

# 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 10 de Octubre de 1891

NÚM. 1437

## Los específicos en vinicultura

La charlatanería ofrece á la humanidad, para la curación de sus enfermedades y dolencias, multitud de específicos á cual más milagrosos, pero tan variados y numerosos, como numerosas y variadas son aquéllas; es decir, que ofrecen un remedio para cada enfermedad ó para cada grupo de enfermedades que reconocen como origen una misma causa, pero nunca uno mismo para enfermedades que sean producidas por causas opuestas.

En vinicultura, la charlatanería es burda y grosera, y como tal poco inteligente, previsora y escrupulosa. Sabe que todavía hay cándidos que creen en la existencia de los célebres *polvos para fabricar sardinas*, y esto le basta.

Por eso se ven con frecuencia anuncios de específicos, cada uno de los cuales es bastante para corregir todos los defectos de los mostos, prevenir las enfermedades de los vinos, y curarlas en el caso de no haberlas prevenido.

Pueden dividirse estos específicos en tres clases: 1.ª, inertes; 2.ª, útiles; 3.ª, nocivos.

La primera clase, compuesta de substancias que ningún efecto pueden producir en el caldo, no sirven para cosa alguna más que para llenar de ilusión y esperanzas al vinicultor que lo emplea, y gastarse inútilmente el dinero.

La segunda, compuesta de substancias activas, puede ser útil ó puede ser nociva, según las condiciones de los caldos á los cuales se aplique. Considerada bajo el punto de vista de su utilidad, siempre resultará poco conveniente por el mayor precio á que habrá de adquirirse, pues sabido es que los charlatanes venden á precios, mucho más elevados que los drogueros.

Supongamos que se trata de un específico para reemplazar el yeso, y que este específico sea el fosfato bibásico de cal. El resultado obtenido, si su aplicación es prudente, será satisfactorio; pero ofrece el inconveniente de que el precio de adquisición será exorbitante, en tanto que comprado en la droguería, su precio habría sido módico.

Supongamos que, en vez de estar preparado con el fosfato, lo está con el ácido tartárico, y que éste sea aplicado con oportunidad y en dosis conveniente; resultará, como en el caso anterior, beneficioso para el vino, pero mucho más caro adquirido como específico, que comprado como ácido en una droguería.

Supongamos, finalmente, que se trata de otro para aplicarlo con igual objeto que los anteriores, utilizando para su fabricación el ácido sulfúrico diluído en la cantidad de agua que el que lo explota crea conveniente, y lo ofrece á sus consumidores como un líquido milagroso que favorece la fermentación y aviva el color del vino. Así resultará, en efecto, y si el vino con él fabricado se consume en España, es decir, sin haber sido analizado, el específico habrá cumplido su misión benéfica; pero siempre recargando el precio de adquisición. Mas si este vino es transportado á Francia, donde habrá de ser analizado, sufrirá las consecuencias de los vinos enyesados, porque combinado el ácido con la potasa del mosto, dará lugar á la formación del sulfato de potasa, que aparecerá en el vino como si

se hubiera empleado yeso. En este caso, y si la cantidad de ácido empleada ha sido bastante á producir más de 2 gramos de sulfato por litro, el específico habrá pasado á la categoría de nocivo, y el vinicultor que le haya empleado no habrá hecho otra cosa más que aumentar los gastos de fabricación con el importe de adquisición del específico, para exponerse á la pérdida completa del vino.

A la tercera clase pertenecen todos aquellos que, por ser extraños á la composición de los mostos y los vinos, entran en la categoría de adulteraciones; todos aquellos que por sus cualidades nocivas pueden perjudicar á la bondad y conservación del vino, ó á la salud de los bebedores, y finalmente, todos aquellos que en circunstancias determinadas pueden ser útiles y en otras perjudiciales, pero que, como se desconoce su composición, no puede saberse cuándo serán buenos y cuándo malos.

Un adagio tan sabio como antiguo dice: *No firmes carta que no leas, ni bebas agua que no veas*. Pues bien; tengan presente este prudente consejo los vinicultores para no emplear en la fabricación y conservación de sus vinos preparaciones cuya composición, dosis y acción sobre los caldos les sea desconocida.

Desconfíen los vinicultores de toda clase de secretos y específicos, por muy pomposos que sean los nombres con que se anuncien y grande el bombo que sus explotadores les den, pues lo menos malo que puede sucederles es pagar muy caro lo que pueden comprar barato, ó gastarse en la adquisición de aquéllos lo bastante para adquirir todas las mejores obras de vinicultura, que es á donde los charlatanes más listos y escrupulosos van á buscar las recetas y fórmulas de preparaciones con que explotan á los cándidos que los creen.

A. M. BUSTAMANTE.

## Aforo de los toneles

Ahora que se acerca la época en que van á comenzar las entradas de vinos de la nueva cosecha en grande escala, creemos oportuno llamar la atención de los viticultores españoles acerca de un asunto que les interesa tanto como á los negociantes establecidos en este país. Nos referimos al aforo exacto del vino contenido en los bocoyes.

Ocurre con frecuencia en los envíos de España, que la Aduana que dió el certificado de salida y la Administración de consumos de París, discrepan en la contención de los bocoyes, acusando la mayor parte de las veces un exceso de líquido el certificado de las autoridades españolas. Este hecho, observado repetidamente en los mercados de Francia, explica en parte la discordancia de los datos referentes al consumo y á la importación que publican los centros administrativos franceses y españoles, y puede dar origen además á expedientes que, aparte de ser embarazosos, suelen gravar con gastos los intereses del productor ó negociante responsable de la mercancía.

Para evitar estos inconvenientes, conformándose así con los procedimientos de aforo utilizados por la Administración francesa, debe usarse el aforo que pudiéramos llamar *por longitud diagonal*. El instrumento necesario para servirse de

este procedimiento, es bien sencillo; basta una regla metálica, con divisiones de centímetro en centímetro. Con esta regla se mide exactamente la longitud de la diagonal que pudiera trazarse desde el centro del agujero ó boca del tonel al arco derecho del fondo; se repite esta medida con respecto al lado izquierdo, y tomando la semisuma de ambas, se obtiene la cifra que representa la dimensión de la *longitud diagonal* del bocoy ó tonel.

De esta manera, y con auxilio de la tabla siguiente, donde se incluyen las capacidades de las pipas ó toneles en función de su diagonal, hasta los límites á que alcanza la pipería usada en nuestro país, puede calcularse sencillamente el aforo:

TABLA DE AFORO DE LOS TONELES

LONGITUD DIAGONAL	CAPACIDAD de los toneles en litros	LONGITUD DIAGONAL	CAPACIDAD de los toneles en litros
Centímetros		Centímetros	
25	10	67	180
26	11	68	188
27	12	69	197
28	13	70	205
29	14	71	214
30	16	72	225
31	18	73	236
32	20	74	248
33	22	75	260
34	24	76	272
35	26	77	285
36	28	78	298
37	30	79	311
38	32	80	325
39	34	81	339
40	36	82	353
41	38	83	368
42	40	84	383
43	42	85	398
44	44	86	413
45	46	87	429
46	48	88	444
47	50	89	460
48	52	90	476
49	54	91	492
50	56	92	508
51	58	93	525
52	60	94	542
53	62	95	559
54	64	96	576
55	66	97	594
56	68	98	612
57	70	99	630
58	72	100	648
59	74	101	667
60	76	102	686
61	78	103	705
62	80	104	725
63	82	105	745
64	84	106	765
65	86	107	786
66	88	108	807

Haciendo uso de este procedimiento, aunque no del todo exacto, matemáticamente hablando, pueden hacerse las declaraciones de envíos á estos mercados, con la aproximación suficiente para no suscitar dificultades por parte de las autoridades francesas.

E. ABELA.

París 29 de Septiembre de 1891.

## ¡Hasta los garbanzos!

Desde Santander escriben á un periódico de Madrid que está siendo objeto de comentarios entre la gente de negocios un fenómeno comercial digno de fijar la atención, ahora que las cuestiones económicas merecen atención tan preferente.

Hace meses que de Méjico vienen grandes partidas de garbanzos destinadas á comerciantes de Castilla, los cuales se encargan de entregarlos al consumo nacional.

La noticia resultará un tanto extraña, supuesto que en Castilla mismo, donde tiene el proteccionismo tantos valedores, hay personas que se encargan de hacer competencia á la producción del país, en un artículo precisamente que se creía puramente español; pero el hecho es exacto, y todavía no hace muchos días que el vapor *Buenos Aires* trajo un cargamento considerable de dicho artículo.

Respecto á la calidad de los garbanzos, hay varias versiones, diciendo unos que

son como los Fuentesauco, y otros que son más duros que las pelotas de *Jai-A-lai*.

Si esto último fuera exacto, resultaría que hasta lo único que consideramos auténtico los españoles, que es el *cocido*, no se libra ya de las falsificaciones al uso; y en tal caso habría en el comercio, no sólo *diamantes*, sino *garbanzos americanos*.

## Producción de aceites

en España

En otros números nos hemos ocupado del *Avance estadístico* de la producción rural del país, importantísimo trabajo debido á la iniciativa del Sr. Marqués de Aguilar, dignísimo é ilustrado Director general de Agricultura, Industria y Comercio.

Los datos más interesantes que el libro referido contiene sobre la producción vinícola, ya han sido publicados por la CRÓNICA, y hoy vamos á dar á conocer lo que más importa saber acerca de la riqueza olivarera.

He aquí, por provincias y clases de cultivo, la extensión superficial de los terrenos que en España se dedican á la producción olivarera:

PROVINCIAS	SECANO	REGADÍO	TOTAL
	Hectáreas	Hectáreas	
Alava.....	718	»	718
Albacete.....	11.128	8.276	19.404
Alicante.....	19.785	»	19.785
Almería.....	1.505	449	1.955
Avila.....	2.008	»	2.008
Badajoz.....	34.765	»	34.767
Baleares.....	26.838	»	26.838
Barcelona.....	4.890	»	4.890
Cáceres.....	25.412	»	25.412
Cádiz.....	12.577	»	12.577
Castellón.....	22.815	185	23.000
Ciudad Real..	30.216	»	30.216
Córdoba.....	191.045	»	191.045
Cuenca.....	9.082	»	9.082
Gerona.....	20.853	»	20.853
Granada.....	5.874	6.972	12.847
Guadalajara..	17.672	»	17.672
Huelva.....	19.675	»	19.675
Huesca.....	13.938	1.276	15.214
Jaén.....	173.019	20.124	193.143
Lérida.....	49.757	6.900	56.657
Logroño.....	2.880	3.323	6.203
Madrid.....	10.860	80	10.940
Málaga.....	41.069	1.409	42.478
Murcia.....	22.662	3.781	26.443
Navarra.....	3.961	5.154	9.115
Salamanca...	2.653	»	2.653
Sevilla.....	169.263	»	169.263
Tarragona...	57.330	97	57.427
Teruel.....	11.421	2.114	13.535
Toledo.....	31.242	»	31.242
Valencia.....	31.134	669	31.803
Zaragoza.....	4.126	10.831	14.957
TOTALES...	1.082.176	71.642	1.153.819

RENDIMIENTO

En las variedades de aceituna sometidas al análisis, la cantidad de aceite contenido en ellas no excede de 27 por 100.

En la práctica de la fabricación de este producto agrícola disminuye necesariamente aquella cifra con relación á la aceituna recolectada; la distinta riqueza oleosa de cada una de las variedades cultivadas; la mayor ó menor perfección de los procedimientos culturales; el diverso grado de madurez del fruto al ser recolectado; el mayor ó menor espacio de tiempo que media entre la recolección y la fecha en que las aceitunas se depositan en el molino; la perfección de las máquinas y artefactos de la molienda; la potencia de las prensas, y, por último, el esmero y cuidado con que se hagan las operaciones todas de la elaboración del aceite, son

circunstancias que influyen poderosamente en el resultado final de la molienda, y contribuyen á disminuir el aceite producido por un peso ó un volumen determinado de aceitunas con respecto á los datos que los análisis arrojan. En general, puede decirse que la relación entre la aceituna y el aceite por ella producido oscila en las diferentes provincias entre 10 y 19 por 100.

En las zonas especialmente olivíferas de las provincias de Córdoba y Jaén es frecuente que un hectolitro de aceituna produzca 16,86 litros de aceite, si bien en determinados olivares, enclavados en los términos municipales de Montoro y Adamuz (Córdoba), en años excepcionales, en que los fenómenos meteorológicos tengan lugar con la regularidad que la buena vegetación del olivo exige, con un cultivo esmerado, y sobre todo con buenos molinos y prensas perfeccionadas, un hectolitro de aceituna llega á producir hasta 20 litros de aceite. Pero esto no es lo general.

En las provincias del Este, en Valencia, Castellón y Murcia, un hectolitro de aceituna produce, respectivamente, 14,90, 17 y 15,45 litros de aceite.

En las provincias catalanas, la proporción de aceite por hectolitro de aceituna es: en Barcelona, de 15,75 por 100; en Gerona, de 14,75; en Lérida, de 13,34, y en Tarragona, de 14,55.

En Zaragoza, Teruel y Huesca, un hectolitro de aceitunas rinde, término medio, 14,77 litros de aceite.

En las provincias del Centro, Madrid, Guadalajara, Toledo, Ciudad Real y Cuenca, la proporción entre la aceituna y el aceite es próximamente de 12 á 14 por 100.

En Cáceres y Badajoz puede calcularse esta proporción en un 15 por 100, y en 11 á 13 por 100 en Avila y Salamanca, y por último, en Alava, en el partido de Laguardia, único de la provincia en que se cultiva el olivo, un hectolitro de aceituna produce, por término medio, de 11 á 12 litros de aceite.

Estas cifras sólo pueden considerarse como términos medios muy aproximados á la verdad. Muy en breve, las Granjas experimentales que se están instalando verificarán los análisis de las variedades de aceituna correspondientes á los olivos que se cultivan en su respectiva región, y entonces, y cuando, por las estadísticas sucesivas que han de hacerse, se llegue á conocer con exactitud la clase de las máquinas y aparatos de la molienda y de presión adoptados en las diferentes provincias en que es posible el cultivo de que se trata, y se conozca á la vez en detalle el procedimiento de elaboración del aceite, se llegará á saber de una manera indubitable la verdadera relación entre la aceituna recolectada y el aceite por ella producido en las distintas zonas olivíferas de España.

Cuando estos datos se completen, y se ordenen los que sobre este cultivo se están coleccionando y rectificando, se procederá á redactar la Memoria general sobre tan interesante ramo de producción agrícola, que demostrará los gastos y productos por hectárea en cada una de las provincias de España, deduciendo en último término el verdadero beneficio líquido.

Es la primera vez que la Dirección general de Agricultura publica una estadística tan completa, y por tanto, el actual Director Sr. Marqués de Aguilar, ha prestado un buen servicio que agradecerán seguramente todas las personas amantes de los estudios agronómicos.

## Asociación agrícola de Reus y su comarca

La Junta de esta Asociación ha acordado celebrar un concurso de arados el día 25 del corriente mes.

Dicho concurso tendrá lugar en los campos contiguos á la era del Deuma, desde las ocho á las doce de la mañana, y desde las dos á las cinco de la tarde.

Los constructores de dichos objetos que tomen parte en el concurso deberán diri-

gir la correspondiente solicitud á la Asociación agrícola de Reus y su comarca.

Todos los arados han de ser remitidos por cuenta y riesgo de quien los expida, y el talón de remesa habrá de ser dirigido á la mencionada Asociación, la cual cuidará de ellos, hasta el día del concurso.

En tiempo oportuno se publicará el programa y se designarán los individuos que han de componer el Jurado.

Entre los concurrentes se distribuirán varias medallas y diplomas.

Reus 2 de Octubre de 1891.—P. A. de la J.—El Secretario, Antonio Bages Margenat.

## Estación Enotécnica de España en Burdeos

Durante el pasado mes se han celebrado en la Gironda y departamentos limítrofes numerosos concursos vitícolas y agrícolas; en estas fiestas, que se celebran todos los años en las villas del campo, se exponen productos é instrumentos agrícolas, se ejecutan labores, y los agricultores se comunican sus ideas, observaciones y proyectos, y se conceden premios al adelanto en los cultivos y labores.

La ventaja de estos modestos certámenes, y su influencia en el progreso agrícola y unión de los propietarios y arrendatarios es tan cierta, que todos los años aumenta el número de concursos. Costumbres análogas son de desear para España, donde no existe esta armonía entre agricultores, ni estas costumbres, poco costosas y de éxito tan eficaz en bien de las clases agrícolas.

El gobernador general de la Argelia ha remitido al Ministro del Interior una petición de la Cámara de Comercio de Bona, para que no vuelva á concederse permiso de circulación y venta á los vinos enyesados; expone la desastrosa competencia que les hacen los vinos de España, y los precios tan reducidos que alcanzan en el mercado.

El mercado de vinos parece va á entrar en un período de más animación, pero aún se espera el resultado de la cosecha próxima en España; los compradores franceses saben que aquella será, en general, de excelente calidad.

Siguen llegando vinos nuevos de calidad inferior, que pretenden venderse á bajo precio, pero que aun así no tienen mercado seguro en esta plaza, que demanda buenas clases, completamente naturales.

Han entrado por el puerto en la última semana 1.564 pipas procedentes de Pasajes; 1.256 de Valencia; 788 de Alicante; 28 de Bilbao, y 46 de Lisboa. Por la estación de Brienne, 180.

Los precios para las buenas clases son por tonelada de 905 litros sin envase, libre de todo gasto sobre muelle ó estación: Rioja, 11,50 á 12°, de 280 á 310 francos; idem, 12,50 á 13°, de 320 á 350; Navarra, 14 á 15°, de 300 á 310; Aragón, 14 á 15°, de 280 á 320; Huesca, 13,50 á 14°, de 340 á 350; Valencia, 13 á 14°, de 210 á 250; Alicante, 14°, á 14,50 de 280 á 300; Huelva, blancos, de 230 á 250; Argel, 12°, de 180 á 220; 13°, de 250 á 280; blancos, 12 á 13°, de 230 á 250; Orán, tintos, 12°, de 180 á 220; 13°, de 250 á 280; blancos, de 230 á 250; Dalmacia, de 1889 superiores, de 400 á 425; Corfú, 1889 superiores, de 400 á 450.

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

Tártaros.—Bruto, 70°, cristalización, 1,65 el grado y 100 kilos; heces, 30°, cristalización, 1,45 el grado; crema de tártaro, 330 los 100 kilos; ácido tártrico, 230.

Burdeos 5 de Octubre de 1891.—El Director, E. Martín.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Córdoba 7.—Confirmo los informes que le dí en mi última sobre resultado de la cosecha de vino y estado de los olivares.

Precios corrientes: Aceite, á 44 rs. arroba las primeras clases y á 43 las segundas; trigos, de 41 á 43 rs. la fanega; cebada, á 26; escaña, á 20; habas castellanas morunas, á 40; garbanzos, á 110, 90 y 70; yeros, á 40; maíz, á 40; alpiste, á 46; altramuces, á 18; harinas del país, á 16 reales arroba las primeras clases y á 15,50 las segundas; idem de Castilla, á 21 y 19,50 respectivamente.—El Corresponsal.

Málaga 8.—Encalmado el mercado de aceites, cotizándose á 44 rs. arroba en puertas y á 46 en bodega.

Animada la contratación de los cereales y en alza los precios. He aquí los corrientes: Trigos recios, á 50, 48 y 46 rs. arroba, según la clase; idem blanquillos, á 48 y 46; cebada, á 30 la del país y 28 la navegada; habas, á 44 las mazaganas y 46 las cochineras; garbanzos, á 180, 140 y 80, según tamaño y cochura; altramuces, á 30; matalahuga, á 68; yeros, á 44; alpiste, á 52; guijas, á 40; maíz, á 44.

Flojo el mercado de pasas, rigiendo los precios que anoté en mi anterior.

Las tierras están en buena sazón para la sementera.—El Corresponsal.

### De Aragón

Paniza (Zaragoza) 6.—Se aproxima la vendimia, la cual creo no comenzará en este pueblo hasta después del día 12. En Cariñena, Aguaron, Cosuenda y otros términos de este campo ya se está vendimiando, y según he oído, se han hecho grandes compras de uvas en algunos de ellos, al precio de 9 pesetas las ocho arrobas. La cosecha será, en general, bastante regular, y hubiera sido muy buena sin el granizo, los insectos y la sequía.

Hay pocas existencias de vinos viejos, pero también es muy pequeña la demanda; los vinos dulces y enyesados no se venden á ningún precio.—P. V.

Huesca 7.—La vendimia se está haciendo con tiempo hermoso, y el rendimiento no es, en general, tan escaso como se temía en Septiembre, gracias á las pasadas lluvias; la cosecha es posible fluctúe entre mediana y regular en esta provincia. La clase será buena.

Sigue la sequía, y si pronto no llueve, pudieran perderse las semillas depositadas en la tierra y no podrán continuar los trabajos de sementera.

Hay varias casas francesas y comisionados del país comprando uvas en diversos pueblos; los precios son arreglados.

Precios corrientes en esta plaza: Trigo, de 22,22 á 23,33 pesetas hectolitro; cebada, de 13,80 á 14,40; avena, de 12,40 á 12,77; habas, de 15,55 á 16,70; judías, á 31,10; harinas, á 40, 37 y 33 pesetas la saca de 100 kilos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; aceite, de 10,55 á 11,80 pesetas el decalitro.—El Corresponsal.

### De Castilla la Nueva

Carrión de Calatrava (Ciudad Real) 6.—Ayer se empezó la vendimia en ésta, siendo muy escaso el fruto por causa de las heladas y la sequía de este verano; los precios corrientes en ésta son: Uva blanca, á 3 rs. arroba; idem tinta fina, á 4; vino blanco, á 10; idem tinto, á 9,50 y 10; aguardiente, á 46; aceite, á 48; trigo, á 44 fanega; jeja, á 40; cebada, á 24; panizo, á 32; anís, á 80.

No le he escrito antes hasta saber los precios á que pagaban las uvas los compradores.—A. R.

Puebla de Montalbán (Toledo) 6.—Por aquí ha llovido lo bastante para que los frutos de la uva y aceituna consigan su desarrollo, sin ocasionar, por fortuna, las desgracias personales y materiales que por otras comarcas no lejanas á ésta, y que de todas veras lamentamos.

Se ha comenzado la vendimia del mediano fruto de uvas, vendiéndose lo tinto á 4 rs. arroba, y siendo muy variados los precios del blanco. Las existencias del año pasado casi agotadas de lo blanco; no así de lo tinto, del que aún quedan buenas partidas que vender.

Algo se ha animado la extracción de aceite, pagándose á 52 rs. los 11,50 kilos.

Los demás artículos se cotizan: Trigo, de 43 á 44 rs. fanega; cebada, de 26 á 28; vino tinto, á 12 arroba de 16 litros.

### De Castilla la Vieja

Tudela de Duero (Valladolid) 6.—Después de una muestra abundante y esperanzas de excepcional cosecha de vino, como tenía indicado á V. en mis anteriores, hoy hay que recoger velas y deducir gran parte de esas esperanzas, y convertidas las restantes en realidad, afirmar que la de tinto es mala y buena la de blanco; esto con relación á la fecha en que escribo esto, que hasta el 15 ó 20 que dé principio la vendimia, fácil es que no valga lo dicho, si se repiten las escarchas y continúa el calor; así como puede variar algo en beneficio de más y mejor clase, si llueve en un plazo corto. Estos son los efectos de la prolongada sequía que lamentamos el mayor número de las comarcas vinícolas de la Península, confirmados por todos sus numerosos corresponsales en ese utilísimo periódico.

La sementera se está verificando en seco y en buenas condiciones.

Las existencias de vino son muy reducidas, y sin alteración los precios de 12 y 13.

Los cereales con tendencia á mejorar, por ser escasos los anunciados ya.—A. P. de V.

Segovia 7.—Precios de cereales y harinas: Trigo, de 41 á 43 reales fanega el añojo, y de 40 á 42 el nuevo; centeno, de 28 á 29; ceba-

da, de 27 á 28; algarrobas, de 34 á 36; garbanzos, de 100 á 160; harinas, á 16 reales arroba las primeras clases y 15 las segundas.

Poca oferta de trigo y mucha de garbanzos.—El Corresponsal.

Toro (Zamora) 6.—De un día á otro principiará la vendimia, pues el fruto está ya maduro.

La cosecha en esta provincia no será mala, como por desgracia ocurre en otras provincias de Castilla.

De vino queda una existencia de 54.000 cántaros próximamente, y aun cuando el precio ha bajado á 14 reales, es pequeña la demanda.

El trigo á 43 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 30; algarrobas, á 24; garbanzos, á 160, 100 y 80; harinas, á 16, 14 y 13,50 reales la arroba; patatas, á 6.—Un Subscriptor.

Peñaflor (Valladolid) 7.—La cosecha de vino se ha mermado mucho por la sequía, fuertes calores y algunas escarchas, y si llueve mejorará algo, pero la producción no será ya satisfactoria. Lo propio ocurre en otros muchos pueblos de Castilla.

Activa la demanda de vinos; para Segovia y Burgos se han ajustado unos 10.000 cántaros á 9,50 rs.; quedan otros 36.000.

Sigue animado el mercado de cereales, realizándose todo cuanto se ofrece á los siguientes precios: Trigo, de 44 á 46 rs. fanega; centeno, á 27; cebada, á 25; avena, á 17,50; algarrobas, á 28; alubias, á 60; garbanzos, á 180, 130 y 100.—Un Subscriptor.

Valoria la Buena (Valladolid) 7.—En vez de lluvias tenemos fuertes escarchas que hacen más crítica la situación del viñedo. Pasado mañana principia la vendimia, y el resultado no será bueno.

El vino, á 11 rs. cántaro; trigo, de 42 á 43 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 25; avena, á 17.—El Corresponsal.

### De Navarra

Cascante 6.—Ha comenzado la vendimia en el monte, pero no en la huerta, porque el fruto sigue ganando en dichos viñedos. Continúa el calor cual si estuviéramos todavía en verano.

El tiempo viene siendo muy seco. Sólo el día 13 de Septiembre descargó con terrible tronada una manga de agua, que sólo duró tres ó cuatro minutos; si se prolonga más, sucede aquí lo que en Consuegra y otros puntos; los pisos bajos comenzarían á llenarse de agua, y las calles parecerían ríos desbordados. Dicha manga de agua fué muy benéfica para las uvas y otras producciones; aquéllas han mejorado notablemente, aumentando mucho de tamaño. El viñedo de la huerta está magnífico.

En baja el precio del vino, por el que sólo ofrecen los negociantes 6 y 6,50 rs. por decalitro. Las uvas á 10 pesetas la carga de 10 arrobas. Los demás artículos sin alteración de precios.—F. Y.

Pamplona 7.—En este mercado rigen los siguientes precios para los artículos que se expresan: Trigo bueno, á 24 rs. robo; id. morcajo, á 20; centeno, á 20; cebada, á 13,50; lentejas, á 30; alubias, á 36; garbanzos, á 120, 100 y 60, según clase; habas, á 19; harinas, á 18, 17 y 16 arroba; patatas, á 3.

La vendimia es general en la ribera, y se coge más de lo que se creía, pues llovió últimamente bastante, y con ese temporal mejoró mucho el fruto. Sin embargo, aseguranme que la cosecha llega á regular en pocos pueblos, y en muchos es mediana, pero se temía fuera mala.—El Corresponsal.

## NOTICIAS

Los informes que recibimos de Austria Hungría sobre la presente cosecha de vino son medianos.

El mildiu ha atacado con fuerza casi todas las comarcas vitícolas de Austria, y por dicha plaga, y por el estrago que la filoxera ha ocasionado en la Croacia, la producción será corta, y hubiera sido pobrísima sin las muchas toneladas de sulfato de cobre que han consumido los principales propietarios para combatir la *peronospora* de la vid.

La situación de Hungría es todavía peor, por el mildiu y la persistencia del temporal lluvioso en unas comarcas, y por la asoladora sequía en otras.

En suma; la actual cosecha de vino en Austria y Hungría es corta y de mediana calidad.

Portugal, según anunciamos en otros números, lamenta también considerable déficit.

Las noticias que tenemos de Francia siguen siendo contradictorias; pero, á pesar de esto, bien puede asegurarse que la cosecha excederá en bien pocos millones de hectolitros de la del año pasado (si es que excede), y tal resultado es poco satisfactorio, por cuanto en 1890 sólo rindieron los viñedos de la vecina República 27.416.327 hectolitros; producción que acusa enorme déficit.

Nuestros viñedos mostraron abundante fruto

en casi todas las regiones de la Península; pero por el mildiu en Cataluña y las plagas de insectos y la asoladora sequía en otras, ha quedado tan mermada la cosecha en buen número de comarcas, que ya no hay duda de que España elaborará este año menos caldo que el pasado, sin que con esto queramos decir que el rendimiento no llegue en conjunto a regular. Regular, y nada más, cree la CRÓNICA que es nuestra cosecha de vino en el presente año.

Italia, según tenemos dicho, es el país de Europa que cuenta con una producción que excede de la normal, merced al abundantísimo fruto que han rendido los viñedos del Mediodía de aquella Península.

Continúa produciendo muchos perjuicios a la industria y el comercio, la cuestión de los cambios con el extranjero sin que se vislumbre siquiera la esperanza de su satisfactorio término.

El cambio a francos, lejos de bajar de 8, pasa del 8,50, y esto lleva la alarma a muchos ánimos.

Hace tiempo venimos diciendo que de este modo la situación se hace insostenible, siendo de lamentar que preocupe tan poco a nuestros gobernantes.

De este modo nos esperan grandes catástrofes mercantiles e industriales.

Una comisión del gremio de almacenistas de vino ha entregado al Sr. Rodríguez San Pedro una exposición firmada por gran número de industriales, en que se solicita del Ayuntamiento:

1.º Una rebaja en el impuesto de consumos sobre los vinos de un 15 ó un 20 por 100 sobre lo que en la actualidad adeuda.

2.º Que se persiga, aplicando todo el rigor de la ley, la fabricación de vinos artificiales.

3.º Que se persiga igualmente y se hagan desaparecer de las plazas los vinos que se encuentran en malas condiciones de envase.

Y 4.º Que se recomiende a los dependientes de los fieltos atiendan con la mayor consideración a los introductores de buena fe, y que se los prohíba absolutamente percibir gratificaciones de los introductores.

El alcalde prometió hacer cuanto pueda para la consecución de los fines que se pretenden.

En varios pueblos del campo de Cariñena han comenzado con alguna animación las operaciones sobre cepas, cotizándose las uvas a 9 pesetas la arroba.

En Cascante se han hecho ventas de dicho fruto a 10 pesetas la carga (10 arrobas).

Los negociantes franceses que días atrás estuvieron recorriendo la Cerdaña española acaraparando las peras y otros frutos de otoño, que pagan a buenos precios, para mandarlos a los mercados de Perpignan, Beziers y otros puntos de la nación vecina, se encuentran ahora recorriendo el campo de Tarragona y Bajo Aragón, con igual objeto.

Dicen de Monóvar que en la pasada semana se ha dado principio por algunos cosecheros de aquella población a la elaboración de vinos.

Algunos comerciantes de dicho caldo han ofrecido pagar la uva a peseta la arroba, pero los cosecheros se resisten a venderla a este precio, porque tienen noticias de que en los mercados franceses se paga a mejor precio el vino nuevo que el de la cosecha anterior.

En la feria llamada de Cuero, en Teverga (Asturias), se vendieron las reses siguientes: terneras, 70; vacas, 230; bueyes de tiro, 800; vacas lecheras, 100; novillos de 18 a 20 meses, 400. Total: 1.600, de 3.250 cabezas que se presentaron en el mercado. Los precios máximos, medios y mínimos alcanzaron respectivamente las cifras siguientes: 375 pesetas, 175 y 75.

Los compradores procedían en su mayor parte de Pola de Siero, Grado, Oviedo, Cangas de Tineo, Valdés, Somiedo y algunos de Castilla.

El estado del ganado bueno, su alzada regular y metido en carnes.

En Valles de Sagunto los mostos de primera, elaborados de tintorerías y vermell, se pagan a 9 rs. y cuartillo decalitro; clases muy buenas de segunda, a 7 y, las más bajas, a 5,50 y 6. Las algarobas de reciente cosecha, a 5,50 y 6 la unidad de 13 kilogramos, en equivalencia a la arroba de 36 libras.

La exportación de vinos nuevos por el puerto de Vinaroz es muy activa, y de no aflojar se calcula que en cuatro meses se embarcará tanto caldo como en la campaña de 1890-91.

En dicha campaña, que comprende desde el 24 de Agosto de 1890 al 23 de Agosto de 1891, se expidieron por dicho puerto 37.239.728 litros.

En la anterior semana había siete vapores cargando vino.

Las uvas se han pagado de 5,50 a 6,50 rs. la arroba valenciana, por regla general.

En virtud de un decreto del Presidente de la

República de Venezuela, los vinos tintos, cualquiera que sea el punto de producción y de procedencia, se comprenderán en la clase tercera de la tarifa de importación, con un derecho de 0,25 de bolívar por kilogramo de peso bruto. (Un bolívar es igual a una peseta.) Este decreto habrá empezado a regir para las procedencias de Europa en 10 de Agosto próximo pasado.

No es favorable a los intereses españoles, pues asimila todos los vinos que por el Arancel venezolano de 1.º de Marzo de 1889 pagaban 0,75 de bolívar, a los vinos de España y de Burdeos, que ya pagaban 0,25 de bolívar.

Ya ha terminado la recolección de arroz en los pueblos de la Ribera del Júcar. La cosecha, sin ser extraordinaria, puede considerarse como buena.

El precio también es bueno: abrió el mercado a 25 pesetas los 100 kilogramos, y al apresurarse a vender los labradores que más lo necesitan, bajó a 24, augurando algunos que bajaría a 23. No ha sido así; los precios se han repuesto y hoy la cotización más general es de 25 pesetas, con tendencia al alza.

Leemos en una carta de Cosuenda, Zaragoza:

«Las gestiones que se practican para llevar adelante el pensamiento de los organizadores del meeting celebrado en Cariñena en los últimos días de la Exposición, no marchan con la libertad y desenvoltura que es de desear en bien de los intereses de este país; ¿cuál es el secreto? no es fácil precisararlo; pero sería lástima que tan generosas ideas, sostenidas con calor por algunas personalidades importantes de esta comarca, y principalmente por mi distinguido amigo el Sr. Cerdán, encontraran resistencias injustificadas que las hicieran fracasar.»

La cosecha de higos en Fraga puede darse por perdida, a causa de las humedades producidas por las últimas lluvias.

Los mercados de almendras de la provincia de Tarragona están animados. Sólo un comerciante de Tortosa exportó hace pocos días 1.200 sacos de almendra mollar.

Su autor, D. Pío Cerrada, ha tenido la amabilidad de regalarnos dos ejemplares de la *Cartilla agrícola* que escribió para uso de los alumnos de primera enseñanza, y que la Diputación editó, reconociendo la innegable importancia del interesante librito.

Las nociones consignadas en su obra por el Sr. Cerrada, a quien agradecemos su bondad, son de gran utilidad para la enseñanza, y merecen la distinción que han logrado por parte de una corporación y la mejor acogida del público.

Escriben de Valls que la vendimia ha acabado ya, por ser la cosecha casi del todo nula, a causa del mildiu y black-rot, lo cual tiene desesperados a los pobres labradores, para quienes se presenta un invierno pavoroso.

La actual cosecha de trigo en Francia se estima en 75 millones de hectolitros, ó sea millón y medio menos que la anterior.

La nación vecina se verá obligada a importar para cubrir su consumo unos 37 millones de dicho cereal.

Partidas de vinos exportadas por la bahía de Cádiz: Para Santa Cruz de Tenerife, 10 botas, una cuarta y una caja; para las Palmas, una bota, una octava y 16 cajas; para Tánger, una bota, una media y 14 cajas; para Cette, 2 botas, una octava y una caja; para Bayona, una bota y 7 octavas; para Hull, 121 botas y una media; para Marsella, 44 botas, 2 medias y 48 cajas; para Liverpool, 263 botas, 3 cuartas y 29 cajas; para Dublin, 56 botas, 3 cuartas y 2 cajas, y para Glasgow, 42 botas, 3 cuartas y 4 cajas.

Recientes experimentos han puesto de manifiesto una nueva aplicación del tabaco. El jugo de esta planta puede utilizarse perfectamente para destruir los insectos dañinos. Después de lavar y macerar el tabaco, con el jugo obtenido se riegan las plantas, procurando que aquél no esté muy condensado, a fin de que no pase de un grado Baumé.

Este jugo se vende así preparado, y cuando marca 12 grados se puede diluir en 16 ó 20 veces su volumen de agua.

El riego de las plantas ha de hacerse a la caída de la tarde, y en ningún modo durante las horas del calor del día, lavándolas en seguida con agua pura al día siguiente por la mañana.

Se opta por la fumigación en las plantas de estufa; pero entonces es preciso usar jugos muy concentrados. Proyéctase cierta cantidad de jugo de tabaco sobre el pavimento, ó más bien sobre chapas de fundición de hierro, a una alta temperatura, é inmediatamente se producen densos humos que matan los insectos.

Igualmente se hace uso del jugo del tabaco para el tratamiento de ciertas enfermedades de los ganados de la raza vacuna.

Ha terminado en la comarca de Vendrell la

operación de la vendimia en dicha villa, y en los pueblos de San Vicente de Calders, Calafell, Bellvell y Roda de Bará. Gracias al buen tiempo que se ha disfrutado durante la recolección de la uva, los mostos prometen ser de bastante grado alcohólico y de buena clase.

A consecuencia de estar invadidos por el mildiu los viñedos de los pueblos de Santa Oliva, Albiñana, Bisbal del Panadés, Bonastre, Salomó, Riera y la Nou, la cosecha, a más de ser escasa adolecerá de fuerza alcohólica y color.

Témese que la brigada geodésica enviada por el Instituto Geográfico para completar la triangulación de los elevados vértices que rodean la Cerdaña, tenga que suspender sus trabajos a causa del excesivo frío que han sentido durante seis noches que han pasado en la cima del *Pich de las Lloses*, situado a 2.832 metros sobre el nivel del mar.

Un procedimiento sencillo y al alcance de las personas poco versadas en la Química ha dado a conocer recientemente el enólogo italiano, profesor Giorgio Papisogli.

Consiste en sumergir en el vino sospechoso, durante quince minutos, una lámina transparente de gelatina, vulgarmente llamada cola de pescado, procurando que sea de la mejor calidad y sin coloración alguna. Después del tiempo indicado se saca la lámina y se seca entre dos papeles de filtro.

Si el vino era puro, aunque sea muy colorado, la lámina no presenta ninguna coloración; si, por el contrario, tenía alguna materia colorante extraña, se colora visiblemente.

En presencia de los colores derivados de la anilina, la gelatina toma una coloración rosada; y con los colores naturales, como saúco, campeche, fernambuco, orchilla, fitolaca y otras substancias vegetales, adquiere color violeta ó rojo, según los casos.

Según las últimas noticias recibidas en Málaga, los precios del café cierran muy flojos en el Brasil.

La gran cosecha del mismo, que es de 9 a 10 millones de sacos en lugar de 5 y 300.000 del año último, permitirá al consumo proveerse abundantemente durante el año próximo. Por lo tanto, es de esperar que, prescindiendo de la especulación, por el curso natural del negocio los precios bajarán todavía mucho, y que después del mes de Diciembre ó Enero será la ocasión más propicia para comprar confiadamente las clases de café de Santos.

Escriben de Londres con fecha 23 de Septiembre:

«Pasa, subimos hoy la primera subasta de la temporada. Se ofrecieron de pasa nueva de Denia 28.772 cajas, y de vieja 10.494.

La pasa nueva ha encontrado una demanda muy floja, y se vendió a duras penas la mitad de lo ofrecido.

Los precios son: ordinaria, de 24 a 25; buena, a 26; selected usual, de 26 a 28; superior, de 29 a 30; flor, de 31 a 36; con lotes de fantasía, de 38 a 43. Semejantes bajos precios para pasa nueva, en la primera subasta de la temporada, son sin precedente en el negocio de pasas, y por mi parte ignoro qué necesidad ha existido de aceptar ya en Septiembre 26 a 28 para medias cajas de buen selected, y antes de haberse ni siquiera abierto el consumo y la demanda del país.»

Los vinos pueden ser *dulces* ó *secos*. Los primeros contienen gran cantidad de azúcar sin descomponer, y los secos muy poca, debido a que han fermentado completamente, es decir, que se ha transformado casi todo el azúcar en alcohol.

Estas clases de vinos en muchos puntos de España, particularmente en Málaga, por ser la uva muy azucarada, se pueden fabricar a voluntad, porque son sobradamente conocidas las causas que producen unos u otros vinos.

Hemos dicho que el no fermentar todo el azúcar es debido, ó a que no haya en el mosto bastante fermento para descomponerlo, ó a que se produce de pronto una gran cantidad de alcohol, que paraliza la fermentación; estas son las causas naturales que influyen poderosamente en la clase de vinos dulces. Sin embargo, en algunas localidades preparan vinos dulces desecando previamente las uvas al sol, ó artificialmente, añadiendo al mosto, cuando está fermentando, cierta cantidad de alcohol ó aguardiente, que impide que una porción de azúcar se descomponga, y, como hemos dicho, paraliza la fermentación una cantidad igual de mosto, cocido previamente, reducido a la cuarta parte de su peso por la evaporación.

Para obtener vinos tan dulces como se deseen, entendemos nosotros que lo más práctico es, cuando el líquido marca 3 ó 4º de azúcar sin descomponer, según el dulzor que se desee, paralizar la fermentación por medio de la adición de uno, dos, tres ó cuatro por ciento de buen alcohol, haciendo bajar la temperatura del local

para que aquélla no vuelva a iniciarse y el vino se conserve en tal estado.

*La pulpa de madera.*—Según dice *El Brads-tree's*, la producción de pulpa de madera se ha triplicado con exceso en los diez últimos años. Los industriales dedicados a su fabricación abrigan grandes esperanzas de poder dar abasto, no sólo a la demanda del país, sino también han hecho tubos para gas, cajas, barriles y tablazón adecuada para formar techos.

La ampliación de antiguas fábricas y la instalación de otras nuevas, con el fin de dar abasto a la creciente demanda, no se limita solamente al Este, sino que también se va desarrollado rápidamente en el Mediodía y el Oeste.

Mientras que desde 1880 la producción de la pulpa de paja ha aumentado un 76 por 100, la de madera demuestra un incremento equivalente de un 500 por 100.

El primer privilegio de invención para la fabricación de pulpa de madera fué concedido en 1858, y desde entonces en 1884, año en que aquél caducó, la fabricación de dicha pulpa ha estado monopolizada por cinco casas. En la actualidad existen 210 fábricas dedicadas a esta industria; 183 la producen por medios mecánicos, 15 por varios procedimientos y 12 por el del sulfito alcalino.

De las fábricas que emplean los medios mecánicos, 62 están en el Estado de Nueva York, y la mayoría de ellas se hallan situadas en las montañas de Aderondack. Para abastecer estas fábricas de abetos y otras maderas duras, se ha talado en los tres últimos años una superficie de 200.000 acres de terreno. La capacidad productora de estos establecimientos asciende a 969.800 libras por día, ó sea tres veces más de lo que producen las 18 fábricas establecidas en el Estado de Maine.

En la comarca de Alicante se ha hecho bien la sementera, habiendo nacido ya las cebadas.

**El enyesado de los vinos**

puede suplirse *ventajosamente* con el uso del ACIDO TARTARICO PURO en polvo, que aviva y aumenta la intensidad del color, sin los inconvenientes del yeso, y es el solo producto de los que se recomiendan, que procede del vino, y que hace años usan con éxito los cosecheros inteligentes.

Precio cuatro pesetas el kilo, para 20 hectolitros de vino.

FARMACIA DE ARMISEN  
Plaza del Pueblo, 5, ZARAGOZA

Llamamos la atención a nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente a 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 9

Londres, a la vista (lib. ester.) ptas...	>
Idem 8 d/v (idem id.)	>
Idem 60 d/v (idem id.)	>
Idem 90 d/v (idem id.)	27 15
Paris a la vista	>
Idem 8 d/v: Beneficio por 100	8 70
Berlin a 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 (Tolledo), sobre el camino real que va a 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 ENANTICO sustituye ventajosamente el enyesado en la vendimia, y evita a 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. (2-s)

**A. BELBEZE**

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

**SE ALQUILA PIPERIA**

bien en PASAGES ó en CALATAYUD  
Dirigirse a 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 a su dueño, D. José García Benito, a Torquemada.

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

### GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras.— Segadoras.—Rastri- llos.—Cribas.—Corta- raices.—Corta-pa- jas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilla- doras.

Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alam- biques.—Filtros.— Calderas para estu- far.—Toda clase de artículos para la elab- oración 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 Artes» 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; ECONOMICO, 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.*

#### 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, saltillo ó blavet, negrilla (oidium), caracolillo, babosa, blanqueta (erinosis), mildiu, black-rot, antracnosis, etc.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos 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.



### COMPañIA GENERAL DE SEGUROS AGRÍCOLAS 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**

## EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1870 Rue Mathis, 19 á 23, Paris

SUS ALAMBQUES aparatos de RECTIFICAR, de DESTILACIÓN CONTINUA, y EXTRACCIÓN DEL TÁRTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de París de 1889 Cruz de la Legión de Honor y Miembro del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

**CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO**



Alambique de vapor fijo ó basculante para Licores, Perfumes y Extractos



Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Heces y Frutas Facilidad de limpiar



Alambique rectificador basculante, con caliente-vino.—Da 90° Rapidez y economía

### UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

**HAUPOLD.—MALAGA.**

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

### VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

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

*Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 1 Gran Diploma de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.*

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

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

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballeria ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molineria.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

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

### PULVERIZADOR EL RELAMPAGO

contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



**RELAMPAGO**

Núm. 1 40 pesetas

Núm. 2 30 pesetas

—

**LA TORPILLE**

Nuevo azufrador para los polvos y azufres. 28 pesetas

**VERMOREL, Constructor,**

EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

### A VOLUNTAD

de la SOCIEDAD COMERCIAL DE IMPORTACION Y EXPORTACION, rue Lafitte, 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)

### 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

## 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

BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

ARCAS PARA CAUDALES

ARADOS, Prensas, Filtros, Mangueras, ESTRUJADORAS, BÁSCULAS DE TODAS CLASES

INSTRUMENTOS DE PRECISIÓN para Laboratorios de Análisis

## BASILIO MIRET

BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

## 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.

## 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.

## TESORO DEL VINICULTOR

ANTIPATHES VINICOLA para mejorar, conservar y aclarar los vinos.— Superior al yeso, sal, ácido tartárico, enolantino 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 agrían, 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

## Plantas de vides tintoreras y americanas

El acreditado propagador de la variedad GARNACHA TINTORERA, la más precoz, la más tinta y la más resistente al mildiu, continúa expendiendo sarmientos y barbados de dicha variedad, á precios relativamente económicos, garantizando la legitimidad de las plantas.

También tiene grandes existencias de ARAMON TINTORERO, variedad propia para terrenos de primera clase y esmerado cultivo; RIPARIAS AMERICANAS procedentes de semilla, resistentes á la filoxera, y gran variedad de plantas para uvas de mesa, todas de lo más selecto conocido.

Para detalles dirigirse á D. José Damián Capsir y Cañamás, por Játiva y Bellús (Puebla de Rugat).

DIRECCIÓN TELEGRÁFICA: CAPSIR—PUEBLA RUGAT (s)

## ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE

### ANTONIO RIVIERE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

Aparatos modernos para la molineria.—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

## LA MAQUINARIA AGRÍCOLA DE ADRIAN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SI-LENCIOSA. Añañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídanse el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.