

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.

Miércoles 14 de Octubre de 1891

NÚM. 1438

Ecos de Castilla

Avila

Desconocen las hacendosas costumbres castellanas los que tachan de perezoso y holgazán al industrial labriego. Mientras el obrero de fábricas y talleres trabaja en el edificio, á veces confortable, donde funciona su industria, sin los rigores del frío ni los ardores del sol, siempre en sociedad y cerca de los recreos é instrucción que ofrecen la ciudad ó la corte, el labrador, con fríos, escarcha y nieves, manejando el arado, encallece la piel, se la curten los vientos solanos que arrebatan las mieses, y el duro y hacendoso obrero del campo lo soporta entre el polvo asfixiante de la rubia parva que trilla en Agosto.

Los rigores del invierno son para el labrador forzado reposo y reparación de las fuerzas consumidas; es una tregua que le concede la Naturaleza entre el nacer y crecer de las semillas por él sembradas. Sólo en el invierno descansa, y es costumbre reparar en esa época los aperos, útiles y enseres de la labor y de la casa; y si las ocupaciones dejan algún vagar, no hay propietario ni obrero del campo que no emplee el tiempo sobrante en algo útil.

Los que duden de la asidua labor del agricultor, recorran las faldas suaves de estas sierras y sus valles feracisimos, y encontrará el primer verdor del otoño demostrando el éxito de la primera faena de la próxima recolección.

Muchos pueblos no hace quince días terminaban sus recolecciones de granos, y las abundantes lluvias, instrumento de horrores é infortunios para desolados lugares, sazonando por acá las tierras, empalmó las labores que cesan con los trabajos que alienta la esperanza de una mejor cosecha, anunciada sí con estragos, pero protegida por espontánea y sublime caridad.

Responden los hechos á las noticias que circularon este verano por la prensa europea. Rusia, prohibiendo la exportación de cereales, ha obligado á Alemania á buscarlos en nuestros mercados de Castilla, y una casa alemana ha extraído de Medina, Arévalo y Avila grandes cantidades de centeno, cuyo grano, por la activa demanda de que ha sido objeto, ha llegado á pagarse á 31 reales fanega; pero habiendo cesado, hoy por hoy, la exportación al extranjero, el precio ha bajado (26 á 28), remitiéndose la especie á las provincias de Levante, sin duda para mezclarla con trigos en la fabricación de harina.

El negocio de compra y venta de cereales da animación á este mercado, porque luchan con persistente competencia varios comerciantes que á su crédito unen fuertes capitales empleados en el tráfico. La nota dominante en todas las especies es de precios sostenidos con firmeza, y aun se ven mejoradas algunas partidas en Arévalo.

Como las mieses han sido abundantes y la trilla se ha efectuado sin humedades, han rendido mucha y buena paja, que también es buscada con actividad, especialmente para las provincias del Mediodía.

Por desgracia, no son alegres todos los

ecos de esta tierra; el labrador cobra con satisfacción los buenos precios de sus granos, pero las contribuciones y los impuestos, con los atrasos que agobian su situación personal, absorben el fruto de tantos sobresaltos y sudores.

Las contribuciones territorial y de consumos parecen irreconciliables enemigos del agricultor. Hay que advertir que, por regla general, el propietario impone al colono la obligación de pagar la contribución territorial, y lo exorbitante de ésta se hace aquí más sensible que en otras partes. Los labradores no entienden mucho de Aranceles y Aduanas, y no reclaman principalmente que se aumenten los derechos sobre los trigos extranjeros; no se quejan, por regla general, tanto de los precios bajos, como de las contribuciones altas, y la primer necesidad de Castilla, económica y política, es la rebaja de aquellas tributaciones.

La territorial absorbe una parte colosal del trabajo del labrador, pero no es odiada, en tanto que los consumos no hay pueblo donde no perturben, agentes recaudadores que no promuevan cuestiones, ni Ayuntamiento que viva en paz con la Hacienda.

Para el bienestar de los pueblos de Castilla urge modificar esos tributos, antes que aranceles protectores. ¡Ojalá que para el bienestar de la Hacienda sea práctica la solución que piden estos pueblos.

Un sabroso producto de esta provincia, el afamado *albillo* de Cebreros, que mereció honroso premio en la última Exposición de París, y ganó puesto codiciado en los mercados de la cosmopolita ciudad, ha sufrido un contratiempo, con perjuicios lamentables para cosecheros y exportadores.

Las lluvias han desmejorado el azucarado racimo blanco, y por temor á que no llegase al mercado parisién en condiciones aceptables, como ha sucedido á los de otras provincias de mejor clima, los exportadores se han retraído, vendiéndose aquí el producto con la estimación y solicitado al precio de siempre, pero sin las ventajas de crédito y provecho que reporta el consumo en París.

PASCUAL AMAT.

Avila y Octubre, 1891.

Elaboración de vinos

Los procedimientos para la fabricación del vino son muchos, y no obstante están basados en un mismo principio.

Nosotros haremos conocer estas diferentes prácticas, basadas siempre en la conservación y bonificación de estos caldos.

Las vendimias verificadas al amanecer son útiles para la buena elaboración del vino negro. Las uvas recogidas durante el día son favorables para los vinos blancos. Es sobre todo necesario, los años en que las viñas no han sido atacadas por ninguna enfermedad, y que la uva presente su estado perfecto de madurez, hacer la vendimia á puesta de sol, pues de esta manera recogeremos todo el aroma que posee ese néctar, y nuestros caldos saldrán de una perfección completa.

Es conveniente en la vendimia procurar que la uva esté en perfecta madurez, lo cual es fácil conocer por medio de

la degustación, así como por el color de la uva. Estas indicaciones, no obstante, no dejan de ser falibles, pues á veces el color nos demuestra que está perfectamente en un estado de madurez, y á la fabricación nos resultan vinos flacos y ácidos.

He aquí un método sencillo y que nos será útil para poder reconocer si la uva se encuentra en estado de podernos proporcionar los caldos perfectos.

Tómese un *Gleuchemètre*, y pésese la densidad del mosto. Si da de 9 á 10 grados para los vinos comunes, y de 12 á 13 para los finos, estará en las condiciones más favorables para su fabricación, y serán los mejores años de cosecha.

De las cosechas más próximas á nuestros días, las que han producido los vinos mejores son las de 1842, 1846 y 1849, según observaciones, pues daban al *Gleuchemètre* de 9 á 13 grados las de los plantíos comunes, y de 12 á 13 grados las de los plantíos finos.

No se puede, sin duda alguna, pretender cada año una madurez más completa; pero puede obtenerse mucho más á menudo.

Apresurarse menos, estar menos impaciente y dejar aprovechar á la uva los buenos días, que generalmente son tan comunes en la época de la vendimia, son los medios que conducirán infaliblemente á este resultado; y cuando el tiempo es bueno, como lo es desde muchos años en esta estación; cuando el sol es caliente, sobre todo en el momento de hacer posibles las vendimias en las mejores condiciones, se comete una gran falta no aprovechándose de tan buenas ventajas para obtener la realización del grado productor de vinos de tan buena calidad.

Esta madurez tan deseable, pues que produce la más perfecta calidad, es una maravillosa condición para todos los plantíos, para los vinos desde luego, que sacan de ella preciosas ventajas: la belleza de coloración, el buen gusto, la suavidad de perfume, la superioridad que en los viñedos de nombradía constituyen los vinos de alto precio, los grandes vinos.

La completa madurez proporciona al vino una gran cantidad de azúcar, de alcohol, y con él, los demás alcoholes de que se derivan los éteres, que se producen más adelante y vienen á ser la causa de su perfume.

Una fermentación insensible y el tiempo, desarrollan siempre abundantemente estos éteres en un vino obtenido de uva bien madura, puesto que este vino, generalmente, es muy alcohólico, y el alcohol ordinario va siempre acompañado de otros alcoholes para producir éteres compuestos.

Es, pues, fácil convencerse de las ventajas que una madurez completa reporta siempre, y de las buenas cualidades que de ella necesariamente resultan.

Se pierden todas estas ventajas cuando se vendimia las uvas sin madurar, puesto que la parte azucarada, causa de su riqueza y de su fuerza, no existe sino en muy débil proporción en el mosto; no puede, por consiguiente, venir en ayuda de su debilidad, y el fermento abunda con exceso, y los ácidos dominan en él.

El vino entonces no tiene vigor, está dominado por los ácidos; no tiene color, porque los elementos que lo producen están apenas constituidos, y los alcoholes faltan para disolverlos; no tiene atractivos, y está mezclado con una cantidad

considerable de materia fermentativa, de constitución débil, empobrecida, y que no puede hacer sino la inferioridad y las alteraciones.

El temor de obtener vinos tintos que queden dulces, nos ha hecho dar el consejo de evitar el exceso de madurez á la uva, que producen esta constitución defectiva, causa de varias alteraciones.

Es tanto más útil privar á los vinos tintos de quedar dulces, cuanto que en este estado tienen poco sabor y perfume, y no pueden tenerlos, porque los elementos que concurren á la formación del *bouquet*, los éteres, no pueden disolverse por entero sino en un líquido alcohólico, y preparar los más grandes desarrollos ulteriores sino con una fermentación rápida y completa, pues no lo es nunca cuando el vino ha quedado dulce, porque si la fermentación hubiere sido completa, el azúcar habría desaparecido.

Estas imperfecciones de una constitución no acabada, no son las únicas que hay que notar en estos vinos, tienen otras más perjudiciales aún, tienen tendencia casi siempre al agrio. Mientras los agricultores no incurran en la falta contraria, la de una madurez exagerada, tiene su correctivo fácil en la mezcla bien entendida de uvas taníferas, en las de una constitución más fuerte, en la fermentación con la raspa, etc., medios fáciles y seguros para hacer cambiar este exceso de madurez en provecho del vino, que puede entonces, no sólo ser mejorado, sino sacar aún notables ventajas.

Algunas veces, sin embargo, el sabor azucarado de estos vinos se modifica y acaba aun por desaparecer; entonces son excelentes, pero es muy raro que lleguen á este estado sin sufrir alteración alguna, sobre todo sin picarse.

R. BOUFFILL.

Intereses materiales

«Mirando al interior» cree el Sr. Gamazo que encontraremos solución para neutralizar la pérdida del mercado francés como resultado del triunfo del proteccionismo; «Mirar al interior» no puede envolver solamente la idea de suprimir la contribución de consumos, ni de imposibilitar la introducción de alcoholes, por más que ambas medidas darían colocación poco menos que á lo que representa la exportación á Francia. Tampoco debe referirse el Sr. Gamazo á dotar á los trigueros de mayores ingresos para que puedan consumir más vino, favoreciéndolos con nuevos recargos á los trigos extranjeros.

Contristado el Sr. Gamazo, sin duda alguna, por el miserable estado de los labradores, reconociendo que si carecen hasta de lo más indispensable para la vida, no pueden permitirse el lujo de beber el higiénico vino, ha pensado seguramente que, atendiendo decididamente á los sufridos agricultores, éstos aumentarán sus medios y serán consumidores de vino, lo propio que de diversos artículos de otras industrias.

El Sr. Gamazo mira con serenidad la nueva situación en que nos coloca el conflicto franco-hispano-vitícola, y cree que dentro de nosotros existe el medio de neutralizar la falta de los 200 millones de pesetas que próximamente nos vienen de

la exportación de vinos al mercado francés. Y sin duda ha contado así:

	Hectolitros
Vinos que podemos destilar.....	5.000.000
Mayor consumo por supresión del impuesto de los derechos de puertas.....	3.000.000
Por el consumo que harán en extensas comarcas hoy miserables, y muy pronto ricas, merced á planes que se realizarán.....	2.000.000
TOTAL.....	10.000.000

Queda así demostrado que en el interior tenemos manera de colocar 10 millones de hectolitros de vino, y que cualquiera que sea la solución que tengan las negociaciones con Francia, la supresión de los consumos y la prohibición de importar alcoholes extranjeros se impone con fuerza irresistible.

Y para que no se nos venga con lo del barquillero del cuento, conviene consignar que los 200 millones de pesetas que pueden no ingresar por falta de un acuerdo con Francia, quedarán compensados con lo que dejaremos de pagar por alcoholes y trigos, porque es indudable que el Sr. Gamazo se ha convencido de que existen modos de protección á la clase que en él se personificó, mucho más eficaces que encareciendo artificialmente el trigo por medio de elevadas tarifas; porque los arbitristas que aceptan semejantes procedimientos no hacen más que quitar al consumidor—gente en su mayoría necesitada y no menos digna de protección—lo que dan al triguero: eso es pensamiento de bajo vuelo, y el Sr. Gamazo comprende que hacer vender una cosecha de 100 ó 200 fanegas á precios que le rindan 100 ó 200 pesetas más, es muy débil protección.

La verdadera protección está en librarles de las garras de la usura, á que se ven sometidos, sin excepción, los labradores que cosechan menos de 200 fanegas, con lo cual recibirían un alivio bien superior á la protección artificial arancelaria; si además se les dan medios para aumentar su producción en un 50 por 100, con el mismo presupuesto, la misma contribución y en la misma tierra, mediante el empleo de abonos, semejante modo de protegerles significaría mucho más que el menguado de la subida de los derechos de introducción.

El exterminio de la usura con los medios que pueden facilitar al labrador los Bancos agrícolas para proporcionarse abonos, representan para un cosechero de 200 fanegas de trigo, lo mismo que si en sus condiciones actuales lo vendiese á 20 pesetas la fanega, en lugar de 10 que vale; esto daría al agricultor más medios de vida, anularía la necesidad de importar, que tratándose de un país como España, da menguada idea del acierto con que se le gobierna.

Pudiera entenderse que no consideramos al Sr. Gamazo tocado un poco de nuestra monomanía de pedir canales y vías de comunicación: es de notable importancia la influencia de la baratura de transportes para todos los productos agrícolas, en general de mucho peso y volumen con relación á su valor, para que no preocupe al Sr. Gamazo la idea de acercar al labrador á los mercados con medios rápidos y económicos, y no puede faltar en sus planes, *al mirar al interior*, el de fomentar la construcción de vías de comunicación y de una completa red de ferrocarriles económicos, que con sólo abaratar en una mitad los actuales transportes, resultaría de ello para muchos una nueva protección, casi tan importante como los últimos recargos á la introducción de trigos; protecciones, todas las apuntadas, que tienen la ventaja de mejorar la situación de los agrarios, sin empeorar la suerte del consumidor.

¿Y no hemos de suponer á tan eximio personaje persuadido de la gran falta que tenemos de canales y de pantanos? ¿Faltarán en su patriótico pensamiento, en su programa, la realización de tan grandes obras? ¿No ha de merecer su generosa atención tanto pueblo despoblado, tanta

miseria, en tierras que para ser feracísimas sólo esperan el beneficio del riego?

Sin duda que sí, y de ello resultaría, no sólo la seguridad más absoluta de poderemos emancipar del tributo que pagamos con la importación de trigos, sino que con esto y con lo que en párrafos anteriores hemos apuntado, de importadores que somos, nos convertiríamos en exportadores y, como es natural, esas gentes que viven llenas de privaciones, serían consumidoras, no sólo de importantes cantidades de vino, sino de otros artículos necesarios á una vida que pueda llamarse tal y en que actualmente no pueden soñar siquiera.

Tiene razón el Sr. Gamazo. La decadente situación de España consiste en que hemos pasado muchos años sin pensar en lo que tanto nos importa, y que llega ya la hora de *mirar al interior*.—A. ESTAD.—Carriñena 16 de Septiembre de 1891. (De *La Derecha*.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huelva 10.—Aunque las aguas no se han presentado en la época que otros años, ó sea en la segunda quincena de Septiembre, y que por cierto están haciendo ya mucha falta para hacer la sementera y para que otoño el terreno, á fin de que ofrezca buenos pastos al ganado, éste se encuentra bien de carnes; pero indudablemente subirá el precio de este artículo si las aguas no se presentan pronto.

La cosecha de aceituna continúa presentando buen aspecto, y por lo general bastante fruto. La recolección de la uva se ha presentado bien, haciéndose una buena vendimia, por lo general, dando abundante mosto y de muchos grados.

Los vinos de la cosecha anterior se venden á 11 reales la arroba; vinagre, á 14; aceite, á 44; trigo fuerte, á 42 la fanega; cebada, á 26; avena, á 20, y garbanzos, á 80 reales la fanega.—A. T.

De Aragón

Longares (Zaragoza) 9.—Hace unos días que se dió principio á la vendimia.

Las aguas de mediados de Septiembre y el tiempo fresco que á continuación hizo, favoreció muchísimo la madurez.

El resultado general de la cosecha será un tercio menos que el año anterior.

Las clases prometen ser buenas, por las buenas condiciones en que la vendimia se efectúa y tener los mostos de 15 á 16°.

La adición de yeso puede decirse que se ha desterrado y no por falta de deseo, pues á los vinos que el año anterior se les puso, son los que en mejores condiciones se han conservado, sino porque los compradores los rehusan, aun aquellos que los propietarios tuvieron especial cuidado de no poner más que los dos gramos por litro.

No se ha hecho uso del yeso para la elaboración de los vinos, esperando que el comercio francés (único hoy de resultados prácticos para esta comarca), sea el que haga la extracción de ellos. ¿Será así?

Hemos dado principio á la vendimia, y la terminaremos sin saber más, de asunto tan vital como éste que hace tres meses.

¿Habrán prórroga del tratado con Francia? ¿Regirán las tarifas aprobadas por las Cámaras? ¿Se pondrán á la venta los vinos nuevos, sin saber á qué atenerse en puntos tan esenciales para ello?

Las lluvias fueron tan escasas para la siembra, que sólo pudo hacerse en una pequeñísima proporción.

No es lo que menos preocupa á este país, pues hay algunas comarcas en que son ya cuatro años los transcurridos sin recolectar lo indispensable para vivir, y ésta, sin el vino, estaría en análogas condiciones.

En estos días se ha puesto de manifiesto la miseria que aflige á la mayoría de los pueblos de Aragón.

Con motivo de la vendimia, comarcas enteras han emigrado á las en que se efectuaba, siendo tal el número de peones, que se ofrecían por un pequeñísimo jornal.

El Gobierno debe mirar con detenimiento cuanto uno y otro día se está diciendo de estas tres provincias de Aragón, porque si hoy apenas puede soportarse la miseria, dentro de poco el frío la hará más dolorosa.

Pocas existencias de vino y menos animación en las transacciones, suponiéndose será la causa la proximidad de los vinos nuevos.—S. P.

••• Saviñán (Zaragoza) 11.—A la escasez de noticias interesantes que comunicarle, es debido mi prolongado silencio. Por fin, aunque tardías, llegaron las tan deseadas lluvias, que

si bien es verdad que de nada sirvieron á la cosecha de olivas en el monte, pues toda la aceituna pereció á causa de los excesivos calores del verano y falta de agua, las viñas ganaron mucho, y la calidad de las uvas ha sido como siempre, superior en estos términos.

Terminada la recolección en este pueblo, los mostos han presentado una graduación glencométrica entre los 15 y 17°; de modo que esta riqueza, unida á la superior calidad de nuestros mostos, pues que no se cultiva en este pueblo más cepa que la garnacha tintórea, hacen esperar una clase de vinos inmejorables.

A pesar de las bellas cualidades que dejo anotadas, y que por cierto abundan en nuestros mostos, se han presentado en ésta pocos compradores de uvas, por lo que, aprovechando esta circunstancia, no han pagado la arroba más de 4 rs., precio que, por lo bajo, nadie esperaba en este año, último de nuestro tratado con Francia.

La cosecha de uva puede apreciarse de regular en este pueblo y comarcas, y según mis informes, superior en Calatayud, donde también se paga la arroba (11,50 kilos) á una peseta.

La cosecha de granos, frutas, hortalizas y verduras, bastante buena.

Tan pronto se principie á sacar el vino de los lagares, que será dentro de cuatro ó seis días, le comunicaré las clases que tenemos y grados de alcohol.

También debo decirle que no se ha enyesado ningún mosto en este pueblo.—I. M.

De Castilla la Nueva

Arganda (Madrid) 10.—La vendimia vienesa haciendo con buen tiempo, pero el rendimiento deja mucho que desear en cuanto á la cantidad, que será poquito más de la mitad que el año pasado. Los hielos primero, y después la sequía, causaron muchos daños. También en Chinchón, Morata de Tajuña y otros pueblos inmediatos es corta la actual cosecha.

En cambio, la clase es muy buena, tanto por el color como por la mucha riqueza alcohólica. El comercio retraído para la compra de uvas.

El vino viejo á 14 rs. la arroba.—Un Subscriptor.

De Castilla la Vieja

Baltanás (Palencia) 11.—El estado del viñedo es muy malo, pues á la sequía hay que agregar tres ó cuatro escarchas con honores de hielo. Se vendimia sin estar sazonado el fruto, porque las cepas se quedan sin hojas, y sin estos órganos no hay que esperar que las uvas mejoren.

Como la producción es muy corta en toda Castilla, se inicia movimiento de alza en los precios del vino del año pasado, pero aquí apenas quedan existencias.

El trigo se detalla á 41 rs. fanega; centeno, á 29; cebada, á 28; avena, á 20.—El Corresponsal.

••• Palencia 10.—La cosecha de vino es muy corta en esta provincia. La de cereales fué también mediana. Sigue la sequía.

En el último mercado se ha cotizado el trigo de 42 á 42,50 rs. la fanega, y la cebada de 25 á 26.—El Corresponsal.

••• Peñafiel (Valladolid) 8.—Los días 11 y 12 del pasado hubo una abundante lluvia, que benefició mucho á las viñas, sedientas ya de humedad por la prolongada sequía del verano; sin embargo de esto, no han crecido los granos de uvas en la proporción que se creía, presentándose una cosecha menos que regular. La maduración es ya completa en algunos parajes, y la vendimia se efectuará en la próxima semana.

Los precios corrientes en esta localidad son: Trigo, de 10 á 11 pesetas fanega; cebada, á 6,25; yeros, á 7,50; algarrobas, á 8; garbanzos, de 25 á 40; centeno, á 6,75; avena, á 4,50; titos, á 7; habas, á 7,50; alubias, de 12 á 20.

Vino tinto de 12° aproximadamente, á 2,35 pesetas cántaro de 16 litros, habiendo una existencia de 25.000 cántaros.

La tendencia en los precios es: en los cereales, firmeza; en el vino, ídem.

Cuesta llevar los productos á la estación de Valladolid (56 kilómetros) 50 céntimos la fanega de trigo, y 25 céntimos el cántaro de vino.

El tiempo es cálido y seco, y la cosecha de uva presenta un aspecto mediano.

Los centenos que se sembraron en los días que llovió, han nacido bien.—P. de la V.

••• Lerma (Burgos) 10.—Continúa la sequía; el sábado y domingo últimos, después de fuertes vientos del Norte, nos cayeron dos escarchas, casi hielos, que han causado mucha pérdida en los viñedos, pues como había mucho fruto sin madurar y con poca hoja, las ha dejado escaldadas.

El fruto está pequeño y poco maduro, pero creo no pasará la próxima semana sin que se vendimie en esta zona, lo que dará mostos agrios, con sus fatales consecuencias.

Los labradores siembran, á pesar de estar la tierra sequísima.

Los cereales acusan firmeza en sus precios y gran demanda en este mercado, que está muy concurrido.

El vino se vende á 10 y 11 rs. cántaro para fuera, y á 3,20 pesetas para la población, con derechos de consumo.

El trigo vale de 41 á 45 rs. la fanega, según clase; la cebada, de 27 á 27,50; la avena, á 17; centeno, á 29, y yeros, á 36.

No pasarán de 8.000 cántaros de vino las que hay en esta bodega.—E. R. C.

De Cataluña

Piñola (Barcelona) 9.—Damos las gracias al Todopoderoso por haber hecho la vendimia en muy buenas condiciones. Por esto los nuevos caldos resultan de un color muy aceptable para el comercio francés, y con una fuerza alcohólica de 12 á 13 grados. La cosecha se estima en un 70 por 100 de la ordinaria, y somos uno de los pueblos más favorecidos, pues en otros de Cataluña ha sido casi nula.

Se espera alcance el vino buenos precios; hoy se cedería aquí la carga (121 litros) á 20 pesetas.

Por desgracia, ésta será nuestra última cosecha, porque la filoxera avanza y adquiere incremento pasmoso. Muchos propietarios tendrán que abandonar sus viñas por carecer de recursos para replantarlas con vides americanas.—S. S. V.

De Navarra

Olite 11.—Con un tiempo inmejorable se está efectuando en ésta la recolección de la uva. La cosecha no pasa de regular, si bien debido al suelo y al buen estado en que se encuentran las viñas, podemos estar más satisfechos que en los pueblos inmediatos, de su rendimiento.

He pesado algunos mostos, y quedado bastante satisfecho de su graduación, pudiendo asegurar que la mayor parte de los vinos alcanzan una riqueza alcohólica de 13 á 15 grados.

Ya apenas si se encuentran en esta bodega 12.000 decalitros de vino de la pasada campaña, cuya cantidad, de muy buena calidad, la ceden los propietarios de 7 á 8 rs. decalitro.

El trigo es muy solicitado á los precios de 23 á 24 rs. robo.

El aguardiente completamente paralizado, habiéndose cedido alguna pequeña partida al precio de 9 rs. decalitro.

Patata se recolectó poca por haber sufrido las terribles consecuencias del hielo, pero sin embargo se siembra tanta por los braceros, que la mayor parte han salido con ella de sus apuros.—A. G.

De las Riojas

Cenicero (Logroño) 9.—Próxima la recolección de vendimia dará á V. noticia del estado de la uva respecto á clase y cantidad; por más que el fruto ha sazonado sólo con el beneficio de pequeñas lloviznas, se encuentra en un estado satisfactorio, excepción de algunos pequeños pagos de tierra seca, en la que no se ha desarrollado bastante, y la uva está muy menuda.

Sin embargo, en cuanto á cantidad, se aproximará á la de la cosecha del año último; no así la clase, que creo bajará algo de grado, por más que podrán elaborarse vinos regulares.

La venta de los vinos está paralizada, á pesar de haber bajado el precio á 11 rs., y de ser las clases tan superiores como son; quedan disponibles unas 40.000 cántaras, la mayoría con yeso.

El comercio está muy preparado para la compra de uva, habiendo arrendado lagares en ésta, pagados á buenos precios de alquiler; y estando casi ya en víspera de vendimia, aún no se ha fijado precio, ni se conocen ajustes de uva.—A. M.

••• Haro (Logroño) 11.—Hoy se ha echado, como vulgarmente se dice por aquí, la vendimia, habiéndose fijado el día 24 para comenzar dicha operación. Creo que la mayor parte no esperarán esa fecha y principiarán antes, y máxime si se repiten las escarchas.

El fruto ha mejorado mucho, y si el tiempo favorece la vendimia, se elaborarán muy buenas clases.

La cosecha se duda llegue aquí á regular, pero será muy buena en Cihuri, Zarratón, Rodezo, Cuzcurrita, Sajazarra y otros pueblos de la parte alta de este partido, según ya le manifesté en otra correspondencia.

Briones y San Vicente se cree recolecten menos que el año pasado; Gimileo sólo la mitad.

Todavía nada se habla de ventas de uvas, ni de los precios que alcanzará este fruto. El comercio muéstrase retraído hasta ahora, pero no dudo operará bien presto y con animación, pues me consta son diversas las casas extractoras que se disponen á hacer grandes acopios. Varios negociantes franceses han anunciado su venida, entre ellos uno de Burdeos que en la vendimia pasada adquirió más de 80.000 cántaras de vino.

El tiempo nuboso y revuelto, amenazando lluvia, que vendría muy bien para las uvas.

Cotización de los granos: Trigo, de 44 á 47

reales fanega, precio que acusa alza; cebada y centeno, de 28 á 30; avena, de 18 á 20.—*El Correspondiente*.

Cucurrita (Logroño) 11.—A esta hora, nueve de la noche, principia á llover. Conviene no lo deje tan pronto para que las uvas completen su madurez, que ha adelantado mucho en estos días. La vendimia comenzará sobre el 20, y la cosecha, según le tengo dicho, será muy buena.

Sigue animada la venta de nuestros acreditados claretes, cuyos vinos se pagan de 13 á 14,50 reales la cántara (16,04 litros).—*El Correspondiente*.

De Valencia

Játiva (Valencia) 9.—Me extraña no ver reproducidas en la CRÓNICA mis dos cartas 4 y 17 de Septiembre último (1); aunque no noticias del mayor interés, dábales de la cosecha de vinos de estos contornos. En general, no ha sido muy abundante, pero bastante regular, y muy sanas las uvas en aquellas viñas donde se ha pulverizado con caldo bordelés en las épocas prescritas por la ciencia. Los que, prescindiendo de estos consejos prácticos, no han rociado sus vides, se encuentran con que muchos ni han visto madurar el fruto ni han cosechado nada. ¡Qué lástima que los viticultores sean tan rutinarios y desoigan la voz de alerta, que con tanta frecuencia se les da!

Las uvas se han vendido en los primeros días de la vendimia á 1,25 pesetas los 12,780 kilos; bajó muy pronto su precio á una, y se han terminado á 0,75, y hasta 0,62, clases ya más bajas de color y sabor, aunque de más graduación, por lo avanzado de la temporada; y digo avanzado, porque aquí comienza á vendimiarse el 20 de Agosto.

Como desde Mayo no ha llovido por aquí, las cosechas se han recogido bien y todas ellas abundantes. El cacahuet ó maní, las habichuelas y el maíz se recolectan ahora: sus clases buenas, y sus precios 2,12, 4,25 y 2 pesetas respectivamente la barchilla.

La de arroz ha sido superior en cantidad y calidad, alcanzando un precio de 24 á 25 pesetas, según clase, los 100 kilos.—*F. B.*

NOTICIAS

La venta de uvas no se hace en esta vendimia en tan grande escala como en las anteriores, por la incertidumbre que reina sobre la renovación del tratado franco-español. Este estado ocasiona á las comarcas productoras serios perjuicios, y máxime en la campaña que acaba de comenzar, en la que por la corta producción de Francia, Portugal y otras naciones, y por la no abundante de España, era racional que nuestras uvas y nuestros mostos consiguieran mayor estimación que la que se registra en los mercados nacionales.

En la muy acreditada bodega que en Elciego (Rioja alavesa) posee el Sr. Marqués de Riscal se ha comenzado á comprar uva al precio de 5,50 á 6 rs. la arroba (11,50 kilos).

En Logroño se ha contratado una cosecha, la del Sr. Michel, según se nos dice, á 6 rs. arroba, y en un almacén se ha fijado para el fruto de la vid el precio de 5,50 rs. por aquella medida.

Una casa exportadora de Castejón ha ajustado en Olite (Navarra) 2.000 cargas á 11 pesetas.

En Cascante se pagan las uvas á 10 pesetas la carga de 10 arrobas. En varios pueblos del Campo de Cariñena se han hecho importantes acopios á 9 pesetas las 8 arrobas.

En Saviñán y Calatayud ha regido el precio de 4 rs. la arroba. Igual cotización han logrado Gadesa, Corbera, Bost y otros pueblos de Cataluña.

En Valdepeñas (Ciudad Real) se han detallado las uvas tintas de 4 á 5 rs. la arroba, y las blancas á 3; en Carrión de Calatrava, á 4 y 3 reales respectivamente; en Puebla de Montalbán, á 4 las tintas.

Confírmase, desgraciadamente, que las escarchas han ocasionado serios daños en los viñedos de Castilla la Vieja, los que por dicho accidente y la sequía dan muy corto rendimiento, por regla general.

También en Castilla la Nueva arroja importante déficit la actual cosecha de vino.

Del 18 á 20 del corriente mes comenzará la vendimia en la mayoría de los pueblos de la Rioja Alta.

Las uvas van mejorando notablemente.

De Francia seguimos recibiendo medianos informes sobre la cosecha de vino. La vendimia ha terminado en el Hérault, Gard y otros departamentos del Mediodía, y ya es unánime la opinión de que el rendimiento no excede al del año anterior, que fué escaso como sabemos.

(1) No se han recibido en estas oficinas. (Nota de la Redacción).

Análogas noticias comunican de la Borgoña.

El mal resultado se atribuye en primer término, aparte la plaga filoxérica, á la formidable invasión de mildiu que sufrieron los viñedos en el mes de Agosto, de cuyo contratiempo ya dió cuenta oportunamente la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, concediendo á dicho ataque toda la importancia que revestía, y que los hechos han venido á confirmar.

En Marne, Seine, Nièvre y otras regiones de la vecina república es muy triste el aspecto de los viñedos por las lluvias y los fríos; las cepas se han quedado sin hojas, y los racimos están pequeños y verdes.

Por todo lo expuesto, no puede prescindir Francia de nuestra rica y barata producción vinícola; en esta campaña, tanto ó más que en las anteriores, necesita de los vinos españoles para arreglar los suyos, pobres de alcohol y débiles de color, y saldar el enorme déficit que arroja su cosecha.

Es, pues, de esperar que el comercio francés operará en la actual campaña con no menor actividad que en las pasadas.

Como ya hemos dicho, la cosecha de uvas en Sanlúcar de Barrameda ha sido extraordinaria, hasta el punto de sorprender á los más inteligentes, que se encontraron sin vasijas para encerrar sus caldos.

Se calcula la uva pisada en esta ciudad y viñas de bodegueros de la localidad destinadas á manzanilla, en más de 200.000 hectolitros, ó sean unas 35.000 botas de mosto de 4 á 30 arrobas, que vendidas unas con otras, albariza y barro, á 82,50 pesetas, suman un total de 2.887.500 pesetas y destinado el vino á la exportación, en las diferentes clases que resulte, y para la venta en los pueblos de la Península donde se consume, una suma de pesetas 8.750.000.

En la misma proporción se ha recolectado en Chipiona, donde se labran las viñas lo mismo ó mejor que en Sanlúcar.

También en Jerez, Puerto de Santa María y Trebujena ha sido abundante la cosecha.

Noticias de Valencia:

«Puede darse por terminada la siega del arroz en los principales centros productores, sin que accidentes meteorológicos hayan originado perturbación grave en la Ribera. Esta circunstancia, unida al precio remunerador que alcanza el grano sin descascarillar, indemnizará en parte de las cuantiosas pérdidas sufridas por tan laboriosa comarca en los años últimos, mayormente si terminan bien, como es de esperar, las cosechas de habichuelas y de cacahuet, ambas importantes.

La situación del mercado de cereales continúa siendo la misma.

Respecto de los caldos, sólo puede decirse que este año han sido más solicitadas las uvas blancas para la fabricación de mistelas, y que la cosecha de aceite alcanzará importancia en esta zona.

Confíase en que mejoren algún tanto los precios de la pasa moscatel.

Los pueblos del partido de Sagunto perjudicados por el granizo y huracán último, están instruyendo expediente para justificar los daños sufridos en las cosechas pendientes.»

El aceite se cotiza en Sevilla de 42,50 á 44,50 reales arroba, según la clase; en Córdoba, de 43 á 44; en Málaga, á 44 en puercas y 46 en bodega; en Huelva, á 44; en Puente Genil, de 44 á 44,50; en Madrigueras, á 52; en Puebla de Montalbán, á 52.

Excede bastante de 4.000 el número de emigrantes italianos que en tres vapores, recalados en el puerto de Barcelona, se dirigen á las Repúblicas del Plata en busca de una soñada felicidad.

Según los periódicos de Tarragona, se cree asegurado para todo el invierno el jornal de los muchos toneleros con que cuenta aquella capital, y que desde hace mucho tiempo carecían de trabajo.

Durante las tres últimas semanas, el Gobierno francés ha hecho comprar en Nueva York 2.000.000 de barriles de harina, 25.000.000 de bolears de trigo, y otras muestras en grandes cantidades, siendo su motivo la carestía de viveres en Francia.

Las referidas compras serán introducidas sin pagar derechos de aduanas.

Son interesantes los datos que encontramos en *El Norte de Castilla* referentes á las expediciones de cereales y harinas salidas por la estación de Valladolid durante el mes de Septiembre último y la comparación que establece con el año anterior.

El total de cereales expedidos suma la cantidad de 2.130.000 kilogramos, y de harina 1.330.000; y como en el año 1890 salieron kilos 537.000 de los primeros y 1.580.000 de la segunda, resulta una diferencia de 1.593.000 kilogramos más de cereales y 350.000 kilos menos

de harina, ó sea, en conjunto, 1.094.000 kilogramos (unas 95.000 arrobas) más que en Septiembre de 1890. La comparación, como se ve, resulta beneficiosa para este año, habiendo esperanzas de que el aumento de expediciones continúe en adelante.

La Cámara de Comercio de Zaragoza, con fecha 2 del corriente, ha dirigido una solicitud al Presidente del Consejo de Ministros, rogándole que no se concedan á los trigos y harinas procedentes de las Antillas, los beneficios de la ley de relaciones comerciales de 20 de Julio de 1882.

Fúndase esta solicitud en el deseo de evitar que se importen en la Península, como procedentes de las Antillas, trigos y harinas que, en realidad, lo sean de los Estados Unidos, y cuya introducción perjudicará grandemente á la producción de cereales é industria harinera del país.

El Sr. Ministro de Estado ha recibido una comunicación de nuestro representante en Bélgica, manifestando que se ha nombrado por aquel Gobierno la Comisión encargada de promover el concurso de dicho país á la Exposición histórico-americana de Madrid, y que ha aceptado la presidencia M. Beernaert, Presidente del Consejo y Ministro de Hacienda de aquel Gobierno.

En los pueblos de Gadesa, Bot y Corbera se han aprovechado las últimas lluvias para la siembra, verificándose ésta en condiciones excelentes.

Dicen de Benifallet que la cosecha del vino ha sido este año mediana, por razón de que los racimos han quedado muy pequeños, á consecuencia de la falta de lluvias en aquel término municipal. Puede calcularse en 2.000 cargas la cantidad de vino que se recogerá en las bodegas. En cambio la cosecha de aceite promete ser más que regular, á no sobrevenir incidente alguno que dé al traste con el abundante fruto que ostentan los olivares. Escasa existencia de almendras, por las muchas transacciones hechas con ellas durante el pasado mes.

Según las últimas noticias recibidas de Odessa por el correo, los precios sostenidos con exceso por los tenedores dificultan las transacciones de trigo. Se ha tratado el ázima á pesetas 19,25 los 100 kilogramos fuera del buque.

En Riga el trigo disponible se ha vendido á 21,75 por 100 kilogramos.

En San Petersburgo hay pocos arribos de trigos nuevos, y los precios son demasiado crecidos para la exportación.

Sigue hablándose de imponer al trigo un derecho de salida, y se afirma que esta cuestión se discutirá tan luego como haya terminado la suscripción del nuevo empréstito. Damos esta noticia bajo reserva.

Las pasas alcanzan en Málaga los siguientes precios:

Lechos corrientes, 17 reales la caja; ídem medio corrientes bajo, 24; ídem, íd. alto, 28; ídem 5.ª, racimales, 38; ídem 4.ª, íd., 48; ídem Rozano, 58; ídem imperiales, 70; granos corrientes, 17; ídem aseado, 22; ídem medio reviso, 28; ídem reviso, 40; escombro, 15.

Castejón de Valdejaes es un pueblo de secano de unos 1.000 habitantes.

Sembrará unos 1.500 cahíces de trigo, 500 de cebada y 500 de otros cereales. Emplea en sus labores á todos sus hijos y á 250 caballerías, necesitando para su consumo 2.000 cahíces de trigo y 4.750 cahíces de cebada, á razón de cinco almudes diarios por caballería.

Ahora bien; vertido el capital de las simientes y el de las labores en la tierra, la cosecha ha sido nula, tan nula que no se habrán recolectado 100 cahíces de trigo y 50 de cebada. A consecuencia de la sequía, se ha tenido que buscar el agua á 15 y 20 kilómetros, costando 12 ó 15 céntimos el cántaro.

Las cepas, unas se han secado, y las que no, han dado fruto tan exiguo y raquíutico, que no se puede contar como producto.

Existencias de frutos secos de España en Londres, según estadística de Aduana en 30 de Septiembre de 1891:

Pasas de Denia: cajas en el año 1891, 135.530; en 1890, 72.625.

Cuartos: cajas en 1891, 20.234; en 1890, 14.558.

Moscatel de Málaga: cajas en 1891, 2.660; en 1890, 2.766.

Medias: cajas en 1891, 460; en 1890, 658.

Cuartos: cajas en 1891, 1.798; en 1890, 400.

Formaletes: cajas en 1891, 4.226; en 1890, 1.236.

Almendras Jordán (Malagueña): cajas en 1891, 3.189; en 1890, 7.073.

Almendras Valencia (Corts): cajas en 1891, 546; en 1890, 836.

La Agencia Fabra ha recibido un telegrama

de Londres en que se dice, con referencia á noticias de buen origen, que no se han iniciado aún las negociaciones para el tratado de comercio entre Inglaterra y España, para lo cual no apremia el tiempo, pues el tratado actual no expira hasta el mes de Julio próximo.

Los Ministros de Fomento y Gobernación han acordado arbitrar, por medio de una transferencia de crédito, 8 millones de reales, de los 16 destinados á carreteras, para dar trabajo á los pueblos de las provincias de Aragón más castigados por la miseria, y á la provincia de Almería.

Más adelante se harán transferencias de crédito por valor de 6 millones de pesetas, con destino á las indicadas provincias, y á las de Ciudad Real y Valencia.

A la provincia de Toledo no se destina cantidad de importancia, porque, según el Ministro de Fomento, es la que actualmente tiene más obras públicas en construcción.

Noticias de Marruecos:

En los mercados de la semana pasada en Tánger se vendieron 410 bueyes, á los precios de 60 á 130 pesetas por cabeza.

El ganado se mantiene en buenas condiciones de sanidad.

El precio de la carne era de 0,52 pesetas el kilogramo.

El negocio de tapones en la provincia de Gerona ha sido bueno para los propietarios, que han vendido el corcho á precios elevadísimos, debido á la gran demanda de trefinos del país.

En cambio, continúa la calma ha mucho tiempo iniciada respecto á los trefinos forásteros, á excepción de algunas pocas clases especiales, como Motril y Valencia, que son solicitadas con igual interés que las del país.

Respecto á los tapones de pequeño calibre, ó sean cortos, 18 y 20 líneas, viénesse iniciando bastante calma desde el mes pasado, en especial en cortos (todas clases) y *dieciochos* en calibres que bajen de 10 líneas, atribuyéndose esa calma á la inseguridad que ofrecen los mercados, á consecuencia del estado general de la política europea.

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 13

Londres, á la vista (lib. ester.) ptas...	→
Ídem 8 dñv (ídem) id.....	→
Ídem 60 dñv (ídem) id.....	→
Ídem 90 dñv (ídem) id.....	28 50
París á la vista.....	→
Ídem 8 dñv: Beneficio por 100.....	9 75
Berlín á 8 dñv.....	→

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.

A. BELBEZE

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

SE ALQUILA PIPERIA

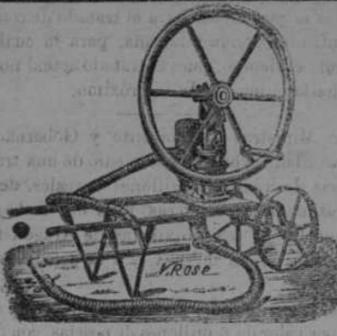
bien en PASAGES ó en CALATAYUD
Dirigirse á los Sres. Priou y Lavielle, en PASAGES (Guipúzcoa)

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.

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

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



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

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

Gran rebaja de precio en el pulverizador Noël modificado a 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 a 26 competidores.

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

NUEVO ALAMBIQUE

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA PARA LA DESTILACION DEL COÑAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por DEROY FILS AINÉ (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, París

GUIA para la DESTILACION del COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de APARATOS DE DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificación, sistema DEROY Se manda gratis por DEROY FILS AINÉ, Constructor. PARIS—Rue du Theatre, 73, 75, 77—PARIS



COMPANIA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS LA PREVISORA CONTRA EL PEDRISCO A PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

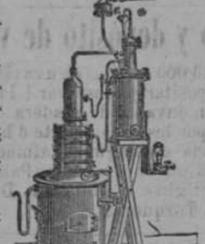
El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, 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. Sinieistros satisfechos, 75.631 pesetas

EGROT INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1870 Rue Mathis, 19 á 23, París

Sus ALAMBIQUES aparatos de RECTIFICACION y EXTRACCION DEL TARTARO, 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





Aparato de destilación con hornos y bombas, sobre ruedas.

Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.

Aparato de destilación continua por vapor. Da sin reposo espíritus de 94 grados.

PULVERIZADOR EL RELAMPAGO contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



RELAMPAGO Núm. 1 40 pesetas Núm. 2 30 pesetas

LA TORPILLE Nuevo azufador para los volvos y azufres. 28 pesetas

VERMOREL, Constructor, EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

VALLS HERMANOS INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

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

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, y 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 caballería y por motor,

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

A VOLUNTAD

de la SOCIEDAD COMERCIAL DE IMPORTACION Y EXPORTACION, rue Laffitte, núm. 46 á París, 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

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRICOLAS HAUPOLD.—MALAGA.

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

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 ARAMÓN TINTORERO, variedad propia para terrenos de primera clase y esmerado cultivo; RIPARIAS AMERICANAS procedentes de semilla, resistentes á la flowera, 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).

DIRECCION TELEGRAFICA: CAPSIR—PUEBLA RUGAT (S)

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

LA MAQUINARIA AGRICOLA 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 SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

TALLER Y FUNDICION DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCION DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCION É INSTALACION DE APARATOS HIDROTERAPICOS

Especialidad en la fabricación de pulverizadores para combatir mildiu

ARCAS PARA CAUDALES ARADOS, Prensas, FILTROS, MANGUERAS, ESTRUJADORAS, BÁSCULAS DE TODAS CLASES

INSTRUMENTOS DE PRECISION 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.

SUSCRIPCION: 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, enolomino y demás sustancias que se emplean en la vinificación.—Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

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

El ANTIPATHES VINICOLA se echa sobre la uva durante la pisa, en la proporción de un paquete grande (3,800 gramos) por cada 1.000 decalitros de vino que se haya de elaborar.

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

Paquete grande, 70 reales; ídem pequeño, 38

De venta: GABINETE ENOLÓGICO Plaza de Calatrava, 2, Valencia