# CRONICA 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 PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y

8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

## PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

Miércoles 28 de Noviembre de 1894

Se reciben en la Administración del periódico a precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CE-REALES cuenta con más de quinientos 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

Pago adelantado.

**NÚM. 1664** 

## Año XVII

IS

!A

## La levadura como planta

Desde hace unos seis años se trabaja en los principales países vinícolas para introducir en ellos la fermentación vínica mediante razas cultivadas de levadura, y es innegable que en este tiempo se han obtenido resultados notables. No solamente se ha demostrado lo defectuoso del actual procedimiento en la fermentación, sino que también hemos llegado à elegir, por métodos racionales, levaduras vinícolas de excelentes cualidades, de entre las mezclas de levaduras que se nos presentan, cultivándolas y obteniendo, al añadirlas al mosto, una fermentación mejor. No hemos de hablar aquí detenidamente de los hermosos resultados de estas investigaciones y de su importancia respecto á la práctica de la fermentación vínica; por el contrario, observaremos que, hasta que llegue la ocasión de que pueda seguirse en general este perfecto procedimiento de fermentación, falta aún responder satisfactoriamente à muchos problemas pendientes y obviar muchas dificultades.

Entre éstas figura, sin duda, el proporcionarse la levadura necesaria para grandes países productores de vino. Es cierto que una industria pronta à cumplir los pedidos, se pone á la disposición de la vinicultura y trata de encargarse del cultivo de las deseadas levaduras; pero tal proceder mueve à reflexionar antes de decidirse. Con los métodos propuestos, según los que se añadiría levaduras puras à todos los mostos, no sólo se exigiría á los vinicultores nuevos y considerables sacrificios anuales, sino que además es de temer que un artículo cuya calidad es tan dificil de examinar, como es la levadura, no siempre sería preparado con la debida escrupulosidad; de manera que, en vez de las ventajas esperadas, facilmente podrian sufrir los vinicultores grandes perjuicios. Fundado en mis observaciones, no aconsejaría yo adquirir levaduras en los Institutos que las producen, y que en todas partes se abren, à no ser que se tenga una completa garantía de la buena calidad. Estas fábricas de levaduras deberían estar sometidas á la inspección científica de las Estaciones de Ensayos del Estado, del mismo modo que las fábricas de abonos.

Mientras que con esto, por una parte, quisiera que se hiciese lo debido para evitar la explotación de los vinicultores y los perjuicios que puede producir la adición de una levadura impura ó cuya acción sea desfavorable, creo por otra parte evitar el peligro que amenaza de descrédito de todo el sistema.

Al mismo tiempo expondré algunos procedimientos que, sin añadir directamente buenas levaduras al mosto, faciliten una mejora de la mezcla de levaduras que hay en los mismos. Ya hace algunos años que, fundado en numerosos ensayos, pude aconsejar à los vinicultores recoger, unos ocho días antes de la vendimia general, una cierta cantidad de uvas de las mejores, prensándolas y dejando fermentar el mosto fuera del contacto del aire. Después, cuando la vendimia, se añade 1 ó 2 litros de este mosto en fermentación para cada hectolitro de uvas al estrujarlas, y con ello se logra que haya una buena cantidad de células de levadura en muy buenas condiciones para determinar la fermentación. Según supe posteriormente, el profesor Bersch ya recomendó hacer esto algunos años antes; sin embargo, parece que los prácticos no aceptaron entonces el procedimiento. Mis ensayos me demostraron que así no sólo se logra una abundante proporción de levadura y una enérgica fermentación, sino que también ésta última se verifica con mayor limpieza, porque las células de levadura de buena clase predominan con más prontitud y seguridad sobre las levaduras perjudiciales y otras criptógamas. Según nuestros ensayos, verificados en grande escala y con escrupulosidad científica, el procedimiento tiene especiales ventajas cuando se combina con el empleo de poderosas levaduras puras, añadiendo éstas al mosto obtenido previamente, y empleando tal mosto cuando está en plena fermentación. para sembrar de levaduras las uvas cosechadas después, conforme se ha indicado.

Otro medio que se ofrece à los vinicultores para mejorar la levadura natural y

mosto, consiste en el cultivo de la levadura en la misma viña, esto es, mejorar la levadura en el suelo de la viña. Como indiqué hace años por primera vez, la tierra de los viñedos es quien nos suministra verdaderamente las levaduras. En el terreno en donde está plantado el viñedo se encuentran las células de la levadura del vino hasta la profundidad de 30 centímetros. De allí van á parar, aunque mezcladas con muchas otras criptógamas, por intermedio del viento, insectos, etc., á las uvas, para multiplicarse rapidamente después de estrujadas las uvas, y producir entonces la fermentación del mosto. Como han demostrado en los últimos años los trabajos de sabios alemanes y franceses, hay que distinguir diferentes razas, dotadas de cualidades distintas, en la levadura del vino. No se trata aquí de resolver la cuestión científica de precisar hasta qué punto son constantes estas razas; en cambio, haré notar que en los diversos países vinícolas hay un número enorme. Por lo demás, muchas veces se han propagado ideas falsas con respecto á estas razas de levaduras del vino. Así se dice muchas veces que toda levadura de una comarca vinícola de fama debe ser por necesidad excelente, y que basta que una raza, por ejemplo, proceda de Johannisberg, para comunicar buenas cualidades al vino con su adición. No es esto cierto en modo alguno. En toda viña se encuentran muy diversas razas de levaduras, buenas unas, y que obran menos favorablemente otras. Sin embargo, por lo que pude deducir de mis ensayos, existen también notables diferencias locales, producidas por la clase del terreno, el clima y la variedad de las uvas, etc. Así parece, por ejemplo, que respecto de la formación del bouquet, las levaduras de ciertas comarcas poseen algunas ventajas respecto

Procediendo debidamente ha de ser posible mejorar la levadura de un viñedo por la introducción en él de levaduras de razas buenas y probadas, asegurando con ello la existencia de una levadura mejor de la de antes en las uvas, durante el otoño. Nosotros procedemos de la siguiente manera: las uvas blancas Steinberg, por ejemplo, estrujadas y adicionadas de levadura pura cultivada, se dejan abandonadas á sí mismas hasta que principia la fermentación; luego se prensan, y se lleva el escobajo, con el que va mezclada gran cantidad de levadura, á la viña, se esparce en ella y en seguida se entierra. Este procedimiento de sembrar levadura joven y de buena calidad en la viña, y de multiplicarla con el tiempo, seguramente influirá de una manera favorable en la calidad de la levadura que va á parar á las uvas desde el suelo, cuando éstas maduran, y también en la fermentación del mosto; tal vez no se requerirá después la adición de levaduras puras cultivadas, ó á lo menos no deberá hacerse esto cada año. No tendrá el mismo éxito, en cambio, el llevar á la viña las heces líquidas ó pastosas después del trasiego del vino. Entonces las células de la levadura en su mayor parte carecen de vitalidad. Además, estas levaduras de las heces, cuando son enterradas, regularmente se pudren, y con ello mueren las células que aun vivían.

Publico este procedimiento, aun antes de haberlo estudiado de una manera completa, porque su práctica no puede causar dano alguno, y porque son grandes las probabilidades de un buen éxito, atendidas las observaciones que hasta ahora he hecho. El próximo otoño permitira también que otros tengan ocasión de someter el procedimiento propuesto à una pronta comprobación.

PROFESOR DR. MULLER-THURGAU.

#### Las nuevas enfermedades de la viña y su tratamiento

M. Duchartre presentó à la Academia de Ciencias, en el pasado Octubre, una nota de M. Brunet, de la Facultad de Ciencias de Tolosa. Según este sabio profesor, muchas de las enfermedades de la viña, mal estudiadas ó conocidas, como son la antracnosis deformante, la brunisure, el mal nero de los italianos, la gomosa bacilar, tienen por causa un único y solo hongo, de la familia de los quitipara perfeccionar la fermentación del drinos, que ejerce indefinidamente su ac- potasa es superior á un gramo, se deduce ta, à cuyo remedio no se atiende, la polí- ruptura de relaciones entre el propietario

ción destructora en todas las partes de la | del extracto toda la cantidad que exceda,

M. Brunet deja esperar que, luego de profundizadas las causas de la enfermedad, presentará su remedio. Y esto sería mucho mejor.

Sobre el mismo asunto publica el Progrès Vinicole unas notas, extraidas del trabajo que prepara para la publicación el conocido viticultor de Aubenas, monsieur Couderc.

«Me permito-dice M. Couderc-dar el último consejo á los miembros de nuestros Sindicatos; parece extraño, pero lo creo bueno, y particularmente de actua-

Consiste en embadurnar en invierno, luego después de la poda, y mejor dos veces que una, las cepas, sean injertadas ó no, con la siguiente solución: 5 kilos de sulfato de cobre y 3 kilos de sulfato de hierro por hectolitro de aqua. En lugar de embadurnar con el pincel, se puede repartir esta solución sobre las cepas por medio de un pulverizador; mas entonces será preciso repetirlo cuando menos dos veces, à fin de que toda la superficie de los pulgares, de las ramas y del tronco quede bien impregnada.

Con este tratamiento, muy poco costoso, se logrará defenderse de la nueva enfermedad, á la cual hace ya muchos años di el nombre de dartrosa, y que se conoce ahora con los de enfermedad del Var, sèlivure, gommosa, enfermedad péctica, roncet, cabeza de sauce, cabuchage, coulure de primavera, etc.; enfermedad que, con razón, produce gran pánico, y que ha reducido este año la cosecha en grandes proporciones.

Recomiendo este tratamiento, después de haberlo personalmente experimentado durante cuatro años. Si el mal es muy antiguo, y el raquitismo de los brotes se uaniuesta en primavera, apareciendo las hojas diminutas y los meritallos poco desarrollados, serán muy eficaces dos aplicaciones de azufre, antes de aguardar que los brotes prosigan en su desarrollo. Cuando la enfermedad se ha desarrollado hasta este punto, para curar completamente las plantas atacadas, son necesarios durante varios inviernos los embadurnamientos; pues, lo repito, embadurnando preventivamente, se preservarán las viñas de esta nueva enfermedad. Si se ha de operar en terrenos calcáreos, la proporción de sulfato de hierro que se mezcla con el sulfato de cobre podrà aumentarse hasta 5 kilos. El embadurnado con sulfato de hierro tiene sobre la clorosis una acción que no se explica, pero efectiva.»

#### La alcoholización y aguado de los vinos en Francia

Por las consultas que se nos han hecho, por las pérdidas que ya se han ocasionado à negociantes españoles y por la importancia que puede tener en lo sucesivo para nuestros vinos de exportación, pues las penas son severas, juzgamos de necesidad que nuestro comercio pueda saber, con la debida anticipación, á qué atenerse sobre la ley del aguado (mouillage) y alcoholización (vinage), recientemente aplicada á los vinos en esta República.

Prescindiendo de que no existe en química ningún método en absoluto cierto que permita reconocer la adición de pequeñas cantidades de agua ó alcohol en los vinos, y de que existen muchas causas naturales que puedan aumentar ó disminuir en los mismos la cantidad de agua ó alcohol, aparte de que la relación que se busca falta en no pocos de nuestros vinos, completamente puros, como ya en más de una ocasión hemos probado, damos à continuación los procedimientos que en Francia hacen ley para llegar al conocimiento de si un vino ha sido ó no adicionado de agua ó alcohol.

Un vino se considera como aguado cuando la suma del grado alcohólico encontrado y de la acidez, expresada en ácido sulfúrico, es inferior à 12 enteros y 5 décimas. Ejemplo: un vino que tenga 8 grados de riqueza alcohólica y 3,60 de acidez por litro se considera aqui sospechoso de habérsele añadido agua.

Para deducir la alcoholización se dosifica el extracto, el azúcar reductor y el sulfato de potasa por litro. Si el sulfato de y lo mismo se hace si el azúcar pasa de dicha cantidad, con lo cual se tiene el extracto reducido. Entonces se multiplica el grado alcohólico encontrado por 8, obteniéndose así el peso del alcohol por litro. Dividiendo luego el peso del alcohol por el extracto reducido, se obtiene un cociente. Si dicho cociente no pasa de 4 enteros 5 décimas para los vinos rojos, según circular del Ministerio de Comercio y de la Industria à los laboratorios oficiales, y 5,6 para los blancos (antes se admitían hasta 7,5), el vino se declara alcoholizado. Algunas veces se tolera una décima de más. Otra de las reglas que se han seguido para considerar un vino blanco como alcoholizado es la de exigirle lo menos 0,985 de densidad.

Algunas veces se persiguen á la par los dos fraudes, alcoholización y aguado. En el caso de que se encuentre más de 4,6 ó 6,5, según que se trate de un vino rojo ó de un vino blanco, se lleva por el cálculo à 4,5 ó 6,5, es decir, que se busca la cantidad de alcohol dando exactamente 4,5 ó 6,5; el resto se considera desfalco ó alcohol añadido; la cantidad restante, dividida por 8 y aumentada de la acidez, debe dar un número superior à 12,5. Si no es así, el vino se declara alcoholizado y aguado.

Esos métodos, que se deben al Comité de artes y manufacturas, son preferidos al de M. Magnier de la Source, basado en la cantidad de glicerina que contienen

los vinos.

ANTONIO BLAVIA, Director de la Estación enotécnica de España en Cette.

## Una falta grave

Los Gobiernos vienen cometiendo en Espana una gravisima falta.

Lejos de fomentar el trabajo, modo de fomentar la riqueza, suscitan à la producción toda clase de dificultades.

El mejor remedio contra la funesta plaga de la empleomanía hubiera sido mejorar todo lo posible las condiciones materiales del país, al mismo tiempo que se establecieran para la provisión de los empleos públicos reglas que asegurasen su estabilidad, mediante todos los requisitos que fuesen necesarios à garantizar los derechos adquiridos.

Si los Gobiernos, más atentos á disponer de los destinos públicos, como quien dispone de la propia hacienda, que á satisfacer las necesidades del país, hubieran consagrado principalmente su atención á evitar que, con el acrecentamiento de las contribuciones, la producción resultara agobiada, la industria y el comercio habrian encontrado más desarrollo, ocupando mayor número de brazos inactivos.

Pocos hubieran sido entonces los que à una vida regular, normalizada al amparo de las contingencias que en España ofrece la politica, hubiesen preferido el azar de los destinos, pan para hoy y hambre para mañana, según tan gráficamente dice el vulgo.

A la inmoralidad política, imperante hace tanto tiempo, han contribuído los Gobiernos, cometiendo tan gravisima

Han puesto trabas enormes à todo lo que ha significado un esfuerzo para el fomento del trabajo, mientras alentaban el parasitismo, recompensando la interesada adhesión de sus secuaces con prebendas muy caras para la nación.

Al prevalecer esta malhadada tendencia con todas las situaciones políticas, se han viciado de tal manera nuestras costumbres públicas, que la política ha llegado à ser considerada como el medio de enriquecerse en poce tiempo, ocupando el trabajo un lugar harto secundario.

El mal viene muy de atras. Lo sabemos. No excusa, sin embargo, dicha circunstancia, la torpeza con que han venido procediendo los poderes públicos.

Todavía, cuando se tocan como nunca las consecuencias, extendida la inmoralidad y causando grandes estragos la miseria, se persiste en el mismo error de siempre. Para los secuaces todo. El país les pertenece. Es su prisionero. Y en cambio, los intereses nacionales quedan en completo desamparo.

tica seguirá siendo un foco de inmoralidad, cada dia más peligroso, pues sus derroteros serán contrarios al fomento del trabajo que tanta falta hace.

ANTONIO FERNÁNDEZ Y GARCÍA.

#### Correo Agricola y mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucia

Alcalá la Real (Málaga) 26.—Nueva-mente hemos tenido tres días de lluvias bundantes. Con este temporal nacerá bien todo lo sembrado y lo que resta por sembrar. Por la inmejorable sementera ha descendido más el precio de los granos. Cotizamos: Trigos recios superiores, de 35 à 38 reales fanega; cebada, 26; maiz, 46; habas, 40; garbanzos, 120 à 160 los gordos, 80 à 110 los regulares y 60 à 80 os medianos.

El aceite sostenido à 42 reales la arroba, y los vinos de 14 à 16.

La feria de cerdos comenzará el día 1.º de Diciembre próximo, presumiéndose se cotice en vivo de 35 á 40 reales la arro-

\*\* Cadiar (Granada) 25 .- Precios corrientes: Trigo, 44 reales fanega; cebada, 26; habas y maiz, 40; garbanzos, 80; vino, 16 reales la arroba, lo mismo blanco que tinto; aceite, 44. Buena la sementera. El Corresponsal.

\*\* Castellar de Santisteban (Jaén) 25.-La cosecha de aceite es escasa, porque el olivo floreció en malas condiciones, y debido al mucho fruto que se cayó en el

en este pueblo: Trigo, 40 reales fanega; centeno, 36; cebada, 22; habas, 36; garbanzos, de 60 á 120; vinos, 14 reales arroba los tintos y 13 los blancos; aceite, 31;

lanas negras ó blancas, sucias, 52 reales arroba.—Un Subscriptor. \* Cazalla de la Sierra (Sevilla) 24.-Hemos tenido muy buena cosecha de vino, cotizandose los mostos para las desti-lerías á 9 reales la arroba de 16 litros.

Espérase se vendan bien los nuevos vinos ara el consumo La cosecha de aceite no llega à regular, cotizandose la arroba à 34 reales. Magnifica la sementera y flojos los pre-

cios de los granos. Detállase el trigo á 34 eales fanega; cebada, 18; habas, 40; garbanzos, 81.-L. A.

\*\* Sevilla 25.—La recolección de la aceituna se hace con buen tiempo, no deando tampoco nada que desear el estado

La sementera es inmejorable. Precios: Aceite, de 40 à 42,50 reales la arroba; trigo, de 38 à 40 fanega; cebada, de 18 à 24; avena, de 16 à 20; yeros, de 34 à 36; garbanzos, de 70 à 106.—S.

\*\* Paterna del Campo (Huelva) 26.-La cosecha de aceituna es muy pequena en esta provincia, pero se obtendrá excelente líquido, à juzgar por el estado de aquel fruto.

Buena la sementera. Grandes existencias de cereales y floos los precios. Vea V. los que rigen: Trigos, 35 reales fanega; cebada, 20; avena, 14; yeros, 30; habas, 35; avena, 14; garbanzos, 60; lanas negras sucias, 40 reales

#### la arroba; idem blancas, 41.—D. G. De Aragon

Ateca (Zaragoza) 25.—Terminada la saca de los vinos de los recipiente donde han necho la primera fermentación, y colocados en los destinados para la conservación, se han podido apreciar las inmejo-rables condiciones que reúnen los de esta cosecha; un sabor grato, completamente secos, con una fuerza alcohólica de 14 y 15 grados, y color rojo granate. Es de es-perar que si los precios guardan relaciones con las clases, se realicen bastantes

En esta región aragonesa existe una asociación de fabricantes de alcoholes y tártaros, establecida, entre otros fines, para evitar la ruinosa competencia que se nacian en las compras de orujos (brisas). entre los varios comisionistas que había en cada pueblo. Por acuerdo de dicha asociación hicieron una distribución de todos los pueblos, y en virtud de ella, cada fabricante sólo hace las compras en su demarcación. También fijaron los precios a que debían pagar el orujo, que es el de 0,75 pesetas los 50 kilos. Pero esa unión de los fabricantes la encuentra el propietario tan mala para sus intereses, que el anterior y presente año ha habido ya pueblo que ha determinado no vender sus brisas á los fabricantes, destinándolas para abono de las tierras ó para la alimentación de los ganados. Este proceder de esos pueblos no ha dado el resultado apetecido, porque son pocos todavía, pero no seria extraño que en el año secundaran el pensamiento la mayoría, y llegue á ser una fuerza hercúlea que haga imposible la fabricación de tartaros. Lamentable seria que el desarrollo que ha tomado en esta nación la fabricación de tartaros de importadores en muy pocos años nos hemos convertido en exportadores), sufriese y fabricante, y que el buen criterio de ambas clases evitara dicha ruptura. La Asociación alcoholera, con una gran mira comercial, examinará con atención debida las quejas de los propietarios para aumentar el precio de las brisas en la proporción que sus beneficios se lo permitan, con ello conseguirán la estrechez de relaciones en las dos clases que siempre deben estar unidas.

Precios: Vino viejo, à 11 pesetas los 120 litros; idem nuevo, á 9 y 10; trigo de / Castilla, á 26 pesetas los 180 litros; cebada, à 19 idem. - El Corresponsal.

De Castilla la Nueva San Martin de Valdeiglesias (Madrid) 25 .-Pasamos, Sr. Director, de uno á otro desastre; ya dije a V. que la nube de principio de verano destruyo una sexta parte de los frutos de este término; pues bien, maduró el albillo, lo que fué gran riqueza de esta población, y llevado como siempre à Madrid, tal ha sido su baratura que, en general, y salvo algún día que otro, se vendía á tan bajo precio, que pedían la uva y no sacaban para los gastos, llegando á darse banastas de 4 arrobas de peso á 10 y 12 reales, y habiendo pagado porte, puerta y 3 céntimos por kilo al llamado Asentador, perdían en la ba-nasta lo que valía y 10 y 12 reales más; así es que, cuando otros años valía á últimos de Septiembre à 18 y 20 reales arroba al pie de la cepa, hace unos años que sólo vale a 6 y 7 reales, y deseando haya quien lo tome.

Los ferrocarriles, á mi entender, han dado un golpe á los productos de los pue-blos cercanos á Madrid, y esto se explica porque los ferrocarriles traen à Madrid más que puede consumirse de todo, y de ahi la baratura. Además, como los precios de los viajes son baratos, sale de Madrid tres veces más gente que salía antes. Sobre esto no hay más que tener paciencia; pero como los impuestos suben, y los frutos no valen, la miseria y el hambre aumentan prodigiosamente, y si este año han quedado muchas fincas perdidas, en el que viene han de quedar doble, y los jornaleros.... Dios sabe.

Ha llegado la vendimia, y las muchas aguas han podrido muchas arrobas de uvas, y después el precio de la arroba ha sido otro desastre, pues se ha vendido á 2 reales, y 2 y cuartillo la arroba de 11,50 kilos, y como el traerlo cuesta, por término medio, 3 reales carga, resulta que el que no tiene ganado pone dinero encima. No es de extrañar haya tantas fincas

embargadas. Vino añejo ya no hay más que para el consumo local; se cotiza á 9 reales los 16 litros. De nuevo sólo se vende blanco pardillo para las afueras de Madrid à 13 y 14 reales arroba, muy dulce; lo hay seco, que anejado es un verdadero Jerez, y es desconocido tan rico caldo para la generalidad, porque ha habido siempre poco. pero hoy que no se vende la uva en fres-co para Madrid, abunda más, y se haría negocio si compradores instruidos lo ad-

Terminó la vendimia con tiempo vario, siendo la cosecha regular. La de aceituna es buena si no hay algún percance.

El trigo, à 38 reales fanega; cebada, à 20; centeno, a 26, y algarrobas, a 18.-

Quintanar de la Orden (Toledo) 26 .-Los nuevos caldos reúnen excelentes condiciones, habiendo empezado la campaña. De blanco se han ajustado algunas partidas buenas á 5 reales la arroba, y de tinto también se han hecho ventas à 6,50.

El candeal, à 43 reales fanega; jeja, à 40; tranquillón, á 25; centeno, á 20; cebada, á 17; anis, á 94; cominos, á 70; azafrån, å 80 la libra.-P. H.

\*\* Tembleque (Toledo) 26.—Paralizado el negocio de trigos, no obstante ce-derse la fanega de 31,50 á 33 reales. La cebada está a 16, y la avena a 13. Las harinas, a 13 y 11,75 la arroba por primeras y segundas clases respectivamente.

El mercado de vinos es el que tiende á mejorar, pagándose los tintos á 8 reales arroba, y los blancos á 9. - Un Subs-

#### De Castilla la Vieja

Palencia 23.-Muy concurrido el mercado de ayer, quedando bastante sin vender por falta de compradores. El trigo se ha pagado de 30 á 32 reales

la fanega, y la cebada, de 18 á 18,50. Tiempo hermoso, aunque fresco por las

Buenos los campos .- El Corresponsal. \*\* Tudela de Duero (Valladolid) 25.-Sigue animado este mercado de vinos. Para Valladolid, Santander y la montaña de León sale bastante caldo tinto nuevo, al precio de 7 reales cantaro los anejos;

valen á 10 y 11. El trigo, de 32 à 33 reales fanega, y la cebada, de 21 à 22. - Un Subscriptor. \*\* Villada (Palencia) 24.—Como la cotización de los trigos es tan baja, se retraen de vender todos los que pueden pasar sin realizar su cosecha. A pesar de este retraimiento, no mejora la cotización.

Al detall se han medido unas 4.000 fane-

gas de trigo á 32 reales las 92 libras, y por partidas sobre vagón se ofrece á 32,50, à cuyo precio se ha contratado algo. El centeno, à 25 reales fanega, y la cebada, á 20.-B. P.

\*\* Arévalo (Avila) 25.-En la última semana se ha operado con alguna actividad, expidiéndose unos 48 vagones, casi todos para Cataluña y Aragón.

El precio de dichas partidas ha sido el de 34 reales sobre vagón. En general, piden à 34,50, pero rara es la partida que pasa de 34. Al detall se vende el trigo de 33,25 à 33,75 reales las 94 libras.

Precios de otros artículos: Centeno, de 25 á 25,50; cebada, á 21; algarrobas, á 20.—El Corresponsal.

\*\* Medina del Campo (Valladolid) 25.--En el mercado de hoy han regido los siguientes precios: Trigo bueno, de 33 à 33,50 reales fanega; centeno, à 26; cebada y algarrobas, à 21; garbanzos, à 150, 120 y 95; harinas, a 16, 15 y 13 reales arroba; vinos, à 16 reales cantaro el blanco y 13 el tinto.

Por partidas sobre vagón se ofrece el trigo à 34,25 reales las 94 libras, pero no se hacen operaciones, por no aceptar ese precio los fabricantes.—El Corresponsal.

\* Burgos 26.-Tiempo frio y buenos los campos. Flojo el mercado. He aqui los precios: Trigo, de 31 à 33,50 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 22; avena, á 15; harinas, à 14, 13 y 11 reales la arroba .- El Corresponsal.

\*\* Rioseco (Valladolid) 26.-Al detall se han medido hoy en este mercado unas 3.000 fanegas de trigo à 32 reales las 94

Por partidas sobre vagón se ofrece à 33, y pagan a 32,50.-El Corresponsal.

\*\* Valladolid 25.-En la última semana se han expedido 30 vagones de harinas, otros 30 de trigo, 2 de centeno y 37 toneladas de vino.

El aspecto del mercado sigue siendo fatal. Cotizamos: Harinas, à 13, 12,50 y 11 reales arroba; trigo, de 32 à 32,50 idem las 94 libras; centeno, à 25,50 fanega; cebada, á 20,50; avena, á 14,50; algarrobas, á 21; alubias, á 58; garbanzos, á 200, 172 y 150.—El Corresponsal.

\* Cigales (Valladolid) 26.-La cosecha de cereales fué buena y los precios bajos. La de vino ha sido corta, debido á lo resentido que quedó el viñedo del pedrisco del año pasado. Se han elaborado 120.000 cántaras, cotizándose á 9 reales

El trigo, á 32 reales las 94 libras; centeno, á 26; cebada, á 22; habas, á 36.-

\*\* El Tiemblo (Avila) 25.-La cosecha de vino ha sido inferior en cantidad à la del año pasado, pero de mejor clase. Calculo se han cogido 2.000 cargas de uva menos que en la anterior vendimia. Dicho fruto se cotizó á 0,60 pesetas la arroba.

Precios de otros artículos: Trigo, à 40 reales fanega; centeno, à 28; cebada, à 22. Un Subscriptor.

\*\* Matapozuelos (Valladolid) 26.—Del aforo de la cosecha de vino resulta que han producido este año nuestros viñedos 123.000 cantaros, casi todo de blanco. Todavia no hay precio para el vino nuevo, y lo que resta de viejo se cotiza á 15 rea-

Encalmados los cereales, detallándose: Trigo, à 34 reales fanega; centeno, à 26; cebada, à 22; garbanzos, de 100 à 160.—

\*\*\* Villalon (Valladolid) 25.-En el mercado de ayer se ha pagado el trigo al detall, de 31 á 31,50 reales las 94 libras. El centeno, à 25 la fanega y la cebada, à

Por partidas se ofrece el trigo, á 33 reales sobre vagón en la estación de Villada, pero sólo pagan á 32.

Se ha hecho la sementera en excelentes condiciones.—El Corresponsal.

\*\* Segovia 24.—Escasean las ventas. limitandose à lo preciso para el consumo local. El trigo nuevo se cotiza de 33 à 34 reales fanega, y el añejo, de 30 á 31. El centeno, de 25 á 26, y la cebada, de 20

Buenos los sembrados. — El Corresponsal.

\*\* Valoria la Buena (Valladolid) 25 .-Aumenta la demanda y extracción de vinos nuevos. En la última semana se han ajustado 5.000 cántaros de dicha clase, de 7,25 à 7,50 reales uno, ly una partida de vino añejo à 7 reales.

El trigo, de 32 á 33 reales fanega; centeno, à 26; cebada, à 19; avena, à 16.—El Corresponsal.

\* Cevico de la Torre (Palencia) 26 .-Se ha terminado la sementera de trigo y cebada en tan buenas condiciones como empezó; así es que hoy tenemos nacidos los trigos en su mayor parte. Regular demanda, lo mismo en cereales que en caldos; aquéllos en baja. Precios: Trigo, de 30 á 31 reales fanega;

centeno, à 26; cebada, à 20; avena, à 14; vino tinto, à 6,50 reales cantaro; idem clarete, à 7.- El Corresponsal.

#### De Cataluña

Barcelona 14.—Continúa nuestro mercado para los negocios muy decaido, y se presentan más y más flojas las cotizaciones de los artículos en venta, sin que á pesar de las muchas ventajas que se ofrecen á los compradores, les anime á aumentar la reducida escala con que vienen operando hace tiempo. A todo esto viene a juntarsele la baja de cambio que, si es un bien para el pais en general, porque ese descenso demuestra un mejor estado económico, es un mal, y no pequeño, para nuestros artículos similares á los que importamos del extranjero. Perturba además sus cálculos, y no hay base alguna que pueda orientarle para conocer el mal que

Trigos.—En los del país calma chicha, pues los candeales de Castilla no los traen en espera de una reducción de tarifa en el transporte por ferrocarril, y lo poco que se hace con las otras procedencias, casi vienen aplicadas directamente al consumo. Los precios como siguen: Candeal de Castilla, a 26,45 pesetas, y Sigüenza, de

22,80 à 23,25 por 100 kilos. Mucha calma en los trigos extranjeros, por contar con existencias de alguna importancia, y la baja en los cambios seguramente los hubieran hecho descender si no hubieran venido destinados á las fábricas. Los mercados extranjeros acusan firmeza, Detallamos: Noworosiski, 21,80; Danubio, 22 à 22,95; Burgas y Yeski, 22,25 à 22,70, y Rio de la Plata, de 22,60 à 22,95

pesetas por 100 kilos. Maiz.-La baja de este cereal es debida á las muchas partidas llegadas, particularmente de Zaragoza, y de continuar asi, la depreciación será mayor, debido á que son maices que no pueden almacenarse por ser demasiado tiernos, y valen: Danubio, 40 reales; Fochan, 405; Binicarlo, 38; Zaragoza, 35, y Cincuantini, 44 los 70

Habas .- Las ventas bastante activas, pero debido à las muchas partidas llegadas de Italia, se ha iniciado baja en los precios. Rigen éstos: Sevilla, de 36,50 à 37 reales; Extremadura, de 36 à 37; Valencia, de 34 à 35, é Italia, de 33,50 à 34,50

los 70 litros. Avena. - Regulares entradas, siguiendo este género en la misma situación de pesadez y flojedad por excesivas existencias de todas procedencias, así en primeras como en segundas manos; de manera que esta semana sólo la clase extremeña ha dado lugar á la realización de varias par-

tidas, pero de poca importancia. Se detallan: Extremadura, de 22 à 22,50 reales; Mancha, de 21 à 22; Aragón, de 20 à 21, y Cartagena, de 19,50 á 20 por 70 litros.

Alpiste.- Las ventas regulares, y sus precios se sostienen à pesar de no ser muy activa la demanda, pagandose: Sevilla, de 36,50 à 38 pesetas, y extranjero, de 35 à 36 por 100 kilos.

Garbanzos. - Bastante salida de este cereal, pero como varios son los picos que han llegado, los precios no han sufrido alteración; á pesar de todo, demuestran firmeza, pagándose: Mazagán, 37,50 à 38 pesetas; Casablanca, à 37,50; Canarias, de 32 á 40, y Andalucía, grandes, de 45 á 52, y medianos, de 38 á 44,50 los 100 kilos.

Cebada.-No varia la demanda, ni tampoco sus precios, pues son algo flojos y como sigue: Comarca, á 10 pesetas; Valencia, a 9,60; y extranjera, de 8,20 a 10,35 los 100 litros.

Algarrobas. - La baja de precio es debida á las muchas partidas llegadas de clases nuevas. Animadas las ventas, valiendo: Negras superior, de 16 à 16,50 rea-les; rojas, à 14; Ibiza, de 12,50 à 13 y Ma-llorca, de 12 à 12,50 los 42 kilos, clases

Harinas .- Las ventas son bastante regulares y los precios sostenidos, particularmente las primeras clases, y de continuar los embarques, creo valdrán más dinero; esto si nuestro proteccionista gobierno no concierta un tratado en provecho de los Estados Unidos de esos á que nos tiene acostumbrados, y valen por cilindros: Blanca extra de primera, de 36,05 à 36,65 pesetas; superfina de primera, de 34,25 à 35,45; idem de segunda, de 30 á 31,50; fuerza primera extra, de 32,85 á 35,45; idem primera superfina, de 31,25 à 32,45; idem, idem, núm. 2, de 27 à 27,65 pese-

tas los 100 kilos. Aceites .- Las entradas son muy pocas, así como las existencias; así es que los precios se mantienen firmes aunque los compradores continúan en espectativa de lo que dará la nueva cosecha, valiendo: Andalucia, de 98,50 á 100 pesetas; y el Tortosa, clase regular, de 94 à 95; la buena, de 98 á 100, y las extras, hasta 106,50 por 100 kilos.

Aguardientes.-Quedan los precios sostenidos, valiendo: Rectificados de 40°, de 68 à 70 pesetas los corrientes, y de 72 à 74 los superiores el hectolitro, con casco bocoy; destilados de vino de 35º, de 51 á 52; de orujo, de 32 à 33, y de residuos, à 30 el hectolitro, sin envase. - Amadeo Torner.

\*\* Lérida 25. - Animado el último mercado; las entradas fueron grandes, así como las ventas, cerrando con firmeza los siguientes precios: Trigo de monte, de 11 à 14,50 peseras la cuartera de 73,36 litros; ídem de huerta, de 11 á 12.50; cebada, de 6,50 à 7; maiz, de 8,50 à 8,75; habas y habones, à 9,50; judias nuevas, de 17,50 à 22; aceite, de 10,50 à 11 pesetas la arroba. El Corresponsal.

\* Reus (Tarragona) 24.-Encalmadas las transacciones en vinos. A conti-nuación los precios: Tintos Priorato, de 15 á 17,50 pesetas carga (121 litros) las clases superiores, y de 12 à 14 las medianas; Tarragona y Valls, de 7 à 10; pie de Montana, de 14 à 17 y 10 à 13; Conca de Barberá y provincia de Lérida, de 7 á 9; vinos blancos vírgenes, de 10 à 12 los procedentes de Tarragona y Valls, y de 8 a 10 los de Montblanch; mistelas nuevas, à 30 las tintas, y de 25 á 27,50 las blancas.

La almendra mollar en cáscara se detalla à 44 pesetas el saco de 50 kilos, y la común, Esperanza y planeta (en grano), á 52,50, de 62,50 à 65 y à 70 respectivamente. - El Corresponsal.

#### De Extremadura

Los Santos (Badajoz) 24.—Hace años que no he conocido mejor sementera que en el actual. El tiempo es también favorable para el fruto del olivo.

Sigue encalmado el mercado, cotizándose: Trigo, à 38 reales fanega; cebada, á 19; avena, á 13; habas, á 32; chicharros, á 38; garbanzos, á 100 los blandos y 52 los duros; aceite, á 45 la arroba; vino, á 11; lanas, á 48; ganado de cerda, en vivo, à 38.—El Corresponsal.

\*\* Santa Marta de los Barros (Bada-joz) 25.—Ha empezado la recolección de la aceituna con hermoso tiempo; el fruto está bien desarrollado, sano y en satisfactoria madurez; pero los agricultores se lamentan del poco que tiene el arbolado; así es que la cosecha es escasa y de exce-

Los negocios de cereales no se animan; hay mucha oferta y poca demanda. Precios: Trigo, a 42 reales fanega; ce-

bada, à 17; avena, à 12; habas, à 32; chicharros, à 24; garbanzos blandos, à 108; idem duros, à 68; aceite, à 40 la arroba; vino, á 12; lanas, á 40; cerdos, á 42.—El Corresponsal.

\* Zafra (Badajoz) 26 .- Precios corrientes en este mercado: Trigo, á 35 rea-les fanega; cebada, á 18; avena, á 13; habas, á 32; chicharros, á 35; garbanzos, á 88 los blandos y 68 los duros; aceite, á 44 la arroba; vino, á 18; lanas, á 48; cerdos cebados, en vivo, à 38.-L.

\*\* Caceres 20.-No ha variado este mercado. Los cereales y harinas siguen flojos, operándose en pequeña escala; el ganado de cerda es el que da ya bastante

Precios: Trigo, á 34 reales fanega; cen-teno, á 28; cebada, á 22; garbanzos, á 120, 80 y 65; bueyes de labor, à 1.000 uno; novillos de tres años, à 760; añojos y añojas, à 640; vacas cotrales, à 700; cerdos al destete, à 40; idem de seis meses, à 50; ovejas, à 34; carneros, à 32; corderos, à 20; cerdos vivos cebados, à 50 la arroba. - El Corresponsal.

#### De León

Astorga (León) 25.-A continuación anoto los precios de este mercado: Trigo, a 38 reales fanega; centeno, à 30; cebada, å 24; habas, å 64; garbanzos, å 112; mue-las, å 52; harinas, å 14, 13 y 11,75 la arroba; vino blanco de Rueda y tinto de Toro, con derechos de consumos, à 24 cantaro; idem de la tierra, à 18; aceite, à 54 la arroba el de oliva y 46 el de linaza; jamón, a 10 kilo; patatas, a 2,50 la arroba.

El Corresponsal.

\*\* Salamanca 24.—Sigue el buen tiempo favoreciendo á los sembrados.

Ha empezado la venta de cerdos, los cuales son este año de peso, porque abunda la bellota en las dehesas; se han ajustado partidas en vivo á 42 reales la arro-

ba. Los fardos de intestinos, à 1.200 reales. Precios de cereales y harinas: Trigo, á 34 reales las 94 libras sobre vagón; centeno, de 25,50 à 26 la fanega; cebada, à 23; algarrobas, á 22; harinas, á 12,50, 12 y 11,50 la arroba sobre vagón y con saco.

\*\* Peñaranda de Bracamonte (Salaman-ca) 26.—Comienzan à entrar grandes cantidades de castañas; en el último mercado ya se vendieron cerca de 800 fanegas de 18 à 23 reales una.

Por partidas se han vendido 1.600 fanegas de trigo á 32 reales, y al detall se ha cedido de 31,50 á 32,50. La cebada, de 21 á 22 reales fanega; centeno, de 24 á 24,50; algarrobas, de 19 á 20; harinas, á 15, 14 y 13 la arroba, según clase. - El Corresponsal.

\*\* Zamora 26.—Los sembrados han nacido bien, y los granos siguen despreciados, á 32 reales fanega el trigo, 25 el centeno, 22 la cebada, 21 las algarrobas, 14 la avena, y de 86 à 130 los garbanzos.

La cosecha de vino ha sido buena en esta provincia, comenzando la venta á regulares precios, los que es de creer se sostengan, porque en Valladolid y otras provincias de Castilla dicen han cogido poco. El Corresponsal.

#### De Murcia

Casas Ibáñez (Albacete) 25.—Completa paralización de negocios; en cereales no hay demanda más que para el consumo local, pero tampoco hay oferta, y no es porque no haya existencias, que las hay en abundancia, sino porque los labradores no quieren vender.

La jeja y candeal que se vende es á 38 y 39 reales fanega, y la cebada, a 19 y 20. Los precios han tomado favor, pero es por el retraimiento de los tenedores.

En vinos nuevos en este pueblo no ha habido más transacciones que alguna partida para la destileria à 60 céntimos de peseta los 16 litros; esto á pesar de haber sido la cosecha corta y buenas las clases.

De siembra, estamos todo lo bien que se puede desear, pues se ha hecho con toda oportunidad y sazón; así es que todo está nacido y en las mejores condiciones. La cosecha de azafrán ha sido corta, y se vende à 21 pesetas la libra (460 gra-

Por la depreciación de los frutos de la tierra, la generalidad anda mal de recursos; con la uva á un real la arroba y el azafrán á 84 libra, no se saca para los gastos de producción, y à estas deficiencias agréguense las muchas contribuciones que se pagan. Hasta hoy los jornaleros tuvieron algunos jornales, pero en adelante les espera mal porvenir, pues ya no habrá quien dé trabajo hasta el mes de Marzo que empiecen las labores de las vi-

\*\* La Roda (Albacete) 25.—Se hizo en buenas condiciones la vendimia y ha dado una satisfactoria cosecha, y aun es mejor la clase de vinos que tenemos, pues tanto en rojo y grados, como en paladar, no dejan nada que desear; únicamente falta que se presenten compradores, pues hay vivos deseos de vender. Los blancos han resultado también muy secos.

Los granos están también paralizados, y lo poco que se vende es para el consumo de la población, pagandose el candeal de 34 à 36 reales fanega de 94 à 98 libras; centeno, à 24; avena, à 12; cebada, de 18 à 20. El azafran, de 84 à 90 reales libra.

La sementera se ha hecho en muy buenas condiciones, y la abundancia de lluvia, con grata temperatura, ha puesto los sembrados tan magnificos, que en otros años en Marzo no han estado tan grandes como hoy se encuentran.—J. M. P.

## De Navarra

Beire 25.-La cosecha de cereales fué bastante regular en cantidad y calidad, pero los precios son tan bajos, que apenas llega al propietario para cubrir sus gastos, vendiéndose el trigo superior à 17 reales

robo; la cebada, á 10, y la avena, de 7 á 8. De vinos viejos no quedan existencias, habiéndose cedido à precios infimos las clases delgadas, y las selectas, à 6 y 6,50 reales el cantaro. La cosecha de este año, aunque no muy abundante, es de clase mny superior, principiando á cotizarse á 5 y 6 reales el cantaro.

Los aguardientes también han tomado algo de alza, cotizándose á 6 y 7 reales cantara los de 17 grados.—El Corres-

\*\* Pamplona 25.-Precios de esta plaza: Trigo bueno, á 17 reales robo (28,13 litros); idem morcajo y centeno, a 15; cebada, à 12; avena, à 11; muelas, à 19; alubias, à 36; harinas, à 17, 16 y 15 reales la arroba; aceite, à 61 idem; vino tinto, à 12 reales cantaro (11,77 litros); vinagre, à 8. El Corresponsal.

\*\*\* Obanos 26.-En el mes de Octubre terminó la vendimia, siendo los resultados de una regular cosecha, aunque haya bajado en una quinta parte de la anterior; la clase variará también en bondad, aunque no mucho. En general, los caldos serán finos y de regular fuerza alcohólica, pues pesados los mostos en el glucóme tro, he obtenido de 12 a 15 y 16 grados de azúcar.

De vinos viejos quedan aún bastantes cubas, que son solicitados, rigiendo los precios de 6 à 7,50 reales cantaro (11,17 litros); en los nuevos se ha abierto al precio de 5.50.

Se ha terminado la sementera con regular sazón; los sembrados principian à salir, pero no adelantan lo que debieran por falta de humedad. Los demás artículos en calma y sin variación. - C. A,

#### De las Riojas

\*\* Villamediana (Logroño) 24. — La vendimia se hizo en muy buenas condiciones, con tiempo seco y cálido; así es que las clases serán buenas. La cosecha puede calificarse de regular en cuanto á cantidad.

El estado del olivar es muy vario; los árboles que llamamos hembras ó mermejuelos están superiores, lo contrario de los machos ó aceitunos, los cuales florecieron medianamente y se quedaron con poco fruto.

La siembra se hace con tiempo muy seco. Precios del mercado: Trigo, de 36 à 38 reales fanega; cebada, 24; avena, 16; maiz, 27; patatas, 3 reales la arroba. - El Corresponsal.

\*\* Huércanos (Logroño) 25.-Con destino à la provincia de Santander se han ajustado 1.400 cantaras de vino nuevo de 6,40 à 7 reales una, cuyos precios se espera suban algo. Las clases son superiores, llamando la atención por el hermoso color grana; resultan tiesas, pero

Los compradores de la provincia de Santander y Burgos puede decirse que se llevaron casi toda la cosecha del año pasado, pues les gusta mucho este vino, que es inmejorable para transportar; aquí todo el vino es enyesado.

Precios de los granos: Trigo, de 34 à 36 reales fanega; cebada, de 23 à 24; avena, de 15 à 17; maiz, de 33 à 34; garbanzos pequeños, de 70 á 80; alubias genibillas. de 64 à 72; idem acaparronadas y empaladas, de 68 à 76; idem de riñón, de 80 à 88. - El Corresponsal.

\*\* San Vicente de la Sonsierra (Logro-ño) 25.—Con tiempo inmejorable se verificó en esta localidad, así como en toda esta comarca, la operación de la vendimia, ofreciendo un rendimiento de 250.000 cántaras contra 380.000 que se recolectaron en el año anterior. La buena clase de los nuevos vinos suple la falta de cantidad, pues que éstos reunen excelentes condiciones por su color, aroma y producción alcohólica, y se espera con razón que la demanda será activa, á juzgar por lo vendido en estos dias, y que los precios sean algo más elevados que los de la campaña

De los nuevos mostos de clase inferior vendidos, lo han sido á los precios de 4 á 6 reales cantara, que es a como hoy se cotizan dichas clases, calculándose en 24.000 cántaras las que han cambiado de mano

En los vinos de clase superior apenas se han hecho operaciones, per la circunstancia de no afinar todavia los colores, habiéndose ajustado tan sólo dos cubas al precio de 15 reales cantara. De vino de la anterior cosecha quedan unas 6.000 cántaras, que se irán vendiendo de 6 á 10 reales una, conforme viene sucediendo con los de su clase.-V. E.

\*\* Treviana (Logroño) 25. - Tiempo frio y seco. Mala la sementera porque ha

llovido poco. La cosecha de vino ha sido buena en cantidad y clase, habiéndose abierto la campaña con el precio de 7 reales cántara, tipo aceptable y superior al que rigió en la pasada. - Un Subscriptor.

## A propósito

#### de las enfermedades de la vid

La Diputación provincial de Barcelona comisiono hace algún tiempo á cinco operarios, procedentes de otras tantas comarcas vitícolas de aquella provincia, para que pasaran al Mediodía de Francia à estudiar todo lo que hace referencia al cultivo de la vid, que en tan próspero estado se encuentra en aquella región, à pesar de la filoxera, el mildiu y todas las plagas que atacan à los viñedos.

Un rico viticultor fué como jefe de los cinco obreros, a cuya comisión se reunió D. Francisco Tobella, director del periódico La Pagesia, que en catalán se publica en la capital del antiguo principado. De un artículo que publica dicho señor, copiamos las cinco conclusiones, resumen de las impresiones recibidas al visitar detenidamente la zona francesa que comprende puntos tan importantes, bajo el aspecto viticola, como Tolosa, Castelnaudary, Agen, Villeneuve sur Lot, Montpellier, Lunel, Aigues Mortes, Cette y Beziéres: conclusiones que podran ser de interes para nuestros viticultores, preocupados hoy por el porvenir de nuestros vinedos, infestados de filoxera y mermados con todas las plagas que amenazan acabar con nuestra riqueza viticola, si no se encuentra medio de regenerarla.

»Empecemos por consignar que la cosecha de este año en Francia será mediana en cantidad, aunque en general no sea muy buena calidad, por causa de la sequia, y del mildiu y black-rot. No deja de haber, sin embargo, algunos puntos en donde se obtendra una cosecha abundante v de calidad regular.

»Respecto à la clase de uva, abunda en Aramon, que da mucho vino, aunque flojo. Como los franceses se preocupan más de la cantidad que de la calidad, la cual obtienen mediante los cuidados de una elaboración especial y esmerada, á gusto del consumidor, esperan vender el vino de la cosecha actual à más del doble del precio que ha tenido la de 1893, para lo cual necesitaran algunas cantidades de vinos españoles, aunque, según dicen, no muy crecidas.

»Durante la excursión hemos visto viñas filoxeradas sostenidas por medio del sulfuro de carbono ó del sulfo-carbonato de potasa, y por sumersión. Nos ha llama-do la atención el cultivo del tabaco; la cria de ganado; el cultivo mixto de vides y ciruelas para pasa, y el cultivo de la viña indigena en la arena con muy buen éxito. así como en los terrenos salobres dese-

»Se nos ha hecho notar la diferencia que hay entre las viñas plantadas en terrenos desfondados à diferentes profundidades, siendo palpable la ventaja en las más trabajadas.

»Hemos visto que en los terrenos areniscos y frescos abunda la riparia, gloria de Montpellier, poniéndola donde quiera que pueda adaptarse, por ser el mejor porta-injerto y la variedad más resistente à la filoxera. Siguen en orden à bondad la rupestris, especialmente la variedad del Lot, para los terrenos calcareos, asi como la solonis para los muy húmedos. Hay jacquez de producción directa, que llevan ya diecisiete años de vida, y se presentan en buenas condiciones, así como taylors, que resisten un 40 por 100

de calcareo. »Hemos encontrado mayor cantidad de viña indígena de la que podíamos imagi-

nar, más plantaciones de riparias de lo que creiamos y menos rupestris de lo que suponiamos. Algunas sotonis y taylors, y en mayor cantidad los jacquez, por más que estos últimos como porta-injertos dejan más que desear que como productores directos, comunicando á los vinos el gusto especial del mercado francés, que aprecia estos mostos por el color y el sabor característico, aunque el color no sea permanente. En cuanto á los bouschets, están en baja.»

16; El

se

ios

iu-

er-

Pro

de

se

18-

ue

do

36

18.

108

18,

1a-

) á

ri-

da

ia,

in-

on

los

id, di-ón la

:n-

an

ña

or

00

no

al

la

10

10

po

12

Interin se publica la Memoria que redactará la Comisión, el mencionado perito reune sus impresiones en las cinco importantes conclusiones siguientes:

«1.ª Mientras que en Francia se preocupan más de la cantidad que de la calidad del mosto, en España debe preocupar-nos más la calidad que la cantidad, si queremos que nuestros vinos tengan el aprecio á que debemos aspirar en los mercados extranjeros.

»2.ª Debemos renunciar à sostener la viña antigua por medio del sulfuro de carbono, del sulfo-carbonato de potasa, de la sumersión y otros procedimientos antieconómicos en nuestro país é impracticables en muchos puntos de España, por no decir en todos.

»3.º La falta de protección á nuestra agricultura nos impide usar muchos procedimientos de cultivo que se usan con ventaja en otros países, en donde la facilidad de comunicaciones, la baratura de los transportes y la mayor importancia de los capitales invertidos en la agricultura, hacen que ésta sea la primera de las industrias; mientras que aquí es la más desatendida y menos considerada.

»4.ª Para que la replantación de las viñas filoxeradas dé el mejor resultado posible, es preciso desfondar el terreno a 2,50 ó 3 palmos, y sustituir la planta europea por la americana, injertándola de las mejores clases conocidas en el país. Es preciso, sin embargo, andarse con cuidado en aceptar variedades nuevas, pues muchas veces sucede que la que prospera en una localidad, da malos resulta-

dos en otra. »5.5 Las variedades americanas más aceptadas y aceptables, son hoy las ripa-rias y las rupestris de clases escogidas. Con ellas podemos, en general, reconstituir nuestras viñas, muertas por la filoxera, haciéndolas servir de porta-injertos.»

> Por la traducción MANJARRÉS.

## NOTICIAS

Conocemos ya los datos estadísticos de la producción vinícola de la Gironda. Esta renombrada región de Francia ha tenido el enorme déficit que se había calculado. He aqui, por distritos, los hectolitros de vino que han rendido los viñedos de la Gironda en las dos últimas vendimias:

1893	1894
2,361,541	998.567
996.619	560.920
458.623	293.782
720.779	273.943
222.178	127.245
168.157	79.539
4.927.897	2.333.996
	2,361,541 996,619 9458,623 720,779 222,178 168,157

Resulta, pues, que la Gironda no ha conseguido cosechar la mitad que el año pasado. El déficit de dicha región asciende nada menos que á 2.583.901 hectolitros, siendo de esperar sean saldados en su mayor parte con vinos españoles.

En Salamanca y otros mercados de esta provincia han comenzado con bastante animación los negocios en ganado de cerda. La campaña se ha abierto con los precios de 41,50 á 42 reales la arroba en

El ganado es de peso, debido á la mucha bellota que hay en las dehesas.

Los vinos nuevos comienzan á ser objeto de regular demanda, alcanzando no tan bajos precios como en la anterior campaña. El comercio queda en general satisfecho de las clases elaboradas, y todo hace creer se anime el mercado y la exportación á Francia.

He aquí los precios de los vinos nuevos

en los pueblos que se citan:
Andalucia.—Cazalla de la Sierra, a 9 reales la arroba (16 litros) los blancos; Mecina Bombaron, á 12 ídem; Alcalá la Real, de 14 à 16; Cadiar, à 16 blancos y tintos; Castellar de Santisteban, de 13 à 14. Aragón.-Ateca, á 11 pesetas los 120 litros los tintos; Paniza, á 10; Borja, de 13

á 15; Cariñena, de 10 á 11. Castilla la Nueva. - Tomelloso, à 8 reales arroba (16 litros) los tintos y à 6 los blancos; Quintanar de la Orden, a 6,50 y á 5 respectivamente; Herencia, á 6 blancos y tintos; Madridejos, à 7 los de este último color; Granátula, à 6 idem; San Martin de Valdeiglesias, de 13 à 14 el

blanco pardillo. Castilla la Vieja.—Cigales, à 9 reales cantaro (15,96 litros) los tintos; Cebreros, á 8; Dueñas, Tudela de Duero, Fuentespina, Covarrubias, á 7; Peñafiel, á 7,50; Valoria la Buena, de 7,25 á 7,50; Villasandino, à 6; Pozáldez, à 12; La Nava del Rey, de 12 à 14; Cevico de la Torre, de 6,50 à 7.

Cataluña.-Villafranca del Panadés, de 9 à 11 pesetas la carga (121 litros) los tintos; Vendrell, de 9 à 14; Sitges, de 12 à 13. Extremadura.-Almendralejo, a 8 rea-

les los 16,64 litros los tintos y de 7 à 8 los blancos.

Murcia.-Casas de Ves, à 5 reales arroba (16 litros) los tintos; Caravaca, á 8; Yecla, de 4 á 4,50; Casas Ibáñez, á 2,50. Navarra.—Lerin, à 6 reales el cantaro (11,77 litros) los tintos; Tafalla, Arroniz y

Beire, de 5 à 6; Mendavia, à 5. Riojas.-Fuenmayor, de 8,50 á 9,75 reales la cantara (16,04 litros) los tintos; Cenicero, á 8,50; San Vicente, de 4 á 6 las clases bajas y à 15 las superiores; Puebla de la Barca, de 5 à 18; Casalarreina y Briones, de 7 à 8; Angunciana, Treviana, San Asensio y Cihuri, á 7; Autol, á 8; Huércanos, de 6,50 à 7; Elvillar de Arne-

Valencia.-Pueblos de la provincia de Alicante, de 3 à 5 reales el cantaro de 11

Asegura un colega de España que la actual cosecha de vino en Francia ha superado en cantidad á la de 1893.

Este favorable resultado, añade el bien informado periódico, se debe especial-mente á la bondad de la vid americana, que ha sustituído á la atacada por la filo-

La cosecha de este año en Francia, no sólo ha superado á la de 1893, sino que, según los periódicos más optimistas de la vecina República, acusa un déficit de 10 millones de hectolitros, no faltando acreditadas revistas que le elevan a 15 y hasta 20 millones.

La Federación de oficiales toneleros de Tarragona ha acordado continuar la huelga, prestando todas las secciones apoyo moral y material a dicha huelga.

La Comisión del proyecto de crédito agrícola, que quedo pendiente en la anterior legislatura, lo ha reproducido, y se ha reunido esta tarde para continuar sus trabajos sobre el dictamen.

Como los precios del trigo son tan ruinosos, se generaliza el retraimiento de los tenedores, vendiendo únicamente los que se ven obligados para atender apremiantes obligaciones. Sin embargo de las pocas ofertas, no mejora la cotización, lo cual es un dato en extremo alarmante.

Los mercados de vinos y espíritus de Inglaterra no ofrecen sintomas de reanimación, continuando tan decaídos y registrándose un número de operaciones tan limitado ó más si cabe que en semanas

A pesar de lo muy avanzado de la estación, en un período en que siempre se inicia un movimiento favorable al comercio de vinos, no se nota aún este año mayor demanda que la usual en vinos ligeros de mesa, españoles ó franceses, ni en dulces de Tarragona, el Oporto de la clase trabajadora.

Es, en suma, una situación inexplicable la del mercado vinatero en todo el presente año, y que no parece mejorar, pudiendo decirse que, à no iniciarse un cambio radical en brevisimo espacio, puede incluirse este año entre los más calamitosos que el comercio de vinos lleva registrados.

Para los últimos días de este mes y principios de Diciembre hay anunciadas cuatro ventas públicas, en las que se ofrecen lotes de vino y espíritus de clase superior, y mediante las que se espera podrá dismi-nuir el stock bastante subido que hay por ahora en los almacenes y bonds.

Noherlesoom pronostica que los últimos días de este mes serán en nuestra Península borrascosos, desapacibles y lluviosos, con bajas temperaturas, que producirán nieves y alcanzarán á la región central.

Este temporal empezará en España el lunes 26, y los días de mayor intensidad serán el 29 y el 30, con especialidad en las regiones septentrionales y pirenáica, en las dos Castillas, y, por lo tanto, en

Sobre la importante feria que en estos días celébrase en Huesca, escribe lo siguiente el Diario de aquella capital:

«Desde anteayer comenzamos á notar bastante animación por las calles bajas, porque habían llegado ya en gran número los tratantes de costumbre, y daban prin-cipio à sus operaciones preliminares de ojeo por todas las cuadras donde nuestros afamados montañeses del Pirineo suelen tener el ganado de recrio trenteno, que reservan exclusivamente para enajenarlo en la feria de Huesca.

Hemos visto muchos castellanos maranchones, alcarreños y de Alcalá. También abundan los de Oliete y Horcajo de Santiago, y hasta gentes que fijaron su resi-dencia en Madrid y antes la tenian en provincias, pululan por nuestras calles.

Vinieron bastantes tortosinos, leridanos y morachos, y no faltan compradores castellonenses, de Nules, y de Villarreal y Morella.

El ganado no es tan abundante ni de clases tan superiores como en otros años, pero, á pesar de todo, no se coloca bien hasta hoy.

¿Cómo se ha de colocar bien si sólo compran los tratantes? ¿Cómo se ha de colocar en ventaja, si los labradores del país están arruinados?

Otro día hablaremos más extensa-

Los siguientes datos dan una idea del desarrollo è importancia que la industria ha obtenido en la región catalana. Sólo en lo que atañe à la parte fabril de la provincia de Barcelona, y sin contar la pequeña industria, ó sea las casas en que sólo funcionan menos de cinco telares, hay establecidas 1,825 fábricas de hilados, tejidos y estampados de algodón, lana, seda, lino, yute y canamo.

En algunas de estas fábricas trabajase noche y día. En ellas están ocupados, según el último recuento, 120.512 operarios, entre hombres, mujeres y adultos, incluyendo en esta cifra los obreros empleados en las industrias auxiliares.

El tipo medio del jornal en los operarios fabriles es de 3,50 pesetas, lo que representa la suma de 421.792, ó sea un semanal de 2.539.750, que al año importan 131.599.104 pesetas.

Según noticias de América, la cosecha presente de vino en California no es de la magnitud ni calidad que los viticultores de aquel Estado se tenían prometido. Debido a la elevada temperatura reinante al comenzar la vendimia, las uvas habían perdido gran parte del zumo, dando, por consiguiente, un mosto muy concentrado y poco a propósito para producir un buen vino. No obstante haber llovido después y haber favorecido bastante al fruto que quedaba por vendimiar, ha resultado con una riqueza en azúcar perjudicial, por lo elevada, para una fermentación completa; de ahí el que muchos Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 28 33

galones de mosto que pensaban destinar se para elaborar vinos secos, hayan tenido que convertirse en vino dulce. La escasez de vinos secos este año será, por lo tanto, grande, y sus precios más eleva-dos que de ordinario.

Se calcula, con gran fundamento, que la cantidad de vinos secos producidos ascienda à 406.888 hectolitros, que pueden distribuirse del modo siguiente, según datos suministrados por los productores de las distintas regiones vinícolas:

ACLE THE WIND WINDS TO A SALE	Hectolitros
Condado de Santa Clara	113.550
» de Sonoma	113.550
» de Napa	56.775
» de Alameda	47.312
» de Santa Cruz	9.463
de Contra Costa	9.463
Demás condados	56.775
matogs Total	406.888

La cantidad de vino dulce no bajará de 94.625 hectolitros, es decir, que la cose-cha total sólo es de 501.513 hectolitros.

El Sr. Berbegal, ingeniero director de la Escuela superior de Agricultura, ha adquirido 10.000 árboles en los viveros de Zaragoza con destino á la Moncloa.

La mayoría de los contribuyentes de la ciudad de Figueras ha acordado nombrar un letrado que vaya á Gerona para depurar las defraudaciones que puedan haberse cometido en la Delegación de Hacienda con perjuicio de los particulares.

Nos participan de Borjas Blancas que la cosecha de aceituna será este año abundante y buena, esperándose obtener aceites inmejorables.

En los pueblos de las Garrigas es también, en general, buena la cosecha, habiéndose presentado ya algunos compradores de Tortosa, en donde escasea este año la cosecha, á adquirir aceituna de aquel pais para suplir la falta que experimentan los fabricantes de aceites.

Los Diputados castellanos han celebrado una reunión, para tratar de los medios oportunos de fomentar la agricultura en aquella región, y atender al mejoramiento de sus intereses materiales. En dicha reunión acordaron nombrar una Comisión, compuesta de los Senadores Sres. Cuesta, Cadórniga, Rodríguez y Oliva, y de los Diputados Sres. Conde de Vilana, Córdoba, Albornoz, Aparicio y Lagunilla, que proponga las bases que han de someterse al acuerdo de una asamblea que con los fines indicados se convoque.

Dicen de Málaga:

«A los labradores no les llega, en la provincia de Malaga, la camisa al cuerpo. Porque se anuncia para Diciembre y Enero la importación de grandes partidas de trigos extranjeros por este puerto.

¡Una contrariedad más, entre las muchas que sufren!»

Se hacen grandes preparativos en Vélez Málaga y otros pueblos de la región, para la manifestación que se proyecta en favor del libre cultivo del tabaco.

La Sección de Agricultura de la Económica de Amigos del País de Valencia se reunió el miércoles de la anterior semana, y entre otros acuerdos tomó el de proponer à la Sociedad conceda el título de socio de mérito, en el certamen del próximo año, al autor de la mejor Memoria que se presente sobre el cultivo del tabaco, conveniencias de autorizarlo en Espana, y condiciones, técnicas, econômicas y fiscales con que podría establecerse.

En las oficinas agronómicas de las provincias vinícolas se trabaja con actividad para publicar los datos estadísticos de la producción de vinos.

La actual cosecha ha sido, según tenemos dicho, inferior en más de la cuarta parte á la del año pasado, pero la calidad es superior en casi todas las comarcas.

Escriben de Ribadavia (Orense):

Toma mucho incremento la exportación de vinos, y se calcula que en un mes han salido por esta estación unos 8.000 moyos con destino al extranjero. Los precios tienden al alza, habiendose vendido la clase superior en el Ribero de Avia, de 45 a 47 pesetas moyo (127,68 litros). En esta villa y en el Ribero de Miño fluctúa el tinto entre 40 y 42, y el blanco entre

En Asturias la cosecha de manzana es

en general mala este año. En muy pocos concejos ha sido tan abundante como en el anterior; en algunas pomaradas de Pola de Siero es regular; en otras de Infiesto y Navia, buena, y en otras de Villaviciosa, muy buena; sin embargo, la elaboración de sidra ha de ser muy limitada, y los precios han de subir de 20 pesetas el hectolitro.

La cosecha de castañas en los concejos de Ibias, Grandas de Salime, Pola de Allande y Cangas de Tineo es regular en cantidad, pero superior en calidad.

El delegado de Hacienda de la provincia de Malaga ha desestimado hoy una instancia presentada por la junta gremial de criadores de vino contra el impuesto de guarderia rural.

A pesar de esto se espera que el ministro de Hacienda resolverá favorablemente, según prometió a una comisión de contribuyentes que recientemente estuvo

#### CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS



## VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			Aguardiente	IESO
	2,° AÑO Pesetas	3.er AÑO Pesetas	4.º AÑO Posetas	estilo Charente Pesetas	proximade Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase.  Barril > 100 > id.  Idem > 75 > id.  Idem > 50 > id.  Idem > 25 > id.  Caja con 25 botellas	230 110 85 60 35 35	280 130 100 70 40	350 160 120 85 45 50 25 32	) ) ) ) ) 36 ) 18	300 140 112 .80 40 50 25 30

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino. rresponde el vino.

Todos los envases se envían precintados.

Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase

## AZUFRE IMPALPABLE «REGENERADOR»

DE LAS MATERIAS PURIFICANTES DEL GAS DECIANADURAS obtenido con el auxilio de un aparato especial, y de un procedimiento absolutamente nuevo para com-batir el oidium, el mildiu, la clorosis, la antracnosis, los pirálidos, las atelabos, las alticas, las oru-gas, las larvas, los pulgones, el grillo-talpa, los pieridos, las hormigas, los caracoles, las arañas, los doríferos, etc., é indistintamente todos los parásitos animales y vegetales de la vid, de los árboles frutales y de las legumbres

El azufre Regenerador ó polvo químico de azufre, es el más fino de los conocidos. Es un polvo impalpable, que á causa de su extrema finura, se fija maravillosamente en las menores asperezas del vegetal, y resiste al viento y á la lluvia. Gracias á esta finura, una misma cantidad es susceptible de cubrir una superficie mucho mayor que ningún otro, de donde resulta una

He aquí el análisis del azufre impalpable regenerador, hecho en Ruan por el profesor M. Bidard, Director del Laboratorio de Química agrícola del Sena Inferior: azufre libre, 45,20; sulfato de cal y de hierro, 43,40, sílice y materias insolubles, 3,58; materias orgánicas, volátiles y

breosas, 7,82; cianógeno, 0.

Como se ve por el análisis anterior, esas materias son sumamente ricas en azufre y en elementos anticriptogámicos é insecticidas. El precio de este producto es de 22,50 pesetas los 100 kilos; mercancía en buenos sacos perdidos de 50 kilos plomados, con nuestra marca, franco bordo en los principales puertos de España, ó sobre vagón en las estaciones de Bilbao y Barcelona.

Dirigir los pedidos á D. Juan Sánchez Campo, Concordia, 4, Santander. Ronda de San Antonio, 9, Barcelona.

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, diríjase á D. Victoriano Echavarri, en Olazagutia (Navarra).

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

### BODEGA DE ZAITIGUI

CUZCURRITA (Rioja)

Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo.

MEDALLA DE PLATA en la última Ex-

Para pedidos y noticias, dirigirse á D. MA-NUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

BODEGAS del Marqués de Reinosa, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Medoc*. Pedidos v noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

#### NUEVOS PULVERIZADORES sistema BOURDIL

provistos de boquillas para el sulfatado de vihas, patatas y árboles altos, con bombas ni-queladas. Completos, precio: 50 pesetas. SEGADORAS sistemas WOOD

de uno y dos caballos, las más perfectas, económicas y extendidas. Toda clase de maquinaria agrícola, pidanse á los depositarios LARREA, LANDALUCE Y COMPAÑÍA Hurtado de Amézaga, núm. 20 BILBAO.

#### VINICULTORES

LOS VINOS QUE TUERCEN ó pierden su trasparencia y color al aire libre; los vinos picados, turbios, dulces alterados, etc., se corrigen y disponen para la venta. Exito completo y economia.

#### CONSERVADOR UNIVERSAL

El más eficaz y económico de sus similares. Alambiques Sallerón, para reconocer la rique-za alcohólica de los vinos.—Dirigirse, con sello, à D. F. MONTERO, en Mota del Marqués (provincia de Valladolid)

Se solicitan Agentes.

#### COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares VINOS LEGITIMOS DE JEREZ

Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA C. DEL PINO Y COMPANIA

BODEGAS Y ESCRITORIO: ARMAS DE SANTIAGO-JEREZ DE LA FRONTERA

IMPORTANTE

EXPORTADORES DE VINO ESTERILIZACIÓN completa y segura de los vinos con el Conservateur National nuevo producto garantido, innocivo y eficaz para impedir una fermentación secundaria, sea cual-

A. M. GASCHEN Paseo de San Juan, 157, Barcelona

quiera la temperatura; evitar el agrio 6 el pi-cado en los vinos, sin alterar ni su color ni su

## SULFATO DE COBRE

de la Compañía de Riotinto Para pedidos dirigirse á los agentes generales

Sundheim y Doetsch-Huelva.

#### A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede inte-resarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido,

con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Na-

Alli se construyen desde barriles, cuarterolas, bordelesas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y cabidas, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolas á la purifica-ción á vapor donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

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



## SEGADORA UNIVERSAL

Esta máquina es indudablemente la más propia del agricultor español, la más simplificada y la más barata.

Precio: 400 pesetas Se remiten informes y prospectos ilustrados à quien los pida.

ELIZALDE Y COMPANIA (Burgos) GRAN ESTABLECIMIENTO

## Arboricultura, Floricultura Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor

Montemolin y Paseo de Torrero (Zaragoza) GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN

VARIAS EXPOSICIONES. - Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.-Arboles varios para paseos y carre-Planteles de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres púas y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los

ríos; arbustos de hoja caduca y perenne.
Trazado y plantación de parques y jardines. Platanos extra grandes para paseos públicos donde se dasee disfrutar prontamente de bue-

na sombra.-Tamaño y precios por corres-Exportación para todas las provincias de Es-

paña y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envios.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.

## BOCOYES

Fabricados mecánicamente, superiores; cabida 620 litros. Precio 35 pesetas. Fabricantes: Zuricalday Echevarría y Compañía, Bilbao.

Bocoyes de roble americano

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SILRRA propietario de gran-des viñedos en Aleson (Rioja), y de la bodega Sucursal y depósito en Santander, a donde

deben hacerse los pedidos. Madrid, Sucs. de Cuesta, Cava-alta, 5



LAMBIQUES DEROY Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR **DEROY FILS AINE** 

MEDALLA de ORO, Exposicion Universal Paris 1889 GUIA PRACTICA del Destilador Catalogo é informes en Castellano, enviados gratis

## PUERTO DE PASAJES.—EXPORTACIÓN DE VINOS

SE VENDE Ó ALQUILA una Bodega con tinos, pipas, filtros, aparato para pastorizar los vinos y todo lo necesario para la exportación y coupage.

DIRIGIRSE EN ESTA:

COMPTOIR INTERNACIONAL

## Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial MORATONA GENIS Y C. IA

PRINCESA. NUMERO 53, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maiz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros apa-

MaQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina. PULVERIZADORES contra el mildew. El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos siatema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos. Se remiten prospectos al que los pida.

#### ARADOS GIRATORIOS SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO

Con patente de invención

Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen. Tenemos a disposición de los labradores, arados de diversos tamaños, que se clasifican por números, estando marcado el menor con el núm. 1, y así sucesivamente hasta el número 5, que es el mayor.

ro 5, que es el mayor.

Igualmente ofrecemos recambios de todas las piezas de que se compone nuestro sistema, pudiendo hacer todas las operaciones de recambios el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado á modelo.

Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRODON (provincia de Gerona).

GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA de J. F. Giraud GRANADA

Toda clase de árboles frutales; ídem de sombra y para paseos; plantas para invernaderos, salones y aire libre; palmeras; 100.000 rosales disponibles, de todas las mejores variedades conocidas, desde 20 ptas. el 100; cebollas de flores, semillas, etc.—Catalogos.

## Incubadoras-Hidromadros

y toda clase de aparatos para la cría de aves de corral.

Sistema J. M. FELIU con patente de invención

Envio gratis de catálogos ilustrados. Pidanse á D. J. M. Feliu, ingenieo, Barcelona-Sarriá.



para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino, por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX Químicos microbiológicos

> Director: D. JAMES BURMANN LE LOCLE (Suiza)

Agente general para España M. GASCHEN-KOLLER y Portugal, en BARCELONA GEORGES JACQUEMIN Mejoramiento de los vinos. — Aumento del grado alcohólico. — El vino gana 1º y 2º de alcohol. LOUIS MARX Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; pre-

mio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893. Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco á todo el que se servirá pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, calle de Trafalgar, 48, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)



## LÍNEA DE VAPORES SERRAY COMP. A DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

#### SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons. | Serra, de... 3.500 tons. | Pedro, de... 5.500 tons. | Guido, de... 5.500 tons. | Gracia, de... 5.000 — | Leonora, de.. 4.500 — | Ernesto, de... 5.000 — | Hugo, de... 4.500 — | Francisca, de. 4.500 — | Carolina, de. 3.600 — | Enrique, de.. 4.500 — | Federico, de.. 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Ernesto, el 7 de Noviembre.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Vivina, el 14 de id.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 21 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Caibarien, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Legonor, el 28 de id.

El magnifico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los precios siguientes: Habana, 160 pese: as; Malanzas, 170; Santiago de Cuba, 210, Cienfuegos, 195.

Las literas estan situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible.

Asistencia médica gratis. Esmerado trato. LINEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magnificos vapores nombrados IDA. BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.

valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia

GRAN DEPOSITO

MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados .- A ventadoras .- Guadañadoras .-Rastrillos. = Cribas. = Corta-raíces. = Corta-

pajas. = Desgranadoras de maíz. = Prensas para

paja. - Trilladoras. - Bombas para todos los

usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Piltros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar

Pulverizador EXCELSIOR.....

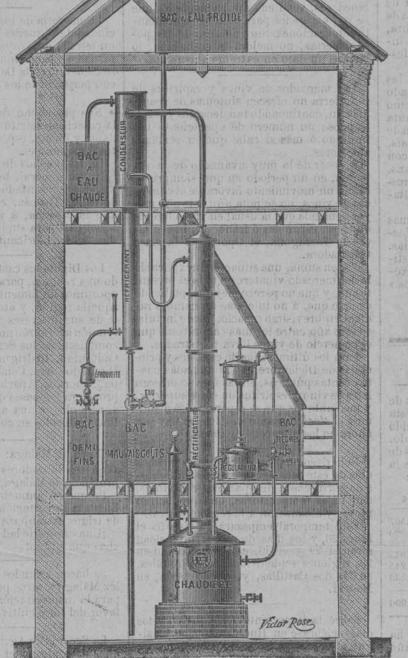
Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

é injertar, etc.

55 pesetas

ALBERTO AHLES-Paseo de la Aduana, 15, Barcelona

Antigua Sucursal de la casa NOEL de París



## LILLE, FRANCIA

ESPECIALIDA DES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.

COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca. RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97º Precio todo completo: 5.000 francos

Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

## VALLS HERMANOS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854 19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, BONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas 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. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, erc. Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballeria y

por motor, Fabricas de chocolates, en peque na y grande escala, movidas a brazo, por caballeria o motor. Fábricas de harinas y sus anejos de molineria.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guilloti-

Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc. Especialidad en prensas hidráu-ficas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias. Direccion para celegramas:

VALLS .- Campo Sagrado, BARCELONA Teléfono núm. 595

#### A LOS VINICULTORES

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 quimicos.

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

Pedir prospectos enviando un se-llo para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9,

#### CAL HIDRAULICA Clase superior de Zumaya

Dirigirse à D. Juan Ignacio Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

## ESTACION AMPELOGRÁFICA CATALANA

RELAMPAGO núm. 1. 45 — núm. 2. 85

CEPAS AMERICANAS, híbridos los más resistentes á la filoxera. — CEPAS EUROPEAS injertadas sobre pie resistente.—ESCUELA PRÁCTICA DE INJERTADORES, la primera creada en España.

Se ha publicado el Catálogo núm. 9, correspondiente á 1894-95, el cual se remitirá à quien lo solicite.

Para pedidos, informes y noticias, dirigirse á

DON ANTONIO UBACH SOLER, Propietario TARRASA

## LA VITÍCOLA CATALANA

de FRANCISCO CASELLAS, propietario viticultor DESPACHO, DE DIEZ A DOCE

Calle de la Acequia, 9, 1.º, sobre la escala de las Balsas de S. Pedro BARCELONA

CALCIMETRO DE MR. A. BERNARD Ingeniero inventor

Pulverizador NOEL

ABONOS QUIMICOS Y VEGETALES los de mejor resultado para viñas Aparato sencillo y utilísimo para analizar la cantidad de cal de los Cuchillos injertadores y tijeras; piedras afiladoras de Grecia, etiqueterrenos destinados á viñas ameritas y vaciadores de cinc, azufradora modelo, tutores, etc.

Importación directa de Rafia de Madagascar y Tamatave; grandes y acreditadisimos viveros de vides americanas perfectamente seleccionadas. Proveedor de centros, Camaras agrícolas y viveros oficiales y particulares de la Península y Baleares.—Catorce años de práctica.—Primeros premios en todas las Exposiciones, y primera colección en España para uvas de postres, ornamentación, embarque, conservación, emparrar, etc.—Se manda gratis nota de precios.

## AVISO Á LOS TONELEROS

D. P. Lardy Chapuis acaba de recibir un cargamento de duelas de toda clase. Dirigirse San Martín A. A., San Sebastián.



45 pesetas

#### 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, 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

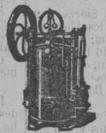
Arboles maderables, de paseo y adorno.

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 por todas las lineas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida,

#### MAQUINA HORIZONTAL MAQUINA VERTICAL MAQUINA HORIZONTAL LOCOMOBIL O SOBRE PATTNES LOCÓMOBIL O SOBRE PATINES de 1 à 20 caballos caldera a llama directa







Todas estas maquinas estan listas para expedirse Envio franco de todos los prospectos detallados

## HERMANN-LACHAPE J. BOULET & Cto, Sucesores

Ingenieros-Mecanicos, 144, Fanbourg-Poissonnière, PARIS

## ENOSOTERO

PARA

CONSERVAR Y MEJORAB LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

El vino con enosotero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

Unicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid. Capracio Gutiérrez, Horno de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el proposets dica el prospecto.

#### MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS Instrucciones prácticas para comba-

tir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Ý CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

#### OPUSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de antracnosis, erinosis, brown-rot, blackrot. dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el
DR. D. F. GARAGARZA
Catedrático de la Universidad Central,

Jefe del Laboratorio quimico municipal

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VI-NOS Y CEREALES.