

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.

Sábado 2 de Mayo de 1891

NÚM. 1391

Los vinos y los tratados

Ocuparse de defender la viticultura española, no es labor ociosa para cuantos ansien la prosperidad de la nación. Se trata de una riqueza que anima el comercio interior y exterior, además de suplir las deficiencias de otros productos agrícolas.

Basta decir que en diez años, á contar desde el 1880, solamente el vino exportado, según las estadísticas españolas, asciende á dos mil novecientos cincuenta y cinco millones de pesetas. Si á esta suma se agregan los 63 millones que importó la uva y más de 14 millones á que ascendió el aguardiente, etc., llegaremos sin esfuerzo á tres mil quinientos millones de pesetas que, procedentes de la viticultura, han servido á España para pagar su balanza comercial y evitar grandes elevaciones en el cambio.

Ante estas cifras de nuestra estadística, que, como es sabido de los que se ocupan de estos asuntos, son muy inferiores á las que en el extranjero señalan á los productos de la Península, es de interés nacional escogitar medios y remover obstáculos que permitan acrecer, ó por lo menos sostener la actual exportación. Porque asusta el pensar lo que podría ocurrir en el triste caso de que, por cualquiera causa, sufriera rudo golpe el tráfico de nuestro comercio vinícola.

Por de pronto, y ya que la reforma de los derechos de consumos no venga tan pronto como con justicia y razón demanda la opinión unánime de cosecheros y consumidores, la renovación de los tratados es la solución del momento para dar salida al cuantioso sobrante que deja la producción derivada de la vid.

Pero al negociar los tratados no es posible pensar en la desacreditada cláusula de la «nación más favorecida», sino únicamente en la reciprocidad. Porque, ¿cómo va á otorgarse iguales concesiones á Alemania, por ejemplo, con quien hemos perdido en los diez años citados 642,75 millones de pesetas, que á Francia que nos ha dado una utilidad de más de 777,50 millones de la misma moneda? En la vida mercantil no se trata de igual modo al que deja grandes utilidades, que al que produce escasas ó ocasiona pérdidas.

Y si concretamos la observación al tráfico de los vinos, resulta que Francia nos ha dado una entrada en efectivo de 2.100 millones en el decenio, mientras que Alemania apenas alcanza la cifra de 36,75 millones de pesetas.

Si estos datos no fueran bastantes tratándose de asuntos mercantiles para los que los números constituyen su única elocuencia, la vecindad, el espíritu de raza y la buena amistad que une á España con Francia, obligan á ambas naciones á negociar y ajustar un nuevo tratado comercial de recíproca conveniencia.

Hace tiempo que el comercio francés se pronunció decidido y unánime en favor de los vinos de España, y progresivamente ha ido aumentando sus demandas. ¿No es justo que para sostenerlas se otorguen especiales concesiones á Francia?

Por de pronto, urge elevar mucho el precio de los alcoholes industriales para imposibilitar su mezcla con el vino. El crédito de la bodega de España y la salud del consumidor exigen tan imperiosa medida para que nadie, y menos la Francia,

dude de nuestra lealtad. Que no es justo que los ricos vinos de España sirvan de vehículo al malhadado alcohol industrial, que tantos perjuicios ha causado á la primera riqueza del país.

También hay que huir de las exageraciones del arancel, porque si la falta de industrias reduce á las naciones á la estrechez y á reconocida inferioridad, la influencia de los elementos naturales, creando gran producción á poco coste, acelera la prosperidad de los pueblos que disfrutan de tal don. Bien que se ampare y proteja á la industria, pero que las exageraciones de la defensa no anulen ni debiliten la producción vinícola.

¿Qué haría España si se limita el cultivo de la vid? Este arbusto, asiático en su origen, se connaturalizó, mejor que en toda Europa, bajo el benéfico influjo del clima y favorable suelo de la Península, y el producto que aquí se obtiene resiste la competencia y el libre cambio con sus similares de cualquier procedencia. Y aunque para los enemigos de la vid no hay fronteras, los hechos vienen demostrando que si la filoxera salvó fácilmente la gran distancia que separa á Europa del Continente norte-americano, después de tantos años que el hemíptero devastador reside en Francia, la viña de España, si atacada en algunas partes, se conserva en general vigorosa y fértil, rindiendo anualmente de 30 á 35 millones de hectolitros de vino. La misma observación es aplicable á las plagas criptogámicas que, años antes que aquí, invadieron los viñedos de Italia y Francia, donde atacan con más intensidad que en España.

¿Proviene este hecho de la resistencia de las variedades que aquí se cultivan, se deriva de la composición del suelo, ó se debe el fenómeno á las influencias atmosféricas? ¿Será que alguna ó todas ellas son concausas de esa resultante que señalamos?

A los hombres estudiosos sometemos la observación para que la investiguen.

Fuerte, pues, la viticultura española por las razones que hemos señalado, hay necesidad de dar expansión á su producción exuberante para que no se malogre este gran cultivo, único sostén de la decadente agricultura nacional. De ahí que la necesidad de ajustar tratados es tan imperiosa como indiscutible, y que es preciso esforzarse hasta lograr rebajas arancelarias para los vinos en naciones como Inglaterra, Holanda, Suecia, etc., que hoy sostienen derechos exageradísimos que anulan la exportación.

Y por lo que respecta á Francia, primer mercado para nuestros vinos, un tratado basado en los 14^o y 4 pesetas al hectolitro de vino natural, sin adición de ninguna substancia ajena al jugo fermentado de la uva fresca, satisfaría al cosechero español; y los sacrificios y concesiones que para alcanzar tal resultado habría que hacer, tendrían seguramente compensación en la balanza comercial con dicha nación.

NICETO OCHOA.

Procedimiento para reconocer la adición de ácido nítrico en los vinos

A consecuencia de los grandes perjuicios y disgustos que la adición fraudulenta de ácido nítrico en los vinos ha ocasionado á varios negociantes españoles, y

de rechazo á sus consignatarios en esta plaza de Cete, por diferentes conductos se nos ha rogado diéramos á conocer el procedimiento de investigación cualitativa de dicha droga, ya que, según se nos ha manifestado y nosotros hemos podido comprobar, se niega por algunos que ciertos vinos detenidos por la Aduana y examinados por esta Estación, contuvieran la mencionada substancia.

Otra circunstancia nos obliga también á publicarlo. Sabemos que son muchas las casas españolas que han encargado á sus comisionistas de Cete la compra de aparatos y reactivos para la determinación del citado ácido en los vinos, que aquí venden como si se tratara de cosas de gran valor, á precios exageradísimos.

Considerando, pues, que hacemos un bien en darlo á conocer, ya que ninguna obra española, que nosotros sepamos, lo describe, y para que vean los que, dejándose guiar de un lucro mal entendido, añaden á nuestros caldos, casi siempre inmejorables de sí, productos de droguería, que perjudican en todos los casos sus buenas cualidades, la facilidad y prontitud con que se descubre, así como también para que no tengan motivo de excusa los que después se lamentan, apoyados en su buena fe, de los graves quebrantos que una detención les hace experimentar, á continuación lo reseñamos:

Quince ó veinte gramos de vino se tratan por dos ó tres de sub-acetato de plomo. Se agita el todo y se filtra, con filtro de papel blanco, pues los de color suelen contener nitratos, para que resulte el líquido incoloro. Pónganse en un tubo de ensayo ó en un pequeño vaso de precipitados, ó mejor aún en una copita, 6 ú 8 gramos del líquido filtrado, y añádasele una gota de disolución de *diphenylamina* al 5 por 100 (5 gramos de *diphenylamina* en 100 de ácido sulfúrico concentrado y puro) que producirá un precipitado blanco de sulfato de plomo. Agrégasele igual cantidad, ó sean 6 ú 8 gramos de ácido sulfúrico concentrado y puro, haciéndole resbalar suavemente por las paredes de la copita, tubo de ensayo, etc., para evitar la descomposición del reactivo, y se observará al momento ó á los pocos minutos, una franja ó raya de color azul intenso, incapaz de confundirse con otra alguna, si es que el vino ensayado contenía ácido nítrico. Algunas veces es conveniente, para que la reacción resulte más visible, imprimir un suave movimiento de rotación á la copa, pero procurando que no se mezclen los líquidos.

La sensibilidad del reactivo es tan prodigiosa y de una limpieza tal, que sin dificultad puede descubrirse un 1/30.000 de ácido nítrico en un vino. La *diphenylamina* no es reactivo característico del ácido nítrico ni de los nitratos. Todos los oxidantes producen en ella el mismo fenómeno. Los ácidos clórico, brómico, crómico, etc., y sus sales se portan de igual modo. Mas debe tenerse en cuenta que todos estos cuerpos son extraños al vino.

Para tener una seguridad absoluta de que la coloración azul, caso de obtenerse, es debida al ácido nítrico, es preciso dosarlo en forma de bióxido de azoe por el método de Schlesing, aplicable perfectamente en este caso.

Si la *diphenylamina* pura y cristalizada, por ser producto de escasa aplicación, no se encontrara en España, se puede proporcionar de la casa E. Merk de Darms-

tad, Alemania, ó de la de M. Adrian y Compañía, rue de la Perle, en París.

El director de la Estación, Antonio Blavia.

Cete 18 de Abril de 1891.

Sabores de los aceites

Cubo ó cubeta.—Este defecto, que da al aceite un sabor desagradable, procede de la poca limpieza de los utensilios, y especialmente del pocillo que recibe el aceite al escurrir de la prensa. Por otra parte, en algunos países en que la escasez de agua obliga á los aceiteros á emplear la que ya ha servido en operaciones anteriores, contrae el delicado caldo un sabor que recuerda el del agua sucia, parecido al de los vasos y utensilios también sucios.

Ordinario.—Se dice que el aceite tiene la conocida cualidad común ó ordinaria, cuando siendo la pasta que lo produce de buen origen, se trata de aumentar la cantidad de aceite fino que se obtiene, mezclándole alguna parte del de calidad inferior; especie de fraude fácil de reconocer por los paladares acostumbrados á los buenos aceites.

Fuerte, podrido.—Con estos nombres se distingue un defecto que aparece en el aceite, que adquiere un gusto semejante al del queso en estado de fermentación. Este defecto lo adquiere el caldo cuando no se tiene cuidado de trasvasarlo al menos dos veces al año después de extraído; precaución indispensable en el aceite que se quiere conservar, y especialmente en el que es muy fino y delicado.

Rancidez absoluta.—Muchas son las causas que influyen en la rancidez que contiene el aceite, siendo las principales la temperatura demasiado elevada, el aire excesivo que se introduce y la poca limpieza de los aparatos y recipientes de conservación, especialmente cuando se dejan en el fondo de los mismos las heces, y no se lavan bien con lejía caliente, y después con ácido acético ó vinagre fuerte.

La rancidez absoluta repugna á todos indistintamente, y por esto el aceite que la contiene sólo es bueno para quemar.

Para quitar la rancidez ó enranciamiento al aceite, se han propuesto varios medios, de los que vamos á describir los más principales.

Consiste uno de estos procedimientos en mezclar 25 partes de aceite rancio con 40 de agua á 30°; se agita la mezcla durante un cuarto de hora, se deja reposar, se saca el agua y se repite la operación hasta seis veces. Este procedimiento da mejores resultados si se añaden por cada 30 partes de agua cuatro partes de sal, conservando los aceites en esta misma agua salada y agitándose de vez en cuando.

Otro procedimiento: se toman 25 partes de aceite y 5 de vinagre bueno, y se agita la mezcla; se repite esta operación tres ó cuatro veces. Este procedimiento es inferior al del agua salada.

La persecución de las aves

La humanidad ha tenido siempre la tendencia de perseguir sin tregua á todos los demás seres vivientes, con el pretexto unas veces de atender con sus carnes á la alimentación, otras con el de utilizar sus

pieles y plumas en usos convenientes; ya para las necesidades de la vida, ó ya para el lujo y recreo de los sentidos.

Este proceder sería justificado si no reflejase el instinto destructor que en la mayoría de los casos se hace visible bajo pretextos fútiles.

La crueldad con que se procede en la mayor parte de los casos, revela un mal corazón y una falta de ilustración poco en armonía con las corrientes civilizadoras.

Difficil es extinguir los malos hábitos encarnados en la sociedad, por la ignorancia de una gran parte de sus miembros, por más que se vienen modificando, aunque paulatinamente. No nos ocuparemos de muchos espectáculos repugnantes que proporcionan los niños mortificando á animales débiles é inofensivos por sólo el gusto de verlos padecer, viciando de este modo sus sentimientos é inclinándolos al mal, de lo cual son responsables los padres ó tutores que, no sólo no les reprenden, sino que suelen reírles la gracia.

Las buenas costumbres sociales han de formarse desde la infancia, para precaver males mayores; pero dejándonos de digresiones y viniéndonos al punto á que se refiere el epígrafe de estas líneas, hay que partir de la base de utilidad de las aves, no sólo por sus productos en carnes para la alimentación, sino también por el beneficio que proporcionan limpiando la atmósfera de infinidad de insectos que, de no tener este castigo, harían imposible la vida de los seres humanos, y no es éste sólo el beneficio que reportan, puesto que la mayor parte de las aves se alimentan también de las larvas, reptiles é insectos que tanto daño hacen en las plantas.

Aunque la cuestión no se mirase más que bajo estos dos puntos de vista, hay razón sobrada para que la persecución á las aves se limite á términos regulares, sin las miras de destrucción, ni aun siquiera las de buscarse un medio de lucro, con perjuicio del bienestar general.

Hemos conocido un período en que la ignorancia de los hombres era tal que los alcaldes de los pueblos imponían una contribución de gorriones y otras aves análogas, para evitar el daño que pudieran hacer en las siembras comiéndose el grano, sin tener en cuenta que este daño es insignificante comparado con el beneficio que proporcionan, destruyendo todos los gérmenes de insectos que devoran los frutos y las plantas.

Si la persecución de las aves no se hubiera extremado, tal vez no lamentaríamos las plagas con que se encuentra invadido el reino vegetal: la oruga destruyendo los frutos de los arbolados; la lagarta matando los viñedos; la langosta haciendo desaparecer los granos, las mieses, las hortalizas y todo lo que á su paso coge, y otra infinidad de insectos que únicamente los pájaros pueden perseguir.

Resulta, pues, no sólo una crueldad la persecución incesante que se despliega contra las aves, si que también un grave mal para la agricultura.

Los Gobiernos llegaron á comprender la necesidad de cortar este mal, y establecieron las leyes de caza y veda; pero es muy frecuente faltar á ellas, y es poca la vigilancia que se ejerce para que se cumplan. Son incalculables los males que se se originan con la caza en el período de la procreación.

Doloroso ha sido lo que hemos presenciado la primavera anterior. La dócil gollondrina que viene á anidar en las habitaciones del hombre, donde siempre ha tenido su refugio, huyendo de las alimañas que la persiguen, ha sido víctima de una cacería espantosa. Por millares se mandaban al extranjero para adornar con sus plumas los sombreros del bello sexo, obedeciendo á la tiranía de la moda. Si estos hechos se repiten, las plagas de insectos llegarán á viciar la atmósfera, y las plantas serán pasto de ellos.

A. DEL CASTILLO.

Estación Enotécnica de España en Hamburgo

BOLETÍN SEMANAL
Según anuncio de Roma, las negociaciones entre Italia y Alemania para conseguir una re-

baja en los derechos de Aduanas sobre los vinos italianos, están muy adelantadas. La única dificultad que queda por allanar es la manera de conseguir que Francia no se beneficie de esta ventaja.

Desde el año 1889 viene el Gobierno alemán favoreciendo los intereses vinícolas de Italia. El Príncipe de Bismarck ha sido el primero que oficialmente y desde el Ministerio de Comercio dirigió una circular á las Cámaras y Sociedades mercantiles, dando conocimiento de los trabajos de la Sociedad de Vinicultores italianos, y recomendando el uso de sus vinos finos para consumo, y haciendo notar además como medida de interés general, que los comerciantes alemanes debieran aceptar para el *coupage* los precedentes de Italia.

Una reunión de productores de vinos de Württemberg, que tuvo lugar en Stuttgart el 23 de Febrero último, decidió por unanimidad poner todos los medios posibles en juego, á fin de que no se rebajen los derechos de Aduana existentes sobre los vinos y las uvas. Posteriormente, y por iniciativa de dicha reunión, el Presidente de la Sociedad de Vinicultores alemanes ha dirigido una petición al Canciller del Imperio pidiendo se mantengan á la altura en que se hallan en la actualidad los referidos derechos. Se funda principalmente en el hecho de que la viticultura alemana necesita de cierta protección para poder competir con los países vecinos que gozan de mejores condiciones climatológicas.

Por las anteriores noticias puede deducirse la oportunidad y el interés que para España tienen estos trabajos, y la necesidad de aprovechar una ocasión favorable que nos permita en lo sucesivo competir en estos mercados, de seguro porvenir para nuestra viticultura si no se establecen diferencias en beneficio de una nación determinada.

La Memoria de la Cámara de Comercio de esta ciudad ha publicado noticias muy interesantes para nuestro comercio, que se refieren á la importación del año 1890; de ellas entresacamos las siguientes:

El comercio de manzanas secas de América ha sufrido perjuicios por haberse encontrado sales de cinc procedentes de las planchas de los desecadores; á pesar de venir luego analizadas y con certificado, los compradores aquí las rechazan; los descuidados se pagan caros, y el crédito tarda en recuperarse. Se han importado en 1890, 26.400 cajas y 5.647 barriles de este artículo.

Almendras.—Este fruto ofrece gran porvenir si se mejora su cultivo. Las procedentes de Marruecos obtienen cada día más aceptación y aumenta su importación, á causa del nuevo tratado. Las almendras de Persia concurren con las de Portugal, España é Italia. Se importaron 150.000 kilogramos de Mallorca, Málaga y Alicante; 550.000 de Barbarica y de las Islas Canarias; 160.000 de Lisboa y Oporto, y 1.250.000 de Avola, Sicilia y Bari.

Pasas de Corinto.—Se importaron 500.000 kilogramos. A la pasa sultana ha hecho gran competencia la de Persia, á pesar de su gusto ácido y de lo defectuoso de su embalaje por el tamaño. A consecuencia de la mala cosecha en el Asia menor, los que tenían compromisos contraídos compraron pasas inferiores de Valencia, Candia y Pantellaria. Las exigencias del mercado trajeron la pasa buena de Valencia, que se ha acreditado y obtiene buenos precios, pudiéndose asegurar que en lo sucesivo competirán con ventaja con las de Tlemé. Importación de Tlemé y Sultana, 75.000 cajas, 87.000 sacos, y de Persia, 2.000.000 de kilogramos; de Málaga, 6.000 barriles; de Valencia, 200.000 cajas.

Aceites.—El mercado ha tenido importancia cuando la exportación por Málaga ofrecía precios baratos; la subida á 42 marcos motivó la competencia de los aceites de Italia, considerados aquí superiores á los de Andalucía. Mogador ha iniciado también una gran exportación, y hace mucha concurrencia á los productos y materias primeras de España. La importación de Málaga fué de 750.000 kilogramos; de Mesina, 450.000; de Mogador, 450.000, y de varias procedencias, 300.000. Total, 1.950.000.

La importancia que para la venta de vinos tienen los despachos establecidos en las casas municipales de las ciudades de Alemania, y el crédito que de antiguo gozan por la vigilancia que ejercían los Ayuntamientos para asegurar la pureza y legitimidad de los artículos que se ofrecían, ha conservado á estos despachos una reputación que favorece extraordinariamente su negocio. Como tipo puede indicarse el Rathskeller de Bremen, donde se conservan y venden los vinos más antiguos y apreciados del Rhin; también tiene mucha importancia el Rathskeller de Berlín, cuyos precios pueden aceptarse como tipo para todos los demás Rathskellern, en cuyos establecimientos sería muy conveniente dar á conocer las clases más selectas de nues-

tros vinos de pasto y postre.—El Director, *Diego Gorillo*.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Sevilla 28.—No le he escrito antes en espera de que terminaran las fiestas que en este mes se verifican en esta ciudad, y sobre todo de que pasara la tan renombrada feria de Sevilla, que es la que da la pauta de todas las sucesivas.

Los ganados expuestos en la feria para su venta han estado la mayoría en muy buenas condiciones de gordura, gracias al cambio operado en los campos con las abundantes lluvias.

Por eso se han efectuado bastantes transacciones á precios relativamente subidos, predominando el ganado caballar, que ha obtenido buena venta.

Los olivos, debido quizás á la oportuna variación atmosférica, comienzan ya á reponerse de los inmensos daños que sufrieron, y se espera no sea tan crecida la pérdida como en un principio creíamos.

Las viñas están en un estado floreciente de desarrollo y lozanía, por más que no se debe esperar una cosecha abundante, debido á la pertinaz sequía del año último y al estado deplorable en que las dejaron las nieves.

El aspecto fúnebre y triste que antes de ahora presentaban nuestros campos ha variado de tal modo, que alguno que antes los hubiere visto, de seguro que hoy los desconocería; los trigos, de cortos, débiles y raquíticos, se han transformado en largos, verdes y lozanos; y si en estos últimos días de Abril nos favorece alguna lluvia, bien se puede conjeturar que la futura cosecha será abundante en toda esta zona.

El mercado de vinos continúa en la misma calma en que estaba desde mi anterior carta, y hasta se ha paralizado más, pues con habernos cerrado el mercado francés por el fútil pretexto del *enyesado*, las pocas extracciones que se verificaban han quedado reducidas á cero.

Respecto al pretexto que el Gobierno francés ha encontrado para impedir que nuestros vinos sean introducidos en aquella República, podría llenar gran número de cuartillas demostrando que no tiene razón de ser; pero como de este punto se han ocupado personas competentísimas y lo han demostrado hasta la saciedad, hago punto y sólo diré que toda la vida se han usado por todos los cosecheros y han circulado por todas las naciones los vinos enyesados, y nunca han sido perjudiciales á la salud, y mucho menos los nuestros, que tienen una mínima parte de dicha substancia.

Ahora que tanto se habla de encontrar una fórmula para aliviar á los industriales de la odiosa contribución de consumos, le diré algo de la situación en que estamos en esta capital.

Aquí los consumos están arrendados á una empresa particular hace ya nueve años, y como usted comprenderá, procura sacar el beneficio posible, en perjuicio de los importadores, que no tienen más remedio que someterse á lo que la empresa tiene establecido; bástele saber que el vino paga por derechos de entrada 16 reales cada arroba de 16 litros, y á doscientos metros de distancia de los fieltos de entrada, donde hay bodegas fuera del radio, se compra el vino por 11 y 12 reales arroba. Por esto se ve que paga más de lo que vale, siendo de llamar más la atención que ese vino común adeuda igual derecho que los vinos de Jerez y manzanilla, cuyo valor es de 80 á 100 reales arroba en adelante.

Urge abolir el impuesto de consumos, sustituirle por otro tributo, ó, por lo menos, reformar mucho las tarifas.

A continuación los precios de esta plaza:

Aceite sin derechos de consumos, de 45,50 á 46,50 reales arroba; trigos fuertes, 42-45 reales fanega; idem mezcilla, 40-43; idem blanquillos, 43-44; idem Tremés, 39-40; cebada del país, 28-29; idem navegada, 24-27; garbanzos gordos, 60-120; idem medianos, 54-62; habas chicas, 41-43; alpiste, 53-57; maíz, 44-46; harina de primera, 16-17 reales arroba; idem de segunda, 14-15.—*J. G. de C.*

Huelva 30.—Disfrutamos una temperatura inmejorable por la estación en que nos hallamos y por las abundantes lluvias que en la segunda quincena de Marzo último regaron los campos de esta provincia; en su consecuencia, éstos se hallan en general en buen estado de vegetación, y si otras causas atmosféricas no lo impiden, puede asegurarse buena cosecha de cereales y semillas. En cambio, la de aceituna será escasa por efecto de haberse helado mucha parte de los olivos, y sobre todo los que se hallan en las cañadas y depresiones del terreno.

Los precios corrientes en esta plaza, dentro de puertas, son: trigos recios, de 46 á 48 rs. fanega, y á 44 los blanquillos; cebada, 28; habas tarragonas, 38, y la arroba de aceite, 58. El

vino se paga á 9,50 los 16 litros, pero hay poca demanda y regular existencia.—*A. T.*

Málaga 30.—Los campos siguen mejorando, y por eso se observa flojedad en la siguiente cotización: trigos fuertes, á 47, 45 y 33 reales fanega, según la clase; idem blanquillos, 46, 44 y 43; cebada, 30 la del país y 27 la navegada; habas, 50 las cochineras y 48 las maza-ganas; garbanzos, 220, 180 y 90; alpiste, 54; maíz, 45; yeros, 44; altramuces, 40; matalahuga, 65.

El aceite continúa pagándose á 42 rs. en puertas y de 44 á 45 en bodega para entrega inmediata.—*El Corresponsal.*

De Aragón

El Pozuelo (Zaragoza) 30.—Sigue la sequía, aparte de algunos chaparrones, que sólo pueden valer para que aguanten algunos días más los sementeros; pero, aunque lloviese en abundancia, la cosecha sería malísima, por no haber nacido en las tierras fuertes. Las viñas, á pesar de la sequía, parece que mueven muy bien, y ya se ven algunos racimitos en la punta de los pámpanos más tempranos. ¡Dios quiera que esta cosecha venga bien; si no, este país, tan rico antes, quedará perdido!

También se presenta este año el cuquillo, que tantos estragos causó el pasado en algunos términos; y entre tantas substancias insecticidas como hay, no se conoce una que pueda matar á dicho insecto. Aquí se le persigue con unos saquitos, los que se rodean al tronco de la cepa, y sacudiéndola, caen dentro; pero como son tan tiernos y hay que sacudir la cepa, caen algunos dentro y otros fuera, por lo que éstos hay que recogerlos uno á uno. La operación hay que repetirla cada seis días.

Los precios de vino y cereales, los mismos que anoté en mi última, y con muy poca demanda.

He leído las proposiciones de ley del señor Marqués de Cusano, y siento no poder manifestarle mi agradecimiento, más que con palabras, por el interés que se toma por los agricultores. Nos hacen falta muchos diputados como el citado Marqués, y entonces otra sería la situación de España. Felicite V., en nombre de este pueblo, á tan buen diputado y á los electores de Chinchón.—*El Corresponsal.*

De Castilla la Nueva

Villanueva de la Jara (Cuenca) 30.—Desde mi última de fin de Marzo, la siembra no ha hecho gran cosa, debido al tiempo desigual que hemos tenido de lluvias, vientos con algunos hielos, que en Abril siempre hacen daño. Llevamos hace dos días un tiempo inmejorable, verdaderamente primaveral; pero como hay tan pocos cimientos en los sembrados, la cosecha, como decía en mi anterior, siempre ha de ser escasa, aunque de seguir el tiempo que hoy disfrutamos, mucho pudiera emendarse, porque el mes de Mayo suele hacer milagros cuando acompaña el agua y el calor. ¡Quiera Dios así suceda, que buena falta nos hace!

Como si no fuese bastante calamidad la lacha eterna que el agricultor sostiene con los elementos y el ejército de insectos que la naturaleza nos envía, además de los grandes tributos que los Gobiernos imponen á sus mal administrados contribuyentes, aún hay que añadir otro factor más á los ya conocidos entre nuestros enemigos; me refiero al servicio de Correos, que, habiéndome pedido con urgencia é interés D. Emilio Noé, de Port-Vendres, muestra de los ricos vinos de este país, por creer dicho secho señor que podría hacer algunas compras de importación por los precios que yo indicaba en las clases que marcaba en mi correspondencia de fines de Marzo, y en cumplimiento á los deseos de dicho señor, y con alguna esperanza de poder realizar la venta de nuestros vinos, me apresuré á mandarle muestra del vino que el referido señor deseaba; y para mayor seguridad me encarga se la mande certificada, porque sin certificar, me decía que no recibía ninguna; pero no ha valido nuestra previsión, porque han pasado quince días y aún no ha llegado la muestra deseada, según me participa en carta que tengo á la vista. De modo que si á las muchas dificultades que se nos presentan para poder realizar la venta de nuestros frutos, algún empleado de Correos falta á sus sagrados deberes, perderemos nuestras pocas relaciones comerciales; y no lo digo por el Administrador de esta localidad, que, por fortuna, será modelo de los buenos empleados en dicho ramo.

Las viñas muy atrasadas, pues apenas se ve algún brote en las más tempranas, y el vino poco solicitado y á 7 rs. los 16 litros del tinto, y 7,75 el clarete ó de tinaja. Para los demás frutos, precios nominales, cotizándose el trigo para el consumo á 46 rs. fanega.—*R. S.*

Romeral (Toledo) 30.—Encalmada la venta de vinos, para cuyos caldos rigen los precios de 9 y 9,25 rs. la arroba (16 litros).

No puedo registrar cotización para los aceites, porque no se hacen ventas, aun cuando no faltan existencias.

El trigo á 41 rs. fanega, y la cebada á 29 y 30.

Medianos los sembrados de cereales, y perdidos la mayor parte de los olivos por el crudo invierno que hemos pasado.—*El Corresponsal*.

••• **Puebla de Montalbán (Toledo) 30.**—No ha llovido en ésta como en otras comarcas de España para la granazón de las cebadas y guisantes, por lo cual es de temer que, si no llueve en ocho días, se arrebaten dichas cosechas por el calor estival, cual sucedió el año pasado, arruinando á los pocos labradores que aún cultivan cereales en ésta, en otros tiempos fértil tierra.

De los olivos nada halagüeño le puedo decir: los que el hielo no ha secado, no han de poder cuajar la flor que echen, por la escasez de agua en la estación invernal; así lo vamos observando en años parecidos, y así sucedió el pasado; y como quierá que lo dicho es doctrina corriente en muchas regiones de España, no me explico la baja que el precio del aceite ha experimentado de unos días á esta parte. Aquí no participamos de ese error, y los precios se sostienen, siendo escasa la oferta.

Si bien más lentamente que otros años, se va dando salida al vino blanco, del que nos quedan bastantes existencias. En cambio tenemos íntegra la cosecha del tinto, habiendo deseos de vender.

Los árboles de albaricoque prometen, hasta ahora, mediana cosecha, pero ya sólo quedan unos 5.000 pies, habiéndose arrancado muchos más.

Los precios que rigen son los que anoté en mis anteriores.—*C. M.*

De Castilla la Vieja

Arévalo (Ávila) 29.—El trigo ha conseguido mejora de precio, pero teme que tan inesperada alza no se sostenga mucho; en el mercado de ayer se han pagado á 43,50 y 44 rs. las 94 libras.

Precios de otros granos: centeno, de 34 á 35 reales fanega; cebada, de 33 á 34; algarrobas, de 35 á 37.

Tenemos tiempo magnífico para los campos.—*El Corresponsal*.

••• **Valoria la Buena (Valladolid) 29.**—Aun cuando se ofrecen á la venta vinos tintos de muy buenas clases á 11 rs. el cántaro, siguen estas bodegas sin ser visitadas por los almacenistas de Aguilar, Reinosa y otros pueblos de las provincias de Palencia, Santander y Burgos, que tanto han llevado en años anteriores; extrañándonos mucho este alejamiento, cuando el precio es tan arreglado, las clases mejores que otros años, y dispuestos los corredores ó sacadores á servirlos con fidelidad y prontitud.

Las abundantes lluvias y hermosa temperatura que hace unos días venimos disfrutando, mejora mucho el estado de los sembrados, así como también el viñedo, y por lo tanto, se ve renacer la alegría en los abatidos labradores. ¡Dios haga que continúe tan excelente tiempo cuanto sea necesario para conseguir el completo desarrollo de las plantas y obtener una regular cosecha, tanto de granos como de vinos!

Precio de los cereales: trigo, á 42 rs. fanega; centeno, á 33; cebada, á 30; avena, á 25.—*El Corresponsal*.

••• **Río seco (Valladolid) 30.**—Ayer se ha cotizado el trigo al detall á 43,75 reales las 94 libras. Por partidas se ofrece á 44.

Las harinas á 15,50, 14,50 y 13,50 la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

El mercado acusa firmeza. Tiempo excelente.—*El Corresponsal*.

••• **Tordesillas (Valladolid) 30.**—En el último mercado se han vendido 150 reses vacunas á los precios de 56 á 58 reales la arroba.

El vino blanco sigue de 11 á 12 cántaro, y el tinto de 12 á 13.

Los cereales se cotizan: trigo, de 41 á 42 fanega; cebada, 30 á 31; algarrobas, 31 á 32; garbanzos, 100 á 120; harinas, 18 arroba las primeras clases, y 17 las segundas.—*El Corresponsal*.

De Cataluña

Igualada (Barcelona) 30.—En este país reina tiempo magnífico para los sembrados de cereales y legumbres, pero como el principal cultivo es la vid, deseamos menos aguas, tiempo seco, mejor dicho, para que el valioso arbusto se vea libre del mildiu, oidium, black-rot y demás criptógamas que atacan á los viñedos.

También deseamos éxito completo al señor Marqués de Cusano y á cuantos Diputados trabajan para abolir el impuesto de consumos sobre el vino, que es la bebida nacional. Si consiguen sus propósitos, volveremos á la edad de oro. Esto es lo que creemos los agricultores de la comarca.—*M. B. C.*

De Extremadura

Berlanga (Badajoz) 29.—Mucho tiempo hace que no le escribo, debido principalmente á lo paralizadas que se encuentran las transacciones en ésta.

El estado de los sembrados mejoró mucho con las lluvias de Marzo, llegando á prometer

una buena cosecha; pero ésta va cambiando, porque debió llover á mediados del corriente mes, y está al terminar y no llueve, á pesar de estar todos los días nublados. Los trigos pueden esperar algo; pero para la cebada apenas hay remedio, por estar ya abotonadas las más.

El precio del trigo, único producto que puede exportarse, es de 10 pesetas fanega de 92 libras.

Los olivares han sufrido mucho; la pérdida es grande, por más que todavía no puede determinarse.

Las viñas están brotando, y se ve que algunas cepas están secas y hay que formarlas en los vástagos que echen por el tronco.—*J. Ch. M.*

••• **Medellín (Badajoz) 29.**—El tiempo sigue frío, deseando que las aguas se repitan para asegurar la cosecha; las habas, á pesar de estar bien granadas, y los demás cereales en buenas condiciones, hace falta más agua para que terminen bien.

Respecto al aceite, ha subido á consecuencia del mal año que hemos tenido y las pocas esperanzas en la nueva cosecha.

La ganadería ha mejorado, pues, efecto de las pasadas lluvias, las posesiones se han cubierto de hierbas; y el ganado se encuentra en buenas condiciones.

Los precios sin variación: trigo, 38 y 40 reales fanega; cebada, 22 y 23; avena, 14 y 15; habas, no hay existencias; garbanzos, 80 y 100; vino, 12 y 14 reales arroba; aceite, 60 y 65 idem idem.—*J. G.*

De Murcia

Casas-Ibáñez (Albacete) 29.—La jeja y el caudal, que cambia de mano, que no es más que para cubrir las primeras necesidades, se vende á 50 rs. fanega; la cebada, á 34 rs., precio puramente nominal, pues no hay de venta y compran poca.

De vino ya tengo manifestado no hay más que el de poco color para el consumo del país, que se vende de 6 á 8 rs. arroba, según clase.

La cosecha de cereales será muy mala, aun viniendo el tiempo favorable: grano de pan no se recolectará una cuarta parte de los años normales, pues muchos predios se helaron por completo, y en otros han quedado pocas matas y flojas. De cebada, si el tiempo viene bien, se podrá recoger una regular cosecha, porque nacieron después de los fuertes hielos de Enero.

Las viñas parece no han tenido novedad, y ya empiezan á brotar; luego veremos si les acometen ó no las plagas.

Las labores de campo se vienen haciendo con regularidad.

En este momento en que escribo, está el tiempo con aparato de lluvia, la que sería muy oportuna.—*A. J.*

De Valencia

Sagunto (Valencia) 29.—El tiempo sigue lo mismo que indiqué en mi anterior; aparecen á intervalos algunas nubes, que de paso nos regalan, en vez de la tan deseada lluvia, unos vientos cálidos, molestos y perjudiciales á la agricultura.

En cambio, ya han principiado los lamentos entre los labradores por la cuestión de riegos y distribución de las pocas aguas que nos dejan bajar los pueblos de la Baronía, los días que nos toca el tandeó (pues los que no nos toca no hay para qué decir que no la vemos más que en el mar).

El Ayuntamiento es el encargado de ordenar y distribuir las aguas, para los sembrados y naranjales diseminados entre viñas y arbolados, por todo el término, que es muy extenso, dando la preferencia del riego á esta cosecha, en perjuicio de la otra. Toda la tierra tiene igual derecho, porque paga igual cequiaje y gabelas municipales; de modo que estamos abocados á un conflicto si las nubes no vienen pronto á remediarlo con abundante lluvia.

Los naranjos mueven bastante bien, á pesar de haber sufrido mucho por causa de las heladas; de las plantaciones jóvenes se han secado algunas.

En los algarrobos ya se aprecia el daño causado por las heladas; la cosecha será poco menos que nula; los plantones se han secado en su mayoría.

Los olivos principian á sacar muestra, á pesar de haber rendido el año pasado una cosecha regular. ¡No vendría mal que el olivo nos compensase algo la pérdida de las algarrobas!

Las viñas presentan buen aspecto en su brotación; en la semana entrante ya se labrarán las garnachas, pues adelantan mucho y pronto se tendrán los brotes.

Ya se van azufrando las vides para prevenir los efectos de oidium, que en esta comarca ataca con bastante intensidad. En cambio, no hacemos nada para preservarlas del temible mildiu, finidos en que en estos años pasados se ha dejado ver, no ha tomado incremento y no ha hecho daño visible; dormimos, pues, el sueño de los justos, y temo que tengamos algún amargo despertar.

La cosecha de cebollas tempranas ha defrau-

dado las esperanzas de los cosecheros, pues efecto de las muchas existencias de las viejas, se venden á precios ruinosos unas y otras.

El comercio de vinos y aceite paralizado por completo; el precio último del vino ha sido de 7 á 8 reales decalitro; el aceite, de 12 á 12,50 pesetas arroba.—*S. C.*

NOTICIAS

En la sala de Presupuestos del Congreso se reunieron en la noche del miércoles último unos cincuenta Diputados de comarcas vinícolas para escogitar los medios de suprimir el enorme impuesto que por consumos adeuda el vino, así como para fomentar la exportación de tan valioso artículo y defender la destilería vinica de los malhadados alcoholes industriales.

Sobre tan importantísimos asuntos cambiaron impresiones los representantes, acordando reunir en una sola las distintas proposiciones de ley ya presentadas con aquellos patrióticos fines y celebrar reunión más numerosa á las tres de la tarde del lunes próximo.

Sigue el hermoso tiempo primaveral favoreciendo la brotación de la vid y el desarrollo de los sembrados.

Ya no es de temer que los hielos tardíos mermen la próxima cosecha de vino.

Bajo la presidencia de la Cámara de Comercio, han celebrado nueva reunión en Cariñena los alcaldes y propietarios de los principales pueblos del Campo. Como resultado de esta sesión, puede asegurarse que la proyectada Exposición vinícola y vitícola se realizará en el próximo mes de Septiembre.

Merced á los generosos ofrecimientos de la empresa del ferrocarril, á la subvención concedida por la excelentísima Diputación Provincial de Zaragoza, á los compromisos contraídos por los señores representantes de Cariñena, Almonacid, Paniza, Aguarrón, Cosuenda, Longares, Tosos, Codos, Tobed y otras localidades, se ha conseguido allegar los recursos necesarios para cubrir el presupuesto de gastos.

Pocos años se han visto los olivos de la comarca de Tortosa con tan abundante muestra de fruto como el actual; así es que, si el temporal favorece en lo sucesivo dicha producción, no hay duda que la próxima cosecha podrá ser una de las mayores.

La comarca de Tortosa y algunas otras de Cataluña constituyen una excepción por lo que toca á la situación oliverera, pues en las demás el aspecto del árbol de Minerva no puede ser más fatal por los intensos hielos del último invierno.

Se ha declarado oficialmente organizada la Cámara Agrícola de la provincia de Tarragona. Actualmente cuenta dicha Corporación con unos 1.000 asociados.

La situación del Bajo Aragón es muy crítica por las malas cosechas é insoportables impuestos.

Como la falta de trabajo es general, aumenta la emigración. Para que vean nuestros lectores los graves caracteres que en aquella región adquiere la miseria, basta conocer el siguiente hecho, ocurrido recientemente en una carretera y relatado por el alcalde de uno de aquellos arruinados pueblos:

«Un labriego sin trabajo salió al camino decidido á robar al primero que encontrase, y éste fué un arriero á quien echó el alto y pidió los dineros que llevaba.

—Toma 30 duros; es todo lo que tengo—respondió el detenido.

—Los tomo porque no tengo más remedio que ser ladrón, para que mi familia no se muera de hambre.

Al ir á echárselos al bolsillo varió de manera de pensar y le dijo al arriero:

—Toma, toma, chico; con un duro tengo suficiente—y le devolvió los 29 restantes.

—¿Quieres algo de lo que llevo en el carro?—le dijo el arriero al ver aquella generosidad.

—Sí, mejor será que me des judías y arroz, y toma este duro, que yo no sirvo para estas cosas.

El arriero entregó al labrador un saquete con comestibles, y le entregó además 5 duros, que el jornalero no quería.

—Tómalos—le dijo el arriero—esto es una propina que yo te doy.

Y sólo así los aceptó.

Esto es histórico, y además es horrible, porque revela el estado en que se encuentran muchas familias honradas, á quienes se les va haciendo preferible la cárcel á la muerte por desesperación y por hambre.»

Un agricultor catalán, que supone haber descubierto el remedio para combatir la enfermedad que padece el naranjo, y que se conoce con el nombre de *negreta*, ha propuesto á varios agricultores de Castellón, que estaban reunidos en casa del ingeniero agrónomo de dicha pro-

vincia, Sr. Maylín, hacer algunas experiencias con dicho remedio, en lo que convinieron los reunidos.

La feria de Jerez se ha visto muy concurrida el miércoles y jueves últimos, abundando las transacciones en toda clase de ganados.

Por Real orden ha sido revocado un fallo de la junta arbitral de Barcelona, que confirmó el aforo por la partida 92 del Arancel de 36 kilogramos de un producto llamado *fungívoro*, destinado á combatir el mildiu en sustitución del sulfato de cobre, y disponiendo se verifique dicho aforo por la partida 78.

La Cámara Agrícola de Zaragoza se reunirá el día 7 del corriente mes, con objeto de discutir el reglamento ya redactado.

Los agricultores de Zaragoza han celebrado numerosa reunión, acordando presentar doce candidatos en las proximas elecciones municipales.

Los precios de los trigos están en alza en la mayoría de los mercados de Francia. De los avisos recibidos en París resulta que 262 mercados acusan dicha tendencia, 15 revelan firmeza, 3 no han tenido variación y sólo uno se ha presentado en baja.

El alza atribúyese á la pequeña cosecha que se espera, y á lo muy mermados que se encuentran los stocks. Por todo esto es general la creencia de que ha de acentuarse la mejora de precios.

En los mercados franceses fluctúa la cotización de los trigos entre 29,45 y 30,32 pesetas el quintal métrico.

Las noticias recibidas de Argelia respecto á los daños ocasionados por la plaga de la langosta en aquel territorio son desastrosas.

Después de haber arrasado los campos de Aumale el destructor insecto, ha emprendido su vuelo con dirección de Norte á Nordeste.

Los agricultores se muestran muy alarmados, no sabiendo cómo prevenirse contra tan terrible plaga.

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

En bandera nacional: para Puerto Rico, 46.000; para Cuba, 2.584.000; para la República Argentina, 465.000; para Méjico, 42.100, y para Singapoore, 50.000.

En bandera extranjera: para la República Argentina, 1.384.000; para Colombia, 66.000, y para Italia, 10.000.

Total, 4.647.100 tapones.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 30

Londres, á la vista (lib. ester.) ptas...	25 92
Idem 8 dqv (idem id.)	25 88
Idem 60 dqv (idem id.)	25 88
Idem 90 dqv (idem id.)	25 71
Paris á la vista	25 88
Idem 8 dqv	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 *agrio* y *ácido* de los vinos.

Fábrica de abonos químicos

DE

CARLOS AMUSCO.—LOGROÑO

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

Precios de estos abonos en fábrica.

Marca A, 35 rs. quintal castellano.

Idem C, 25 idem idem.

Estas dos clases sirven para cereales, cañamos, legumbres, hortalizas, etc.

Marca núm. 2, para viñas, con sulfato de hierro, á 20 reales.

Sulfato de cobre

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

Sulfato de cobre

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

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR

Dirigir los pedidos al depósito de San Sebastián (Guipúzcoa), á los señores

M. LABADIE Y J. ETCHART
COMISIONISTAS EN VINOS

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

UNIÓN DE PROPIETARIOS VINÍCOLAS DE ESPAÑA

J. MARTÍN DE OLÍAS Y C.^A

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

CAPITAL: 250.000 FRANCOS

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

INTERMEDIARIO DE LA SOCIEDAD Y LOS REMITENTES

EL BANCO DE ESPAÑA

Sus corresponsales en Francia reciben las sumas que corresponden á los anticipos en metálico de 60 por 100 del valor de las mercancías consignadas á la Sociedad y las que resulten por saldos de ventas, para su efectividad en España por el Centro ó Sucursales del mencionado Establecimiento.

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

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

12, QUAI DE BERCY PROLONGÉ

(MAGASINS GENERAUX)

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

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

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

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

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

Las reclamaciones que pudieran existir, las informaciones más extensas que se necesiten, cuanto los viticultores juzguen necesario á sus intereses, garantías, operaciones, etc., dirigirán sus cartas al Gerente de la Sociedad en esta forma:

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

UTENSILIOS
VINÍCOLAS Y AGRICOLAS
HAUPOLD.—MALAGA.
PASILLO SANTO DOMINGO, 16

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.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
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

VENTA. En un pueblo próximo á V. Calatayud se venden, por voluntad de su dueño, varias viñas que suman 45.000 cepas, 40 yugadas de tierra destinada á cereales, y una casa de labranza con bodega, lagares, ganado mular y todos los demás objetos necesarios para dicha industria.

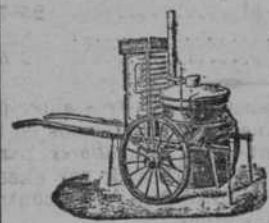
Para más informes, dirigirse á la Administración de este periódico.

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

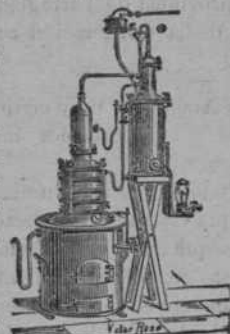
EGROT, 19, 21, 23, rue Mathis, PARIS

ALAMBIQUES

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



Se envía gratis el Catálogo



Á MATAR LA LANGOSTA, LA ORUGA Y DEMÁS INSECTOS

con el líquido premiado con el primer premio en Certamen Nacional en los campos de Mascaraque 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 trató 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

Á 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.

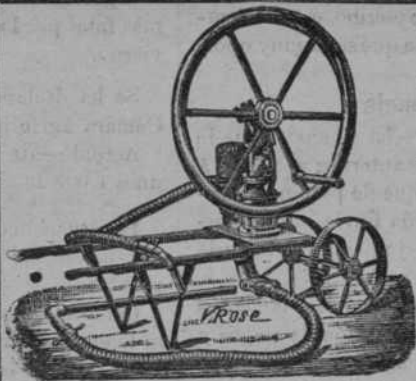
El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

GRAN DEPÓSITO

DE

MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Bombas para todos los usos — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Segadoras. — Rastillos. — Cribas. — Corta-raíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras. — 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.

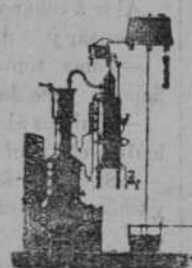
Catálogos gratis y franco.

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

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

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

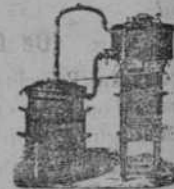


Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.

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.

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIÉRE
ANTONIO RIVIÉRE
SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERÍA

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

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

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

FABRICANTES
DE
BARRICAS BORDELESES
de 225 litros.

Precios desde 9,50 francos en adelante.

P. GIRAUD
EN GABARNAC, POR CADILLAC-GIRONDE
FRANCIA