

CRONICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre,
10 en el extranjero y Ultramar.
No se admiten más clases de sellos que
los de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripcion y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO VIII

Miércoles 4 de Noviembre de 1885

NUM. 818

EL CONGRESO NACIONAL
DE AGRICULTORES DE 1885 REUNIDO
EN ZARAGOZA.

El día 30 de Octubre último terminó
este Congreso sus tareas después de ha-
ber discutido dos temas, que por separa-
do ya dimos á conocer, y aprobado las
respectivas conclusiones.

Con objeto de que nuestros lectores las
tengan reunidas, tanto unas como otras
y las puedan consultar con más facilidad,
vamos á transcribirlas á continuación:

TEMAS

1.º ¿Es conveniente, bajo el punto
de vista de los resultados en la elabora-
cion del vino, reemplazar las variedades
vidar. garnacha negra y crujiillon, por la
perrel gruesa y menuda? En caso afirmati-
vo, ¿conviene el reemplazo en absoluto
ó en proporciones? ¿En qué clases de ter-
renos convendrán cada una de estas
variedades?

2.º Juicio acerca del sistema actual
de cultivo de la vid en las zonas regables
y sobre los perfeccionamientos de que es
susceptible. ¿Conviene el ingerto para la
reposicion de la vid? En caso afirmativo,
¿qué sistema debe preferirse, y en qué
época ha de practicarse?

3.º Observaciones acerca de las enfer-
medades que actualmente afectan á la
vid en la region aragonesa.

Influencia ejercida por esas enferme-
dades en el bienestar de esta region, y
singularmente por la que padece en la
actualidad la patata.

Medios de contrarrestar estas enferme-
dades y sus efectos.

4.º ¿Es conveniente modificar los sis-
temas que ahora se emplean en la elabo-
racion de vinos? ¿Qué elaboracion será
más á propósito, segun los mercados que
pueden consumir el producto? Medios de
evitar las adulteraciones.

CONCLUSIONES.

Al primero.

1.º No hay bastantes observaciones
prácticas ni experimentos científicos para
deducir acerca de la sustitucion prefe-
rente del *perrel*, en reemplazo de las
otras variedades de vid más generali-
zadas.

2.º Lo afirmado en la conclusion an-
terior no quita importancia al interés
evidente de hacer estudios para conse-
guir el aumento de otras variedades,
que den vinos de más tinte y de mayor
finura.

3.º La observacion práctica ha evi-
denciado que, para sostener bien y au-
mentar la tinta de los vinos comerciales,
son de preferencia hasta ahora el *cruji-
llon*, el *moristel* el *perrel* y *boynagastro*,
segun la diversidad de terrenos y cir-
cunstancias, sin perjuicio de asociar las
variedades que contengan mayor suma
de riqueza alcohólica.

4.º Para sostener la riqueza alcohóli-
ca y buenas cualidades ordinarias de los
mismos vinos comerciales, son de supe-
rior interés la *garnacha* y aun el mismo
crujiillon.

5.º Para obtener vinos de exportacion
directa, con destino al consumo, es de

preferencia la asociacion más ó menos
extendida de la *cencibera* ó *tempranillo*,
el *Miguel Arco*, la *biuna*, la *pasera de
Denia*, el *vidatico*, y el *greque*.

6.º Para la determinacion de variadas
asociaciones de castas de cepas no es po-
sible establecer reglas generales sin que
preceda el estudio de la adaptacion local
de cada cepa, que altura más ó menos
profundamente, sus condiciones de pro-
duccion en cantidad y calidad.

Nota.—El Congreso invita á todos los
viticultores de Aragon á que le remitan
de cada cosecha 200 kilogramos de las
variedades especiales que cultiven y no
existan en la localidad de Zaragoza.

Al segundo.

El cultivo de la vid en regadio de la
region aragonesa, á fin de que responda
á las necesidades actuales, reclama los
perfeccionamientos siguientes:

1.º Hacer la plantacion á mayor mar-
co del que se acostumbra, poniendo al
tresadillo las cepas y colocándolas bas-
tante espaciadas, á distancia de dos me-
tros al menos, para facilitar los trabajos
de arado, dificultar la propagacion de
enfermedades contagiosas y aumentar la
benéfica influencia de los agentes natu-
rales.

2.º Evitar los riegos excesivos para
que los vinos no resulten con poca fuer-
za alcohólica y escaso aroma, con objeto
tambien de que resistan bien la conserva-
cion y transporte. Aprovechando los
beneficios de los riegos de invernada
cuando las circunstancias lo aconsejen.

3.º Perfeccionar la poda, haciéndola
alta y corta, para normalizar la produc-
cion y mejorar la calidad del fruto sin
esquilmar la planta, ni acortar su dura-
cion. Ensayar la armadura de vides en
rastra y la disposicion y cordones hori-
zontales.

4.º Fertilizar los viñedos con abonos
fósforo alcalinos, ricos en potasa, que
influyen directamente en la fructificacion
y con más generalidad emplear las plan-
tas enterradas verdes, los orujos ó casca,
cenizas de sarmientos y mantillos de las
hojas que no procedan de planta enferma.

5.º Para la reposicion de la vid es
preferible emplear barbados ó estacas, si
se trata de efectuar una plantacion nue-
va, y á codos ó mugrones cuando solo se
pretenda reponer las pérdidas parciales
y limitadas de un viñedo.

El ingerto es recomendable como me-
dio de conservar variedades interesantes
por cualquier concepto.

La regeneracion de un viñedo descui-
dado se consigue, si se acude á tiempo,
practicando anualmente podas ó rebajas
especiales bien estudiadas.

6.º La época oportuna para verificar
el ingerto no es posible precisarla de un
modo terminante, pues depende de la
clase de ingerto, del clima de la locali-
dad y de la naturaleza del terreno. Por
regla general, la clase de ingerto que en
la vid da mejores resultados es el de
pua, practicándolo despues de la cicatri-
zacion de las heridas producidas por la
poda preparatoria ó inmediatamente

despues de verificarse ésta, siempre que
no haya temor á que sobrevengan hela-
das ó que esté próxima la época del mo-
vimiento de la sávia.

Al tercero.

Las relativas á la vid son:

1.º La vid no debe plantarse nunca,
á ser posible, en terrenos húmedos, pues
la rechaza por completo, y en caso de
necesidad extrema deben sanearse pré-
viamente.

2.º Las enfermedades ocasionadas por
la mala coherencia del suelo, pueden
evitarse mediante la adiccion de otra tie-
rra más suelta al hacer las planta-
ciones.

3.º Los daños ocasionados por las he-
ladas de primavera, podrán precaverse
podando más tarde si existe este riesgo
y procurando á la vez ciertos abrigos,
durante el tiempo crítico que puedan su-
cederse dichos hielos.

4.º La merma de las cosechas de fru-
to, ocasionada por oidium, se combate
facilmente y con buen éxito práctico, por
medio de la flor de azufre, pudiéndose
emplear tambien el sulfuro de calcio lí-
quido y aún el carbon en polvo muy
fino.

5.º Para la enfermedad ocasionada por
el mildew, hasta el presente no se ha en-
contrado un verdadero remedio eficaz;
sin embargo, horticultores eminentes y
prácticos aconsejan el empleo del sulfuro
de calcio líquido diluido al 1 por 100, y
el sulfato de cobre y la cal en proporcion
de 8 á 12 kilogramos de cada sustancia
en hectólitro de agua.

..

Las referentes á la patata:

1.º La enfermedad de la patata cono-
cida con el nombre de *peronospora infes-
tans* ó gangrena húmeda no reviste has-
ta el presente caracteres alarmantes en
la provincia y es de esperar no ha de
ocasionar en lo sucesivo grandes perjui-
cios.

2.º Hasta ahora no se conoce un ver-
dadero remedio para combatir dicha en-
fermedad; pueden aminorarse sus efec-
tos cultivando variedades tempranas y
de piel lisa y procurando no dar riegos
demasiado abundantes.

3.º Las patatas atacadas pueden uti-
lizarse para alimentacion del ganado,
siempre que no se haya iniciado la des-
composicion, sometiéndolas precisamen-
te á la coccion.

..

Conclusiones sobre el cultivo de la vid
en secano:

1.º Es condicion primordial para el
buen desarrollo, pronta fermentacion y
vida prolongada de los viñedos, el hacer
plantaciones sobre terrenos labrados pro-
fundamente ó á suficiente hondura.

2.º Las posturas preferibles son las
de estacas de cinco á seis nudos, coloca-
das verticalmente, recurriendo solo á los
barbados en los suelos donde las estacas
son difíciles de prender.

3.º A pesar del gran interés que ofre-
ce un esmerado cultivo de la vid, es de
necesidad tener en cuenta la considera-

cion de economia cultural, para no pa-
sar de los límites convenientes en los
gastos de produccion.

4.º Las labores anuales deberán ser
proporcionadas á las condiciones más ó
menos hierbunas del suelo; pero en lo
general conviene no pasar de dos labores
profundas y otras dos superficiales.

5.º El esmero en la recoleccion de la
uva ó sea en practicar la vendimia o por-
tunamente en sazon, segun fuera el
producto del vino más ó menos alcohóli-
co, es condicion primaria esencialísima
para los resultados de esmerada elabo-
racion.

6.º Cuando las condiciones de abun-
dante produccion responden á mayor es-
mero cultural, es posible aprovechar las
ventajas de hacer los hoyos por el siste-
ma racional de la arboricultura perfec-
cionada.

Al cuarto.

La fabricacion actual de los vinos en
Aragon bajo el punto de vista de las ne-
cesidades actuales, reclama tan solo los
perfeccionamientos siguientes:

1.º Precisa el examen y correccion
del mosto con objeto de darle una com-
posicion conveniente.

2.º Disminuir la capacidad de las va-
sijas de fermentacion y evitar por medio
de falsos fondos ó emparrillados el con-
tacto del sombrero con la atmósfera.

3.º Teniendo en cuenta que pueden
cambiar las condiciones actuales del
mercado y á fin de prevenir la falta de
demanda, será conveniente ir cambiando
el sistema actual de fabricacion, á fin de
quitarles el caracter de materia primera,
que hoy tienen casi generalmente, y
darles las condiciones de consumo direc-
to en el extranjero.

4.º Respecto á las adulteraciones se
consigna que: como la ciencia enológica
dispone de medios suficientes para dotar
á los vinos de aquellas condiciones com-
patibles con la naturaleza del mosto, sin
necesidad de recurrir á la adiccion de sus-
tancias extrañas, unas nocivas á la sa-
lud, otras perjudiciales á la conservacion
de los vinos y no pocas dotadas de am-
bos caracteres, solo debe recurrir el vini-
cultor á la correccion de sus mostos con
adiciones de alguno ó algunos de los tres
elementos que en proporciones variables
siempre lo constituyen, y son: agua,
azúcar y ácido tártrico ó bitartrato potá-
sico (crémor tártrico).

5.º Cuantas virtudes se atribuyen á la
adiccion de yeso, pueden ventajosa y eco-
nómicamente conseguirse por los medios
descritos y por otros consignados en la
ciencia enológica.

6.º Manera de impedir las adultera-
ciones: 1.º Divulgar los medios sencillos
de reconocerlas. 2.º La formacion de sin-
dicaturas en las plazas extranjeras de
más importancia. 3.º Fiscalizacion de las
aduanas á la salida de los caldos de Es-
paña.

7.º El congreso recomienda, como
medio práctico de perfeccionar la elabo-
racion, sin riesgos para el agricultor ni
grandes gastos, la formacion de bodegas
encargadas de hacer en mancomunidad

una elaboración perfecta, y una ventaja en la colocación directa de los vinos en el mercado.

MERCADOS DE VINOS

La exportación de nuestros caldos con destino a Francia sigue aumentando por más que este país pide este año a las naciones productoras menos vino que el anterior. Desde 1.º de Enero a fin de Setiembre de 1885 se han importado en la vecina república 6.052.000 hectólitros contra otros 6.325.790 en igual período de 1884, resultando en su consecuencia una baja de 273.790 hectólitros.

España figura en aquellas cifras por 4.321.062 y 3.804.254 hectólitros respectivamente, con lo cual bien se advierte que nuestra exportación ha alcanzado en los nueve primeros meses de este año un aumento de 524.808 hectólitros y que los vinos españoles representan en la importación total de Francia más del 78 por 100.

El movimiento de Setiembre es todavía más satisfactorio para nuestra producción, pues en dicho mes entraron en la nación vecina 450.524 hectólitros de los que nos corresponden nada menos que 334.810 hectólitros.

Tanto los vinos nuevos como los añejos consiguen en el mercado francés precios por demás elevados y como no se habían registrado hace muchas campañas; así es que el comercio de París y otras plazas se limita a adquirir lo puramente preciso para atender a las necesidades del momento.

De aquella gran capital sabemos que los vinos nuevos de primera clase de Navarra han comenzado a cotizarse a 50 francos hectólitro en las afueras de la población ó lo que es igual a 60 en depósito. Sin embargo de estos altos tipos escasean mucho las partidas disponibles.

En clases del Priorato, Valencia y Alicante se han cerrado algunos cargamentos a los límites de 48 a 58 francos, según procedencia, fuerza alcohólica, color y extracto seco. Los vinos de pasas han tenido también importantes mejoras en sus precios, quedando de 1,90 a 2,25 francos grado.

La importación de vinos nuevos en Cete es de consideración, especialmente de la comarca de Valencia, y todas las procedencias disfrutan de sumo favor. Los de Alicante son muy celebrados por su fuerte color rojo y mucho alcohol; una partida de 100 pipas de dicha comarca se colocó la semana pasada a 52 francos hectólitro. Los caldos del Priorato y Utiel siguen en estimación a los de Alicante, pagándose de 40 a 46 francos las primeras clases.

Las casas de Burdeos han hecho respetables acopios en el Rosellon y las bodegas de la comarca de Narbona, pero hasta ahora son muy contadas las partidas de estas procedencias que han entrado en aquel mercado. Los vinos de España comienzan a entrar por agua y tierra en regular escala y se cotizan como sigue: Alicante, de 440 a 500 francos la tonelada; Benicarló, de 400 a 480; Huesca, de 450 a 500; otros puntos de Aragón, de 400 a 480; Valencia, de 380 a 450; Navarra, de 410 a 460; Rioja, de 380 a 480; primeras bodegas de Castilla la Vieja, de 400 a 450. Los vinos blancos de Huelva están de 300 a 340 francos y los de La Mancha de 340 a 380.

En Marsella consiguen los caldos de Alicante los precios de 48 a 58 francos hectólitro, siempre que pesen de 14 a 15 grados.

En el Havre se detallan los tintos de España de 40 a 45, los de Portugal de 44 a 54 y los de Italia de 39 a 45.

En los últimos días de Octubre se concertaron en Nimes varias partidas de vinos nuevos de España, pero sobre el precio de estas primeras ventas se guarda gran reserva y nada ha podido averiguar nuestro diligente corresponsal en aquella plaza.

La producción en el Rosellon y Mediodía de Francia a más de corta parece ser de peor calidad de la que ya se temía debido al mildew y a las lluvias que cayeron en la vendimia, pero esto último no es obstáculo para que en Perpiñan se hayan comprado vinos de 7 y 8 grados a 32 francos hectólitro y se estén pagando las mejores bodegas de 50 a 54 francos.

En Becier y Narbona ha reinado grande animación, acaparando el comercio en pocos días más de doscientos mil hectólitros desde 29 a 50 francos según la calidad.

En la próxima revista nos ocuparemos de los mercados de Italia, Hungría, Portugal y Argelia, en los que los negocios son igualmente muy favorables para los propietarios.

En las Riojas, Navarra y Aragón ha terminado la vendimia y eso que esta operación comenzó en la primera de dichas comarcas del 28 de Octubre al 2 del corriente mes. No hay ciertamente memoria de una cosecha ni más corta ni de peor calidad como la que se acaba de hacer en la región del Ebro; baste saber que la mayoría de los pueblos no han podido elaborar caldo bastante para su consumo, siendo así que su principal y casi pudiéramos decir única cosecha está en el vino.

En Haro (Rioja) se ha pagado el fruto de la vid a 11 y 11,50 rs. la arroba y por las cubas de vino viejo que restan disponibles exigen sus dueños tipos fabulosos, habiéndose llegado a cotizar una partida a 42 rs. la cántara de 16,04 litros. En mostos no conocemos operaciones.

En Logroño se vende el caldo añejo al detall de 32 a 44 y las últimas partidas de esta clase enajenadas en Uruñuela lo han sido a 33 rs. no quedando más que tres cubas.

En Alesanco se cotiza de 27 a 28 e iguales tipos rigen en Cuzeurruta, bodega que todavía guarda 90 cubas.

En Abalos hay disponibles 2.000 cántaras; las últimas ventas se hicieron sobre la base de 30 a 32 rs., pero hoy se pide a 34.

De Fonzaletche sabemos se han ajustado unas 2.000 cántaras pertenecientes al propietario D. Formerio Urría a los precios de 25 y 26 rs.

La bodega de Najara solo encierra 1.000 cántaras de añejo.

En Olite (Navarra) el precio más general para las uvas ha sido el de 23 pesetas la carga de 10 arrobas; el vino añejo se vende a 20 rs. el cántaro de 11,77 litros.

En Cintruénigo no excede la cosecha de 150.000 cántaras, la carga de fruto se ha pagado a 27,50 pesetas y el mosto no se logra a menos de 20 rs. cántaro, a la vez que el stock de 1884 se cotiza a 24. Esta bodega elabora en años ordinarios más de 400.000 cántaras.

En Corella se ha trabajado con animación, detallándose las uvas a 28 pesetas la carga; el vino añejo está a 19,50 rs. cántaro.

De Mendigorria nos dicen que apenas queda caldo añejo y que rige el límite de 20 rs. Hasta la fecha no hay precios para los nuevos vinos.

En Ibañeta (Zaragoza) restan 300 alqueces próximamente de la pasada recolección, y por más que son de primera calidad se ofrecen a precios arreglados, comparados con los que se practican en otros mercados aragoneses.

En Frescano se han hecho partidas a 51,50 pesetas alquece (119 litros), en Borja a 50 y en varios pueblos del campo de Cariñena de 45 a 49. La campaña toca a su término en todas las bodegas de aquellas comarcas.

En Calatorao no han dejado de hacerse negocios sobre cepas a 10 rs. la arroba, así como tampoco en Calatayud de 72 a 80 los 100 kilogramos.

En Borja se ha cotizado el fruto hasta 65 pesetas la carga de 40 arrobas.

Los vinos añejos de Huesca y del Somontano fluctúan, si se hallan en buen estado de conservación, entre 60 y 67 pesetas el metro de 160 litros.

En Cataluña, Valencia y Murcia siguen los nuevos vinos dando lugar a importantes operaciones y se cuentan ya bodegas tan respetables como la de Benicarló en que todo el caldo cosechado ha pasado a mano del comercio de exportación a precios elevados.

En la plaza de Tarragona se han cerrado buenas partidas para Francia y Ultramar a estos tipos: tinto dulce Priorato, de 55 a 60 pesetas la carga de 121,60 litros; idem seco, idem, de 50 a 55; Bajo Priorato, de 45 a 50; del Campo, de 40 a 45. Los expedientes ofrecen bastante interés.

No le presentan menos los mercados que se celebran en Reus, en cuya plaza se pagan los mostos del campo de Tarragona de 40 a 46 pesetas la carga.

Los nuevos caldos de Porrera se colocan fácilmente a 50 y de Gratallops se nos asegura que todos los días se negocia a 54 y 55 pesetas la carga.

Las pretensiones de los propietarios dificultan en Barcelona los embarques

para América, vendiéndose los vinos preparados con tal destino a los siguientes precios: para la isla de Cuba, de 33 a 36 duros la pipa; para el Rio de la Plata, de 43 a 45.

Rubí cotiza los mostos de 30 pesetas la carga en adelante.

Urgel y Segarra han cedido fuertes cantidades de uvas negras y blancas de 13 a 15 y 10 a 11 pesetas la carga de 12 arrobas.

En Rosas se han hecho partidas de 30 a 35.

Del puerto de Benicarló (Castellon) se expiden muchos cargamentos para Cete, Burdeos y Ruan, habiendo pasado a poder del comercio toda la cosecha, fenómeno que no se ha dado a raíz de la vendimia; los precios han fluctuado entre 14 y 15 rs. decálitro e iguales límites han regido en Vinaroz.

En las comarcas de Valencia se ha trabajado con suma animación sobre cepas hasta el punto de ser general la creencia de que los negociantes se han hecho dueños de la mitad del fruto a los tipos de 7, 8, 9 y 10 rs. la arroba de 12 1/2 kilogramos.

En Sagunto van dando mucho juego los mostos, y en poco tiempo se han ultimado ventas por 12.000 hectólitros a los precios de 42 a 44 pesetas casi todos.

El miércoles próximo reseñaremos las ventas de vinos, uvas y mostos de los dos Castillas y de los mercados del extranjero que antes prometimos.—Z.

NOTICIAS

Hace ya días que según nos dicen de Castellon se está cogiendo allí la naranja. La de medida se paga a cuatro duros millar y la mandarina a seis. Estos precios que son muy bajos responden, como todos los años, al creciente afán que se tiene por embarcar la fruta a medio madurar, afán que hay muchos que no lo pue de explicar, pues si bien es cierto que aligerando los árboles de la fruta más gruesa la restante toma mayor tamaño, tiene el inconveniente que las primeras partidas son siempre poco apreciadas de los ingleses por la falta de color, y cuesta mucho trabajo luego reponer el justo precio a que se puede vender la restante.

Los labradores de Miedes (Zaragoza) se muestran disgustadísimos por la mala calidad de la uva que acaban de recolectar; y esto no podía menos de sucederles, como se comprende perfectamente, pues que además de los perjuicios que aquel viñedo sufrió por las avenidas y pedriscos, ha sido también atacada por el *mildew*, y nos parece que todo esto es suficiente plaga para no prometerse nada bueno.

Han recorrido estos días los pueblos de Calatayud (Zaragoza) algunos comisionistas de vinos franceses y españoles, pero parece ser que no quieren ó no pueden hacer transacciones en vista de los exigentes que se muestran lo cosecheros para dar comienzo a sus ventas.

Según datos que hemos comprobado, la producción media anual de patatas llega en España a 1.940.000 quintales métricos; en Francia a 112.960.000; en Italia a 7.550.000, y en Portugal a 2.600.000.

Un periódico de Murcia, *El Oriolano*, hace a la comisión del pimiento molido unas cuantas preguntas muy curiosas sobre el paradero de ciertos carros de harina y pretendiendo nada menos que averiguar si es cierto que dicha harina se convierte en pimiento lo mismo que el jaboncillo.

Estaremos al cuidado de la contestación que dé la comisión para enterar de ella a nuestros lectores.

Los comerciantes en naranja de Valencia han abierto ya sus almacenes y dado comienzo a sus operaciones con los

mismos precios poco más ó menos que el año pasado.

La de huerta buena a 5 y 8 rs. el 100, y la regular a 4 y 3 1/2. La escogida de huerta a 7 y 8 rs.

También en Castellon se ha comenzado la recolección pagándose a 50 rs. el millar y a 60 la de alguno que otro huerto.

Según dice *El Correo de Valencia*, reina grande entusiasmo entre los viticultores de Sagunto por la plantación de cepas de la garnacha-tintorera, la cual da abundancia de vino de muy buen color y de mucho brillo.

El vino en aquella región se está pagando a 16 rs. las clases buenas.

Es probable que la exposición aragonesa vuelva a abrirse en los meses de Abril, Mayo y Junio del año próximo.

La sociedad Fomento de Ampurdan se propone celebrar en Figueras una exposición agrícola industrial durante las próximas ferias de aquella ciudad. Creemos inútil recomendarla a los amantes de la prosperidad y del progreso.

La última cosecha de trigo ha producido en Francia 101.750.000 hectólitros.

Como Francia consume por término medio 100 millones de hectólitros de trigo y necesita además 15 millones para simientes, puede calcularse en 13 millones de hectólitros los que necesita importar este año de otros países para atender a su subsistencia.

Dicen de Lérida que los labradores se dedican con afanosa laboriosidad a las operaciones de la siembra de cereales. Las tierras de secano se hallan bien dispuestas para recibir el grano, y si, como se espera, la lluvia que amenaza llega a fertilizarlas nuevamente, habrá un buen principio de cosecha.

Dicen de Jaca (Huesca):

«La inconstancia del tiempo tiene interrumpidas las operaciones de la siembra y la crujeza ha destruido las tiernas plantas nacidas en las seguidas intermitencias atmosféricas.»

Dicen de Orihuela (Alicante):

«Los precios del pimiento siguen sostenidos en las clases buenas.»

Las partidas de cáscara mojada, por consecuencia de las lluvias en los sequeros, dan pimiento molido más bajo, sin viveza y sin ese color natural de anaranjado vivo y buen aroma.

Las clases sanas valen en el mercado de 40 a 45 rs. los 12 1/2 kilogramos; al paso que las clases bajas solo alcanzan el precio de 32 a 36 rs.»

El Congreso nacional de agricultores, de 1885 reunido en Zaragoza, se ocupó en sus sesiones de los días 29 y 30 de Octubre último de los asuntos siguientes: El 29 discutió el cuarto tema del cuestionario haciendo uso de la palabra los señores Rivera, Otero, Alvarez y Torres; además el Sr. Gil apoyó una proposición suya, en cuyo debate terciaron los señores Pena, Valero, Perez, Abela y Alvarez (D. Benigno.)

El Sr. Alvarez Muñi, se ocupó después del sistema de cultivo adoptado por el Sr. Oliver, de Huesca, acordándose manifestar a dicho agricultor la satisfacción con que el Congreso ha visto sus trabajos.

Y por último, se votaron las condiciones del tema tercero.

El 30 se concretaron a votar las condiciones del tema cuarto, a dar las gracias por el apoyo prestado al Congreso a los señores ministro de Fomento, director general de Agricultura, presidente de la Asociación de agricultores, senadores,

Julius G. Neville y Compañía, Limited **Liverpool (Inglaterra)**

SUCURSAL Y DEPÓSITO:
 JULIUS G. NEVILLE
 PLAZA DE PALACIO 11
 BARCELONA

SUCURSAL:
 JULIUS G. NEVILLE
 PUERTA DEL SOL, NÚM. 6
 MADRID

Premios en todas las Exposiciones

Prospectos-gratis

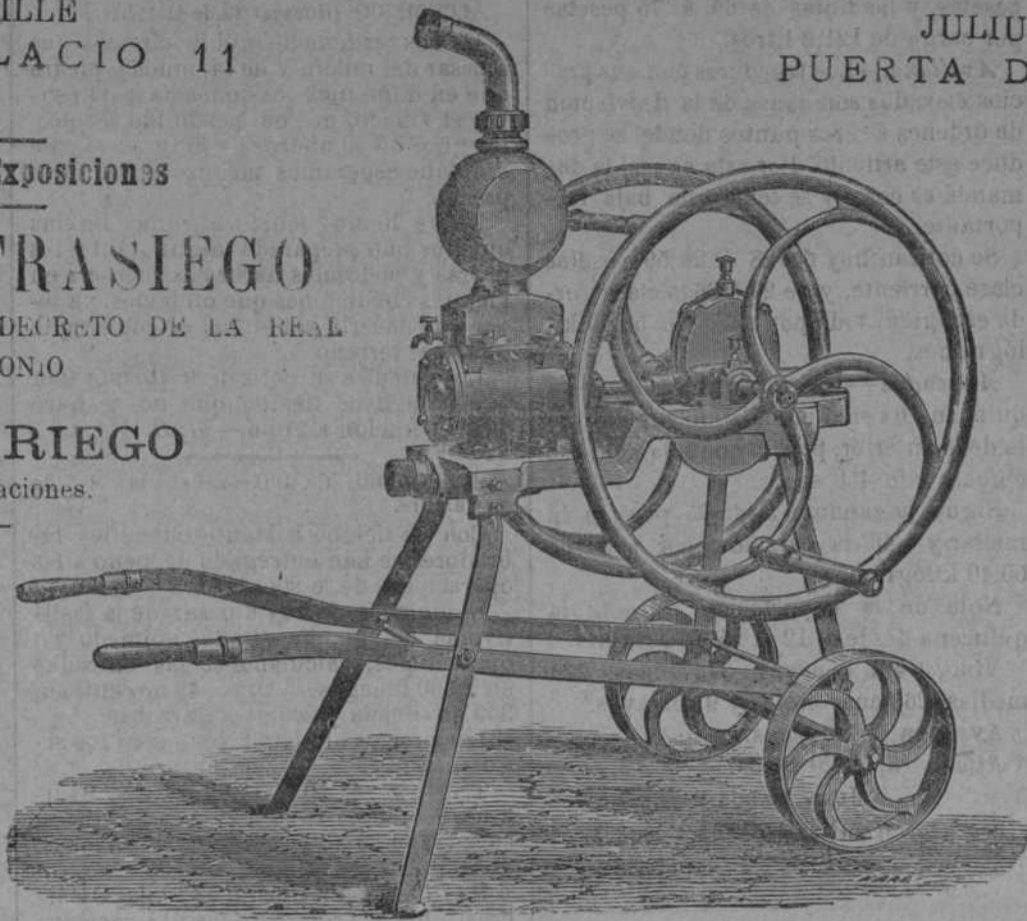
BOMBAS DE TRASIEGO

PROVEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL CASA Y PATRIMONIO

BOMBAS DE RIEGO

para huertas y plantaciones.

- Arados de vapor y de mano.
- Locomóviles.
- Trilladoras. Con machacador de paja.
- Máquinas y Calderas de vapor de todas clases.
- Filtros de nueva construcción.



PARA VINO Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones completas de fábricas.

Los envíos de grandes piezas se hacen directamente de Liverpool al puerto más cerca del destino. Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AMERICANAS, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustín Mery
 ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Prensas y pisadoras de uva

MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado. 350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.



Bombas No. 1 para trasiegos de toda clase de líquidos, incendios, etcétera, 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1883, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean así que las heces del vino, conservando a éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.—Malacates.—Molino harinero movido por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos a mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas a mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Cañeras de vapor nuevas y de ocasión.—Lambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se mandará traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

MAQUINAS AGRÍCOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida a las extranjeras por su estremada sencillez, ligereza y solidez.
 B. LADADORA. La de mayor aceptación en el país.
 CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS A
Elizalde y C.ª — Búrgos.

A los vinicultores

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

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MEFICANCIAS depositadas, con responsabilidad de recaudación. AD LANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones. Dirigirse a M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

Interesante y provechoso a todos.—Escuela de vinificación. Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas por don José Lopez Camuñas.
 Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 384 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, consejeros de casinas, consumidores, fabricantes, dependientes de vinos, aguardientes, licores, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha sido a luz su competente práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica y enseña a plantar y cultivar viñas, hacer curar, adular y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubos, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.
 El autor, remite ejemplares a vuelta de correo a quien mande su importe de 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el No. teológico que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, número 60, Mazanares.

ENÓFILO DE AMIEL

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.

La experiencia ha demostrado que el Enófilo de Amiel es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liza que las claras de huevo y las gelatinas más depuradas; 2.º, porque la liza siendo más pesada, más espesa más compacta y menos voluminosa no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 claras de huevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º le transmite el mejor gusto y olor extraños; ni porque aun cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, éste se clarifica de por sí a las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º, porque su autor responde debidamente de su perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se ve que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparados; 7.º, porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras y cervezas destinados á la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10.º, porque previene e impide toda las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas echó cucharadas medidas al raso. La instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 16 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 4 y 5 1/2 pesetas respectiva mente.

Los pedidos a señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fácil giro ó sellos de correo, pero certifiando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

MAQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas

SISTEMA G. GERVAIS

PAV E. G. D. C.

38 Medallas

ORO,

PLATA Y BRONCE

1.º Premio

BURDEOS 1882

El Catálogo se remite franco de porte

Proveedores generales para bodegas y almacenes,

utilidad de toueleros, máquinas vinícolas, Bombas estimadas para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquinas para capsular, etc.

E. GERVAIS y C.ª, Constructores

25 y 30 Cours Judiqué

CAUDERAN-BURDEOS



MAQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES
 Moratona, Genis, Bacona y Bureau
 CALLE DE LA PRINCESA, 53
 Barcelona

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.

Filtro para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado.

Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes.

Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales: para familias y para grandes profundidades.

Prensa y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin Ebullición, y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fe e otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO VIII DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación en España. Cuatrocientos corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotización de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios económicos. Precios de la suscripción: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero.