

# CRÓNICA 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 suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX

Miércoles 24 de Noviembre de 1886.

NUM. 928

## EN QUÉ EPOCA DEBE PODARSE LA VID.

Así como para practicar con acierto la mayoría de las operaciones de agricultura, debemos tener presente generalmente la calidad del suelo en que han de tener lugar, con las demás circunstancias dignas de aprecio en nuestros propósitos, de la misma manera para ejecutar la poda de la vid ventajosamente debemos tener presente sobre todo el clima en que nos encontramos, descendiendo en muchos casos á tomar en consideración en un mismo sitio la topografía del terreno, para no adelantar ó retrasar la vejetación con probabilidad de perder los primeros brotes, ya por defecto ó ya por exceso, según sea fría ó cálida la zona, teatro de nuestras operaciones. Si nos adelantamos á ejecutar la poda, con ella se adelanta también la vejetación, y los brotes primeros tienen que luchar con el rigor del frío, y débiles ya con tal contratiempo, perecen si en la primavera sobrevienen rociadas, heladas muy fuertes por desgracia en esta localidad, y por cuya razón se generaliza y aumenta el arañuelo mermando considerablemente nuestras cosechas. Si la poda se retrasa, también son muy perjudiciales las heladas de primavera, porque la acción de retrasarse influye de tal manera sobre las yemas fructíferas que humedecidas por la noche con la savia se hielan la mayor parte.

Para evitar la perniciosa influencia de tales contratiempos atmosféricos, ó para mitigarla siquiera, ya que no está en nuestra posibilidad hacerlos desaparecer, nos concretaremos á ejecutar la poda después de la caída de la hoja en los países cálidos, que es lo que aconseja la generalidad de los autores y nos enseña la experiencia. Sin embargo de lo expuesto como regla general establecida por la ciencia y demostrada por la práctica, no hemos olvidado el antiguo refrán de *si quieres conservar la viña moza, pódala con hoja*, y siguiendo el adagio no faltan viñadores que podan tan luego como se ha concluido la vendimia; haciendo el razonamiento de que cuanto antes se descargue á la cepa de los numerosos hijos que alimenta, tendrá más tiempo para reparar las fuerzas perdidas y adquirir las virtudes necesarias para regalarnos con ventaja el nuevo fruto. No nos detendremos en la exposición de lo mucho que pudieramos decir en oposición á este razonamiento que, si en cierto modo satisface á los ojos de la cara, de ningún modo puede dejar satisfechos á los del entendimiento, por no ocupar con fútiles discusiones el reducido espacio del interesante periódico á que nos dirigimos; pero sin embargo diremos siquiera sea á lo Sancho, que por mucho madrugar *no amanece más temprano*, y que sin duda el dicho adagio que tradicionalmente de edad en edad ha llegado hasta nosotros, por la tradición misma llegó cambiando la preposición *sin* por la *con*; por cuya razón y por estar más en armonía con lo que aconseja la mayoría de las eminencias científicas, como veremos á conti-

nuacion, debemos desde hoy decir: *Si quieres conservar la viña moza, pódala sin hoja*.

La caída de la hoja nos indica ó demuestra que la savia si no ha entrado en el período de reposo se encuentra ya como amoriguada, contraída por la baja temperatura, hasta que las primeras heladas suspenden por completo la circulación, y hé aquí la época propia y más ventajosa para la poda; porque pasadas ya las primeras y más fuertes heladas, hay grandísimas probabilidades de que no se pierda el primer nudo, por demás interesante; pues bien sabido es que los primeros brotes son los principalmente fructíferos. De esta manera se prepara á la vid para obtener tal igualdad en la precocidad de su desarrollo que sea proporcional en todas las fases de su vejetación, consiguiendo además que sea más abundante el principio sacarino por las grandes probabilidades que tenemos de que sea completa la madurez del fruto; pero si se poda en el otoño ó al iniciarse el invierno en los terrenos fríos, la savia retrocede generalmente hacia el cuello de la cepa, y en su día se desarrollan en él multitud de sarmientos inútiles que la perjudican notablemente. El tiempo claro y seco es preferible para la poda. En las viñas, cuyo desarrollo sea muy vigoroso, no hay inconveniente en podarlas aún cuando hayan principiado á despertar de su letargo poniéndose la savia en movimiento; pues así se debilita la acción de su abundosa vejetación.

El corte al podar debe ser limpio y de soslayo y á media pulgada de distancia del ojo más cercano y por su lado opuesto ó dejando partido el ojo mismo, para evitar que la lluvia entre en la herida y también las funestas consecuencias de las heladas, que acaso llegarán hasta la borra en los meses de Abril y Mayo. La poda en redondo que se hace en muchas partes, es la menos ventajosa porque queda la yema al descubierto, expuesta á todos los contratiempos atmosféricos, y si el sarmiento quedó mutilado es inevitable la pérdida del fruto. Jamás se debe podar á solo una yema, porque si esta se pierde se perdió todo; lo seguro es podar á dos ojos ó dos y medio para evitar este riesgo, aunque luego haya que desgollonar ó deslechugar con más fuerza.

Es ese grande error, una práctica viciosa y que da por resultado lo contrario de lo que se proponen, el dejar excesivamente largos los sarmientos—lejar banderillas, como vulgarmente se dice,—cuando se desea apurar una viña ó recojer en menos tiempo su fruto; porque así la poda, sube la savia con la mayor rapidez á las yemas más altas, no fructíferas, dejando casi sin tocar á las de la parte baja que son las que han de dar el mayor fruto. Y por consiguiente, debe abolirse eso de dejar banderillas. Y por último, debe modificarse lo largo de la poda, acomodándose á las variedades de la vid, y en razón de las localidades. Cuando la madera tiene mucha médula debe ser corta y aplicada á muchas ra-

mas, y si la madera es seca debe ser larga y aplicada á un corto número de ramas.

Las podaderas más usuales hasta el día en casi toda España son la hoz empujadora y la tiradera auxiliadas por el hacha. De pocos años á esta parte se viene haciendo uso de tijeras más ó menos apropiadas á esta interesante operación, y afortunadamente con buenos resultados cuando son manejadas por un podador inteligente. El podador de hoz empujadora puede hacer tan buena poda y tan limpia con ella como con las tijeras, porque el manejo de estas se presta á cualquiera así como no el de la empujadora. Nosotros en nuestro poder y entender no preferimos ni la una ni la otra siempre que la cepa quede bien podada y limpia de cuanto tenga reviejo ó muerto; pero si creemos que se debe suprimir el hacha y reemplazarla con las tijeras para no golpear la cepa y evitar golpes mal dados; pues aunque tienen buen acierto, no siempre dan en el blanco ni como quieren dar. De este modo los podadores con hoz se aficionan á las tijeras supuesto que con ellas pueden cortar lo delgado y lo grueso y entresacar lo inútil de la cepa. Desde que se principian á usar las tijeras se ha aumentado el número de los podadores, no mereciendo algunos de ellos tal nombre aunque cortan con limpieza los sarmientos; porque una cosa es podar y otra cortar sarmientos; pudiendo decir que estos podan con las manos y aquellos con las manos y la cabeza.

En algunos países se sustituye la poda con el *arqueo* de los sarmientos como sucede en Portugal en muchos de sus viñedos; pero no nos ocuparemos de ello por las razones antedichas, así como del *cercen* y *enrodrigamiento* por considerarlo de ninguna utilidad ni aplicación en nuestros viñedos; pero no así con el *desgollon* ó *deslechugado* que nos ha de entretener algunos ratos, contando con el beneplácito del señor director de este interesante periódico.

José López del Campo.

Puebla de Don Fadrique, 18 Noviembre.

## MERCADOS DE VINOS

En los de *Castilla la Nueva* comienzan á venderse los vinos de la última cosecha á precios menores de los que se esperaban y que no guardan la conveniente relación con el favor que consiguen las uvas; así es que los compradores de este fruto temen sufrir un grave desencanto. La *CRÓNICA* ya dijo en tiempo oportuno que la cotización en los negocios sobre cepas pecaba de excesiva.

En Tomelloso (Ciudad Real), llegó á pagarse el fruto de la vid hasta 9 reales arroba por el negro y hoy sabemos que los nuevos caldos de este color se ceden de 11 á 12 reales.

En Valdepeñas se han hecho pocas ventas y todavía no pueden darse precios corrientes, pero se espera rijan los de 19 á 20 rs. la arroba.

Los añejos han bajado, quedando los superiores de 26 á 27, y hay buenas clases que pueden lograrse de 18 á 20.

La bodega del Campo de Criptana ha principiado á dar salida á nuevos caldos

al límite de 14 rs. la arroba. Ciertamente que los propietarios consideran pequeño dicho precio.

En Alcazar de San Juan se abrió la campaña á 16 rs., pero posteriormente se ha operado en tintos sobre la base de 14 á 15. La demanda es corta.

Pozuelo de Calatrava vende los tintos y blancos añejos á 15 y 14 rs. arroba respectivamente.

En Santa Cruz de Mudela no se ha hecho nada en nuevos, y los de la cosecha del 85 no se ceden á menos de 22 á 23.

En Socuéllamos están los tintos á 18, y los blancos á 14.

En Infantes se han agotado por completo las existencias de este último color y los tintos se pagan á 16 rs. la arroba.

En Las Pedroñeras (Cuenca) se ofrecen los vinos nuevos á 16, en Valdeolivas á 8, y en Huete á 17.

San Clemente ha elaborado unas 30.000 arrobas, sin que hasta la fecha haya comenzado la extracción; los propietarios suponen se abrirán pronto las ventas á los precios de 12 á 13 rs. De añejo resta bien poco, detallándose á 13,50.

En Buendía se negocian estas últimas clases de 11 á 12.

De Escalonilla (Toledo) nos participan haberse ajustado partidas de nuevo á 20 reales la arroba.

En Carmena han subido los precios de los añejos; antes se cotizaban á 24, y ahora se venden á 28.

Con destino á Bilbao ha comenzado en La Puebla de Don Fadrique la exportación de los caldos de esta cosecha, que resultan de buenas condiciones.

El mercado de Valmojado da pocas señales de vida: los añejos apenas tienen demanda y se cotizan de 18 á 19 rs. la arroba y los nuevos no han principiado á venderse.

En Consuegra son raras las partidas disponibles de tinto añejo, ofreciéndose á 14.

Méntrida despacha sus ricos vinos añejos á 21 y 22 y 18 y 19, según la clase.

En Quintanar de la Orden se han hecho ajustes del nuevo á 14 rs. la arroba.

Los vinos añejos de Sacedon (Guadalajara) lamentan una notable depreciación, pues habiendo llegado á 23 rs. la arroba, se ceden en la actualidad de 16 á 18.

De Tendilla sabemos que la exportación de los nuevos no podrá comenzar hasta mediados de Enero; los añejos se cederían á 15, pero escasean los compradores.

*Castilla la Vieja.*—Con las concesiones que se han visto obligados á hacer los tenedores de vinos añejos, se ha animado la venta de estas clases. Los nuevos se ceden en general á precios arreglados.

En Toro (Zamora) dan bastante juego los caldos de 1885 y 1886, habiéndose extraído en la última semana unos 18.000 cántaros á los precios de 18 á 22 y 17 á 18 reales respectivamente.

Moraleja del Vino ha cosechado 350.000 cántaros de excelente clase por regla general. M. Alfredo Sollés ha abierto la campaña, aceptando buenas partidas á 16 rs. Los añejos de primera se consiguen á 15 rs. y los inferiores á 10.

En Zamora se hacen ventas para el consumo local de 14 á 16.

En El Perdigon rijan estos últimos precios, así como en Fuentesauco.

La extracción de vinos añejos ha ofrecido interés en Tudela de Duero (Valadolid), pero esta actividad se ha conseguido mediante á la baja de precios, que hoy fluctúan entre 14 y 17 rs. cántaro; los nuevos siguen pagándose á 15.

En Valoria la Buena se han contratado 5.000 cántaros de la última cosecha á 10,25, 10,50 y 11 rs.

En La Nava del Rey se ha encalmado la exportación; 2.000 cántaros se han hecho de 18 á 21 rs.

Cigales solo ha elaborado 80.000 cántaros, siendo así que la producción de este pueblo asciende en años ordinarios á 150.000.

D. Rueda no hemos recibido noticias. De Valladolid se han exportado algunos wagones para el extranjero.

Alaejos vende los tintos añejos de 20 á 21 rs. cántaro, y los blancos de 16 á 17.

Baltanas (Palencia) ha elaborado 31 mil cántaros, las ventas han comenzado á 10 rs.

En Torquemada hay disponibles 18.000 cántaros de añejo, y como la demanda es corta se ofrece á 10 y 11.

En Lerma (Búrgos) se ofrecen á 8 rs. límite que acusa una depreciación muy sensible. En vinos nuevos no se han hecho hasta ahora operaciones.

## NOTICIAS

Una comisión del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro ha acudido al gobernador de Barcelona en demanda de urgentes y enérgicas medidas contra la filoxera y las falsificaciones de que vienen siendo víctima nuestros vinos.

Según dicha comisión alcanza ya la filoxera en la provincia de Barcelona una superficie invadida de 1.500 á 1.600 kilómetros cuadrados, ó sea, más de la quinta parte de su superficie total, con más de 20.000 hectáreas comprometidas por la plaga, cuyos terribles estragos no dejarán de experimentarse dentro de dos ó tres años. Por otra parte aumentan en el territorio cañales las fabricas de vinos artificiales, que no son otra cosa que breves sin nombre, ó veneno que se propina á la clase proletaria con el incentivo del bajo precio de 7 á 8 cuartos el porron; industria punible que se ejerce con el mayor descaro y hasta el punto de preguntarse al comprador *si quiere vino de veras ó vino de polvos*. Estos caldos son considerados por varios facultativos como origen de muchas de las enfermedades que hoy día se padecen, ponen en constante peligro la salud pública y comprometen el crédito de la producción.

El precio del arroz ha bajado en Am postea, así como en otros mercados.

La diputación provincial de Logroño ha acordado conceder la subvención de 70.000 pesetas por cada 20.000 habitantes existentes en los trayectos que abracen los ferro-carriles de vía estrecha y por kilómetro de recorrido.

El mercado de vinos de las Riojas está por regla general, bastante encalmado, habiendo descendido algo el precio en Cenicero y otros pueblos.

En cambio en Navarra se ha acentuado la demanda, revelando firmeza la cotización.

En las Palmas de Gran Canaria se va á dar este año mucho impulso á la exportación de naranja para Inglaterra.

Esta fruta se da muy superior adelantada en aquella isla, donde pueden comenzar los embarques en estos primeros días de Noviembre, antes que en Málaga, Valencia y Alicante.

Una compañía inglesa se ha encargado de la extracción de ese fruto en gran escala para los mercados británicos.

Escriben de Puigcerdá que el gobierno de la vecina república acaba de dotar á la Cerdeña francesa de una mejora digna de todo elogio.

Sabido es que, cuando se cubren de nieve las montañas, desaparece con ella el trazado de las carreteras. Pues bien, á fin de orientar á los viajeros en tan difíciles circunstancias, el Estado francés ha conestado la instalación de postes pinta-

dos de alquitran á cada cinco metros de distancia, en todo el trayecto de la carretera de los puertos de la Perxa y Puy-moren. Igualmente han sido alquitranados todos los demás postes de las diferentes líneas telegráficas que cruzan la Cerdeña francesa.

El mercado de aguardientes de Málaga esta muy animado; la importación es grande y activas las transacciones por encontrarnos en la época de mayor consumo.

El del extranjero se cotiza de 48 á 50 reales la arroba y el de caña del país de 45 á 46.

Los sembrados nacen en casi todas las comarcas con sumo vigor é igualdad.

El año agrícola no puede empezar mejor. ¡Ojalá termine de igual modo!

De los 429.000 hectólitros de vino importados en la plaza de Cete durante el mes de Octubre último, corresponden á España nada menos que 367.000 hectólitros, 14.000 á Italia y 48.000 á Argelia.

Los precios se sostienen y hasta han mejorado para los vinos de Alicante, que son los que más agradan.

Estas procedencias se cotizan: primera clase, de 50 á 53 francos hectólitro; segunda, de 48 á 49; tercera, de 42 á 43; caldos añejos, de 42 á 44.

Según saben nuestros lectores la Sociedad del Fomento del puerto de Pasajes va á establecer un laboratorio para el análisis de los vinos.

Mr. Lhardy es uno de los iniciadores del pensamiento, que tiene por objeto evitar el descrédito de nuestros vinos, con hechos como el siguiente que refiere *La Petite Gironde*:

«*Vinos fuchinados*.—Con fecha 11 de Julio último anunciamos que el tribunal correccional de Burdeos había condenado á seis meses de prisión, 500 francos de multa, colocación del juicio en la puerta de su domicilio é inserción en el periódico *La Gironde*, al Sr. Mateo Lasheras, súbdito español, convicto de haber vendido vinos fuchinados á los Sres. Mazoni y Compañía y á los Sres. Martin, Balut y Compañía.

Habiendo recurrido en apelación el señor Lasheras, el tribunal ha dictado hoy contra él la condena siguiente: seis meses de prisión, 400 francos de multa, confiscación de los vinos falsificados, fijación en la puerta del domicilio de Lasheras y tres inserciones del acta del juicio en *La Gironde*.

Según cálculos de los exportadores, hasta la fecha se habrán embarcado por el puerto de Málaga unas 317.000 cajas de pasas durante la actual vendaja, y como en igual período de la vendaja anterior se exportaron por este mismo puerto unas 352.000 cajas, la diferencia que resulta es enorme.

Las operaciones sobre vinos se van animando en la provincia de Lérida, si bien á bajos precios.

Según noticias, las ferias de la Seo de Urgel han sido poco concurridas, efecto de la lluvias continuas que también en aquella región han tenido estos días. En cambio los negociantes en géneros vendieron bastante. En ganado no hay que decir si las transacciones fueron escasas, pues se corrió la misma suerte que en las demás ferias anteriormente celebradas.

Nos escriben de Tortosa que el negocio de aceites en aquella plaza se presenta este año malísimamente. La exportación es escasísima y las compras que se hacen de caldos, procedentes del Bajo Aragón, no revisten importancia.

En Cherta han comenzado á pagarse los aceites nuevos de 51 á 52 reales cántaro.

En Liria han subido los precios unos 8 reales.

Mercado de bueyes en Tánger.—Domingo 7.—Bueyes llegados, 200; vendidos, 130. Precios, de 17 pesos fuertes á 28 por cabeza.

Jueves 11.—Bueyes llegados, 200; vendidos, 100. Precios, de 15 pesos fuertes á 25 por cabeza.

Toca á su término la recolección de la aceituna en Reus.

El gusano, los fuertes vendavales del mes anterior y las últimas lluvias, han reducido la cosecha á un 25 por 100 de lo que se esperaba recolectar, defraudando por completo las esperanzas de los cosecheros, que tenían en perspectiva una abundante recolección.

Hace doblemente sensible esta calamidad, la mala clase del aceite que resulta.

El sábado último se vió bastante animada la Bolsa Vinícola de Tudela (Navarra).

Se presentaron algunas muestras de distintos pueblos de la merindad; hubo bastante concurso de compradores y varios comisionistas de Paris, Burdeos y otros puntos y se hicieron algunas ventas.

Sobre precios no podemos decir nada porque las compras se hicieron sin darles publicidad.

## Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MONFORTE (Alicante) 17 de Noviembre

Muy señor mío: Dije en mi anterior, que por la empresa del ferro carril del Mediodía se habían emprendido con gran actividad los trabajos para la construcción de un apartadero en el punto denominado Loma de Mndez, perteneciente al término municipal de esta villa, cuyo apartadero está utilizándose ya por la referida empresa antes de haberse terminado la construcción de la casa estación, por cuya causa tienen que albergarse provisionalmente los empleados en un vagón; lo que prueba la gran necesidad que tenía dicha empresa de abrir ese punto intermedio entre las estaciones de San Vicente y Novelda. Pero lo que no se comprende ni nadie sabe explicarlo es el por qué la aneja empresa se ha negado en todas cuantas ocasiones se ha solicitado á construir un kilómetro más arriba la estación, perjudicando gravemente sus intereses y relegando á ser el último pueblo de la línea de Alicante á Madrid, cuando por su posición debiera ser el segundo, con cuyas negativas, así como con la de no querer convertir ahora el apartadero en apeadero, son incalculables los perjuicios irrogados á esta población; pues así como en general á todas las poblaciones por cuyo término atraviesa una vía férrea y se la dotó de su estación correspondiente, se les facilita la extracción de sus productos, dándoles la vida y animación de que antes carecían; cuando como ha ocurrido en este, no se le quiere hacer la estación que de derecho le correspondía, resulta que una población de mil vecinos que antes era la primera de la que se solicitaban por el comercio todos sus productos, por la posición que ocupa en la carretera de Alicante á Onda, ha pasado á ser la última de la provincia; pues como los negociantes no tienen estación donde apearse, no pasan á esta población mientras encuentran lo que necesitan en los demás pueblos de la vía.

Respecto á negocios de vinos hay paralización absoluta; desde que terminaron las operaciones de la vendimia y las grandes transacciones que se hicieron en uvas, no se ha visto por esta ni ningún agente en busca de dichos caldos.

De lo que sule todavía haber alguna demanda aunque en pequeña escala, es de higos secos, cotizándose algunas partidas para Barcelona y Oran á 9,50 pesetas los 50 kilos.

En el maíz se hacen algunas transacciones para el consumo de la localidad, así como de cebada y trigo á razón de 39,38 pesetas cahíz de maíz, 30 pesetas de cebada y 55 de trigo.—J. P.

PUEBLA DE D. FADRIQUE (Toledo) 20 de Noviembre.

Se ha dado principio á la campaña vinícola por el acreditado cosechero y antiguo comisionista D. Isidro Gomez, remitiendo á Bilbao de estos selectos caldos gran número de arrobas de su bodega y algunas tinajillas sueltas á precios reservados según nos han dicho. Por las noticias que tenemos de algunos de los pueblos cercanos, creemos que los primeros precios serán de cuatro pesetas la arroba de 16 litros, atendiendo á lo superior que es este año, ya por su fuerza alcohólica como por su brillante color grana que tanto renombre muy justamente adquirido ha dado á las famadas bodegas del Excmo. Sr. Marqués de Mudeja; cuyos nobles caldos son conocidos y elegidos con gran preferencia en todos los mercados así nacionales como extranjeros. Los vinos tintos de esta localidad elaborados con grande inteligencia y esquisito esmero, hace ya algunos años han logrado conquistarse un buen lugar entre los vinos de la Mancha. La mejor prueba en favor de nuestros vinos es el no quedar ningún año sin vender la cosecha á los precios corrientes, y casi siempre antes que los pueblos vecinos; sin embargo de no venir por aquí comisionistas extranjeros, sin duda porque igno an que estamos á poco más de media hora de la estación de Villacabras por la magnífica carretera que recorren cómodos y veloces coches con viajeros á cualquier hora del día, y numerosos carros porteados vino, aguardiente, vinagre, granos y otros géneros á precios tan módicos que pedir más sería querer los transportes gratis.

Los transeúntes franceses é italianos que nos visitan con sus distintas industrias, son la mejor demostración de lo superiores que son nuestros vinos y de la superioridad que alcanzan sobre los de sus respectivos países. Acostumbrados en su país á beberse hasta tres y cuatro botellas sin perder el equilibrio físico y moralmente, creen que aquí pueden hacer lo mismo, y apenas se han bebido un par de botellas se encuentran, no sin gran sorpresa, en la imposibilidad de *firmar* y... de cuadrarse. Esto que parece vana y no escrito en serio, porque para demostrarlo no hagamos uso de alambiques ni procedimientos químicos, ni citas de exposiciones, es tan cierto como queda dicho, y no necesita demostrarse porque es evidente en ellos mismos, que involuntariamente, sin quererlo, sin desearlo, cuando menos piensan se encuentran... timados.

Dispense Vd., Sr. Director, esta digresión con la cual hemos podido referir el ánimo fatigado algún tanto por la savia y las yemas y las yemas y la savia.

Hemos tenido abundantes lluvias, gracias á Dios, que han mejorado extraordinariamente la simienza. Se está sembrando en las mejores condiciones la cebada.

El caudal se cotiza á 45 rs. fanega; el centeno á 28; la cebada á 26; los tintos á 40; el azafrán á 160 rs. la libra; el tocino en canal de 58 á 60 rs.; el vinagre blanco de 8 á 10 rs. arroba y las patatas á 4 rs.—J. L. del C.

ALMONACID DE LA SIERRA (Zaragoza) 22 de Noviembre.

La cosecha de vino ha sido abundante y de una calidad superior; el caldo resulta seco y de mucho color.

Han comenzado las ventas al precio de 30 pesetas alquez.

La cosecha de cereales es de escasa importancia y lo propio ocurre con la de aceites.—J. G.

ALMENDRALEJO (Badajoz) 23 de Noviembre.

En la última vendimia se calcula se han elaborado en esta acreditada bodega unos 66.000 hectólitros de vino; y como quedan respetables existencias del año anterior, bien se advierte que en este mercado abunda la mercancía y pueden hacerse buenos negocios.

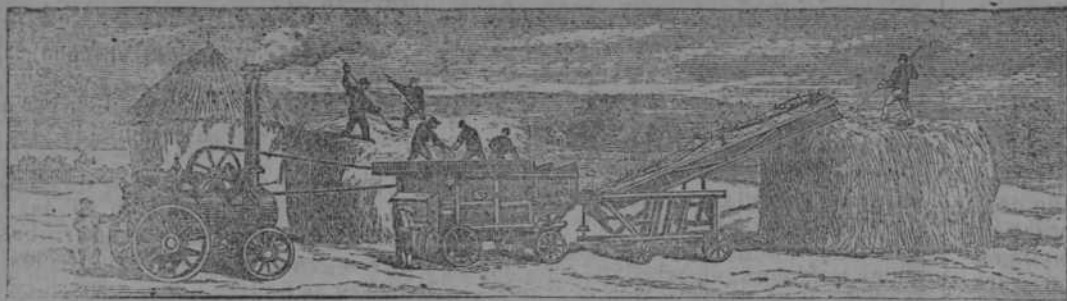
Los vinos tintos del año se cotizan á 66 rs. hectólitro y los blancos á 60; los añejos están á 74.

Para los demás artículos rigen los siguientes precios: aguardiente anisado de orujo de 30 grados, á 324 rs. hectólitro; idem de vino, á 408; trigo, de 44 á 45 rs. fanega; cebada, á 25; avena, á 15;



# Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: } 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)  
 } 6, PUERTA DEL SOL. MADRID.  
 Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia. — Colchester.  
 y de la «Pulsometer Engineering Co.» — Londres.



Arados á vapor. Trilladoras á vapor. Guadañadoras. Segadoras y máquinas agrícolas en general. Locomóviles y máquinas fijas y calderas. Máquina para Talleres y Fábricas.



Bombas de riego, motores por fuerza animal y á vapor. Norias para motor animal ó viento. Instalaciones para fábricas de alcohol. Fábricas de azúcar. Instrumentos y máquinas de vendimia.

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



Vías férreas portátiles y wagonetas, tubos y metales.

## CAMPOS ELÍSEOS DE LEIDA GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

DIRECTOR PROPIETARIO  
 FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Proveedor de la Asociación general de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación.—Especialidades para la formación de Parques, Jardines.

Arboles frutales de paseo y de adorno.—Arbustos de hoja permanente y caduca.—Coníferas.—Magnolias.—Camélias.—Azaleas.—Rhododendros.—Fanerógamas.—Ficus.—Dracenas.—Begonias.—Musgos.—Geranios, Heliotropos y toda clase de plantas de jardinería y de salón.

EUCALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas.

Coleccion completa de ROSALES de primer orden — árboles tallo alto, bajo y franco.

VIDES para la elaboración de vinos en grandes cantidades.

VIDES AMERICANAS resistentes a la filoxera y de semilla de los Estados Unidos, de gran utilidad y gran variedad.—Se venden también estaquillas de las mismas variedades.

Jacintos Tulipanes. Frencesillas, Anémonas, Gladiolos, Peonías, Dalias y muchas otras clases de cebollas y rizomas de flor.

Numerosa colección de CACTUS y demás plantas exóticas.—RAMIÉN planta útil muy recomendable y de gran provecho en España.—Espárragos de Holanda y de Argenteuil.—Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.—Se remite el catálogo de este año, franco por el correo a quien lo solicite.

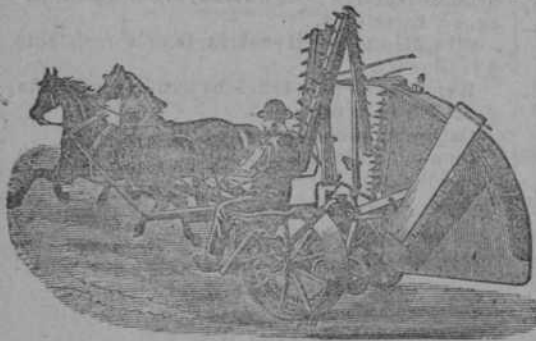
Sucursal en Madrid: La Proveedora Agrícola, Serrano, 17

Deposito de MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

### Adrian Vyries

ACERA DE RECOLECTOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE sistema universal de palanca múltiple



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

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

Bombas No 1 para trasiegos de toda clase de líquidos riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloces de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Molacates.—Molino harineros movidos por caballería ó vapor.—Casca-dores y apilastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 30 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Pásculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, guardientes y licorosos.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remite catálogos gratis.

## SEGADORA EL ZALDE

titulada la  
 NUEVA ESPAÑOLA

Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.

Precio 3.000 reales.  
 ELIZALDE Y COMP. —BURGOS

Real, 55, en Tarragona. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona.

ABONOS FOSFO-ALCALINOS PARA LOS VINOS

A BASE DE MURCIELAGUNA

Se garantiza la riqueza de 25 á 27 por 100 de fosforos animales asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco.

Envío en sacos marchados de 70 á 80 kilos de peso.

PRECIOS: 25 pesetas los 100 kilos hasta una tonelada y 24 pesetas de una á 1 toneladas.

Para pedidos y correspondencia dirigirse á

NOGUÉS Y C.ª

Real, 55, en Tarragona. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTIFICO

FOMENTO, 34, MADRID

Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la explotación del crujido de uva extrayendo el tintero y el guardiente.

REPRESENTACION

Una persona de alta posición, que cuenta con grandes relaciones comerciales y financieras, se ofrece para representar una primera casa de vinos de España.

Escribir a H. D. N. 137 Poste restante La Rochelle (Francia).

## A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.

También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ó otros vicios resulten ácidos, agris ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.

En nuestros prospectos circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilacion de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañia.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

## Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GONIS BARCONS Y BUREAU  
 PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.

Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.

Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.

Ebullición y otros instrumentos para el análisis de los vinos.

Aparatos calienta-vino y Calderas para estuvar borobos.

Depósitos y bocoyes de hierro estañado para alcohol.

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

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.

Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.

Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.

Locomóviles y Bombas para agotamiento en venta y en alquiler.

Se remiten prospecto y presupuestos.

## GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRICOLAS Y VINICOLAS

Especialidad en BOMBAS NOEL

para trasiego y riego.

Prensas para vino y aceite.

Extrujadoras de uvas

filtros y mangas

para

filtrar.

Máquinas

de vapor, trilladoras

especiales para España.

Aventadoras, Arados,

Corta-pajas, Corta-raices,

molinos, etc.

Bombas para pozos, ja cinas, etc.

BOMBAS CONTRA INCENDIOS

Catálogos gratis y franco.

## CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878  
 DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

## ALAMBIQUES CALDERAS

APARATOS de destilacion y rectificación

Y TODA CLASE DE CALDERERIA de cobre y hierro

## A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agris y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remision, á D. Antonio del Carrero.—Calle Mayor, num. 45, Madrid

## MILDEW ANTRACNOSIS

HIELOS TARDIOS

Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.

Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza d' Oriente, 7 2.º Madrid; un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros corresponsales, cuarenta céntimos de peseta.