# CRONICA 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

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

# PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La Crónica de Vinos y CE-REALES cuenta con más de quinientos 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 XVII

Miércoles 15 de Agosto de 1894

**NÚM. 1649** 

# Manera de perfeccionar la elaboración de nuestros vinos de pasto

Se perfeccionará la elaboración de los vinos de pasto amoldándose á las siguientes prescripciones:

No vendimiar hasta después de la salida del sol y de haber desaparecido el rocío, y terminar la operación tan luego de puesto el astro. Suspender el trabajo en caso de lluvia.

Procurar que reine en las operaciones todas de elaboración y conservación de vinos, desde la primera á la última, la más escrupulosa limpieza, así que también en todos los utensilios.

Hacer una selección de la vendimia, desechando las uvas podridas y las demasiado verdes.

Despalillar, desechando el escobajo, y no pisar cuando los vinos resulten poco

Si los vinos resultan poco coloreados y poco tiesos, pisar las bayas.

Pisar la vendimia y echar el todo en el lagar cuando los vinos resultan de dificil

Si se producen vinos finos, pero que las condiciones atmosféricas del año hayan sido desfavorables, entonces pisar las bayas.

Emplear lagares de madera, con preferencia el roble, siendo de forma cónica, descansando sobre su base mayor, y su capacidad de 6 à 100 hectolitros.

Llenar los lagares en un solo día y con la mayor prontitud, de manera que no se interrumpa la fermentación, una vez que ésta haya empezado.

Fermentar en cuba cerrada, dejando sólo un espacio de 50 centimetros entre la vendimia y la cubierta, y un pequeño ori-

ficio en ésta para el escape de los gases. Procurar que, una vez empezada la fermentación y hasta que ésta termine, rei-

ne en el local una temperatura uniforme. No desencubar más que cuando la fermentación haya completamente termi-

nado. Emplear barricas de buen roble, lavándolas siempre previamente y dejándolas que se escurra bien el agua, y cuando son nuevas, pasar luego 15 centilitros de alcohol de vino por su interior antes de emplearlas. Cuando han servido, al quedar vacías y después de bien lavadas y escurridas, hacer quemar por el agujero de bonda un trozo de mecha azufrada en su interior, y taparlas bien.

Procurar que en las bodegas reine una temperatura constante, vecina de 15 grados, y que tenga sus aberturas en la fachada Norte, y que no haya en ellas, ni vinagre, ni maderos, ni ma terias que puedan entrar en fermentación.

Vigilar para que las barricas estén siempre llenas, rellenandolas periódicamente con vino de la misma cosecha y perfectamente sano.

Para facilitar estos rellenos las barricas estarán durante el primer año de conservación del vino con su agujero de bonda hacia arriba.

Trasegar à lo menos cuatro veces durante el primer año, una á primeros de Diciembre, otra en Marzo, otra en Junio y otra en el equinoccio de otoño.

No dejar que en ninguno de los años de conservación de un vino exista vacío en las barriras, rellenándolas al efecto, cada vez que sea necesario, con vino de la misma cosecha y perfectamente sano, y tener éstas en la bodega, à partir del segundo año, con su agujero de bonda hacia un lado.

Practicar en el segundo año de conservación del vino a lo menos dos trasiegos, uno à primeros de Marzo y otro en el equinoccio de otoño.

Trasegar, en general, en lo sucesivo, cada vez que por la catación se note que se desarrollan fermentaciones secundarias en el vino.

Hacer siempre coincidir los trasiegos, en cuanto posible, en luna menguante, y reinando vientos del Este ó del Norte, es decir, con tiempo seco.

En general, no acudir al encolado más que cuando éste no puede ser evitado, y aun en este caso servirse con preferencia de ocho ó diez claras de huevo para los vinos nuevos, y de seis á siete para los viejos, por cada 225 litros de vino.

de sus heces por un trasiego, y operar otro trasiego, término medio, un mes después de haber clarificado.

Tratar aparte el vino de heces.

Cuando después de pasado el equinoccio de otoño del segundo año de conservación de un vino se nota que la defecación de sus heces ha sido completa, poner el vino en botellas, pues en éstas, á la par que conserva su pastosidad, acaba de perfeccionarse, desarrollando bouquet y aroma, al paso que, al contrario, si continuara en barricas, su valor disminuiría.

Preparar en general el embotellado con un encolado practicado unas tres semanas antes, y luego trasegar.

Colocar la barrica bonda arriba y un poco inclinada hacia adelante, y quince días después practicar el embotellado.

Embotellar lo más posible al abrigo del aire, y en un local de temperatura uniforme que oscile alrededor de 15 grados, escogiendo un tiempo seco y en luna men-

Emplear botellas escrupulosamente limpias y bien escurridas.

Colocar la espita algo inclinada hacia un lado, de modo que el vino no choque contra el fondo de la botella, sino que deslice à lo largo de sus pare les, y dejarla siempre abierta, más ó menos, según la práctica en la opera ión, à fin de evitar los inconvenientes del varvén del vino en la barrica.

Lienar las botellas dejando un vacio de 3 centimetros, y taparlas con máquinas que no dejen espacio entre el líquido y el

Los tapones han de ser de corcho de buena calidad, y han de haber estado algunas horas en remojo en agua caliente y luego en vino de la misma cosecha.

Preservar con cera, mastic, resina, etcétera, los tapones y la extremidad supe-

rior del cuello de las botellas. Embotellado el vino, dejarlo á lo menos unos seis meses en reposo en la bodega,

Llenar, tapar y lacrar las muestras con tanto cuidado y esmero como si se tratara de vinos finos, debiendo ser conservados en botellas.

puestas las botellas horizontales.

No expedir vino en barricas á lo menos hasta después de haber verificado el trasiego de Diciembre del primer año.

En general, antes de expedir una barrica de vino, trasegarlo, y antes de tapar, rellenar perfectamente.

> MARIANO CAPDEVILA Y PUJOL. Ingeniero industrial.

# Desde Cette

Las Cámaras francesas se han cerrado sin haberse votado las leyes de protección á la vinicultura que con tanta ansia esperaban las regiones vinícolas del país.

Se habla de meetings, de reuniones, de protestas, é impera un descontento y desconfianza general en cuanto se refiere à la época en que se pondrán en vigor esas reformas y á sus alcances.

La verdad es que la situación de la vinicultura francesa, particularmente para ciertas comarcas, es verdaderamente critica, tanto por los precios á que se han de vender sus productos, como por lo difícil de encontrar compradores.

Que este estado de cosas ha de repercutir necesariamente en los precios y exportación de los vinos exóticos, no hay quien pueda dudarlo. Cierto es que esta época del año es la peor para las transacciones de toda clase de caluos, y principalmente para los vinos; pero aun admitiendo eso, fuerza es convenir en lo dificil de los tiempos que atravesamos, ya que de espera en espera, y creyendo que van á mejorar, no hacemos otra cosa que tocar desengaños.

Los precios para nuestros vinos, tanto en Paris como en Burdeos y Cette, puede decirse que no han experimentado variación de tres semanas á esta parte. En ninguna de dichas importantes plazas ha mejorado la situación. En todas la calma más completa domina, y la tendencia no

es nada buena. En Paris, los últimos días se han vendido vinos blancos de Huelva, la Mancha y Valencia, de 11 á 14º, de 25 á 28 francos hectolitro; rojos de Aragón y Huesca

Antes de clarificar un vino, substraerlo | de 13 á 14°, de 26 á 32; Riojas 12 á 14°, de | 20 á 57; Alicantes 14°, de 24 á 32; Valencias 11 á 13º, de 21 á 27; Cataluñas 11 á 12°, de 20 á 23; Benicarló 13°, de 22 á 24; Priorato 14º, de 28 á 34; Navarra 13 á 14°, de 24 à 30 francos hectolitro.

En Burdeos, los Alicantes de 14º, de 250 à 300 francos la tonelada de 905 litros. Los de Aragón de 14º, á 270, y de 14 à 15º, de 250 á 300; Riojas de 12 á 13º, de 200 á 300; Cervera 11 à 12°, de 200 à 250; blancos de Huelva y la Mancha de 12 á 13º, de 200 á 280; Cataluña 11 á 13º, de 220 á

Actualmente todos los cálculos y las preocupaciones se refieren à la nueva cosecha de Francia y España, siendo por lo general las opiniones buenas, tanto respecto à la cantidad como à la calidad. Hay quien cree por eso que dichos cálculos son prematuros.

Sigue el aumento en nuestra exportación de frutas, determinando en ciertos mercados una baja bastante regular en los precios. En cambio nuestras mistelas, en razón de haber escaseado algo las de Samos, han experimentado alguna alza.

En el Mediodía, los vinos franceses se venden actualmente de 6 à 10 francos hectolitro los de 10°, y de 6 à 9 los más

Se habla ya de la venta de uva fresca para los departamentos del Centro y Norte, à los precios de 6 à 8 francos los 100 kilos para los Aramón y de 9 à 12 para los Petit-Bouschet. Se dice también que hay contratadas algunas partidas de vinos nuevos à los precios de 9 à 11 francos hectolitro, según calidad.

En el Sena Inferior y en otros departamentos promete ser este año la cosecha de sidras abundantísima; se cree que, por los bajos precios que dominarán, tendrá que destilarse la mayor parte.

A consecuencia de las protestas y conflictos que ha producido la venta de vinos del Mediodía en ciertas estaciones, expedidos como se sabe en vagones-depósitos, se trata, según parece, de poner impedimento à esta nueva manera de dar salida á los vinos. Se asegura que se exigirán ciertas formalidades, que aumentarán los gastos de las licencias, y que se determinarán sitios especiales en las estaciones.

Precios de los vinos españoles en Cette: Alicante primera, 14 à 15°, de 26 à 29 francos hectolitro; idem segunda, 14º, de 21 á 24; Benicarió, 13 á 14°, de 21 á 25; Cataluña, 11 à 13°, de 17 à 21; Mallorca, primera y segunda, 9 á 11°, de 14 á 17; Priorato, 13 à 15°, de 26 à 31; Tarragona (Vendrell), 13 à 14°, de 20 à 24; Valencia primera, 13 à 14°, de 20 à 22; idem segunda, 12 à 13°, de 18 à 20; Vinaroz, 13 á 14°, de 21 á 25; moscatel (9 á 10° licor). 15°, de 38 à 43; mistelas (9 à 10° licor). 15°, de 32 á 40; vino blanco seco Andalucia, 13°, à 26; idem de la Mancha, 12°, de 21 á 24; ídem de Cataluña, 11º, de 20 á 23; Jerez y Málaga superiores, de 200 á 250; idem apagado azufrado, 0 alcohol, 12 licor, à 26 francos hectolitro.

ANTONIO BLAVIA. Cette 8 de Agosto de 1894.

# Alteración del color de los vinos blancos

CAUSAS

Los vinos blancos obtenidos por medio de la fermentación en contacto con la casca, tienen siempre color más ó menos subido. En cuanto se encuentran en contacto del aire, bien durante el trasiego. bien a distribuir os en botellas ó en toneles que no están completamente llenos, el oxígeno provoca inmediatamente una cotoración más intensa de amarillo de ámbar, ó una perturbación bien manifiesta y una coloración obscura.

Tales alteraciones se denominan ama-

rillez ó ennegrecimiento. La instabilidad del color de ciertos vinos blancos constituye un defecto muy grave, porque en tal caso, no solamente se altera la limpidez del líquido, sino que también y con mucha frecuencia el gusto. La alteración del tinte del vino es tanto más intensa cuanto más se ha prolongado el contacto del mosto con las partes sólidas del racimo, sobre todo si la piel, llegada la uva al estado de madurez completa, tiene color amarillo de oro. En este | caso la alteración es debida á substancias facilmente oxidables que contiene el mosto, y en mayor cantidad aún el hollejo.

El ennegrecimiento que también pueden presentar los vinos tintos, es debido á la existencia de compuestos de hierro. Estos permanecen en estado ferroso en el vino, líquido reductor; pero en cuanto el vino se encuentra expuesto en gran parte de su superficie á la acción del aire, aquéllos se transforman pronto en ácidos férricos, entre los cuales aparece el tanato férrico, caracterizado por el color azulado que presenta. Se reconoce que el vino contiene exceso de hierro, aun antes de ennegrecerse, por la degustación, la cual denuncia el sabor particular vulgarmente llamado gusto á metal.

Cuanto à la alteración del color del vino, debida á las substancias orgánicas oxidables contenidas en el mosto y en el hollejo, fácil es ponerla de manifiesto mediante algunos ensayos.

Si se filtra mosto una sola vez á través de papel para retrasar la fermentación, y se echa en seguida en un vaso cilíndrico con pie, se observa que la parte superficial, es decir, la que está en contacto del aire, adquiere el color amarillo de ámbar, mientras que la parte inferior conserva el color opalino, casi sin cambiar de tono.

Cuando se filtra varias veces, dos ó tres, el mosto incoloro obtenido de uva blanca, à fin de separar, según las indicaciones de M. Pasteur, el Saccharomyces apiculatus del Saccharomyces ellipsoideus, se obtiene un líquido de color intenso de ámbar, cuya coloración es debida á la gran cantidad de oxígeno que el mosto ha podido fijar durante la filtración lenta.

Siempre que se haga fermentar un mosto de uva blanca muy coloreado por la oxidación, el líquido pierde su coloración nuevamente. La causa de este fenómeno ha sido patentizada por M. Pasteur con relación al mosto de cerveza, que se halla en contacto del aire á temperatura bastante elevada durante su preparación, y que, por consiguiente, puede colorearse por la oxidación intensamente. En el período de la fermentación, la levadura, que es ávida de oxígeno, le substrae de varios compuestos del azúcar, de los sulfatos y de esos cuerpos coloreados que se forman durante la preparación del mosto.

Este fenómeno de la decoloración del mosto es una demostración verdaderamente sorprendente de la teoría de M. Pasteur sobre la fermentación alcohólica. De esta manera se explica también por qué el vino blanco, en el momento de ser extraido de la tina y hasta el momento en que la fermentación lenta ha terminado. tiene una coloración débil y bastante estable. En cuanto termina el fenómeno de la reducción enérgica debida á la levadura, el trasiego ó cualquiera manipulación, al poner el vino en contacto con el aire, basta para que sea dable observar cambios de color y de limpidez.

Y, en efecto, si por medio de un sifón que toque en el fondo se llena una botella con vino blanco incoloro, tomado de un tonel, se observa que comienza por la superficie el fenómeno de ponerse amarillo ó de ennegrecerse el líquido. Agitando éste, la alteración se propaga rápidamente à la masa entera. Si se llena la botella con anhidrido sulfuroso, no experimentará el vino ningún cambio de color; bien conocida es, por otra parte, la propiedad de reducir y de decolorar que ese gas

> H MEDIOS PREVENTIVOS

Para impedir que los vinos blancos se vuelvan muy amarillos ó ennegrezcan. es preciso separar el mosto de todas las películas y de todos los rampojos, dejando que el líquido fermente solo. Tal precaución es indispensable para los vinos de mesa que se obtienen de uva cuyo hollejo es muy amarillo ó de color rosado por la parte expuesta á la luz del sol, y para los procedentes de viñedos situados en terrenos muy ricos. Es necesario reconocer que los vinos tratados de tal manera son pobres en tanino, y à veces es dificil clarificarlos; mas es éste un inconveniente insignificante en realidad, porque basta

tanino para hacerle desaparecer.

agregar directamente cierta cantidad de

miento puede proceder de la tierra adherida á los racimos. En tal caso basta lavar cuidadosamente la uva y ponerla á fermentar sola. En ocasiones son ciertas piezas de hierro que están en contacto con el vino las que dejan disueltas en éste cantidades variables de metal. Las barras de hierro adaptadas á la cara interior de las puertas de las cubas y al fondo de los toneles, ó los cuerpos de bomba de fundición empleados en el trasiego, y en general todos los utensilios que se oxidan rápidamente, son temibles en tal concepto.

En fin, los vinos de algunas localidades contienen cantidades notables de sales ferrosas, que después del período de reducción se transforman rápidamente en sales férricas y ennegrecen mucho el líquido. En tal caso no hay remedio alguno.

MEDIOS CURATIVOS

Cuando un vino manifiesta cierta propensión á volverse amarillo ó á ennegrecerse, se aconseja comunmente ponerle, hasta donde sea posible, fuera del contacto del aire, ó tratarle con el anhidrido sulfuroso, que se obtiene, ora quemando mechas de azufre, ora agregando sulfito

Si se obtiene el vino manteniéndole simplemente al abrigo del aire, no se logrará curarle seguramente, sólo se conseguirá retrasar la alteración, y ésta se manifestará en el momento en que sea expendido à los consumidores. El uso del anhidrido sulfuroso impide la alteración, pero se modifica el sabor y el olor del

Si se posee un vino cuyo color y cuya limpidez cambiar al contacto del aire, se deberá completar la alteración trasegándole una ó dos veces, de manera que pueda absorber oxigeno. Cuando todas las substancias oxidables estén combinadas con ese gas, sometiendo el líquido á una clarificación enérgica, se logrará darle la limpidez y la estabilidad de coloración indispensables.

He estudiado ese tratamiento durante el invierno de 1889 á 90, y he obtenido resultados muy satisfactorios. Me servi en mis experiencias de dos substancias clarificantes: la gelatina ordinaria en hojas delgadas y transparentes, y la sangre de buey desfibrinada previamente.

Uno de los vinos sometidos á la experiencia era vino de Fiano de la vendimia de 1887, y que había permanecido en contacto con la casca durante unos cuatro días. Después del trasiego del mes de Marzo de 1888, se había ennegrecido v enturbiado; echado en un tonel, adquirió su limpidez nuevamente, conservando, sin embargo, alterado el color, para enturbiarse de nuevo á cada trasiego.

Los ensayos se hicieron en botellas bordelesas transparentes, y á cada muestra se agregaron las substancias indicadas antes, en las proporciones que señala el siguiente cuadro:

Tanino por hectolitro Gramos	Gelatina por hectolitro Gramos	desfibrinada por hectolitro  Cents. cúbs.	
	>	200	
20	>	400	
40	>	600	
10	18	,	
	por hectolitro Gramos 20 40	por hectolitro hectolitro  Gramos Gramos  3 3 20 3 40 3	

Para mezclar bien las substancias agregadas, agité durante un período de tiempo de igual duración las diferentes botellas. Una observación hecha á las veinticuatro horas, me permitió comprobar los hechos signientes:

I. Color amarillo pajizo; la limpidez no era todavia perfecta, porque había particulas muy finas y algodonosas que flotaban en el líquido. El precipitado que se depositó sobre el fondo de la botella era menos abundante que en las dos muestras siguientes.

II y III. La limpidez era perfecta; el vino brillante; el color amarillo pajizo mucho menos subido que el de la primera muestra. Los precipitados eran abundantes y ocupaban tanto más sitio en el fondo de la botella, cuanto que las cantidades de tanino y de sangre agregadas al vino fueron más considerables.

IV. La decoloración era bastante perceptible; no tanto, sin embargo, como en el primer modelo; el vino conservaba todavia el color opalino. El precipitado El hierro que produce el ennegreci- ocupaba en el fondo de las botellas un

Por consiguiente, se pueden clasificar limpidez, la decoloración y la rapidez en la clarificación, en el siguiente orden: III, II, I y IV. Cinco dias después se mantenia la misma relación, y mientras que las muestras III y II estaban perfectamente clarificadas, el núm. I no estaba todavía completamente limpido, y el núm. IV, que seguía siendo el de más color, tenía todavía en suspensión el coágulo.

Treinta días después de la clarificación y de haber efectuado los trasiegos, se procedió à la desgustación. Los vinos I, II y III tenían menos color; la coloración había disminuído tanto más, cuanto más considerable había sido la cantidad de sangre agregada; el extracto seco y el bouquet se modificaron en igual proporción. El vino núm. IV era el de más color, pero también el que tenía más cuerpo, y aquel cuyo bouquet no había disminuído

Estos resultados tienen mayor importancia con relación á la limpidez y al color, si se considera que las muestras permanecieron expuestas á la acción del aire durante un mes y à una temperatura de 8 à 10° centigrados, sin experimentar ningún cambio.

El vino de Fiano sometido á estas experiencias, tenía la siguiente composición

Alcohol (en volumen). . . . . . . . 12,31 0/0 Acidez en ácido tártrico, gramos.. 6,975 % o/00 Extracto á 100 centígrados, gramos. 18,960 % 000 Cenizas, gramos..... 1,560 0/00

A continuación indico las variaciones que han experimentado el extracto seco y las cenizas durante la clarificación:

	ASA, MA COCOCO	Comme
Vino sin clarificar	18,960	1,560
- núm. I	18,692	1,358
— núm. II	18,400	1,116
- núm. III		1,440
— núm IV	18,460	1,380

Al mismo tiempo que el vino de Fiano, sometí á idénticas operaciones un vino de Greco, procedente del territorio de Tufo y de la misma vendimia de 1887.

El profesor Sr. Frojó hizo grandes elogios de esos viñedos que en dicha localidad producen vinos blancos muy celebrados; sin embargo, su coloración experimenta à veces alteraciones más perceptibles que las del de Fiano. El mosto de uva Greco muy madura, es amarillo y se decolora muy poco por la acción reductora de la levadura alcohólica; de manera que si se obtiene un vino seco, como aquel de que me servi para mis experimentos, durante los trasiegos, no tarda en ennegrecerse sensiblemente, y si se le observa á través de una masa bastante espesa, se le ve muy turbio y de un color de tierra de Siena moreno sucio.

(Se continuará.)

# El vino y los bacilos del cólera y del tifus

En la Universidad de Viena el profesor Pick ha efectuado varios experimentos para comprobar la acción de los vinos en aquellos microorganismos, empleando en sus estudios los vinos de Austria, de Dalmacia y de Hungria, todos los cuales resultaron excelentes bactericidas, puesto que 20 centímetros cúbicos de vino mataban completamente en cinco minutos los bacilos contenidos en un centímetro cúbico de disolución colérica.

La disolución de estos vinos en el agua destilada en la proporción de 1 : 3 producían el mismo efecto; empleando la disolución de vino y agua en partes iguales, 4: 4, los bacilos morían después de cinco minutos de contacto, y algunos á los diez minutos. El agua cargada de bacilos coléricos puede beberse impunemente, según afirma el profesor Pick, pasados cinco minutos, después de haberse mezclado con una tercera parte de vino.

Con la cerveza se han hecho análogas observaciones, pero para que los bacilos pierdan su actividad en la cerveza, son necesarios de cinco á quince minutos.

El vino y la cerveza deben esta propiedad bactericida, no al alcohol que contienen, sino á los ácidos, pues separado el alcohol por medio de la destilación, los líquidos conservaron aquella propiedad. Una disolución saturada de ácido tartárico que contenía 0,56 por 100 á 20°, mezclada con un centímetro cúbico de disolución colérica, destruye los bacilos en menos de diez minutos. El vino es naturalmente más activo, porque contiene otros

Los ácidos acético, láctico, tartárico, cítrico, matan los bacilos del cólera en cinco minutos en una disolución de 2 por 1.000 y en diez minutos en una disolución de 1 por 1.000.

El te y el café, adicionados al agua, no ejercen acción sobre los bacilos sino después de media hora. En caso de agua sospechosa, es preferible preparar una limonada que contenga el 4 por 1.000 de

ácido orgánico. La acción bactericida del vino, de la cerveza y de los ácidos orgánicos es bas- Redacción.)

volumen menor que en los casos ante- tante débil con respecto del bacilo del tifus. Son raros los vinos, aun cuando sean puros, que maten el bacilo en quinlas muestras de vino, por lo tocante á la | ce minutos, y más todavía en diez ó en

> Algunos servicios pueden prestar estas indicaciones en muchos casos.

# Correo Agricola y mercantil (NUESTRAS CARTAS)

## De Andalucia

Doña Mencia (Córdoba) 12. — La cosecha de cereales, que está al final de recolectarse en esta provincia, ha sido buena, principalmente de trigos y cebadas; la de habas ha sido escasa, y por este motivo los precios están más elevados comparativamente; de garbanzos hay buena cosecha, como igualmente de anis ó matalahuga, y ésta, a pesar del satisfactorio rendimiento, sostiene sus precios y es solicitada, por no haber existencias del año

La cosecha de vinos es nula á causa de la filoxera, pero los precios de los de la hoja (del año) no son los que debieran ser, por la abundancia de los de Ciudad Real. Los anisados y alcoholes se cotizan á

muy bajos precios. La cosecha de aceites de oliva en esta zona es buena por regla general, á pesar de que también hay sitios donde se ha caído el fruto; los aceites siguen hoy en

alza, por ser ya escasas las existencias. Precios: Trigo, de 36 à 40 reales fanega, con bastantes existencias y activa demanda; cebada, 18 á 19; habas, á 30 con pocas existencias; ídem blandas, á 38; yeros, à 28; guijas, à 26; escaña, à 16; anís ó matalahuga, á 80; garbanzos, no se han fijado precios; aceite, á 37 reales arroba por vagones, con escasas existencias; vinos para quemar, à 8 reales arroba, con pocas existencias; idem clases corrientes, à 14 y 20 con regulares existencias; idem de tinaja superior de buenas procedencias, á 25 y 30; idem de dos años, á 40; vinagre de vino, 12 á 14, con regulares existencias.-F. de G.

\*\* Cabra (Córdoba) 11.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, de 33 á 38 reales fanega; cebada, de 19 à 20; yeros, á 30; escaña, á 16; guijas, á 28; habas, de 29 á 30; garbanzos, de 120 á 160 los finos y 60 à 70 los inferiores; aceite, à 38 la arroba. - El Corresponsal.

\*\* Willanueva del Rey (Córdoba) 12.-Ahora que la recolección de cereales está adelantada, puedo asegurarle que es grande la desigualdad que hay en el rendimiento de unos a otras pagos; algunos sembrados han estado malos y otros superiores; en conjunto resulta buena la cosecha, pero no abundante, como ocurre en otros pueblos de la provincia.

Todavia no hay aquí precios para los nuevos granos; en el inmediato pueblo de Posadilla se cotiza el trigo nuevo à 36 reales fanega.

El trigo viejo se detalla en nuestro mercado á 40; cebada, á 18; avena, á 14; garbanzos, à 100. El aceite ha subido á 40 reales la arro-

ba, siendo escasas las existencias.—B. \*\* Baza (Granada) 11.—A continuación anoto los precios que rigen en este mercado: Trigos, de 36 à 40 reales fanega los fuertes y de 35 à 34 los blanquillos; cebada, de 22 à 24; centeno, de 30 à 32; maíz, de 28 à 30; habas, de 30 à 32; judías, de 72 à 76; alpiste, de 18 à 22; matalahuga, de 100 à 110; cominos, de 80 à 85; almendras, de 44 à 48; garbanzos, de 90 à 94 y 60 à 66; harinas, à 15 arroba las de candeal primeras y las fuertes de flor; aceite de oliva, de 50 á 58 la arroba; vinos nuevos, clases corrientes, de 16 à 18; idem de dos años, de 26 à 28; idem de más edad, de 36 á 40; vinagre, de 10 á 12 y 14 á 16; aguardiente, á 54; doble anis, de 94 à 96. - El Corres-

\*\* Sevilla 12.-El aceite sostiene con firmeza los precios de 40,25 á 40,75 reales arroba, y como las existencias van escaseando, créese mejore algo dicha coti-

Los trigos fuertes se pagan de 40 à 44 reales fanega; cebada, de 19 á 20; avena, de 18 à 19; yeros, de 33 à 34; alpiste, de 52 á 54; garbanzos, de 90 á 100.-J. G.

# De Castilla la Nueva

Menasalvas (Toledo) 10. - El mercado está en baja, tanto para los granos como para los vinos y las lanas; sólo el aceite se sostiene y se cree suba.

He aquí los precios: Vino tinto, á 10 reales arroba; aceite, á 42; lana negra sucia, à 35; trigo, à 36 fanega; centeno, à 24; cebada, á 12; algarrobas, á 13.-El Corresponsal.

\* Valmojado (Toledo) 12.-La cosecha de trigo ha sido mediana en este término porque el exceso de agua perjudicó mucho à los sembrados.

Las viñas están sanas y con bastante fruto, excepto en los pagos donde descargó la piedra.

Los olivos regulares, pero aquí hay pocos y sólo se suele recolectar aceite para el consumo local. De vino quedan aun bastantes existen-

cias y de muy buena clase, cotizándose al bajo precio de 6 reales arroba. El trigo se vende de 35 à 36 reales fa-

\*\* Chinchon (Madrid) 8 .- Adjunta una hoja que cogi ayer en una cepa de la vega, que en mi sentir padece de mildiu. Espero la examine y me diga su opinión en el periódico (1).

No tengo tiempo para más. - El Corresponsal. \*\* Daimiel (Ciudad Real) 12.-Toca á

su término la recolección de cereales, cuyo resultado es bueno, si bien los precios son poco remuneradores y la demanda floja.

La cosecha de anis se espera que supere en mucho à la de los años anteriores en clase y cantidad, por haber favorecido la

(1) La hoja está atacada por el black-rot, cuyo hongo se combate, lo mismo que el mildiu, con la mezcla cupro-cálcica. - (Nota de la

granazón el no haber llovido desde antes de iniciarse la florescencia.

Las vides ostentan un hermoso y abundante fruto; pero no hay animación en los propietarios porque el precio no mejora, ni el porvenir se presenta claro para la exportación de este líquido.

Los olivos tienen poco fruto; estaban regular de muestra, y con los fuertes ca-

lores se ha caido. Los precios corrientes son: candeal, 9,12 pesetas fanega; trigo, 8,25; jejar, 8,37; cebada, 3,50; panio, 7,50; vino tinto, 1,50 arroba; idem blanco, 1,25; vinagre, 1,25; flemas, 2,13; aguardiente de 25°, à 6; aceite, à 10; queso, à 17,50; lanas, à 10. El Corresponsal.

# De Castilla la Vieja

Burgos 11.-Los trabajos de trilla y limpia de los granos se hacen con actividad, adelantando porque todas las tardes reina buen viento Norte. El tiempo algo fresco.

Precios: Trigo alaga, a 35 reales fanega; idem blanquillo, à 34; idem rojo, à 32; centeno, á 23; cebada, á 24; yeros, á 32; harinas, a 17, 16 y 14 la arroba; patatas, à 6; vinos, con derechos de consumos, à 26 cántaro los blancos y 25 los tintos.-El Corresponsal.

\*\* Villada (Palencia) 12. - Estamos sufriendo gran decepción, pues los sembrados que prometieron mucho han granado mal; así es que se coge bastante paja y poco trigo. Esto, unido a la bajísima cotización, nos tiene à todos muy preocu-

De trigo viejo se han contratado por partidas II vagones à 35,25 y 35,50 reales las 92 libras, vendiéndose al detall en la plaza à 34 y 34,50.

La cebada à 20 reales fanega, y el centeno à 23 .- El Corresponsal

\*\* \* Astudillo (Palencia) 10.-La recolección está adelantada; se coge menos de lo que se esperaba, á consecuencia de los frios primaverales.

Los viñedos están hermosos y con abundante fruto. Precios: Vino, à 7 reales cantaro; trigo,

à 32 fanega; centeno, à 21; cebada, à 20; avena, á 16; garbanzos, de 80 á 120; yeros, à 27.-L. Z.

\*\*\* Santander 12.—Con gusto he visto la circular del Sr. Vicepresidente de la Comisión provincial de Palencia, inserta en el último número de la Crónica, con objeto de defender los intereses de Castilla, gravemente amenazados por los fuertes impuestos y la baja de los cereales. No dudo que el país responderá à la patriótica iniciativa.

Siguen encalmados los negocios de harinas, cotizándose las de piedra á 14 reales arroba, y las del sistema austro-húngaro de 15 à 17. La exportación está limitada al interior. - El Corresponsal.

\*\* Rioseco (Valladolid) 12.-Por los primeros carros de trigo nuevo que se han presentado en este mercado han ofrecido á 31,25 reales la fanega. Por partidas se han vendido 600 fanegas de trigo viejo à 34 reales. - El Corresponsal.

\*\* Herrera de Pisuerga (Palencia) 9.-Precios del mercado de ayer: Trigo, à 32 reales las 92 libras; harinas, á 14, 13 y 11,50 reales la arroba; vino tinto, de 8 á 12 reales cantaro; aguardiente anisado, de 30 à 48; idem seco ó común, de 22 á 30; aceite, de 45 à 46 reales arroba.

Muy desanimado el mercado. labradores están en la recolección, apenas entran granos.-L. P.

\* San Martin de Rubiales (Burgos) 12. El tiempo ha refrescado demasiado; algunas mañanas casi escarcha, lo cual pudiera perjudicar mucho á los viñedos.

De vino hay sin vender unos 12.000 cántaros, y rigen los precios de 8 á 9

El trigo de 32 à 33.-El Corresponsal. \*\*\* Pesquera de Duero (Valladolid) 12. La cosecha de cereales está dando buenos rendimientos en cantidad y clase. Los viñedos están lozanos; tienen mucha parra, pero los racimos son escasos.

La venta de vinos es regular á 9 reales

Los demás artículos se detallan como sigue: Trigo, à 32 reales fanega; cebada, à 17; centeno, à 26; algarrobas, à 28; lana blanca sucia, à 48 reales arroba; aceite, à 56 id.—El Corresponsal.

# De Cataluña

Reus (Tarragona) 11.—Son siempre escasas las operaciones en vinos, á pesar de que los precios son muy bajos. Los tintos superiores del Priorato se consiguen de 15 à 17 pesetas la carga (121,60 litros); los del Campo, de 8 á 14, y los de la Conca y distrito de Montblanch, de 6 à 10.

El aspecto del viúedo es en general bueno, excepto en los puntos castigados por los pedriscos, el mildiu y la filoxera. Esta plaga se ha extendido mucho este

Precios de otros artículos: Almendra mollar en cáscara, de 43 á 44 pesetas el saco (50,400 kilos); idem Esperanza, en grano, de 60 á 66 el quintal (41,600 kilos); idem común, de 43 á 46; avellanas en cáscara, de 24 à 26,50 el saco de 58,400 kilos; idem en grano, de 42 à 46 el quintal; cebada nueva, de 6 à 6,50 los 70 litros la de la comarca, y de 5 à 5,50 la del extranje-

# De Extremadura

Azuaga (Badajoz) 11.—Se va dando salida al vino al precio de 20 reales arroba; en otros puntos también se van desocupando las bodegas, pues el consumo viene siendo grande desde que comenzó la recolección de cereales, la cual ha sido satisfactoria en esta región extremeña. Las viñas están regulares.

El olivar ha perdido bastante fruto, y el aceite se cotiza con firmeza à 42 reales la

El trigo, à 38 reales fanega; cebada, à 16; avena, à 10; habas, à 30; chicharros, á 40; garbanzos, á 100 los blandos y 80 los duros; lanas, à 46 arroba.

La cosecha de bellota será casi nula por la plaga de oruga.-M. P.

\* Zafra (Badajoz) 12.—Precios en esta plaza: Trigo, à 38 fanega; cebada, à 18; avena, à 14; habas, à 31; garbanzos blandos, à 96; idem duros, à 68; aceite, à 38 arroba; vino, a 14; lanas, a 48.-El Corresponsal.

\* Acenchal (Badajoz) 11.—Está muy adelantada la limpia de los granos, y en breve quedarán terminados por completo

todos los trabajos. La cosecha es buena. La de aceite va desmereciendo mucho, y si pronto no llueve quedará poca

Cotizamos: Trigo, de 40 à 41 reales fa-nega; cebada, à 18; avena, à 16; habas, de 32 à 33; garbanzos, à 100 los blandos y 80 los duros; aceite, á 38 arroba; vino, à 9, operandose con regular animación. -El Corresponsal.

\*\* Cáceres 10.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, à 38 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 22; garbanzos, á 110, 75 y 60; bueyes de labor, à 1.000 cada uno; novillos de tres años, à 760; añojos y añojas, á 700; ovejas sueltas, á 34; idem emparejadas, à 60; carneros, à 32; corderos, à 18; cerdos al destete, à 40; idem de seis meses, à 60.-El Corresponsal.

# De Galicia

Orense 9.-La feria celebrada en esta capital en el día de ayer no ofreció absolutamente nada de notable. Se hicieron muy pocas transacciones, y éstas lo fueron á bajos precios, en atención á la poca demanda que se hizo. Las ferias comprendidas entre la del mes de Abril y la próxima venidera son consideradas como de poca importancia, y de aquí que nunca sean excesivas en dichos meses ni la oferta ni la demanda.

El ganado de cerda no tuvo en todo el lugar de la feria un buen ejemplar, y res-pecto del vacuno, lo poco que asistió era bastante lucido, y lo que más dominó fueron las terneras o becerras, que se vendieron entre 50 y 110 pesetas.

Los precios del mercado en dicho día fueron los siguientes:

Productos animales: Ganado vacuno, de 50 á 250 pesetas cabeza; idem de cerda, de 7 à 40.

Cereales y legumbres: Centeno, de 14,88 á 15,61 pesetas hectolitro; cebada, de 10,20 à 11,28; maiz, de 15,65 à 16,15; habichuelos, de 17,75 á 19. Productos diversos: Patatas, de 6,26 à

6,95 pesetas quintal métrico; heno, de 10,43 à 12,17; lino, de 156,57 à 173,97. Productos transformados: Vino, de 31,50 à 35,45 pesetas hectolitro; aguardiente, de 81,56 à 87,84. - El Corresponsal.

\*\*\* Ribadavia (Orense) 11.—Las plagas que se han presentado en el viñedo, y de las que V. ya ha dado cuenta en su periódico después de examinar las hojas que se le han enviado, no adquieren desarrollo, por lo que esperamos que este año no mermen la cosecha de vino, la cual promete ser muy buena.

La venta de vinos está animada, y como quedan pocas existencias, están firmes los precios. Catizase de 45 à 56 pesetas el moyo, o sean los 127,68 litros. - Un Subscriptor.

De León

Béjar (Salamanca) 11.—Precios en este mercado: Trigos buenos, de 40 á 41 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 28; algarrobas, á 24; garbanzos, á 160, 100 y 80; harinas, á 16, 15 y 14 la arroba; patatas, á 3; aceite, á 64 cántaro.— El Corres-

\*\* Zamora 9.—Con esta misma fecha tengo el gusto de remitir à V., como subscriptor de la Crónica, dos bolsitas de papel con hojas de cepas; la pequeña son hojas de albillo con un ramicito que es el único que en quinientas cepas se ha podido encontrar; la grande son hojas de uva negra que no han arrojado fruto ninguno, y hay muchos corros con cepas completamente secas; por tanto, desearía de su amabilidad las mandase examinar para saber del mal que adolecen, à fin de ver si se puede remediar su propaga-ción (1).—El Subscriptor A. F. G.

\*\* Villalpando (Zamora) 12.-Concurren bastantes compradores à este mercado de vinos, en el que rige el precio de 13 reales cántaro. En otros pueblos de la provincia también es buena la extracción, tendiendo à subir los precios.

Las entradas de granos son nulas, porque todos los labradores están ahora muy ocupados en la recolección de cereales.-Un Subscriptor.

\*\*\* Fermoselle (Zamora) 10 .- Animado el mercado de vinos, habiendo mejorado la cotización, que hoy es de 13 à 14 reales cántaro para los tintos y á 16 para los blancos. Buenas las viñas, pero comienzan á re-

sentirse algo de la sequía. Conviene llueva, pues de lo contrario se mermará mucho la cosecha, como ocurre por aqui siempre que el verano es seco.

El trigo está à 33 reales fanega; centeno y cebada, 22; garbanzos, de 80 à 90; harinas, 16, 15 y 13 reales la arroba; aguardiente común, de 20 á 24 reales cantaro; idem anisado, 38; aceite, de 60 à

\*\* Vitigudino (Salamanca) 11.-La cosecha de cereales puede calificarse como sigue: De trigo, regular; de cebada y algarrobas, buena; de centeno, mala.

El mercado de cereales está poco concurrido y no se animará hasta que termine la recolección. El trigo barbilla se detalla de 32 à 33 reales fanega; centeno, de 27 à 28; cebada, de 22 à 24; algarrobas, de 20 á 22; harinas, 14, 13 y 11,50 reales arroba para primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Muy concurrido el mercado de ganado vacuno y en baja los precios, que no pasan de 50 reales arroba para la clase superior. El ganado de cerda está en alza.-

\*\* Sahagun (León) 11.-Se va animando el mercado de cereales, no dejándose tampoco de hacer ventas de vino en todos los pueblos productores de la provincia; en este se paga dicho líquido de 13 à 14 reales el cantaro.

Los cereales se cotizan: Trigo, de 35 á 37 reales las 94 libras; centeno, de 23 à 25 fanega; cebada, de 22 à 24; avena, de 14 á 16; garbanzos, de 80 á 110. Toca à su término la siega de los tri-

gos.—El Corresponsal.

(1) Las hojas de albillo están atacadas por la antracnosis y la erinosis, y las otras padecen de rougeot.—(Nota de la Redacción.)

# De Navarra

Barasoain 11.-Terminó la siega. Estamos en plena trilla, siendo regular la cosecha.

Precios: Vino, á 1,25 pesetas el cántaro (11,77 litros); trigo, á 4,50 idem robo (28,13 litros); cebada, á 2,25 idem; avena, á 2 idem.—P. de C.

\*\* Pamplona 11.—Precios en este mercado: Trigo bueno, de 20 à 20,50 reales el robo (28,13 litros); idem morcajo y centeno, à 17; cebada, à 14; avena, à 11; alubias, à 36; habas, à 18; muelas, à 19; harinas, á 17, 16 y 15 reales la arroba; patatas, á 8 idem; vino, á 12 reales cántaro, con derechos de consumos; vinagre, a 8 idem; aceite, a 61 reales arroba, también con derechos de consumos. - El Co-

\*\* Berbinzana 12.-La cosecha de cereales ha sido buena, pero poco ha adelantado el labrador, pues los precios son muy bajos. El trigo no pasa de 16 reales el robo; cebada, á 8; avena, á 7; centeno. á 12; maíz, á 11,50 y 12; habas, á 14.

De vino se han hecho pequeñas partidas à 4 reales el cantaro; la lana blanca sucia, à 48 idem; aceite, à 24 reales docena .- El Corresponsal.

# De las Riojas

Haro 12.-El negocio de vinos se ha reanimado extraordinariamente en todos los pueblos de la Rioja alta. Son muchas las partidas que se van exportando para Galicia, Santander, Burgos, las Vascongadas y otras provincias; así es que aun cuando hemos expedido poco caldo a Francia, es de creer que para la vendimia estén agotadas las existencias, lo que no se esperaba. Los vinos enyesados y los claretes son los que vienen siendo solicitados con mayor empeño, quedando pocas cubas de aquellas clases, lo que hace que los que las poseen abriguen grandes esperanzas; aqui me dicen se ha pedido por cada cántara 12, 13 y aun más reales.

Los vinos finos dan bastante juego. El propietario Sr. Barrio ha vendido para Francia 300 barricas; una casa de Logrono ha adquirido últimamente otras mil. y las de esta plaza, cuyas marcas gozan de merecida fama, trabajan con regular

actividad. No anoto los precios que rigen en los pueblos de este importante distrito vinicola, porque ya los registran sus respectivos Corresponsales, pero si he de consignar que acusan una mejora de 2 reales por cantara.

El viñedo está muy sano, y aun cuando retrasado, podemos prometernos buenas clases, si no hay contratiempos en lo sucesivo. Lo malo es que la temperatura ha descendido extraordinariamente, siendo grande el frio que se ha sentido por las noches y madrugadas. ¡Quiera Dios volvamos à disfrutar el tiempo propio de la estación, pues de lo confrario estamos expuestos á que la escarcha venga á matar las esperanzas que hoy tenemos sobre la calidad de la pendiente recolección! Respecto à la cantidad, será inferior en toda la Rioja à la de los últimos años. - El Co-

rresponsal. Logroño 9.—Adjuntas remito á usted tres hojas de vid de mis viñedos, para que tenga la amabilidad de reconocerlas y decirme qué clase de enferme lad es (1). Sólo he encontrado en todo el viñedo dos cepas con las mismas manchas. - El Subs-

criptor P. S. \* Murillo de Rio Leza (Logroño) 12.-Con las últimas tormentas se ha presentado el mildiu en estos viñedos, pero como ha vuelto à reinar el Norte y la vegetación de la vid está adelantada, es de creer no ocasione daños dicha plaga. No le envio hojas porque estoy seguro de que no es otra sino el mildiu la enfermedad de que están atacadas.

Aquí no han irrogado perjuicios las tormentas, pero en Logroño y otros puntos cayó bastante piedra y se inundaron algunas fincas.

La cosecha de cereales es buena.

La venta de vinos no cesa, por lo que está adelantada, y no dudo se despachará todo; el vino tinto se paga de 4 á 5 reales cantara, y el clarete de 6 à 8, no quedando ya cubas disponibles de esta última clase. - Un Subscriptor.

\*\* Treviana (Logroño) 12.-Sigue la demanda de vino, habiendo mejorado los precios; varias cubas se han pagado de 6 à 6,50 reales la cantara y las inferiores

Con los fríos de estos dias se retrasará mucho la vendimia, y menos mal si no cae alguna escarcha, que seria de funestas consecuencias para la cantidad y la

Adelantada la recolección de cereales, porque no se pierde día. - Un Subscriptor.

# De Valencia

Valencia 12.-Confirmo las apreciaciones de mi anterior carta sobre las cosechas y tendencia del mercado.

A continuación los precios: Aceite de Sierra de Espadán y Río de Segorbe, de 50 à 52 reales los 10 kilos; idem de Tortosa, de 44 à 48 y à 42 id.; idem de Andalucia, à 39; espíritu de vino, à 17,25 reales cántaro (10,77 litros); idem de Mallorca, à 16,50; aguardientes secos de 67 centigrados, à 12,75; idem de 52 centigrados, à 10; azafrán, de 54,50 á 63 pesetas el kilogramo, según la clase; altramuces de Andalucía nuevos, de 8,50 á 10,50 reales la barchilla; alpiste, á 20 íd.; habas gordas nuevas, de 7 à 7,50 id.; idem menudas, à 9,75; habichuelas Pinet, de 23 à 24 id.; trigos viejos de esta huerta, de 82 à 84 reales hectolitro; idem nuevos, de 75 à 77; cebada, de 19 à 20 reales fanega la nueva y de 23 à 24 la vieja; chufas, de 19 à 21 reales la arroba; patatas, de 4 à 4,50 id.; harinas, de 13,50 a 16,50 id., según clase.—El Corresponsal.

\*\* Benicarló (Castellón) 12.-Han terminado las operaciones de la trilla, habiéndose obtenido una buena cosecha de trigo y cebada, tanto en cantidad como en calidad. Los precios de estos cereales son 12,50 y 5 reales el doble decalitro respec-

tivamente. El vino sigue en la misma absoluta

(1) Black-rot. - (Nota de la Redacción.)

calma, pues ni para la destilación alcohó-

ta-

la

ibo

7e-

3 el

te-

ba:

10,

1Ca

los

las

es

ro-

son

de

lue

in-

ara

los

las

u-

las

va-

es-

la

oda

los

en-

eer

an-

no

de

OS

al-

ará

les

n-

ma

los

res

ara

no

la

es.

01.

io-

88-

50

sa,

iia.

an-

10-

In-

las

77;

la-

én-

son

lica se compra. ¿Por qué nuestros gobernantes no han de dejar libre esta operación? ¿Por que han de coartar la libertad al propietario que paga su contribución? La misma razón podían aducir para impedirle que de su cosecha de uva elabore vinos.

Para co mo de desdichas, la oruga está destruyendo los maices, que en esta loca-lidad dan muy buenos beneficios.

La miseria y el hambre reina de una manera alarmante, y si Dios no lo remedia, auguro para el próximo invierno fatales consecuencias, porque el hambre, dice el adagio, es mala consejera.—El Corresponsal

\*\* Soneja (Castellón) 12.—He de merecer de V. una rectificación en su digno periódico, para no llevar la alarma a la provincia y a otros puntos, dandole por ello anticipadas gracias.

Con fecha 28 del pasado Julio escribi à usted, y entre otras cosas decía: Después de lo expuesto, sólo me resta por hoy decir à V. que la langosta ha devorado cuanto alcanzaba, etc., etc. No recuerdo si al escribir langosta, escribi también «conocida aqui con el nombre de gruga», que es lo que tenía in mente, ó si al leer ustedes la palabra gruga la suprimieron en la copia por no ser técnica ó nada significar. De todos modos, conste que al escribir langosta fué en un sentido genérico por los daños que causa, aunque en realidad de verdad no es tal su nombre, sino el de oruga, que es la que ha invadido este pais, y que por nuestra desgracia se reprodu-ce.—El Corresponsal.

\*\* Alicante 11.—Los viñedos están muy buenos, no habiendo sido atacados por las enfermedades criptogámicas; la cosecha será de superior clase si el temporal es propicio para la vendimia, y tampoco dejará nada que desear en cuanto á cantidad. Espérase haga acopios el comercio con destino à Francia, con objeto de refrescar los vinos de aquella nación, pues parece abundan las clases defectuosas que no pueden lanzarse al consumo sin el coupage con los nuestros, y los ne-gociantes aguardan los mostos de esta re

Nuestros vinos dan hoy poco juego, y costará realizar los que quedan. Cotiza-mos: Tintos selectos con 14 y 15°, de 10 á 12 francos hectolitro; idem de primera clase con 13 y 14°, de 9 á 10; idem regulares, de 7 à 8; idem bajos, de 5 à 6,50; idem blancos con 12 y 13°, de 7 à 9.

Como la producción es excesiva y los precios ruinosos, por regla general, sigue el descepe en bastantes pueblos de la provincia, con lo que merma gravemente la riqueza del pais. - Un Subscriptor.

# NOTICIAS

Las hojas de vid que se nos han enviado de Logroño y Chinchón están invadidas por el black-rot, cuyo hongo ha reaparecido también últimamente en otros puntos. Si el tiempo no es húmedo, es de creer no adquiera desarrollo; de todos modos, conviene rociar los viñedos atacados con el caldo bordelés, preparado á las dosis que tenemos aconsejadas.

Examinadas las hojas recibidas de Zamora, resultan invadidas por tres enfer-medades, pues las de albillo tienen antracnosis y erinosis, y las de cepa negra padecen de parálisis ó rougeot.

Sobreviene esta última enfermedad durante el verano, después de una lluvia fría, una nube que hace bajar rápidamente la temperatura, ó una niebla á cuyos fenómenos sucedan vientos secos del Sud. Las hojas comienzan por alterarse; se apergaminan y pierden su flexibilidad; se vuelve rojo el parénquima, mientras las nerviaciones permanecen verdes; se marchitan las uvas y queda amarillo el sarmiento. Si la enfermedad se agrava, se secan las hojas enteramente y el sarmiento muere en parte, necrosándose desde la base à la extremidad. A veces ataca por un solo lado, que se vuelve pardo, mientras se conserva verde el resto. Se ve con frecuencia que las cepas atacadas de rougeot echan en el otoño nuevas ramas. Las cepas no mueren como en el caso de la apoplegia, pero que lan mal tratadas y disminuye considerablemente su fertilidad natural, no recuperándola sino al cabo de algunos años.

Hasta hoy no se conoce medio alguno de corregir estos accidentes, y se reco-mienda el saneamiento del suelo y circulación del agua y del aire en la tierra para evitar que se acumule aquella y encharque, llevando á cabo estas labores antes que lleguen à viciarse las plantas, y por último, arrancar las cepas que sufran algún accidente profundo, por cuanto no hay medio de restablecerlas, y podrían servir de pasto á parásitos y de campo fecundo á su propagación. También se recomienda la poda corta, acomodándose à la extensión del ataque sufrido por el órgano, así como calear y azufrar

à fin de vigorizar la vegetación. La erinosis se combate, según hemos dicho repetidas veces, con el sulfuro de

También en Castilla la Nueva, lo mismo que en Andalucia y Extremadura, va perdiendo el olivo mucho fruto. Dicha cosecha se anunció en las mejores condiciones, pero tanto ha desmerecido, que muchos pueblos que esperaban una abundante producción la tendrán pequeña.

Por dicho motivo y lo reducido que van quedando las existencias de aceite, se generaliza y acentúa el alza de precios en los mercados oleaginosos.

En las Riojas y gran parte de Castilla la Vieja sigue animada la contratación de

vinos con destino al consumo interior. La venta de la cosecha está adelantada por regla general, y confiase en que quedarán agotadas las existencias para la próxima vendimia.

Los precios han mejorado. En Aragón se nota poco movimiento y hay todavía mucho vino, ofreciéndose á precios ruinosos. Lo mismo ocurre en Navarra, si bien no en tan lamentable es-

En Castilla la Nueva es regular la demanda y baja la cotización.

La temperatura ha descendido bruscamente, sintiéndose frío en las provincias del Norte. En las Riojas y ribera del Duero hasta temen caiga alguna escarcha, lo que perjudicaria mucho á los viñedos, que comienzan ahora à enverar en aquellas comarcas.

En la noche del viernes último se reunió en Jerez, bajo la presidencia del Alcalde de aquella localidad, el Sindicato de la Asociación de Viticultores.

Se dió cuenta de haberse recibido importantes adhesiones, y se acordó procurar el mayor número posible de ellas, à fin de emprender una activa campaña de vigilancia en las viñas.

También se acordó elevar al Ministro de Fomento una exposición suplicando que ponga á disposición del Sindicato las cantidades necesarias para combatir la

El Ingeniero Sr. Fernández Roca hizo atinadas observaciones acerca del estado de las viñas y del resultado que daria el empleo de un insecticida.

Créese que en el Sindicato ingresarán todos los viticultores de Jerez.

La baja cotización de los cereales preocupa hondamente à todas nuestras co-

marcas productoras. Pero al Gobierno parece le importa un comino la ruina del agricultor.

Hasta el día 31 de Julio había embarcados en el puerto de Denia 25.093 barriles de uva, con destino à Londres, Liverpool, Manchester y Hull.

El jueves salieron dos vapores más, cal culándose que cargarían de 10 à 12.000

En Denia se observa mucha animación en el empaque de dicho fruto destinado à los mercados ingleses, vendiéndose desde 2 pesetas à 2,50 arroba para moscatel, y desde 4 à 4,50 para vatensi.

Efecto de tan grandes remesas, en el mercado de Londres los precios no han sido tan altos como se esperaba, pues la clase de la uva era buena y había llegado en excelentes condiciones.

Es probable que los Ayuntamientos de Málaga, Ronda, Vélez y Coin sean de los primeros en contestar, con el dictamen de personas peritas, à la información parlamentaria sobre la conveniencia y utilidad del libre cultivo del tabaco.

¡Con tal que esa información sirva para

Algunos agricultores pertenecientes à la Cámara Agricola de Tortosa han acordado reunirse el día 19 del corriente mes, à las nueve de su mañana, al objeto de constituir una sección dedicada exclusivamente al fomento y explotación de las abejas en aquella comarca, que tan especiales condiciones reúne para la instalación de numerosos apiarios.

En la comarca de Huesca mueren muchos carneros de enfermedad que no puede precisarse.

Sólo un ganadero ha sufrido en pocos días una pérdida muy considerable con la muerte de 200 cabezas, y por más que ha estudiado y consultado la causa de este fenómeno, no encuentra explicación cum-

En importantes comarcas de las regiones de Levante, como Tortosa, Castellón, Valencia y Alicante, ha comenzado la vendimia de la uva llamada garnacha, y en los puntos indicados conocida con el gráfico nombre de tintillo aragonés, por ser precisamente oriunda de Aragón la es-

Se cotiza á precios más subidos que en el año anterior, aunque no todo lo remu-neradores que el viticultor desearia, y esto da la medida de lo que puede ser la futura cosecha en su día, en especial los mostos de buena calidad para Francia.

Aunque no lo publican muy alto por temores justificados, sabese que hay mucho vinagre en las bodegas de Francia, que necesita los primeros mostos de España para mezcla y venta más probable.

El artículo 2102 del Código civil francés establece que las sumas debidas por simientes ó por gastos de la cosecha del año, son de pago preferente sobre toda otra deuda con el producto de cada recolección. Ahora se amplia aquel articulo extendiendo aquella preferencia à los abonos que en cada cultivo y en cada cosecha sean empleados y obtenidos al fiado ó a crédito por el cultivador.

Con estas garantías el labrador en Francia obtiene con más facilidad y a crédito lo que necesita para cada cosecha.

En España sólo se copia del extranjero los medios más eficaces de expoliar al pobre labrador, y nada para libertarlo de esa gangrena que se llama «usura».

Horrorosa fué la tormenta que descargó en la tarde del martes de la anterior semana sobre el término municipal de Teruel y pueblos circunvecinos.

En el de la capital quedaron destruídas todas las cosechas de legumbres, patatas, cañamos, frutas y viñedos, que presentaban inmejorable aspecto, y constituían la esperanza de los sufridos labradores. La cantidad de piedra que por espacio de veinticinco minutos cayó, asoló todo el término y ocasionó pérdidas inmensas, y desperfectos de consideración en edificios y viviendas, rompiendo muchos cien-

tos de cristales y no pocas tejas. Durante la terrible tormenta, la población consternada veía con pavor que su riqueza agrícola desaparecía en aquel momento, después de tantos sudores y

También han padecido, aunque no tan-to como Teruel, Cella, Caudé, Celadas y otros pueblos limitrofes.

En Logroño y otros puntos de la cuenca del Ebro descargaron igualmente fuertes tormentas; algunas arrojaron piedra, pero los daños no son, por fortuna, considerables.

Con motivo de dicho temporal ha crecido mucho el río Ebro. De Tortosa dicen que las aguas subieron cerca de cuatro metros sobre el nivel normal, inundando la corriente los materiales y las obras de los dos puentes que una empresa particular y el Estado construyen para remediar el desastroso aislamiento de aquella

En Tarragona vuelve à agitarse la sempiterna cuestión de los rabassaires. Los lueños de las tierras se niegan à otorgar à los que las cultivan las concesiones que aquéllos pedían. Los ánimos alli se caldean muy pronto por esta cuestión, y las autoridades han reforzado la Guardia civil en los pueblos en donde se nota mayor agitación.

La Cámara de Comercio de Burgos se ha reunido para tratar de buscar los medios de remediar la crisis agricola producida por el precio bajo á que se vende el trigo.

Se cree que se pedirá que se rebajen los precios de transporte por ferrocarril, y que el Gobierno se encargue de abonar la diferencia à las Compañías con los derechos que adeuden en las Aduanas los trigos extranjeros.

El Redactor-Corresponsal Sr. Gallego ha celebrado una interview con el Sr. Sagasta en los baños de Fitero. El distinguido periodista dijo al Sr. Presidente del Consejo de Ministros que ahora habría visto prácticamente hasta dónde llega la crisis de la riqueza vinícola, á cuya afirmación contestó lo siguiente el jefe del Gobierno:

«Desgraciadamente lo he visto y sé que en un pueblo inmediato el dueño de una bodega la ha abierto al público para que entre la gente à consumir gratis el vino; sé que no se hacen pedidos, que el precio es imposible, y á la vez he visto cuán grande es la riqueza que representan esas inmensas plantaciones.

»Es este problema serio é importante El Gobierno se ocupa activamente en abrir mercados en la República Argentina y en los Estados Unidos. Es cuestión que no dejaré de la mano.»

¿Y la reforma del impuesto de consumos y demás medidas de régimen interior que nos prometió el partido liberal para atenuar la espantosa crisis vinicola?

Habiendo continuado los arribos de naranja valenciana à Inglaterra, aunque en pequeñas partidas, después de los datos que publicamos sobre dicha importación en los puertos de Liverpool y Hull, rectificamos aquellas cifras hoy que han cesado los embarques.

Resulta, en definitiva, el siguiente movimiento de naranja en la campaña ter-minada (desde 1.º de Octubre de 1893 á fin de Julio de 1894):

The same of the sa	
LIVERPOOL	Cajas
Naranjas de Valencia, Denia y Má- laga Idem de Lisboa, Sevilla y Huelva Idem de Oporto y Aveiro Idem de Jaffa Idem del Brasil Idem de Sicilia y otras procedencias	990.406 1.011 34.674 179.902 6.122 46.883
Total	1.258,998
HULL	OBPARIS
Naranjas españolas	381.669 15.350

Comparando las importaciones de naranja española con las de la temporada 1892-93, resulta haber superado en Liverpool este año al anterior por 300.000 cajas exactamente, y en Hull por 133.500.

La Cámara Agricola de Tortosa ha dirigido una exposición al Sr. Ministro de Fomento para que se digne dictar medidas eficaces, enérgicas y prácticas que defiendan y protejan la vida de los pajaros, esos auxiliares del agricultor sin los cuales piérdense todas las cosechas, sumiendo en la ruina á los pobres labradores, que miran infecundos y baldios todos sus trabajos.

Por la Compañía de los Caminos de hierro del Norte se han dado instrucciones à la estación de Barcelona, en el sentido de que se concedan ocho días de franquicia para el pago de almacenajes de las expediciones de vino, y de las de trigos y harinas procedentes de Zaragoza y más allá (dirección Madrid y Cas-

Espérase en Málaga un vapor en el que seran conducidos al Brasil muchos trabajadores del campo de Granada, Jaén y aquella capital.

Para conseguir que los precios de los trigos resulten remuneradores para el agricultor, propone el Sr. D. Albilio Calderón, de Palencia, se adopte con urgencia alguna de las siguientes medidas:

1.ª Denunciar el tratado con los Estados Unidos, y que las relaciones de la Isla de Cuba con España sean las mismas que existieron antes de 1.º de Euero de 1892; de este modo los fabricantes darian impulso á su agonizante industria, los labradores alcanzarian un buen precio por la materia primera, el Tesoro de la Isla aumentaria sus ingresos por la mayor recaudación en las Aduanas, y la situación económica en la Peninsula mejoraría, puesto que el reemboiso de la harina exportada es siempre en oro, y como consecuencia, al aumento en el mercado de este metal, descenderían los cambios.

2. Abrir á las harinas fabricadas con trigo español el mercado de Filipinas, mercado importantísimo, capaz por sí sólo de conjurar la crisis actual si se dieran facilidades para poder llegar á él, y que se halla hoy por completo en poder del extranjero (Canfornia).

3.4 Decretar que mientras dure el estado actual de cosas se cobren los derechos de Aduanas para el cobro de trigo y harina en oro, nuevo derecho protector que haria disminuir notablemente las entradas que actualmente existen en grandisimas proporciones; y

4.ª Pedir por interés reciproco à las Compañías de ferrocarriles que abaraten los transportes de trigo y harina, creando tarifas especiales y muy económicas para estos productos, que darian margen al aumento de tráfico, y á sostener la competencia ventajosamente con los que se surten de trigos extranjeros.

# CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS



# VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

ENOR I III AMERICAN ANTONIA	VINO EN SU			Aguardiente	TESO
PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	2.º AÑO Pesetas	3.er AÑO Pesetas	4.º AÑO Pesetas	estilo Charente Pesetas	k proximado Kilos
Barrica de 225 litros con doble envase.  Barril > 100 > id.  Idem > 75 > id.  Idem > 50 > id.  Idem > 25 > id.  Caja con 25 botellas.  Idem > 12 id.  Idem > 25 medias botellas.  Idem > 26 botellas.	230 110 85 60 35	280 130 100 70 40	350 160 120 85 45 50 25 32	3 3 36 36 3 18	300 140 112 80 40 50 25 30 13

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho dias vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legitima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va sigmura puesta con las harrieses y harrieses y apreciones de la carta de cart

que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para bo-tellas, en las capsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.

Todos los envases se envían precintados. Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten os envases vacios del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase

# AZUFRE IMPALPABLE «REGENERADOR»

DE LAS MATERIAS PURIFICANTES DEL GAS DECIANADURAS obtenido con el auxilio de un aparato especial, y de un procedimiento absolutamente nuevo para combatir el cidium, el mildiu, la clorosis, la antracnosis, los pirálidos, las atrlabos, las alticas, las orugas, las larvas, los pulgones, el grillo-talpa, los pieridos, los hormigas, los caracoles, las arañas, los doriferos, elc., é indistintamente todos los parásitos animales y vegetales de la vid., de los árboles frutales y de las legumbres

El azufre Regenerador ó polvo químico de azufre, es el más fino de los conocidos. Es un polvo impalpable, que á causa de su extrema finura, se fija maravillosamente en las menores as-perezas del vegetal, y resiste al viento y á la lluvia. Gracias á esta finura, una misma cantidad es susceptible de cubrir una superficie mucho mayor que ningún otro, de donde resulta una

He aqui el análisis del azufre impalpable regenerador, hecho en Ruan por el profesor M. Bidard, Director del Laboratorio de Química agricola del Sena Inferior: azufre libre, 45,20; sulfato de cal y de hierro, 43,40, sílice y materias insolubles, 3,58; materias orgánicas, volátiles y

breosas, 7,82; cianógeno, 0. Como se ve por el analisis anterior, esas materias son sumamente ricas en azufre y en ele-mentos anticriptogámicos é insecticidas. El precio de este producto es de 22.50 pesetas los 100 kilos; mercancía en buenos sacos perdi-

los de 50 kilos plomados, con nuestra marca, franco bordo en los principales puertos de España, ó sobre vagón en las estaciones de Bilbao y Barcelona. Dirigir los pedidos á D. Juan Sánchez Campo, Concordia, 4, Santander. Ronda de San Antonio, 9, Barcelona.

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, diríjase á D. Victoriano Echavarri, en Olazagutia (Navarra).

Llamamos la atención a nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente A los vinicultores, para hacerles conocer el Desacidificador por excelencia que da tan seguros resultados contra el ágrio y ácido de los vinos.

# BODEGA DE ZAITIGUI

CUZCURRITA (Rioja)

Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo.

MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de Paris.

Para pedidos y noticias, dirigirse á D. MA-NUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

BODEGAS del Marqués de Reinosa, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc. Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Barbara, 5.

# NUEVOS PULVERIZADORES sistema BOURDIL

provistos de boquillas para el sulfatado de vinas, patatas y arboles altos, con bombas niqueladas. Completos, precio: 50 pesetas. SEGADORAS sistemas WOOD

de uno y dos caballos, las más perfectas. económicas y extendidas. Toda clase de maquinaria agricola, pidanse á los depositarios LARREA, LANDALUCE Y COMPAÑÍA Hurtado de Amézaga, núm. 20

# MUY INTERESANTE LOS VINOS QUE TUERCEN ó pierden su trasparencia al aire libre; los vinos turbios, picados, etc., se disponen para la venta. Exito

completo y economia. CASA DE COMISION

# especial para la compra de garbanzos de Cas-

tilla, cereales, vinos, etc., representaciones en general y venta de todo artículo comercial que convenga. Excelentes referencias. F. MONTERO, Mota del Marqués (provin-

# COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares

VINOS LEGITIMOS DE JEREZ Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA

C. DEL PINO Y COMPAÑIA BODEGAS Y ESCRITORIO:

ARMAS DE SANTIAGO -JEREZ DE LA FRONTERA

# **IMPORTANTE** PARA LOS

EXPORTADORES DE VINO ESTERILIZACION completa y segura de los vinos con el Conservateur National nuevo producto garantido, innocivo y eficaz para impedir una fermentación secundaria, sea cualquiera la temperatura; evitar el agrio ó el picado en los vinos, sin alterar ni su color ni su

A. M. GASCHEN

# SULFATO DE COBRE de la Compañía de Riotinto

Para pedidos dirigirse á los agentes

Sundheim y Doetsch-Huelva.

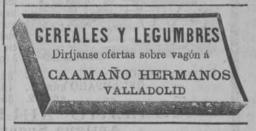
# A LOS VINICULTORES

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

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

Alli se construyen desde barriles, cuarterolas, bordelesas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y cabidas, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolas 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 traba-jos los efectúan a 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.



# SEGADORA UNIVERSAL

Esta máquina es indudablemente la más propia del agricultor español, la más simplificada y la más barata. Precio: 400 pesetas

Se remiten informes y prospectos ilustrados à quien los pida. ELIZALDE Y COMPANIA (Burgos)

GRAN ESTABLECIMIENTO

# Arboricultura, Floricultura

Y SIMIENTES de L. RACAUD, horticultor Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.-Arboles varios para paseos y carre-Planteles de olmo (véase álamo negro), aca-

cia común, de tres púas y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne. Trazado y plantación de parques y jardines.

Platanos extra grandes para paseos públicos donde se dasee disfrutar prontamente de buena sombra. - Tamaño y precios por correspondencia. Exportación para todas las provincias de Es-

paña y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envios.—Remite sus catálogos francos por correo à quien los pida.

# J. SARIOL Y COLL

Cosechero y exportador de vinos moscateles perfeccionados Proveedor de ta Real casa. - Premiado con diferentes

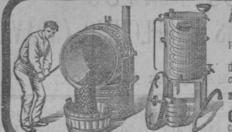
medallas en varias Exposiciones MEDALLA DE ORO en la Exposición Universal de Paris de 1880 SITGES (provincia de Barcelona)

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SIERRA propietario de gran-des viñedos en Aleson (Rioja), y de la bodega

Sucursal y depósito en Santander, á donde

deben hacerse los pedidos.

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



ALAMBIQUES DEROY Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR Y RECTIFICAR DEROY FILS AINE MEDALLA de ORO, Exposicion Universal Paris 1889 GUIA PRACTICA del Destilador.

SE VENDE O ALQUILA una Bodega con tinos, pipas, filtros, aparato para pastorizar los vinos y todo lo necesario para la exportación y coupage.

DIRIGIRSE EN ESTA:

COMPTOIR INTERNACIONAL

# Maquinaria Agricola, Vinicola é Industrial MORATONA GENIS Y C. 1A

PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos

AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maiz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros apa-

MaQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina. PULVERIZADORES contra el mildew.

El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

## Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos. Se remiten prospectos al que los pida.

# ARADOS GIRATORIOS SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO

Con patente de invención

Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen. Tenemos à disposición de los la-bradores, arados de diversos tamaños, que se clasifican por números, estan-do marcado el menor con el núm. l, y así sucesivamente hasta el número 5, que es el mayor.

Igualmente ofrecemos recambios de todas las piezas de que se compone nuestro sistema, pudiendo hacer todas las operaciones de recambios el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado á modelo.

Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRODÓN (provincia de Gerona).

# GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA de J. F. Giraud GRANADA

Toda clase de árboles frutales; ídem de sombra y para paseos; plantas para invernaderos, salones y aire libre; palmeras; 100.000 rosales disponibles, de todas las mejores variedades conocidas, desde 20 ptas. el 100; cebollas de flores, semillas, etc.—Catalogos.

# Incubadoras-Hidromadros

y toda clase de aparatos para la cría de aves de corral.

# Sistema J. M. FELIU

o, Barcelona-Sarriá.

# Marca depositada

para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino, por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX Químicos microbiológicos

Director: D. JAMES BURMANN LE LOCLE (Suiza)

A. M. GASCHEN-KOLLER Agente general para España y Portugal, en BARCELONA Mejoramiento de los vinos. - Aumento del grado alcohólico. - El vino gana 1º y 2º de alcohol.

Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; pre-LOUIS MARX mio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.

Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco á todo el que se servirá pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, calle de Trafalgær, 48, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)



# 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... 5.500 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, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Niceto, el 8 de Agosto.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 15 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Prancisca, el 27 de id.

El magnifico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los precios siguientes:

Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

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

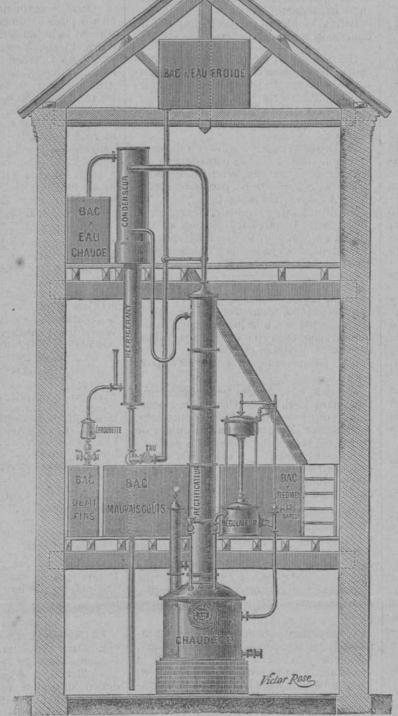
El 22 de Agosto saldrá el vapor español Benita, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancia 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



Antigua Sucursal de la casa NOEL de París



# LILLE, FRANCIA

ESPECIALIDA DES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos. COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca. RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS

produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97º Precio todo completo: 5.000 francos

Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

con patente de invención

Envio gratis de catálogos ilustrados. Pídanse á D. J. M. Felíu, ingenie-

# 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, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, segun los últimos adelantos para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidraulicas, de engranes, de molineta ó palancas, en 3 Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballeria y por motor,

Fabricas de chocolates, en peque-ña y grande escala, movidas á brazo, por caballeria ó motor. Fábricas de harinas y sus anejos de molineria.

Prensas para vinos, bombas, no-rias, malacates, etc., guilloti-

Maquinas de vapor, Motores s gas, Turbinas, etc., etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias. Direccion para telegramas:

VALLS .- Campo Sagrado, BARCELUNA Telefono num. 595

# NIMENTO GENEAU Solo TOPICO reemplarando el Fuego sin dolor ni caida del

# A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia nero 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 quimicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino o sean proximamente 6.400 litros.

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

# CAL HIDRAULICA

Clase superior de Zumaya Dirigirse à D. Juan Ignacio Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

# LA MAQUINARIA AGRICOLA

ADRIANEYRIES 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 Paris. clasificada la primera sobre todas las del con-

Aventadoras LA SI-LENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc. Pidase el Catálogo

general. NOTA. Todas las maquinas son varantizada.

# CATÁLOGOS, FRANCO GUIA DEL DESTILADOR Aparatos especiales para orujos DESTILAR Y DE RECTIFICAR

ARTIFICIALES con regulador de calor, las mas sencillas y baratas, empleadas por los cultivadores y criadores de la región de Houdan, centro de cría el más importante.

HUEVOS Á INCUBAR

de gallinas de Houdan, pura raza, 5 francos la docena; 10 francos los 25.-De gallinas de Faverolles (iguales condiciones). - De gallinas La Fleche, 6 francos docena; 11 francos los 25, franco de porte y reemplazando los claros.

POLLUELOS de gallinas de Houdan, pura raza, 15 francos la docena; 28 francos los 25.— De gallinas de Faverolles (iguales condiciones), garantida la buena llegada.-Hermosas y grandes aves precoces y rústicas, carne fina y delicada, puesta abundante, buenos huevos .- Primer premio en concursos. - Diplomas y premio de Honor, medallas de oro, etc., etc.

Envío franco del Catálogo general J. PHILIPPE \* a Houdan (Seine et Oise), FRANCIA

# Depósito en París, 16, Quai du Louvre

Se destruyen instantáneamente con la Mistura de Hamer líquida. Pidase en las droguerías y perfumerías.

# ALCOHOL Á 40° SIN REPASAR APARATOS PARA LA CONSERVACIÓN del vino Catálogos é informes, franco.

ALAMBIQUE EGROT

AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR

# CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECINIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se

Arboles maderables, de paseo y adorno. Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos

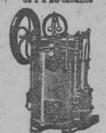
VIDES AMERICANAS

de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las lineas férreas de España. Se enviará el Catalogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

# MAQUINA HORIZONTAL MAQUINA VERTICAL MAQUINA HORIZONTAL

caldera á llama directa de 3 à 50 caballos

LOCÓMOBIL O SOBRE PATINES





itas maquinas estan listas para expedirse Envio franco de todos los prospectos detallados

# CASA J. HERMANN-LACHAPELLE J. BOULET & C', Sucesores

Ingenieros-Mecanicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS

## AGUARDIENTE ANISADO SECO Y DULCE DE CHINCHÓN Clase insuperable.-Marca CUSANO Y GONZÁLEZ

Dirigir los pedidos á D. Arturo Gon-zález (en Chinchón).

Tarifa de precios .- Cajón de 12 botellas de anisado seco ó dulce, puesto sobre vagón en Aranjuez, 10 duros; cajón de é botellas, íd. íd., 5 íd. El que haga el pedido, pagará el porte

desde Aranjuez. El recibo del talón de embarque justificará el servicio del pedido. Desde el momento del embarque del pedido, cesa la responsabilidad del remitente. Los pedidos de Madrid se entregarán á domicilio, á pagar en el acto

de la entrega.

A los pedidos de otras partes se acompañará el importe por el giro mutuo ó letra á la vista sobre Madrid ó Chinchón. Unico punto de venta en Madrid, Bodega de San Román, Cedaceros, 12.

Botella sola, 5 pesetas

## mos de peseta. OPUSCULO

MILDEW

ANTRACNOSIS

HIELOS TARDÍOS

tir estos tres enemigos de la vid. publi-cadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 cénti-

Instrucciones prácticas para comba-

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, blackrot, dry-rot, mai negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones

parasitarias, por el DR. D. F. GARAGARZA Catedrático de la Universidad Centra Jefe del Laboratorio químico municipa

de Madrid. Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRONICA DE VI-NOS Y CEREALES.