

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 XV

Miércoles 6 de Julio de 1892

NÚM. 1514

Investigación

de algunas sustancias añadidas á los vinos

El ácido nítrico, azótico ó agua fuerte se investiga en los vinos de la siguiente manera:

Quince ó veinte gramos de vino se tratan por dos ó tres de sub-acetato de plomo. Se agita el todo y se filtra, con filtro de papel blanco, pues los de color suelen contener nitratos para que resulte el líquido incoloro. Pónganse en un tubo de ensayo ó un pequeño vaso de precipitados, ó mejor aún en una copita, 6 ú 8 gramos de líquido filtrado, y añádales una gota de disolución de *diphenylamina* al 5 por 100 (5 gramos de *diphenylamina* en 100 de ácido sulfúrico concentrado y puro), que producirá un precipitado blanco de sulfato de plomo. Agréguesele igual cantidad, ó sean 6 ú 8 gramos de ácido sulfúrico concentrado y puro, haciéndolo resbalar suavemente por las paredes de la copita, tubo de ensayo, etc., para evitar la descomposición del reactivo, y se observará al momento ó á los pocos minutos una franja ó raya de color azul intenso, incapaz de confundirse con otra alguna, si es que el vino ensayado contenía ácido nítrico. Algunas veces es conveniente, para que la reacción resulte más visible, imprimir un suave movimiento de rotación á la copa, pero procurando que no se mezclen los líquidos.

La sensibilidad del reactivo es tan prodigiosa y de una limpieza tal, que sin dificultad puede descubrirse $\frac{1}{50.000}$ de ácido nítrico en un vino. La *diphenylamina* no es reactivo característico del ácido nítrico ni de los nitratos. Todos los oxidantes producen en ella el mismo fenómeno. Los ácidos clórico, bromico, crómico, etc., y sus sales, se portan de igual modo. Mas debe tenerse en cuenta que todos estos cuerpos son extraños al vino.

Este procedimiento es debido á los expertos químicos Sres. Berland y Roos. El de Portele produce también excelente resultado. Tanto el de éste como el de los anteriores, si alguna contra tienen, es el ser demasiado sensibles.

Para tener una seguridad absoluta de que la coloración azul, caso de obtenerse, es debida al ácido nítrico, es preciso dosificarlo en forma de bióxido de azoe por el método de Schläesing, aplicable perfectamente en este caso.

Para la investigación del ácido sulfúrico hemos empleado con buen resultado el método de M. Roos, docto Director de esta Aduana, á cuya cortesía y amistad debemos el procedimiento que va á continuación.

Según dicho señor, la acidez del vino no aumenta jamás por el enyesado, tanto por lo menos como la teoría lo haría prever. Esto prueba que entre los compuestos orgánicos hay alguno cuyo elemento, obrando como ácido, no posee, sin embargo, todas las propiedades de los ácidos propiamente dichos. En todo caso, se encuentra siempre en los vinos reservas de potasa suficientes para que el ácido tártrico formado en la reacción inicial del enyesado pueda entrar en combinación, y, en consecuencia, quedar siempre inactivo sobre el sulfato neutro de potasa. Véase ahora cómo se procede:

A. Se dosifica el cloro contenido en el vino por el procedimiento ordinario.

B. Se hace la dosificación del ácido sulfúrico total.

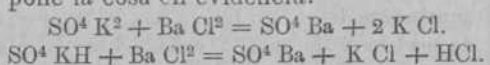
C. Se precipita en 50 centímetros cúbicos de vino, adicionado de algunas gotas de acetato de amoniaco, todo el ácido sulfúrico que el dosado B ha hecho conocer, por una cantidad rigurosamente exacta de cloruro de bario en solución titulada. La adición de acetato de amoniaco tiene por objeto el substraer el cloruro de potasio formado en la acción eventual de ácidos libres.

D. Se hace la dosificación del cloro en el líquido filtrado que proviene de la precedente operación C.

Si estamos en presencia de un sulfato neutro de potasa, todo el cloro del cloruro de bario se encontrará bajo la forma de cloruro de potasio.

Si tenemos, por el contrario, un sulfato ácido, habrá ácido clorhídrico (ó bien clorhidrato de amoniaco) puesto en libertad, el cual desaparece durante la ligera calcinación que precede á la dosificación D, por el licor titulado de plata.

El examen de la ecuación siguiente pone la cosa en evidencia:



En el caso de un sulfato neutro, tenemos que encontrar en D todo el cloro del cloruro de bario introducido en C, teniendo en cuenta el cloro inicial encontrado en A.

Con un sulfato ácido, por el contrario, se advierte una pérdida de cloro proporcional.

Ensayos numerosos, sobre vinos enyesados á dosis variadas, han dado siempre una ó dos décimas de centímetro cúbico de licor, décima de plata de diferencia cerca la cifra de cloro teórica calculada, según la cantidad de cloruro de bario añadido.

Ensayos del mismo género han sido practicados sobre vinos adicionados en proporciones diferentes de ácido sulfúrico, sea en la cuba, sea después de la fermentación. Los resultados obtenidos no son tampoco menos concordantes; siempre se ha observado una pérdida de cloro muy apreciable, aun con un vino que no tenía más que 0,25 gramos de ácido sulfúrico añadido por litro.

Este método, puede por consiguiente, servir para diferenciar el enyesado de la acidificación de los vinos por la adición directa del ácido sulfúrico, y es indudablemente, sin ser en absoluto exacto, uno de los mejores que se conocen.

A nosotros nos ha dado también buen resultado el método de Ferdinand Jean para la comprobación de los ácidos sulfúrico, nítrico y clorhídrico, libres en los vinos.

Véase la marcha: 100 centímetros cúbicos de vino se decoloran por el carbón animal puro. El líquido incoloro se concentra por evaporación en el baño-maría á la mitad de su volumen, hecho lo cual se introducen 10 centímetros cúbicos en un tubo de ensayo, á los que se añaden unas gotas (de 3 á 5) de violeta de methylanilina. Como ésta tiene la propiedad de volverse verde en contacto de los citados ácidos, es fácil deducir su presencia, mayormente si se hace con agua destilada un ensayo de comparación.

Tiene también verdadera importancia el poder determinar de una manera pronta y sencilla si la acidez de un vinagre es debida ó no á un ácido mineral. Eso se

consigue con prontitud y fácilmente, por la propiedad que posee el violeta de methylanilina, que, como hemos dicho, se vuelve verde en contacto de los ácidos minerales, mientras que no altera el color por el acético.

Ya que del vinagre nos ocupamos, debemos decir que han sido infructuosos cuantos esfuerzos hemos hecho para conseguir que los ricos vinagres de vino de España fueran conocidos y se cotizaran en estos mercados. Acostumbrados los franceses, en su mayoría, á gastar el vinagre llamado de Orleans, que se vende hasta 11 francos el hectolitro, no puede competir el nuestro, por más que se le reconocen sus buenas cualidades, cuyo precio, puesto aquí, resulta más elevado.

ANTONIO BLAVIA.

Cette, 1892.

Las cosechas en Rusia

y en los Estados Unidos

En Rusia se ha publicado el *ukase* autorizando la exportación de todos los cereales, excepto el centeno, y de los productos procedentes de los cereales, la harina de centeno y los salvados, de cualquier clase que sean.

Las exportaciones de trigo, cebada y centeno no serán muy importantes de aquí á la próxima cosecha, á causa de la poca cuantía de las existencias. En cuanto á las reservas de maíz, son relativamente más fuertes.

Los exportadores rusos han empezado á ofrecer trigos á expedir en Julio próximo; pero como los precios pedidos son harto caros, no ha habido sino transacciones muy restringidas.

Las noticias de las cosechas siguen siendo contradictorias. Sin embargo, no es dudoso que no se haya producido una gran mejora desde las lluvias. Sea de ello lo que fuere, si la producción del trigo parece acercarse más ó menos al término medio, la del centeno será muy menguada; lo cual es tanto más de sentir para Rusia, cuanto que en tiempos normales la producción del centeno es casi triple de la del trigo. Lo que parece indudable es que la cosecha del centeno será muy mediana; así es que el Gobierno no ha autorizado su exportación, en tanto que ha decretado la de todos los demás cereales.

Por lo que hace al trigo, el Gobierno, en su dictamen, publicado en últimos de Mayo, ha calculado que las existencias ó *stocks* excederán de 6 millones de hectolitros, poco más ó menos; lo preciso para las necesidades del consumo de aquí á la cosecha próxima.

Si se comparan estos stocks con los que Rusia suele guardar en esta época, y si por otra parte se tiene en cuenta que la producción del trigo no será abundante, y que la del centeno será muy escasa, según las perspectivas actuales, se comprenderá que las exportaciones de trigo de la campaña de 1892-93 no alcanzarán el nivel muy elevado que alcanzaron las de los últimos años.

El dictamen del Negociado de Agricultura de Washington, relativo á las cosechas, sigue siendo discutidísimo por el comercio. En cuanto á las estimaciones de la producción de trigo varía desde 465 hasta 550 millones de bushels, equiva-

lentes á 169.750.000 y 192.500.000 hectolitros. La más baja de estas dos cifras es la propuesta por la Cámara de Comercio de Toledo, y la más alta es la que se ha fijado en la Revista titulada *Bradstreet*.

Admitiendo que, por término medio, la producción del trigo es de unos 500 millones de bushels (175 millones de hectolitros), los Estados Unidos podrían disponer para la exportación, durante la campaña próxima, de unos 160 millones de bushels, poco más ó menos, ó sean 56 millones de hectolitros.

En Nueva York los precios del trigo han sido harto irregulares la semana pasada, pero en resumen el disponible ha bajado sólo unos 15 céntimos por 100 kilogramos, y el entregable en la campaña próxima de 5 á 10 céntimos; el corriente ha ganado 10 céntimos, y el próximo 5 céntimos.

El maíz disponible ha bajado de 10 céntimos sobre el disponible, y subido de 20 á 30 céntimos sobre el entregable, según sean las épocas.

Al mismo tiempo que la exportación del trigo, este año ha tomado extraordinario vuelo la exportación de harina, ambas cosas debidas á la abundantísima cosecha pasada. Véase si no el resultado comparativo de la harina exportada este año desde el 1.º de Julio hasta el 31 de Marzo próximo pasado, frente á frente de lo exportado en igual período del año anterior:

Destino	1892	1891
	Barriles	Barriles
Reino Unido.....	7.323.790	5.325.805
Alemania.....	40.106	6.819
Francia.....	208.044	36.568
Otros países de Europa.....	791.270	287.285
Canadá.....	379.433	310.274
Méjico.....	24.518	28.664
Centro América.....	178.178	176.381
Cuba.....	237.434	95.712
Puerto Rico.....	116.243	103.047
Santo Domingo.....	22.481	30.057
Otras Antillas.....	642.479	659.371
Brasil.....	643.168	524.298
Otros países de Sud América.....	392.259	280.472
Asia y Oceanía.....	461.881	509.607
África.....	8.089	8.773
Varios.....	9.597	9.306
Total.....	11.529.425	8.434.838

Por las preinsertas cifras se ve que el Reino Unido es, con mucho, el mayor consumidor de harina de los Estados Unidos, y que Cuba y Puerto Rico son consumidores nada despreciables. También es de ver la progresión que había tenido el consumo de harina en Francia, que fué de 208.044 barriles para los nueve primeros meses de la campaña, en lugar de 36.658 solamente que se habían consumido en el año anterior.

Según el *Bradstreet*, las existencias visibles observadas en los mil mercados principales del mundo ascendían en 18 de Junio á 12.275.900 hectolitros, en lugar de 7.577.500 del año anterior en igual época y 9.975.000 en 1890.

Estación Enotécnica de España en Londres

El mercado de vinos y espíritus presenta escaso movimiento en todo el Reino Unido, pero no dejan de ir haciéndose, aunque sea con lentitud, operaciones de importancia.

En la semana pasada se vendieron en Lon-

dres varias partidas de Tarragona, desde 7 libras y 5 chelines 4 8 y 5 la pipa de 115 galones, lo cual corresponde á precios que oscilan entre 27,66 y 31,50 chelines hectolitro, con casco y depósito en Londres. Se ha realizado asimismo: Tinto de Barcelona, 4 9 libras la pipa de 115 galones; tinto de Alicante, á 3,50 libras la misma medida, y otras partidas de igual procedencia, pero de distinta calidad, á 7,75; blanco de Canarias, de 8 á 8,50 libras por pipa de 100 galones; tinto de igual región, de 8 á 8,25. Hoy mismo se está efectuando una importante venta pública por la casa «Southard y Compañía», de cuyos resultados se dará cuenta en el *Boletín* siguiente.

En el mercado de Liverpool el ron presenta señales de firmeza en los precios, y las partidas de este artículo, procedentes de Demerara, que llegan actualmente en muy pequeñas partidas, son rápidamente adquiridas por sus respectivos compradores. En Edimburgo, con motivo de la estación y del buen tiempo reinante, el consumo es algo activo, y por lo tanto, el comercio al detall presenta algún movimiento.

Del 15 al 27 del próximo mes de Agosto se verificará en Dublín, capital de Irlanda, una Exposición de vinos, espíritus, cervezas y aguas minerales, comprendiendo también la maquinaria y accesorios y derivados de estas industrias.

En esta Exposición, que promete ser muy interesante, se destina una de las secciones (la N) á productos extranjeros, es decir, á vinos, ron, cognac, licores, cervezas y todos los artículos que tengan conexión con dichos productos. Los derechos que los expositores han de abonar son 2,50 chelines por pie cuadrado, excepto para los de maquinaria, para los que se hacen reducciones especiales.

A los productores españoles se les presenta con esto una buena ocasión para dar á conocer sus productos en dicha región del Reino Unido, pues la época de la Exposición corresponde al período en que mayor número de visitantes acuden á la capital de Irlanda. Los franceses, alemanes é italianos se mueven bastante para sacar todo el partido posible de esta Exposición; también figurarán muchos vinos de California y de Australia.

Los españoles que quieran tomar parte en este certamen podrán hacerlo en condiciones extraordinarias de facilidad y economía, dirigiéndose á esta Estación Enotécnica, que les dará todas las instrucciones necesarias, y se encargará de todas las gestiones precisas.

Las últimas noticias de los Estados Unidos manifiestan que las importaciones de vinos de Jerez durante el mes de Mayo último han ascendido á 92.685 galones, lo cual supone un aumento de 33.097 galones sobre las importaciones de igual mes del año 1891; en cambio, las entradas del tinto español en el mismo período presentan un descenso de 23.000 galones.

La importación del vino de Oporto ha aumentado en 6.072 galones; la de los vinos italianos también ha aumentado, y lo mismo, aunque muy poco, la de los vinos alemanes embotellados. Los arribos de Burdeos han sumado 72.300 galones y 15.994 cajas de botellas; cifras un poco más elevadas que sus correspondientes del mes de Mayo del año pasado. Las importaciones del Champaña han consistido en 24.189 cajas de botellas, contra 24.649 en el mismo mes del año 1891.

El mercado de pasas de Corinto continúa firme, dada la época del año en que nos encontramos, cotizándose hoy día las comunes desde 16,25 hasta 17 chelines por quintal. Las demás marcas y tipos de este artículo continúan cotizándose desde 15 hasta 35 chelines por quintal, según clase, procedencia y condición.

En el mercado de pasas de Valencia se presentaron ayer á la venta unos 10.000 bultos, de los cuales unos 2.000 únicamente fueron vendidos; los precios conseguidos fueron de 14 á 15 chelines para las ordinarias y de 19 á 22 para las selectas, según calidad. Con las sultanas continúa el mercado regular, cotizándose las de Esmeralda comunes, de 21 á 22; las inferiores ordinarias, de 23 á 25; ordinarias, de 26 á 27; buenas ordinarias, 30; las buenas, de 32 á 35, y las selectas, de 38 á 42 chelines por quintal. Las de Grecia ordinarias, á 31, y las buenas, á 32,50. Las de Persia viejas, á 20, y las nuevas, á 26, con demanda.

El mercado de frutas y hortalizas continúa con regular animación. El precio medio conseguido esta semana en el mercado de Londres para la naranja ha sido de 12 y 16 chelines caja; las partidas inferiores, entre 3 y 7, y las superiores, desde 18 hasta 27 chelines por caja. Los tomates de Valencia de 11 á 22 chelines por panasta de 16 cajitas. Cebollas de Malta, 4 3 chelines caja. Patatas de la misma procedencia, de 7 á 13 chelines por quintal inglés. Tomates de Canarias, de 4 á 10 peniques por cajita pequeña. Las pa-

tatas de la misma procedencia, de 6 á 10 chelines por quintal.

En el mercado de Liverpool las naranjas se han vendido, por término medio, esta semana, de 8 á 12 chelines caja; las partidas inferiores, de 4 á 8, y las selectas, de 15 á 21. Los tomates de Valencia, desde 10 peniques á 2 chelines por cajita pequeña. Las cebollas de Malta, de 2,50 á 3 chelines por caja. Patatas de la misma procedencia, de 7 á 10 chelines por quintal inglés. Tomates de Canarias, desde 4 peniques hasta 6,50 chelines por caja. Cebollas de Lisboa, de 5,50 á 6 chelines por caja. Las avellanas de Barcelona, á 20 chelines por saco.

En el mercado de Hull los arribos llegados de naranjas esta semana han sido bastante reducidos y en malas condiciones, habiéndose cotizado desde 3,50 hasta 10 chelines por caja. Las cebollas de Malta, á 3,50 chelines la caja. Las patatas de la misma procedencia, de 8 á 12 chelines por quintal inglés, y las de Canarias, de 6 á 10 chelines la misma unidad. Los tomates de la misma procedencia, desde 3 peniques á 1,50 chelines por caja. Las cebollas de Lisboa, de 5 á 6 chelines por caja. Las avellanas de Barcelona, á 21 chelines el saco. En este mercado no se han presentado esta semana tomates de Valencia.

Londres 30 de Junio de 1892.—El Director de la Estación, V. Vera y López.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

La Palma (Huelva) 3.—El mildiu arruina á esta provincia, especialmente á los 11 pueblos de este partido judicial de La Palma, del que puede decirse que ya está hecha la vendimia.

Debido á la pérdida de la cosecha de uva, ha tenido el vino una notable alza, pagándose aquí de 18 á 20 reales la arroba.

Los demás artículos se cotizan: Aguadiente de 16°, de 9 á 10 pesetas la arroba; idem de 28°, de 16 á 19 idem; aceite, de 10 á 11 idem; trigo, á 15 pesetas la fanega; habas, de 9,50 á 10 idem; cebada, de 7 á 7,50 idem; escaña, de 5,50 á 6 idem.—M. P.

Villa del Río (Córdoba) 3.—Al renovar mi subscripción á su útil periódico, le participo que las faenas de la recolección de cereales van bien, pero los rendimientos no satisfacen por regla general, por las excesivas lluvias de invierno y primavera, y la mucha hierba; la cosecha es en conjunto mediana.

Los olivos, con abundante muestra.—Un Subscriptor.

Albox (Almería) 2.—Las existencias de vinos quedan muy reducidas, cotizándose los tintos á 17 reales la arroba (16,30 litros) y los blancos á 19.

El aceite á 40 reales la arroba (11,50 kilos), y la lana á 43 la sucia y 102 la limpia.

El trigo, á 52 reales fanega; cebada, á 22; centeno, á 32; garbanzos, de 80 á 200; judías, á 76; ovejas, de 80 á 82 reales una; carneros, á 120 uno.—El Corresponsal.

Aroche (Huelva) 2.—No se anima la venta de las lanas; abundan las existencias y no vienen compradores; así es que no puedo fijar precios.

La cosecha de cereales es mala en esta provincia, y la de vino será nula, según noticias de los pueblos productores.

Precios: Trigo, á 56 reales la fanega; centeno, á 36; cebada, á 32; avena, á 20; habas, á 44; garbanzos, á 92; aceite á 46 reales la arroba; ovejas, á 44 reales una; carneros, de 52 á 60; bueyes, de 1.000 á 1.200; vacas, de 800 á 1.000; terneras, de 400 á 600.—El Corresponsal.

De Aragón

Almonacid de la Sierra (Zaragoza) 2.—Llevo tres cartas escritas y ninguna he visto en el periódico; no sé en qué pueda consistir (1).

Si las ha recibido no tengo nada que añadir, y si no le diré que los trabajos de las viñas están hechos y que la cosecha se presenta bien. De cereales poco, y los precios de los vinos son de 17 á 17,50 pesetas alquez los dulces y de 15 á 16 los secos, con poca demanda.—El Corresponsal.

Maella (Zaragoza) 2.—Avanzan los trabajos de la recolección de cereales, no siendo malos los resultados.

El olivar promete, pero si siguen los intensos calores, se caerá mucha aceituna.

El aceite se cotiza á 12 pesetas la arroba, y el vino blanco á 2,25 el cántaro (9,91 litros). La lana blanca sucia á 11,50 pesetas la arroba.—El Corresponsal.

De Castilla la Nueva

El Pedernoso (Cuenca) 2.—Nada satisfactorias pueden ser las noticias que respecto á cosechas en este país puedo comunicarle. La de cereales es corta y desigual, y las clases serán

(1) No han llegado á esta Redacción.—(Nota de la Redacción.)

medianas, porque los continuos y abrasadores aires de Saliente han secado toda la vegetación de una manera incompreensible.

Los frios de los primeros días del mes de Abril, la pira, los pedriscos y las estemporáneas aguas de la segunda decena del pasado Junio, han contribuido á poner en muy mal estado las plantaciones de viñedo, y se espera corta cosecha de uva. Si ésta hubiera sido abundante, dados los actuales precios de los vinos, muchos pagos los ganados los habrían pastado, porque es antieconómico vendimiar y acarrear el fruto á las bodegas, para que los dueños de éstas paguen la arroba de aquél á 25 ó 30 céntimos de peseta.

Si pronto nuestra producción vinícola no encuentra mercados; si el precio de los vinos no logra ser remunerador de los gastos de elaboración y producción, esta riqueza, creada en los últimos veinte años, desaparecerá, como vengo repitiendo, y la Mancha, que ya iba poblándose y viéndose sus llanuras cubiertas de verdor, volverá á ser un país inhabitable.

Precios: Trigo, á 50 reales fanega; cebada, 20; avena y escaña, 12; centeno, 24; lana, á 45 reales arroba; vino, desde 6 hasta 10 reales, según clase; corderos, á 50 reales uno; ovejas, á 75 id.; queso, de 55 á 60 reales arroba, según clase.—El Corresponsal.

Méntrida (Toledo) 2.—El vino sigue detallándose á los 10 reales arroba, sin que sea grande la extracción para la época en que estamos, á pesar del bajo precio y la excelente calidad de los caldos, ricos en color, y siendo, en general, bien secos y muy á propósito para la venta en esa corte.

El aceite á ningún precio, y la cosecha puede calificarse de mala, debido al mal estado en que las olivas se encuentran á consecuencia de lo mucho que sufrieron con los grandes hielos del año anterior.

Ha terminado la siega de las cebadas, avenas y semillas con regular resultado; no ha empezado aún la de los trigos, y la cosecha de garbanzos se presenta en general menos que mediana.—R. M. P.

De Castilla la Vieja

Villalón (Valladolid) 2.—Ha terminado la feria que de tiempo inmemorial se celebra anualmente desde San Juan á San Pedro. Feria de madera y de ganado, vendiéndose toda la primera á precios altos; de la segunda muchos cambios y pocas ventas; éstas con estimación.

Se ha dado principio á segar cebada; en su día daré cuenta de su resultado.

El trigo se ha cotizado á 44,50 reales las 94 libras, y el queso á 46 la arroba.—El Corresponsal.

Corrales (Zamora) 3.—Muchas existencias de vino en este pueblo y los demás productores de la provincia, y corta extracción en general; aquí se hacen algunas ventas á 7 reales el cántaro.

El trigo, de 46 á 48 reales fanega; centeno y cebada, de 22 á 24; algarobas, de 26 á 28; garbanzos, de 100 á 120.—El Corresponsal.

Zamora 2.—Estamos, terminada la recolección de la algarroba, en la fuerza de la de cebada, y muy pronto haremos la del trigo, que se va dorando y doblando su espiga, como en señal de sumisión á la siega.

En cambio los envases de vino son lamentables, pues además de ser pocos y cortos, se conciertan aquí al ínfimo precio de 8 á 8,50 reales cántaro, de muy buenas condiciones, y en el inmediato pueblo de Moraleja del Vino; y con una diferencia de 2 reales de baja en algunos pueblos del Mediodía de Zamora.

Como siga la apatía, posible es llegue la vendimia y no haya dónde encerrar la nueva cosecha, por estar locales, bodegas y vasijas ocupados, y presentar aquélla un aspecto primoroso de abundancia, contribuyendo con nuestra cooperación al exterminio del *pulgón*, *careza*, *lagarta*, etc., que tanto nos amenaza.—Un Subscriptor.

De Extremadura

Monterrubio (Badajoz) 1.—Se halla concluida la recolección de las cebadas, y la de los trigos toca á su fin. En breve se principiará la trilla, por ser costumbre en esta localidad que hasta que se concluye la siega no se da principio á los trabajos de era. Veremos los resultados, que no pueden ser satisfactorios, por las pocas mieses que se han recolectado y se ven en los llanos; según cálculo prudencial, podrán salir de 5 á 6 simientes, unos con otros.

El año es mediano en toda esta zona, pues los pueblos limitrofes se hallan lo mismo, como les sucede á Velalcázar, Hinojosa, Cabeza de Buey, Castuera, Esparragosa, Zalamea, Peraleza, Los Blázquez y Valsequillo.

Por dicha causa los precios de los cereales están sostenidos: Trigo, de 50 á 52 reales las 100 libras; cebada, 21 á 22; los demás granos sin precios. En esta semana se han vendido todos los carneros á precio de 60 reales uno; también son solicitadas las ovejas, pero hasta hoy no se

ha cerrado trato alguno. El ganado cabrío se cotiza: Cabras, á 55 y á 60 reales; chivos, de 40 á 41; machos cuatreños, de 100 á 120; de esta clase son muy pocos los que se crían.

Las viñas y los olivos se presentaron en buenas condiciones, pero han sufrido con las últimas lluvias; por fin, las viñas, aunque no tienen mucha muestra, se han quedado con fruto y hasta hoy están libres del oidium, plaga que ha existido en los últimos años, por lo que los labradores han dado dos manos de azufre.

El olivo se presentó bien en la florecencia y en el cuajo del fruto, pero hoy, con estos bochornos, se van secando los aceitunas, en términos que á muchos árboles no les queda una. Todos los frutos van llevando su varapalo; pero la encina ha sufrido el más gordo y el de más valor en este país, por estar concluida por completo la montanera; así que los cerdos, los pocos que se ceban, se tendrán que alimentar con los cereales, y siendo éstos pocos, pocos serán los cerbones que se ceben en este año.—M. P.

De Navarra

Viana 2.—En los días pasados se han envasado y exportado 13.000 cántaros de vino, á los precios de 6 á 6,50 reales uno. La demanda de dicho caldo es corta.

Los aguardientes de vino están de 24 hasta 90 reales el cántaro (11,77 litros), según graduación, y los de orujo de 8 á 20 idem; los anisados, á 15.—Un Subscriptor.

Cintruénigo 1.—Ha terminado la siega de las cebadas, habiendo principiado la de los trigos y trilla de las primeras.

Aquí nos encontramos de enhorabuena respecto de otros pueblos que tanto se lamentan los propietarios, de los terribles pedriscos y dañina plaga del mildiu. Nosotros nos encontramos ileso de todo eso, excepto de la pira, que están padeciendo algo nuestros viñedos, si bien no son de consideración los daños.

Se encuentran también bastantes bodegas llenas de vino, y los propietarios con deseos de vender.—Un Subscriptor.

Cascante 2.—Ha terminado la siega de las cebadas, rindiendo más de lo que se esperaba. Los trigos no prometen tan excelente resultado porque los calores han precipitado su granazón, pero podemos contentarnos, porque no hemos sido aquí, como en otras partes, castigados por las tormentas.

Los viñedos ostentan buena cosecha. En cambio los olivares dejan mucho que desear, por haber ligado mal, debido á los vientos bochornosos; la mayor parte de la flor se ha malogrado, por lo que la cosecha de aceite será escasa.

El tiempo sigue muy á propósito para la trilla y limpia de granos.

El trigo, á 20 reales robo (23,13 litros); cebada, á 7,50; vino, de 5,50 á 6 reales el decalitro, haciéndose algunas ventas, pero la exportación va despacio.

Los demás artículos, muy encalmados.—J. I.

De las Riojas

Briones (Logroño) 2.—Los precios del vino fluctúan entre 5,50 y 10 reales la cántara (16,04 litros); á aquel tipo se ha vendido una tina de 700 cántaras, y al más alto una cuba para Bilbao. Quedan bastantes existencias de buena grana, con mucho yeso y sin él.

Terminada la siega de los sembrados de cebada, puedo decirle que han dado poco rendimiento. De trigo se teme igual resultado.

La cosecha de vino no promete ser tan buena como el año pasado, pero será satisfactoria si los viñedos siguen como hasta hoy, libres de mildiu, black-rot y demás parásitos, y las tormentas nos dejan en paz. Nuestro contento será mayor si el tratado con Francia se ultima pronto.—T. B.

Ausejo (Logroño) 2.—Nuestros vinos se cotizan de 8 á 9 reales la cántara. Se han hecho varias ventas á dichos precios, quedando bastantes existencias de buenas clases, que se cederían con gusto á los indicados tipos.—Un Subscriptor.

Ábalos (Logroño) 2.—Las cebadas no dan los rendimientos que se esperaban, por los fuertes calores; desde hace tres días tenemos viento Norte, y por esto y ser los trigos más tardíos, esperamos que dichos sembrados producirán más que los primeros.

Las viñas muy buenas y adelantadas, cual hace muchos años no se veía; así es que el fruto puede ser superior. Esto es lo que conviene, pues habiendo vinos selectos se venden cuando se quiere y á precios buenos.

Las ventas este año son una calamidad; baste decir que se cede la cántara (16,04 litros) de 3,75 á 4,75 reales, advirtiéndose que este último precio es pagando el propietario la correduría y el transporte á Haro. Dichos vinos son de grandes y de bodega, habiendo todavía tres tinas. Considere V. cómo estarán las bodegas: atestadas. ¡Pobre labrador!—P. A.

De Valencia

Játiva (Valencia) 2.—En esta zona, como en muchas partes, la viticultura ha sufrido un

quebranto considerable con el mildiu y blakrot, apareciendo primero algunas manchas características de la plaga en las hojas de la vid, y propagándose con pasmosa rapidez; más tarde observóse que atacaba á las uvas, secándose algunas en parte y otras por completo, y notándose el fenómeno que mientras en unas partidas han sufrido más las clases boval y forcallá, en otras se ve más daño en la garnacha-carriena; pero la planta en que más se ha cebado el mildiu en las hojas, ha sido la jacquez de procedencia americana, preconizada por varios viticultores como resistente á la enfermedad.

Los que, como el que suscribe, tuvieron la previsión de sulfatar sus viñas en época oportuna, ó sea cuando los tallos medían de 20 á 25 centímetros, han salido bien librados; pero los que esperaron á tratarlas con el caldo cuprocálcico después de la invasión, poco han adelantado, y es que sin duda no están convencidos de que los remedios de la sulfatación son preventivos y no curativos. Por lo que pueda convenir á los lectores de la CRÓNICA, diré que la primera la di al 1 por 100 de sulfato y 350 gramos de cal, y las restantes á doble tipo, quedando satisfecho de su resultado.

La cosecha del trigo malísima en calidad y peor en cantidad. La de arceos en la actualidad marcha perfectísimamente.—F. B.

Monóvar (Alicante) 2.—El mercado de vinos se ha animado algún tanto, pero todavía no responde la demanda á las existencias, y menos á la buena calidad de estos caldos. Se detalla el cántaro de 6,50 á 7 reales.

Nada le digo del estado de los viñedos, pues ya le informará su ilustrado Corresponsal en este importante pueblo vinícola.—Un Subscriptor.

NOTICIAS

El mildiu ha invadido los viñedos de Játiva con tanta intensidad como los de Fuente la Higuera, Albaída, Agullent y otras muchas comarcas de las provincias de Valencia, Alicante, Sevilla, Almería y Huelva, que tan castigadas son este año por aquella plaga.

La eficacia del caldo bordelés, aplicado preventivamente, se ha comprobado en Játiva, como en cuantos pueblos se ha hecho uso de tan maravilloso remedio, conforme á las instrucciones de la CRÓNICA. Nuestro Corresponsal en dicho pueblo nos dice que él y otros han salvado la cosecha, lo que, por desgracia, no pueden afirmar los que han aplicado el caldo bordelés después de la invasión.

De la provincia de Huelva seguimos recibiendo gravísimos informes; la cosecha se ha perdido por completo en la mayoría de los pueblos, y, como consecuencia, el vino ha tenido importante alza, pagándose ya en La Palma de 18 á 20 reales la arroba.

En los viñedos que se riegan con las aguas del Canal de Seo de Urgel (Lérida) comienza á aparecer el mildiu, por cuyo motivo están sulfatándose á toda prisa los propietarios.

También en Noya y otros términos de Galicia se ha presentado la indicada plaga.

La cosecha de aceituna, que se anunciaba abundante, merma mucho de día en día en Extremadura, Andalucía y algunas comarcas de Cataluña (Lérida una de ellas), porque el fruto se desprende de los olivos, efecto de los fuertes calores.

La piral continúa haciendo graves daños en Manzanares, Tomelloso, Valdepeñas, Villanueva de la Jara, San Martín de Valdeiglesias y otros términos de Castilla la Nueva, así como en Villafranca y otros de Navarra.

El domingo último se desencadenó en Vitoria una espantosa tormenta, arrojando piedras de gran tamaño.

Puede decirse que en todas las regiones de España resulta la cosecha de granos bastante menor de lo que se esperaba. No es, pues, de extrañar que los precios de los trigos se mantengan ó bajen poco, á pesar de hallarnos en la recolección.

De Allo (Navarra) se han exportado 13.000 cántaros de vino, á los precios de 6 á 6,50 reales los 11,77 litros.

La condonación del pago de la contribución consignada en los presupuestos vigentes no es por diez años, como por error material digimos en el último número, sino por cinco, y alcanza á todos los árboles que hayan sufrido los efectos de una calamidad, como heladas, pedriscos, inundaciones, etc., hasta el punto de haber hecho necesario su arrancamiento, ó la corta de sus troncos, ó su desmoche.

En el primer caso, las tierras tributarán desde el día de la calamidad con arreglo al cultivo á que hubieran sido dedicadas, y en el segundo y tercero, la condonación durará cinco años si se trata de árboles frutales, y diez si de olivos ó arbolado que produzca madera, tributando las

tierras durante estos períodos según su clasificación.

El Ingeniero agrónomo D. Julio Otero, Director de la Granja-escuela experimental de Zaragoza, ha publicado un folleto «Resumen de los resultados obtenidos en los años 1888 á 1890» en el campo de demostración á su cargo.

Es un trabajo muy curioso y de grandísimo interés para los agricultores de la vega de Zaragoza, á quien se lo recomendamos eficazmente.

La trilla deja poco satisfechos á los agricultores de la comarca de Lérida. Los haces de trigo rinden poco por lo general. El grano ha quedado pequeño, aunque muy sano, por la sequía de Mayo.

En Extremadura, así como en Andalucía, resulta mediana la cosecha de cereales.

También en las comarcas productoras de Huesca han sido defraudadas las esperanzas de los labradores, efecto de los fuertes calores.

Escriben de Huesca:

«Aquí, en nuestra comarca, también se nota que llegan casi todas las tardes, y especialmente á la estación de Huesca, algunos vagones de pipas vacías, más con objeto de guardarlas en los depósitos que en la capital tienen algunos comisionistas franceses, que con el de comerciar en grande escala, puesto que en la anterior campaña quedó ya poco vino en el país.»

En la huerta de Tortosa ha empezado la exportación de frutas á la capital de Cataluña, desde donde se remite parte de ella á mercados extranjeros.

El Consejo superior de Agricultura, Industria y Comercio se ocupa actualmente en el informe sobre un cuerpo de vigilancia, proyectado por la Cámara de Comercio de Cataluña, para perseguir las falsificaciones en las producciones agrícolas. También estudia el proyecto de Reglamento para el régimen de las Cámaras agrícolas, á las cuales parece que se quiere dotar de mayores ventajas que hoy tienen y disfrutan, como centros oficiales y consultivos; las leyes de colonias, caza, pesca fluvial y un proyecto para colonias rurales é industriales.

Dicen de Valencia:

La cosecha de arroz tiene muy esperanzados á los agricultores de los pueblos de la ribera, pues á pesar de haber sido este año un tanto tardía la plantación, ha tomado tal desarrollo, que si no sobrevienen accidentes atmosféricos, es de esperar produzcan muy buenos rendimientos.

Precios de los granos y harinas en Zaragoza: Trigos nuevos.—Catalán, 20,97 á 21,46 pesetas hectolitro; hembra, 20,34 á 20,62; huerta, 20,06 á 20,62.

Granos.—Cebada nueva, de 5,35 á 6,95; maíz común, de 11,23 á 11,76; habas, de 10,70 á 11,23.

Harinas.—Primera, de 39 á 41,50 pesetas los 100 kilos; segunda, de 34 á 38; tercera, de 26 á 30; idem remolido, de 20 á 22.

Según datos suministrados por el ingeniero agrónomo de Albacete, en el partido de la capital, y por efecto de las heladas, han desaparecido los olivos de 270 hectáreas; en los demás partidos, y por la misma causa se han arrancado muchos olivos, quedando muy disminuida la producción.

Escriben de Valencia:

Continúa la persistente calma que tiempo ha viene notándose en los granos y legumbres secas, habiendo determinado la baja del arroz y de las habichuelas.

Ha comenzado en la región baja de la provincia la siega del trigo, cuya cosecha resultará, según noticias, muy inferior al año último, á consecuencia de la imperfecta granazón.

Los aceites han experimentado alguna mejora, y se espera continúe el alza iniciada, por no ofrecer esperanzas muy halagüeñas los olivares.

Obsérvase en el puerto algún movimiento, debido á la exportación de vinos y de tomates.

Contra la antracnosis.—Se combate con éxito mediante el sulfato de hierro, á la dosis de 2 kilogramos de dicha substancia con 200 gramos de creta; ésta tiene por objeto neutralizar el líquido, puesto que aquellas cantidades, es decir, el sulfato de hierro y la creta, si el sulfato fuere ácido, se quemarían los sarmientos. El líquido se aplica por medio de un pulverizador.

También en Sos (Zaragoza) han fallecido dos jornaleros, asfixiados por los intensos calores.

Un terremoto.—El día 29 de Junio, horas de las cuatro á cinco de la mañana, un ruido tembloroso de tierra atemorizó á los habitantes del pueblo de Azañón, ocasionando, por último, el hundimiento por completo de dos bodegas, en las cuales existían gran número de vasijas para vino, y algunas arrobos de éste, sin que se pueda saber el estado en que se encuentra, por el gran hundimiento que ha producido el terremoto, aunque se cree hayan perecido; también la

quedado con este motivo en estado ruinoso la posada de doña Hilaria Romero, de dicha vecindad, no habiendo ocurrido, por suerte, desgracias personales.

El Presidente de la Cámara agrícola de Zaragoza ha presentado al Ayuntamiento de la capital de Aragón una instancia solicitando el establecimiento de focos eléctricos en algunas eras próximas á la capital, para que no se interrumpian las labores agrícolas propias de la estación.

Mucho nos complace el pensamiento, y seguramente el Ayuntamiento no desoirá tan justa pretensión de la clase labradora.

Dicen de Montblanch que los agricultores empiezan ya á tocar el resultado de la cosecha de cereales, que si bien en la huerta y en puntos determinados ha superado á las esperanzas de muchos, en general la cosecha no ha sido más que regular.

Los viñedos, en general, presentan un buen aspecto, si bien han aparecido en algunos manchas de mildiu, que hasta la hora presente no han llegado á desarrollarse, debido sin duda á la buena temperatura que se disfruta.

El mercado de lanas está bastante encalmado en Extremadura. En Cáceres, las blancas de buena clase sólo se han pagado á 16,25 pesetas la arroba (141,30 pesetas los 100 kilogramos), y algunas negras, á 17,50 (152,17 los 100 kilogramos), pero á cuatro meses de plazo el pago.

En Sevilla ha sido destruída por un incendio una fábrica de corchos.

Las pérdidas son de consideración.

El calor excesivo y la tramontana han agostado las siembras del Ampurdán.

Las plantaciones nuevas de viñas se resienten también de la falta de agua, y existen indicios de clorosis en algunas de ellas.

En la Junta general de la Asociación de Agricultores de España que se celebró el miércoles último, han resultado elegidos, para ocupar los cargos vacantes en el Consejo de Administración de la misma, los señores siguientes:

Presidente, D. José de Cárdenas.—Vicepresidente 4.º, D. Adolfo Bayo.—Idem 5.º, señor Duque de Veragua.—Idem 6.º, Sr. Marqués de la Conquista.—Secretario general, D. Zóilo Espejo.—Vicesecretario 4.º, D. Marceliano Alvarez Muñiz.—Idem 5.º, D. Enrique Ledesma y Alcalá.—Idem 6.º, D. Manuel Magaz.—Contador, D. Miguel López Martínez.—Vocales: 13, D. José María Alonso de Beraza.—Idem 14, D. Miguel del Campillo.—Idem 15, D. Jacinto Orellana.—Idem 16, Sr. Conde de Vilches.—Idem 17, D. Casildo Azcárate.—Idem 18, don Luis Villanova.—Idem 19, D. Julián B. Chávarri.—Idem 20, D. Laureano Navas.—Idem 21, D. Carlos Castel.—Idem 22, Sr. Conde de Casal.—Idem 23, Sr. Marqués de Aguilar.

La ortiga ofrece á los animales un alimento fresco y saludable; las vacas y cabras que con ella se alimentan dan más leche y mejor, pues tiene más natilla y un sabor más azucarado.

Basta en la primavera arrancar los retoños jóvenes de la ortiga, dejarlos secar un poco al aire libre y mezclándolos en seguida en la proporción de una cuarta parte al heno y á la paja; no habiendo nada que temer de la acción de sus pinchos en la boca de los animales, que la comen con avidez. Los labradores inteligentes buscan mucho el estiércol que resulta de esta mezcla, que favorece especialmente el cultivo. Las aves engordan rápidamente cuando se las somete al régimen de granos de ortigas.

Olivier de Serres, el padre de la agricultura francesa, dice que la ortiga proporciona una exquisita materia, de la que se hacen bonitas y buenas telas, pero que desgraciadamente hay tan poca, que con ella no se podrían hacer más que objetos de curiosidad.

LAS NEGOCIACIONES

franco-españolas

Como algunos diarios franceses han dado á entender que los delegados españoles que han ido á París sólo están encargados de discutir las rebajas que hayan de introducirse en nuestra tarifa mínima, sin pretender análogas concesiones por parte de Francia, nuestro Gobierno contesta por medio de la prensa ministerial:

«Tal suposición es absurda y contraria al espíritu y á la letra de las notas que precedieron á la firma del *modus vivendi* vigente, y no es posible admitir seriamente, ni tal hipótesis, ni que Francia se haya aprovechado durante un mes del trato de nación más favorecida, sin darnos en compensación sino su tarifa mínima por un mes y su máxima en un plazo breve; que tal es también la gratuita suposición que sin autoridad bastante, felizmente, y contra el compromiso internacional contraído, se permite hacer el periódico francés á que aludimos.»

De París se han recibido los siguientes telegramas:

«Ha causado muy buen efecto en París la noticia de que todas las naciones aceptan nuestra tarifa mínima.

A medida que se aproxima la fecha señalada para explicar las interpelaciones pendientes sobre el estado de las relaciones comerciales entre España y Francia, aumenta la expectación.

Como se muestran reservadísimos los Delegados, el Embajador y los Ministros, y hay absoluta carencia de noticias, suelen circular *canarils*, á los que sólo los cándidos dan crédito. Llegó á correr el rumor de que se habían roto las negociaciones porque los franceses pedían mucho y los españoles no concedían nada. Nadie dió crédito á esta especie, pues se sabe con demasía que no ha llegado la época de pedir ni conceder.

Las conferencias se siguen celebrando diariamente, y parece que han tomado aires vuelos científicos, habiéndose discutido sobre la baja de precio que desde hace años vienen sufriendo los productos manufacturados y el descenso de los productos naturales de la tierra, todo ello relacionado con el estado de la cuestión monetaria y el de los cambios. Tan minucioso estudio dará grandes arias en la discusión que los diplomáticos sostengan para llegar al convenio.

Se cree que las negociaciones comerciales entre los delegados franceses y españoles terminarán del 15 al 20 del actual.

La cuestión de la escala alcohólica no ha sido tratada todavía, pero el examen de la tarifa francesa quedará terminado en la semana próxima probablemente.»

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.

VINOS SUPERIORES DE MESA

de EUSTASIO SERRA, propietario de grandes viñedos en Alesón (Rioja) y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

VINO TINTO FINO

MONTECILLO CLARET, del cosechero

Sr. D. Rafael Barrio, Haro (Rioja)

Depósito en Madrid, calle de Olózaga, número 6 (Paseo de Recoletos).

TONELERÍA BORDELESA

DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ en Labastida (Rioja)

Los vinicultores que deseen mejorar vinos y que adquieran un *bouquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construídas en este taller con roble de Croacia (Austria).

Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

A. BELBEZE

de CALATAYUD (Aragón)

Compra los tártaros y las heces ó lías, secas y verdes.

LABRADORES

EL TRILLO RÁPIDO es el más perfecto y económico de cuantos se conocen. No arrolla la mies nunca, trilla doble que el de pedernales, y no necesita en seis años ninguna reparación.

Pídanse más antecedentes en La Reforma Agrícola, Ayala, 11, Madrid.

A LOS VINICULTORES

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

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

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

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

TONELERÍA FRANCESA

MARCEL MALLET

CALLE MIRACRUZ, SAN SEBASTIAN

DEPÓSITO EN PASAJES

Venta de pipas y bocoyes usados y nuevos. Se hacen cubas y barriles de todas clases.

A LOS AGRICULTORES

Las segadoras y guadañadoras más perfectas, económicas, de mejor aplicación en España, á la par que más extendidas en el mundo, y toda clase de maquinaria agrícola, pídanse á

C. Arce (Gran Vía, núm. 26) Bilbao

Se remiten catálogos explicativos gratis, á quien lo solicite.

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

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

FUNDADO EN 1880

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

CONSERVADOR DE LOS VINOS—ENOTANÍN—PULVERINA ARNALDO Ó ACLARO SIN RIVAL—ANTI-AGRIO Y OTROS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS

POR LOS PROCEDIMIENTOS PRIVILEGIADOS DE SACARIFICACION POR LOS ÁCIDOS, CON EMPLEO DE LOS RESIDUOS UTILIZABLES PARA EL GANADO

EL AUTÓMATA

Aparato de destilación continua, que suprime la rectificación de los alcoholes producidos. Último perfeccionamiento aportado a los aparatos de destilación continua. Alcoholes a 40° Cartier, finos, sin necesidad de rectificación. EL AUTÓMATA es el aparato de destilación continua más apropiado para la destilación de los vinos, puesto que destila y rectifica el alcohol producido.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando ininidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al Director del Laboratorio: Calle de Valencia, núm. 213, BARCELONA.

EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA

(FÁBRICA MOVIDA Á VAPOR)

CON PRIVILEGIO DE INVENCION
PREMIADO
POR EL COLEGIO DE FARMACÉUTICOS
DE MADRID

INSECTICIDA Y PARASITICIDA
ESPLUGUES

Nuevo tratamiento preservativo y curativo de las enfermedades producidas por los insectos y parásitos en los vegetales y sus frutos.

GRAN MEDALLA DE ORO

DE LA ACADEMIA DE INGENIEROS DE
PARIS.—PREMIADO POR VARIAS CORPORACIONES CIENTÍFICAS

De resultados ciertos contra los gusanos de los manzanos y almendros, la oruga de la alfalfa, negrilla de los naranjos, limoneros, perales, olivos y otros; piojillo de los meloneros, blanqueta de los cebollares, del mani y demás hortalizas y legumbres.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos.—Único preservativo de la vid contra la filoxera.—Superior en efectos, paratía y economía a los azufres, para los videdos plagados de negrilla (oidium), oruga, piral, arañuelo, altica (blaveta), caracolillo, babosa, blanqueta (erinosis), mildiu, black rot, antracnosis, etc.

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 envases contienen 12 1/2, 25 y 50 kilos. Precio de un kilogramo, dos reales.



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 a 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 quinto 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, 102.514 pesetas

GENERADORES DE VAPOR

En la GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO Y ALCOHOLES DE VINO de los Sres. Díez, Salazar y Comp.^a, establecida en la ciudad de Haro, se hallan de venta DOS GENERADORES DE VAPOR, por no ser de fuerza suficiente para las necesidades de su fabricación y haber instalado con tal motivo otro nuevo, de mayor potencia.

El uno de estos generadores es de hogar ó calefacción interior, de canal simple y retorno de llama, de presión media y fuerza de 12 caballos. Su construcción inglesa.

El otro, de hogar exterior y calefacción exterior é interior, tubular y de retorno de llama, con dos hermosos hervidores, de alta presión y fuerza de 35 caballos. Construcción francesa.

Ambos se hallan con todos sus accesorios para funcionar. El que quiera interesarse en la compra de uno ó de los dos generadores indicados, puede tratar con dichos señores.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHO, RONDA 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 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 presas 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

OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

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

D. J. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.

Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

A LOS VINCULTORES

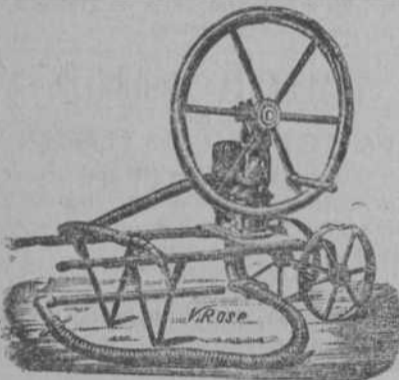
Desacidificador por excelencia

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 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

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

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NOEL..... 55 pesetas
RELAMPAGO núm. 1. 45
 núm. 2. 35

Pulverizador EXCELSIOR..... 45 pesetas
Aparatos de tracción..... 100
Fuelles para azufrar..... De 5 á 12

ALBERTO AHLES—Pasco de la Aduana, 15, Barcelona
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.^a DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA



Alicia, de... 4.500 tons. | Serra, de... 3.500 tons. | Pedro, de... 5.000 tons. | Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 — | Leonora, de... 4.500 — | Ernesto, de... 5.000 — | Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 — | Carolina, de... 3.600 — | Enrique, de... 4.500 — | Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Federico, el 1.º de Junio.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 8 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 15 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Pedro, el 29 de id.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 20 de Julio saldrá el vapor español María, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

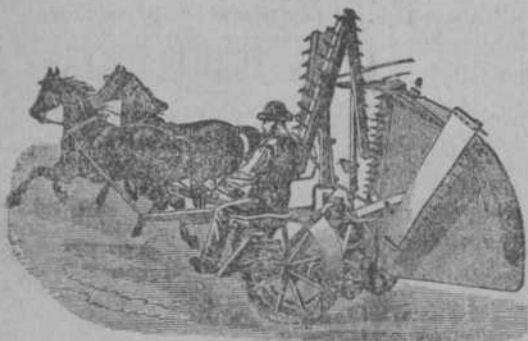
LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



Segadores 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.

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16
MÁLAGA

INCUBADORAS

Las más prácticas y más baratas empleadas hasta el día en los criaderos de la región de Houdan, centro de cría el más importante de Europa.—Huevos á empollar.—Polluelos.—Primeros premios en los concursos.—Diplomas y premios de honor.—Medallas de oro y plata, etcétera, etc. Envío franco del catálogo general.—J. PHILIPPE, éleveur á Houdan (Seine et Oise) FRANCIA.