

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCION

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 CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRONICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos correspondientes, 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 de la CRONICA.

Pago adelantado.

Año XIV.

Miércoles 1.º de Abril de 1891.

NUM. 1382

La riqueza olivarera en la provincia de Ciudad Real.

La desestimación que tenían en el mercado los aceites era causa de que muchos agricultores miraran la riqueza olivarera con cierta prevención.

Desgraciadamente aquí no hay más norte para favorecer ó abandonar un cultivo que los precios á que se cotizan los productos. Este es un guía poco seguro, pues la demanda aumenta en momentos dados gracias á circunstancias transitorias, y la previsión aconseja que antes de hacer gastos se calculen bien las probabilidades que hay de alcanzar beneficios.

No estará demás el recordar lo sucedido con la cuestión de vinos. Francia perdió las cosechas durante algunos años á consecuencia de la filoxera, y esto hizo que los caldos se vendieran en España á precios hasta entonces desconocidos. La codicia ofuscó á muchas gentes, y ahora se van á tocar las tristes consecuencias de la conducta irreflexiva que entonces se siguió.

Como los aceites de algún tiempo á esta parte han mejorado notablemente los precios, hay ya labradores que con gusto llenarían de olivos sus campos.

Importa mucho no olvidar los años que se necesitan para criar y tener fruto los olivos.

Hay otra clase de cultivos que permiten variarse todos los años; pero las plantaciones de olivos imponen sacrificios muy cuantiosos, y una vez hechas no queda otro remedio que conformarse con lo que suceda. Por esta causa he creído siempre que entre todos los ramos de la riqueza nacional era la riqueza olivarera la que más títulos tenía para demandar protección de los poderes públicos.

Los principales inventos del presente siglo, puede decirse que son otros tantos enemigos que ha tenido el importante ramo de la riqueza nacional que me ocupa.

El petróleo, el gas y la luz eléctrica, han disminuído de una manera considerable el consumo de aceites. Hoy puede decirse que este producto tiene como único destino la alimentación; de ahí que deba recomendarse con mayor eficacia la buena elaboración de los aceites.

España, que según las estadísticas que más se aproximan á la verdad, no produce menos de 26 millones de arrobas de aceite, debe prestar especial atención á todo cuanto se relacione con la buena colocación en los mercados extranjeros de los 14 millones de arrobas de aceite, que, en circunstancias normales, tiene como sobrante.

Lo propio que sucede con los vinos y los minerales, ocurre con los aceites. Estos se llevan á los mercados extranjeros elaborados en condiciones nada recomendables; el comercio se apodera allí de ellos, y después de trabajarlos con arreglo á los últimos adelantos, nos los venden á peso de oro.

Triste es confesarlo, pero hay que reconocer que en muchos casos nuestra pobreza tiene como padres legítimos la ignorancia y la indolencia.

Italia y Francia producen mucho menos aceite que España; pero saben sacar de lo que recolectan mejor partido.

La provincia de Ciudad Real es de las que figuran por su riqueza olivarera en primer lugar, y por la calidad de sus aceites bien merece que se la coloque en sitio muy preferente.

Según una estadística que acaba de publicarse, Córdoba figura en primer término con cerca de cinco millones de arrobas de aceite; Sevilla ocupa el segundo puesto con algo más de cuatro millones; viene después Jaén con unos tres millones, y á continuación Ciudad Real con millón y medio. Todas las demás provincias varían entre 38.000 arrobas que cosechan en la de Salamanca y 960.000 á de Málaga.

He visto datos oficiales en que se aminora la riqueza olivarera de esta provincia en más de un 50 por 100 de lo que antes dejó indicado. Posible es que unos pequen por exceso y otros por falta; empero hay una verdad que nadie se atreverá á poner en tela de juicio, y es que la Mancha cosecha mucho aceite y de condiciones inmejorables, aun cuando mal elaborado.

En la provincia de Ciudad Real se cultivan ocho variedades de olivos, predominando las conocidas con los nombres vulgares de *Nevadillo*, *Cornicabra* y *Picudo ordinario*.

Hasta los trece años no dan fruto por regla general estas plantas, y desde los treinta puede decirse que entran en su verdadero período de apogeo.

En esta provincia, el olivo se abona pocas veces, y en cambio va siempre acompañado de algún otro cultivo que esquilma el terreno é impide que la cosecha de aceituna sea abundante como se hubiera podido esperar, estando en buenas condiciones el suelo y la planta.

El comercio no ha llegado aún á utilizar dos excelentes variedades de aceituna, que la mayor parte de los labradores consumen en sus casas una vez preparadas convenientemente. El *gordal* y el *manzanillo*, que son las variedades aludidas, reúnen condiciones muy recomendables para poderlas destinar á la exportación, y en último caso, fácil sería á nuestros labradores hacer plantaciones de aquellas variedades que ya tienen ganado el gusto del público.

El apaleo es el procedimiento casi único que se emplea para recoger la aceituna, y en verdad que nada puede hacerse que más perjudique á la planta y al fruto.

Hasta ahora, sólo se ha elaborado una clase de aceite. No haciendo más que una sola molienda y mezclando las cosechas, es imposible obtener aceites finos y aromáticos.

En Andalucía se han montado muy buenas fábricas, y en la última exposición de París tuvo ocasión de examinar algunas muestras de aceites andaluces que en nada desmerecían de los mejores tipos presentados por Italia, Francia y Portugal.

Aún hay en esta provincia molinos aceiteros donde la maquila se cobra por tareas, dando esto por resultado una molienda destestable.

Los cosecheros para impedir abusos han empezado á exigir que se les den los orujos; pero esta y otras precauciones análogas, no pueden en modo alguno corregir los males que quedan indicados.

No veo más que un camino para salir del estado de penuria y atraso en que hoy vivimos, y este es que los labradores se limiten á cultivar bien los olivos, recolectando fruto abundante y de buena calidad, y vendiéndolo á los fabricantes de aceites. Estos, con elementos de todas clases á su disposición, procurarán elaborar los aceites con todo esmero, y el interés individual será la mejor panacea para desterrar males que de otra suerte no tienen cura.

Considero esta reforma de tan capital interés, que no reparo en afirmar que sería la salvación de nuestra riqueza olivarera.

Tratando de la cuestión de vinos he sostenido una opinión análoga, pues considero una verdadera insensatez el comprometer capitales más ó menos modestos, en una industria que no se conoce bien y que reclama elementos con que sólo pueden contar las sociedades ó particulares que disponen de grandes capitales y poseen vasta y adecuada instrucción.

Urge que una línea divisoria determine bien hasta dónde deben llegar los esfuerzos del agricultor y dónde empieza la verdadera misión del fabricante.

Los aceites y los vinos de la Península podrían sostener la competencia con los de otros países cuando vengan á sustituir á los modestos labradores, sociedades análogas á las que vemos organizadas en Francia é Italia.

El agricultor debe, en mi sentir, dar por terminada su misión el día que recolecta la uva ó la aceituna.

RIVAS MORENO.

Ciudad Real, Marzo de 1891.

Desde Galicia

Situación de los campos.—La filoxera

A medida que vamos entrando en la primavera, empiezan los campos á manifestarse como agradecidos de la lluvia, por tanto tiempo deseada, y que al fin vino á poner término á la continuada y pertinaz sequía, precursora de un año de hambre en este país.

Reanimados un tanto los labradores, se les vé dedicarse con afán á las labores de las viñas y á la preparación de terrenos para la siembra del maíz, hortalizas y demás frutos de verano que constituyen su principal alimento y el de los ganados, extenuados de hambre, con que trabajan. Las praderías empiezan á reverdecer y los sembrados del centeno presentan agradable aspecto.

Dos regiones hay, sin embargo, en esta provincia, que no basta á consolarlas la para todos beneficiosa lluvia, ni la feracidad primavera que en ellas se ostenta siempre por su apacible clima y la bondad de su suelo.

El Valle de Monterrey y el de Valdeorras están de luto, porque les amenaza la miseria. En uno y otro era el vino su principal, su casi única producción; y la filoxera, rápidamente extendióse en sus viñedos desde hace dos años, antes de otros dos hará completamente nulo su producto; porque no hay medio, ni aquí se busca, ni aquí se emplea, de atajar la violencia con que la fatal plaga los devora.

La ley de la Filoxera, las mil disposiciones que en varias formas parten de los centros oficiales, el informe de comisiones técnicas, la creación de comisiones docentes, la instalación de algunos comités de defensa, y todo, en fin, cuanto se ha hecho y se ha mandado por el Gobierno será muy útil, será muy acertado; pero aquí ni se nota, ni se percibe su eficacia contra el progreso del mal, que todos lamentamos, sin hacer otra cosa que lamentarlo.

Se habla mucho de vides americanas, de miles de específicos que inventan los sabios, y nos dan á conocer y ofrecen en millares de reclamos y prospectos, los que de esto viven; pero el país abatido, desconfiado, falto de recursos y hasta de fe se deja arrastrar por la corriente de su desventura, presenciándola impotente para detenerla.

Algún propietario pensando en la repoblación de sus viñas, y queriendo iniciar y ensayar el procedimiento de las vides americanas, pidió barbados á los Campos Eliseos de Lérida, y con ellos recibió el susto que, con los de igual procedencia, llevaron en Tarragona los que se surtieron de aquel establecimiento. Exponiendo esto, no pretendo perjudicarlo; tanto más, cuanto que las autoridades se ocuparon del asunto y la prensa se encargó de aclararlo, dejándole en sus justas proporciones, y por consiguiente lo que allí ha sucedido no debe bastar para desistir del laudable propósito de replantar nuestros viñedos por el empleo de la vides americanas; pero después de lo sucedido, quite Ud. el recelo que se apoderó de los propietarios, y evite usted la desconfianza, por supuesto infundada, que les asalta para emprender una manobra pesada, duradera, costosa y de éxito para ellos dudoso.

Los Valles de Valdeorras y Monterrey dentro de poco tiempo, si Dios no lo remedia, no producirán vino.

En las cuencas del Miño y del Avia, afortunadamente, aún no se nota la plaga, pero esta muy cerca y vendrá pronto.

E. M. R.

Orense 28 de Marzo.

Nuestros vinos en Francia

Parte comercial de la Estación Enológica de España en Celta.

En momentos como los actuales en que lueven sobre el comercio de vinos dificultades sin cuento, háse observado un fenómeno cuyas consecuencias no es fácil prever.

Cuando en toda la prensa francesa se discute con calor la conveniencia de que se aclare el texto de la ley sobre los vinos enyesados en depósito, en lo que al traslado y comercio al por mayor se refiere, cuando con mayor expectativa se esperaba la discusión sobre las nuevas tarifas, se ha visto aparecer, con general asombro, el proyecto Rouvier presentado la semana última al Consejo de ministros, proyecto que no supone nada menos que la supresión del ejercicio.

Mr. Rouvier propone que los vinos circulen libremente, como el trigo, las harinas, etcétera, con una tasa única de 1,50 francos por hectolitro hasta 12 grados, aumentada de un franco por grado después de dicho límite.

El comercio de vinos en general, para el cual la realización del proyecto sería el sueño dorado, acepta con marcada desconfianza ese nuevo giro de la cuestión y ve en ello una de tantas estratagemas para más bien hacer el juego que convenga á los ministros, dadas las encontradas opiniones que dominan en la Cámara.

Los representantes franceses del entrepot de Bercy y otros se han dirigido al ministro de Comercio protestando de la supresión de las tarifas de penetración que favorecían la importación de los vinos españoles, portugueses é italianos. Dicen ellos que esto dará por resultado inmediato el aumento de precio en el vino, y que no cosechando Francia bastante cantidad, será preciso recurrir á la fabricación de vinos artificiales, aparte de que los vinos franceses, por lo regular faltos de color y fuerza, necesitarán la adición de alcoholes, malos siempre, con perjuicio directo para la salud.

El *Diario Oficial* publica un decreto relativo al maíz destinado á la fabricación de la glucosa. Temporalmente se considerará libre de todo derecho, siempre y cuando se transforme en glucosa para la reexportación.

El comercio de vinos, muy alarmado, y aunque es bastante general la creencia de que en el Senado no pasará sin modificación la ley votada para el primero de Abril, temen que esto dé origen á prolongar las paralizaciones que desde tres meses há vienen sufriendo, con mayor motivo, siendo cada día más difícil la colocación de los enyesados, en los cuales se ha iniciado una baja bastante notable.

Los precios son los siguientes:

| VINOS ESPAÑOLES. | | |
|-----------------------------------|---------|-----------------------------------|
| NOMBRES | Grados. | Precio por hectolitro. — Francos. |
| Alicante (<i>sin yeso</i>)..... | 14 á 15 | 31 á 34 |
| » (<i>con yeso</i>)..... | 14 | 22 á 25 |
| Aragón (<i>sin yeso</i>)..... | 14 á 15 | 32 á 37 |
| » (<i>con yeso</i>)..... | 14 á 15 | 25 á 28 |
| Benicarló..... | 13 á 14 | 26 á 30 |
| Cataluña..... | 11 á 13 | 18 á 23 |
| Mallorca (<i>sin yeso</i>)..... | 11 á 12 | 20 á 24 |
| » (<i>con yeso</i>)..... | 10 á 11 | 15 á 19 |
| Priorato..... | 13 á 15 | 30 á 36 |
| Tarazona..... | 13 á 14 | 25 á 26 |
| Valencia..... | 13 á 14 | 20 á 25 |
| Vinaróz..... | 13 á 14 | 24 á 26 |
| Moscatel (8 á 9º licor)..... | 15 | 42 á 46 |
| Mistelas (8º licor)..... | 15 | 38 á 42 |
| Vino blanco seco..... | 13 | 24 á 28 |

La importación de vinos españoles á este puerto desde el 15 al 22 de Marzo ha sido de 56.375 hectolitros de ordinarios y 727 de licorosos.

Hé aquí los precios por 100 kilogramos que alcanzan los productos españoles en estos mercados: aceites, de 76 á 125 francos, según clase; almendras Tarragona, á 110; Alicante,

sin cáscara, á 260; Mallorca, á 240; avellanas Tarragona, á 100; con cáscara, á 50; pasas Denia, la caja, de 55 á 56; Málaga, á 850; ligos de Mallorca, la caja, de 30 á 40; Valencia, el capazo, á 23; limones, de 20 á 22 francos la caja de 420; naranjas Valencia, las mil, á 75; mandarinas escogidas, cien, á 11; manzanas Mallorca, los 100 kilogramos, á 21; azúcares en entrepot blancos, á 38; rojos, á 35; refinados, de 44 á 46; francos de derechos, de 109 á 112; heces de vino, á 1,95 francos por grado de ácido tartárico que contienen.

Legumbres y frutos secos los 100 kilos: guisantes verdes, á 21 francos; judías, de 20 á 24; lentejas, de 21 á 25; alpiste, de 17 á 19; arroz de Valencia, de 33 á 36; piñones de España, á 110; cacahuetes, á 45; nueces, de 52 á 62; palo regaliz, de 28 á 30; pimiento molido dulce, de 42 á 45; anís Malaga, de 60 á 65; Alicante, de 67 á 70; azafrán español, de 90 á 100 francos kilo.

Aguardientes, de 70 á 100 francos hectómetro; alcoholés, 3/6 buen gusto, de 95 á 105; orujo, de 86 á 90; Norte nudo, á 46; vinos generosos, según clase, de 66 á 110; vinagre de vino, á 34.

Teniendo en cuenta que de varios puntos de España nos piden precios sobre trigos, consigamos las cotizaciones por 100 kilos que se dan en Marsella: Argelia, de 23,50 á 24,50; Túnez, de 22,75 á 23,75; Rusia, de 19 á 20; India, de 18 á 19,50.

Cette 28 de Marzo de 1891.—El director de la Estación, Antonio Blava.

Seamos todos injertadores

El Dr. Cavazza, en un apartado de la primera parte de la obra que acaba de publicar, «El injerto de la vida», traza á grandes rasgos la utilidad y servicios que puede prestar el injerto, así como la necesidad que de él tenemos hoy día. Dice así el expresado señor:

«En todos tiempos y en todos lugares ha sido el injerto el interés, la admiración y hasta el entusiasmo de los que lo han aplicado. Y sabemos que no hay país alguno donde algún agricultor ó jardinero, dotado de espíritu de observación y apasionado por el perfeccionamiento de las plantas de fruto ó de adorno, no haya resultado sobresaliente en el arte de injertar. Mas si en floricultura y jardinería tenía siempre el injerto extensa aplicación, no así en viticultura, en la que se hacía, á excepción de estos últimos años, un uso muy limitado.

Esto era debido en primer lugar á la gran facilidad que tienen nuestras vides de propagarse por estacas ó barbados; y además, al falso concepto, no destrerrado todavía, de que el injerto de la vid es operación difícil, enredada y de incierto éxito. Pero no faltan ejemplos de aplicaciones ventajosas hechas durante muchos años con destreza y en grande escala. Además, de quince años á esta parte, el injerto de la vid ha empezado á tomar gran desarrollo, y se impone hoy día su importancia como una práctica agrícola de primera necesidad.

Muchas razones pueden inducirnos á injertar las cepas.

1.º Para cambiar la calidad de las uvas, injertando las cepas de escasa producción y de poco valor con variedades más fecundas, más precoces, ó de todos modos más apreciadas.

2.º Para dar á una explotación aquella unidad de cepas, que tanto es de desear para la viña, separando las diversas variedades en parcelas distintas.

3.º Para recoger y ordenar diversas variedades faltando una colección.

4.º Para adelantar el producto de la viña algunos años, tenerlo de mejor calidad y más abundante; así también se obtiene con las ordinarias plantas de fruto.

5.º Para rejuvenecer las cepas viejas, cuyos sarmientos, débiles ó cortos, se prestarían mal á su propagación, tanto más cuanto hubiesen sufrido por los hielos ó enfermedades.

6.º Para producir con pocas estacas y en breve tiempo, muchos majuelos, al objeto de multiplicar una variedad preciosa, y particularmente alguna difícil de arraigar por estaca; colocada directamente en el terreno ó en vivero.

Parece bastar esta breve enumeración de los principales servicios que el injerto puede prestar á la viticultura para proclamar su grande utilidad; no obstante, nada son ante una de la cual debemos ocuparnos, y que consiste: En dar á nuestras vides el poder resistir á la filoxera, cuando son bien injertadas sobre alguna variedad ó especie de vides americanas.

Sigue la filoxera su camino, en tal parte con paso rápido y con ímpetu furioso; en otra lentamente, como si quisiera hacer olvidar su presencia, pero no obstante, se divide y lleva inexorablemente la destruc-

ción de nuestras viñas, sin que ninguna región, ninguna comarca vinífera pueda esperar salvarse de ella.

De nada vale poseer cepas robustas ó buenos terrenos, como tantos creen: esto sólo es cuestión de tiempo. Y este tiempo que señalamos es el que conviene aprovechar para prevenirse contra la inevitable destrucción.

De otra parte, todos los demás remedios, aún los mejores (tratamientos insecticidas mediante inyecciones de sulfuro de carbono en la tierra; submersión, plantaciones en las arenas), tienen un valor precario ó limitado.

El remedio general, práctico, seguro, de duración, y por lo tanto, económico, será siempre el de las vides americanas resistentes, como una resistencia de veinte años ha demostrado en Francia, sobre una extensión que se mide ya por centenares de miles de hectáreas, y como las pruebas hechas en las regiones filoxeradas de Sicilia y de Liguria, van confirmando á la par.

Es verdad que algunas viñas americanas son de producción directa, pero son pocas, y todas tienen algún defecto más ó menos grave.

De otra parte, si las nuevas vides que se van obteniendo por la hibridación pueden dar útiles servicios, no podrán, por cierto, sustituir á los nuestros, sino en limitada proporción; por esto el injerto de nuestras buenas variedades sobre vides americanas resistentes será siempre el medio más general y más conveniente de contrarrestar la filoxera.

Al injerto, pues, hemos de confiar el porvenir, la salvación de nuestras viñas: ningún viticultor puede, por lo tanto, prescindir en adelante de ser un buen injertador.»

CAVAZZA.

Congreso de agricultura en La Haya.

Nuestro distinguido amigo y colaborador D. Juan Maisonnave ha recibido una atenta comunicación, en la cual el comité ejecutivo del Congreso internacional agrícola que ha de celebrarse en la capital de Holanda del 7 al 12 de Septiembre de 1891 le incluye varios reglamentos y otras tantas invitaciones para que los transmita á los presidentes de las sociedades de Agricultura y Horticultura por si quisieran enviar delegados al referido Congreso.

Creemos de gran interés la asistencia á dicha asamblea, y en tal concepto traducimos y damos á conocer lo más importante del programa.

El comité ejecutivo, de que es presidente el Sr. D. Bauduin, y secretario el Sr. H. Zillesen, ha redactado el siguiente reglamento, con arreglo á lo convenido en París después del Congreso internacional agrícola de 1889 por la comisión internacional de Agricultura:

Artículo 1.º Se reunirá un Congreso internacional agrícola en La Haya, del 7 al 12 de Septiembre de 1891.

Art. 2.º Para tomar parte en el Congreso será preciso dirigir la petición al presidente del Comité ejecutivo, acompañando una libranza de 10 florines (de los Países Bajos). El Comité podrá disponer de 25 tarjetas de admisión gratuitas.

Art. 3.º Se dará una tarjeta personal á cada uno de los adheridos.

Art. 4.º Los trabajos del Congreso se distribuirán entre siete secciones para el estudio de las materias siguientes:

Sección I.—Enseñanza agrícola.

- a. Establecimientos de instrucción agrícola.
- b. Escuelas de horticultura.
- c. Campos de experimentación y demostración.
- d. Falsificaciones de productos alimenticios y abonos.

Sección II.—Instituciones de crédito y previsión en los campos.

- a. Crédito agrícola.
- b. Organización legislativa de las asociaciones cooperativas agrícolas.
- c. Cuestiones obreras y sociales, asistencia pública en los campos.

Sección III.—Industrias agrícolas.

- a. Leche y sus derivados.
- b. Recría del ganado.
- c. Cultivos industriales.
- d. Horticultura.

Sección IV.—Cuestiones agrícolas técnicas.

- a. Desagüe ó irrigación artificial; desecamiento de polders (llanuras bajas resguardadas por diques).
- b. Empleo de las materias fecales y aguas de alcantarilla de las grandes ciudades. Higiene.
- c. Explotación de turbas en general.

Sección V.—Economía rural.

a. Relaciones entre el propietario y el colono. Contratos de arrendamiento y á medias.

b. Transporte económico de productos alimenticios, ganados y abonos, y tarifas internacionales.

c. Nacionalización del suelo.

Sección VI.—Cuestiones legislativas.

a. Medidas contra las epizootias.

b. Protección á los animales útiles; destrucción de animales y criptógamas nocivos. Medidas de legislación internacional para lograr ambos efectos.

c. Trabajo de los niños en los campos.

d. Régimen hipotecario y transmisión de la propiedad sin gastos excesivos.

Sección VII.—Organización definitiva de los Congresos agrícolas futuros.

Cada orador no podrá hablar más que un cuarto de hora, salvo que la asamblea le otorgue mayor plazo.

Se organizarán excursiones agrícolas, y se empleará con preferencia la lengua francesa, siendo obligatorio su uso para formular las conclusiones.

Aprovechamiento

del ácido carbónico de la fermentación.

En Londres ha comenzado á usarse un procedimiento para recoger el ácido carbónico de la fermentación, cuyo invento es de suma importancia para vinicultores y destiladores, quienes hasta ahora no habían utilizado dicho gas.

Bien sabido es que en la fermentación del mosto se desprende grandes cantidades de ácido carbónico que hasta hoy no era fácil aprovechar, siendo así que en el expresado gas existe un manantial muy valioso.

Un procedimiento sencillo que recientemente ha comenzado á practicarse en la destilería de los Sres. Giness y Compañía, de Dublín, permite recoger el gas que se desprende en las fermentaciones, convirtiéndole al estado líquido, quedando así transformado en un producto industrial.

El gas que se desprende del mosto lleva siempre cierta cantidad de alcohol, el cual es también aprovechado por medio del nuevo procedimiento de que damos somera cuenta.

Los ensayos que se están verificando bajo la dirección de M. Geoglegan, ingeniero jefe de la destilería de los Sres. Giness y Compañía, y del profesor M. Tichborne, van dando magníficos resultados.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Bonares (Huelva) 29 de Marzo.—El tiempo que reina es superior para el campo; después de quedar satisfechas las tierras con las benéficas y abundantes lluvias caídas del 15 al 24 del presente mes, tenemos días despejados y de buena temperatura, que es lo que se necesita para el desarrollo de los sembrados y la brotación de los árboles y viñedos.

El aceite ha tomado mayor precio, cotizándose hoy á 48 y 50 rs. la arroba.

Las últimas ventas de vino se han hecho aquí á 11 rs., pero los extractores no compran ahora. Cierta que en los demás pueblos del Condado se ha cedido á 10, 10,50 y 10,75. Las clases de esta bodega son excelentes.

Los granos se pagan como sigue: trigo, de 46 á 50 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; habas, de 44 á 46; garbanzos, de 70 á 100.—B. M.

De Aragón

El Pozuelo (Zaragoza) 27.—Aguardando darle mejores noticias, me he retardado en escribir, pero desgraciadamente no pueden ser muy lisonjeras, porque después de muchos nublados y nubes pasajeras, que sin duda han ido á descargar á otros países más afortunados que el nuestro, toda la lluvia aquí caída bien pudiera decirse que no ha pasado un papel de fumar, por lo cual los sembrados están retrasadísimo y sin concluir de nacer, y si pronto no llueve veremos sécase lo poco que ha nacido.

Las labores de las viñas no se pueden hacer por falta de humedad, por lo cual los labradores estamos apuradísimo y sin saber qué faenas emprender.

Los ganados también atraviesan un año malísimo, pues no tienen agua ni aun para beber, y se les tiene que llevar con carros y cubetas á los bassetes del monte.

Los cereales han experimentado una considerable alza en vista del mal año que se presenta, vendiéndose hoy el trigo á 40 pesetas cahiz (179,36 litros); cebada, á 26; vino, á 24 pesetas alquez (119 litros). De este artículo

se han ajustado estos días 1.500 alqueces, y es visitada esta bodega por muchos compradores, porque los vinos son de buena clase y sin yeso; quedan bastantes existencias.

El aceite se paga á 17 pesetas arroba.—S. B.

Hijar (Teruel) 27.—Por desgracia la cosecha de cereales será escasísima, pues en los secanos, que es donde principalmente se produce, no se ha podido sembrar por falta de aguas; los campos de la huerta están bien.

Las vides también están mal por la escasez de aguas en el último año y persistencia de la sequía en el actual.

Los precios de cereales han subido bastante en dos meses, cotizándose: trigo, á 550 pesetas la hanega (22,42 litros); cebada, á 2,63; vino, de 1,50 á 2 pesetas cántaro (9,91 litros).—V. M. J.

Caspe (Zaragoza) 30.—A continuación anoto los precios medios que han tenido en la última semana los artículos que se expresan: aceite, á 16 pesetas arroba; aguardiente, á 7 id.; vino, á 2,25 pesetas cántaro; trigo, á 46 pesetas cahiz el de huerta, y á 48 el de monte; cebada, á 24; habas, á 25; harinas de primera clase, á 45 pesetas los 100 kilos.—El corresponsal.

De Castilla la Nueva

Zancara (Ciudad Real) 29.—A mediados del mes actual cayó una copiosa lluvia por los campos de la Mancha, que reanimó mucho el aspecto de los sembrados que no sufrieron los rigores del hielo, y como después de varios días de sol, hoy nos vuelve á visitar la benéfica lluvia, la esperanza infunde nuevos alientos en el abatido espíritu del agricultor.

La savia asoma ya por los pulgares de las cepas, como indicio de pujanza para la próxima brotación de los viñedos.

A los precios indicados en LA CRÓNICA, se han realizado ya más de las tres cuartas partes de los vinos blancos de la última cosecha, hasta el punto de hallarse poco menos que agotadas las existencias en algunos pueblos.

Los tintos de 12º,50 á 13º, excelentes tipos de la clase llamada de Valdepeñas, van siendo objeto de mayor demanda, al precio medio de 10 rs. arroba de 16 litros, y á 9 las clases más inferiores ó de pueblos alejados de estación de ferrocarril.—F. B.

De Castilla la Vieja

Medina del Campo (Valladolid) 29.—Las entradas de granos en el mercado de hoy han sido cortas, rigiendo los siguientes precios: trigo, de 40,50 á 41 rs. las 94 libras; cebada y algarrobas, de 31 á 32 rs. la fanega; garbanzos, de 100 á 180.

Por partidas se ofrece el trigo á 42 y 43 reales las 94 libras sobre wagón.

Sostenidas las compras, temporal de abundantes lluvias, y los campos necesitando calor.—M. B.

Fuentesauco (Zamora) 29.—Ha llovido copiosamente, con gran contento de labradores, braceros y propietarios. Los sembrados van mejorando mucho.

Precios corrientes: trigo, de 38 á 40 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 32; algarrobas, á 30; garbanzos duros para sembrar, de 109 á 180; vino, de 11 á 12 rs. cántaro; aguardiente, de 18 á 22.—El corresponsal.

Flores de Avila 28.—Muy solicitados los garbanzos duros para sembrar, pagándose hasta 180 rs. la fanega.

En baja el trigo, habiéndose hecho las últimas ventas á 37 y 37,50 rs. la fanega.

La cebada sigue de 32 á 33 con firmeza, así como el centeno y las algarrobas no se consiguen por menos de 30 á 32 rs.

Ha helado con intensidad, lo que impide que los sembrados adelanten.

Después de las lluvias conviene el calor.—El corresponsal.

Sieteiglesias (Valladolid) 29.—Había llovido escasamente en este país, y los aires de Marzo habían contenido el tardío nacimiento de los sembrados que apenas si apuntaban lo preciso, para dar desconsoladora idea de las contrariedades, que la prolongada sequía y los extremados fríos del invierno, les habían hecho experimentar. Pero desde ayer al medio día, no ha cesado de llover, y de esperar es, que pudiendo contar con el calor propio de la avanzada estación, los campos se repongan, y desaparezcan, aún cuando no sea totalmente, las muchas deficiencias que hoy presentan. No menos benéfica ha de ser esta lluvia para el viñedo, que combatido por la sequía del año pasado, apenas si tiene leña y necesita una buena primavera que reponga y robustezca la vid.

Coincidiendo con este cambio de tiempo se ha iniciado la baja en el trigo, que se cotiza aquí á 40,50 rs. fanega, siendo escaso el movimiento, tanto en este como en los demás granos.

Menos animado aún continúa el mercado

de vinos, que apenas si de ocho en ocho días, registra alguna transacción. Continúa invariable el precio de 12 50 rs. cántaro, para las mejores clases tintas y 11,50 y 12 para las demás.

En los vinos blancos, sólo alguna que otra partida se ha hecho en clases resañadas, desde 18 a 24 rs. cántaro.

Ha cesado, ó mejor dicho, no ha tomado mayores proporciones lo que se creyó enfermedad contagiosa, presentada en el ganado mular y caballar de D. Pedro Juárez, á cuya cuadra ha estado limitado el terrible y hasta la fecha, misterioso mal.—A. B.

De Cataluña.

Sitges (Barcelona) 29.—Desde mi última, debo manifestar á Vd. que también en esta templada localidad hemos experimentado los rigores del próximo pasado invierno, destruyendo totalmente la próxima cosecha de la algarroba y dejando el arbolado en tan malas condiciones, que muchos de ellos sucumbirán á consecuencia de los rigores de las glaciales temperaturas.

Los demás árboles frutales, algunos de ellos también han sufrido, pero en general se desarrollan bien, pudiendo decir lo mismo de la vid, que según parece nada ha experimentado.

El desarrollo de la vid es bastante lento é irregular, debido á la variable temperatura que disfrutamos, á consecuencia de la cual estuvimos en peligro de perder la próxima cosecha del vino, por una fuerte granizada que cayó sobre esta localidad en la noche del 24 al 25 de los corrientes, extendiéndose especialmente á la próxima villa de Villanueva y Geltrú, quedando los campos cubiertos de una capa de granizo de bastante espesor, viniendo enseguida una fuerte helada que ha destruido bastantes tiernos brotes, pero dado el poco desarrollo de los mismos, parece que los daños no serán tan graves como en un principio se creía.

Nuestro mercado de vinos sigue con poca diferencia en el mismo estado que el manifestado en mi anterior, fluctuando los precios entre 20 y 22 pesetas carga (121,60), según clase, siendo bastantes las existencias en bodega.

Las algarrobas han experimentado una fuerte alza, pues se cotizan á 8 y 10 pesetas el quintal.—El correspondiente.

Barcelona 30.—En la última semana han sido escasas las transacciones por las fiestas religiosas. Sin embargo, la exportación de vinos ha seguido siendo activa en muchas comarcas de Cataluña, según noticias recibidas en esta capital, donde las clases preparadas para embarque se cotizan con gran firmeza á 38 duros pipa catalana para el Río de la Plata, y de 30 á 32 para Cuba, á bordo.

También se sostienen bien los precios de 100 á 106 pesetas por los 100 litros de alcohol industrial de 40 grados con envase en almadén. El espíritu de vino escasea, detallándose los 35 grados á 87 pesetas los 100 litros sin envase.

Los aceites han declinado algo, quedando los de Andalucía, de 24 á 24,75 duros los 115 kilos, y los de Tortosa, de 25 á 25,50, sin derechos de consumos.

De trigo extranjero se han recibido unas 2.000 toneladas, las que se detallan de 16 á 16,75 pesetas los 55 kilos. El candel de Castilla se coloca con flojedad de 16,25 á 16,50 pesetas los 70 litros.

Los demás granos se cotizan: cebada de Tagaronk, Orán y Messina, de 8,50 á 8,75, 8,62 y 7,75 á 7,87 pesetas los 70 litros respectivamente; maíz, de 10,25 á 11,50 id.; habas de Mahón, de 13 á 14; algarrobas, de 6,50 á 6,62 pesetas quintal (42 kilos) las de Vinaroz, á 5,75 las de Málaga, y de 5,62 á 5,75 las de Alicante.—J. M.

De Extremadura

Santa Marta de los Barros (Badajoz) 29.—Accidentalmente en ésta, pues deberes más imperiosos exigen por hoy hasta fin de Junio mi presencia y estancia en Sevilla, voy á decirle algo sobre la situación agrícola, y desde Sevilla continuaré comunicándole cuanto de ésta y aquella región pueda interesar á sus numerosos lectores.

En una como en otra zona, así andaluza como extremeña, se hacía sentir con despiadado rigor así la pertinaz sequía como un cierto devastador y glacial, y como naturalísima y funesta consecuencia, es un tristísimo pero evidente hecho que en sus inmensos y antes frondosos olivares, y en los que fueron naranjales de tan lozana como exuberante vegetación, han desaparecido infinitos, así de unos como de otros, y todos parecen como destinados á un efímero porvenir; haciendo pensar seriamente si en no lejano día una y otra comarca se verán privadas de tan hermoso cultivo. En la ganadería han experimentado una y otra zona pérdidas de consideración, dando inmensa pena ver los ganados desfallecidos, y en muchos lugares, agotados todos los recursos, verlos perecer de inanición á centenares uno y otro día. En los sembrados era urgentísimo, de igual modo el tan abundante como benéfico rocío, pues los nacidos presentaban ya un cariz bien pajizo, señal infalible de su anémica existencia, y en los que aún no germinaran, fijaba el labrador su anhelosa mirada presintiendo ver defraudados sus legítimos deseos.

Por fin el día nueve en que salí de aquella zona para ésta extremeña, se abrieron los cielos lanzando sobre unos y otros campos la tan suspirada lluvia. Con placer vivísimo la veíamos descender tan serena como copiosa y constante y de nuestro corazón, como de la naturaleza entera surgía espontáneo subiendo á las alturas un himno de gracias al Ser Supremo. El júbilo es general, y hay comarcas, y existen muchos pueblos en que se ha unido el bullicioso sonar de la católica campana con el plácido y cadencioso *Te Deum laudamus*.—Sí, alabamos á Dios con fruición grandísima, y teniendo el valor de tan santa creencia le adoramos, le confesamos y le bendecimos.

A su amor, á su misericordia, á la abundante lluvia que nos enviara, debemos el que ya, casi al punto, los sembrados de esta tierra de Barros sonrían y se desarrollaban con asombrosa fecundidad; y si bien, en los que se dicen panes bazos no es de esperar muy copiosa recolección, en los trigos se cifran risueños cálculos, y de toda la sementera en conjunto preséntese halagüeño porvenir.

Dios les conceda á estos apuradísimos y honrados labradores un año colmado, para extinguir los créditos que en la encasez del anterior contraerán y puedan en el mañana vivir con la holgura que merecen sus afares. Los precios en este mercado son hoy: 10 pesetas el trigo; 6 la cebada; 4,50 la avena; 17 los garbanzos duros, y 25 los blandos.—M. R.

Monterrubio (Badajoz) 29.—Precios corrientes en este mercado: trigos rubios y pintones, de 44 á 45 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; garbanzos, á 70 los duros y á 80 los blandos; aceite, de 54 á 55 rs. la arroba; vinos importados con derechos de consumos, á 40, 30 y 25 rs. la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—M. P.

De Galicia

Orense 28.—La venta de vino en nuestras bodegas se va haciendo paulatinamente y en muy pequeñas partidas, pudiendo registrar como precio medio 5 pesetas el cántaro, equivalente á 16 50 litros.

Los demás artículos alcanzan la siguiente cotización: maíz, á 3,50 pesetas el ferrado; centeno, á 2,25; cebada, á 1,75; patatas, á 1,50.—E. M. R.

De Navarra

Azagra 27.—Desde que se encubaron los mostos se principiaron á hacer ajustes de vino al precio de 10 rs. cántaro (11,77 litros), precio que no ha tenido alteración en todo este tiempo, pues el último vino que se ha comprado hará unos 15 días lo ha sido al precio indicado.

Todavía quedan bastantes existencias por vender, pues hasta ahora se han ido comprando los más secos, y como en este año han resultado algo abocados, se han buscado con preferencia aquéllos, y si todos hubieran estado así, para esta fecha se hubieran vendido todos, porque han llegado muchos compradores por la superior calidad que tienen este año.

Lo que trae contristados á los cosecheros y labradores es la sequía tan pertinaz, y de no llover pronto se perderán por completo las cosechas, y es de suponer que las viñas broten mal, aumentándose la miseria del labrador. Mucha es la falta de agua, pues no ha llovido en todo el año ni hay humedad de invierno, y mucho ha de hacer Dios para remediar la triste situación de estos labradores, que van perdiendo la confianza, pues dicen que aunque lloviera en abundancia, no podrá salvarse la cosecha sino en muy pequeña parte.—P. C.

De las Riojas.

Cuzcurrita (Logroño) 29.—La venta de los vinos negros de exportación va adelantada; pero la de claretos, tan apreciados en Burgos, Santander y otras provincias de la Península, apenas si ha comenzado, pues dichas clases se realizan principalmente en verano y otoño. Ayer se han ajustado dos cubas para Burgos y Laredo á los precios de 12,50 y 13 reales la cántara (16,04 litros) y como los almacenistas han de alcanzar buen resultado con nuestros claretos por ser este año mejores todavía que de ordinario, no dudo seguirán operando en esta bodega, en la que abundan tan especiales vinos.

En la tarde de ayer ha llovido, si bien poco pero á los sembrados nacidos les vendrán admirablemente dichas aguas, que Dios quiera se repitan.

Prosiguen con actividad las labores del viñedo, no escatando los trabajadores, la mayor parte forasteros.—El correspondiente.

NOTICIAS

Los vinos ligeros son muy buscados en París, en cuya plaza se pagan las primeras clases de España, de 35 á 38 francos hectolitro. Los vinos medianos abundan en la capital de Francia y dan lugar á corto número de operaciones.

Según el último parte comercial de la Estación enológica de España en Burdeos, nuestros vinos se cotizan en esta plaza como sigue: Rioja, tinto, de 11 á 12 grados, 260 á 300 francos.—Compañía vinícola del Norte, á 400.—Cenicero, de 12 grados, á 440.—Alicante, de 12,50 á 14 grados, 225 á 275.—Aragón, de 12 á 14 grados, 300 á 350 (sin yeso).—Idem de 12 á 14 grados, 280 á 330 (con yeso).—Huelva, blancos, 1889, de 12 á 13 grados (escasos).—Idem, id., 1890, 240 á 260.—Argel, de 10 á 11 grados, 280 á 320.—Idem, de 12 á 13 grados, 380 á 480.—Orán, de 11 á 12 grados, 350 á 400.—Idem, de 12 á 13 grados, 375 á 425.

Los precios son por tonelada de 905 litros, sin envase y libre de todo gasto en muelle ó estación.

De los departamentos del Mediodía de Francia se elevan exposiciones á los poderes públicos de la nación vecina, protestando contra el proyecto de ley, aprobado por la Cámara de los Diputados, que obliga á establecer una marca especial en los envases que contengan vinos enyesados.

El Diario Oficial del Ecuador publica un decreto nombrando á D. Ignacio C. Roca, comisionado de aquel Gobierno, para que, en unión del que nombre España, proceda á formular un tratado de comercio y navegación entre ambos países.

Nuestro ilustrado amigo Sr. D. Juan Maisonnave, ha tenido la bondad de remitirnos una invitación para el Congreso internacional agrícola de la capital de Holanda, cuyo programa publicamos en otro lugar.

En la provincia de Málaga reina un pánico bursátil muy intenso á consecuencia de la quiebra del Sr. Izate, jefe del partido conservador de aquella capital, el cual deja un pasivo de siete millones de pesetas.

La quiebra afecta á muchos pequeños propietarios y capitalistas que habían depositado sus fondos en la referida casa.

A consecuencia de una interesante conferencia sobre los medios que deben emplearse para preservar los viñedos de los hielos primaverales, dada en el pueblo de Montferriand por M. Doumenjou, secretario del sindicato de Blaye, va á constituirse en aquel importante pueblo vitícola una asociación para defender la riqueza vinícola de las heladas tardías.

Para obtener las nubes artificiales, M. Doumenjou ha preconizado hogares Lestout, cuyo uso se va generalizando en Francia y de los que prometemos ocuparnos el sábado próximo.

El Consejo de Agricultura, Industria y Comercio de Santander ha nombrado una comisión de su seno que se encargue de practicar los trabajos preliminares para la Exposición ganadera que á fines de Julio próximo se celebrará en aquella población.

Durante el pasado mes de Febrero fueron exportadas de Barcelona en pabellón nacional las cantidades siguientes de arroz:

Para Manila, 3.864 kilos; para Puerto Rico, 85.925; para Cuba, 13.275 y para la República Argentina, 184, que hacen el total de 103.248 kilos.

Ciertas dificultades ofrecidas á los iniciadores del Concurso y Exposición agrícolas que en Mayo próximo debía celebrarse en Tarrasa, coincidiendo ya en el cierre ó ya en la apertura de la misma con la festividad de San Isidro, patrón de los agricultores, han obligado á aplazar tan importante concurso hasta primeros del próximo Julio, coincidiendo entonces su inauguración con la fiesta mayor de dicha ciudad.

La Cámara de Comercio de Burdeos ha acordado dirigir una protesta contra el sistema de doble tarifa que propone la comisión de Aduanas, por considerarlo gran obstáculo á la celebración de los tratados de comercio. Por su parte, la Liga bordelesa para la defensa del comercio se propone celebrar en breve un meeting en protesta de la comisión de aduanas.

Es muy posible que dentro de poco Sevilla

posea un cultivo reproductivo, y como consecuencia de él una industria nueva, que está produciendo excelentes resultados en los países donde existe.

Nos referimos al cultivo del ramio, que trata de establecerse en los férciles terrenos que constituyen la Isla Menor.

Al efecto, en estos momentos recorren dicha propiedad varios ingenieros belgas é ingleses, por cuenta del opulento capitalista de aquella ciudad D. Saturnino Fernández, que destina á este negocio una fuerte suma, si, como se espera, el dictamen de los expresados técnicos es favorable á la siembra de la útil planta en los terrenos de que se trata.

Por lo que puede influir este nuevo elemento industrial en la prosperidad de Sevilla y de las clases que viven del trabajo, deseamos para el proyecto del Sr. Fernández el éxito más satisfactorio.

El aceite ha bajado de precio en Málaga, quedando á 46 reales arroba en puertas y á 48 en bodega para entrega inmediata.

También en Córdoba se ha notado igual movimiento consiguiéndose hoy la arroba á 45 y 46 rs.

En Sevilla se han vendido unas 6.000 arrobas de 47,50 á 48,50 rs.

Para Astorga y Provincias Vascongadas se han vendido en Rueda 4.000 cantaros de vino blanco á 12 rs. uno.

En Villada se han contratado por partidas sobre 10.000 fanegas de trigo á 40 y 41 reales las 92 libras sobre vagón, pero ya no pagan á dichos precios, pretendiendo baja los compradores.

En Rióseco se han ajustado 900 fanegas á 41 rs. las 94 libras.

En casi todos los mercados de Castilla, así como en la Mancha, acusa la cotización de los trigos alguna baja.

De Barcelona nos participan que en el vivero provincial de cepas americanas de San Gervasio de Cassolas, establecido en la torre de Santaló, entre la Travesera y la calle de San Sebastián, se enseñara gratuitamente la práctica del injerto de la vid á los agricultores y obreros que lo deseen.

Con el objeto de propagar la enseñanza de esta operación necesaria para la reconstrucción del viñedo, la Comisión provincial de defensa contra la filoxera ha dispuesto que la Comisión docente verifique una excursión, dentro de breves días, por los distritos de Igualada y Vilafranca, y muy especialmente practique el injerto y su enseñanza en la propiedad de D. José Santacana, en Capellades, y en el vivero local de Santa Margarita y Menjos.

Los documentos oficiales publicados en Inglaterra acerca de la reforma arancelaria que se prepara en Francia, dicen que van á perjudicarse mucho sus relaciones comerciales con las demás potencias, y añaden que las consecuencias serán funestas para la misma Francia.

CAMBIOS

sobre plazas extranjeras

Día 28

Table with exchange rates: Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 25-90; Idem 8 d/v (idem) id..... 25-88; Idem á 60 d/v. (idem). id..... 25-82; Idem á 90 d/v. (idem)..... 25-73; París á la vista..... 3 05; París 8 d/v..... 2 95

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los viticultores, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el agrio y ácido de los vinos.

LOS VINOS QUE TUERCEN

y pierden su transparencia puestos en prueba al aire libre afirman su color con La Enófila. Arreglo de vinos ácidos (abocados), turbios, picados, etc. Dirigirse con sello á F. Montero, Cassola de Arión (Valadolid.) (6.)

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES de L. RACAUD, horticultor.

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, árboles para paseos y carreteras, plantales varios por la repoblación de los montes. Vides Americanas de producción directa, y porta injertos, las más vigorosas y más resistentes á la filoxera.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remite sus Catálogos francos por correo á quien le pida.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLOGICO DE L. ARNALDO

(FUNDADO EN 1880)

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

Conservador de los vinos.—El único producto que asegura la conservación de los vinos débiles ó de poca riqueza alcohólica. Todos los vinos tratados por una dosis de **Conservador**, resisten los tiempos más calorosos, sin experimentar la menor alteración.

Enotania.—(Tanino especial para vinos, de pepitas de uva.) De preferencia al **Conservador** para emplearle al hacer la pisa de las uvas; corregir el ahilamiento de los vinos blancos y como auxiliar de la clarificación en éstos últimos.

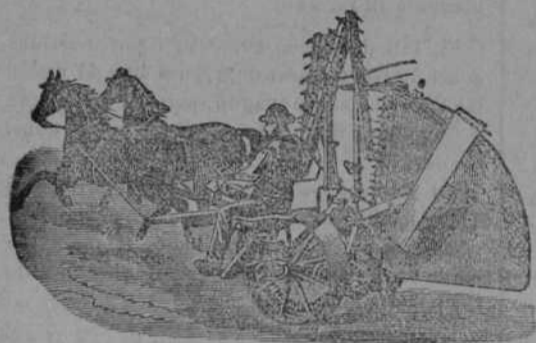
Pulverina Arnaldo.—Producto inmejorable para el aclaro ó clarificación de toda clase de vinos, ya sean tintos ó blancos. Estos últimos, que algunas veces resisten á los aclaros, se clarifican fácilmente, adicionándoles 24 ó 30 horas antes de practicar dicha operación, de una dosis de **Conservador**, ó en su lugar 10 ó 15 gramos de **Enotania** por hectólitro de caldo.

Anti-agrio.—Para la corrección de los vinos ligeramente apuntados, torcidos, avinagrados, etc., etc.

NOTA. Este Laboratorio sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al **Director del Laboratorio**.

BARCELONA.—Calle de Valencia, número 213.—BARCELONA.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA
DE
Adrian Eyries
CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID
(Al lado del Teatro de Lope.)



NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.
Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas, Prensas y Pisadoras de uvas etc. Pídase el catálogo general.

A LOS COSECHEROS
Y
COMERCIANTES DE VINOS

Los vinos picados, agrios, turbios, negros, amargos, ahilados y en general todos los vinos defectuosos, se corrigen y mejoran por procedimientos sencillos y económicos.

Gabinete Enológico
Plaza Calatrava, 2. Valencia.

A LOS VINICULTORES
DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos. El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros. Pídir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Carro Calle del Espejo, núm. 9, Madrid.



GRAN DEPÓSITO
DE
MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS

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

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

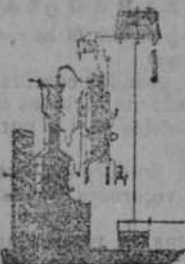


Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889. Ha vencido á 26 competidores. Catálogos gratis y franco.

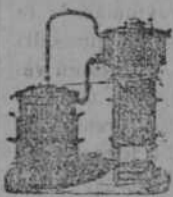
| | |
|------------------------------------|-------------|
| Pulverizador EL RELAMPAGO. | Pesetas. 45 |
| > EXCELSIOR. | > 45 |
| > ECONOMICO. | > 35 |

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

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN
GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO



Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.
Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.
Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.
Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite y todo lo que se refiere á calderería de cobre y hierro.



LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3
MADRID
Catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se compra cobre y metales viejos.

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE
ANTONIO RIVIERE
SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERÍA

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

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa
FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

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

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XIV

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

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

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

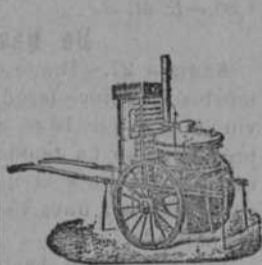
Oficinas: Plaza de Oriente, núm. 7, segundo.

Una casa de Vinos de Champagne, solicita representante con buenas referencias.
Escribir P. S. 101, Lista de Correos, Madrid.

MILDEW
Antracnosis y Hielos tardíos
Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid.

Exposición Universal 1889, fuera de concurso, miembro del Jurado, Cruz de la legión de honor.

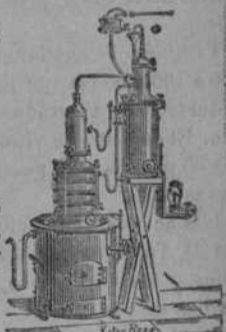
EGROT, 19, 21, 23 rue Mathis PARIS.



ALAMBIGUES
Y

Aparatos para la destilación de vinos, heces, etc., orujos, etc. la fabricación del cremor tártaro, la calefacción de vinos, etc.

Se envía gratis el Catálogo



A MATAR LA LANGOSTA, LA ORUGA Y DEMÁS INSECTOS

con el líquido premiado con el primer premio en Certamen Nacional en los campos de Mascaraque el 13 de Mayo del año de 1890.

Sus autores los Sres. **Cazalilla Hermanos** han acordado ceder su apreciado líquido, en esencia, para economía y comodidad de los consumidores, cuyo líquido titulan **Acido fénico Rojo** envasado en latas, al precio de 3 pesetas el kilo puesto sobre vagón en la estación de

LINARES

Nuestra esencia es inofensiva, tanto es así, que recomendamos á los que tengan caballerías ú otros animales, con heridas ú otras enfermedades en la piel, unten con nuestra esencia la parte dolorida, por ser el mejor antiséptico conocido. Cuando se trate de curar, debe usarse puro, tal como se remite.

Para matar la langosta, se procederá en la forma siguiente: En cualquier bote ó vasija, se pone 1 kilo de nuestro ácido, se añaden 20 kilos de agua y se procura agitar bien esta mezcla. Con ella se riega la langosta y todo insecto muere casi instantáneamente. Para combatir la oruga y demás insectos distintos de la langosta, deben ponerse 25 kilos de agua por 1 de esencia.

Como desinfectante no tiene rival y con nuestro ácido pueden desinfectarse los excusados, pozos negros, charcas, estercoleros y demás sitios donde se desarrollan ó pueden existir los microbios perjudiciales á la salud.

No facturamos menos de una lata, con peso de 18 kilos, ni hacemos la expedición sin efectuar previamente el pago.

Dirijanse para los encargos á

Cazalilla Hermanos
LINARES