

# 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 22 de Agosto de 1891

NÚM. 1423

## El Banco agrícola de Segovia

I

No es posible olvidar fácilmente un hecho ocurrido en la vecina provincia de Segovia, y que nos ha impresionado, como á todos los amantes del país y de sus prosperidades positivas, con la impresión más desesperada y amarga; nos referimos al inesperado fracaso del Banco Agrícola en aquella provincia, fundado bajo los más felices auspicios.

¿Quién desconoce la propaganda constante, porfiada, preferentísima, que en favor de tales establecimientos se viene haciendo ha tiempo, como remedio eficaz y superior á todo otro, para levantar á la agricultura de la mortal postración en que agoniza? ¡Y fracasa al punto el primer ensayo que se logra, y sobre el cual tan halagüeñas esperanzas habíanse fundado!

Pero hay que penetrar en las causas que determinan tan triste suceso, para que la desesperación y la amargura lleguen á su colmo.

Porque, ¿qué ha acontecido con el Banco agrícola de Segovia para esta ruina prematura? ¿Acaso una mal calculada economía en sus estatutos de fundación? ¿Tal vez un abuso del crédito? ¿Por ventura alguna proporción desequilibrada entre el activo y el pasivo del mismo?

¡Nada de eso, absolutamente nada de eso! El establecimiento, como tal establecimiento de crédito, no podía estar más sólidamente fundado, ni su administración ha podido ser más escrupulosa, previsora y honrada.

Siete millones de reales próximamente constituían el activo; el pasivo, otro tanto. A los imponentes pagábaseles religiosamente al 4 por 100; á los fundadores habíaseles repartido dividendos que representaban el 6, 7 y 8 por 100 del capital.

Tres clases de préstamos, según la garantía, hacíanse á los labradores: al 5 sobre valores del Estado; al 6 sobre hipotecas reales; al 7 sobre fianza personal.

¿De dónde, se dirá entonces, y cómo ha venido el fracaso?

Apresurémonos á consignar que el Banco de Segovia no ha quebrado; ha suspendido sencillamente sus pagos para dar tregua al vencimiento de sus créditos y satisfacer exactamente á todos. Ya lleva devueltos en dos meses cuatro millones de reales, y hay la seguridad de que hará otro tanto con el resto.

¿Qué ha sucedido, pues? Ha sucedido que todos los imponentes y obligacionistas se le han ido encima á la vez, en tropel, cual movidos por oculta conjura, y no obstante la puntualidad con que satisfizo las primeras demandas (4.000.000 de reales, según dejamos dicho), han acabado por alcanzarle, obligándole al aplazamiento de pagos al tenor de los plazos de sus propios créditos.

Fenómeno igual ocurriría con todos los Bancos del mundo, aun los más sólidos, en iguales condiciones é igual desamparo.

El Banco de Segovia, pues, no ha muerto de enfermedad propia, de muerte natural; ha muerto de una puñalada por la espalda; traición muy propia de quienes en España viven de los despojos que va dejando el país en su ruina y camino hacia la muerte.

II

Tres causas á cual más punibles han dado en tierra con este beneficísimo

establecimiento: las viles conspiraciones de la vieja usura, polilla de España y de toda pobreza; la ignorancia y malas inclinaciones de un país embrutecido por el despotismo y la miseria; el criminal desamparo en que le dejaron otras fuerzas económicas de la nación que, sin riesgo alguno, pudieron y debieron auxiliarle.

Con la honda amargura de un alma noble y recta ante el vencimiento de una gran causa, apúntanse las tres en el notable Manifiesto que días atrás publicamos, y en el que la Junta de Administración se dirige al país, dándole cuenta del triste suceso.

De «insidiosa é incesante labor de la usura, mal avenida siempre con todo aquello que la contiene y reprime» habla el documento, y basta ese rasgo á los buenos entendedores para que en él adivinen toda una revelación de vilezas puestas en juego para desacreditar el Banco agrícola y minarle ante la ignorancia ó malicia de las gentes.

¿Cómo recordarán los vallisoletanos las que aquí, en idéntica forma, por iguales motivos y contra un establecimiento análogo recién fundado, la Caja de Ahorros y Monte de Piedad, se desencadenaron, valiéndose de toda suerte de malos medios, desde la trampa hasta la calumnia! Guerra innoble, en que se vislumbraron en la sombra algunos elementos que, no por ser poderosos y figurar en las alturas sociales, dejan de ser también aprovechados discípulos primero, y maestros consumados después en ese arte de la usura.

Comprendemos, pues, sin necesidad de que se esfuerzen en explicárnoslo los generosos protectores del Banco segoviano, lo que allí en este punto habrá pasado, tanto más cuanto que es verdad dolorosísima que en la mayor parte de nuestras pequeñas capitales de provincia, usureros son, y de la usura vinieron casi todos los personajes empingorotados, villanamente enriquecidos con las lágrimas y la sangre de la agricultura agonizante, y convertidos luego en los caciques que nuestros inmoralísimos gobiernos doctrinarios emplean para imponerse á la nación y tiranizarla.

Y claro es que la labor de estos judíos de instinto, ya que no de raza, se halla maravillosamente correspondida por el terreno en que se implanta, y que constituye la segunda de las causas que analizamos: la obscura ignorancia y triste malicia de un pueblo habituado á ser esclavo y víctima de tales amos, sin discernimiento para estimar el bien que se le hace, ni energía moral para romper las mallas de los que le enredan y comprometen contra sus bienhechores.

Fenómeno es éste que cien veces se ha repetido en la historia, y que en el fondo constituye la de todos los Cristos que en tal ó cual esfera se lanzaron á redimir á los desgraciados. Los desgraciados fueron siempre sus primeros enemigos.

Tal asimismo el caso del Banco de Segovia. ¿Cómo si no, sus imponentes se hubieran dejado sugestionar por las maquinaciones de la usura, hasta el punto de haber acudido todos, poco menos que en un día, á retirar sus capitales, cuando ninguna causa sólida y verdadera existía para tan loca determinación?

El Banco ha pagado ya, y acabará de pagar á todos religiosamente. ¿Por qué? Porque se hallaba de buena fe y firmemente fundado.

¿Cómo no veían cosa tan clara los imponentes? Falta de ilustración y de hábitos económicos que ofrece flanco seguro por donde las viles agresiones de la usura atacan con éxito siempre cierto.

¡Triste condición á que el despotismo y la miseria seculares han reducido á nuestro pueblo en punto á criterio económico! Tratábase de un establecimiento lleno de garantías y honrado, y una ruin conspiración hizo nacer al punto la desconfianza; ¡tratábase de una Doña Balomera, y todos, ciegamente, hubiesen creído en la repetición del milagro de los panes y los peces!

Pero consideremos ya al Banco agrícola de Segovia envuelto en el conflicto que sus enemigos le prepararon. ¡Qué espectáculo el de su desamparo! ¡Qué atraso económico y qué egoísmo supone el hecho de que nadie (lo que en parte alguna acontece) le haya tendido una mano para hacerle salir del trance, ganando la batalla que se le daba, y continuando luego firme y sólida su vida, robustecida por la prueba!

Esto sucede donde quiera. ¿Qué sería del crédito en Francia y en Inglaterra, si allí Bancos y banqueros no se ayudasen mutuamente en esos conflictos?

No habrá seguramente quien no recuerde numerosísimos ejemplos de ello, algunos harto famosos y recientes, habiendo en casos hasta acudido el mismo Gobierno á prevenir la suspensión de pagos, con que se salvaron situaciones difícilísimas y quedó en definitiva indemne el crédito de establecimientos que importaba á todos sostener.

Ahora bien; ¿no se estaba aquí en el caso de ayudar, y de ayudar con todo entusiasmo y eficacia, á un Banco como el de Segovia, sólidamente fundado, arteramente combatido, y consagrado, sobre todo, á la agricultura, para la que tanta protección se pregona y demanda?

Circunstancias eran excepcionales para este efecto. ¿No se trataba demás de un ensayo, en cuyo éxito ó fracaso tan grandes intereses se libraban? Y por último, ¿no bastaban para salvar la situación cantidades relativamente muy pequeñas?

Pues á nadie, ni á quien moralmente á ello estaba obligado, se le ha ocurrido acudir con tal auxilio, ni al privilegiado y poderoso Banco de España, para quien la empresa hubiera significado mover un pelo, ni al Gobierno del Sr. Cánovas, que subió al poder principalmente en nombre de los intereses agrícolas desatendidos.

¡Que así son considerados y fomentados en España los fines y conveniencias verdaderamente nacionales!

(De *La Libertad*, de Valladolid.)

## Haba

Al aspirar el suave y agradable aroma que exhala un campo sembrado de habas floridas, y al considerar la grande utilidad de sus frutos para satisfacer las necesidades de la especie humana é irracional, se duda acerca de la certeza de prescripciones y costumbres de aquellos tiempos en que, según Mongez, los egipcios ni tocaban ni sembraban esta legumbre, considerada inmunda por sus sacerdotes, que no se atrevían ni aun acercarse á ella; de aquellos en que Pitágoras prohibía á sus discípulos el comerlas, y de aquellos en

que, según Varron, insinuado por Paw, los flámenes de Roma no podían usarlas como alimento, á causa de contener en sus flores letras infernales (las manchas que contienen).

Porque, después de lo que dejamos dicho de tan preciada legumbre, es evidente y sabemos que la cultivaron los egipcios, y que los romanos reconocieron su bondad, pues Virgilio nos dice que utilizaban sus semillas en la alimentación de personas y ganados; informándonos Horacio de que se repartía gratuitamente gran cantidad de ellas para dicho destino, por los candidatos que querían así comprar sufragios para ascender á los cargos públicos.

El haba (*faba vulgaris* ó *sativa*), que se cree originaria de Persia, Egipto y costas del Mar Caspio, es un género de plantas de la familia de las leguminosas papilionáceas, cuyos caracteres más distintivos son raíz vertical y apenas fibrosa, de la que sale el tallo simple, carnoso, sin enredarse, cubierto de hojas gruesas aovadas, compuestas de cuatro grandes folíolas oblongas y enteras; *estípulas* cortas y un poco dentadas; *flores* reunidas por grupos de dos ó tres, en el encuentro de las hojas, bastante bonitas, sesiles y amarillosas, cuya corola grande y blanca deja ver en medio de cada ala una mancha negra y sedosa; el *fruto* es una semilla ó grano bastante grueso (recubierto por una envoltura blanca y dura), que está encerrado dentro de una silicua ó vaina. Sus variedades son muchas, y entre ellas sobresalen la *ancha* y *gruesa común*, y la *pequeña*, *equina*, *fabulina* ó *caballar*.

Prospera en clima benigno, y le conviene la exposición Sur y Este, en los valles y sitios abrigados, con preferencia á lugares altos ó ocasionados á nieblas, siempre que sean buenos terrenos, fuertes, substanciosos y un tanto húmedos.

Su cultivo, que no debe repetirse en la tierra, por más que no la empobrece, porque es planta que se nutre con muchos principios atmosféricos, se alterna con el de los cereales, especialmente con el trigo, y se reduce á labrar de dos ó cuatro vueltas de arado común, ó una ó dos vueltas de arado de vertedera, el terreno que se le destina, el cual, abonado con la oportuna anticipación, está ya dispuesto para la siembra, que se verifica de Octubre á fin de Diciembre, derramando en tierra y á unos 6 ú 8 centímetros de profundidad el grano ó simiente, que debe elegirse del más superior, procurando variarlo para evitar se degeneren, ó á golpes de cuatro ó más semillas, ó en líneas continuadas, pero distanciados entre sí aquéllos y éstas unos 20 centímetros, recubriéndolos y allanando después todo el terreno con la rastra.

Cuando las plantas han crecido de 5 á 6 centímetros, se deben aporcar, repitiendo una ó dos veces más esta operación antes de proceder á la cava general del terreno, para dar labor á las habas y extirpar las hierbas.

Al comenzar á florecer debe despuntarse el tallo de las plantas, para obtener mayor cantidad y desarrollo en los frutos, suprimiéndose más tarde las flores de la parte superior que son estériles, no llegan á prosperar y absorben jugos que necesitan las más bajas.

Si la recolección se hace para utilizar las habas en verde, sólo se deben arrancar las vainas, dejando en el terreno las

plantas, que enterradas son un excelente abono (algunas veces se siembran con este solo objeto), y si es para seco, cuya sazón está indicada por el color negro violeta que toman las plantas, debe preferirse la siega para que quede en la tierra el rastrojo y raíces, que podrido se convierte en abono, lo cual no sucede cuando se arrancan, que además trae consigo el inconveniente de arrastrar porción de tierra laborable; después se hacen las gavillas para que se sequen antes de proceder á la saca del grano, que es la común para todos los cereales y legumbres.

El fruto verde ó seco sirve de alimento al hombre, que lo utiliza preparado en tortilla, el cocido, puré y de otros modos; es muy nutritivo, pero algo indigesto para estómagos débiles ó delicados. En grano seco se destina para pienso del ganado, con resultados más ventajosos cada día; se le dan las habas bien molidas ó remojadas, ó ya cocidas, que hacen un buen cebo para los cerdos y bueyes; los despojos y paja los toman muy bien, y de esta última, quemada, se hace una ceniza especial para la fabricación de jabón blanco ó rojo.

La parte herbacea de las habas se da también al ganado, y la harina del grano se puede mezclar en la proporción de un 10 por 100 con la del trigo para la fabricación del pan. También tiene la harina aplicaciones en medicina por su cualidad resolutive.

Como todas las plantas, también ésta es combatida por enfermedades é insectos, y desde hace algunos años causan en ella estragos los *jopos* ó *curiales*, nombres vulgares con que se designa á la *orobanquia* ó yerba toza, parásita que ha destruido muchas cosechas, la cual se combate por diferentes procedimientos, hasta hoy de escaso resultado.

Tal es, á grandes rasgos, la historia, cultivo y aplicaciones de la tan preciada planta, cuyo cultivo reporta inmensa utilidad.

LUIS GAITÁN RUGA.

15 de Julio de 1891.

## El oro y la moda

Como prometíamos el otro día, vamos á dedicar algunos artículos á exponer las soluciones que propondría el Gobierno tradicionalista á la llamada cuestión del oro. Pero siendo un principio de sentido común que para obtener resultados fecundos en cualquiera empresa social es necesario que los de abajo secunden las iniciativas de arriba, y que todas las clases sociales favorezcan en la medida de sus fuerzas la acción del poder público, bueno será examinar de antemano en qué sentido contribuyen las clases altas de la sociedad española á resolver el problema monetario.

Y desgraciadamente nos hallamos respecto al particular con una deficiencia horrible. Ni que fueran los más encarnizados enemigos de la patria, podrían hacerlo peor que lo hacen muchísimos ricos españoles.

Da grima, ó no sabemos qué, el coger ahora los periódicos en la mano. Todo el mundo sabe lo mal que andamos en España de numerario, y, sin embargo, diariamente leemos en la prensa excursiones de emigrantes adinerados que van á derrochar su fortuna en el extranjero. La Marquesita de Tal y el Diputado Cual, se han ido á Canterets; el Director X y el Duque H, ó el petimetre C, con otros 80 compañeros, gomosos ó sin engomar, deshabitan alegremente sus caudales en Biarritz; los Sres. de Mostacilla y las de Villamelón, con otra recua de adocenados *comm'it faut*, viven en San Juan de Luz; tal Barón se propone divertirse en Suiza, tal otro en Alemania, y así todos se van de aquí empujados por la moda á otros países, siquiera sean incomparablemente peores que muchísimos que hay olvidados en nuestra hermosa Península, y aun cuando allá gasten mucho más y se diviertan mucho menos.

Como si se hubiera perdido hasta la más elemental noción del patriotismo; como si

no hubiese en el corazón de esos avechuchos trashumantes ni la menor chispa de amor á sus paisanos, su único afán es traspasar la frontera y perder de vista nuestro cielo, nuestros mares y nuestras montañas, é irse á ser, en lejanas tierras, materia explotable por capigorriones extranjeros.

Y lo más gracioso es que esos mismos hombres que tanto perjuicio causan al comercio é industria nacionales con su conducta cuando pasado el equinoccio del otoño vuelven á guarecerse en Madrid de las inclemencias del frío, si por ventura son diputados ó senadores y saben abrir la boca en el Parlamento, entonan llorosos trenos por las desdichas de la patria, y se duelen de la emigración que va arrebatando los mejores brazos al trabajo español, y ponen el grito en el cielo pidiendo algún coto para esa corriente ruinosa de emigrantes, contra los que no verían mal alguna ley represiva.

¡Santo cielo! Enojarse porque emigran los infelices que se mueren aquí de hambre, siendo los enojados precisamente los mismos que, yéndose de España porque les da la gana, son en buena parte causa de aquella emigración forzosa y tristísima. ¿Pero qué? La emigración del pobre, que no saca un átomo de riqueza de su patria; que, muy al contrario, si la fortuna le favorece, se desvive por enviar acá, desde apartadas regiones, el producto de sus ahorros; que al marcharse jamás pierde la esperanza de que algún día podrá volver á acabar sus días entre sus paisanos y á dejar sus huesos en el cementerio de su pueblo, y que cuando las vicisitudes de la vida le obligan á vivir por siempre ausente de los suyos y se constituye un hogar entre extraños, ese hogar es un foco que irradia amores á su España querida, esta emigración—decimos—no es mil veces preferible á la de esos otros opulentos gerifaltes que todo cuanto tienen lo sacan de España y van á consumirlo y á dar fuera de ella la utilidad que de aquí se llevan?

Pero la maldita moda ha hecho más milagros todavía. Para que no les duela tanto, sin duda, el pasar el tiempo que pasan entre nosotros, ya procuran ellos desquitarse comprando géneros extranjeros y despreciando como cosa inútil los que acá producimos, aunque sean más baratos y mejores.

En un elegante á la *dernière* ó *fin de siècle*, como se dice ahora, sería una cursilería imperdonable vestirse con telas ó paños catalanes, por bien elaborados que estuvieren; comprar muebles que no sean traídos de Londres ó de París, y en una palabra, surtirse de algún producto que se haya criado en nuestro prosaico suelo ó haya recibido su forma de manos de artífices compatriotas.

Lo que sucede en los banquetes de etiqueta y en las mesas de los opulentos es igualmente escandaloso. Si se exceptúa el clásico Jerez, que todavía aceptamos á regañadientes por su sabor taurino, allí no figura un vino español siquiera; todos son, á lo menos según reza la etiqueta, extranjeros, y aunque cuesten un ojo de la cara y sepan á rejalgarse ¡qué demontre! es preciso seguir la corriente y doblar la cerviz ante la moda.

Ya al comenzar esta centuria, decía el ingeniosísimo autor de la *Crotología* ó *ciencia de tocar las castañuelas*, que la madera que se emplee para la fabricación de las castañuelas ha de tener la precisa condición de ser extranjera, hasta tal punto, que son infinitamente mejores unas castañuelas de alcornoco francés, por ejemplo, que otras de sándalo, caoba, marfil, ébano ó plata, si es de España. Pues, desde entonces acá los gustos no han variado apenas, y todavía apreciamos más el alcornoco de Francia ó Inglaterra, que todas las preciosidades de nuestra Península.

Y luego nos quejamos todos de que en España no hay en los vinos esa refinación que en el extranjero, ó que nuestras fábricas de tejidos son peores que en otros países; ¿cómo se van á hacer esos milagros, si además de que por lo regular el Gobierno descuida la protección de

esas industrias, los que por su posición podían consumir sus productos no los consumen?

Y luego decimos que aquí no se puede vivir porque los extranjeros nos están explotando, porque ellos son el alma de todas las empresas y los miembros de todas las Compañías, porque tienen los trenes y las minas y las luces.... Pues qué, ¿no es bastante mejor esto, que á lo menos da de comer á los dependientes españoles de esas empresas, que no lo que hacen los españoles adinerados, que no esperan más que á cobrar las rentas de sus colonos ó el cupón del papel de la Deuda para largarse con el dinero á gastar alegremente en París, en Berna ó en Biarritz? ¡Si son peores aún que los extranjeros muchísimos capitalistas de España!

Esta es la verdad, aunque nos duela decirlo, y si hemos de hallar algún remedio á la crisis presente, necesario es que ese espectáculo no continúe. Porque no basta, como decíamos antes, fiarlo todo al Gobierno; es preciso ayudarle poniendo todos algún sacrificio de su parte. Y lo menos que las clases pudientes deben hacer en bien de España, es sacrificar esa antipatriótica moda que, como la mala conducta, es á la vez perjudicial á la salud, al alma y al bolsillo.

La empresa de contrarrestar la moda es ciertamente una empresa difícil, pero no imposible, dado que hay también en la privilegiada esfera del dinero almas generosas que pueden tomar la iniciativa. Lo esencial es dar á la cuestión un tinte patriótico, que conseguido esto, no dudamos de que en algo se había de conocer el amor que todos los españoles tienen á su tierra.

ENEAS.

## Estación Enotécnica de España en Burdeos

Las casas bordelesas, importadoras de vinos españoles, continúan gestionando activamente un arreglo que les permita la fácil entrada de dichos vinos, tan necesarios á su industria; estas gestiones se hacen en la prensa, cerca del Gobierno y de los Senadores.

Dada la necesidad que la Francia tiene hoy de importar vinos extranjeros para su consumo y exportación, los españoles le ofrecen más ventajas que otros; porque en virtud de su color y fuerza, son los que mejor se adaptan al *coupage*, por la facilidad de comunicaciones y transportes con España, y por las relaciones mercantiles ya establecidas.

Es, sin embargo, seguro que las casas francesas, antes de trasladarse á España, agotarán todos los medios para obtener de su Gobierno las concesiones necesarias para continuar en la forma de hoy una industria tan productiva como es la confección de vinos de la Gironda, y sólo en último extremo, levantarán sus casas ó establecerán sucursales en España. Saben que esta resolución traería grandes perjuicios á Burdeos, y aun también al crédito de sus vinos, cuyo punto de procedencia es hoy una garantía de su mérito.

El Director general de Agricultura, señor Marqués de Aguilar, y D. Venancio González, acompañado del Sr. Martínez Rivas, que han estado en Burdeos á estudiar esta cuestión, llevan datos suficientes para saber el estado en que hoy se encuentra, y para dar á conocer la actitud que conviene tomar á España ante un problema que no es cuestión de partidos, sino puramente nacional; pero sin olvidar que, si España necesita hoy el mercado francés, á su vez Francia obtiene una gran riqueza con la importación de vinos españoles. De esperar es que los Gobiernos respectivos transigirán, cada uno por su parte, lo necesario para conservar las buenas relaciones políticas y comerciales que hoy existen, y cuya ruptura ocasionaría á las dos naciones daños de consideración.

La importación de vinos de Portugal sigue en descenso. En 1888 fué de 1.048.247 hectolitros; en 1889, de 749.697, y en 1890, de 143.811.

Portugal dirige hoy sus esfuerzos á dominar el mercado del Brasil y colonias portuguesas de Africa, donde la afinidad de raza y comunidad de origen le ofrecen más ventajas y seguridad que el de otras naciones.

Han llegado por el puerto, en la última semana, 424 pipas procedentes de Pasajes; 640 de Huelva, y 99 de Bilbao. Por la Estación de Brienne, 250.

Los precios de los vinos, sin variación, de la semana anterior: se paga la tonelada de 905 litros sin envase, libre de todo gasto sobre muelle ó Estación: Rioja, 11,50 á 12°, de 280 á 300

francos; 12 50 á 13°, de 320 á 350; Navarra, 14 á 15°, de 300 á 310; Huesca, 13,50 á 14°, de 340 á 350; Aragón, 14 á 15°, de 280 á 320; Valencia, 13 á 14°, de 220 á 250; Alicante, 14 á 14,50°, de 280 á 300; Huelva blancos, de 220 á 250; Argel, 12°, de 180 á 220; 13°, de 250 á 280; blanco, 12°, de 230 á 250; Orán tintos, 12°, de 180 á 220; 13°, de 250 á 280; blancos, 12°, de 230 á 250; Dalmacia tintos, de 340 á 400.

Cognac.—El hectolitro sin envase, pago al contado sin descuento: Armagnac, de 130 á 150; buenos ordinarios, á 500; petite Champagne, á 700; grande fine Champagne, á 800.

Tafias.—El hectolitro de 54°: Guadalupe, de 45 á 46; Martinicas, de 57 á 59 las corrientes; de 61 á 64 buenas marcas; de 90 á 105 las superiores; Reunión, á 45; Dumerau, 72°, de 130 á 140; Cayena, á 115.

Burdeos 15 de Agosto de 1891.—El Director, E. Martín.

## ADVERTENCIA

Por un olvido involuntario dejamos de insertar la siguiente carta que acompañaba á las cuartillas del artículo que con el título de *Más sobre el porvenir de nuestros vinos comunes*, empezamos á publicar en nuestro número del 15 del actual y que acabó en el siguiente del 19; deberán tener presente nuestros lectores que cuantos datos estadísticos, noticias y apreciaciones figuran en él, se refieren al año 1887 y los inmediatos anteriores.

Madrid 1.º de Agosto de 1891.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Muy señor mío y de mi consideración: En el año 1887 escribí un libro sobre fabricación de vinos tintos que aún conservo inédito, y en cuyo primer capítulo hacía varias consideraciones acerca de su porvenir.

Creyendo que aún no ha pasado la oportunidad de la mayor parte de ellas, acompaño á usted las cuartillas del mismo, por si lo considera digno de figurar en las columnas de su digno periódico.

Soy de V., como siempre, atento, seguro servidor Q. S. M. B.—Angel María Bustamante.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

La Palma (Huelva) 18.—Se observa escasa ó ninguna alteración en los precios de los vinos, aceites y cereales. Los garbanzos se pagan de 60 á 100 rs. fanega; trigo, de 38 á 42; cebada, de 26 á 30; escaña, de 18 á 22; habas, de 36 á 40; aceite, de 52 á 56 arroba; vino, á 14; aguardiente doble anís, á 64; idem rebajado, á 32.—M. P.

\*. Málaga 19.—Terminada la recolección de cereales puedo asegurarle que los rendimientos han sido medianos en casi todos los pueblos de la provincia; muy contados son los que han conseguido una regular producción. Créese se sostengan ó suban los precios de los cereales. He aquí los corrientes: trigos reios, de 46 á 47 reales fanega las primeras clases, y de 42 á 44 las segundas; cebada, á 29,50 la del país y á 27,50 la navegada; maíz, de 44 á 45 el navegado; yeros, á 44; habas, de 42 á 45;50 por mazaganas y menudas respectivamente; garbanzos, de 110 á 140, 80 á 90 y 60 á 70; altramuces, á 26; alpiste, á 49; anís viejo, á 80.

El aceite se detalla de 44 á 44,50 rs. arroba en puertas y 45,50 á 46 en bodegas, cuyos precios acusan pequeña alza.—J. G.

\*. Sevilla 19.—A continuación anoto los precios que alcanzan los granos y harinas en esta plaza: trigos, de 43 á 46 rs. fanega los fuertes, de 44 á 46 los blanquillos, de 41 á 43 los meciillas y de 40 á 41 los barbillas; cebada, de 26 á 27 la del país, y de 25 á 26 la navegada; habas, de 42 á 44 las tarragonas, y de 36 á 38 las mazaganas; yeros, de 36 á 38; maíz, de 44 á 46; altramuces, de 24 á 27; alpiste, de 54 á 56; avena, de 24 á 25 la negra y de 22 á 23 la rubia; garbanzos, de 80 á 120, 64 á 72 y 54 á 60 por gordos, regulares y menudos respectivamente; harinas, de 17 á 18, 15 á 16 y 11 á 12 arroba, según la clase.—El Corresponsal.

### De Aragón

Caspe (Zaragoza) 19.—La cosecha de cereales ha sido muy mediana, pues las tierras de monte puede decirse no han tenido nada, y las de huerta sólo una producción regular.

El mercado de frutas está muy animado, operándose con actividad, especialmente en las sabrosísimas claudias y las aromáticas duraznillas.

El aceite se paga á 64 rs. arroba; vino, á 10 reales cántaro; aguardiente, á 28 la arroba; trigo, á 42 pesetas cabiz el de huerta, y á 44 el de

monte; cebada vieja, á 24 pesetas cahiz; habas, á 25; harina de primera clase, á 45 pesetas los 100 kilos.—*El Corresponsal.*

••• Fuentes-Claros (Teruel) 18.—Toca á su término la trilla, y, según mi apreciación, he aquí el resultado de las cosechas en este pueblo y los demás de la comarca: de centeno, regular; de trigo, escasa; de vituallas, malísima. Se cotizan, respectivamente, á 2,88, 4,62 y 3,50 pesetas el robo, medida que equivale á 22,42 litros.

A pesar de la terrible sequía, van resistiendo los viñedos con el abundante fruto que ostentan, por ser estos terrenos cascajosos y de fresco subsuelo.

De vino quedan pocas existencias, fluctuando los precios entre 12 y 16 pesetas el alquez (119 litros).

El azafrán es bastante solicitado, pagándose en esta ribera á 81 pesetas el kilogramo.

Mal el ganado lanar, por lo muy agostados que están los pastos, cuanto por la falta de compradores.

En mal estado las hortalizas. Los patatares presentan buen aspecto; pero los tubérculos llevan un retraso de un mes con relación á los años regulares; se cotizan las patatas de 1,50 á 1,75 pesetas la arroba de 12,600 kilos. Van tres días de excesivo calor.—*El Corresponsal.*

••• Almodóvar (Huesca) 16.—Unas tronadas que cayeron en los últimos días de Julio nos dejaron agua en la balsa para una temporada, é hicieron que las fuentes volvieran á echar algo más, causando también beneficio al viñedo, en el que se espera una mediana cosecha, si no hay novedad.

Bien hace falta, pues la de cereales, que es la principal, fué casi nula, en términos que los principales cosecheros han cogido, cuando más, cebada, llamada aquí *hordio*, para la siembra próxima. Vea V., pues, qué situación es la de esta comarca, y sobre todo la de esta población, de la que han emigrado buen número de habitantes.

Se calculan en 3.000 ó 4.000 cahices lo que anualmente se arroja á la tierra en este término. Aun cuando la sementera se presente buena, ¡quién va á facilitar esa enorme cantidad de grano, estando los graneros limpios!

Gestiónase ahora la construcción de un pantano en un sitio denominado «Salto de Roldán», cuyos beneficios alcanzarían á este término; pero soy de opinión que si el año próximo se presentara bien, quedaría abandonado este proyecto. Celebraría engañarme.—*El Corresponsal.*

**De Castilla la Nueva**

Valdepeñas (Ciudad Real) 18.—Las operaciones de trilla han concluido, habiéndose obtenido una cosecha muy reducida. La cebada se cotiza á 27 rs. fanega, y el candeal á 44.

El mercado de vinos animado. Los precios son los siguientes:

Vino tinto de primera, á 15 rs. arroba; ídem, ídem de segunda, de 11 á 12; ídem blanco de primera, á 12.

La futura cosecha de uvas se presenta muy abundante.—*P. F.*

••• Los Navalmorales (Toledo) 18.—Está tocando á su término la recolección de cereales, la que ha dejado mucho que desear á estos desgraciados labradores, pues la mayor parte no han cogido granos para sembrar ni cubrir sus indispensables compromisos; hay algunos que ni aun paja han recolectado para sus ganados.

Las olivas, por la falta de lluvias, están arrojando el poco fruto que tienen pendiente, y si pronto no nos favorece Dios con una benigna lluvia, se acabarán de caer; toda la aceituna será mala esta cosecha. Las viñas también se van resintiendo mucho por dicha causa, y si siguen estos insufribles calores, se perderá por completo su fruto.

Los precios que rigen hoy son los siguientes: trigo, á 42,50 rs. fanega de 94 libras; cebada, 24; sin encontrar quien venda una sola fanega; centeno y avena, sin existencias; garbanzos, de 24 á 30 rs. arroba, según tamaño y clase; aceite, á 50 rs. arroba; vino, sin existencias, pues lo que se consume en la localidad lo traen de El Carpio y Cebolla; las hortalizas de las huertas secándose por falta de humedad.—*L. G. A.*

••• Santa Cruz de la Zarza (Toledo) 18.—En ésta escaso movimiento en cereales y vino, á pesar de la corta cosecha, que en el trigo es de dos á tres por fanega de siembra. La cebada también rindió poco, aunque algo más que el trigo. De paja es un año de lo más escaso que se ha conocido.

Las viñas muy desiguales de fruto, por los grandes daños que causaron los hielos en las cepas; necesitamos agua para que la uva engorde y madure en buenas condiciones.

Se está haciendo la recolección del exquisito anís que este campo produce, siendo el resultado menos malo de lo que se creyó.

Los precios de las escasas ventas son: candeal, de 45 á 46 rs. fanega; cebada, á 26; vino, á 10 rs. arroba.—*D. A. del C.*

**De Castilla la Vieja**

Medina del Campo (Valladolid) 17.—Al mercado de ayer han entrado 2.000 fanegas de trigo y 800 de algarrobas, cotizándose respectivamente de 41,75 á 42 rs. las 94 libras, y de 29 á 30 fanega.

De centeno se presentaron 200 é igual número de cebada, pagándose ambos granos de 25,50 á 26 rs.

Por partidas ofrécese el trigo á 43 rs. las 94 libras sobre vagón, y á este precio se han hecho las últimas operaciones.

Animadas las compras y tiempo de excesivo calor.

La mayoría de los campos están segados.—*M. B.*

••• Belorado (Burgos) 19.—La cosecha de cereales va dando los buenos rendimientos que nos prometíamos. El tiempo viene favoreciendo los trabajos de la recolección.

La cebada nueva es muy solicitada, por cuyo motivo se vende de 24 á 26 rs. fanega, precios muy altos y desconocidos por aquí en la recolección. Los demás granos se detallan como sigue: trigo rojo, de 40 á 42 rs. fanega; avena, de 14 á 16; yeros, de 28 á 30; alubias, de 48 á 80, ún lsega clase; habas, de 28 á 32; patatas, de 10 á 14.—*El Corresponsal.*

**De Extremadura**

Hervás (Cáceres) 17.—Persiste la paralización en este mercado de vinos, por más que abundan las existencias de los tintos y claretes, y á pesar de que ambas clases nada dejan que desear; aquéllos tienen mucho color, y ambos muy buen gusto, sin yeso la mayor parte, y con 14 y 13° de alcohol natural; su buena calidad hace que el que tenga vasijas para encerrar la próxima cosecha, y medios para poder satisfacer sus obligaciones, no se apure, pues sabe ha de obtener mayores utilidades en el año venidero, pero, y los que carecen de alguno de dichos elementos ó de los dos, que por desgracia son la mayoría? A éstos ni aun los queda el recurso de destilar sus vinos, por lo ruinoso que es tal procedimiento, y no por falta de venta de los aguardientes, sino por los bajos precios que tiene efecto de la competencia que les hacen los industriales que nos envía Alemania.

No hay duda que la prohibición absoluta de los alcoholes de industria atenuaría mucho la crisis por que atraviesa la viticultura y redundaría en beneficio de la salubridad pública. Estoy también conforme con la opinión de D. Venancio González; hay que establecer derechos prohibitivos sobre los alcoholes.

Los vinos claretes han bajado á 10 rs. arroba, y los tintos á 9.

La corta cosecha que lleva el viñedo va mermandose mucho; sólo promete hoy una mitad.—*J. S. M.*

**De Navarra**

Cascante 17.—Puede darse por terminada la trilla, y todos los labradores quedan muy descontentos por los pocos rendimientos; se cuentan varios que ni siquiera han podido recolectar las sementes que tiraron á sus tierras.

Las hortalizas se han perdido totalmente por la pertinaz sequía que venimos sufriendo.

La única cosecha que hasta la fecha va bien es la de las viñas de la huerta, pues las del monte se han resentido mucho la mayoría, y perecen por falta de humedad.

En los olivos queda muy poco fruto, y darán escasísima cosecha si se conserva la aceituna que aún tiene el arbolado.

Nos espera un invierno muy triste; así es que no se oyen más que ayes.

Precios: trigo, á 23 rs. robo; cebada, á 14; vino, á 7 y 8 rs. decalitro; aceite, á 68 ídem la arroba de 13 kilogramos el que se trae de Andalucía y con tendencia á la baja por lo mucho que se importa de la región meridional.

Hace unos días se han vendido varias partidas de lana al precio de 58 rs. la arroba.—*J. I.*

••• Mendigorria 17.—La extracción de vinos, atendida á la estación en que nos hallamos, y que en esta localidad la venta fuerte suele ser en invierno, marcha paulatinamente, fluctuando los precios entre 8 y 10,50 rs. cántaro. No consigo precios para las demás producciones, pues si algo se vende es para el consumo local.

Las viñas muy desiguales; las jóvenes y cascajeras tienen bastante fruto; pero las viejas y de terrenos fuertes están muy malas. La piral (ó sapo como aquí se llama) ha hecho estragos en los términos donde se ha cebado, pues hay viñas que apenas tienen sarmiento para la poda; por lo tanto, la próxima cosecha de uvas será bastante mediana.

Los olivos puede decirse están sin fruto. Con estos preludios y la paralización de los ferrocarriles económicos, que tan cacareados van siendo en este país, puede decirse que la clase proletaria está de enhoramala; pues con la tan pertinaz sequía que venimos sintiendo todo el año, no se ha de encontrar trabajo de ninguna especie.—*S. G. de V.*

**NOTICIAS**

Durante la primera quincena del corriente mes ha reinado en Francia tiempo lluvioso, el cual ha favorecido el desarrollo de las plagas criptogámicas. Del Rosellón, Mediodía y otras regiones de la vecina República se reciben informes muy alarmantes sobre las pérdidas que en pocos días han causado el mildiu y los rots.

Una correspondencia de Pezenas dice que la recolección del extremo del Mediodía, Herault, l'Aude y Gard, se presenta en general de una manera deplorable, aun cuando otra cosa afirman algunos optimistas interesados en la baja.

Las apariencias de la futura recolección eran buenas hace un mes, y los especuladores á la baja siguen explotando esta antigua situación; pero en realidad el mildiu, la antracnosis, el black rot, el oidium, y sobre todo el mildiu del racimo, han reducido en dos tercios la próxima cosecha. De un mes á esta parte, casi todo el fruto ha desaparecido; en los viñedos de los llanos, que son los principales, sólo quedan fracciones de racimos.

De Narbona escriben que el daño ocasionado por el mildiu es considerable, y el *Courrier de Narbona* asegura que los tenedores de vino se niegan á ceder sus existencias á los últimos precios.

Del Rosellón sabemos que el mildiu ha tomado gran incremento, comprometiendo de modo serio la cosecha de bastantes pueblos.

De Auxerre (Baja Borgoña) participan que la invasión es formidable, no respetando en ciertos puntos ni las viñas tratadas una sola vez.

Las hojas de vid que nos ha enviado un suscriptor de Consuegra (Toledo), las encontramos libres de parásitos, tanto animales como vegetales; la hoja señalada con el núm. 2, padece de clorosis.

Dentro de breves días parece se harán las pruebas oficiales de un específico para combatir la filoxera, denominado *toxilina filoxérica*.

La exportación de tomates en la huerta de Lérida ha adquirido este año gran desarrollo, pues por el ferrocarril solamente hasta el día 10 de este mes iban facturadas ya 15.000 canastas.

Los negocios sobre cepas han comenzado en Francia con inusitada animación y á buenos precios.

Según nos dicen de Nimes, una sola casa de Montpellier lleva adquiridos ya más de tres millones de kilos de uvas, á los precios de 12,50 á 13 francos los 100 kilos. También se ha pagado á 14, 15 y 16 francos.

También en Argelia son activos los negocios sobre cepas, fluctuando los precios entre 7 y 10 francos los 100 kilos.

De nuestra nación sabemos que en la región valenciana se opera con regular actividad, detallándose los racimos monastrell y bobal de 1,25 á 1,40 pesetas la arroba, y los de garnacha tintorera de 1,30 á 1,60.

La cosecha, según se esperaba, es muy buena en casi todos los pueblos de Valencia y Alicante.

Los vinos de España, cosecha de 1890, se cotizan en París como sigue: tintos de Huesca, de 38 á 44 francos hectolitro; ídem de otros puntos de Aragón, de 32 á 37; ídem de Valencia, de 30 á 32; ídem de Alicante, de 31 á 37; ídem de Benicarló, de 32 á 38; ídem de Cataluña, de 30 á 32; ídem de Navarra, de 34 á 40; ídem de Haro, de 33 á 39; blancos de Huelva, de 28 á 30; ídem de Sevilla, de 34 á 40.

Los arribos de vinos de España siguen siendo considerables en París, por cuyo motivo es de temer se resienta algo la cotización.

Los buenos vinos de la Rioja, con 11,50 á 11,75 grados, son siempre activamente solicitados en Burdeos.

Del 28 del actual al 4 de Septiembre próximo se verificará en Valdepeñas una gran feria de ganados.

Además de funciones de teatros, carreras de ciuitas y ramos, gran cabalgata histórica, iluminaciones á la veneciana, fuentes luminosas con luz eléctrica, cuadros disolventes, cuecañas, bailes en los casinos, etc., etc., se verificarán dos corridas de toros de Miura y Cámara, que serán muertos por Lagartijo, Espartero, Bonarillo y el Litri.

La empresa del ferrocarril del Mediodía pondrá trenes especiales á precios reducidos.

Recomendamos á nuestros suscriptores el producto *Antipathes vinícola*, cuyo anuncio publicamos en cuarta plana, empleado con éxito por gran número de cosecheros en la mejora y conservación de los vinos.

El sábado se celebró en Segovia la Junta de accionistas del *Banco agrícola*, que con tanto empeño se deseaba. El gerente, Sr. Lecea, ha hecho historia detallada de todas las fases, por que ha atravesado esta institución de crédito, que ha sido modelo en España y el extranjero,

otorgándose toda clase de confianzas al Consejo, á quien se ha dado un voto de gracias.

Se ha aumentado el Consejo de Administración con cuatro individuos más, y se han presentado varias proposiciones, todas muy aceptables, que se someterán á los accionistas el día que el Juzgado designe; entre otras, aumentar las obligaciones que permiten los estatutos, cuyo número no estaba cubierto aún; obligaciones que serán acogidas con entusiasmo desde luego.

Devuelta la confianza al Consejo administrativo, no será fácil la liquidación, pues se ha visto que si ésta se pidiera, el Banco puede responder con sobra de elementos á cuantos créditos se presenten.

El motivo de su suspensión de pagos se ha visto que sólo fué debido á los motivos indicados ya, al estado de desaliento y crisis por que atraviesa esta plaza.

Esto es cuanto de cierto se sabe por ahora.

Bajo la presidencia del Sr. Alcalde de Málaga se han reunido los mayores contribuyentes de esta capital andaluza, con objeto de constituir la Cámara agrícola.

La Delegación en Calatayud de la Cámara de Comercio de Zaragoza parece, según se dice, que abraza el propósito, bien por medio de circulares, bien en otra forma, de excitar á los cosecheros aragoneses á que concurran á la Exposición viti-vinicola de Carñena.

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 *ágrío* y *ácido* de los vinos.

**CAMBIOS**

**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 20

|   |       |
|---|-------|
| Londres, á la vista (lib. ester.) ptas... | >     |
| Idem 8 d/v (idem) id. ....                | >     |
| Idem 60 d/v (idem) id. ....               | >     |
| Idem 90 d/v (idem) id. ....               | 27 11 |
| París á la vista. ....                    | >     |
| Idem 8 d/v. ....                          | 7 80  |
| Berlín á 8 d/v. ....                      | >     |

**A LOS VINICULTORES**

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Toledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino, con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadoras, etc., etc.

Para tratar sobre el arriendo dirigirse al citado D. Manuel Castellanos, en Quintanar de la Orden.

**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 Vinícola*, Danzas, 5 y 7, Zaragoza (7-s)

**TABLA DE ROBLE**

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á

VICTORIANO R'HAVARRI 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. ETCHER**

COMISIONISTAS EN VINOS

**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 PASAGES ó en CALATAYUD Dirigirse á los Sres. Priou y Lavielle, en PASAGES (Guipúzcoa)

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.

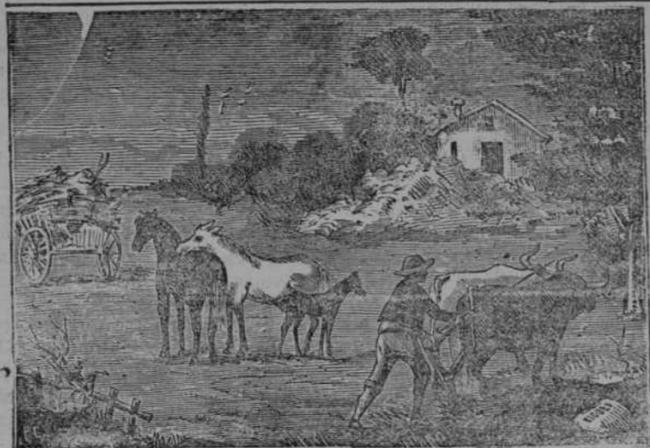
**Enotánin.**—(Tanino especial para vinos, de pepitas de uva.) De preferencia al Conservador para emplearle al hacer la pisa de las uvas, corregir el ahilamiento de los vinos blancos y como auxiliar de la clarificación en estos últimos.

**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 ininidad 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.



COMPANIA 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 afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

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 barina. Piedras de La Ferté 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.

## TESORO DEL VINICULTOR

**ANTIPATHES VINICOLA** para mejorar, conservar y aclarar los vinos.—Superior al yeso, sal, ácido tartárico, enotánin y demás sustancias que se emplean en la vinificación.—Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

El ANTIPATHES VINICOLA mejora los vinos, puesto que después de haberlo usado se presentan con mayor coloración, más alcohólicos, transparentes, brillantes y aromáticos, y de mas cuerpo y capa; los conserva, puesto que los vinos, tratados por el ANTIPATHES VINICOLA, jamás quedan dulces, ni se pican, ni se agrian, ni se ahilan, ni se enturbian, ni se ennegrecen, ni quedan amargos; y los aclara, por la propiedad que tiene de destruir y precipitar las sustancias albuminosas disueltas con exceso en el vino, que son la causa, no sólo de que éste aparezca turbio, sino de que se altere con facilidad.

El ANTIPATHES VINICOLA se echa sobre la uva durante la pisa, en la proporción de un paquete grande (3.800 gramos) por cada 1.000 decalitros de vino que se haya de elaborar.

También se corrigen, haciendo uso de él, los vinos azules, turbios, negros, ahilados y amargos, siendo conveniente que para cada una de estas aplicaciones se pidan informes al GABINETE ENOLÓGICO.

Paquete grande, 70 reales; ídem pequeño, 38

De venta: GABINETE ENOLÓGICO

Plaza de Calatrava, 2, Valencia

## 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, etc., 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 señor Administrador. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

**PRECIOS:** Seis pesetas semestre en toda España, y diez en el Extranjero y Ultramar.

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

## CONSTRUCCION DE APARATOS DE DESTILACION

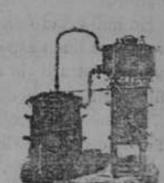
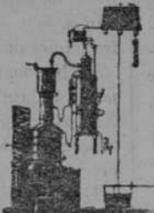
GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

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.



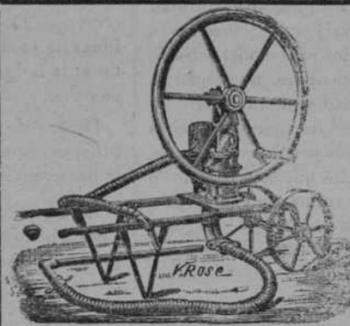
**LEONCIO CARRÉ.** RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

Catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se cambia ó compra cobre y metales viejos

GRAN DEPÓSITO

DE

MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastrillos.—Cribas.— Corta-raíces.—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.—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 París 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 París.

## 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.

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

## 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, septoglyndrium 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.

**PULVERIZADOR EL RELAMPAGO** contra el mildiu y la enfermedad de las palatas



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)

220 PRIMEROS PREMIOS CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

## MILDEW

Antracnosis y hielos tardíos.

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

## LABRADORES

El TRILLO RAPIDO es el más perfecto, sólido y económico de cuantos se conocen. Con una sola caballería trabaja doble que el de pederiales, no rompe el grano, deja suave la paja sin necesidad de rodillo y no puede descomponerse nunca.

Se darán más detalles en las oficinas técnicas de La Reforma Agrícola, Ayala, 11, 1.º izqda.—Madrid

## 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)

## 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

## TABLA PARA TINAS

En el pueblo de Cuzcurrita y casa de Doña Isabela Velunza, viuda de Ortiz de Solórzano, se halla de venta una gran partida de TABLA DE OLMO PARA TINAS, de superior calidad, de 8, 9 y 10 1/2 pies de larga, con 2 1/4 pulgadas de grueso.

Los que deseen interesarse en su adquisición podrán enterarse de las condiciones de dicha tabla y de su precio, pasando, si lo tienen por conveniente, á la referida villa de Cuzcurrita y casa indicada, en donde se les darán además todos los detalles que, respecto de aquella, necesiten conocer.

Se cederá la tabla á 70 rs. estado