse si sesabe exportar clases baratas y finas, adaptadas al gusto de estos mercados.

El vino, como alimento y por responder á la satisfacción de una verdadera necesidad, debe poseer cualidades especiales, según los países de consumo, y si alguno de estos productos se considera como de lujo por su excesivo precio, ó por las frivolidades de la moda, debe aceptarse tan sólo como indicación positiva la que re-

sulta de las prescripciones de la higiene; el vino es el mejor condimento cuando se ingiere en cantidad moderada, y el alimento que mayor actividad desarrolla en todas las funciones; en invierno produce una excitación que compensa y atenúa la acción depresiva del frío en estos climas, y repara las fuerzas que consume el trabajo malsano de las ciudades en las habitaciones y talleres; en verano tonifica y activa el ejercicio funcional, é imprime á los que hacen uso metódico de esta bebida, cierta inmunidad que les preserva de muchas enfermedades, y algunas de ellas infecciosas. Estos efectos, que en los países del Norte se conocen perfectamente, son motivos poderosos para que el consumo del vino alcanzara cantidades considerables, pero á ello se oponen los elevados derechos de Aduanas y la exagerada ganancia de los intermediarios. Para los Gobiernos es la fuente de ingresos más cuantiosos los derechos que adeuda el vino y licores; para los hoteles y restaurantes, el medio más fácil de beneficio; resultando estas bebidas á un precio muy elevado, que dificulta su generalización. Es seguro que si el productor busca al consumidor, alguno de estos inconvenientes se remediarán, y utilizando menos intermediarios, los riesgos disminuirán, el producto abaratará y el aumento de consumo será consecuencia inmediata de la simplificación del negocio, que hoy decuplica, por los gastos, el valor de la primera materia.

El consumo de la clase media acomodada exige aquí vinos ligeros, frescos y atenuados por el añejamiento; gran parte del vino que se importa de Francia en este imperio es español y portugués, manipulado en Burdeos, según yo he apreciado, y este dato positivo demuestra que hay elementos en nuestro país para mejorar la exportación. Nuestros vinos, vendidos á industriales extranjeros, pierden todo su carácter original y van en montón anónimo á favorecer el *coupage* en Francia ó á mercados como éste donde se hacen vinos imitados á los franceses. Para conseguir algo mejor tiene el productor español preciosos elementos, si sabe elegir y mezclar los vinos de las diversas variedades de cepas para conseguir tipos de 12° de alcohol, 24 gramos de extracto seco, 6 gramos de ácidos por litro y una coloración roja, diáfana, que abriñantan las buenas copas.

La clase media menos acomodada y el trabajador que gana buen jornal prefieren vinos que nutran y calorifiquen; para este objeto se consumen actualmente muchos vinos que antes se importaban como de *coupage*, procedentes del litoral mediterráneo, los que conservados un año resultan excelentes después que pierden el gusto desagradable del terreno; algunos de los que he analizado dan en las mejores clases 14° por 100 de alcohol en volumen, 26 gramos de extracto seco, 4 gramos de glucosa y materias reductoras y 6 gramos de acidez por litro; claro es que ésta, como la anterior composición, pueden variar algo y conseguirse de cepas muy distintas, cuya producción es más ó menos fina, según la variedad que se cultiva; mi consejo es aceptar las variedades más selectas, aunque produzcan poca cantidad; seguramente la calidad ha de compensar el valor, ofreciendo un producto más superior; según afirma Guyot, el carácter del vino lo da la cepa; aforismo

vinícola que he visto confirmado al estudiar la viticultura española, observando que donde se cultivan *pinots, cabernets* y otras vides, procedentes de Burdeos y Borgoña, aun en provincias como Sevilla, el producto es exquisito y susceptible de gran perfeccionamiento.

Los vinos generosos están bien acreditados, pero es preciso darlos á conocer para evitar la concurrencia que les hacen las clases baratas; seguramente los Jerez y Málaga que se venden por el cosechero á 40 pesetas la arroba, son muy superiores á los que aquí se pagan á 100 pesetas la arroba embotellada, y de lo que ordinariamente se vende á 2 pesetas botella no hay que decir que sólo tiene de vino el poco blanco de Huelva que le ponen. También son superiores á los de aquí los Oportos de la provincia de Salamanca y algunos de Tarragona y Málaga.

La discusión de las nuevas tarifas de Aduanas en Francia va á determinar conclusiones impuestas por un proteccionismo exagerado; este motivo, y la reconstitución de sus viñedos, permite comprender que no buscarán con el interés que hasta aquí nuestros mostos, siendo preciso procurarnos elementos de crédito para conservar la riqueza vinícola y darle otra dirección; causa penosa impresión estudiar la estadística de nuestro comercio exterior, y deducir que casi todo el vino que exporta España se destina al *coupage* en Francia, donde hace cinco años sufrimos una concurrencia de otras comarcas que ha anulado el beneficio de nuestra viticultura. España debe fundar el negocio de vinos para su beneficio exclusivo, y procurar que el sacrificio de trabajo y de capital invertido durante quince años no se pierda en un momento. Para esto hay que crear un comercio que compre clases afinadas, cuyo carácter conserve y mejore exportando con la marca y nombre del pueblo productor ó de la bodega, demostrando que hay suficientes existencias de buenas clases y tipos uniformes para satisfacer las exigencias de estos mercados, que apenas utilizamos.

Estas consideraciones, hechas á la ligera, demostrarán lo mucho que puede esperarse de la iniciativa de cada uno, y más que consejo, que seguramente no hace falta á la clara inteligencia de nuestros lectores, las indicamos para comenzar nuestras relaciones, y espero aceptarán los servicios gratuitos de la Estación enotécnica.

DIEGO GORDILLO.

Hamburgo 15 de Abril de 1891.

Exposición de plantas y flores en Barcelona

La Sociedad Catalana de Horticultura, que cuenta con el valioso apoyo y con subvenciones del Gobierno de S. M. la Reina Regente de España, de la excelentísima Diputación provincial de Barcelona, y, muy especialmente, del excelentísimo Ayuntamiento Constitucional de esta ciudad, invita á las Corporaciones interesadas en el progreso de la horticultura nacional; á los horticultores, floricultores, jardineros y aficionados de todas las provincias de España; á los industriales y comerciantes dedicados á la fabricación y venta de productos nacionales y extranjeros, propios para la jardinería y horticultura, á fin de que concurran á la *Exposición de plantas y flores* que se

celebrará en Barcelona durante la segunda quincena del próximo mes de Mayo.

Para facilitar el concurso de expositores, y deseando que por medio de la proyectada Exposición se logren resultados verdaderamente prácticos en beneficio de un ramo tan importante de la producción nacional, la Junta directiva de la Sociedad ha acordado publicar el siguiente PROGRAMA, dividido tan sólo en cinco secciones para la mayor sencillez de todos los trabajos, y agrupando en ellas cuantos productos de la naturaleza, del arte y de la industria hacen referencia á la horticultura, floricultura y jardinería.

SECCIÓN PRIMERA.—Vegetales vivos (1)

1 Variedades obtenidas de semilla por los expositores y que no se hallen todavía en el comercio.

2 Variaciones notables producidas por el expositor por vía de selección ó injerto, designando los ejemplares que sirvieron para la operación.

3 Plantas espontáneas de Cataluña introducidas ó que pudieran introducirse en el cultivo.

4 Vegetales nuevamente introducidos en el país.

5 Vegetales notables por su forma de cultivo, color y lozanía de sus hojas, de sus flores ó de sus frutos.

6 Plantas ornamentales cultivadas en invernáculo caliente ó templado.

7 Plantas ornamentales cultivadas en invernáculo frío y umbráculo.

8 Árboles, arbustos y plantas de todas clases cultivadas sin abrigo alguno.

9 Plantas acuáticas.

10 Plantas bulbosas.

11 Plantas medicinales.

12 Hortalizas en general.

SECCIÓN SEGUNDA.—Flores, follajes y frutos (2)

1 Colecciones de flores sueltas ó cortadas (3).

2 Ramos grandes de salón, mesa ó teatro.

3 Ramos pequeños de ojal, cotillón ó mano.

4 Coronas de flores y follajes.

5 Adornos ó agrupaciones artísticas de flores y follajes en cestos y canastillas, jarros, etc.

6 Medios para la conservación en su frescor natural, de las flores cortadas, durante el mayor tiempo posible.

7 Frutas y legumbres.

8 Frutas, legumbres y hortalizas en conserva.

9 Colecciones de semillas: semillas de todas clases.

SECCIÓN TERCERA.—Parques, jardines y huertas

1 Trazado, construcción y ornamentación de parques y jardines.

2 Trazado y formación de huertas y verjeles.

3 Cascadas, lagos, surtidores y agrupaciones de rocas.

4 Puentes, kioscos, etc., construidos en toda clase de materiales.

5 Aves de recreo propias de jardín. Palomas mensajeras. Palomares modelo.

SECCIÓN CUARTA.—Artes é industrias aplicables á la horticultura.

1 Aparatos para la elevación de aguas.

2 Aparatos y materiales de toda clase para riegos.

3 Utensilios, herramientas, maquinaria de toda clase para jardinería, horticultura, etc.

4 Invernáculos, umbráculos, abrigos, y cualesquiera otro procedimiento para proteger los vegetales contra la intemperie.

5 Aparatos de calefacción y aereación para invernáculos.

6 Estatuas, fuentes, jarrones, etc., para la ornamentación de parques, jardines, invernáculos, salones, etc., etc.

7 Vasijería de barro, cristal, porcelana, madera, etc., para plantas y flores.

(1) Excepto la vid.

(2) Se excluye todo producto artificial.

(3) Durante el período de la Exposición se celebrarán, cuando menos, dos concursos especiales de ramos y flores cortadas, los cuales se anunciarán oportunamente.

En el local de la Exposición se establecerá un mercado permanente de ramos y flores cortadas.

8 Muebles para jardines.

9 Abonos y productos para precaver y combatir las enfermedades de las plantas cultivadas.

10 Materiales para la apicultura y avicultura.

11 Procedimientos para conservar frutas, legumbres y hortalizas.

12 Sistema de embalaje para plantas, flores y frutas. Confección de ramos.

SECCIÓN QUINTA.—Literatura é iconografía hortícolas

1 Libros y periódicos que traten especialmente de horticultura, floricultura y ramas auxiliares.

2 Planos de parques y jardines, construcciones rústicas, huertas y verjeles.

3 Planos de invernáculos, umbráculos, etc.

4 Fotografías, acuarelas, láminas y dibujos de plantas y flores.

5 Materiales para el estudio de las enfermedades de las plantas cultivadas. Preparaciones microscópicas. Herbarios.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Puente Genil (Córdoba) 19.—La inesperada é importante baja que el precio del aceite de oliva ha experimentado en los últimos días ha sorprendido á estos cosecheros, que no encuentran la causa de un descenso de tal cuantía.

Las cortas existencias que hay de este artículo en los puntos productores, procedentes de la última cosecha, que tan mermada resultó por los daños que le causaron los excepcionales hielos y fríos del último invierno, y lo exigua que ha de ser la venidera, efecto del estado tan desastroso en que se encuentran los olivos, no son causas abonadas para cotizar en baja un artículo que próximamente ha de escasear mucho para satisfacer las atenciones de sus distintos usos.

Quiéren algunos relacionar el quebranto en el precio con el retraimiento que en las industrias fabriles está produciendo la huelga anunciada para el próximo Mayo; pero aun suponiendo que esta causa ejerza alguna influencia en lo que sucede, no puede ni debe ser absoluta, teniendo presente que son diversos y distintos los usos del aceite.

Lo más probable, parece ser motivado el quebranto por la falta de demanda que resulta necesariamente cuando los traficantes tienen hecho, como ocurre ahora, su acopio; pero esto será una causa pasajera, porque el gasto no cesa, y próximamente tendrá el precio que responderse por los nuevos pedidos del artículo.

En resumen: el tiempo y los resultados nos demostrarán las causas que originan el deprecio injustificado de una especie de tanto y tan indispensable gasto, y que tan escaso de existencias y de abundante producción en lo venidero se presenta en sus mejores mercados.

Cada un día que pasa se marca más el perjuicio que el pasado invierno causó á la agricultura: los olivos se notan más perdidos á medida que sube la temperatura, y el sol apura la existencia raquítica de muchos de los quemados; los naranjos se ven todos muertos, y las higueras y otros frutales; los que no han perecido, presentan una vegetación pobre, que para activarla exigirá de seguro el cortar los árboles á flor de tierra. El estado de las vides (en las pocas de este término) es más satisfactorio, y el de los sembrados de cereales y legumbres muy vario.

Los precios que rigen hoy en este importante mercado, son: trigorecio, á 10 pesetas fanega; blanquillo, 9,50; cebada, 7; escaña, 5,50; habas, 11; garbanzos, de 20 á 30; aceite, 10 pesetas la arroba; vino, de 5 á 30 rs. la arroba; aguardiente de 20°, á 10; vinagre, 2,50.—A. A. C.

Aguilar de la Frontera (Córdoba) 19. Aunque á fines del pasado mes remití á usted nota de precios y estado de las cosechas, respectivo á la segunda quincena de Marzo, no se ha publicado en la CRÓNICA (1). Hoy lo hago por lo que corresponde á la primera quincena del presente mes.

Los precios de los productos agrícolas son los mismos que los publicados anteriormente, excepción hecha del aceite que está hoy á 41 reales arroba.

Las sementeras han mejorado mucho con las últimas lluvias, esperándose una regular cosecha.

Dícese por algunos viticultores que los intensos fríos del pasado invierno han matado la filoxera, según reconocimientos microscópicos

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

practicados en raíces de vides floxeradas anteriormente.

Si lo dicho es cierto, podremos, por esta parte, darnos por satisfechos con los pasados fríos, porque habrá libado á los viñedos de una plaga tan devastadora, ya que en los olivos ha causado mucho daño.

Ya empiezan á brotar las viñas, y se nota haberse helado bastantes nuevos, de los de tres años abajo, que aparecen hoy secos.—M. L. C.

La Palma (Huelva) 20.—Le escribo únicamente para participarle que los campos van mejorando, y que en el mercado no se ha observado variación alguna; rigen, pues, los mismos precios que registré en mi anterior correspondencia.—M. P. C.

De Aragón

Calamocha (Teruel) 18.—Aparte de haber llovido el día 13 del corriente en mayor cantidad que el mes anterior, ninguna variación notable ha ocurrido por aquí desde mi última correspondencia. Los sembrados han mejorado bastante porque tienen humedad; pero como el tiempo ha seguido con la misma inclinación, ó sea haciendo vientos fríos, cayendo fuertes escarchas y helando por las noches, no adelantan lo que debieran, atendida la estación, y todo está muy atrasado.

Los precios de los artículos no han sufrido alteración notable. Ya dije á V. que el centeno y la cebada escaseaban mucho. El trigo, aunque con algo menos demanda que los dos meses anteriores, sigue de 35 á 36 pesetas cahiz. De cañamones, que también quedan pocos, se ha vendido una partida á 27 pesetas cahiz; el vino se paga de 15 á 16 pesetas alquez (120 litros), con poca salida, y la del cáñamo es nula, á pesar de estar barato y de sembrarse cada año menos.—El Corresponsal.

Calaceite (Teruel) 17.—Ya la salud un poco restablecida, me permite hoy romper mi prolongado silencio, causado por largo período de forzosa cama, sufriendo las graves molestias motivadas por el férreo proyectil que, como premio de continuos peligros y sacrificios de laboriosa alcaldía, guardo oculto desde la fatal noche de 14 de Septiembre de 1879.

Constante y generalmente malo ha sido para este país el tiempo transcurrido desde mi última (19 Febrero), pues hemos tenido hielos repetidos, fuertes y fríos vientos con frecuencia; bastantes días de grandes nublados, amenazando con nieves; y, por fin, de todo menos lluvias y buen tiempo.

Con tal motivo, los sembrados no ofrecen apenas esperanza alguna de cosecha, siendo muchos los que todavía permanecen ocultos, entre ellos de los que se sembraron en seco, aunque más tempranos, y especialmente las cebadas. Dedúcese de todo que, sólo con un inmejorable tiempo en el resto de Abril y primera quincena de Mayo y frecuentes lluvias, es posible esperar algún resultado.

En cuanto al olivar y viñedos, pueden resistir por más tiempo esperando el agua, y, con ésta en abundancia, tener cosecha de vinos y aun algo de aceite, si bien ésta ha de ser de todos modos reducida por los daños que los hielos nos han causado en los olivos.

La ganadería sigue malisimamente por la gran escasez de pastos, y pronto principiará á sentirse la falta de aguas potables.

Conceptúo de especial importancia, en mi pobre criterio, el artículo «El frío», inserto en el número 1384, y muy consoladores, al parecer, los abundantes y atinados datos que en el mismo se consignan acerca de las temperaturas observadas como más bajas en los diferentes puntos y épocas, y que parece hagan creer falta de fundamento á los temores que abrigamos los habitantes de las comarcas olivíferas. Siento que mi falta de salud me impida exponer algunas consideraciones sobre él, á que no renuncio para mejor ocasión; pero que, á juzgar por lo que prácticamente vengo observando, especialmente desde mitad de siglo, me atrevo ya á afirmar desde luego que este país no estaría, cual está, caujado de olivar, si las heladas hubieran sido en los pasados siglos tan frecuentes é intensas como en el siglo actual; pues así me lo hacen creer treinta años de inútil tesón y sin igual empeño en la práctica de nuevas plantaciones de olivos en terrenos de inmejorables condiciones, y la siempre creciente pérdida que se observa en los que ya existen, y que con frecuencia sufren perjuicios de la mayor consideración por el ya citado motivo.

Se van agotando las existencias de granos, y sus tenedores se resisten á vender; así es que escasean las transacciones y se notan los siguientes precios: trigos, de 42 á 44 pesetas cahiz (179 litros); cebada, 26 pesetas id.; avena, 22 pesetas id.; maíz, 21 pesetas id.; judías blancas finas, de 52 á 54 pesetas id.; comunes y de color, 48 pesetas id.; vino tinto (14 á 15°), 1,50 y 1,75 pesetas cántaro (10,75 litros); olivas, 5,50 pesetas fanega (33,56 litros); aceite, superior calidad, de 14 á 14,50 pesetas arroba (13,86 litros); patatas, de 1,50 á 2 pesetas arro-

ba, según clase; carnes de carnero y macho cabrío, 1,80 y 1,25 pesetas kilogramo respectivamente.

Las obras del puente sobre el Matarraña adelantan rápidamente, pues en un mes se han cortado inmensas cantidades de piedra de sillaría, á la vez que se trabaja activamente en su cimentación.—P. V. P.

Encinacorba (Zaragoza) 19.—Las labores de las viñas han terminado. Los sembrados de trigo mejoran. El mercado de vinos está completamente encalmado, pero es de advertir, como ya dije en mi anterior, que casi no quedan existencias.—C. G.

De Castilla la Nueva

Tomelloso (Ciudad Real) 19.—La paralización que aquí se observa en el mercado de vinos tintos debe consistir en el rigor que despliegan las Aduanas francesas desde el día 1.º del corriente mes. Contamos con selectas partidas de color grana, que se cederían á 9 reales la arroba de 16 litros.

De vinos blancos aún quedan también buenas partidas, cotizándose dichas clases á 7 rs.

También hay respetables existencias de aguardientes, para cuyo artículo rige el precio de 36 reales la arroba.

Ha llovido lo bastante para que la tierra quede bien saturada.

La cosecha de cebada, si el tiempo sigue favorable, será regular; la de pan blanco promete muy poco, pues lo sembrado temprano se ha helado en su mayor parte, y lo sembrado tarde está muy raquítico. Sin embargo de la mala cosecha que se espera, se cede el candel á 44 reales fanega; jeja, á 41; centeno, á 33; cebada, de 30 á 31.

Escasean mucho las carnes para el consumo, vendiéndose el kilo á 7 reales. Esto débese á haberse desgraciado la mayor parte de las crías por la falta de pastos.—M. O.

De Castilla la Vieja

Peñafiel (Valladolid) 18.—El campo se va reanimando, gracias á las benéficas lluvias de estas últimas semanas. Algunas tierras, sin embargo, han tenido necesidad de ararlas, por lo poco que había nacido del trigo sembrado.

La poda de las viñas está casi terminada, y se empieza á cavarlas, resultando la labor en muy buenas condiciones.

Los precios corrientes en esta localidad son: trigo, de 9,50 á 10 pesetas fanega; cebada, 7,50; yeros, 8,50; centeno, 7,50; avena, 4,25; titos, 8,25; vino tinto (12,50° aproximadamente) á 3,25 pesetas cántaro de 16 litros, habiendo una existencia de 90.000 cántaros.

La tendencia en los precios, en los cereales y en los vinos, es firmeza.

Cuesta llevar los productos á la estación de Valladolid (56 kilómetros) 0,50 pesetas la fanega de trigo y 0,25 el cántaro de vino.

El tiempo es lluvioso y frío, y las cosechas presentan un aspecto regular, perjudicándolas algo las heladas y escarchas de las mañanas.—P. de la V.

Medina del Campo (Valladolid) 20.—Al mercado de ayer han entrado 1.500 fanegas de trigo, cotizándose de 41,75 á 42 rs. las 94 libras. Por partidas se ofrece dicho cereal á 43 sobre vagón, habiéndose hecho las últimas ventas á 42,75, precio que acusa alza.

De cebada se han presentado 400 fanegas, las cuales han conseguido los altos precios de 34 á 35 reales una.

El centeno y las algarrobas, de 33 á 34.

Animadas las compras, tiempo revuelto y bueno el aspecto de los campos.—M. B.

Rioseco (Valladolid) 20.—Ayer se ajustaron 2.800 fanegas de trigo á 43 reales las 94 libras, y hoy ya no se cede á este precio, pretendiendo los tenedores 44 reales.

Al detall se ha cotizado con firmeza de 42 á 42,50.

Disfrutamos de buen tiempo, y los sembrados se desarrollan ahora bien.—El Corresponsal.

Aranda de Duero (Burgos) 20.—En varios pueblos de este partido han hecho los negociantes regulares acopios de vino para Francia. Espérase mejoren los precios; aquí se han cerrado partidas á 13 y 14 reales cántaro.

Las lluvias de los últimos días han beneficiado mucho á los campos.

El trigo se vende al detall á 40 reales las 94 libras; el centeno y la cebada á 33. Esta cotización acusa firmeza.—Un Subscriber.

De Cataluña

Tarragona 19.—El mercado de vinos está muy encalmado, por seguir negándose casi todos los propietarios á aceptar los precios que ofrece el comercio. He aquí la cotización á que se han hecho algunas partidas, y que la mayoría de los tenedores no admiten: Priorato, de 27 á 32 pesetas la carga (121,60 litros) las clases superiores y de 24 á 27 las corrientes; Montblanch, de 17 á 20 y 14 á 16; Vendrell, de 18 á 22; Bajo Priorato, de 20 á 22. Los vinos blancos, de 17 á 20.

Precios de otros artículos: aceite de este campo, á 18 rs. el cuartán (4,13 litros); ídem de Urgel, á 17 id.; algarrobas, de 24 á 26 rs. el quintal; trigo, de 16,50 á 17 pesetas los 55 kilogramos.

Aumenta la demanda de azufre y sulfato de cobre, tendiendo á subir los precios.—*El Corresponsal*.

*** Lérida 19.—Siguen muy solicitados los aceites á los precios de 46 á 48 rs. arroba los superiores y de 42 á 44 las demás clases.

Encalmado el mercado de cereales, cuya cotización es como sigue: trigo de monte, de 17 á 19 pesetas la cuartera de 73,36 litros; id. de huerta, de 16,50 á 17; cebada, de 9 á 9,50; maíz, de 12 á 13; habones, á 12; judías, de 18 á 19.—*El Corresponsal*.

De Extremadura

Herrera del Duque (Badajoz) 18.—El estado de la ganadería en general es poco satisfactorio en esta comarca. A la espantosa sequía que sufrimos de otoño y de invierno, que produjo la escasez y casi carencia absoluta de yerbas, y pérdida de la cría de ganado lanar y de la mitad próximamente de la existente, ha sucedido un comienzo de primavera abundante por la fertilización de las aguas. El ganado se ha repuesto con rapidez, y la abundancia de sangre, sin duda, nos trae mermas también de no escasa consideración.

El estado de las cosechas sembradas aparece bueno, pero no superior en las avenas y cebadas, que han padecido mucho con los hielos y con la larga falta de lluvias.

El aceite continúa encalmado en los precios, y aunque hayan éstos descendido en las Andalucías, aquí se sostienen, debido á la escasez, no sólo de esta próxima pasada cosecha, sino de la del año anterior, que fué más escasa en general en este pueblo y algunos comarcas.

Los precios son los siguientes: Trigo, á 8,50 pesetas la fanega; cebada, 7; avena, 6; aceite, 13,50 la arroba.—*E. B.*

*** Azuaga (Badajoz) 19.—Con respecto á noticias agrícolas, nada tengo que añadir á mi comunicación anterior, sino que el precio del trigo ha bajado 3 reales, es decir, á 41 fanega, habiéndose vendido hoy para Alicante unas 1.400 fanegas y para Sevilla 600 á 41,50.

La sementera de trigo ofrece aspecto buenísimo por su ternura y frondosidad de hijos. Están pequeños, y si hay primavera, la cosecha será abundante, á pesar de la plaga de yerbas de que está vestido el terreno donde está la planta; así es que están haciendo esfuerzos los labradores para matar aquéllas, y lo que desean es que les dé tiempo para limpiar los sembrados. De avenas y cebada es nula la cosecha en las tierras fuertes, pero se presenta abundante en la Sierra, en donde labran los peguajeros.—*A. P. de L.*

*** Almendralejo (Badajoz) 20.—El temporal de lluvias ha mejorado mucho estos campos, esperándose regular cosecha de cereales.

Precios corrientes: trigo, de 40 á 42 rs. fanega; cebada, de 22 á 23; avena, 16; garbanzos, de 80 á 100; lana, 66 rs. arroba castellana; aceite, de 47 á 48 idem; vino tinto, de 7 á 9 rs. los 16,64 litros; vino blanco, 9; aguardiente de orujo de 30°, 56 reales los 16 litros; espíritu de vino de 39 á 40°, 125 pesetas hectolitro.—*P. del C.*

De Murcia

Albacete, 19.—Quisiera prescindir en esta ligera reseña de los lamentos que de continuo se oyen y leen, pero si ha de ser fiel reflejo de lo que en esta comarca sucede, tendré que lamentarme también de lo tristísima que es la situación de estos desdichados labradores.

La próxima cosecha se presenta malísima, por las pésimas condiciones en que se hizo la siembra, por las heladas que sufrió después, y por la falta de lluvias que se ha sentido antes y se vuelve á sentir. Unido esto á los retrasos que sobre los labradores pesan, y la falta general de piensos que ha hecho subir el precio de la cebada extranjera á 32 rs. fanega, se comprenderá, Sr. Director, lo desesperado de esta situación.

Causa extraña que, habiendo escasas existencias de granos, aumentados los derechos de importación, y prometiendo malísimos resultados la cosecha próxima, lejos de estar animada la exportación de granos y aumentar los precios, éstos estén flojos y continúe la paralización. Hoy cotiza esta su casa sobre vagón en ésta, los caudales, á 46 rs. fanega; jejas, á 45; trigo duro, á 47,50; centeno, no hay; cebada, á 32, y avena, no hay.

De azafrañes quedan algunas existencias, pudiendo ofrecer la clase superior á 42 pesetas libra castellana; la clase mediana, á 40, y la floja, á 39; libre de gastos y al contado.

La exportación de vinos es escasa, notándose flojedad en los precios por los deseos de vender. Precio casi nominal, de 8 á 10 rs. arroba.—*P. M.*

De las Riojas

Rodezno (Logroño) 18.—Por fin llovió en la suficiente cantidad para los sembrados y para

poder continuar las labores en los terrenos duros y cascajosos. Bastante adelantadas aquéllas por no haberse perdido un solo día en toda la temporada, y por la mucha afluencia en peones. Esto será causa para que los jornales de primavera no adquieran el elevado precio á que empezaron á ajustarse en los meses de Febrero y Marzo.

El vino contratado continúa sacándose, y los nuevos ajustes acusan mejora de precios. La Compañía Vinícola ha comprado dos partidas á 16 reales cántara (16,04 litros), y aún se reservan los cosecheros en previsión de mejores precios, por la bondad de los vinos sin enyesar que encierran sus bodegas; retraimiento que muchas veces ha surtido efectos distintos de los que se proponían.—*El Corresponsal*.

*** Cuzcurrita (Logroño) 19.—Esta bodega es visitada por almacenistas y porteadores de Villadiego y otros puntos que hace años no se veían por nuestro mercado. Como la demanda de los vinos claretes aumenta y estas especiales clases son este año, según le tengo dicho, de calidad superior, van mejorando los precios; varias cubas selectas se pagan á 14 rs. la cántara (16,04 litros), sin que los propietarios acepten esta oferta.

Las labores del viñedo se practican en buenas condiciones.

Los sembrados mejoran con las últimas lluvias.—*El Corresponsal*.

De Valencia

Onil (Alicante) 19.—El estado de los campos inmejorable, á causa de las lluvias. El sol ha venido á completar los beneficios de la humedad.

El vino se cotiza á 6 reales cántara; trigo, á 16 barchilla; aceite, á 16 pesetas arroba; aceitunas aderezadas, á 32 reales barchilla; habichuelas, á 24 id. id.

Las existencias de vino todavía sin vender, ascienden á 80.000 cántaras.—*El Corresponsal*.

*** Alcoy (Alicante) 19.—En esta zona se han helado las viñas que se podaron antes de los fuertes temporales de las pasadas nieves, habiendo punto en que se ve tan resentida la vid, que se desconfía pueda retoñar; esto no pasa tan sólo en el término de esta localidad, si que también en los de todos los pueblos de los alrededores. Lo antedicho y el poco precio que alcanzan nuestros preciosísimos vinos, tiene preocupados á los cosecheros y agricultores, pues por una parte no se pagan hoy nuestros caldos más que de 5 á 6 rs. los 11 litros un centilitro, precio ruinoso; y por otra, se desconfía, en parte, de las venideras cosechas, contribuyendo todo al desaliento y paralización de trabajos en el campo.

Los sembrados de cereales, por ahora, casi regulares, esperando se reanimen por el inmejorable tiempo que ahora hace.

Doy á usted las más cumplidas gracias por la inserción en el núm. 1.380 de mi pobre escrito, é insisto en lo mismo, en la necesidad de suprimir ó rebajar los derechos de consumos sobre el vino, pues al consumirse en España un 60 por 100 más de este caldo, aumentaría algo el precio, y cuando menos, habría quien comprase al productor los que hoy no tienen salida.

¿No pueden gravarse otras especies ó repararse personalmente para dejar libre la entrada de este caldo en los pueblos? Suprimido el impuesto del vino habríamos conseguido un mercado de muchísima importancia y sin ninguna exposición.—*T. S.*

*** Colonias agrícolas de Mijares (Yátova, Valencia) 19.—Las escasas y pausadas lluvias que cayeron días atrás han venido á salvar la comprometida situación de los cereales, que tan malparados dejaron los intensos hielos del invierno.

En Yátova, Buñol y demás pueblos que constituyen su Hoya, es lamentable el estado en que ha quedado el arbolado por la citada causa, particularmente los algarrobos, que además de haber perdido casi todo el fruto, algunos quizás no vuelvan á retoñar.

El aceite cosechado este año, tras de ser escaso, no es de muy buena calidad, pues verde aún se heló la aceituna, quedando en puro hueso.

Hasta el presente, el viñedo ha librado bien de los frios invernales; pero son tantos los contratiempos que le esperan de aquí á la recolección del fruto, que el cultivador se halla en eterno sufrimiento. Empezan ahora á abrir las yemas, y la temperatura no es todo lo favorable para el movimiento de la savia, viéndose los campos algunas mañanas cubiertos de escarcha.

Poco animado el mercado de vinos en los pueblos antes citados; se han hecho operaciones, pero en clases inferiores y precios flojos.

He aquí la nota de los que rigen en Buñol y Yátova: vino tinto, de 3 á 6 rs. decalitro, según clases; trigo, de 14 á 15 barchilla; cebada, 10; judías, de 11 á 13; maíz, 9; algarrobas, 7 á 7,50 arroba; aceite, 52 á 56.—*V. M.*

NOTICIAS

Llamamos muy especialmente la atención de nuestros lectores sobre la importantísima circular que el Sr. D. Diego Gordillo, ilustrado director de la Estación enotécnica de España en Hamburgo, dirige á los vinicultores. En primera página publicamos tan interesante trabajo.

En el mes de Marzo último se han importado en Barcelona 8.500.870 kilogramos de trigo del extranjero, procediendo casi todo de Rusia y la República Argentina.

De Tortosa nos escriben que la leña de la mayor parte de los algarrobos helados en el invierno pasado se destina á carbón.

Dicen de Málaga:

«No son pocas las fincas embargadas en esta provincia durante el último semestre por débitos de las contribuciones.

»A todo esto no hay medio de conseguir de los gobiernos que rebajen las cuotas, las cuales son exorbitantes, toda vez que la propiedad va muy á menos y la agricultura sucumbe entre nosotros.

»¿Es posible vivir de esta manera?»

Entre 72 miembros de la Cámara de los Lores poseen 1.500 y pico de tiendas de bebidas. El conde de Derby encabeza la lista con 72; síguele en importancia el de Bedford, figurando entre los últimos el obispo protestante de Llandaff, que posee algunas y que es el único de su clase, por lo visto, que dedica sus recursos á negocio tan lucrativo, no apareciendo en lista ningún otro prelado.

El gobierno del Uruguay va á implantar grandes economías, principiando por el presidente de la República, á quien se disminuirán mil pesos mensuales de su sueldo, y en general el 25 por 100 á todos los empleados.

El ministro de Fomento, doctor Castellanos, ha dirigido á las oficinas de su dependencia una circular pidiendo datos para poder abrir juicio sobre las economías que puedan proyectarse; en extracto dice así:

- 1.º Hora en que se abren al servicio público las oficinas, y aquélla en que se cierran;
- 2.º, especificación del trabajo encomendado á cada empleado, y su importancia con relación á la efectividad del mismo;
- 3.º, relación en que está el trabajo del empleado con el sueldo que recibe del Estado;
- 4.º, cuáles son realmente los empleados necesarios y cuáles los que pudieran suprimirse sin menoscabo del buen servicio.

La Compañía de los caminos de hierro del Norte de España anuncia al público que las tarifas temporales de precios reducidos para el transporte de cereales, harinas, etc., etc., con destino á Barcelona, Tarragona y otros puntos del Mediodía, y que debían quedar anulados en breve, han sido prorrogados por otro año, que terminará en 14 y 30 de Abril y 24 de Mayo de 1892, respectivamente.

Precios de los granos y harinas en Zaragoza: *Trigos*.—Catalán, de 22,86 á 23,69 pesetas hectolitro; hembra, 20,62-21,74; huerta, 19,50 á 20,34.

Granos.—Cebada, 12,30 á 12,84; maíz común, 15,52 á 16,06; habas, 13,91 á 14,45.

Harinas.—Primera, 36 á 39 pesetas los 100 kilos; segunda, 34 á 37; tercera, 25 á 26; id. remolido, 22.

Despajos.—Cabezuela, 5,25 á 5,50 hectolitro; menudillo, 4; salvado, 3,25 á 3,50; tástara, de 3,25 á 3,50.

Con objeto de estudiar las Cámaras de Comercio y la facilidad de dar salida á los vinos de la Rioja alavesa, salió el día 16 de Vitoria en el sudexpress, para Burdeos y París, el diputado por Laguardia, Sr. Abreu, á quien despidieron en la estación numerosos amigos.

En la última semana se han exportado por la estación de Valladolid unas 25.000 arrobas de harina, cotizadas á 15, 14 y 12,50 rs., por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

El precio de las naranjas valencianas en Londres es muy diverso, dependiendo de las condiciones en que llega á dicho mercado el dorado fruto. La cotización ha fluctuado entre 4,50 á 23 chelines en cajas de 420 naranjas, y de 6 á 26 en cajas de 714.

En Marzo último se han importado en Barcelona 640.494 litros de aguardientes del extranjero.

Se acentúa el alza del trigo en los mercados de Castilla la Vieja.

Anteayer se ha cotizado en Rioseco de 42 á 42,50 rs. las 94 libras al detall y por partidas pagan á 43, no cediéndose á menos de 43,50 y 44 reales.

En Medina del Campo se concertaron partidas el domingo á 42,75 rs. sobre vagón.

De Arévalo se han expedido en la última semana 36 vagones de trigo, de los que 24 han ido á Barcelona, habiéndose cotizado de 41,25 á 42 rs. las 94 libras.

En Villada se han ajustado unas 4.000 fanegas de 42 á 42,50 rs. las 92 libras, sobre vagón.

En Cantalapedra se han hecho operaciones á 41,50 y 42 rs. las 94 libras, también sobre vagón.

En Valencia de Don Juan se detalla de 42 á 43 rs. la fanega.

De Toró sabemos que la demanda es activa, rigiendo los precios de 42 á 42,50 rs.

Durante el pasado mes de Febrero fueron exportadas de Barcelona las siguientes cantidades de corcho en tapones:

En bandera nacional: á Puerto Rico, 125.000; á Méjico, 197.000; á Colombia, 11.000; á Guatemala, 6.000; á Cuba, 1.655.600; á Manila, 42.000; á Francia, 189.000, y á Inglaterra, 130.000. En bandera extranjera: 105.000 á Francia.

Total: 2.490.000 tapones.

El movimiento de baja en los aceites alcanza á todos los mercados de Andalucía y á muchos de Cataluña y Extremadura. El sábado próximo registraremos la cotización corriente en los principales centros productores.

En Toro se han vendido 9.000 cántaras de vino tinto, á los precios de 16 á 17 rs.

Pozaldez ha dado salida á otros 4.600 de blanco, cotizados á 12 rs.

En otros mercados de Castilla la Vieja también se observa animación y firmeza en los precios.

Esta es la hora, dice un diario de Málaga, que no se sabe si la Tabacalera empezó no hace un año el ensayo del cultivo del tabaco en terrenos de la provincia de Málaga, según ofreciera, y en caso afirmativo cuál ha sido el resultado.

Mientras tanto, la crisis agrícola toma grandes proporciones en nuestra provincia, y pronto se dejará sentir con mayor fuerza que hasta ahora.

Por lo pronto, bueno nos parece hacer constar que el año próximo quedarán sin cultivos no pocos predios.

Y á este paso, dentro de diez años ó antes, ruina completa.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 20.

Londres, á la vista (lib. ester.) ptas...	25 92
Idem 8 div (idem) id.....	25 88
Idem á 60 div (idem) id.....	»
Idem á 90 div (idem).....	25 71
Paris á la vista.....	»
Paris 8 div.....	2 55

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

LOS VINOS QUE TUERCEN

y pierden su transparencia puestos en prueba al aire libre afirman su color con La Enófila. Arreglo de *vinos dulces* (abocados), turbios, picados, etc. Dirigirse con sello á F. Montero, Casasola de Arrión (Valladolid). (4)

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor
Paseo de Torrero (ZARAGOZA).
Grandes premios de honor y de mérito en varias Exposiciones.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras, planteles varios para la repoblación de los montes.

Vides Americanas de producción directa y porta-*ingertos*, las más vigorosas y más resistentes á la filoxera.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Catálogos francos por correo á quien los pida.

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

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

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

(FUNDADO EN 1880)

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

Conservador de los Vinos.—El único producto que asegura la conservación de los vinos débiles ó de poca riqueza alcohólica. Todos los vinos tratados por una dosis de Conservador resisten los tiempos más calorosos, sin experimentar la menor alteración.

Enotánin—(Tanino especial para vinos, de pepitas de uva.) De preferencia al Conservador para emplearle al hacer la pisa de las uvas, corregir el ahilamiento de los vinos blancos y como auxiliar de la clarificación en estos últimos.

Pulverina Arnaldo.—Producto inmejorable para el aclaro ó clarificación de toda clase de vinos, ya sean tintos ó blancos. Estos últimos, que algunas veces resisten á los aclaros, se clarifican fácilmente adicionándoles, veinticuatro ó treinta horas antes de practicar dicha operación, una dosis de Conservador, ó en su lugar 10 ó 15 gramos de Enotánin por hectólitro de caldo.

Anti-agrio.—Para la corrección de los vinos ligeramente apuntados, torcidos, avinagrados, etc., etc.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación al *Director del Laboratorio.*

BARCELONA.—Calle de Valencia, núm. 213.—BARCELONA.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE
Adrián Eyries

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

MAQUINARIA AGRÍCOLA, INDUSTRIAL Y VINÍCOLA

BASILIO MIRET

61, Princesa—BARCELONA—Princesa, 61

CONSTRUCCION ESPAÑOLA

PULVERIZADORES PARA COMBATIR EL MILDEW

SALABERT (aire comprimido). 50 pesetas

EL RAYO (con manecilla, cabida 15 litros). 40 »

Ambos pulverizadores llevan piezas de recambio para la primera y sucesivas pulverizaciones.

À 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.

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIÈRE

ANTONIO RIVIÈRE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

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 RIVIÈRE—BARCELONA

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

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XIV

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales y es, entre los de su clase, el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

SUSCRIPCIÓN: En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al señor Administrador. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: Seis pesetas semestre en toda España, y diez en el Extranjero y Ultramar.

OFICINAS: Plaza de Oriente, núm. 7, segundo.

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

—O—

HAUPOLD.—MALAGA.

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

Una casa de vinos de Champagne solicita representante con buenas referencias. Escribir P. S., 101, Lista de Correos, Madrid.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

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

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos 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

MILDEW

Antracnosis y hielos tardíos.

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

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

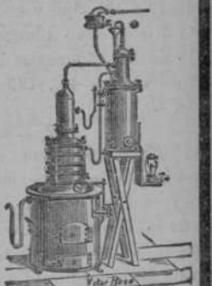
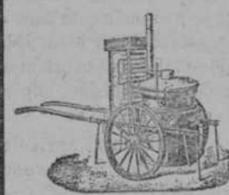
EGROT, 19, 21, 23, rue Mathis, PARIS

ALAMBIQUES

Y

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

Se envía gratis el Catálogo



À MATAR LA LANGOSTA, LA ORUGA Y DEMÁS INSECTOS

con el líquido premiado con el primer premio en Certamen Nacional en los campos de Mascarque el 13 de Mayo del año de 1890.

Sus autores, los Sres. Cazalilla Hermanos, han acordado ceder su apreciado líquido en esencia, para economía y comodidad de los consumidores,

cuyo líquido titulan **Acido fénico rojo** envasado en latas, al precio de una peseta el kilo, puesto sobre vagón en la estación de

LINARES

Nuestra esencia es inofensiva; tanto es así, que recomendamos á los que tengan caballerías ú otros animales con heridas ú otras enfermedades en la piel, unten con nuestra esencia la parte dolorida, por ser el mejor antiséptico conocido. Cuando se trate de curar, debe usarse puro, tal como se remite.

Para matar la langosta, se procederá en la forma siguiente: En cualquier bote ó vasija se pone un kilo de nuestro ácido, se añaden 20 kilos de agua y se procura agitar bien esta mezcla. Con ella se riega la langosta y todo insecto muere casi instantáneamente. Para combatir la oruga y demás insectos distintos de la langosta, deben ponerse 25 kilos de agua por uno de esencia.

Como desinfectante no tiene rival y con nuestro ácido pueden desinfectarse los excusados, pozos negros, charcas, estercoleros y demás sitios donde se desarrollan ó pueden existir los microbios perjudiciales á la salud.

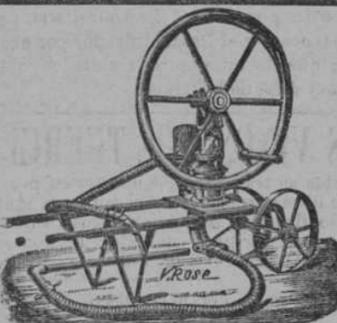
No facturamos menos de una lata, con peso de 18 kilos, ni hacemos la expedición sin efectuar previamente el pago.

Diríjanse para los encargos á

CAZALILLA HERMANOS

LINARES

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastros. — Cribas. — Corta-raíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras. Bombas para todos los usos. — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración 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 señor 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

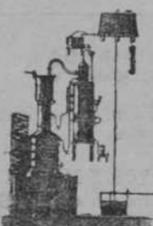
» EXCELSIOR. » 45

» 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

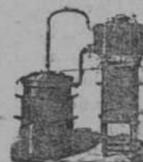


Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.

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 construídos 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.