

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, SEGUNDA

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 12 de Septiembre de 1891

NÚM. 1429

La vendimia y su influencia en la vinificación

La recolección de la uva influye poderosamente en la fabricación del vino, y su importancia es tal, que no se concibe producir buen vino sin hacer una vendimia esmerada y á tiempo.

La práctica demuestra que los vinos hechos con uvas poco maduras son ásperos, poco alcohólicos, fríos é impropios para la generalidad de los consumidores, que buscan en el vino una bebida reparadora de la sangre perdida por el trabajo, á la vez que agradable al paladar, al olfato y á la vista. Por el contrario, las uvas muy maduras ó pasadas producen efectos diametralmente opuestos; ellas, si bien aumentan el alcohol y disminuyen la aspereza del vino, en cambio éste queda empalagoso, sin aroma y difícil de ser digerido por estómagos delicados que, necesitando un tónico refrescante y ligero, se encuentran con una bebida fuerte é irritante que les priva de beber en la abundancia que desean ó necesitan, estando expuestos á grandes trastornos en la fermentación; defecto este último en que incurren la mayor parte de los viticultores españoles, y que para evitarlo vamos á ocuparnos de la época en que debemos hacer la vendimia.

La madurez del fruto es el estado apropiado y que se halla en armonía con el destino á que se dedica, y en la uva más que en otro fruto alguno, debemos estudiar los caracteres y transformaciones que por la fermentación sufre el mosto que queremos convertir en vino.

El cambio de color de la pámpana de la vid, da el aviso al viticultor de que el fruto se prepara para la vinificación; cambio que será más ó menos pronto, según el clima, terreno ó circunstancias especiales de la estación, pero que marca la época de registrar el fruto para ver si los caracteres que presenta la uva son de hallarse blanca, tersa, turgente y con un baño ceroso, imposible de confundirse ni con el agraz ni con la uva pasada.

El racimo debe caer perpendicular á la tierra, cual no estaba antes, y su escobajo tomar un color bronceado y ofrecer resistencia al cortarse; entonces el fruto está lo que se llama en sazón, y sea en la zona que quiera, es la época de la vendimia. Puede y debe atenderse más minuciosamente al fruto, el cual, si le cogemos, veremos que al apretar la uva entre los dedos presenta un carácter de morvidez, grato al tacto; que al reventar, si le apretamos más, desaloja toda la pulpa del hollejo; que su mosto tarda en pegar los dedos; que su estilillo, al arrancarlo, se desprende con las fibras limpias, y por último, que las granillas se presentan bronceadas y duras; todo esto respecto al tacto, que si lo examinamos por el paladar, tendremos que la uva está fresca, jugosa, tierna, dulce y aromática; lo que no sucede cuando no se halla madura ó se encuentra pasada; pues en el primer caso está agria y áspera, y en el segundo muy dulce y empalagosa.

En fin, la uva para hacer el vino de pasto, tal como el buen gusto lo busca, debe cogerse en el estado que dejamos indicado, huyendo de los dos extremos, para evitar desarreglos en la fermentación y posteriormente en la conservación de los vinos.

Debemos consignar que el color rosado que la uva blanca presenta, es un signo de hallarse pasada; y por más que alucina al vinicultor, según hemos tenido lugar de ver muchas veces, es impropia para hacer un vino delicado, así como la falta de tersura en la uva negra causaría en el vino una pérdida de aroma y color, por más que su mosto arroje muchos grados de azúcar en el pesa-mostos, que es lo que muchos codiciosos buscan, sin comprender que esto es como el que come mucho y no puede digerirlo.

Respecto al esmero en la vendimia, excusado es decir que si se quiere hacer un buen vino no debe entrar en la confección de él más que el fruto bueno; pues si todo se coge sin reparo, resultará que por aprovechar esos carpones no maduros, y algunos racimos secos ó podridos, que en todo no significa gran cosa, echaremos á perder el vino, pues sabido es siempre que lo malo contamina lo bueno.

Habrà ocasión en que el fruto esté muy desigual, y en este caso es preferible hacer dos vendimias, aunque cueste algo más, que recoger en una sola lo maduro y no maduro, ó lo pasado con lo maduro; reunión siempre perjudicial para hacer un buen vino. Cuestiones son éstas que hay que dejarlas al buen criterio del vinicultor, pero que no será en vano prevenirlo que con la uva de una misma viña pueden hacerse dos clases de vino: el uno exquisito, y el otro mediano, valiendo más en muchos casos el primero, que aun cuando en menor cantidad por su clase, elevará el importe del producto total.

También influye poderosamente en la vinificación, por más que esto se haya desatendido por completo, el que la uva no se coja mojada ni fría, porque aun prescindiendo de que el vendimiador deja mucho por coger, y otra gran parte cae al suelo, el mosto que resulta de la uva mojada ó fría perjudica al mosto á que se reúne, que no se encuentra en esas condiciones, cosa que aun cuando parezca de pequeña importancia y un exceso de prolijidad, es una necesidad absoluta para hacer buenos vinos.

De la pisa y fermentación nos ocuparemos en números sucesivos, y antes de dar por terminado este pequeño trabajo, debemos recordar á nuestros lectores que no deben pensar en añadir la más pequeña cantidad de yeso en la vendimia, empleando en su lugar el *Conservador enántico*, que es el único producto hasta hoy recomendable y admitido en todos los mercados.

L. M.

La legislación filoxérica en Francia

El Gobierno francés, atento siempre á cuanto puede contribuir al desarrollo de los intereses agrícolas del país, y prestando especial atención á todo lo que, relacionado con la viticultura, pueda favorecerla, ha publicado recientemente un decreto modificando las leyes vigentes sobre filoxera de 15 de Julio de 1878 y 2 de Agosto de 1879, en las que se dictan reglas para favorecer la reconstitución por vides americanas en todos los departamentos en que aparezca la filoxera. Para que nuestros lectores tengan conocimiento del mencionado decreto, á continuación lo traducimos del *Diario oficial* de la vecina República, y por él podrán de-

ducir cuáles son las corrientes dominantes hoy en Francia en lo que atañe al problema de la reconstitución, después de la larga experiencia de veintitrés años consecutivos de incesantes ensayos:

Ley modificando el régimen legal y administrativo puesto en vigor para proteger el viñedo francés contra la filoxera.

El Senado y Cámara de Diputados han aprobado y el Presidente de la República promulgado esta ley, al tenor siguiente:

Artículo 1.º La libre circulación de sarmientos y plantas de viñedos, cualquiera que sea su procedencia, puede ser autorizada en los departamentos por decisión del Consejo general.

Un documento del Prefecto, en el que conste su conformidad, asegura su ejecución.

La autorización se referirá al departamento entero, á los distritos, cantones, etcétera, según sea la decisión del Consejo general.

Art. 2.º Cuando un Consejo municipal tenga la certeza de la existencia de la filoxera en terrenos de su demarcación, pedirá la introducción de plantas ó vides resistentes, informando esta petición con su dictamen:

1.º El profesor de Agricultura.

2.º El Comité departamental de estudios y de vigilancia.

El expediente será después remitido al Prefecto, quien reunirá el Consejo general y resolverá en definitiva lo más conveniente sobre la petición presentada.

El Prefecto, después de esta deliberación, dará, con el carácter de urgente, cuenta de su conformidad.

En caso de divergencia de opiniones entre los Consejos generales de dos departamentos limítrofes, el Ministro de Agricultura resolverá en último término.

Art. 3.º Cuando un departamento votare una subvención destinada á la reconstitución de viñedos por medio de cepas resistentes, el Estado concederá una subvención igual á la del Departamento ó Municipio.

Cuando un Comicio ó una Sociedad agrícola ó vitícola haya consagrado una parte de sus recursos, que provengan de cuotas ó subscripciones de sus miembros, á la constitución de un semillero de cepas resistentes, estudios sobre adaptación ó injerto ó sistemas especiales de cultivo, el Comicio ó Sociedad podrá recibir una subvención del Estado; esta subvención no podrá en ningún caso pasar de la suma votada por la Asociación.

La justificación del empleo de las subvenciones previstas por la presente ley, ha de tener lugar en la forma adoptada para las subvenciones distribuidas según los artículos 5.º de las leyes de 15 de Julio de 1878 y 2 de Agosto del 79.

Art. 4.º Se derogan las disposiciones de las leyes mencionadas anteriormente, en cuanto se opongan á las prescripciones de la presente ley.

La presente ley, discutida y aprobada por el Senado y Cámara de Diputados, será ejecutada como ley del Estado.

Dada en Fontainebleau el 3 de Agosto de 1891.—CARNOT.

Desde Albaida

A pesar de aproximarse la vendimia, nada se dice de precios, ni se presenta

ningún comprador de uvas. Negro porvenir se vislumbra para esta producción, y terra el pensar lo que sería de este país si se realizaran los gravísimos peligros que le amenazan.

Mucho puede hacer el Gobierno en tan difícil como complejo problema, pero es necesario que el viticultor, en su proverbial inercia, no se abandone al ciego fatalismo esperándolo todo de las regiones oficiales. Agrúpanse en sociedades, sindicatos y cámaras agrícolas para ser atendidos y respetados; perfeccionen el cultivo, elaboración y crianza de los vinos, vulgarizando la ciencia por medio de conferencias, cartillas y revistas; celebren reuniones y *meetings* para discutir los difíciles problemas económicos y exponer é ilustrar á los poderes públicos nuestras deficiencias, necesidades y medios de remediarlas, y sólo así, unidos los esfuerzos de todos, si hay buena voluntad en los de arriba, y fe y constancia en los de abajo, podremos librar, en parte, la producción de la catástrofe que le amenaza.

El ideal para el porvenir, empezando desde hoy, entiendo debe ser el perfeccionamiento en la elaboración y crianza, formación de buenos tipos y buscar nuevos mercados; pero dado el actual estado de nuestra producción y conocimientos, el anterior remedio no resuelve el conflicto; no se crean en un momento mercados que consuman nuestro sobrante, es necesario conservar los actuales, y en particular el de Francia, renovando el tratado con cuantos beneficios sea posible recabar, cerrando nuestras puertas á los espíritus industriales, haciendo renacer nuestra industria destilera, único medio de agotar las existencias.

Magnífico resultado han dado en ésta algunas variedades de semillas extranjeras introducidas por el propietario don José Vidal; en trigos son notables, por su producción y calidad, las clases sin barbas Zelanda, Noé y Chino bladet, y para terrenos pobres las barbudas Trimenia, de Sicilia, y el Rieti. En patatas sobresalen por su gran producción y calidad la *Earlyrose*, como clase temprana, y las *Elephant blanc*, *Institut de Beauvais*, *Magnum bonum*, *Canadá é Imperator*. Como remolacha forrajera es notabilísima la producción de la *Disete Mamouth*, habiendo alcanzado algunos ejemplares el peso de 10 y 11 kilogramos. También cultiva dicho señor más de veinticinco variedades de cepas americanas, y está haciendo los estudios de su adaptación á este país; tiene ya muchos ejemplares de nuestras variedades sobre piés americanos en magnífico estado de vegetación y desarrollo, habiendo logrado perfección y seguridad en los injertos.

EL CORRESPONSAL

Albaida (Valencia) 1.º de Septiembre.

Meeting de viticultores

A los viticultores de España y especialmente á los del Campo de Cariñena

«Compañeros: Próxima la denuncia de los tratados con Francia y Alemania, urge á nuestros intereses prepararnos á la defensa y marchar de común acuerdo para salvar en lo posible los intereses de la viticultura, que son la riqueza de nuestra patria y nuestro hogar.

Para llegar á los fines que nos proponemos, en nombre del Campo de Cariñena

na os convocamos a un meeting ó reunión magna en la villa de Carriñena, el día 16 del corriente, á las cuatro de la tarde, con objeto de buscar una solución práctica que remedie nuestra afictiva situación, y hacer que lleguen nuestras justas reclamaciones á los más altos poderes del Estado.

Sabido el amor que tenéis por la viticultura, no dudamos acudiréis presurosos al llamamiento que os hacen los viticultores de este Campo, con cuyo agradecimiento podéis contar.

José Cameo, Manuel Gayán, Miguel Castán, Julián Díaz, Joaquín Sanz, César López, Ramón Gayán, Casimiro López, Fermín Tejero, José Valero, Ramón Bosqued, Manuel Pardo, Segundo Franco, Mariano Sancho, José Denusto, José Ibáñez, Francisco Cerdán, Ricardo Gayán, Félix Gimeno, Joaquín Loscertales, Manuel Serrano, Rovira y Compañía, Gaspart y Compañía.

Estación Enotécnica de España en Londres

El mercado de vinos en Londres continúa encalmado. En cambio en Glasgow y en Edimburgo hay bastante animación, realizándose muy buenas ventas, especialmente en los claretes y en el Jerez.

El mercado de frutas bien abastecido, con demanda moderada. De hortalizas regular surtido, y firmes los precios. Buenos arribos de uvas y manzanas españolas. Las uvas castizas de Almería se han cotizado de 16,50 á 18 chelines el barril; las de otras clases, de igual procedencia, se han vendido desde 5,75 á 16 chelines. Las de Denia ofrecen muchas diferencias, tanto en su calidad como en las condiciones del transporte, por lo cual presentan grandes diferencias también en los precios, que han oscilado entre 2,25 y 8,50 chelines el barril. Las de Málaga se han vendido á 1,75 y 2 chelines el medio barril.

En el puerto de Liverpool se han recibido durante la última semana 18.013 barriles de uva, procedentes de Almería, Denia y Málaga. A causa de los grandes envíos de Almería, los precios aflojaron al principio de la semana, pero luego se han repuesto y la demanda es bastante activa. El fruto llegado hasta ahora es de las clases tinta y castiza, que se han cotizado de 6 á 8,50 chelines el barril y algunas partidas muy selectas de 9 á 12,50. Las de Denia han oscilado mucho en dicho mercado de Liverpool, lo mismo que en Londres, cotizándose á precios muy distintos entre 2,50 y 9,50 chelines el barril. Las cebollas procedentes de España recibidas en Liverpool durante las últimas semanas han subido á 2.435 cajas, que se han vendido de 4,75 á 6,25 chelines caja, según clase. Los tomates españoles también han sido muy solicitados, aun los que han llegado muy maduros, vendiéndose desde 5 peniques á 1,75 chelines la caja pequeña. Ha decaído un poco la demanda de los melones valencianos, pero los precios continúan sin alteración, vendiéndose entre 6 y 10 chelines caja.

En el mercado de Londres rigen para los vinos los precios siguientes:

Jerez, clase superior, de 55 á 80 libras esterlinas por bota; ídem buena, de 35 á 50; ídem mediana, de 26 á 34; ídem común, de 20 á 24; vinos blancos ajerezados, de 14 á 16; Málaga, de 17 á 27; pajarete, de 18 á 20; moscatel, de 25,50 á 27,50; tinto de Tarragona, de 13 á 21 la pipa de 115 galones; Alicante, clase común, de 14 á 15; ídem añejo, de 16 á 45; Oporto, clase común, de 25 á 28; ídem mediano, de 30 á 40; ídem fino añejo, de 65 á 90; clarete del Marqués de Riscal (cosecha de 1886), á 30 chelines las 12 botellas; ídem id. (ídem 1887), á 26; ídem id. (ídem 1888), á 23; ídem id. clase común, de 15 á 18; ídem id., según clase, de 9 á 19 libras esterlinas la barrica bordelesa; aguardiente de Jerez, estilo coñac, de 6,75 á 7 chelines por galón; Madera añejo, superior, de 105 á 150 libras esterlinas la pipa de 92 galones; ídem añejo, de 55 á 100; ídem clase común, de 30 á 80; italiano de Chianti, de 8 á 10 la pipa de 93 galones; ídem Barolo, de 12 á 13; ídem Marsala, de 16 á 26.

Los demás productos agrícolas se han cotizado á los precios siguientes:

Acete de olivas, de 47 á 48 libras esterlinas los 252 galones (1.058 kilogramos); anís, de 17 á 18 chelines los 50 kilos; azafrán, de 35 á 37 por libra; naranjas, de 15 á 40 la caja; limones de Nápoles, de 16 á 30; ídem de Palermo, de 14 á 20; ciruelas de España, de 1, 50 á 3 caja pequeña; plátanos de Canarias, de 5 á 8 por racimo; manzanas de Tasmania, de 6 á 10 la caja; tomates de Valencia, según clase, de 3,75 á 6 por caja (16 pequeñas); ídem ingleses, de 4 á 7 la caja de 12 libras; ídem franceses, á 0,75 la

caja pequeña; melocotones franceses, á 1; cebollas de Valencia, de 4 á 5 por caja; ídem de Malta, de 4 á 5,50 el quintal; ídem de Lisboa, de 4 á 6 la caja; ídem egipcias, de 3 á 3,50 el quintal; patatas, según clase, de 3 á 5 1/10 libras esterlinas por tonelada; melones de Valencia, de 2,50 á 6,50 chelines la caja.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Bonares (Huelva) 9.—El tiempo ha mejorado porque ha refrescado; así es que de día en día se conoce más en el viñedo tan ventajoso cambio; el estado de las uvas es ya inmejorable, y si antes se esperaba una pobre cosecha de vino, hoy sucede, por fortuna, lo contrario. Han comenzado los trabajos de arreglo y limpieza de los locales donde se encierra el fruto de la vid, ocupándose todos en dicha labor.

Cuando comience la vendimia le participaré los precios que alcancen las uvas.

El vino se paga á 10 rs. los 18 litros, y los aceites de 48 á 52 id. la arroba.

Los granos se detallan: trigo, de 40 á 44 reales fanega; cebada del país, de 27 á 28; habas, de 38 á 40; avena, de 22 á 23.—B. M.

Loja (Granada) 10.—A continuación anoto los precios que rigen en esta plaza para los siguientes artículos: trigo, á 43 rs. los reos y 39 los blanquillos; cebada, á 31; habas, á 44; yeros, á 42; garbanzos, de 70 á 160, según la clase; aceite, á 42 rs. la arroba; queso, á 52 ídem el de cabras, y á 80 el de ovejas.—El Corresponsal.

Sevilla 10.—En los últimos días han sido regulares las entradas de aceite, cuyo líquido se cotiza de 44,50 á 45,50 rs. la arroba.

Los cereales alcanzan los siguientes precios: trigos fuertes, de 43 á 46 rs. fanega; ídem blanquillos, de 46 á 47; ídem barbilla, de 40 á 41; ídem tremés, de 41 á 42; cebada, de 27 á 28 la del país y 25 á 26 la navegada; yeros, de 40 á 41; maíz, de 39 á 40; altramuces, de 24 á 27; avena, de 24 á 25 la negra y de 22 á 23 la rubia; habas tarragonas, de 51 á 52; ídem mazaganas, de 38 á 40; alpiste, de 54 á 56.

Las harinas de 17 á 18 rs. arroba las primeras clases, de 15 á 16 las segundas, y de 11 á 12 las terceras.—Un Subscriptor.

Alcalá de los Gazules (Cádiz) 10.—La cosecha de trigo y garbanzos sufrió una merma considerable, efecto de la sequía en la primavera: trigo, de 37 á 38 rs. fanega; cebada, de 29 á 30; habas, 44; garbanzos, de 90 á 120; alpiste, 48; yeros, 37; aceite, de 57 á 58 rs. arroba; vino tinto, 38 id. (16 litros); blanco, 30; vinagre, 16; aguardiente alemán, 70, y de vino, 90.—M. P.

De Aragón

El Pozuelo (Zaragoza) 8.—Todo este país, y sobre todo este pueblo, va á tener uno de los años de mayor miseria que se han conocido.

El Pozuelo venía ya atravesando dura crisis, y se encuentra con que la actual cosecha de cereales ha sido nula en los montes, y que la de vino correrá casi igual suerte; advirtiendo que nuestra huerta es pequeña, y que sólo sirve para sembrar y no coger, por la escasez de agua.

La situación es por demás afictiva, lo cual no obsta para que el pregonero nos llame á satisfacer los consumos, contribución territorial y demás tributos que pesan sobre el pobre agricultor. Y cómo hemos de pagar, si no tenemos dinero ni de dónde sacarlo?

Como la cosecha de cereales ha sido nula, nulos son también los precios; es decir, que ni los hay, ni puede haberlos, por falta de existencias.

El vino se cotiza á 24 pesetas el alquez (119 litros).

De vino se podrá recolectar, si el temporal favorece, un tercio de una cosecha ordinaria.—El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

Moral de Calatrava (Ciudad Real) 7.—La cosecha de cereales ha sido regular, pues se ha cogido más de lo que se esperaba, porque las escasas mieses han dado mucho grano y poca paja. Esta, efecto de la escasez, se vende al fabuloso precio de 180 á 200 rs. el carro.

Al cultivo de panizo y patatas se han dedicado este año grandes extensiones de terreno por el mal invierno que se esperaba, debido á carecer de la cosecha de aceituna, que es aquí la principal. Esta producción será nula durante cinco años, porque los hielos destruyeron el olivar.

El fruto de las viñas ha disminuído por la pertinaz sequía; además, ya sabe que se helaron la cuarta parte de las cepas, y hasta la tercera en algunas viñas. Ayer, por fortuna, tuvimos tormenta de madrugada, y después ha llovido con fuerza.

Precios: cañal, de 42 á 43 reales la fanega; cebada, de 24 á 25, con gran retraimiento de los tenedores; vino tinto, á 12 y 13 rs. arroba las primeras clases, y á 10 las bajas, con buenas existencias; de vino blanco apenas hay, y se detalla á 12; aceite, á 50 rs. la arroba.

Este año, que, como he dicho, no hay recolección de aceituna, tenemos la fortuna de que los obreros encuentran ocupación en las obras del ferrocarril de Valdepeñas á Calzada de Calatrava, cuya línea pasa por este pueblo y los de Montanchuelos y Granátula.—El Corresponsal.

Calzada de Calatrava (Ciudad Real) 9.—Terminada la recolección de cereales, el resultado, como en una de mis anteriores le indicaba, ha sido regular en cuanto á las cebadas, y mediano respecto á los cañales, que sólo han dado un rendimiento de cinco ó seis simientes, con lo cual el labrador apenas podrá cubrir los gastos de cultivo y recolección. La deficiencia de la cosecha de cañal y la carencia absoluta de la de aceite ha inducido á la mayor parte de los labradores de esta comarca á buscar nuevos ingresos en las huertas de panizo, del que se espera una regular recolección, con cuyos productos podrán atender en parte á las enormes cargas que gravan la agricultura, única fuente de riqueza de esta comarca.

La pertinaz sequía que venimos experimentando hace que los viñedos que no habían padecido con las heladas del pasado invierno, y que presentaban un fruto regular, no hayan desarrollado éste como fuera de desear, perdiendo por tal concepto en calidad y cantidad; y aquellos otros que por su situación ó cultivo experimentaron los efectos del último y terrible invierno, no han brotado con la robustez y lozanía con que lo hubieran verificado á ser otras las condiciones de humedad en que se encuentra la tierra.

El mercado de cereales se presenta bastante animado en esta localidad, siendo los precios á que se cotizan: cañal, de 41 á 42 reales fanega; cebada, á 24; garbanzos, de 130 á 150. El de vinos y aceites, bastante encalmado, sosteniéndose, sin embargo, los precios de 9 y 10 reales arroba los vinos y á 54 el aceite; de aguardiente anisado se venden algunas partidas á 44 reales la arroba de 28 grados.—J. F. S. A.

De Castilla la Vieja

Medina del Campo (Valladolid) 7.—Al mercado de ayer han entrado 8.000 fanegas de trigo, detallándose de 45 á 46,25 rs. las 94 libras. Por partidas se ofrece á 46,50 rs., á cuyo precio se han hecho las últimas operaciones.

De algarrobas se han presentado á la venta 500 fanegas, de cebada 300 y de centeno otras 300, pagándose respectivamente de 28,50 á 29, 27 á 28 y 29 á 29,50 respectivamente.

Animadas las compras y bueno el tiempo.—M. B.

Carrión de los Condes (Palencia) 7.—El tiempo seco, y como no reinan vientos para la bielta, se retrasa la limpia de los granos y no se saben aún los resultados de la recolección.

Precios: Trigo, á 37,50 rs. fanega el nuevo y 40 el añejo; centeno, á 27; cebada, á 25; avena, á 14,50; harinas, á 14,50, 13,50 y 11,50 rs. la arroba, según la clase; patatas, á 4 ídem; vino, á 10 rs. cántaro en los pueblos inmediatos.—J. L. D.

Rioseco (Valladolid) 9.—Anteayer entraron 4.000 fanegas de trigo, cotizándose al detall de 43,50 á 44 rs. las 94 libras. Por partidas se ofrece á 45.—El Corresponsal.

Peñafiel (Valladolid) 9.—La pertinaz sequía causa bastantes estragos en el viñedo; especialmente en los terrenos fuertes, se ven muchos racimos completamente secos; lo propio, según nuestras noticias, ocurre en todos los pueblos de la ribera del Duero que constituyen los partidos de Aranda y Roa, en los cuales los pedriscos se han llevado una buena parte de la cosecha; de modo que ésta, si llueve pronto, será regular, en vez de sobresaliente que se creía, y si no será mala.

Precios: Trigo, de 42 á 43,50 rs. la fanega; cebada, á 26; centeno, á 25; algarrobas, á 28; avena, á 18; garbanzos, á 160; harinas, á 15, 13,50 y 12 rs. la arroba.—Un Subscriptor.

Flores de Avila 9.—Terminadas por completo las operaciones de recolección, puede precisarse ya el resultado de la cosecha, que desgraciadamente para estos labradores ha sido sumamente corta en todas las semillas, pues en la mayor parte de ellas sólo han doblado la simiente.

Los garbanzos no se procuran nada; el trigo y las algarrobas muy procuradas; lo mismo sucede con el ganado lanar.

En el último mercado se ha pagado el trigo de 42 á 43 rs. la fanega; centeno, de 25 á 26; cebada, de 26 á 27; algarrobas, de 29 á 30; garbanzos, de 100 á 140.

Los carneros se detallan de 70 á 80 rs., y las ovejas viejas, de 45 á 50.—El Corresponsal.

De Cataluña

Barcelona 9.—La mayor parte de los artículos mantienen firmes los precios, sobre todo los trigos y otros cereales, y los aguardientes de industria.

He aquí la cotización: vinos preparados para embarque, de 29 á 31 duros la pipa á bordo para Cuba y á 38 para el Río de la Plata; alcohol industrial, de 103 á 111 pesetas los 40° y 100 litros con envase; ídem de vino, á 84 pesetas los 35° y 100 litros sin envase; aceites de Tortosa, de 23,75 á 24 duros los 115 kilos; ídem de Lérida, de 23,25 á 23,75; cañal de Castilla, de 17,50 á 17,75 pesetas los 70 litros; trigos blanquillos, de 16 á 16,25 los de Extremadura y de 16,25 á 16,50 los de Sevilla; trigos extranjeros, de 18 á 19 pesetas los 55 kilos; cebada, de 8,75 á 9,12 pesetas los 70 litros; habas, de 17 á 18 las de Mahón y á 10,50 las de Italia; maíz, á 14,50 las procedencias de Cincuantini; algarrobas, de 6,87 á 7 pesetas el quintal, de 42 kilos las de Vinaroz, á 6,50 á las de Ibiza, á 6,37 las de Mallorca y de 6,62 á 6,68 las de Castellón; harinas de Castilla, de 17,50 á 18 pesetas el quintal la primera extra, y de 16,25 á 16,75 la primera superfin.—El Corresponsal.

Reus (Tarragona) 8.—En vinos, durante la última semana, se ha observado algún movimiento, habiéndose realizado varias partidas, la mayor parte en vinos superiores, los cuales son un tanto solicitados. También se ha hecho alguna venta en clases medianas. Los pequeños son los menos solicitados.

Se han presentado en los últimos ocho días á la venta algunas partidas de vino nuevo, procedente de la provincia de Castellón. Estos vinos son aún bastante verdes y no están completamente hechos, así es que dejan que desear. Se ha colocado alguna que otra partida de 22 á 24 pesetas la carga, de 121,60 litros, puesto el vino en los almacenes de los comerciantes de esta plaza.

Si continúa la animación que se observa en la compra de vinos de la última cosecha, quedarán bastante reducidas las existencias en las bodegas de los propietarios.

He aquí los precios á que se han practicado operaciones:

Prioratos superiores, de 27 á 32,50 pesetas carga, de 121,60 litros; ídem medianos, de 24 á 27 pesetas; ídem bajos, de 24 á 26; pie de montaña superiores, de 25 á 27,50; ídem medianos, de 23 á 25; ídem bajos, de 22 á 24; ídem de este campo, de 20 á 23; ídem de los distritos de Tarragona, Valls y Vendrell, de 18 á 22; ídem de Montblanch y provincia de Lérida superiores, de 20 á 22,50; ídem medianos, de 17 á 19; ídem del reino de Valencia, de 22 á 25; vinos blancos: de los distritos de Tarragona, Valls y Vendrell, vírgenes, de 20 á 24 pesetas; ídem de Villafranca, de 18 á 20.

Se hacen bastantes operaciones en alcoholes con destino á la fabricación de las mistelas con la uva de la próxima cosecha. Se cotizan según marca y procedencia, de 108 á 111 pesetas hectolitro con casco, de 39,40°, el selecto; de 108 ídem los extrafinos, y de 100 á 105 ídem prima superior.

Presentáronse algunas pequeñas partidas de almendra mollar nueva, que fueron colocadas de 38,75 pesetas á 40 el saco de 50 kilos.

De almendra Esperanza en grano nuevo se espera que por toda la semana llegará alguna partida.

Avellanas nuevas se presentaron algunas, pocas en cantidad, que se colocaron de 13 á 14 pesetas cuartera, según clase. Fueron vendidos algunos sacos á 22,50 pesetas los 58 kilos.—El Corresponsal.

De Extremadura

Navalvillar de Pela (Badajoz) 8.—Concluída la recolección, ha dado un resultado mediano.

El acete sin movimiento, contra lo que se esperaba, pues la cosecha será poco abundante. Sólo las viñas presentan bastante fruto, ya para recogerse pronto. La falta de lluvias se deja ya sentir bastante.

Los precios son los siguientes: Trigo, de 32 á 36 rs. fanega; cebada, á 20; centeno, á 30; avena, á 14, y aceite, á 46 rs. arroba.—V. D.

Valle de la Serena (Badajoz) 9.—La cosecha de cereales ha sido menos que mediana, á causa de la sequía. Los olivares y viñas se resienten de la falta de agua. Las transacciones son pocas, y los precios éstos: Trigo, á 9,50 pesetas fanega; cebada, á 5; avena, á 3,50; garbanzos menudos, únicos que se han recolectado, á 15, y centeno, á 7.—J. de G.

Don Benito (Badajoz) 10.—Precios corrientes en este mercado: Trigo, á 41 rs. fanega el rubio y á 35 el albar; centeno, á 26; cebada, á 23; avena, á 16; habas, á 32; garbanzos, á 90; vino, á 14 rs. la arroba; aceite, á 60; aguardiente, á 28; patatas, á 5.—El Corresponsal.

De Galicia

Viana del Bollo (Orense) 7.—No mandé antes á V. noticias de este país esperando terminase la recolección de granos. Esta ha sido abundante, pero no así en el patatar temprano que fué escasa, y la de tarde, como aquí se dice, será regular, gracias á la benéfica lluvia de estos días; pero en cambio la de vino se presentó muy mal, y particularmente en Valdeorras, donde la filoxera lleva invadido todo el viñedo de aquel hermoso país, por cuya razón la miseria es grande en Valdeorras y la mayoría de sus habitantes tendrán forzosamente que emigrar, pues nada se hace ni por el Gobierno ni por la provincia para remediar la aflictiva situación de los valdeorreses. Sería muy conveniente se reparasen gratis á los pequeños labradores vides americanas y se procurase rebajar algo los enormes impuestos que hoy nos agobian, al menos durante unos años, los necesarios para la reconstitución de los viñedos; pero creo que pedir eso á nuestros gobernantes, es pedir peras al olmo. Una de las plagas que también contribuyen á la ruina de este sufrido país son los repartimientos de consumos, que se hacen de una manera caprichosa y sin tener para nada en cuenta la riqueza ó bienestar de cada uno; sólo se mira la *filación política*, y por esta circunstancia resulta que unos se arruinan un año y al siguiente ó sucesivo les toca en turno á los demás. En fin, es inmoral y escandaloso lo que con los tales repartos se hace en esta tierra, y lo más lamentable es que las autoridades de Hacienda de la provincia hacen caso omiso en esta materia, de las múltiples quejas que todos los años se formulan, pues el caciquismo, esa plaga que mina los pueblos pequeños, lo domina todo.—*D. M.*

NOTICIAS

El resultado de la cosecha de cereales en Castilla la Vieja se estima así: de trigo, de mediana á mala; de cebada, de regular á mediana; de centeno, de regular á buena.

Los precios del trigo han conseguido respetable mejora, cotizándose por partidas á 46,50 reales las 94 libras en Medina del Campo. Al detall se paga de 44 á 45 rs. fanega en Avila; de 45,50 á 46 en Arévalo; de 45,75 á 46 en La Nava del Rey; de 44 á 45 en Valladolid; á 45 en Rioseco; de 40 á 42 en Peñaranda de Bracamonte; de 42 á 43 en Cuellar; de 42 á 43 en Zamora; de 44 á 45 en Briviesca; de 42 á 45 en Peñafiel; de 42 á 42,50 en Palencia; de 41 á 42,50 en Grijota; de 40 á 42 en Frómista; de 40 á 44 en Roa; en Belorado, de 40 á 42, y en Haro, de 40 á 44.

La Dirección general de Agricultura publicará muy en breve la estadística pecuaria, después de haber formado y dado á conocer la de vino, aceite y otras producciones.

Es digna del mayor aplauso la actividad que viene desplegando dicho centro en tan interesantísimo asunto, merced á la iniciativa de su ilustrado Director, Sr. Marqués de Aguilar.

Hasta ahora van exportados de Denia unos 31.000 quintales de pasa.

Dicen de Albocacer (Castellón) que la cosecha de la uva en aquel término se halla completamente perdida á causa del mildiu.

En diez ó doce días se ha visto perder un producto que se calcula importaría de unos 20 á 30.000 duros.

Durante el pasado mes de Agosto se importaron en Barcelona las siguientes partidas de alcoholes:

En bandera nacional: de Alemania, 234.533 litros; de Francia, 21.172; de Inglaterra, 50, y de Suecia, 75.776.

En bandera extranjera: de Alemania, 15.338 litros; de Francia, 7.440; de Suecia, 130.887; de Austria, 3.509; de Italia, 204, y de Bélgica, 1.907.

Total, 490.816 litros.

Las ventas de vino se han reanimado en Reus, Vendrell y otros puntos de Cataluña.

Francia es la nación de Europa donde hay al presente más moneda de plata y oro en circulación.

En Rubí (Barcelona) se está montando una gran fábrica de destilación de granos.

Un francés, M. Burger, se ha hecho el campeón del pan casero contra la invasión del llamado pan de lujo, que los refinamientos de la industria han introducido. M. Burger trata este asunto con mucha doctrina y calor en un libro que titula *El pan casero; su harina y fabricación*, en el cual se propone demostrar que los nuevos procedimientos de moltura por cilindro quitan á las harinas los gérmenes del trigo y la mayor parte del gluten. La harina que se obtie-

ne por este procedimiento permite elaborar un pan más blanco, esto es indudable, pero incompleto, y este escollo se evita con la moltura por medio de piedra.

Esta diferencia ha obligado á agregar á las harinas cuerpos extraños, tales como el aceite de almendras, para suplir las cualidades que se le han arrebatado; con lo cual, si se oculta la ausencia, no se suplen dichas cualidades, como la higiene y la alimentación exigen. M. Burger aconseja la vuelta al pan casero, más sano, más alimenticio y que se conserva más tiempo, y llama la atención de la Academia de Medicina acerca de un asunto que merece, tanto como los vinos, por lo menos, que se consagren á su dilucidación los trabajos de los higienistas.

También, según nuestros informes, ha llovido en Lérida, Tarragona, Huesca, Murcia, Barcelona, Velez Málaga, y varias comarcas de las provincias de Madrid, Ciudad Real, Cuenca y Guadalajara.

En las Riojas, Navarra, Zaragoza, Castilla la Vieja y otras regiones persiste la asoladora sequía, por lo que en varios pueblos se celebran rogativas para implorar las necesarias aguas.

Los viñedos siguen desmereciendo de modo alarmante.

El negocio de trigos está muy animado en los principales mercados de Castilla la Vieja. Sólo en Arévalo se han contratado durante la última semana 72 vagones para diversos puntos, á los precios que registramos en otro lugar.

El Jurado de la Exposición vitícola de Carriñena quedó constituido hace días, siendo presidente D. Manuel Castellón, vicepresidente D. Francisco Larraz, y Secretario D. Manuel Gayán.

En previsión de lo que pueda ocurrir al espigar el tratado de comercio franco-español, sabemos que son muchas las casas de Burdeos, París, Cete y otras plazas de la vecina República que se disponen á hacer sus compras de vino español en mayor escala que de ordinario.

Es, sin embargo, opinión general en Burdeos, que no terminando de discutir el Senado para el 1.º de Febrero las tarifas de Aduanas, se prorrogarán los tratados hasta 1.º de Julio próximo.

En el mercado de Cete se observa más animación que anteriormente en la contratación de vinos, esperándose que tan pronto como comiencen á llegar las buenas clases de la actual vendimia, pues las que ahora se importan adolecen del defecto de una elaboración precipitada, serán muy activas las transacciones.

Los vinos del año pasado se cotizan en Cete como sigue: Alicante, de 27 á 31 francos hectolitro; Aragón, de 29 á 34; Benicarló, de 26 á 28; Priorato, de 28 á 32.

Precios de los vinos en Burdeos, según el último Boletín comercial de la Estación Enotécnica de España en aquella plaza:

Los precios por tonelada, libre de todo gasto sobre muelle ó Estación, son: Rioja, 11,50 á 12, 280 á 310 francos; idem, 12,50 á 13, de 320 á 360; 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 260; Alicante, 14 á 14,50, de 280 á 300; Benicarló, 14 á 15, de 250 á 300; Huelva blancos, de 220 á 250; Argel, 12, de 180 á 220; 13, de 240 á 280; blancos, 12, de 230 á 250; Orán tintos, 12, de 180 á 220; 13, de 250 á 280; blancos, de 230 á 250.

Escriben de Antequera y Ronda que en algunos olivares de aquellos distritos la cosecha de aceitunas se prepara muy buena, á juzgar por el mucho fruto que presentan los olivos.

Es una noticia satisfactoria que deseáramos recibir de otros muchos puntos.

En vista de la mala cosecha de manzana en algunos departamentos de Francia, se cree que este año podrán lograr buena aceptación las sidras de nuestro país, especialmente las de Asturias, en el mercado de París, donde está ya bastante generalizado el consumo de esta bebida.

Durante el mes de Julio último y los siete primeros meses del corriente año, el comercio de ganados de España con los demás países está representado por los siguientes guarismos:

De ganado caballar, importado, 31; exportado, 193; idem mular, 29 y 80; idem asnal, 92 y 43; idem vacuno, 2.878 y 2.386; idem de cerda, 27 y 186; idem lanar y cabrío, 25.729 y 1.179.

Desde 1.º de Enero á fin de Julio de 1891:

De ganado caballar, importado, 285; exportado, 2.449; idem mular, 1.460 y 691; idem asnal, 243 y 615; idem vacuno, 7.105 y 21.863; idem de cerda, 9.171 y 6.162; idem lanar y cabrío, 65.631 y 7.844

Según cálculo, asciende á 2.000.000 de reales el importe de los perjuicios causados por el último pedrisco en los arrozales de Amposta y Enverse.

Los días del 18 al 24 del actual serán fríos, tempestuosos y desagradables en España, según los astrónomos. Del 24 al 30 será el tiempo excelente.

Dicen de Barbastro:

«Después de una pertinaz sequía que justamente tenía alarmados á nuestros labradores, ayer llovió, si no lo suficiente para salvar la perdida cosecha de la oliva, al menos para que la de uva no se pierda por completo.

Estamos en el apogeo de la feria, y aun cuando se nota más animación de la que presumíamos, sin embargo, no es ésta, ni con mucho, la de los anteriores años.

Transacciones mercantiles ha habido en gran número. Sólo un francés ha comprado ocho vagones de mulas para enviarlas á Orán.

Pero en la mayor parte de estas transacciones que hemos presenciado, se nota la miseria del país, puesto que hay muchísimos que sacan á la venta sus caballerías por no tener para poder mantenerlas en el invierno.»

El Sr. Obispo de Avila ha bendecido la fábrica de azúcar de remolacha que acaba de construir en Antequera el Sr. Romero Robledo.

Despachos de Munich dicen que los comisionados italianos, alemanes y austriacos, que negocian el tratado de comercio austro-italo-germánico, han aprobado en principio el proyecto, y que solamente esperan instrucciones de sus respectivos Gobiernos para proceder á la segunda lectura.

Es innegable, dice nuestro apreciable colega *La Unión Vascongada*, de San Sebastián, la importancia que adquiere de día en día la industria minera en la provincia de Guipúzcoa. Existen en la jurisdicción de Oñate y alrededores del Monasterio de Nuestra Señora de Aranzazu, tres enormes minas de hierro y calamina, cuyos productos, extraídos en grandes cantidades, son inmejorables en cantidad y condiciones de ley, según aparece de los repetidos análisis de los mismos, que se han practicado por diversas casas nacionales y extranjeras.

La propiedad de dichas minas la ha adquirido una Sociedad de vecinos de aquella villa, representada por el laborioso Secretario del Juzgado municipal de la misma, D. Lucio Carrere, proponiéndose emprender la explotación de los inmensos bancos de dicho producto, que se esparcen diseminados en más de dos leguas de extensión, con lo que quedará convertida en una importante zona minera aquella comarca, dando así impulso al abatido comercio, que actualmente es casi nulo en una de las más hermosas villas de la provincia de Guipúzcoa.

Sabido es que la patata se produce en toda Europa, constituyendo uno de los importantes medios de alimentación de la clase media y pobre, ó sea de la que se dedica al trabajo material.

La patata fué importada en Europa á fines del pasado siglo, y parece increíble cómo el cultivo de este tubérculo se ha extendido tanto en tan poco tiempo, constituyendo hoy la base de alimentación de extensas comarcas, sin la cual perecerían indudablemente de hambre.

No es España el país más apropiado para la producción de la patata, ni donde se la cultiva con mayor esmero y predilección, pues hay otras naciones donde el cultivo alcanza mayor desarrollo.

La producción de patatas en Europa, según los últimos datos publicados, se eleva á toneladas 72.218.000.

Los principales países productores son: Alemania, Rusia, Austria, Francia y la Gran Bretaña, que figuran por 20.775.000 toneladas, 14 millones, 10.200.000, 16 millones, y 8 millones respectivamente.

España ocupa el octavo lugar en la producción de este tubérculo con 1.600.000 toneladas.

Desde que hemos descajado los montes, y las lluvias se han hecho menos frecuentes en los países frescos, que es donde la patata se da con mayor facilidad, ha disminuído algo su producción, efecto sin duda de las prolongadas sequías, que impiden el desarrollo de tan utilísima planta.

El Ingeniero agrónomo de la Comisión docente de defensa contra la filoxera ha descubierto un foco filoxérico en el término de Villabella, valle de Pedrés, situado en los kilómetros 83-84 del ferrocarril de Barcelona á Valls, que según parece cuenta cinco años de existencia, á pesar de lo cual no había sido denunciado por el propietario de la finca en donde empezó la invasión, ni por el Alcalde respectivo, habiendo sido imposible por otra parte reconocer dicho término por la resistencia manifestada en aquel

pueblo contra las brigadas. Gracias á esto, las salpicaduras se han extendido por el valle mencionado, alcanzando tal vez una extensión de 40 á 60 hectáreas.

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 10

Londres, á la vista (lib. ester.) ptas...	»
Idem 8 dtv (idem) id.....	27 24
Idem 60 dtv (idem) id.....	»
Idem 90 dtv (idem) id.....	»
París á la vista.....	»
Idem 8 dtv: Beneficio por 100.....	7 90
Berlin á 8 dtv.....	»

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 Vitícola*, Danzas, 5 y 7, Zaragoza. (6-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. ETCHTAR
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)

Elaboratorio y depósito de vinos

Para elaborar 16.000 arrobas de uva (184.000 kilogramos) y depositar y conservar 1.140 hectolitros de vino en envases de madera de roble, construídos por los Sres. Iriarte é hijo, de Tafalla, se arrienda el magnífico almacén de la estación férrea de Torquemada (Palencia). Para tratar, dirigirse á su dueño, D. José García Benito, á Torquemada.

A los Vinicultores

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de don Miguel Iriarte é hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometíendolas á la purificación á vapor, donde se le extraen materias nocivas al vino, y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España sin disputa. (m)

Madrid, Succs. 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 hectólitro de caldo.

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

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

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



COMPANIA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS **LA PREVISORA** CONTRA EL PEDRISCO A 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 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

TALLER Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCIÓN DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCIÓN É INSTALACIÓN DE APARATOS HIDROTERÁPICOS

Especialidad en la fabricación DE

pulverizadores para combatir mildiu

BASILIO MIRET

BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

TESORO DEL VINICULTOR

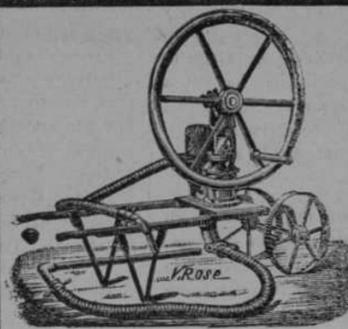
ANTIPATHES VINICOLA para mejorar, conservar y aclarar los vinos.—Superior al yeso, sal, ácido tartárico, enotánin y demás substancias que se emplean en la vinificación.—Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan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



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 París de 1889.

Ha vencido á 26 competidores.

Pulverizador **EL RELAMPAGO**, 45 ptas; **EXCELSIOR**, 45; **ECONÓMICO**, 35.
Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

INSECTICIDA Y PARASITICIDA

Preparado y dosificado por **ESPLUGUES**

Premiado por el Colegio de Farmacéuticos de Madrid y por la Exposición regional Valenciana

Fabricación exclusiva movida á vapor con privilegio de invención.

Nuevo tratamiento **PRESERVATIVO Y CURATIVO** de las enfermedades producidas

POR LOS INSECTOS Y PARÁSITOS EN LOS VEGETALES Y SUS FRUTOS

Su reconocida eficacia para destruir los insectos y parásitos, hace de este producto un remedio indispensable para la agricultura en general, y muy especialmente para los viñedos plagados de *oruga*, *piral*, *arañuelo*, *saltito* ó *blavet*, *negrilla* (*oidium*), *caracolillo*, *babosa*, *blanqueta* (*erinosís*), *mildiu*, *black-rot*, *antracnosis*, etc.

A base de carburos puros y sulfocarbonatos alcalinos.

Superior en efectos, garantía y economía al empleo de los azufres.

Único preservativo de la vid contra la filoxera.

El gusano de los manzanos, la oruga de la alfalfa, la negrilla de los naranjos y olivos, el piojillo de los melonares, de las legumbres y hortalizas desaparecen prontamente con un solo tratamiento.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al

Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. VICENTE ESPLUGUES
Plaza del Mercado, 2—Valencia

Pídanse prospectos para su uso.—Los sacos de envase son de 25 y 50 kilos.

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, erinosís, 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.

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.

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRICOLAS

HAUPOLD.—MALAGA.
PASILLO SANTO DOMINGO, 16

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

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 necesiten conocer. Se cederá la tabla á 70 rs. estado

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RÍONDA 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