

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

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

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA. Pago adelantado.

Año XIV.

Sábado 25 de Julio de 1891

NÚM. 1415

## Bonito porvenir

Cuando los vinos elaborados en la ciudad de Valdepeñas se acreditaron; cuando el cultivo de cereales se hizo imposible por lo ruinoso en La Mancha, y la Francia comenzó á solicitar de nosotros primeras materias para poder dar cumplimiento á las demandas, cada vez más grandes, de que eran objeto los caldos fabricados por aquellos inteligentes vinitores, los labradores manchegos, en vista de la poca ó ninguna ventaja que reportaba y reporta sembrar trigo y centeno en malas tierras, y del porvenir halagüeño que prometían las plantaciones de viñedo, hicieron un esfuerzo y transformaron en pobladas y agradables, mucha parte de estas interminables llanuras. Sólo viéndolo, se puede creer haya podido crearse en tan poco tiempo la riqueza que hoy existe en la superficie comprendida dentro del triángulo que forman las vías férreas de Andalucía y Alicante, cuyo vértice es Alcázar de San Juan.

Algunos propietarios entusiasmados por las ganancias, á que no estaban acostumbrados, que les rendía el cultivo de la vid, quitando vida y sosiego á su cuerpo, privándose de todo género de comodidades, fueron ensanchando sus plantaciones y lograron reunir un buen número de vides, con cuya propiedad llegaron á creer podían esperar un porvenir para ellos y sus hijos, muy diferente del que les espera.

Como en el reino vegetal sucede lo propio que en el animal, cuando se aglomeran gran número de plantas en un sitio ó localidad, su salud se resiente, la vida no es tan sana, degenera la especie; así es que, primero el oidium, después la piral, y otras muchas enfermedades de la vid, sin contar los hielos en el mes de Mayo de estos últimos años, comenzaron á mermar las cosechas, coincidiendo estas calamidades con las peticiones del fisco sobre parte de los productos, y desde entonces éstos han sido cada vez más escasos.

Sin embargo de tanto enemigo, el cultivo de la vid, vendiendo el mosto de 12 á 15 pesetas el hectolitro, recompensa los gastos y no es ruinoso; pero, por lo visto, estos precios van á desaparecer desde el momento que sean exigidos en las aduanas de la vecina República los derechos de importación votados ya por la Cámara de Diputados; y cuando tal suceda, ¿han pensado los manchegos en el porvenir de toda la región que habitan? Yo creo que no, pues en ninguno de los pueblos donde más uva se recolecta, he visto se hayan asociado para tratar de salvar sus intereses vinícolas, la última y única trinchera en que puede defenderse la agricultura manchega. Si obteniendo medianas cosechas se vende el vino á 8 y 9 pesetas el hectolitro, como sucede en el presente año y anteriores, y cuando éstas son abundantes baja el precio hasta cederse una arroba por una peseta, ¿qué sucederá si Francia deja de consumirnos la mayor parte de los sobrantes de nuestra producción vinícola?

Para remediar este mal se proponen dos medios: primero, buscar nuevos mercados donde colocar nuestro tipo de vino, y segundo, ponernos en condiciones para mejorar ó elaborar á gusto de los exportadores franceses.

Si en esto consiste la salvación de tan importante riqueza, su desaparición es segura. Para conseguir lo primero, nos falta Gobierno, Ministerio de Estado, y por lo tanto, cuerpo consular. Carecemos de genio y educación comercial. Como los alemanes, no sabemos más que falsificar é imitar, llamar libra á los 400 gramos, y gruesa á las diez docenas. Nos falta espíritu de asociación, y sólo se nos encuentra propicio cuando se trata de formar un partido político. Por eso existen tantos y para todos gustos, lo mismo entre los absolutistas, que entre los monárquicos constitucionales y republicanos.

Como una buena parte de los capitales españoles está en manos de personas ó sociedades que los han logrado fuera de la industria, del comercio ó de la agricultura, y son producto de agios con los Gobiernos, de la usura, del contrabando ó del matute, en la más lata expresión de la palabra; como en España el mejor negocio es prestar al Estado, están esperando una baja en los fondos públicos ó un empréstito en que poder colocar aquéllos de manera que los *cuponcitos* colocados en las márgenes de los títulos produzcan un buen interés. A esa clase de personas no les gusta meterse en negocios que ellos no puedan manejar por sí, y como los capitales extranjeros están escarmentados, y con razón, de venir á este país á emplearse en especulaciones particulares, carecemos, por lo tanto, de lo principal que se necesita para adelantar de una manera rápida en la mejor elaboración de nuestros vinos, pues los propietarios de modestos ahorros no los entregan para su administración á ninguna sociedad comercial, ya sea anónima, comanditaria ó colectiva.

No queda ni el recurso de transformar los productos de la vid en alcohol, aguardiente ó licores, porque á esto se oponen sin duda, consideraciones de *alta política*, y es preciso que nuestros Gobiernos permitan á los alemanes hacernos una competencia ventajosa con sus alcoholes, y contribuyan á degenerar, más de lo que ya está, la raza latina, á que aumente la población penal y la de las casas de detenidos, y disminuyan los hombres aptos para producir.

Perdimos nuestra riqueza sericícola y las industrias derivadas de ella; está en una decadencia visible la producción de nuestra inmejorable lana merina; el cultivo del cáñamo ha sido preciso abandonarle; el de cereales no da de sí más que para pagar impuestos, y aun á veces no es suficiente; de suerte que si deja de ser reproductiva la producción y fabricación del vino, vayan pensando los manchegos á qué clase de cultivo van á dedicar sus terrenos, ó pidan consejo á esos sabios agricultores de salón que achacan todos los males que lamentamos á nuestra ignorancia, á nuestros vicios y poca aplicación.

EL MARQUES DE CASA-PACHECO.  
Pedernoso, 23 de Julio de 1891.

## La salvación del garbanzo

Uno de los errores en que están los agricultores, y aun las personas más científicas, es que la *ida* de los garbanzos es debida á las quemaduras producidas por el sol por intermedio de las gotas de lluvia (cuya explicación del hecho nunca me

llenó), y como en uno de los últimos números de la CRÓNICA y de *La Revista vinícola y de Agricultura* he visto reproducido ese error, aunque su autor vislumbra que la otra plaga puede ser debida á una parásita, puedo desde luego asegurar, para desvanecer errores, que no hay tal efecto físico, sino una criptógama que se combate con sulfato de cobre, y que por todas las descripciones que he leído de una que desde el año pasado están estudiando en Francia por haberla encontrado atacando á todos los cereales, tiene por lo menos mucha analogía con la que en forma de pecas de color marrón aparece en la planta del garbanzo y la hace desaparecer á ella ó al grano con pasmosa rapidez.

Por una especial coincidencia, que no es del caso detallar, llevo estudiando esta cuestión hasta donde las circunstancias me lo han permitido desde el año 86, en que previendo las causas, empecé el tratamiento tan sólo al 1 por 100 de papilla, sabiendo lo delicada que es dicha planta, pudiendo adelantar lo siguiente para que personas más instruidas lo puedan completar:

1.º Que con el tratamiento de papilla bordelesa (azul) al 1 por 100 se duplica la cosecha.

2.º Que á esa dosis no puede darse el sulfato sin cal, pues quema la planta, y aun con cal no puede darse muy copioso.

3.º Que cinco minutos de inmersión en papilla al 1 por 100 bastan para destruir la casi totalidad de los gérmenes de los garbanzos, por lo que no pueden tratarse como el trigo, á no ser á dosis más bajas, que aún no he precisado ni sé si serán eficaces, contra los esporos del hongo.

4.º Que la inmersión en álcalis es aún mucho más desastrosa, pues no nace ni uno de los sumergidos en lejía de ceniza.

5.º Que el tratamiento es aún mucho más preventivo que en la viña.

6.º Que hay que darle lo más tarde al estar en flor y con mucha cautela.

7.º Que si se da otra mano cuando las vainas están formadas, en nada se aumenta la cosecha.

8.º Que hay un medio mucho más eficaz para aumentar la cosecha enormemente, que tengo en estudio, y con el cual nacen la totalidad casi de los garbanzos, cuando en este terreno se suelen perder el noventa y tantos por ciento de los sembrados.

Quisiera haber dado un estudio completo de tan importante asunto; pero temiendo no poderlo seguir por ahora, á causa de otras ocupaciones, lo pongo en conocimiento de las personas peritas para que puedan completar las deficiencias de mis estudios.

He abierto algunos miles de vainas y podido observar que, cuando el hongo ataca al cabo, no desaparecen, pero se quedan microscópicos los garbanzos; si se implanta en la brizna, les sucede lo mismo á los que siguen hacia la punta; los garbanzos mermados proceden de invasiones más ó menos prematuras, y esto tal vez explique el que los garbanzos peores sean los mejores para siembra, y nos haga ver que la especie de vacuna que han recibido se pueda extender á otros casos; las invasiones en las valvas son de poco efecto en el grano, corroborando estos detalles el que deba ser preventivo el tratamiento.

EL CONDE DE HERVIAS  
Torre Montalvo 17 de Julio de 1891.

## Los aguardientes españoles

El consumo aproximado de bebidas espirituosas en Inglaterra, Bélgica, Holanda, Dinamarca, Suecia, Noruega, Finlandia, Rusia y Suiza asciende á 136.208 hectolitros de aguardiente estilo cognac, 3.729.018 hectolitros de aguardientes y licores y 224.444 hectolitros de ron.

La acción fisiológica que en el organismo producen los aguardientes, favoreciendo la digestión, al evitar las secreciones de los diversos jugos que la originan, su influencia sobre la temperatura del cuerpo; el estímulo en el sistema nervioso, y los efectos vivificantes sobre todos los actos de la vida, cuando se usa esta bebida metódicamente y sin excesos, hace que el aguardiente se considere como excelente licor para los usos alimenticios. Entre todos los aguardientes, el de vino añejado es el que produce mejor estos efectos, y el que más aprecio tiene para el consumo, sobre todo si el añejamiento y las materias extractivas de la madera del roble han mejorado las condiciones y han afinado su composición.

El sobrante de nuestra producción vinícola, especialmente los mostos blancos tienen gran aplicación para fabricar y añejar aguardientes al estilo de cognac, y los resultados obtenidos entre los que han comenzado esta industria aseguran gran porvenir á nuestra fabricación, cuyo valor intrínseco y comercial le colocan hoy en el primer rango entre las bebidas espirituosas, por la finura del aroma y bienestar físico é intelectual que produce.

La impresión organoléptica del cognac, debida á la eterificación de varios productos que se encuentran en el vino bien fermentado y cuya composición no puede imitar ningún otro mosto, hace difícil la obtención de aguardientes finos, cuya procedencia no sea la del vino. El añejamiento produce oxidaciones que dan lugar á nuevos productos, cada vez más complejos, y que por su ínfima proporción y por sus propiedades no bien determinadas aún, son difíciles de imitar. El cognac, como licor procedente de la destilación del vino, no puede fabricarse con ventaja más que en los países en que el vino abunda y cuesta poco, y en estas condiciones no hay ninguna nación que nos aventaje. Italia, que podía competir con nosotros, tiene que soportar grandes impertinencias del fisco, que dificultan extraordinariamente su fabricación de aguardiente de vino.

Todas las regiones de España pueden producir cognacs aromáticos y finos, y si llega á desarrollarse esta industria y se obtienen tipos diversos para mezclar, utilizando la finura de los vinos del Sur y el aroma de los vinos blancos del Norte y Centro de España, podrá conseguirse un stock que asegure una lucrativa y segura exportación á estos países, y un precio muy regular y remunerador á los viticultores de uvas blancas que proporcionen á esta industria mostos sanos, sápidos y algo ácidos para favorecer la eterificación de los alcoholes del vino. El tipo que en Jerez ha creado la casa Domecq y el que de Valdepeñas obtiene Avansays, son dos productos que cada día conquistan mejores mercados, y que constituirían una inmensa riqueza para España, si éstos in-

dustriales distinguidos tuvieran muchos imitadores.

DIEGO GORDILLO,  
Director de la Estación enológica de Hamburgo.

## Remitido

San Sebastián 21 de Julio de 1891.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Muy señor mío y apreciado amigo: Con esta fecha dirijo al Sr. Director del *Diario de Avisos*, de Zaragoza, una carta, cuya copia va adjunta, rogándole ordene V. su inserción en la CRÓNICA, por lo que le quedará reconocido su afectísimo amigo seguro servidor Q. B. S. M.—*Un Exportador*.

21 de Julio de 1891.

Sr. Director del *Diario de Avisos* de Zaragoza.

Muy señor mío y de mi mayor aprecio: En el número 6.828 de su ilustrado periódico aparece un suelto relativo a la situación aflictiva de los pueblos de Almonacid y Cosuenda. Termina este suelto con la frase siguiente: «A esta desgracia hay que unir la poca demanda que se hace de los vinos, de los cuales tienen considerables existencias, sin lograr darles salida.»

De lo que se refiere a Cosuenda, no le diré nada, pero sí algo de Almonacid. En este pueblo hace ya algún tiempo que, movidos no sé por qué motivo, los cosecheros se han resuelto a no dar a nadie muestras de sus vinos, pretendiendo que el mismo comprador, después de verlos en la bodega, los ajuste si le convienen; pero no consienten de modo alguno que por los comisionados ó empleados de las casas exportadoras se recojan muestras de los vinos que están á la venta, como se hace en todas partes, y ha venido haciéndose hasta hace poco en el mismo pueblo de Almonacid.

Hoy día que el exportador está obligado á analizar sus vinos con toda exactitud, en vista del rigor demostrado por las aduanas francesas, ya que no puede contar con muestras de Almonacid para dichas pruebas, se aleja de este pueblo, y bien pronto se convencerán los mismos cosecheros de los buenos resultados que pueden esperar de su conducta.

Bien pueden, si gustan, quedarse con sus vinos, pero que no se quejen luego, si ellos son los que entorpecen la venta con medidas como la que acabo de señalarle.

Guiado por el interés bien entendido del viticultor, mi único objeto al dirigirle la presente, ha sido el de procurar suprimir esta traba, ya que no puede hacerse lo mismo con las muchas otras que sufre el comercio de vinos á la exportación.

Rogándole dispense la molestia, me ofrezco su seguro servidor Q. B. S. M.—*Un Exportador*.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Castilla la Nueva

Arganda (Madrid) 22.—La vid ha hecho medianamente la florecencia, lo cual atribuyo á la sequedad de la tierra por las escasísimas lluvias de invierno y primavera; una buena parte del fruto se ha corrido, quedando muchos racimos con pocos granos. Por este accidente, así como por los hielos y el arañuelo, será corta la próxima cosecha de vino, y como este artículo constituye la principalísima riqueza de este pueblo, claro está que ha de agravarse su situación económica, que ya hoy no es halagüeña.

Buena la cosecha de cebada en la vega, y mala en las tierras de secano.

El vino á 14 reales la arroba de 16 litros, precio que acusa baja; aguardiente de orujo, á 44 ídem; aceite, á 56; cebada, á 30 reales fanega.—*Un Subscriptor*!

La Torre (Toledo) 22.—Las noticias que puedo proporcionar en el día á los lectores de la CRÓNICA acerca de la situación del mercado en este pueblo y de las distintas cosechas de sus productos, son, por desgracia, poco halagüeñas para los productores.

La escasa demanda de sus vinos, producto el más importante en este término municipal durante los meses de invierno y de primavera, llegó á crear á estos vecinos una situación tan precaria que les privó de poder atender á sus más perentorias necesidades. Tan seguida paralización en las transacciones ha tenido su origen en la escasez de vinos con las condiciones que exige el mercado, pues efecto de no haber tenido en cuenta los cosecheros al practicar la vendimia la riqueza sacarina que marcaban los mostos, para equilibrar entonces los elementos ó principios constitutivos de los mismos por los medios que aconseja la enología, y los fríos intensos que por otra parte siguieron inmediatamente después de haber entrojado la uva, amortiguando y aun extinguiendo la fermentación, impidieron el desdoblamiento de la materia azucarada en alcohol y ácido carbónico, por lo que los vinos han permanecido dulces hasta los meses de Mayo, Junio y primeros días del actual.

Los cosecheros de este pueblo, siempre dispuestos á marchar por la senda del progreso en todas las esferas, aceptan, no ya sin repugnancia, sino con gusto, los adelantos útiles que la ciencia enológica les proporciona; y por lo mismo, desviándose en el año actual de la rutinaria costumbre seguida en muchos pueblos de practicar el primer trasiego de los vinos en los meses de Febrero y Marzo, sea cualquiera el estado en que aquéllos se encuentren, les han hecho permanecer sobre la madre hasta que la elevada temperatura y el aireo de la masa fermentable han reproducido y desarrollado una fermentación activa, que ha terminado por el consumo de la glucosa y aparición del líquido áspero ó seco, y con las mejores condiciones para el consumo. Así que, en la actualidad, empieza á verse muy solicitado este producto al precio variable de 10 á 11 reales cada arroba, lo que no sucede en muchos de los pueblos inmediatos, que practican el trasiego cuando los vinos se hallaban aún dulces.

La cosecha de cereales es muy escasa, aun cuando nunca es abundante en este término, ya porque se cultivan en pequeña escala, como por dedicarse á su producción las tierras de inferior calidad.

Las viñas presentaron abundante fruto en el pasado Junio, pero, efecto de la pertinaz sequía del presente año y de los fuertes vientos que han reinado en los últimos días, se ha corrido la uva, y la cosecha promete ser mediana.

Los pocos olivos que se salvaron de las heladas del invierno han presentado también mucha muestra, aunque muy tardía, pero sin jugo bastante para su nutrición; ha desaparecido por completo, y la cosecha será nula, cotizándose en el día el aceite al precio que puede decirse nominal de 15 pesetas arroba, pues no se hacen transacciones.—*El Corresponsal*.

Tendilla (Guadalajara) 23.—Ha terminado la recolección de la cebada con rendimientos satisfactorios para los labradores, esperándose igual resultado en el trigo, cuya siega acabará en la semana próxima. Como en este pueblo, ha sido buena en los inmediatos la cosecha de cereales, gracias á las condiciones de humedad del suelo de la Alcarria, pues á no tenerlas, se hubieran agostado los sembrados antes de granar, como ha sucedido con las hortalizas, que no han podido resistir los excesivos calores que sufrimos.

La vid presenta abundante fruto, pero se resiente algo de la falta de agua, sucediendo lo mismo al olivo.

Pocas operaciones en productos del país, limitándose las de cereales á las precisas para el consumo de los pueblos.

La venta de vinos tan paralizada como pocos años se ha visto en esta época, y de aceites se vendió hace cuatro días una partida de 800 arrobas, á 47 rs. Este es el precio corriente en el país, á 13 el del vino; de 40 á 42 rs. la fanega de trigo, y de 24 á 26 la de cebada.—*P. L. C.*

### De Castilla la Vieja

Alba de Tormes (Salamanca) 21.—Con el tiempo tan favorable que hace para la recolección de cereales, va bastante avanzada, pues ya no hay en el campo más que el trigo y los garbanzos y algunas avenas; lo que se ha limpiado hasta la fecha sale con un resultado bastante bueno; la algarroba, el centeno y la cebada regular, si bien el granado está bastante delgado; los guisantes mal, pues si bien se presentó una cosecha superior, los calores del mes anterior les perjudicó muchísimo, así que se han quedado en una tercera parte de lo que prometieron, y el trigo tampoco se cree será lo que se creía, por haberse secado muy de prisa y quedarse el hijuelo á medio grano.

Anteayer rigieron los siguientes precios: trigo, á 41 rs. fanega; centeno, á 32; cebada, á 31; algarrobas, á 23; garbanzos, de 80 á 110.—*El Corresponsal*.

Bribiesca (Burgos) 22.—Sigue la siega de las cebadas, así como un tiempo muy caluro-

so, que es de temer precipite la granazón de los trigos.

Con motivo de la recolección y de quedar pocas existencias, se ve desanimado el mercado. En el último se ha cotizado con flojedad: trigo, de 42 á 44 rs. fanega; centeno, de 30 á 31; cebada, de 28 á 29; yeros, de 33 á 34; habas, de 32 á 33; harinas, á 11, 13 y 14 arroba, según la clase.—*El Corresponsal*.

Pozáldez (Valladolid) 23.—Se observa regular movimiento en el mercado de vinos, acusando alza los tintos, de cuyas clases se han contratado unos 2 000 cántaros, á los precios de 14 á 15 rs.; de blanco se han despachado otros 1.900 cántaros, cotizados de 12 á 13.

Buenos los viñedos. Ha terminado la siega del centeno, algarrobas, cebada, lentejas y guisantes, faltando recoger el trigo y los garbanzos. Con los calores excesivos ha mermado la cosecha de trigo; los garbanzos buenos.

Precios de los granos y harinas: trigo, á 42 reales fanega; centeno, de 27 á 28; cebada, de 24 á 25; algarrobas, á 24; garbanzos, de 80 á 140; harinas, á 13, 15 y 16 arroba.—*El Corresponsal*.

Villafranca del Bierzo (León) 23.—Poco concurridos los mercados, por estar los labradores en las faenas de la recolección. Las escasas ventas realizadas revelan baja en la cotización.

El trigo se ha pagado de 38 á 42 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 22; alubias, á 64; garbanzos, á 70, 100 y 160.

La extracción de vinos con destino á Galicia es regular, detallándose el cántaro de 17 á 18 reales.

La manteca de vaca es solicitada á 4 rs. libra, cuyo precio es hoy el corriente para tan selecto artículo.—*El Corresponsal*.

Cevico de la Torre (Palencia) 23.—Estamos en plena recolección de la cebada, que se espera dé un rendimiento regular; no sucederá así con el trigo, cuya cosecha, por desgracia, se acercará más bien á mediana que á regular.

Precios corrientes de este mercado: trigo, de 40 á 41 reales fanega; cebada, á 25; centeno, á 28; vino tinto, de 9 á 9,50 rs. cántaro el nuevo y á 6 el añejo, con muchas existencias y deseos de vender.—*V. A. M.*

Tordesillas (Valladolid) 22.—El mercado de ganado vacuno celebrado ayer estuvo regularmente concurrido, presentándose hermosas reses, lo cual no impidió se acentuara la baja ya iniciada en la anterior semana. Las ventas han consistido en 150 cabezas, cotizadas de 52 á 55 reales la arroba.

Desanimado el mercado de cereales, detallándose: trigo, de 41 á 42 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; algarrobas, de 25 á 62; garbanzos, á 120; lentejas, á 38; harinas, á 17 rs. arroba las primeras clases, y á 16 las segundas.

El vino blanco se cotiza de 11 á 12 rs. cántaro, y el tinto de 12 á 13, con regular extracción en ambas clases.

Los intensos calores han perjudicado los sembrados de trigo.—*El Corresponsal*.

### De Cataluña

Sampedor (Barcelona) 22.—El estado de los viñedos desmerece de día en día por los progresos que realiza el mildiu, cuya plaga amenaza acabar con la cosecha.

Si á esto se añade que los sembrados de todas las clases han dado escasísimo producto, bien comprenderá el mal año que nos espera.

El vino se detalla á 20 pesetas la carga (121,60 litros) si es tinto, y á 18 si blanco.—*El Corresponsal*.

Barcelona 22.—Sigue propagándose el mildiu en muchos viñedos de Cataluña, y no pocos labradores hacen ahora grandes esfuerzos para combatir la plaga, lamentando no haber aplicado antes á hojas, pámpanos y racimos el caldo bordelés; otros continúan sin hacer nada, y los que usaron el remedio preventivamente rociando bien, como V. tiene aconsejado, todas las partes verdes de las cepas, encuentran merceda recompensa al contemplar sus viñedos y ver que son insignificantes las pérdidas que ha de ocasionarles el hongo que tantos estragos está causando en las fincas vecinas.

En el mercado no se advierten alteraciones dignas de mención, con lo cual dicho queda las transacciones no se han reanimado.

Precios: Vinos preparados para embarque, de 29 á 31 duros la pipa á bordo para Cuba, y á 38 para el Río de la Plata; aguardiente industrial, de 100 á 107 pesetas los 40° y 100 litros con envase; ídem de vino, á 90 pesetas los 35° y 100 litros sin envase; aceite de Tortosa, de 23,75 á 24,50 duros los 115 litros; ídem de Andalucía, sin existencias; candelal de Castilla, de 16,75 á 17 pesetas los 70 litros; ídem de Extremadura, de 15,62 á 15,75; ídem id. del extranjero, á 18,25 los 55 kilos por el Irka Crimea, habiéndose recibido 1.800 toneladas; cebada extranjera, de 8 á 8,12 pesetas los 70 litros; maíz, de 11,50 á 13,50 id.; algarrobas, de 6,75 á 6,87 pe-

setas el quintal (42 kilos) las de Vinaroz; de 5,87 á 6 las de Ibiza, y á 6,50 las de Chipre; harinas de Castilla, á 17,50, y de 16 á 16,50 pesetas el quintal por 1.ª extra y 1.ª superfinas respectivamente.—*El Corresponsal*.

### De Navarra

Cascante 23.—Está tocando á su término la recolección de cebada y trigo, la que deja bastante que desear á estos pobres labradores, pues ni aun cogen para alimentar sus mulas tres meses, y muchos ni conseguirán paja para dicho tiempo.

Los olivares tienen escaso fruto, porque hicieron mal la florecencia, efecto de los terribles bochornos. La viña se encuentra en mejor disposición; en la huerta se presenta una buena cosecha. Las hortalizas perdidas casi por completo por la escasez de agua, y si el tiempo sigue tan seco, se tendrá que traer el agua de Tudela para el consumo; muchos ya la traen de dicha ciudad.

Los precios del trigo nuevo, á 23 reales robo; cebada, á 14; vino, de 8 á 8,50 reales cántaro; aceite, á 76 arroba; de lana se ha vendido una partida á 58 reales arroba.—*J. L.*

### De las Rioja

Labastida (Alava) 22.—Estamos en plena recolección de cereales, algo más atrasada que otros años, pero afortunadamente más abundante que lo que en primavera se esperaba. Las lluvias que á fin de Abril cayeron facilitaron el desarrollo rápido de las mieses, ruinos por la sequía, y aseguraron la buena cosecha que ahora se recolecta.

En esta localidad el cultivo de cereales tiene una importancia secundaria; lo que atrae con preferencia la atención del labrador es el viñedo. Aunque en él quedan vestigios del terrible pedrisco que destruyó la producción de uva en 1889, la cosecha se presenta abundante, y la delicada operación de la florecencia se ha realizado felizmente en casi todos los vidagos que aquí se cultivan. El garnacho es el que se ha corrido algo, pero aquí hay muy poco.

Al ver la exuberante vegetación y la abundancia de racimos, el labrador estaba lleno de esperanzas; pero ya teme verlas defraudadas al recibir noticias del desarrollo que en los pueblos inmediatos adquiere el mildiu, y aun aquí mismo se dejan ver bastantes uvas enfermas. Desgraciadamente, sólo algunos propietarios han usado el caldo bordelés para la primera mano, y casi ninguno ha dado la segunda.

Las existencias de vino en esta bodega son muy escasas, apenas llegan á 12.000 cántaras.

Los precios en baja, los vinos sin yeso se cotizan de 13 á 14 rs. cántara, y de 12 á 13 los enyesados, con poca demanda.—*F. M.*

Laguardía (Alava) 22.—Susurrábase seis ó ocho días por esta población que las viñas de su término comenzaban á ser invadidas por el mildiu. No he querido dar á la CRÓNICA la noticia sin antes cerciorarme de su exactitud, y hoy con datos fidedignos, puedo decir que efectivamente en varias viñas de la jurisdicción de esta villa se notan algunas uvas con los caracteres perfectamente definidos de aquella enfermedad; pero debido sin duda al tratamiento con los preparados de cobre y al tiempo seco que impera, la invasión, después de ser en muy pocas viñas y de éstas en muy pocos racimos, permanece completamente estacionaria. Un labrador inteligente y curioso de esta localidad señaló convenientemente las cepas invadidas, contando los granos enfermos el primer día que observó tan terrible plaga, y hace seis que pasando una revista minuciosa, no ha encontrado se propague al resto del racimo ni á los otros de la misma cepa. Lo particular del caso es que las hojas de la vid en que se encuentra el racimo enfermo, se hallan sin las manchas que se presentaban en años anteriores y caracterizaban la existencia de la criptógama. De todas maneras, yo creo que con esto sucede lo que con las epidemias que en ocasiones asolan los pueblos. Mientras existe un foco, la enfermedad no desaparece. Y aquí podemos decir existe, y sólo desea un cambio atmosférico propicio para su desarrollo. Si todos, absolutamente todos los labradores, sulfataran sus viñas, se concluiría con el mildiu; pero, desgraciadamente, no es así; muchas viñas quedarán sin sulfatar.

Se observa algo de piral, y me temo que, dada su fecundidad, si persisten las causas favorables á su desarrollo, el año próximo ó al siguiente tendremos esta nueva plaga.

La cosecha no será tan buena como suponíamos, debido al corrimiento de la uva en la fermentación. Sin embargo, será más que regular, salvo siempre mildiu, piedra, etc., etc.

Le remito adjunto estado sobre movimiento y precio de vinos.

Está para terminar la siega de cebada con un resultado bastante satisfactorio, pues da 20 fanegas por una. A pesar de esto, se cotiza á 25 reales y el trigo á 42.—*V. G. A.*

**De Valencia**

Cheste (Valencia) 23.—Respecto á las cosechas y precios á que éstas se cotizan, no puedo decir á V. nada más que lo que le hacía saber en mi anterior, pues no han sufrido alteración alguna.

En breve creo podrá comunicarle algo respecto á las cosechas pendientes.—*J. F.*

Soneja (Castellón) 22.—La producción de cereales ha sido este año satisfactoria en la huerta, tanto en cantidad como en calidad. Los labradores muestran contentos por ese lado. También prometen los viñedos.

En cambio, los olivos se van quedando sin fruto por la persistente sequía; anunciaron abundantísima cosecha, y ya no hay duda que darán muy escaso rendimiento.

Paralizadas casi por completo las transacciones. He aquí los precios que rigen: aceites, á 10 pesetas la arroba (10,60 kilos); vino, de 4 á 6 reales cántaro; trigo, de 13 á 14 rs. barchilla; algarrobas, á 6,25 rs. arroba.—*Un Subscriptor.*

Catral (Alicante) 23.—Siguen hermosos nuestros viñedos, y los abundantes racimos que ostentan se desarrollan bien, libres, por fortuna, de plagas.

Si no hay contratiempos, tendremos magnífica vendimia, pero de nada servirá si el Gobierno no procura fomentar la exportación y el consumo interior del vino, ajustando buenos tratados y suprimiendo el enorme derecho que en concepto de consumos adeuda dicho líquido.

El olivo pierde mucha aceituna, y si el desprendimiento de ésta no se contiene pronto, nos quedaremos con exigua cosecha de aceite.

La de cereales ha sido corta. El trigo se detalla á 14 rs. barchilla (17 litros), y como las existencias son grandes, tiende á bajar dicho precio; cebada, á 7; aceite, á 42 rs. la arroba (11,37 litros), con esperanza de valer más.—*El Corresponsal.*

**NOTICIAS**

Anteayerse ha inaugurado el establecimiento piscícola y pecuario de la Diputación foral de Navarra, á cuyo solemne acto ha concurrido el Sr. Marqués de Aguilar, ilustrado Director general de Agricultura.

Avanzan notablemente, en la mayor parte de los pueblos de la región castellana, las operaciones de recolección, pudiendo asegurarse que á mediados del mes próximo en todos ellos habrá terminado la siega.

El mildiu sigue mermando la cosecha de vinos en muchas comarcas catalanas. De Cornudella, Sampedor, Igualada, Vendrell, Villafranca del Panadés y otros pueblos recibimos informes muy alarmantes.

En las Riojas ha reaparecido también el mildiu, pero hasta ahora la invasión no compromete la magnífica cosecha que muestran aquellos viñedos, ni es de temer que la mayoría de los pueblos vean malograda tan valiosa producción, porque son, por fortuna, muchos los términos en los que puede decirse no ha quedado una cepa sin recibir el caldo bordelés. De todos modos, conviene que los propietarios den el tercer tratamiento en los últimos días del corriente mes y primeros de Agosto, seguros de que así salvarán la cosecha, aun cuando el temporal sea en lo sucesivo muy propicio para el desarrollo de la plaga.

El caldo debe prepararse al 3 por 100 de sulfato de cobre y uno de cal viva, haciendo separadamente la disolución de sulfato y la lechada de cal, para verificar después la mezcla y adicionar el agua necesaria, conforme á las instrucciones que tenemos publicadas.

De Navarra sabemos igualmente que el mildiu ha reaparecido en bastantes términos.

Confírmase que los fuertes calores han contrariado bastante la granazón de los trigos en Castilla la Vieja y otras regiones del Norte.

Así nos lo participan varios corresponsales.

En el Consejo de Ministros celebrado el miércoles último se trató del importantísimo asunto referente á la importación de nuestros vinos en Francia.

Lo único acordado por los Ministros fué que, aprovechando la suspensión de los debates del Senado francés sobre los aranceles, se gestionara durante el interregno veraniego la manera de llegar á un arreglo que favorezca á nuestra producción vinícola.

Los Ministros manifestaron sus esperanzas de conseguir algo en este sentido.

De los aranceles franceses pasaron los Ministros á los españoles, ocupándose de ellos en líneas generales y manifestando la conveniencia de que empiecen á regir en 1.º de Enero de 1892, por más que, no terminando el tratado

con Inglaterra hasta 1.º de Julio del mismo año, es posible que se procure la prórroga de los demás tratados hasta esa fecha, á fin de que empiecen á regir todos en el mismo día, y en lo posible en las mismas condiciones, teniendo siempre presente la reciprocidad de las naciones contratantes.

Según los periódicos de Málaga, pasan de 6.000 las fincas que están en venta por no haber podido sus dueños pagar la contribución territorial.

En Orense se anuncia sin cesar la venta de 1.500 fincas por igual motivo.

En Avila pasan de 300 las fincas embargadas. No bajan de 1.000 las que están en el mismo caso en Guadalajara, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

En Aragón no es menor el número de fincas embargadas.

Y mientras tanto, nuestro Ministro de Hacienda aspira á reforzar los ingresos para nivelar los presupuestos.

Durante el pasado mes de Junio fueron exportadas de Barcelona las siguientes cantidades de corcho en taponés:

En bandera nacional.—Para Cuba, 1.103.000; para Inglaterra, 826.200; para Méjico, 25.000; para Colombia, 9.000; para Puerto Rico, 458.500.

En bandera extranjera.—Para Italia, 20.000; para Francia, 110.000; para la República Argentina, 2.170.000; para Venezuela, 20.000; para la Trinidad, 10.600; para la Martinica, 10.000; para Colombia, 41.300.

Total, 4.803.600 taponés.

Noherlesoom ha anunciado para los días que restan del corriente mes temperatura inferior á la normal, y en algunos días impropia de fines de Julio.

Este cambio, según el célebre astrónomo palentino, será debido á una serie de invasiones oceánicas de notable intensidad y amplitud que han de ocurrir en este período.

El viernes 31 se restablecerá la normalidad atmosférica en toda la Península.

El Alcalde de Tortosa trata de abrir una información-verdad para castigar con mano fuerte á los comerciantes que adulteran el aceite de oliva con el de cacahute, en desprestigio de la pureza de aquel acreditado caldo en todos los mercados del mundo.

Igual deber tienen todos los alcaldes respecto al aceite, vinos y demás artículos de consumo, pero raros son los que le cumplen, resultando de esta falta grandes daños para los compradores, la salud pública y el comercio de buena fe, los productores y el Erario municipal y nacional.

Por considerarlo de sumo interés para el comercio, publicamos á continuación el modelo de las hojas de reclamación que pueden utilizar los comerciantes nacionales que deseen realizar sus créditos en el extranjero por medio de los Cónsules de España, á tenor de la Real orden de 4 del corriente, circulada por el Ministerio de Estado al Cuerpo consular:

«D.... habitante en la provincia de.... pueblo de.... calle.... número... declara que D.... residente en.... pueblo de.... calle de.... le es deudor de la cantidad de... por los conceptos siguientes....»

Y en virtud de la presente, da y confiere poder especial, tan amplio y completo como en derecho sea necesario, al Sr. Cónsul de España en...., para que por sí ó por la persona á quien delegue, efectúe el cobro del mencionado crédito y libre el correspondiente recibo de su importe, al que el abajo firmado reconocerá igual valor que si fuese expedido por él mismo.

Dado en.... á.... de.... de 189....

Partidas de vinos exportadas por la bahía de Cádiz: para Londres, 385 botas, 1 media, 4 cuartas y 36 cajas; para Amberes, 11 botas, 7 octavas y una caja; para Tánger, 2 barriles y 28 cajas; para Copenhague, 112 botas, 2 medias y 18 cajas; para Cete, 2 bocoyes, 4 botas y 1 cuarta; para Marsella, 25 botas y 2 cajas; para Singapur, 2 botas, 1 media y 2 cajas; para Manila, 45 botas, 3 cuartas, 661 cajas.

La Cámara de Comercio de Zaragoza ha repartido profusamente invitaciones á las Corporaciones y propietarios para que presten su concurso á la Exposición viti-vinicola que se ha de celebrar en Cariñena en el próximo mes de Septiembre.

Según los datos que nos ha suministrado la Sociedad agrícola de Lagnardia (Rioja alavesa), este pueblo ha vendido en Junio 4.000 cántaros de vino, á los precios de 13 á 18 reales una, y en la primera quincena del corriente mes otras 4.000, quedando 56.000 de existencia.

En Castellón continúan los trabajos de recolección de granos, ofreciendo cosecha mediana

en la mayor parte de los centros productores. De Alicante nos dicen que ya puede apreciarse el resultado de la recolección, siendo desfavorables para las cebadas y cereales de secano, y regulares para los que se cultivan en huerta.

Las cebadas, por esta causa, han experimentado una alza de bastante consideración, pagándose á 30 y 32 pesetas el cahiz, equivalente á 4 fanegas, cuando en años anteriores ha oscilado entre 20 y 25 pesetas como máximo á raíz de la cosecha.

Dicen de París:

«A medida que se comenta la decisión de la Cámara sobre las nuevas tarifas que han de imponerse á los vinos, va entrando la reacción en el comercio de importación de París, cundiendo la contrariedad de los patronos á sus dependientes de toda clase, y mostrando gran irritación los bodegueros de la mayoría de los negociantes, franceses como españoles. Comprenden unos y otros que el negocio sería casi imposible en esta forma, y es la voz general que se sacrifica al obrero de la industria vinatera, por favorecer dudosamente á un corto número de vicultores ó propietarios de viñas, contra todos los intereses del comercio y de los consumidores de Francia.

Es ésta una nueva faz del trastorno económico que pretende crearse, por efecto de las exageraciones proteccionistas, que combaten con gran acritud los más importantes periódicos vinícolas de Francia, y mucho más los defensores de las buenas relaciones del comercio internacional.

En su número de 11 de Julio se ocupa, con gran prudencia, de este asunto *L'Exportation Française*, haciendo ver las dificultades de aplicar las tarifas votadas para el plazo de 1.º de Febrero de 1892, é insinuando que el único recurso que queda es prorrogar la aplicación de la tarifa general vigente; á menos de que algún Diputado tomase la iniciativa, presentando á la Cámara una proposición transitoria, concebida en éstos ó parecidos términos:

«La presente tarificación no se pondrá en vigor hasta después que se estipulen nuevos tratados de comercio. Se faculta al Gobierno para prorrogar los actuales tratados hasta el 31 de Diciembre de 1892.»

En los días 10, 11 y 12 del corriente mes han sido generales las tempestades en Italia, descargando la mayor parte grandes pedriscos.

Las pérdidas causadas en los viñedos son de suma consideración, estimándose en tres ó cuatro millones de hectolitros de vino.

También de la provincia de Jaén se reciben alarmantes noticias sobre la filoxera. En la parte Sur se han descubierto últimamente muchos focos. Se ha constituido la Junta provincial y varias locales de defensa.

Como la cosecha ha sido nula en las zonas bajas de la provincia de Huesca, la trilla ha terminado en absoluto en los partidos de Fraga, Sariñena y algunas comarcas de los de Tamarite, Barbastro y Huesca.

En los de Benabarre, Boltaña y Jaca está en los comienzos, y se dice que los rendimientos son regulares, dada la condición de las mieses, que tienen proporcionalmente más grano que paja.

En la *hoya de Huesca* y en la parte alta de la *Val de Alferche*, así como en los somontanos, marcha regularmente con rendimientos varios, en la medida que los pueblos se aproximan al *pié de sierra*.

De todos modos, es verdaderamente triste hablar de la cosecha actual de la provincia de Huesca.

Porque resulta, en general, menos que mediana.

Peor todavía resulta en la provincia de Teruel.

Los pueblos de la ribera del Ebro, en la provincia de Tarragona, están de enhorabuena.

La pendiente cosecha de almendras, una de las principales de aquella comarca, se halla ya en salvo, y será este año abundante.

Los viñedos véuse en el mejor estado y ostentan mucho fruto.

Y, por último, la cosecha de cereales ha dado satisfactorios rendimientos.

Según *Le Moniteur Vinicole*, de París, nuestros vinos de la última cosecha alcanzan en la capital de Francia los siguientes precios: Huesca, de 42 á 45 francos hectolitro las primeras clases, y de 38 á 40 las segundas; otras preceden las de Aragón, de 36 á 38 y 32 á 34 respectivamente; Benicarló, de 35 á 38 y 32 á 34; Alicante, de 35 á 38 y 31 á 33; Sevilla, de 39 á 42 y 36 á 38; Navarra, de 38 á 40 y 35 á 37; Haro, de 37 á 39 y 35 á 36; Valencia, de 30 á 32 las segundas clases; Huelva, de 30 á 32 ídem.

Según dice un periódico de Jaén, la Dirección de Agricultura ha ofrecido contribuir con 15.000

pesetas para la Exposición de ganados que se proyecta celebrar en la feria de Octubre, en vez de las 48.000 que solicitaba aquel Ayuntamiento.

*Los arados en la última Exposición agrícola de Tarrasa.*—Los ha habido de verdadera importancia, efectuándose pruebas con el arado sistema Verette con malacate, propio de D. Juan Fontanet, de Sabadell, el cual hace un surco de 65 á 75 centímetros.

También se efectuaron pruebas con el arado doble Bravant, de D. Alberto Ahles, de Barcelona, tirado por un par de bueyes.

Este arado hace un trabajo de voltear la tierra muy perfecto, y la profundidad del surco varía según el número del arado y yuntas que le arrastran. Es, además, de muy fácil dirección.

De D. Alberto Ahles se probaron varios arados extirpadores, de laboreo y cultivo de viñas, con éxito satisfactorio. También llamó mucho la atención y agradó en extremo á las concurrentes el arado de doble vertedera, de D. Antonio Roca, de Molins de Rey, por su excelente trabajo y gran sencillez. Este arado es construido bajo la dirección de aquel entendido y práctico agricultor. Agradaron además los arados del Sr. Casanovas, de Tarrasa, para el laboreo de las viñas, pero no tanto los del Sr. Colomer, también de esta ciudad. Figuran igualmente en la Exposición otros muchos arados de diferentes sistemas, que no han sido aprobados, ya que sus dueños no se han presentado á las pruebas.

Precios de los granos y harinas en Zaragoza: *Granos.*—Trigo catalán, de 23,97 á 25 pesetas hectolitro; idem hembrilla, 21,74 á 23,42; idem de huerta, 20,06 á 21,18; cebada, 13,10 á 13,91; maíz común, 16,06 á 16,86; habas, 15,52 á 16,33.

*Harinas.*—De primera, de 36 á 41 pesetas los 100 kilos; de segunda, 35 á 37,50; de tercera, 26 á 28; id. remolida, de 22 á 24.

*Despajos.*—Cabeza, de 5,25 á 5,50 pesetas hectolitro; menudillo, á 4; salvado, de 3,25 á 3,50; tástara, de 3,25 á 3,50.

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

**NO MAS YESO EN LA VENDIMIA**

El CONSERVADOR ENÁNTICO sustituye ventajosamente el enyesado en la vendimia, y evita á la vez todas las enfermedades de los vinos. Es el único producto declarado oficialmente inofensivo y recomendable por el Laboratorio químico municipal de Zaragoza. El kilo, para 35 ó 50 hectolitros quince pesetas.

Depósito exclusivo en España: Sr. Administrador de *La Revista Vinicola*, Danzas, 5 y 7, Zaragoza. (11-s)

**TABLA DE ROBLE**

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á VICTORIANO ECHAVARRI OLAZAGUTIA (NAVARRA)

**Sulfato de cobre**

pureza garantida 98/99 por 100, de las primeras marcas inglesas y francesas.

**VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR**

Dirigir los pedidos al depósito de San Sebastián (Guipúzcoa), á los señores

**M. LABADIE y J. ETCHEGARAY** COMISIONISTAS EN VINOS

**LOS VINOS QUE TUERCEN**

y pierden su transparencia puestos en prueba al aire libre, afirman su color con La Enófila.

Arreglo de *vinos dulces* (abocados), turbios, picados, etc., Dirijirse con sello á F. Montero, Casasola de Arión (Valladolid). 5

**A. BELBEZE**

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

**SULFATO DE COBRE**

Se halla de venta en la fábrica de abonos químicos de CARLOS AMUSCO, en LOGROÑO, al precio más económico con relación á su clase, inglés de primera, con riqueza de 99 por 100 de pureza.

**SE ALQUILA PIPERIA**

bien en PASAJES ó en CALATAYUD Dirijirse á los Sres. Priou y Lavielle, en Calatayud.

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

# LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO 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.

**Enotánin.**—(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 estos 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, veinticuatro ó treinta horas antes de practicar dicha operación, una dosis de Conservador, ó en su lugar 10 ó 15 gramos de Enotánin por hectolitro 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, núm. 213.—BARCELONA.

## APARATO DE FILTRACION MECANICO

DE RAPIDA FUNCION, EL MAS NUEVO Y MAS BARATO

Sistema KAISER

PARA EL RAMO ENOTECNICO Y COMERCIOS DE VINOS AL POR MAYOR

Mayor filtración fina, bajo un cierre hermético completo.—Importante mejora en el gusto del vino, sin pérdida de ácido carbónico, alcohol ni aroma y ramillete.—Facilita la expedición de los vinos con un adelanto importante.—Filtración de una claridad brillante, aunque con vinos turbios.—Construcción del aparato de cobre, fuerte y sólido, estañado.—Función casi sin gasto.—Carenia absoluta de colapez y otras materias clarificadoras.—Función sencillísima y rapidísima.—Se envían con cada aparato instrucciones claras y fáciles para usarle.—Materia filtradora eficaz, químicamente pura, absolutamente, sin gusto alguno.—Construcción en diferentes tamaños para cada capacidad productora deseada, hasta 100 hectolitros por día.

Precio de un aparato de una capacidad de 15,25 hectolitros por día (diez horas)

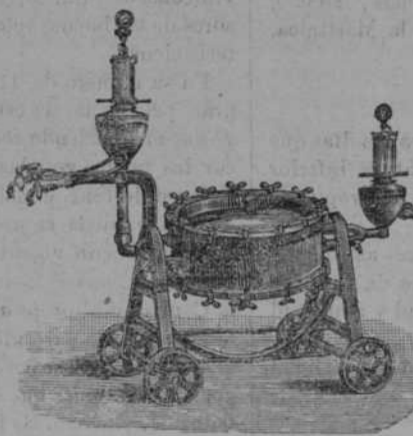
560 PESETAS FRANCO DE PORTE

Prospectos detallados á quien los pida

E. JASMIN, Francfort-sur-le-Mein (Alemania)

FÁBRICA ESPECIAL DE APARATOS TÉCNICOS PATENTIZADOS

ADVERTENCIA. Estos aparatos pueden también emplearse para coñac, aguardiente y sidra.



## PULVERIZADOR EL RELAMPAGO

contra el mildiu

y la enfermedad de las patatas



RELAMPAGO

Núm. 1

40 pesetas

Núm. 2

30 pesetas

LA TORPILLE

Nuevo azufrador para los polvos y azufres.

28 pesetas

VERMOREL, Constructor, EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS

CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

### A VOLUNTAD

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

Dirigirse al Gerente del mismo, D. Faustino Tournier, ó bien al Director de la Sociedad en España don Mauricio Brieu, en

Lequeitio (Vizcaya)

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE

ANTONIO RIVIERE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

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

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

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

## 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 8.400 litros.

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



COMPANÍA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS LA PREVISORA CONTRA EL PEDRISCO Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el cuarto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afares y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

## OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildew, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DOCTOR D. F. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid

Precio: UNA PESETA

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

## UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRICOLAS

HAUPOLD.—MALAGA.

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

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

Premiados con 19 medallas de Oro, Plata, y Diplomas de honor y de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

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

Fábricas de chocolates, Fábricas de harinas, Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vinos, Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

## CEREALES NORTEAMERICANOS

de gran rendimiento

SEMILLAS SELECCIONADAS

Producto mínimo, 30 hectolitros por hectárea

La Reforma Agrícola

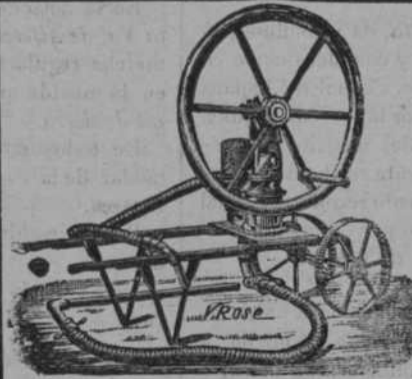
AYALA, 11.—MADRID

## MILDEW

Antracnosis y helos tardios.

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid. Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

## GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—TIJERAS para podar 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 señor Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de Paris de 1889.

Ha vencido á 26 competidores.

Catálogos gratis y franco.

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

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

## CONSTRUCCION DE APARATOS DE DESTILACION

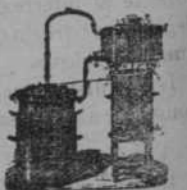
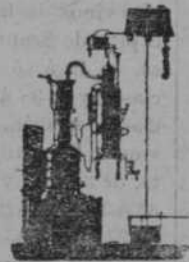
GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

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 construídos 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 cambia ó compra cobre y metales viejos