

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

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, 7. 2.º

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 X

Miércoles 16 de Noviembre de 1887.

NUM. 1.030

Vinos exportados por Pasajés en Octubre de 1887

DIAS	BUQUES	DESTINO	PIPAS	HECTÓLITROS
1 Octubre.	Bergliot.	Rouen.	552	3.412
6 »	Ernestine.	Idem.	930	5.163
» »	Gaulois.	Idem.	268	1.656
10 »	Henry Leontine.	La Rochelle.	313	1.928
11 »	Sephora.	Burdeos.	490	3.019
13 »	Lucy.	Idem.	255	1.576
14 »	Patrie.	Rouen.	711	4.144
17 »	Vesur.	Idem.	426	2.015
» »	Bergliot.	Idem.	587	3.622
» »	Bordelais.	Burdeos.	701	4.333
19 »	Compte Hainaut.	Amberes.	24	148
20 »	Sephora.	Burdeos.	445	2.751
22 »	Ernestine.	Rouen.	786	4.526
25 »	Gaulois.	Idem.	217	1.341
» »	Corine.	Burdeos.	362	1.644
26 »	Bordelais.	Idem.	298	1.842
29 »	Sephora.	Idem.	519	3.078
31 »	Bergliot.	Rouen.	581	3.591
			8.465	49.789

asoladores, aumenta el poder del agricultor, que cuenta, cuando el contratiempo se verifica, con un capital en reserva para reparar las pérdidas sufridas.

No es menos conocida de nuestros productores la influencia salvadora de grandes capitales empleados en la agricultura, á un módico interés. Las exigencias de los prestamistas ó imposibilitan ó matan el cultivo. Requiere este indemnizar, sí, al capital, pero no con usura.

Estas ventajas viene á satisfacer la Sociedad anónima La Providencia. Se constituye con un capital de 10.000.000 de pesetas. El Consejo de administración presidido por el Sr. Conde de Belascoain, le forman hombres de prestigio que garantizan la gestión social é inspiran crédito, condiciones ambas esenciales de estas sociedades.

Insistiremos, pues, en indicar á nuestros abonados la importancia de esta Sociedad, la conveniencia de que se aprovechen de los beneficios que les ofrece, incalculables, cuando, por motivo de un siniestro, ven destruidas las recompensas de lo que obtuviesen merced á ímprobo trabajo.

La naciente Sociedad, que tantos beneficios está llamada á reportar á la agricultura nacional, necesita representantes y agentes generales en las capitales, cabezas de partido y pueblos de España, así como remite prospectos y reglamentos á todo el que lo solicite á la dirección, cuyas oficinas se hallan instaladas en esta corte, calle de Valverde, núm. 34.

## LA SOCIEDAD VITÍCOLA Y ENOLÓGICA EN LA INFORMACIÓN AGRARIA.

Informe del Sr. D. José M. Martínez Añibarro (1)

Señores: me permitiré que suprima el exordio en mi modesta peroración, en la seguridad de que nada absolutamente perdes en ello, ni yo el tiempo que necesito para explicar, siquiera sea sumariamente, mis ideas. Solo debo decir, por vía de prefacio, que vengo en representación de la Sociedad Española Vitícola y Enológica, y esto para razonar por qué voy á ocuparme de la crisis agrícola exclusivamente bajo el punto de vista vitícola, es decir, relativamente á la sección del interrogatorio, titulada: *Vinos y alcoholes*.

Voy, pues, á ocuparme de la crisis vitícola, indudablemente la más grave de las que afectan á la producción española. Que la crisis existe, y no puede menos de existir, se demostraría sin más que contestar categóricamente algunas de las preguntas que la Comisión ha formulado en el interrogatorio.

Dice en ellas: «¿Que clase de vinos se producen en esa región?»

Esto, señores, es casi completamente desconocido.

«Color del vino.»

En la mayor parte de los puntos de producción no hay datos, sino algunos en sentido puramente comercial, que de ninguna manera pueden servir para el objeto que la Comisión se propone al formular esta pregunta.

«Riqueza en alcohol natural del vino.»

De esto se sabe algo, pero hay muchos puntos donde todavía se ignora.

«Cantidad de extracto seco.»

En la mayor parte de las comarcas de España hasta se desconoce lo que es extracto seco.

«Si el vino está enyesado.»

Es bastante general que lo esté.

«Y ¿en que proporción?»

No se ha averiguado más que por alguna que otra persona curiosa, ó alguien sumamente interesado en conocer la composición de los vinos.

«¿Se encabezan los vinos en esa región?»

Yo no hablo de una región determinada, y, por consiguiente, contestaré á esta pregunta como á las demás, en general, porque la Sociedad que tengo el honor de representar aquí, se preocupa de la suerte de todas las regiones que se dedican al cultivo de la vid. Se encabezan los vinos en casi todas partes?

«¿En que proporción?»

Generalmente, por no decir siempre, á bulto.

(1) Extractado de las cuartillas de los taquígrafos.

«¿Con qué aguardientes ó alcoholes se encabezan los vinos?»

En casi todas partes con alcohol impuro.

«¿Existen fábricas de vinos artificiales en esa región?»

Existen en muchas como sabe perfectamente la Comisión.

«¿Conviene sostenerlas ó adoptar medidas para que desaparezcan?»

Desde luego conviene que desaparezcan.

«¿Qué vinos deben reputarse artificiales?»

En cuanto á los vinos que deben reputarse artificiales, no lo sabe absolutamente nadie, desde el gobierno hasta el último propietario, porque no está definido ni hasta hoy nos hemos preocupado de ello.

En vista de las breves ideas que acabo de exponer, no es posible extrañar que tan abandonada producción a raviese por una verdadera y formidable crisis; crisis alarmante como todos sabéis, crisis que ha adquirido inmensas proporciones desde hace pocos años, y á la cual asigno dos causas generales y principales, que son: *La imperfecta elaboración del vino y la influencia perniciosa del alcohol impuro* que ha invadido nuestros mercados.

Voy á ocuparme del primer punto.

La elaboración actual de los vinos, señores, es tan sumamente defectuosa, que no merece el nombre de tal. En todas las clases hay alguna excepción honrosa, y en la viticultura apenas si pueden señalarse una docena de casas importantes en España que conozcan debidamente este negocio; pero la inmensa mayoría desconoce casi en absoluto lo que debe ser la elaboración, empezando por ignorar la naturaleza y condiciones de la primera materia, la uva; cosa, señores, peregrina, que no ocurre, al menos que yo sepa, más que en la industria vitícola, como si se tratara de una cuestión baladí, como si no estuviéramos persuadidos de que la riqueza vitícola es nuestra gran riqueza.

Se cree, señores (y tal es lo que se hace en casi todas las comarcas), que para fabricar vino no hay más que coger la uva tal como esté, sin preocuparse de si se halla más ó menos madura, ni de la clase de vino que debe producir; pisarla mejor ó peor y abandonar el mosto al azar, creyendo que con esto ya resultará el deseado vino, que alcanzará buen precio y que tendrá asegurada su salida. Pues esto, señores, es completamente imposible; la fabricación del vino es una verdadera industria y la inmensa mayoría de los viticultores se empeña en que es una operación transitoria, que no obedece á otro fin, que hacer vendible un artículo, la uva, que no tiene mejor salida directamente, sino al estado de un caldo con más ó menos grados alcohólicos, para que pueda conservarse, curarse y exportarse.

Una de las primeras reformas que debieran emprenderse es (ya que el agricultor se vea muchas veces precisado á operar con la uva en el estado en que la encuentra) estudiar y practicar la corrección de los mostos, y después conducir debidamente la fermentación con el auxilio de los instrumentos necesarios; esto es muy distinto de abandonar las uvas á que fermenten ó se pudran, porque en realidad ignoran nuestros cosecheros hasta donde llega la fermentación normal y donde empieza la putrefacción.

(El orador se extiende en largas consideraciones sobre corrección de los mostos, señalando como defecto general de nuestros vinos, el ser relativamente dulces, circunstancia que contribuye á que sean rechazados y se muevan ó se pierdan, siendo tan fácil remediarlo.)

He sentado estos hechos para insinuar que ciertos perfeccionamientos llevados á la práctica contribuirían poderosamente á que se evantara esta decaída industria.

Una de las preguntas que hace la Comisión es la referente al extracto seco que contienen nuestros vinos en cada región. Acerca de esto sabemos muy poco; esta es una cosa casi completamente desconocida, siendo tan necesaria, como lo es al fabricante de harinas el conocer el poder nutritivo y la naturaleza de esta mercancía. Hoy cuando nuestros viticultores se enteran de que existen esos instrumentos que debieran serles familiares, se muestran maravillados cual si estos fueran raras curiosidades; los mejor dispuestos preguntan por el objeto de estos útiles y una vez sabido, y sin pasar de ahí, manifiestan su sorpresa como di-

## RECONOCIMIENTO Y DESNATURALIZACIÓN DE ALCOHOLES

El domingo último publicó la *Gaceta* la siguiente real orden del ministerio de Hacienda:

«1.º Que el reconocimiento y desnaturalización de los alcoholes de industria extranjeros que se presenten en las Aduanas, se practiquen por los medios siguientes:

### RECONOCIMIENTO

*Primera operación.*—En un tubo de ensayo bien limpio, se colocarán dos centímetros cúbicos próximamente del alcohol que se ha de reconocer, y sobre él se verterá con precaución y resbalando por las paredes del tubo, un volumen igual de ácido sulfúrico puro de 66º ó incoloro. Se observará primero, sin agitar, si se forma una zona coloreada entre las dos capas de ácido y alcohol, y después se agitará el tubo para mezclar los dos líquidos, observando si toma color la mezcla al cabo de un cuarto de hora. Si al hacer esta operación se observa primero la zona coloreada intermedia, y después coloración perceptible, el alcohol es impuro, y por lo tanto, rechazable para su uso en bebida.

*Segunda operación.*—En un tubo de ensayo bien limpio, se colocarán unos cuatro centímetros cúbicos de alcohol, y sobre él se verterá un volumen igual de una solución de potasa cáustica por el alcohol, preparada con una parte de potasa y tres de agua destilada. Se agitará en seguida el tubo para que se mezclen los dos líquidos, y se observará si toma color amarillo la mezcla, mirando el tubo por refracción ó al trasluz. Si el líquido adquiere coloración amarilla perceptible por refracción, se considerará el alcohol como impuro, y, por lo tanto, impropio para bebida; sin que sea obstáculo para su aceptación el viso amarillento que puede aparecer en el menisco del líquido mirado por reflexión.

Para ambas operaciones bastará la observación durante un cuarto de hora en cada una.

### DESNATURALIZACIÓN DE LOS ALCOHOLES IMPUROS

En el tonel ó envase donde se halle contenido el alcohol, se agregará una parte de aceite de petróleo por cien de alcohol, ó sea un litro en cada hectólitro, agitando bien para que se mezclen ambos líquidos.

2.º Los ensayos de reconocimiento y las operaciones de inutilización ó desnaturalización de los alcoholes de industria extranjeros, se practicarán por los inspectores farmacéuticos de las Aduanas, con intervención de los funcionarios periciales del ramo, encargados del despacho, que firmarán con aquellos las diligencias de ensayo y desnaturalización.

3.º Los importadores de alcoholes extranjeros satisfarán á los inspectores farmacéuticos 1 peseta 50 céntimos por cada ensayo que éstos practiquen.

4.º Será obligación de los mismos importadores el facilitar en cada caso el aceite de petróleo que sea necesario para la desnaturalización del alcohol de industria que introduzcan en el reino.

5.º Las Aduanas clasificarán los alcoholes industriales extranjeros por las marcas que usen las fábricas y el ensayo se hará por una pipa por cada diez de la misma marca.»

## EL PROTECCIONISMO EN ALEMANIA.

El Consejo de Agricultura de aquel imperio ha rechazado por unanimidad una proposición pidiendo que se supriman los certificados de origen para la exportación de cereales.

Ha adoptado por gran mayoría una proposición con arreglo á la cual deben adoptarse inmediatamente medidas que eviten la importación de los productos de la agricultura, y especialmente de los cereales.

Resolvió además que deben tomarse precauciones para proteger en lo posible la autonomía de Alemania respecto de Austria en el terreno de las tarifas aduaneras, no comprometerse para un tiempo indeterminado en lo que concierne á las tarifas, y disminuir en lo posible, en virtud de las cláusulas de los tratados, los inconvenientes de las tarifas de los caminos de hierro austriacos.

También admitió una proposición relativa á las medidas encaminadas á impedir la importación de productos agrícolas y á obtener la autorización para aplicar de nuevo en determinadas circunstancias la tarifa aduanera de 1885.

Por último, acordó establecer un nuevo impuesto de 50 pfennings sob salvados.

## LA PROVIDENCIA

### BANCO AGRÍCOLA Y COMPAÑÍA ANÓNIMA DE SEGUROS Á PRIMA FIJA.

Con satisfacción grandísima vamos á ocuparnos de esta Sociedad, aunque no á la amplitud que lo haríamos si otros trabajos no reclamaran nuestra atención y espacio en el periódico.

Dos objetos tiene. Prevenir los males que ocasionen los fenómenos atmosféricos del hielo y la piedra, y para ello, constituye un seguro á primera fija. Evitar los efectos que originan los usurarios préstamos que la agricultura se ve obligada á aceptar, facilitando capital al 4 por 100.

Constante preocupación nuestra es generalizar todos aquellos medios que secundan, auxilian y en todo caso hacen menos sensibles las contingencias de la producción, que en un momento pueden cambiar esperanzas legítimas y destruir los frutos de poderosos esfuerzos.

Las sociedades de seguros forman en las grandes naciones agrícolas el complemento de la producción; Inglaterra, Francia, Italia y los Estados-Unidos, poseen instituciones particulares de esta índole que dan gran empuje al trabajo del hombre, anulando en cierto modo las tristes consecuencias de los agentes destructores, en la santa obra humana de la inteligencia y del trabajo.

El seguro da confianza á la producción, evita, cuando acaece el siniestro, sus efectos

ciendo: ¡Qué picardías se discurren hoy para saber lo que hacemos! Se pregunta también en el interrogatorio por el enyesado; acerca de esto hay pocos datos. Los únicos que existen, son los de algunas aduanas, ó los que ha recabado algún comerciante por habérsele puesto grandes dificultades en Francia en el momento de la venta. Hoy esto es muy importante y el año pasado lo fué también, con motivo de haber preocupado mucho la salida de algunos vinos enyesados en varias regiones.

En esto estamos, como en otras muchas cosas, pendientes de Francia. Esta nación ha limitado las cantidades de yeso que debían emplearse en la fabricación de los vinos para considerarlos como aceptables. En el año pasado estaba en vigor la circular de Mr. Cazot, y la Sociedad á que tengo el honor de pertenecer hizo algunas gestiones sobre este particular para evitar un conflicto como si el gobierno francés fuera árbitro de nuestros destinos. Respecto al enyesado nunca se obedece á un plan fijo, y de todas maneras, aunque esta práctica sea detestable, natural era que el gobierno hubiera previsto los conflictos que podían crearse y se han creado ya en varias ocasiones. ¿Y qué cosa más sencilla que la de haber hecho saber al gobierno que no debían emplearse en la elaboración de los vinos más que 156 gramos de yeso por hectólitro? De esta manera se hubiera evitado á los vinicultores la zozobra, molestias y perjuicios consiguientes.

La regeneración de nuestra viticultura podría iniciarse con sencillas reformas, que luego conducirían á otras más importantes y con ellas al destierro de esa malhadada abundancia de alcoholes industriales impuros. Se trata, señores, de una nación donde sobra el alcohol por todas partes y en la que sin embargo se ha importado en un año cerca de un millón de hectólitros de alcohol. Esto es vergonzoso; tanto más cuanto que llega frecuentemente á constituir uno de los más graves defectos de nuestros vinos su excesiva fuerza alcohólica, defecto que hay que combatir á todo trance para facilitar la exportación y abrirnos mercados de más porvenir que el de Francia. Siendo nuestros vinos tan ricos en alcohol ó en azúcar, y habiendo un medio tan sencillo de mejorarlos como el de efectuar las vendimias tempranas para descartar alcohol en vez de añadirle, no debiera omitirse medio alguno de recomendar, fomentar y hasta facilitar esta práctica, una de las que nos conducirían á conseguir vinos mejores aun que esos extranjeros, ligeros, finos, propiamente de mesa y no jarabes ó licores disfrazados. Se está clamando constantemente por que se abran mercados para nuestros vinos, y yo pregunto, señores: el día en que tengamos que llevar nuestros vinos á otro mercado que no sea el francés, que es el menos exigente de todos, ¿qué vinos les vamos á ofrecer ni á llevar, si no sirven los que tenemos; y aquellos que son dulces, no se aceptan ni gustan en los mercados extranjeros? Porque aun suponiendo que el gobierno pudiera facilitarnos inmediatamente salida para los vinos, no los habrían de beber fuera. Es indudable que lo que se necesita es trabajar mucho en perfeccionar los procedimientos de elaboración para obtener verdaderos vinos y no brebajes; y si esto no pueden hacerlo directamente el gobierno ni sus delegados, es claro que pueden ejercer su poderosa influencia por diversos medios, á fin de llevar al ánimo de los agricultores la persuasión necesaria para que se adopten las reformas que reclama este ramo de nuestra riqueza.

Esta ha sido una ligerísima exposición de algunos de los inconvenientes más salientes que ofrece la actual elaboración de vinos. En resumen: hay que mejorar la fabricación, hay que trabajar mucho, y á este objeto los vinicultores deben hacer esfuerzos supremos.

Pero todos me diréis: en el estado en que se halla nuestra industria vinícola, y dado que los propietarios han vendido los vinos á bajísimo precio (los que lo han podido vender, porque hay muchos que lo tienen todavía en sus bodegas), ¿cómo se han de afrontar esos gastos que aconsejo para introducir esos perfeccionamientos? ¿Es posible y práctico hacer frente al gasto que significa el empleo de tales ó cuales instrumentos, hacerse con un personal verdaderamente inteligente, etc.? Esto no es posible para la mayor parte de nuestros cosecheros. Todos ellos desean hacer algo, pero ninguno sabe por dónde ha de empezar, ni cómo ha de introducir esas reformas. Lo primero que objetan es, que tienen que hacer gastos y hoy se ha concluido el dinero que entró con motivo del tratado con Francia, y no pueden hacer, por consiguiente, grandes esfuerzos para introducir esas reformas en la elaboración. Quien solo recoge 500 ó 1.000 arrobas de vino, ¿cómo ha de pensar en un ingeniero ó un capataz de bodega, para que le instruya en el perfeccionamiento de la elaboración? ¿Cómo ha de montar ni sostener un laboratorio enológico; si carece de medios para ello? Pues esto, señores, obedece á una causa que ya he indicado antes; la industria vinícola tal como se encuentra, no es industria ni cosa que se le parezca, ni llegará á ser una industria perfectamente formal, si no sufre un radical cambio. Y así como tratándose, por ejemplo, de la industria herrería el que recoge el trigo no se ve forzosamente obligado á tener un molino ni una

tahona para hacer harina y pan, así el cosechero de vino debiera limitarse á recoger la uva y luego venir el fabricante de vino, el industrial, con todos los elementos necesarios, para efectuar la elaboración de verdaderos vinos, de tipos uniformes, cosa bien posible desde el momento en que se trate de grandes cantidades, no de partidas insignificantes que no permiten gastar sumas de entidad. ¿Cómo se ha de conseguir esto, señores?

No me propongo redactar aquí un reglamento, ni siquiera unas bases, para las bodegas sociales ó bodegas modelo, para estos centros que constituyen fundadamente la esperanza de nuestra producción vinícola; es un trabajo muy detenido que yo no puedo hacer en tan cortos momentos; insinuare que si pocos cosecheros pueden emprender este negocio individualmente y fundar una verdadera bodega con sus propios esfuerzos al objeto que acabo de indicar, en cambio la asociación de varios cosecheros, la reunión de los de un pueblo á la que pueda aportar cada cual sus elementos, puede ser base de sociedades un tanto poderosas, á las cuales ya les sea posible nacer frente á los gastos que reclama la elaboración y la adquisición de los instrumentos y elementos necesarios. Estas bodegas sociales, entiendo yo que podrían constituirse con muy poco trabajo, poniéndose de acuerdo los cosecheros de una ó diversas comarcas, aportando un capital determinado y relacionado á la importancia de la industria que fueran á plantear y computándose como parte de aquel capital, los enseres que tenga cada cosechero, hasta el local mismo con objeto de constituir centros de alguna importancia capaces de emprender reformas serias respecto al mejoramiento de los vinos.

De esta manera se podrían obtener tipos constantes, tipos uniformes, que es de lo que carecemos, porque los que tienen buenos vinos en corta cantidad no los pueden ofrecer, ni las pequeñas partidas llegarán á crear marcas que puedan acreditarse aquí ni fuera de aquí.

Del modo que yo propongo y efectuados los perfeccionamientos que esta reforma supone, se conservarían los vinos sin necesidad de acudir al alcohol industrial ni á otros muchos recursos de que malamente se vale hoy el vinicultor, porque no sabe ó porque no tiene en su mano el remedio de tantos inconvenientes como se le pegan.

Señores, vais á permitirme leeros unas líneas que en 1881 escribí, cuando se calculaba el valor de nuestra riqueza vinícola alrededor de 1.000 millones de pesetas, suponiendo una cosecha de 30.000.000 de hectólitros, siendo así que hoy que se puede calcular que recogemos 35.000.000 (y se podrían recoger 40.000.000), apenas se valía en 500 millones de pesetas. ¡Y aún tenemos mucho vino sin vender! Habiendo aumentado la producción ha descendido su valor en 500 millones de pesetas; el motivo me parece que es más que suficiente para razonar la crisis tremenda que realmente existe, capaz de preocupar seriamente, no ya al gobierno de España, sino al de cualquiera otra nación más poderosa que la nuestra.

Paso á la cuestión de los alcoholes.  
(Se concluirá.)

**NOTICIAS**

El *Diario de Tarragona* publica la siguiente noticia:

«Las únicas Aduanas de Cataluña que según las disposiciones vigentes sobre introducción de los alcoholes extranjeros quedan habilitadas, son las de Port-Bou y Tarragona.

En ellas, aparte del laboratorio oficial, funcionará, según lo ofrecido por el señor Puigcerver á la Junta directiva de la Asociación de agricultores, una comisión interventora de carácter técnico, designada y sostenida por los agricultores, pensamiento que, de realizarse con acierto y perseverar en él, hará imposibles las sofisticaciones.

Empero es necesario también la mayor vigilancia en todo el litoral á fin de evitar que ese veneno se introduzca de contrabando.»

El Ayuntamiento de Vitoria ha dispuesto celebrar un concurso de ganado de cerda el día 12 de Enero próximo, señalando ocho premios, el mayor de los cuales es 150 pesetas.

El periódico oficial de la Cámara de Comercio de España en Londres aplaude calorosamente el real decreto sobre alcoholes de 23 de Octubre, al que llama el *salvador* del crédito de nuestra producción vinícola, dentro y fuera de España.

El ministerio fiscal de Zaragoza ha emprendido con actividad la campaña contra las adulteraciones de vinos, espíritus y demás artículos de consumo.

Tambén el ministerio fiscal de la provincia de Logroño se dispone á perseguir el fraude.

El comercio de buena fé y los cosecheros deben auxiliar poderosamente á las autoridades en la humana y patriótica campaña que se ha emprendido contra los falsificadores.

En vista del gran desarrollo que ha toma-

do la sofisticación, todo propietario y comerciante honrado, aun cuando solo sea por egoísmo, por defender su legítima riqueza, está obligado á denunciar á los tribunales cualquier fraude de que tengan noticia. Para que la acción del ministerio fiscal sea completamente eficaz y destruyamos la primera causa de la crisis vinícola, menester es que todos la secudemos y auxiliemos.

La Liga de propietarios de Valencia trata de celebrar una reunión con el objeto de acordar su adhesión á la Liga Agraria que acaba de constituirse en la capital de España.

Tan abundante es la cosecha de bellota que se está recogiendo en los montes de la provincia de Salamanca, que el centeno apenas tiene hoy demanda en Ledesma y otros mercados por más que se ofrece á 21 reales la fanega.

**De El Correo:**

«La *Revista Económica* de la Cámara de Comercio Española en Londres publica en su número del pasado mes, que hemos recibido, importantes estudios económicos y estadísticos, cuyo conocimiento es de suma utilidad para el desarrollo de nuestro comercio con Inglaterra.

El conde de Bayona, presidente de dicha corporación, ha demostrado con sus bien meditados escritos, ser un notable economista.»

Pues en dichos estudios se piden fuertes impuestos sobre los alcoholes industriales y se demuestra que estos son la causa del descredito y la ruina de nuestra producción vinícola.

Escriben de Ollana que el domingo último hubo allí una fuerte tempestad de truenos y relámpagos como en pleno verano, cayendo gran cantidad de piedra en buena parte de su término y los limitrofes.

Noticias que tenemos de Castellón de la Plana; nos permiten asegurar que terminada la feria en aquella población, las transacciones han sido escasas por el estado de penuria que también aquella comarca atraviesa.

Dicen de Irún que diariamente pasan por aquella Aduana grandes cantidades de muestras de vinos españoles y portugueses con destino todas las regiones de Francia. Sin embargo, las transacciones no son todavía muchas, en comparación de la actividad que se notaba en esta misma época del año pasado.

Bajo la presidencia del Sr. Albacete se reunió el sábado último en el ministerio de Hacienda la sección de vinos y alcoholes de la junta de la información Agrícola.

El Sr. Cuesta y Santiago manifestó á la reunión que creía debiera proponerse en el dictamen de la subcomisión la necesidad de llamar la atención del gobierno para que prohibiese la entrada de los alcoholes industriales que se destinan á encazarse los vinos y aguardientes, permitiéndose solamente para otros fines de la industria.

Hicieron distintas observaciones otros individuos de la junta, y se acordó únicamente que en esta semana comiencen á formarse las notas para la redacción del dictamen que esta subcomisión ha de elevar sobre su cuestionario á la junta en pleno.

Desde hoy empezará á regir en el Mataró la nueva tarifa de derechos de degüello.

Con esta reforma se espera estimular el interes del ganadero para traer á Madrid reses grandes y gordas, toda vez que en la tarifa actual (por peso) el interes particular de peletes y despojos hacia que estas fueran pequeñas, con notable perjuicio del consumidor.

Los derechos de la nueva tarifa son los siguientes:

Cada res vacuna pagará por derechos de degüello, 4 pesetas; ternera, 1,50; lanar, 40 centimo.; de cerda, 3 pesetas.

En la Memoria de la Cámara de Comercio de Londres, de cuyo importante documento ya nos ocupamos el sábado último, se declara que España es la única nación del mundo donde las deudas públicas representan más del 24 por 100 de la conocida riqueza, mientras el trabajo se ve agobiado por una tributación superior al 17 por 100 de su posible y hasta imposible rendimiento.

La enorme deuda inglesa, añade la Cámara, no representa sino el 8,70 por 100 de su riqueza y su tributación el 7,10 por 100 sobre los resultados del trabajo.

Los Estados de la Unión Norte-Americana, agrícolas y pecuarios por excelencia, tributan solamente un 4,90 por 100 de sus crecidos provechos, mientras la deuda nacional es equivalente al 3,20 por 100 del valor de la propiedad.

El fiscal de la Audiencia de Madrid, don Francisco Toda, ha dirigido una circular á sus subordinados del ministerio fiscal, excitando su celo para que coadyuven con las demás autoridades á la persecución y castigo de los hechos punibles, que se cometen con los alcoholes industriales, y que, por su parte ejerciten las acciones que correspondan, empleando la severidad que impone la naturaleza de aquélla.

Dicen de Málaga, que en breve valiosos

elementos de aquella ciudad se reunirán para practicar activas gestiones encaminadas á conseguir que la Compañía de los ferrocarriles andaluces acceda á la rebaja de sus tarifas para el arrastre, pues está perjudicando extraordinariamente al comercio y á la industria malagueña.

El sábado último se exportaron por el puerto de Tarragona 638 bocoyes de vino para Marsella y otros 428 para Cette.

En Valls, Montblanch, Reus, Bisbal del Panadés y otros mercados de la provincia de Tarragona se ofrecen los vinos bajos destinados á la destilación, á los precios de 6 á 8 pesetas la carga de 121,61 litros.

Al mercado celebrado el domingo último en Medina del Campo, se presentaron á la venta cerca de 13.000 cabezas de ganado lanar, de las cuales se enajenaron unas 6.000 á estos precios; carneros, de 42 á 48 reales uno; ovejas, de 36 á 38; corderos, á 25.

En Haro se han hecho operaciones en vinos nuevos á 15,50 y 16 rs. la cántara, cuyos precios tienden á mejorar.

En Cenicero se han cerrado buen número de cubas de 15 á 16 rs.

Por estos informes y por las correspondencias que publicamos hoy y el sábado, se ve que el negocio de vinos se ha reanimado en las Rioja.

En cambio en Cataluña y no pocas comarcas de Aragón y Valencia ha decrecido bastante la demanda.

Por la numerosa correspondencia que venimos insertando, se ve que la crisis vinícola sigue alcanzando á casi todos nuestros pueblos, que ó no venden ó lo hacen por regla general á precios ruinosos.

Las peticiones que tiene en estudio el Consejo provincial de Agricultura, Industria y comercio de Valladolid para proponerlas á la Asamblea que tiene convocada para el domingo próximo, son las siguientes:

«Reducción de las contribuciones directas; supresión de muchas indirectas, entre ellas varios impuestos de consumos; protección arancelaria; prohibición absoluta para los vinos artificiales; persecución del matute que se hace con el petróleo, introduciéndolo refinado y pagado como bruto; nuevas cartillas evaluatorias rebajadas; protección á las salidas; reformas para facilitar el riego, saneamientos, formación de praderías y vías de comunicación secundarias; autorización á los Municipios para adquirir sementales y máquinas; establecimiento de escuelas prácticas de Agricultura; y protección decidida á todas las empresas que favorezcan la mayor productividad del suelo y la facilidad de los transportes.»

Aplaudimos la actividad y el celo de la citada Corporación, deseando que la próxima asamblea agrícola sea fecunda en resultados.

En algunos pueblos de la provincia de Valencia se ha pagado ya la naranja á 5 rs. arroba.

La cosecha no es abundante, pero sí regular y de buena clase.

La demanda es satisfactoria.

Con destino á Reus se importaron el otro día por el puerto de Tarragona cerca de dos millones de kilogramos de trigo del extranjero.

Nos participan de Barcelona que han comenzado con grande actividad las obras del soberbio pabellón de Agricultura, con fachada al paseo de Pujadas.

La primera Asamblea de la Liga Agraria se celebrará el día 6 de Diciembre próximo.

La sexta subasta de pasa celebrada el día 2 del corriente en Londres ha contribuido á la baja que han sufrido los precios, porque de otro modo difícilmente los compradores hubiesen salido del retraimiento. Merced á ella se realizó la venta de la mitad de 122.000 cajas que se sacaron en el expresado día.

En la zona de Segorbe se han dejado sentir estos últimos días fuertes heladas, que se teme den al traste con todas las cosechas pendientes.

En Burriana se cotiza la naranja de 12 á 13 pesetas el millar.

La cosecha se estima de regular á buena.

Dicen de Teruel que ha comenzado el tránsito del ganado lanar en dirección á los pastos de invierno.

La generalidad de las reses se encuentran en buen estado de carnes.

Continúa el embarque de la pasa en la Marina y se mejoran los precios, que fluctúan entre tres y cuatro duros, no llegando á esta última cantidad sino el fruto muy bueno y escogido, siendo el total embarcado hasta hoy 406.669 quintales, lo que dá á entender que hay existente en poder de cosecheros una gran parte de la pasa recolectada, aun teniendo en cuenta la no escasa porción que se perdió á causa de las aguas de Septiembre.

Los precios no han subido, siendo el término medio entre 15 y 98 pesetas; y en comprobación de ser esto así, basta atender á que desde el 20 de Octubre á la fecha de hoy, únicamente se han embarcado 71.387 quintales, cuando si el indicado fruto hu-

biera tenido el aumento de valor que se supone, la cantidad exportada habría sido más del doble; y estos días, según parece, una casa importante acaba de fijar en 12 1/2 pesetas el quintal, ó sean los 50 kilogramos de dicho artículo.

Así lo dice *La Revista de Gandia*.  
Al último mercado celebrado en Tarragona concurrieron gran número de cosecheros con muestras de vino, pero las operaciones resultaron casi nulas, pues aquellos se resistían a vender a los bajos precios que les ofrecían.

El temporal de lluvias es tan fuerte como general en casi todas las comarcas de la Península.  
En el centro de Francia hueve y nieva copiosamente.

En el mercado de Tortosa son escasísimas las hortizas tardías que otros años se vendían hasta muy entrado el invierno. La causa de este suceso es debida á las últimas heladas, que las han inutilizado casi en la totalidad de aquellas huertas. Las pérdidas que han sufrido los horticultores por el indicado motivo son de consideración.

ORIGEN DE LAS BOTELLAS

Estas son contemporáneas de la vida; pues aparecieron el día en que el hombre expresó la primera uva. Los libros del Antiguo Testamento son una prueba de ello, al hablar de los vasos destinados á las libaciones del vino. Dichos vasos eran contruidos de cuernos de animales, de tierra cocida, y también de piedras preciosas.

El calor aún no había transformado en vidrio las arenas de las orillas de nuestros mares.

Petronio cuenta que en su tiempo se colocaba el vino dentro de ánforas de vidrio, cuyo garganta ó cuello estaba perfectamente cerrada con yeso. Aquellas ánforas distaban mucho de tener la graciosa figura de nuestras botellas; la mayor parte, á pesar de las muchas asas de que iban provistas, no podían manejarse con una sola mano; llevaban aquellas en su costado una etiqueta que indicaba la calidad, la edad, y el nombre del cónsul bajo cuya era de dominación había sido embotellado.

No cuenta la historia si dichas tarjetas eran siempre verdaderas.

Se permite dudar de su veracidad.  
La botella de Horacio *ampulla*, no tenía mango, tenía estrecho el cuello y el vientre hinchado como una vejiga; no siendo aquella todavía el ideal, no inspiró pasiones groseras, sino que obtuvo la alabanza de Virgilio ó de Catón.

Hacia la mitad del siglo VII, sufrieron las botellas nueva transformación, comenzando á trasladarse la forma de las actuales.

En los actos de Santa Grossina, en los capítulos de los reyes franceses, se habla de vasos para conservar y servir los vinos, cuyos objetos tenían prolongado el cuello y apiastado el vientre ó cuerpo.

En el siglo XV, durante el reinado de Luis XI, empezaron á tomar las botellas la forma elegante y cómoda que ha llegado á nuestros días.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES: Madrid.

PEDRALVA (Valencia) 13 de Noviembre. Muy señor mío: Terminaron las vendimias satisfaciendo en general los deseos de los cosecheros en cuanto á la cantidad, que se calcula aproximadamente en nueve mil botas de mosto, y respecto á color y fuerza alcohólica, no son tan acentuados como los del pasado año.

Esto ha sido debido á las tenaces lluvias de Septiembre.

Para la extracción de tan respetable cantidad, tenemos un mal camino carretera á Liria, el más frecuentado, que dista de esta nueva ciudad 12 kilómetros.

El de Villamarchante, de peores condiciones y de igual trayecto, pero nos ofrece la esperanza de tenerlo construido dentro de dos años por la Diputación Provincial, de Ribarroja acá, que solo dista 16 kilómetros.

Y por fin el detestable que conduce á la hermosa é importante población de Caste (12 kilómetros), que tiene á sus paredes el ferrocarril del Este que hoy por hoy termina en la rica villa de Utiel.

El transporte de vinos de esta á la capital cuesta un real por cantar.

Los pedidos de este acreditado vino, se reducen por ahora á 2 ó 3 botas diarias, y se obtiene de 20 á 22 pesos una de 66 decálitros.

De mistela blanca se realiza alguna partida á 12 rs. cántaro.

Vino común viejo no hay, porque se vendió para euvasar el nuevo al precio que quisieron pagar los especuladores.

El aceite del pasado año se cotiza á 14 pesetas los 15 litros. Nuevo no hay por razón de no desprender todavía el fruto los olivos.  
El trigo de huerta se obtiene á 12 pesos cáhiz, de 12 barchillitas; el maíz, á 8 rs. una; algarrobas, á 3 1/2 rs. una de 36 libras.

La situación económica de este pueblo es bien triste por cierto; pues para satisfacer los insupportables consumos, la segunda tercia de territorial y demás obligaciones,

tienen los infelices propietarios que buscar dinero al 20 y hasta al 30 por 100.

Nunca agradeceremos lo que merecen los titánicos esfuerzos de Vds. en pró de nuestra abatida agricultura, gracias á la escuela libre cambista que nos conduce sin remedio á la ruina de nuestras familias é intereses.  
—P. S.

ARGANDA (Madrid) 13 de Noviembre. Esta importante bodega elaboró en la pasada vendimia unas 300.000 arrobas, habiendo adquirido la poca uva que hubo necesidad de comprar de los pueblos inmediatos á 14 y 24 rs. carga de 8 arrobas, precios ruinosos, si se quiere, para el viticultor, pero que guardan relación con los que alcanza el vino, que de no mejorar, como así lo indican muchas circunstancias, conducirán también á la ruina al viticultor, al obrero, y á todos cuantos directa ó indirectamente viven de este ramo de la agricultura.

Quedan por vender de la anterior cosecha 24.000 arrobas que á no dardarlo tendrán salida muy en breve al precio de 11 rs. una, como viene cotizándose hace tiempo, no solo por ser solicitados por los compradores, sino porque los vinos nuevos no están perfectamente claros aún, los cuales han de reunir, al parecer, inmejorables condiciones.  
—El correspondiente.

LA SOLANA (Ciudad-Real) 13 de Noviembre.

Ya está terminada la sementera, que se ha hecho este año en regulares condiciones y en mayor escala que el anterior, debiendo principalmente al menor temor á la langosta, que se ha destruido casi en su totalidad, gracias á las acertadas medidas de la alcaldía.

El movimiento de granos es escaso y solo para las necesidades del consumo.

Años hacia, Sr. Director, que no se había fabricado en este pueblo la cantidad de vino que el presente, pues los cosecheros vendían la uva en Valdepeñas, Manzanares y otros puntos, por encontrar más ventajas que haciendo el vino; pero como este año ha sido tal la abundancia de uva y el precio tan ruinoso para el viticultor, se han llenado las bodegas antiguas, las nuevas que á toda prisa se construyeron y en las casas particulares no hay vasija que no esté llena de vino.

Ya se han pedido muestras para Madrid, que gustarán seguramente, pues es muy superior por su esmerada elaboración, sin que contenga amilico ni compuesto químico de ninguna clase.

El tiempo amenaza lluvia y los labradores esperándola con ansia, porque dicen que la tierra esta hueca y conviene que se apriete para resguardarla de los hielos.  
—A. M.

BERLANGA (Badajoz) 12 de Noviembre.

Todo el día de ayer estuvo lloviendo con un temporal hermoso y hoy por la mañana se presenta un día magnífico con bastante calor. Si continúa así, puede estorbarse la tierra, y los ganados que estaban amenazados de un año canamitoso, podían reponerse, y los dueños tendrán esperanzas de hacer negocio.

La sementera está tocando á su fin, la que se ha hecho en buenas condiciones y para completar la obra viene la lluvia.

Los precios de los cereales están como indique en mi anterior, ó sea:

Trigo, á 38 y 40 rs. fanega; cebada, á 17; avena, á 14; habas, á 28.

Muy pocas transacciones.—J. Ch.

ELDA (Alicante) 13 de Noviembre.

Hay muchos meses que el país viene unánimemente clamando contra los alcoholes industriales, los vinos artificiales y la sofisticación, y sin embargo llegó la vendimia sin que el gobierno hubiera tomado ninguna eficaz medida para atenuar la gran crisis; así es que libre la base del fraude, el alcohol barato, los compradores han despreciado el rico fruto de la vid, y más de un labrador le ha dejado perder en el campo porque solo le pagaban á 1 y 1 1/2 reales la arroba, precio inconcebible. El gobierno ha perdido un tiempo precioso; ya es tarde para remediar por este año la desastrosa campaña de la vendimia; la hemos hecho y muchos se han arruinado por lo que antes he dicho.

Si el real decreto sobre prohibición y venta de alcoholes impuros se cumple al pie de la letra en la práctica, mucho se habrá ganado para lo sucesivo; pero temo que el contrabando ó la inmorandad matogren el benéfico efecto que se trató de conseguir.

El este país no se exportan vinos de los propietarios, porque no queremos cederlos á los ruinosos precios de 4 1/2 y 5 rs. el cántaro de 11 litros.

Los granos también por los suelos; la cebada de 22 á 23 reales la fanega, y el trigo á 45 y 50.

El aceite á 30 y 32 rs. los 11 litros.

Si la cosecha de oliva, que se presenta magnífica y ya empieza á madurar, no sufre algún accidente, como el de Octubre del año pasado, y llega á feliz término, muchas necesidades se remediarán; pues el bracero encontrará jornales.—P. M. A.

LABASTIDA (Rioja) 14 de Noviembre.

Aun cuando algo más tarde que otros años, se ha abierto la nueva campaña con regular animación, pero no á los buenos precios que demanda la corta producción

de este país. Varios negociantes han operado con actividad, acaparando más de 16.000 cántaras á los precios de 15.75 y 16 rs.—Un suscriptor.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 14 de Noviembre.

Al mercado de ayer entraron 3.000 fanegas de trigo y 500 de cebada, cotizándose á los precios de 38.50 á 38.75 reales las 94 libras, y de 21.50 á 22 la fanega respectivamente. De algarrobas se presentaron 200 fanegas é igual número de centeno, riziendo para estos granos los precios de 27 á 27.50 y 22.50 á 23.

Por partidas se ofrece el trigo á 39.50 rs, las 94 libras sobre wagón, sin que pueda hoy registrar operaciones.

Las compras han estado sostenidas. Domina un magnífico temporal de lluvias, y los sembrados van naciendo bien.—M. B.

MORALEJA DEL VINO (Zamora) 12 de Noviembre.

La exportación de vinos viejos es constante, pero en pequeña escala, y al bajo precio de 9 rs. cántaro.

En vinos nuevos no se han ultimado negocios; solo se han llevado muestras para ver el resultado que dan, el que no dudo será satisfactorio.

Tenemos temporal seco, por lo que la sementera es trabajosa, y en los pueblos inmediatos se hace en malas condiciones.  
—M. G. G.

TUDELA DE DUERO (Valladolid) 14 de Noviembre.

Se han hecho operaciones en vinos nuevos, si bien en corta escala hasta la fecha. Rigen los siguientes precios: tintos, á 10 rs. cántaro; blanco, á 8.

Los viejos están á 10 por más que una selecta cuba de blanco se ha cotizado á 12 reales.

El trigo se vende de 39 á 40 rs. la fanega y la cebada á los altos precios de 26 á 27.—El correspondiente.

AVALOS (Rioja) 13 de Noviembre.

La vendimia se hizo en las mejores condiciones, pero ha sido muy corta en cantidad; ayer se practicó el aforo y resulta que se han elaborado 22.000 cántaras de 16.04 litros, ó sea la tercera parte de un año ordinario. Solo falta que vendamos el vino barato.

Las clases son de menos color, pero de mayor fuerza alcohólica.

De viejo quedan 24 cubas (unas 7.000 cántaras); la demanda es corta y si algo se vende es de 10 á 12 rs. cántara.

La cosecha de patatas ha sido abundante y de buena clase; muy sano el tubérculo.

La sementera se está haciendo en las mejores condiciones.—P. A.

BRÍNAS (Rioja) 14 de Noviembre.

Los vinos nuevos son bastante solicitados en esta bodega y se van ya á buen número de miles las cántaras que van cambiando de mano á los precios de 12.50 á 14.50 rs. Como la demanda es activa, la cotización tiende á mejorar.

La cosecha ha sido corta, fatal resultado que se registra en los demás pueblos de las Riojas.—Un suscriptor.

INFANTES (Ciudad-Real) 14 de Noviembre.

Toca á su fin la sementera con un tiempo inmejorable, habiendo ya muchos sembrados, en particular los de las primeras lluvias, muy bien nacidos y prometiendo bastante.

La vendimia terminó felizmente, no siendo su resultado tan abundante como se creyó en un principio; pero de todos modos, el rendimiento ha sido mayor que el año anterior.

El vino tinto añejo se cotiza á 8 rs. la arroba, y el blanco á 9; las demandas casi nulas, solo para el consumo local.

Los granos se pagan: caudal superior, de 49 á 50 rs. la fanega; centeno, á 32; cebada, de 20 á 22.—M. G. R.

CASCANTE (Navarra) 13 de Noviembre.

Los vinos nuevos agradan á cosecheros y negociantes; son secos, de fuerte color y muy ricos en alcohol.

Se han cerrado algunos miles de decálitros á 8.50 rs. por las clases superiores, y á 7 por las bajas ó de prensa.

Es de creer prosigan las operaciones, pues según he indicado el caldo resulta excelente.

El trigo se cotiza á 21.25 y 22.50 rs. robo, y la cebada, á 13.—El correspondiente.

BISBAL DEL PAÑADÉS (Tarragona) 12 de Noviembre.

Los vinos de esta comarca se cotizan de 12 á 15 pesetas la carga de 121.61 litros; la demanda es corta á pesar de los bajos precios. El vino dedicado á la fabricación de alcohol se paga de 6 á 8 pesetas la carga.

El aguardiente de orujo denominado Holanda está de 22 á 24 pesetas la carga.

Los labradores se quejan de la pertinaz sequía y si pronto no hueve los sembrados lo pasarán muy mal.—B. P.

PANIZA (Zaragoza) 14 de Noviembre.

Terminados los trabajos de los lagares, puedo decirle que se han recolectado veinte mil y pico de alqueces de 119 litros cada uno, pero es de advertir que se ha traído á esta bodega bastante uva de otros termi-

nos. Las clases resultan muy buenas aun cuando no tan superiores como el año pasado; pero que son sin embargo magníficas lo prueba el hecho de que aquí se paguen una peseta más en aiquez que en los pueblos vecinos.

Hasta hoy se calcula irán vendidos unos cinco mil alqueces al precio de 26 pesetas.

Extraña mucho á estos cosecheros que después de haberse recomendado el no empleo del yeso, vengán los compradores buscando con preferencia los vinos enyesados.

Anoche llovió aun cuando no tanto como se desea, pero siempre es un gran bien el agua con que hemos sido favorecidos, pues hasta para beber se sentía ya escasez.—P. V.

TOMELLOSO (Ciudad-Real) 13 de Noviembre.

Me encuentro en esta comprando vino tinto para el Norte, y tengo el gusto de participarle que para dichas clases, rigen los precios de 5 y 1 1/2 á 7 reales la arroba de 16 litros.—Un suscriptor.

ATECA (Zaragoza) 13 de Noviembre.

Le escribo únicamente para decirle que los vinos nuevos han sufrido alguna depreciación por ser grande la oferta y muy pequeña la demanda. Hoy se pueden comprar en esta bodega las clases buenas á 18 y 19 pesetas los 120 litros.—B. B.

BAILÉN (Jaén) 13 de Noviembre.

La sementera se va haciendo en buenas condiciones por toda esta comarca.

El movimiento de baja en los precios de los aceites se ha acentuado á pasar de la corta cosecha, que en general prometen los olivos; aquí se cotiza dicho caldo á 33 reales la arroba de 25 libras.—Un suscriptor.

LOGROÑO 13 de Noviembre.

Las lluvias benéficas y con temperatura excelente, han hecho que la siembra continúe en inmejorables condiciones y los braceros encuentren ocupación, aunque no en tanta escala como era de esperar, debido á la escasez de recursos que sufre el propietario, viéndose en la dura, pero imprescindible necesidad, de hacer las labores más indispensables, por no dejar en erial estos campos, tan fértiles de siyo, que arando, más bien que arando y laboreando, producen, sin embargo, aunque no todo lo que son susceptibles de hacerles rendir. Vean nuestros labradores de adoptar, especialmente en arados, rastrillos y rodillos, los adelantos que la ciencia de consumo con la experiencia aconsejan, y cultivando el terreno, pero como deben ejecutarlo, verán que diferencia de rendimientos.

Los precios continúan los mismos que en mi revista anterior, excepto el aceite que ha subido 1 peseta por cántara.—M. R. O.

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

Aug. Sigris  
VENTA DE VINOS EN COMISION  
Casa recomendada.—Prontitud y economía.  
1, rue de Dijon.—Paris.

Calidades superiores	Acido tartárico blanco	Precios económicos
	Acido tartárico rojo	
	Aguardientes rectificadas de orujo	

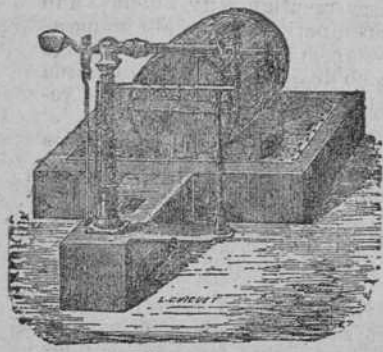
Para los pedidos dirigirse á los señores Campo y Compañía, fabricantes en Haro (provincia de Logroño).

Tabla de Roble  
Por retirarse del negocio, se venden sobre trescientos estados de tabla de roble para cuberías. Tomando toda la cantidad, se dará sumamente barata.  
Para informarse del precio y condiciones se han de dirigir á D. Gaio Ramirez.  
Pintorería, 11, segundo.  
VITORIA

GUERRA AL ALCOHOL ALEMÁN  
El cosechero Antonio María Vasco de VALDEPEÑAS, vende sus vinos tintos y blancos con la garantía de no contener alcohol industrial, ni drogas extrañas al zumo de la uva y ser producto único y exclusivo de las viñas de su propiedad, sitas en los pagos más afamados, al precio de tres pesetas setenta y cinco centimos la arroba de 16 litros en su cueva-bodega.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

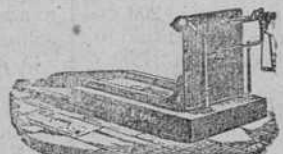
INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO



**Puente Báscula vinícola.**—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.

Este puente se construye también a doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.

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



**Báscula especial** para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.

**Báscula densi-volumétrica** para pesar el líquido por el líquido.

**Campos Eliseos de Lérída**

**Gran Establecimiento de Arboricultura y Floricultura**

DIRECTOR-PROPIETARIO

**D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA**

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérída.

Cultivos en grande escala para la Exportación.

**PROVEEDOR**  
de la  
**ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES**  
DE ESPAÑA

Especialidades para la formación de Parques y Jardines.

Precios económicos.

Precios económicos.

Transporte en Tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Sucursal en Madrid: LA REFORMA AGRÍCOLA, Serrano, 48.

**Antigua casa de S. Francois, establecida en 1855**

APARATOS BOMBAS  
de aguas gaseosas intermitentes y continuos. Sifones. Selsógenos. para trasvasar vinos, sidras, cervezas, etc. Efecto instantáneo, maniobra fácil. Precios reducidos

Prospectos gratis y franco.

**PRUDON ET DUBOST**  
Ingenieros-Mecánicos.  
210, BOULEVARD VOLTAIRE, 210  
PARIS

**A los vinicultores**

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura. Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

**Adrian Eyries**

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

**Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE**

sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

**Bombas Noel** para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.

Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. **Arados Howard** los mejores conocidos para viñedo y otras labores. **Fraguas Portátiles**, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—**Filtros veloz de Mesot y compañía**, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—**Malacates**.—**Molinos harineros** movidos por caballería ó vapor.—**Cascadores y aplastadores de pienso** movidos á mano y caballería ó vapor.—**Trilladoras** movidas á mano y con caballería ó vapor.—**Rastras y desgramadoras**.—**Aventadoras y acribadoras de cereales**, etc., para cra y panera, desde 320 reales en adelante.—**Tijeras de podar** de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—**Máquinas de vapor**.—**Básculas, pesas y medidas** contratas del sistema decimal.—**Calderas de vapor** nuevas y de ocasión.—**Alambique Salleron** para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licres.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

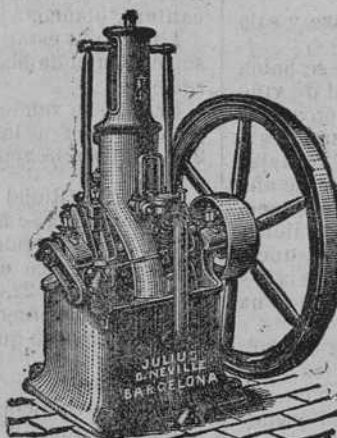
**DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO**  
GABINETE CIENTIFICO  
**SERRANO, 4, MADRID**  
Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.  
Dirección facultativa de bodegas.  
Aparato para la explotación del orujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

**PARSONS, GRAEPEL**  
Y STURGESS  
(Antes Parsons y Graepel.)  
Almacén: **Montera, 16.**  
Depósito: **Claudio Coello, 43. MADRID**



Pídense nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandará gratis.

**El Vencedor**  
NUEVO MOTOR A GAS



GARANTÍA 5 AÑOS

INCOMPARABLE

para

Economía de Gas.—Economía de Aceite.—Solidez y elegancia.

Este motor es practicamente indestructible y su manejo puede confiarse á cualquiera.

Donde no hay fábrica de Gas funciona con Gasolina de fácil producción en uno de los aparatos que la Casa suministra.

PRECIOS REDUCIDOS

**JULIUS G. NEVILLE**

11, Plaza de Palacio, 11

BARCELONA.

6, Puerta del Sol, 6

MADRID.

Circular Gratis.

**BOCOYES Y PIPAS**

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta en comisión toda clase de bocoyes, pipas y demás envases para vinos y aguardientes á precios arreglados. El mismo se encarga de la venta de toda clase de vinos en esta de cosecheros y especuladores con grandes garantías para estos.

**ALCOHOL PURO DE VINO**

Gregorio Rodríguez, de Quintanar de la Orden (provincia de Toledo), acaba de montar en la bodega de su propiedad, en dicho pueblo, un aparato moderno dedicado exclusivamente á la destilación de vino. En su consecuencia, el cosechero de vino y las demás personas que necesiten espíritu de vino purificado ó rectificado, pueden dirigirse al mencionado Rodríguez, en la seguridad de que quedarán satisfechos.



**PULVERIZADOR BROQUET**

121, Calle Oberkampf, PARIS

Último perfeccionamiento del Pulverizador contra las Enfermedades de la Viña (Mildew)

Construido en cobre, con una bomba á presión de aire en latón; surtidor pulverizador con desagüero automático é instantáneo. — Es el más fuerte y el reconocido el más practico.

Precio: 60 francos completo

Pulverizador de los líquidos claros ó espesos; Sulfato de Cobre, Papilla Bordelesa y otros líquidos

PEDIR EL CATÁLOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROQUET

**GRAN ESTABLECIMIENTO**

DE

**ARBORICULTURA, FLORICULTURA**

Y SIMIENTES

**DE L. RACAUD HORTICULTOR**

ZARAGOZA

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras.

Vid Riparia Silvestris, la más resistente á la filoxera.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos.

Remite su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

**LA PROVIDENCIA**

Banco Agrícola y Compañía general de seguros á prima fija contra el pedrisco y heladas.

CAPITAL SOCIAL: 10 000-000 DE PESETAS

DIRECCIÓN GENERAL, VALVERDE, 34, PRAL.

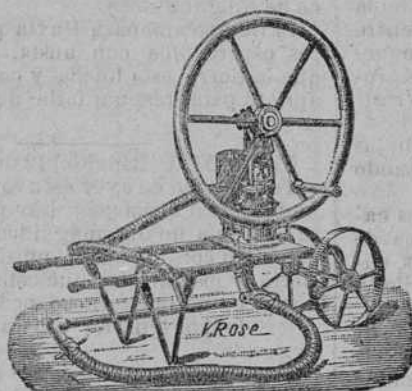
Esta Compañía es la primera que opera en España, y que ofrece mayores garantías á sus asegurados; bastará leer sus estatutos para convencerse de la necesidad que todo labrador ó cosechero tiene de ponerse á cubierto de las eventualidades y desastres que pueda hacerle perder el fruto de sus trabajos.

Se necesitan representantes y agentes generales en las capitales, cabezas de partido y pueblos de España, y se remiten prospectos y reglamentos á todo el que lo solicite, á la Dirección, Valverde, 34.

**Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas**  
**ALBERTO AHLES. BARCELONA.**

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS para trasiego, riego, pozos y contra incendios.

PRENSAS para vino, aceite, FILTOS para vinos y toda clase de artículos para almacenes de vinos y bodegas.

ALAMBQUES.

APARATOS para combatir el mildiu.

ARADOS, aventadoras, cubas, corta pajas, corta raíces, quebrantadores para granos.

DESGRANADORAS de maíz, molinos agrícolas.

TRILLADORAS, bombas centrifugas, máquinas de vapor, loco móviles, etc., de los acreditados

dos talleres de los Sres. *Ruston Proctos y Compañía, de Luicola.* SEGADORAS, guadañadoras y rastrillos. Catálogos gratis, franco.

**Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER**

**J. OLLAGNIER SUCESOR**

Privilegiado S. G. D. G.

TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de

**PRENSAS MECANICAS**

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y cémbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado

**NUEVO ALAMBIQUE FIJO BASCULANTE**  
PRIVILEGIADO S. G. D. G. — Sistema DERBY  
Que da AGUARDIENTE SUPERIOR en una sola operación, con Vinos, Sidras, Hecces, Residuos, Frutas, Mostos, etc. — Desafía todos los imitaciones. — Modo de funcionar perfecto y absolutamente garantizado. 750 Aparatos vendidos en 2 años. Pequeños alambiques para aficionados desde 1 litro. TRANSFORMACION DE LOS ANTIGUOS APARATOS  
**DERBY FILS AINE, Rue du Théâtre, 73, 75, 77, Grenelle-PARIS**  
ENVIO FRANCO DEL CATALOGO Y DE PROSPECTOS ILLUSTRADOS

**FARROW Y JACKSON.**

Mención honorífica Londres 1851 y 1859, Paris 1855 y 1867, Chile 1875, &c.

Máquinas para

**EMBOTELLAR Y ENCORCHAR.**

bombas para decantar, grifos plateados y de bronce, lacte para botellas, brochas, alambiques para vino, copitas de aforo, barriles de cristal para espíritus, fundas y sacos de cuero para muestras, etc.

Catálogos ilustrados franco de porte,

16, GREAT TOWER STREET,

LONDRES.

