

# 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 28 de Noviembre de 1891

NÚM. 1451

## Importación de vinos en Francia

Durante los diez primeros meses de 1890 y 1891 han entrado en Francia el siguiente número de hectolitros de vino ordinarios:

	1891	1890
	Hectolitros	Hectolitros
España.....	7.692.301	5.882.139
Italia.....	97.695	71.894
Portugal.....	19.130	192.396
Argelia.....	1.439.161	1.556.494
Túnez.....	8.403	60.053
Otros países.....	541.923	719.515
TOTALES.....	9.798.613	8.388.491

Resulta, pues, que desde 1.º de Enero á fin de Octubre del corriente año ha importado Francia 1.410.122 hectolitros más que en igual período de 1890; que España figura con un aumento de 1.810.162 hectolitros, ó sea con una mejora muy superior á la que aparece en la importación total; y que todos los demás países de que se surte Francia lamentan importantes bajas, incluso Argelia y Túnez, que han perdido en el movimiento á que nos referimos 168.983.

Las cifras precedentes son por demás lisonjeras para España, y prueban una vez más que Francia no puede por ahora prescindir de nuestros vinos, que es lo que la CRÓNICA viene afirmando uno y otro día.

## Cuestión vinícola

### Soluciones inmediatas

No perderemos el tiempo en probar que suprimiendo el inmoral impuesto de consumos (que tiene infinidad de reemplazos) quedaba completamente resuelta la cuestión vini-vitícola interior, pues nadie creo se atreva á sostener lo contrario, si á la par se impone un derecho *ad valorem* al alcohol industrial, igual al que cobran los países del Norte á nuestros vinos; pero si, á la vez que nuestras justas reclamaciones, puede resolverse la cuestión de cambios, somos los primeros que en este terreno debemos ayudar al Gobierno, y esto no se consigue más que facilitando la exportación, para lo cual tenemos los caminos siguientes:

1.º Acomodando nuestras leyes para que los buques sean despachados para el mar, en vez de serlo de puerto á puerto, pues existiendo un tratado entre los países del Norte, y entre los que figuran Francia, Alemania é Inglaterra, para no vender bebidas espirituosas á los pescadores del Norte, podremos venderles en el mar que no sea jurisdiccional, todo el vino que se nos antoje, al no tener ningún tratado que nos lo impida.

2.º Imponiendo un derecho del 50 por 100 *ad valorem* á los vinos franceses que pasen de 25 francos hectolitro, como lo imponen ellos á los nuestros, y admitiendo con franquicia temporal los que bajen de ese precio y tengan menos de seis grados de alcohol, con el fin de refrescar los nuestros y crear la industria de mezclas en los puertos de España.

3.º Intentando ajustar tratados en los que demos franquicia á la maquinaria á cambio de nuestros vinos y frutas, sobre todo con los Estados Unidos, pues ahora que en California les está destruyendo el viñedo una bacteria que ataca á la hoja y

no tiene remedio, se presentarán magnánimos con nosotros en este punto al no tener interés en proteger lo que consideran por ahora indefendible.

4.º Tratando de convencer á los alemanes que les trae cuenta admitir nuestros vinos con franquicia temporal de derechos (en cuyo terreno mucho puede hacer el inteligente director de la Estación enotécnica de Berlín), pues elevando los bajos á 15 grados, como se exportan para América, podrían crear esa industria en su país y dar salida á parte de su alcohol por ese conducto.

5.º Fomentando la crianza de los vinos, que compete á los capitalistas más que á los viticultores, para lo cual no hay más que ilustrarlos, haciéndoles ver es un negocio muy lucrativo cuando se tienen relaciones mercantiles que facilitan la venta, cuyo negocio ha emprendido ya un inteligente capitalista de Nájera y una fuerte compañía en Logroño, siguiendo el ejemplo de algunos viticultores que ya lo tienen establecido.

En otro escrito se detallarán las razones que hay para las conclusiones que anteceden.

EL CONDE DE HERVIAS.

Torre-Montalvo, 22 de Noviembre de 1891.

## Nuevas tarifas de Aduanas en Suiza

Ya se conocen las nuevas tarifas de Aduanas adoptadas definitivamente por el Gobierno de Suiza. Se ha bajado el límite alcohólico de los 15 á 12º, y hasta este tipo mínimo podrán entrar los vinos, calificados como naturales, pagando por 100 kilogramos el derecho de 6 francos los que entren en bocoyes ó diversas vasijas de madera. Los vinos embotellados adeudarán 2 francos por los 100 kilogramos, en lugar de 20 que pagaban antes. En los vinos espumosos también se ha elevado el derecho á 40 francos por el quintal métrico. Una nueva cláusula arancelaria establece que los vinos artificiales habrán de pagar dobles derechos. Los vinos naturales ó artificiales que excedan de 12º de alcohol, quedarán sometidos por cada grado excedente á un derecho de 0,80 francos, y aun á otro suplementario de 0,20.

El espíritu de vino, alcoholes, aguardientes y otras bebidas espirituosas, como el cognac, ron, etc., no estarán comprendidos en el concepto de licores, y pagarán por cada grado centesimal del alcoholmetro de Tralles, á razón de 0,20 francos en los 100 kilogramos contenidos en pipería; los que entren en botellas adeudarán 30 francos por quintal métrico, cualquiera que sea su graduación. Los licores y el vermouth en pipas, botellas ú otras vasijas, pagarán siempre 30 francos por quintal métrico.

La importación del alcohol y del espíritu de vino está monopolizada por la Confederación. Las bebidas espirituosas de calidad superior, sin consideración al grado, así como los licores y los vinos licorosos que marquen más de 25º de fuerza alcohólica, según el alcoholmetro de Tralles, pagan un derecho de monopolio de 80 francos por quintal métrico bruto. Los licores y vinos licorosos que no pasen de los 25º, pagarán el derecho de monopolio, en tipo más reducido, de 25 francos por quintal bruto.

También ha elevado el derecho sobre

el vinagre y ácido acético, que en lugar de 4,50 francos pagarán 40 francos por quintal, lo mismo en pipería que en botellas ú otras vasijas. El conjunto del arancel refleja un aumento muy considerable en todos los derechos.

## Las cosechas en Tarragona

Esta provincia es sin duda la más agrícola de Cataluña, siendo sus productos de bastante importancia y conocidos de todos los mercados de Europa y América. Las casas exportadoras están casi reconcentradas en Reus; así es que puede asegurarse que este mercado es el más importante de la provincia.

Los productos más notables que se recolectan son vinos de muchísimas clases, avellanas, almendras de varias clases, aceite y algarrobas; de cereales poco se cosecha, no llegando su producción á la mitad del consumo que necesita la provincia.

La cosecha total de vinos ha sido este año algo menos que mediana en cantidad y mala en calidad, excepción de dos ó tres partidas de la provincia, como la parte del Priorato y bajos, que no han sido invadidos del mildiu y black-rot. Por esto puede, pues, decirse que la producción total de este año es aproximadamente de 900.000 hectolitros, y comparada con la anterior, que fué de 1.800.000 hectolitros, resulta este año una mitad de cosecha. Además, es de advertir que el promedio de precio del año pasado fué de 25 pesetas el hectolitro, valiendo la cosecha de 1890, en números redondos, 45.000.000 de pesetas, y como el promedio de este año es de 17 pesetas hectolitro, sólo vale en la actualidad 15.300.000 pesetas. Resulta, por consiguiente, un déficit de 29.700.000 pesetas.

No me extendiendo hoy en consideraciones sobre el estado crítico de los agricultores, pero sí afirmaré que la ruina de la agricultura es inevitable, y que por tanto urge protegerla de verdad.

Pasemos á otros productos.

La cosecha última de avellana ha sido algo más que media; aproximadamente se han recolectado 120.000 sacos de 58,400 kilogramos, contra 150.000 en 1890, y el promedio de precios es casi igual al año anterior, vendiéndose en la actualidad á 24 pesetas saco (58,400 kilos), incluso envase.

En la almendra no puedo fijar la producción aproximada, pero puedo asegurar que el rendimiento del corriente año es doble, cuando menos, que el del año anterior de 1890, y sus precios actuales son los siguientes:

Almendra mollar, á 38,75 pesetas saco (50 kilos); idem Esperanza, en grano, á 79 quintal (41,600 kilos); idem comuna, idem, á 67 id.; avellana en grano, de primera, á 43,75 pesetas quintal (41,600 kilos); idem, id. de segunda, á 39 id.; idem cáscara cosechero, á 24 ptas. saco (58,400 kilos); idem, id. negreta escogida, á 27 id.; idem id. de la costa, id., á 27 id.; idem embarca Inglaterra, á 23,75 di.

Reus 25 Noviembre 1891.

## Albaricoquero

Agradable impresión produce en los calurosos días del estío la vista de los her-

mosos *albaricoqueros*, de recto, grueso y alto tronco, sobre que se alzan robustas y extendidas ramas, formando cerrada bóveda la multitud de verdes hojas que las cubren y aparecen esmaltadas con los rojos frutos que ostentan, abrigados por los destellos de los ardientes rayos solares. Tan lozanos árboles causan admiración á quien los contempla, y excitan la codicia de su cultivo á cuantos investigan la utilidad que proporcionan con sus productos.

Estos árboles utilísimos traen su origen de las regiones asiáticas, Armenia y Persia, y de las africanas confinantes con el Mediterráneo. De ellas se importaron, primero á Grecia, y después, en los tiempos de Augusto, se trasladaron á Roma, extendiéndose más tarde su cultivo por las regiones templadas de Europa.

El albaricoquero, llamado por Abu-Zacaría manzano de Armenia, de que algunos autores hacen una sección del género *Prunus*, comprende dos ó tres especies, á la más importante de las que llama Tournefort *Armenica vulgaris*, que es el *Prunus Armeniaca*, Linn., clasificándole hoy los naturalistas como un género de la familia de las *rosáceas*, tribu de las *amigdaléas*, cuyos principales caracteres generales son: *receptáculo floral*, corto; *flores* de un blanco alabastrino en el interior y rosadas en el exterior; duran un solo día abiertas; *fruto* redondo, de 3 ó 6 centímetros de circunferencia, cubierto por una membrana vellosa, de color amarillo claro, blanco, y á veces, en parte, encarnado, que encierra una substancia carnopulposa, succulenta, de gusto dulce ácido muy agradable; *hueso* rugoso, con soldadura latero longitudinal, que lleva dentro una pipa ó almendra, dulce en algunas especies, y amarga en las más.

Comprende muchas variedades, de entre las que merecen mención especial las de *Valencia*, *Toledo*, *Provenzal*, *Holandés*, *Argumoes*, *Común* ó *Albarillo*, *Precoz* y *Blancar*.

Para su cultivo y completo desarrollo exige este vegetal el clima de las regiones templadas, y una exposición abrigada, en un suelo substancioso, fértil, suelto y permeable; en los arcillosos no prevalece, ni tampoco en los acuáticos; en cambio se cría muy lozano en los graníticos.

La reproducción se consigue por la *siembra* que se hace de los huesos, desde que maduran hasta Febrero, en tiestos ó macetas, á 6 centímetros de profundidad; después, al año, se transplantan de asiento, á distancia de 6 metros unos de otros, en terrenos fértiles, y á la mitad en los medianos; por los *retoños* ó *barbados* que salen al pie, y por *injerto* de escudete ó cuña, sobre patrón de almendra para los terrenos secos y de ciruelo para los húmedos. Los árboles que proceden de semilla, aunque degeneran poco, dan el fruto pequeño y poco jugoso; en cambio los de injerto dan abundantes y delicados frutos.

Su cultivo es poco exigente, pues se reduce á dar á la tierra las labores necesarias para que esté limpia de hierbas, excusando abonos animales que le perjudican; algún riego oportuno y no muy repetido, y practicar con cuidado é inteligente precaución la poda, puesto que, sin embargo de tratarse de un árbol que brota fácilmente, no puede castigarse con el corte de muchas ramas, porque podría ocurrir que por los cortes, á pesar



de cuantas precauciones se adoptasen, se iniciara el derrame de jugo gomoso en abundancia, lo que se debe evitar, y por ello limitar la poda á lo estrictamente necesario para sostener la vida del árbol, favoreciendo las ramas madres, supresión de chupones, limpia de secos y aclaro en el interior para que penetre y circule el aire y la luz.

El *albaricoque*, que así se llama su exquisito y estimado fruto; la *goma* que destila, y la *madera* que se saca de su tronco y ramas, son los productos de este árbol, que con frecuencia se destina á ornamento y adorno útil de los huertos. Estos productos tienen muchas y varias aplicaciones; la fruta, cuando está madura, lo que se conoce por su color y poca consistencia al oprimirla, se utiliza, en su estado natural, para postre, y se prepara también en conserva, confitura, pasta y otras varias confecciones; la goma, que se designa con el nombre de *goma del país*, se emplea en diferentes usos industriales, y hasta en fórmulas medicinales, y la madera se utiliza en la construcción de todos aquellos objetos que la requieren muy dura y consistente.

Lucha este árbol con los agentes atmosféricos y algunas enfermedades, y es combatido por algunos enemigos: los *hielos* perjudican su temprana florescencia, y los *repentinos contrastes del frío y calor* se oponen á la fecundación de sus flores. La *destilación de su goma* es una enfermedad que debe precaverse despuntando los vástagos, y combatirse practicando incisiones en el tronco y ramas para facilitar la circulación de la savia, evitando su estancamiento; la *clorosis*, que se cura con riegos oportunos de un agua que en cada litro lleve en disolución 10 gramos de sulfato de hierro, y las *hormigas*, que se destruyen por los diferentes medios comunes que son de todos conocidos.

Dedúcese de lo que queda apuntado, y como resumen de ello, la conveniencia de cultivar un árbol de condiciones tan singulares.

LUIS GAITÁN RUGA.

30 de Septiembre de 1891.

## Cotización de vinos nuevos

**Andalucía.**—Almonte, Bollullos del Condado, La Palma, Móguer y otros pueblos del Condado de Niebla, de 9 á 9,50 rs. la arroba (18 litros); Córdoba, de 14 á 15 los 16 litros.

**Aragón.**—Paniza, á 19 y 19,50 pesetas el alque (119 litros); Cariñena, de 19 á 21; Aguarón, de 20 á 20,50; Longares, de 18 á 19; Aviñón, á 16; Villarroya de la Sierra, de 16 á 16,50; Cervera de la Cañada y Torralba de la Cañada, de 15 á 17; Borja, de 18 á 20; Barbastro, de 18 á 19 pesetas hectolitro los somontanos y de 12 á 13 los terretas; Huesca, de 25 á 30 pesetas el nietro (160 litros); Maella, á 8 rs. el cántaro (9,91 litros).

**Castilla la Nueva.**—Tomelloso, á 9 rs. arroba (16 litros) los tintos y á 8 los blancos; Daimiel, á 9 y á 10 respectivamente; Arganda, á 12 los tintos; Almorox, á 9; Carrión de Calatrava, á 10; Brihuega, á 8; San Clemente, de 7 á 8; Villanueva de la Jara, á 6.

**Castilla la Vieja.**—Tudela de Duero, á 7 reales cántaro (15,95 litros) los tintos y á 6 los blancos; Valoria la Buena, á 8 los tintos; Medina del Campo, de 10 á 11; Peñafiel, á 9,50; Astudillo, de 9 á 9,50; Baltanás, de 8,25 á 9; Nava de Roa, á 8; Villalmanzo, á 7; Amusco, á 6; Fuentecén, á 6; Paredes de Nava, á 8,75; Fresnillo, á 7; Fuentespina, á 6.

**Cataluña.**—Bisbal del Panadés, de 16 á 17 pesetas la carga (121,60 litros) los tintos; Santa Bárbara, de 17 á 20; Piérola y Villajuiga, á 20; Marsá, á 26; Llaná, de 20 á 30; Tremp, de 7 á 7,25 pesetas el cestel (38 litros); Uldecona, á 5 reales decalitro.

**Extremadura.**—Almendralejo, á 11 reales arroba (16 litros) los tintos, y de 12 á 13 los blancos; Aldeanueva del Camino, de 14 á 15 los tintos.

**Murcia.**—Abarán, de 12 á 16 reales arroba (16 litros) los tintos; Casas Ibáñez, á 8,25 pesetas hectolitro.

**Riojas.**—Fuenmayor, de 12 á 14 reales la cántara (16,04 litros) los tintos; Autol, á 12; Cenicero, de 10 á 12; Alcanadre y Briones, á 10; Uruñuela, de 10 á 11; San Vicente, de 8 á 11,50; La Puebla de Labarca, á 9 y 17,75, según la clase; Tudelilla, San Asensio, Zarratón y Murillo de Río Leza, á 8; Cuzcurrita y Tirgo, de 8 á 8,50; Casalaraina, de 7,50 á 9; Leiva, á 7.

**Valencia.**—Monóvar, de 6 á 7 reales el cántaro (11 litros); Onil, á 5; Castalla, de 5 á 6; Onteniente, de 5 á 6; Monforte, de 6 á 6,50; Cabanes, á 5 y 5,50; Requena, de 5 á 7 reales la arroba de 16 litros; Sax, de 11 á 11,50 id.

## Estación Enotécnica de España en Burdeos

Comprendiendo el Gobierno francés la importancia, cada día mayor, de las cuestiones económicas, ha publicado en el *Diario oficial* un decreto reorganizando los Consulados, y en el cual se dispone que, en lo sucesivo, los aspirantes que sean admitidos en la carrera consular, serán agregados un año, por lo menos, á una Cámara de Comercio para adquirir datos y enseñanza práctica respecto á los negocios comerciales de Francia con el extranjero, y poder proporcionar al comercio y á los exportadores cuantas noticias les sean precisas á fin de facilitar sus negocios.

La Cámara de Comercio de Bayona, preocupada de las consecuencias desastrosas que produciría en el comercio la aplicación de las nuevas tarifas sobre los vinos y sobre las carnes saladas, se ha dirigido al Ministro de Comercio para que interponga su influencia en el Senado; en lo referente á España, la Cámara solicita: «Que se convenga con España un tratado, basado en concesiones recíprocas que permitan el desenvolvimiento comercial recíproco de los dos países; que en el caso en que ese tratado no pudiera estar concluido en 1.º de Febrero próximo, se acuerde con España una convención provisional, bajo la cláusula de nación la más favorecida, que durará hasta que se firme el nuevo tratado.»

Siguen los arribos de vinos nuevos, pero las transacciones comerciales más débiles de lo que era de esperar en esta época; á ello contribuyen, no sólo la incertidumbre respecto á los tratados de comercio, sino también la situación poco normal de los valores franceses y extranjeros.

Los precios de los vinos no pueden fijarse todavía como tipo, pues hay quien vende desde 215 pesetas la tonelada hasta 350. Es de esperar que el próximo mes, los negocios tomen una marcha más regular, y que se puedan establecer los precios que han de regir hasta la conclusión del tratado.

Los vinos de la nueva cosecha se presentan casi todos sin yeso, y se notan progresos en su elaboración.

Los de Argelia poco buscados, y llegando también en bastante cantidad.

Contestando á algunas preguntas sobre precios de pipa, advertimos que el precio hoy corriente de los bocoyes de carga, cabida de 550 á 600 litros, es de 190 á 220 francos la docena; existen varias casas que alquilan pipas usadas al precio de 2 á 2,50 pesetas por mes y pipa.

La cosecha de vinos de Túnez en este año ha alcanzado la cifra de 98.063 hectolitros, ó sea un aumento de 50.000 sobre la del año anterior.

En la apertura de la Exposición de Palermo, el Ministro de Agricultura de Italia ha dicho que la cosecha de vinos se elevará este año en aquel país á 40 millones de hectolitros; el consumo interior ha aumentado en 3 millones de hectolitros y disminuido considerablemente la importación de vinos finos extranjeros, por efecto de los progresos realizados en la elaboración de los vinos italianos.

Aumentan los arribos de vinos, especialmente de Valencia y Alicante, que se venden baratos, aprovechando el beneficio en los cambios; las buenas clases de Rioja, Aragón y Navarra de 1890 conservan sus precios, si bien no se hacen numerosas ventas.

Han llegado en la última semana 1.277 pipas procedentes de Pasajes; 950, de Valencia; 2.111, de Alicante; 1.397, de Cádiz; 157, de Sevilla; 404, de Lisboa; 54, de Oporto; 1.717, de Argel, y 2.182, de Orán. Por la estación de Brienne, 250.

Los precios son hasta ahora: Valencia, 14<sup>o</sup>, 240 á 270 tonelada; Alicante, igual precio; Benicarló, 215 á 230; Rioja nuevos, 260 á 280; Aragón y Navarra, 260 á 280; añejos, 300 á 340; Argel, 12<sup>o</sup>, de 200 á 240; Orán, 12<sup>o</sup>, de 180 á 220.

**Tártaros.**—Heces, de 30<sup>o</sup> de cristalización, á 1,40 el grado; cristales de tártaro, de 90<sup>o</sup>, á 1,82; heces, 20<sup>o</sup> acidez total, á 1,55; crema de tártaro, de 214 á 218, todo por 100 kilos, franco bordo en Burdeos.

Burdeos 21 de Noviembre de 1891.—El Director de la Estación, E. Martín.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

**Córdoba 26.**—El estado de los campos es muy bueno, pues ha llovido lo suficiente y la temperatura es benigna. La ganadería cuenta con abundantes pastos, por lo que mejora muy

visiblemente. La sementera se va haciendo á pedir de boca. El fruto de los olivos, cuya recolección ha principiado, ha ganado notablemente.

El aceite ha bajado, cediéndose en los molinos de 37 á 38 rs. arroba, y con escasa demanda.

Los nuevos vinos son superiores, y las partidas de la clase denominada Montilla que han cambiado de mano han alcanzado los precios de 14 á 15 rs. la arroba.

El trigo, á 42 rs. fanega en granero; cebada, de 26,50 á 27,50 en el mercado; garbanzos, de 85 á 110.

El ganado de cerda, de 41 á 44,50 rs. arroba, en vivo.—*El Corresponsal.*

Loja (Granada) 26.—A continuación registro los precios corrientes en este mercado: Trigo, á 45 rs. fanega el recio y á 43 el blanquillo; cebada, á 30; habas, á 46; garbanzos, de 60 á 160, según cochura y tamaño; habichuelas, á 68; maíz, á 38; yeros, á 42; aceite, á 42 reales arroba; queso de cabras, á 64 id.; idem de ovejas, á 80.—*El Corresponsal.*

Lucena (Córdoba) 25.—En baja el aceite, por ser la cosecha bastante mejor de lo que se esperaba; dicho caldo, limpio, se consigue á 36 rs. arroba.

Los vinos finos se pagan de 60 á 200 rs. arroba los de primera y de 20 á 50 los de segunda; vinagres finos de uva, á 7 id.; aguardiente de 20 grados, á 48; idem de 18<sup>o</sup>, á 40; trigo recio, á 46 rs. fanega; cebada, á 29; habas, á 41 las morunas y á 40 las castellanas.—*El Corresponsal.*

Málaga 26.—Ha llovido copiosamente. Hermosos los campos. Muy cortas las entradas de aceite, pagándose el nuevo á 36 rs. la arroba en puertas, y de 41 á 44 el viejo en bodega.

Sigue firme el mercado de cereales.

He aquí los precios: Trigos recios, á 46, 48 y 50 rs. fanega; idem blanquillos, á 46 y 48; cebada, á 30 y 31; habas, á 44 las mazaganas y 46 las cochineras; altramuces, yeros y guijas, á 40; maíz, á 46; alpiste, á 54; matalahuga, á 65; garbanzos, á 220, 180 y 90, según la clase.

No se anima el mercado de pasas; la calma es grande, y rigen con tendencia á la baja los precios que anoté en la anterior correspondencia.—*El Corresponsal.*

Sevilla 26.—Se han hecho varias partidas de aceite de esta cosecha á 38 y 39,25 reales la arroba; el viejo se consigue de 40 á 40,25.

Los trigos se pagan: fuertes, de 46 á 48 reales fanega; mezcillas, de 45 á 46; blanquillos, de 50 á 52; barbilla, de 45 á 46; tremés, de 43 á 44 rs.

La cebada, de 27 á 28 la del país y de 25 á 26 la navegada; garbanzos, de 100 á 140, 80 á 90 y 65 á 75, según la clase; habas tarragonas, de 52 á 54; idem mazaganas, de 40 á 42; idem chicas, de 44 á 45; avena rubia, de 22 á 23; yeros, de 44 á 46; alpiste, de 58 á 60; maíz, de 40 á 42; altramuces, de 28 á 30.

Las harinas, de 17 á 18, 15 á 16 y 11 á 12 reales la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El Corresponsal.*

### De Aragón

Barbastro (Huesca) 25.—Se ha animado algún tanto la contratación de vinos nuevos, y los precios han subido, pero no todo lo que se desea y conviene al país; los somontanos se pagan de 18 á 19 pesetas hectolitro, y los terretas de 12 á 13.

Precios de otros artículos: Trigos, de 43 á 44 pesetas cahiz (170,674 litros) los de monte, y de 46 á 48 los de huerta; cebada, de 28 á 29 idem la del país y de 25 á 26 la del extranjero; harinas, de 40 á 41, 39 á 40 y 34 á 35 pesetas la saca de 100 kilogramos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; aceite, de 50 á 50,25 el quintal (50,544 kilogramos).—*X.*

Cariñena (Zaragoza) 25.—Buen número de comisionistas franceses y negociantes del país visitan las bodegas de este campo, realizando importantes acopios de vinos nuevos. Aquí han contratado muchas partidas, y lo propio han hecho en Paniza y otros pueblos.

En este mercado se cotiza de 20 á 21 pesetas alque (119 litros), con gran firmeza.

La cosecha ha sido satisfactoria, tanto en cantidad como en clase.

Si los propietarios no alteran la cotización, creo seguirá operando el comercio en grande escala.

La sementera se ha hecho en excelentes condiciones.—*Un Subscriber.*

### De Castilla la Nueva

Valdeolivas (Cuenca) 26.—A primeros del pasado Octubre se hizo la recolección de la uva con buen tiempo, siendo el fruto abundante en este pueblo y en los inmediatos, y de buena calidad; el 18 del mismo sobrevino una gran tormenta, con abundante piedra, que cogió la mitad del término y nos quitó lo menos la tercera parte de oliva, la cual todos los años tiene algún contratiempo. En éste había bastante y bien desarrollada, y menos mal que va muy buen

tiempo para la madurez de la que ha quedado.

La siembra todavía no se ha terminado, pues por más que se principió en inmejorables condiciones, ha habido que suspenderla dos veces á causa de persistentes lluvias.

Precios, rigen los siguientes: Trigo puro, á 42 rs. fanega; trigo tranquillón, á 36 y 38; cebada, á 24; avena, á 20; aceite, á 49 rs. arroba; vino, á 9.—*M. M.*

### De Castilla la Vieja

Ríoaseco (Valladolid) 26.—Sigue el temporal de lluvias, y aun cuando la sementera es inmejorable, se acentúa el movimiento de alza en éste y otros mercados de trigos.

De este grano se han contratado 6.400 fanegas á 47 rs. las 94 libras. Otras partidas se ofrecen á 48.—*El Corresponsal.*

Tordesillas (Valladolid) 25.—Ayer se vendieron en esta plaza 160 reses vacunas á 50 reales la arroba.

Los vinos de 1890 se cotizan: Blanco, de 11 á 12 rs. cántaro; tintó, de 12 á 14. La extracción regular, quedando reducidas las existencias.

El trigo, á 40 rs. fanega; centeno, á 30; algarrobas, de 33 á 34; cebada, de 26 á 27; garbanzos buenos, de 120 á 140.—*El Corresponsal.*

Fuentesauco (Zamora) 26.—Satisfechos los labradores por la buena sementera, que nace con sumo vigor.

En el mercado de ayer se ha cotizado: Trigo, de 42 á 44 rs. fanega; centeno, de 29 á 30; cebada, de 30 á 32; algarrobas, á 32; garbanzos, de 160 á 200; titos, á 32; vino de 1890, de 12 á 13 rs. cántaro; aguardiente, de 28 á 30; cerdos cebados de 10 arrobas de peso, á 52 rs. una.—*El Corresponsal.*

Piedrahita (Ávila) 26.—Poco concurrido el mercado celebrado ayer en este pueblo por el fuerte temporal de lluvias.

Como las entradas de granos han sido escasas, por dicha causa cerraron firmes los siguientes precios: Trigo, de 40 á 42 rs. fanega; centeno, de 29 á 30; cebada, de 30 á 32; algarrobas, á 32; garbanzos gordos, de 200 á 220; idem terciados, á 110; idem inferiores, á 73.

Las patatas á 2 rs. la arroba.

En el ganado vacuno, á pesar del mal temporal, ha habido bastantes transacciones, vendiéndose éste á razón de 60 rs. arroba y con tendencia al alza. El ganado lanar escasea por haber transportado éste á pastar á Extremadura. El ganado de cerda también escasea, sosteniéndose los precios entre 54 y 56 rs. arroba, siendo el peso de 12 en adelante.—*El Corresponsal.*

### De Cataluña

Igualada (Barcelona) 25.—Esta comarca, que en años anteriores redujo el terreno dedicado al cultivo de cereales para hacer plantaciones de vides, parece que en las fincas del llano vuelve á dedicarlas á su antigua producción.

Si hubiera capitales, no hay duda que las viñas de montaña se trabajarían por los procedimientos y con el esmero que recomienda su digno periódico.

Dedicando cada terreno al cultivo que le es más apropiado, dejando para monte arbóreo lo que la ciencia y la experiencia aconseja que debe, y triunfando las doctrinas que V. viene defendiendo en su periódico, es indudable que España volvería á ser un vergel y viviríamos con menos penuria que hoy.—*M. B. C.*

Valls (Tarragona) 25.—La cosecha de vino fué corta, y sin embargo los precios son inferiores á los de la anterior campaña. Mal año para este país.

Precios: Vinos tintos, de 18 á 21 pesetas carga (121,60 litros) las primeras clases, 13 á 16 las segundas y 8 á 11 las inferiores, con destino á los alambiques; vinos blancos, de 15 á 18; trigo, de 16 á 17 los 80 litros; cebada, á 9 cuartera (70,80 litros); habichuelas Pinet, á 19; habones, á 11; harinas, á 4,87, 4,62 y 3,75 la arroba (10,40 kilos), según la clase; aceite, de 3,75 á 4,25 el cortán (4,13 litros).—*El Corresponsal.*

Figueras (Gerona) 25.—En este mercado se cotizan los granos como sigue: trigo, á 17,50 pesetas los 80 litros; centeno, á 11; cebada, á 8,50; maíz, á 12; panizo, á 11; habas, á 12; habones, á 13; mijo, á 11.

Las patatas á 9 pesetas el quintal y el aceite á 10 el mallal.—*El Corresponsal.*

### De Extremadura

Navalvillar de Pela (Badajoz) 24.—La sementera está terminándose en buenas condiciones, gracias á las oportunas lluvias, que han hecho que los campos se cubran de hierba encontrando en ellos abundante comida los ganados, contribuyendo también la suave temperatura que disfrutamos.

Se nota algún movimiento en el trigo, que ha subido una peseta en fanega; en cambio el aceite tiene poca salida, habiendo descendido algo su precio, á pesar de que la cosecha de aceituna se presenta escasa.

Trigo, á 10 pesetas fanega; cebada, á 6; aceite, 11,50 arroba.—*El Corresponsal.*



De Navarra

Azagra 26.—La siembra de cereales se ha efectuado en las mejores condiciones, con abundante humedad, pues ha llovido mucho y con tiempo primaveral; así es que los sembrados están bien nacidos y salen con mucha pujanza.

La vendimia se hizo con tiempo muy seco, excepción de los últimos días que llovió un poco; la cosecha de uva ha sido regular, habiéndose vendido mucha uva al precio de 11 pesetas carga de 133 kilogramos.

Los vinos han salido de buena calidad, pero hasta la fecha no se presentan compradores, al contrario de lo que esperábamos, pues creíamos que en el tiempo que resta hasta 1.º de Febrero del año viniente, se hubieran realizado casi todos los vinos.

Se han ofrecido por los vinos nuevos los precios de 8 rs. cántaro de 11,77 litros, y algunas cubas superiores á 8,50.

En otra carta que escribiré á V. le tendré al corriente de los precios que alcanzan los diferentes artículos y productos agrícolas, pues aunque hasta hoy mis ocupaciones no me dejaban tiempo para escribir á V., de hoy en adelante escribiré con alguna regularidad.—P. C.

De las Riojas

Cuzcurrita (Logroño) 24.—Desde hace tres días tenemos por aquí fuerte temporal de lluvias, estando, en su consecuencia, suspendida la sementera, cuyo trabajo no podrá reanudarse hasta la próxima semana, por estar encharcadas las tierras.

Signe muy activa la venta de vino viejo, á los precios de 11 á 14 rs. la cántara; las existencias consisten hoy en 39 cubas.

De vino nuevo se han hecho otras dos partidas para la montaña de Santander, á 8 y 8,50 reales la cántara.—El Corresponsal.

\*. Murillo de Río Leza (Logroño) 25.—La cosecha de vino de este año asciende á 160.000 cántaras, siendo mayor que la del año anterior. La calidad es buena, pesando los nuevos caldos de 11 á 13º. El 97 por 100 de la cosecha se ha elaborado sin yeso.

Los compradores están retraídos, y las pocas partidas que salen se ceden como sigue: Vino viejo, á 9 rs. cántara; mostos, ó sea sobre las ríñazas, á 8 ídem.

La siembra, inmejorable. Se presentó un poco tardía, pero se ha hecho con magnífica sazón y tiempo primaveral. Ahora, al terminarla, ha llovido bastante los días 22 y 24, y esto es cuanto se podía pedir para los campos.

La oliva ha mejorado mucho, por lo que creo que dicha cosecha será regular.—J. G. de los F.

\*. Lagunilla (Logroño) 25.—La vendimia se verificó con tiempo seco é inmejorable desde el 16 al 22 del mes pasado, sorprendiendo á los más inteligentes, en cuanto al rendimiento de la uva. Esta estaba en buen estado de madurez. Aunque todavía no se puede precisar la cantidad de vino recolectado este año, puede asegurarse que no bajará de 23 á 24.000 cántaras; respecto de la clase del vino, aunque no tan buena como el de la pasada, difiere muy poco, así en graduación como en color.

Los mostos hasta ahora graduados marcan de 11 á 12 grados y décimas de riqueza glucométrica, y eso que todavía quedan bastantes lagos por sacar y acaso resulten otros con tanta ó mayor fuerza sacarina. Hasta ahora no hay movimiento ni compradores, habiendo venido solamente algún comisionista de Fuenmayor y de Aldeanueva á probarlos, llevándose muestras. Creo que fueron satisfechos de la calidad de estos caldos, si bien no se prestan á pagarles más de 5 á 6 rs. en cántara.

Los precios para el consumo del pueblo son de 7 á 8 rs. la cántara, con los derechos de consumo.

Tanto en la última decena de Octubre, como en los tres últimos días, hemos tenido un benéfico temporal de aguas, por cuya razón la sementera se está realizando en las mejores condiciones.

Los precios corrientes son: Trigo, de 45 á 46 reales fanega; la cebada, de 28 á 29; el centeno, á 32 y 33; habas, á 36; nueces, á 24 rs. fanega; vino, á 7 rs., y el aceite, á 18 pesetas cántara de 32 libras.—M. G. de T.

De Valencia

Anna (Valencia) 24.—El mercado de vinos está muy encajado, no habiendo por ahora compradores.

Los frusuelos blancos del Pinet, que comenzaron vendiéndose á 15 rs. la barchilla rasa, se pagan ya á 18, y con tendencia á valer más. Dicha cosecha ha sido buena.

El panizo se está midiendo á 9 rs. barchilla, y el trigo á 15 y 15,50 ídem, escaseando los compradores.

Los labradores estamos ahora en el apogeo de la siembra, tanto en terrenos de secano como de regadío.—El Subscriptor A. R. S.

NOTICIAS

Los vinos nuevos de las Riojas han comenzado á venderse en Burdeos á los precios de 260 á 280 francos la tonelada (905 litros). Sobre la situación de aquel importantísimo mercado vinícola, véase el trabajo que publicamos en otro lugar.

La contratación de vinos nuevos viene siendo muy activa en Paniza, Cariñena y otros pueblos de esta renombrada comarca, la cual lleva ya vendidos muchos miles de alqueques, á los precios de 18 á 21 pesetas, según bodega y clase.

En otras comarcas de Aragón está igualmente animado el mercado de vinos.

De Zaragoza dicen que es tanto el tráfico de vinos que hay en la estación del Norte que, á no ser por la actividad que despliega su digno jefe, D. José Martín Hernández, sería punto menos que imposible dar salida á la aglomeración de pipas que diariamente llegan á los muelles.

Merece plácemes tal conducta.

Los exportadores están de enhorabuena, y nosotros no podemos menos de felicitar al señor Hernández que, comprendiendo la situación y el poco tiempo que queda hasta la terminación del tratado, procura por todos los medios complacer á los negociantes, facilitándoles las operaciones para que puedan activar sus negocios.

Desde el día 1.º de Enero del presente año hasta el 18 del actual mes, se habían remitido á Francia, de la provincia de Murcia, 4.893.589 kilogramos de naranjas.

En el año pasado, y en igual fecha, se habían verificado 254 expediciones más que en el presente, las que calculadas á 5.000 kilos, representaban para el año pasado, en igual fecha, un aumento de 1.270.000 kilos, atribuyendo la baja del presente año á las heladas.

La exportación de ganado vacuno en la provincia de Lugo, durante el primer trimestre del actual año económico, alcanzó la cifra de 64.000 cabezas.

En Valencia se han hecho ventas de naranja á los precios de 7 á 10 pesetas los 100 kilogramos, según la clase.

En el meeting de viticultores de Pla del Padrés, resumió los discursos el Sr. Elías de Molins, Diputado á Cortes, quien tronó contra los alcoholes industriales, calificando de inicuo el tratado con Alemania y de delito de lesa patria la ratificación del mismo.

Muy bien dicho.

Las gestiones que viene haciendo Valdepeñas para conseguir una sucursal del Banco de España, créese se verán pronto coronadas por el éxito más completo.

Valdepeñas necesita y tiene derecho á la mencionada sucursal por la grandísima importancia que reviste su comercio de vinos.

Durante el pasado mes de Octubre se exportaron de Barcelona las siguientes partidas de almendras:

Con cáscara. En bandera nacional: A Cuba, 205 kilos; á Francia, 3.820.—En bandera extranjera: Al Uruguay 1.000, y á Francia, 10.878. Total, 15.903 kilos.

En pepita. En bandera nacional: A Venezuela, 1.227; á Méjico, 13.613; á Puerto Rico, 6.672; á Filipinas, 1.193; á Cuba, 47.415; á Francia, 8.440; al Uruguay, 89; á Fernando Póo 16, y á los Estados Unidos, 1.770.—En bandera extranjera: A Francia, 21.784; al Uruguay, 500; á Italia, 31.810; á la República Argentina, 920, y á Venezuela, 904. Total, 126.353 kilos.

Total general, 142.256 kilos.

Se ha acordado, por el Consejo superior de Agricultura, corregir las deficiencias de la ley de caza, formando un proyecto y reglamento que tienda á dicho fin, haciendo además una clasificación de las aves que son útiles y de las que causan daño.

Escriben de Sevilla que algunos representantes franceses están en tratos para arrendar locales adecuados con destino á bodegas, talleres de pipería y demás dependencias, dándose la preferencia para este objeto al barrio de Triana, que es bien sabido se extiende por la margen derecha del Guadalquivir, en situación excelente para el embarque y desembarque de los vinos. Como es consiguiente, de esta iniciativa de los negociantes ha surgido la oferta recíproca de los propietarios andaluces, en aquella localidad, y sabemos que la acreditada agencia de negocios y representaciones de D. Federico Piñal, en Sevilla, tiene encargo de entrar en relaciones de esta clase con los exportadores que le dirijan sus demandas.

Es seguro que las nuevas casas de exportación de vinos franco-españolas podrán hacer buen negocio como lo realizan las ya instaladas en las provincias de Cádiz, Málaga, Alicante,

Valencia, la Mancha, Tarragona, Barcelona, Las Riojas y otras regiones.

Los últimos temporales han ocasionado grandes daños en la región valenciana, destruyendo multitud de árboles.

También las habichuelas que quedaban en pie han sufrido mucho, y por este motivo ha subido el precio de dicha legumbre.

Signen acusando alza los mercados de trigo de las dos Castillas y otras regiones.

Anteayer se contrataron en Rioseco 6.400 fanegas á 47 rs. las 94 libras, y por otras partidas pretenden los tenedores el precio de 48.

Dicha tendencia, cuando la sementera no deja por fortuna nada que desear, se atribuye en parte al decreto ruso que prohíbe la exportación de trigos del imperio moscovita.

El Gobierno alemán ha hecho grandes concesiones á los vinos italianos, rebajando los derechos arancelarios de 24 marcos por quintal métrico á 15.

Sin embargo de tan notable reducción, todavía adeudarán los vinos italianos 18,75 francos por los 100 kilogramos.

Mineral de hierro.—Poca novedad, dice *El Bilbao Marítimo y Comercial*, ha ofrecido este mercado durante la semana. Las ventas tampoco revisten importancia, pues sólo conocemos las de algunos cargamentos sueltos. Los precios continúan sin alteración notable, cotizándose los Rubios superiores, de 7/3 á 8/3, según clase; los inferiores en calidad, de 6/10 á 7/3, y el Campanil, de 8/6 á 9/3.

Relativamente han sido buenos los embarques de mineral, pues se han despachado para el extranjero 68.996 toneladas, contra 56.571 toneladas en la semana anterior, y creemos que la próxima ha de superar á ambas.

En los fletes obsérvase también poca variación; pues si bien rigen los mismos las tendencias son á que aflojen algo dentro de breves días.

El mineral exportado por este puerto en lo que va de año, asciende á 2.899.564 toneladas, contra 3.870.762 exportadas en igual período del año anterior.

La cuestión vinícola

Ultimos telegramas de Paris

Se atribuye grandísima importancia al dictamen de los peritos MM. Riche y Truc, enviados á España por el Ministro de Comercio francés para estudiar la fuerza alcohólica de los vinos peninsulares.

Dicen estos señores con noble franqueza, y obedeciendo á su conciencia científica, que, prescindiendo de toda adición de alcohol, el término medio de la fuerza alcohólica de los vinos españoles es de 12 á 13º, y que han analizado algunas muestras, aunque raras, que alcanzan hasta 17º.

El expresado dictamen contiene informes que servirán para examinar con completo conocimiento de causa las proposiciones de España con motivo de los nuevos aranceles franceses.

Falta, no obstante, que los ultra-proteccionistas de la Cámara y del Senado, que no hablan más que de los alcoholes alemanes, se convengan, á pesar de las demostraciones de los hombres de ciencia, y accedan á una rebaja en la cuestión de la escala alcohólica.

Si siguiendo en el Senado la discusión arancelaria, el Ministro de Comercio sostiene que el actual cambio económico se halla reclamado por el país y fundado en un espíritu de justicia, pues los países próximos tienen tarifas más altas que las nuestras. El Ministro insiste sobre la necesidad de que se admita la franquicia para las primeras materias, y á fin de desarrollar las exportaciones. Añade que el Gobierno presentará en breve un proyecto referente al sistema de aplicación de las nuevas tarifas. La tarifa mínima, aplicada á un país cualquiera, no podrá ser modificada si no se reclama contra ella con un año de anticipación.

Esta tarde (día 26) comenzará en el Senado la discusión por artículos del proyecto de ley relativa á los aranceles generales de Aduanas.

Varios oradores se proponen combatir enérgicamente el proyecto, porque creen que muchos artículos, y principalmente los más necesarios á la subsistencia, van á quedar muy gravados, y que por lo tanto será preciso la elevación de los salarios de las clases obreras.

El resultado de esto será el encarecimiento de las manufacturas francesas, haciendo más difícil la exportación de las mismas.

Tocante á la cuestión de las dos columnas del arancel, los librecambistas demostrarán que no se conseguirá nada con la tarifa mínima, pues las ventajas que en ella se ofrecen, mayormente en el asunto de los vinos, son ilusorias, toda vez que dichos caldos extranjeros no po-

drán ser importados en Francia, á no ser que se modifique la escala alcohólica.

El dictamen dado por los notables químicos Riche y Truc, que han recorrido recientemente las regiones vitícolas de España, dará gran fuerza á estos argumentos; pero á pesar de los buenos deseos del Gobierno, nadie cree aquí que la mayoría ultra-proteccionista del Senado acceda á una reforma en los derechos establecidos sobre la graduación alcohólica en el proyecto votado por la Cámara de Diputados.

El Sindicato del comercio al por mayor de vinos espirituosos de la Girona y otros varios Sindicatos han pedido á las Autoridades competentes que se adopte por Francia el régimen aplicado en todos los países, excepto Austria, donde existen derechos sobre el alcohol; esto es, que se reemplacen los derechos que pesan sobre los vinos y bebidas higiénicas, por un aumento en los derechos que satisfacen el alcohol.

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.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 27	
Paris á la vista.....	»
Idem 8 dtv: Beneficio por 100.....	13 10
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas....	»
Idem 90 dtv (idem) id.....	28 10

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE  
**Arboricultura, Floricultura**  
Y SIMIENTES  
de L. RACAUD, horticultor  
Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MERITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno.—Arboles para paseos y carreteras.—Planteles varios para la repoblación de los montes.

VIDES AMERICANAS

de producción directa y porta-injertos, las más vigorosas y resistentes á la filoxera.—Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.

A. BELBEZE

de CALATAYUD (Aragón)  
Compra los tártaros y las heces ó lias, secas y verdes.

EN LOS TRASIEGOS

Adicionar el CONSERVADOR ENÁNTICO, en la proporción de 25 gramos por hectolitro, si se quiere evitar el peligro de avinagramiento y demás alteraciones de los vinos.—Resultados prácticos y seguros. El kilo vale quince pesetas, franco de embalaje.

Corrección de los vinos agrios.—Con el *Desacidificador LEBEUF* se hace desaparecer rápidamente el agrio y ácido de los vinos tintos ó blancos, reuniendo la ventaja de ser completamente inofensivo y no dar mal color ni enturbiar el vino.

Un vino completamente agrio es curado en el acto con este privilegiado producto; pero como cuanto más agrio, se necesita más dosis para volverlo á su estado normal, de ahí que resulta algo cara la operación en vinos ya muy avinagrados; no así en los picados ó ligeramente agrios, que, sin más que añadirles 50, 80 ó 100 gramos del *Desacidificador* por hectolitro, son completa y radicalmente curados.

Los vinos ácidos (verdes) á consecuencia de un exceso de tartárico, por proceder de uva poco sazónada, son perfectamente corregidos con solo una dosis de 50 á 80 gramos por hectolitro. Bote de un kilo, diez pesetas.  
Depósito exclusivo en España: Sr. Administrador de *La Revista Vinícola*, Danzas, 5, Zaragoza.

A LOS COSECHEROS

Y COMERCIANTES DE VINO

ANTIPATHES VINICOLA

para mejorar, conservar y aclarar los vinos; producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

Ácido tartárico, oenotánico, fosfato de cal, coloricina, creta (en polvo fino), gelatina enántica, antiagrio y otros productos para los vinos.

Corrección de toda clase de vinos alterados ó defectuosos. Resultados prácticos y precios económicos.

GABINETE ENOLOGICO

Plaza de Calatrava, 2, Valencia

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



**GRAN DEPÓSITO  
DE  
MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**




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

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

Pulverizador EL RELAMPAGO, 45 ptas; EXCELSIOR, 45; ECONOMICO, 35.

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

**NUEVO ALAMBIQUE**

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA PARA LA DESTILACION DEL COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por Deroys Fils Ainé (Constructor), 73, 75, 77, rue du Theatre, París

GUIA para la DESTILACION del COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de APARATOS DE DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificación, sistema DEROY Se manda gratis por DEROY FILS AINE, Constructor. PARIS—Rue du Theatre, 73, 75, 77—PARIS

APARATOS Y MATERIALES DE DESTILERIA

A. SAVALLE FILS & C<sup>IE</sup>

PARIS 1, Place Perreire, 1 — PARIS

COLUMNAS DESTILATORIAS RECTANGULARES las únicas que suprimen las pérdidas de alcohol en las vinazas.

COLUMNAS PARA VINOS las que funcionan sin gasto de agua.

COLUMNAS DE FUERTE GRADO (93°) RECTIFICADORES RECTANGULARES perfeccionadas, las que producen alcohol neutro de calidad superior. Estos nuevos aparatos realizan un economat considerable en el gasto de combustible.

COCEDORES para trabajar los granos enteros.

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERIAS

PERSONAL PRACTICO PARA VERIFICAR INSTALACIONES. PRIVILEGIOS EN FRANCIA Y EN EL EXTRANJERO

Para mayores informes y folletos explicativos, dirigirse al Representante en España: Sr D. E. G. TRIVIÑO, 5, Cuesta S. Domingo, Madrid.



**EGROT** INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, París

Sus ALAMBIQUES aparatos de RECTIFICAR, de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL TARTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de París de 1889 Cruz de la Legión de Honor y Miembro del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Alambique de vapor fijo á basculante para Licores, Perfumes y Extractos



Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Heces y Frutas Facilidad de limpiar



Alambique rectificador basculante, con caliente-vino.—Da 80° Rapidez y economía

**COGNAC JEREZANO**  
JURADO, CASTELLÓN Y C.<sup>a</sup> JEREZ

**VALLS HERMANOS**

INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

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

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 1 Gran Diploma de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas,

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

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

**PULVERIZADOR EL RELAMPAGO**  
contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



RELAMPAGO Núm. 1 40 pesetas Núm. 2 30 pesetas

LA TORPILLE Nuevo azufrador para los polvos y azufres. 28 pesetas

VERMOREL, Constructor,  
EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS  
CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

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

A VOLUNTAD

de la SOCIEDAD COMERCIAL DE IMPORTACION Y EXPORTACION, rue Lafitte, núm. 46 á París, se vende el Gran Molino á vapor para la elaboración y refinación del aceite de oliva, situado en Alcañiz (provincia de Teruel).

Dirigirse al Gerente del mismo, D. Faustino Tournier, ó bien al Director de la Sociedad en España don Mauricio Brien, en Lequeitio (Vizcaya)

**MILDEW**  
Antracnosis y hielos tardíos.

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES. Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

## TALLER Y FUNDICIÓN DE BRONCES

**Maquinaria agrícola, industrial y vinícola**

CONSTRUCCIÓN DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCIÓN É INSTALACIÓN DE APARATOS HIDROTERÁPICOS

Especialidad en la fabricación de pulverizadores para combatir mildiu

BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

ARCAS PARA CAUDALES

ARADOS, Prensas, Filtros, Mangueras, ESTRUJADORAS, BÁSCULAS DE TODAS CLASES

INSTRUMENTOS DE PRECISIÓN para Laboratorios de Análisis

**BASILIO MIRET**  
BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

**A LOS VINICULTORES**  
DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

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

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

**CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES**  
AÑO XIV

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

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

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

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

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE  
**ANTONIO RIVIERE**  
SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

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

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa

FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

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

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director propietario: D. Francisco Vidal y Codina

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida y Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Arboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería; todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

**VIDES AMERICANAS**

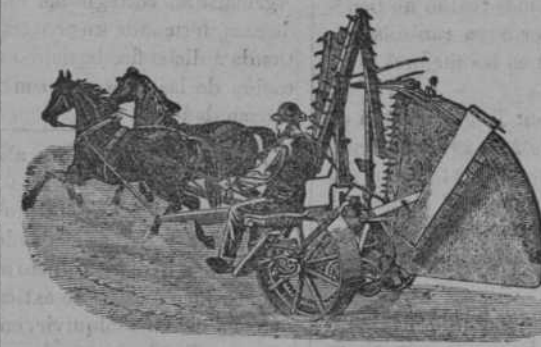
De producto directo y para porta-injerto, de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo.

Transporte en tarifa especial para todas las líneas férreas de España.

Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida

«La Reforma Agrícola» Ayala, 11, Madrid

**LA MAQUINARIA AGRICOLA**  
DE  
**ADRIÁN EYRIES**  
Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID  
(Al lado del Teatro de Lope)



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

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

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

**Plantas de vides tintoreras y americanas**

El acreditado propagador de la variedad GARNACHA TINTORERA, la más precoz, la más tinta y la más resistente al mildiu, continúa expendiendo sarmientos y barbados de dicha variedad, á precios relativamente económicos, garantizando la legitimidad de las plantas.

También tiene grandes existencias de ARAMON TINTORERO, variedad propia para terrenos de primera clase y esmerado cultivo; RIPARIAS AMERICANAS procedentes de semilla, resistentes á la flowera, y gran variedad de plantas para uvas de mesa, todas de lo más selecto conocido.

Para detalles dirigirse á D. José Damián Capsir y Cañamás, por Játiva y Bellús (Puebla de Rugat).

DIRECCIÓN TELEGRAFICA: CAPSIR—PUEBLA RUGAT (8)