

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

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, 7. 2.º

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 X

Miércoles 21 de Diciembre de 1887.

NUM. 1.040

INVESTIGACION EN EL VINO DE LA FUCHSINA Y OTROS COLORES DE ANILINA.

Nuevo procedimiento por el profesor D. Gabriel de la Puerta.

El procedimiento es sencillo y exacto, de más precisión y facilidad en la ejecución que los que se recomiendan y emplean generalmente.

Se halla fundado en que el agua de cal produce la desaparición completa é inmediata del color rojo de la materia colorante del vino, adquiriendo un color verdoso sucio, mientras que la fuchsina y otros colores derivados de los productos de la hulla no se alteran por dicho reactivo, al pronto, permaneciendo durante algún tiempo con el color rojo propio.

Para ejecutar la operación se colocan en un tubo de ensayo ó en una campanita cinco centímetros cúbicos de vino, y se añade el doble de agua de cal, esto es, 10 centímetros cúbicos, mezclando los dos líquidos.

Si el vino no tiene colores de anilina, toma en seguida una coloración verdosa, formándose varios copos del mismo color, sin ninguna coloración roja; pero si tiene dichos colores artificiales, continúa por algún tiempo de color rojo, que será tanto más intenso cuanto mayor sea la materia colorante añadida.

Todavía puede obtenerse más precisión y seguridad en el ensayo. Si al líquido verdoso resultante de añadir agua de cal al vino natural, se adicionan algunas gotas de ácido clorhídrico ó nítrico, reaparece el color rojo del vino, y si tiene fuchsina ó otro color de anilina, solo aparece el color rojo correspondiente á la materia colorante del vino, y por lo tanto, más débil que antes de hacer el ensayo. Si la materia colorante es únicamente la artificial, entonces, por la adición del ácido clorhídrico ó nítrico, desaparece instantáneamente el color rojo, tomando el líquido un tinte amarillento que cada vez se decolora más.

Las reacciones no pueden ser más distintas y marcadas entre las materias colorantes procedentes de los productos de la hulla.

En los vinos artificiales, coloreados casi exclusivamente con dichas materias, se descubren con la mayor facilidad, primero por la adición del agua de cal, que no hace desaparecer en seguida el color rojo, y segundo por la adición posterior de ácido clorhídrico ó nítrico, que da lugar á la decoloración instantánea del líquido rojo.

LAPRODUCCION VINICOLA EN ANDALUCÍA.

El consul inglés en Cádiz, Mr. Lewis Joel, ha enviado al marqués de Salisbury, jefe del gobierno de su nación, una importante Memoria sobre el resultado de la última vendimia en Andalucía.

De dicho trabajo se deduce que en los distritos de Jerez de la Frontera y Puerto de Santa María, donde se producen las más excelentes calidades de buen Jerez, el resultado de la vendimia en cantidad ha sido un 20 por 100 menos que en la mayoría de los años.

En Sanlúcar, el vino de manzanilla también ha sufrido un 25 por 100; no así en la provincia de Córdoba, donde el rico vino de Montilla no ha tenido quebranto alguno. En Sevilla y Huelva, la vendimia ha tenido de 20 á 30 por 100 de subida de lo de costumbre.

No es posible todavía decir nada seguro acerca de la vendimia; pero debe esperarse

que la calidad de los productos sea muy buena.

La demanda de los vinos de esta región para Francia (Bordeaux, Nantes, Cete y Havre) es muy poco constante, presentando el mercado aspecto crítico.

Completan el trabajo del consulado inglés las particulares reseñas, que los cónsules de los distintos pueblos de la provincia han enviado. El primero es el de Jerez, suscrito por el vicecónsul Sr. Davies, en que se afirma que el total producido en las viñas jerezanas, puede aprovechadamente estimarse en 3.700.000 galones, medida inglesa, cuya equivalencia se obtiene, considerado que 108 galones componen una bota; en suma 25 por 100 menos que el año pasado que fué muy buena.

La decadencia en cantidades ha sido notable en los terrenos de Arenas, mientras que en las de Afueras, que es donde se produce mejor vino, no ha habido esta escasez.

LA FILOXERA EN PORTUGAL

Cada vez se extiende más en este reino el insecto destructor.

Por el ministerio de Obras Públicas se ha publicado un cuadro estadístico que comprende las extensiones invadidas. Aunque no podemos considerar como exacto dicho trabajo, atendidos los elementos estadísticos que le sirvieron de base y que no son por cierto muy perfectos, llama la atención la cifra de hectáreas invadidas que asciende á 110.873, y los viñedos completamente perdidos se extienden á una superficie de 27.621,71 hectáreas. Gran parte de esta cifra corresponde al fruto plantado en la isla de Madera y en el archipiélago de las Azores, donde el cultivo de la vid ha progresado tanto, en estos últimos años, que se calcula en 90.440 hectáreas el campo de viñedo.

En el continente la invasión de la filoxera se extiende del N. E. hacia el S. O., ocupando las provincias septentrionales y centrales del país.

Las zonas productoras del Alentejo y los Algarbes, no han sido hasta ahora atacadas de la enfermedad.

Los viñedos completamente perdidos comprenden al alto Duero, y algunos puntos del distrito de Braganza.

Las regiones más invadidas por la enfermedad, son los distritos de Braganza, Villa-Real, Leira, Santarem y Coimbra.

En los distritos de Lisboa, Castello Branco, Viseo, Braga, Viana do Castello y Oporto, hay círculos de invasión si bien con poca intensidad.

Los medios empleados en Portugal para combatir la filoxera y su propagación, son el sulfuro de carbono, y en los viñedos donde hay agua en abundancia, se emplea el sulfocarbonato de potasio.

Las plantaciones de vides americanas se han empleado con éxito, para la reconstitución de los viñedos silvestres.

El rey D. Luis es uno de los más celosos promovedores de la importación y del cultivo de las dichas vides americanas, hasta el extremo de tener en su palacio real una parcela de aclimatación de la indicada planta, que es repartida gratuitamente á los viticultores.

EL SABOR Á TERRUÑO DE LOS VINOS

Esta alteración que suelen sufrir los vinos ha sido hasta la fecha estudiada con todo el detenimiento é interés que reclama su

importancia; M. Boireau, uno de los escritores que se han ocupado con mayor fundamento de dicha alteración, se expresa así en su obra *Traitement pratique des vins*:

«El vicio ó defecto natural conocido con el nombre de *sabor terruño* es un mal gusto que afecta á la pulpa y películas de los granos antes de fermentar; se encuentra en los vinos que proceden de vides plantadas en terrenos bajos, húmedos y pantanosos, ó que han sido estercolados con exceso ó con abonos susceptibles de comunicar mal gusto á la savia. No se debe confundir este gusto con la savia y aroma de los vinos. En oposición á lo manifestado por los enólogos que atribuyen exclusivamente este sabor defectuoso á la presencia de aceites esenciales, se cree generalmente que existe una sensible diferencia entre la savia y el gusto de terruño.

«En efecto; la primera, así como el aroma de los vinos obtenidos de las mismas clases de cepas, pero de distintas viñas, representan diferencias considerables, debidas á la diversa naturaleza del suelo, variedad de los procedimientos de vinificación, clima, exposiciones, edad de la vid, etc. Por otra parte, el gusto y olor producidos por la savia y el aroma no se desarrollan enteramente sino cuando ha envejecido el vino y se ha completado el aposo de la hez, mientras que el mal gusto transmitido por el terruño disminuye y hasta acaba con frecuencia por desaparecer, en vez de aumentar con el añejamiento. Debe á que, como este gusto es comunicativo principalmente por la materia colorante de las películas, va decreciendo á medida que se verifica el aposo de una parte de esta materia en la hez.

«Resulta, pues, que ciertos vinos pueden tener buena savia y aun adquirir aroma al envejecer, después de haber pasado por el gusto desagradable del terruño.

«En las vides jóvenes de terrenos húmedos es más pronunciado el gusto á terruño que en las viejas de las mismas condiciones, presentándose por lo general más desarrollado en las cepas de mucha producción que en las finas.

«Se consigue á veces aminorar el defecto por el drenaje, dejando menos madera á las vides, y disminuyendo la cantidad de abonos. Por último, se apeja al trasiego de los vinos amenazados de sabor á terruño, practicándolo inmediatamente que termina la fermentación tumultuosa, porque está demostrado que la prolongada permanencia de los vinos con la raspa y ollejo aumenta el mal gusto.

«Debe evitarse el tratamiento, según el origen, naturaleza y garantías de conservación, por más que sea condición precisa para todos los vinos que el aposo se verifique con rapidez, y que esté el menos tiempo posible sobre la hez.

«Los vinos tintos que pueden alcanzar todavía excelentes cualidades al envejecer, á pesar del defecto, deberán ser trasegados á principios de invierno y repetir la operación en los primeros días de Marzo; después del segundo trasiego se encolarán con 100 gramos de albúmina (cuatro claras de huevo próximamente) para cada hectólitro de vino: por último, se dejará obrar la materia clarificante durante quince días, y se trasegaré de nuevo el vino.

«Se tratarán del mismo modo los vinos tintos comunes de poco cuerpo, flojos en alcohol y débiles de color, pero añadiéndoles medio litro de alcohol de vino de 60 á 90º por hectólitro de caldo, á fin de facilitar la coagulación de la albúmina.

«A los vinos duros, de mucho cuerpo y cargados de color, se les aplicará un encolado de 25 gramos de gelatina enántica por hectólitro de caldo después de someterlos á los dos trasiegos indicados.

«Los vinos blancos deberán haber terminado por completo su fermentación antes de ser trasegados, debiendo adicionarles 10 gramos de tanino disuelto en alcohol por hectólitro de caldo. Después del primer trasiego se les encolará con 25 gramos de gelatina por hectólitro.

«Si el gusto no está pronunciado, desaparece poco á poco en cada trasiego; pero si estuviese excesivamente acentuado, será preciso agitar el caldo después del primer trasiego con 1/4 de litro de aceite de olivas; hecho lo cual se llenan los toneles y se extrae el aceite de olivas, que habrá disuelto to parte del aceite esencial, causa del mal gusto.

«También puede evitarse el sabor á terruño adicionando á los mostos, mejor antes que después de la saca de los lagares, una dosis de 20 á 30 gramos de *conservador enántico* por hectólitro, que, como es sabido, evita otras enfermedades á que siempre están expuestos los vinos.»

MERCADOS DE VINOS

El movimiento iniciado á raíz de la vendimia, y que llegó á su mayor apogeo en el mes de Noviembre, ha decrecido con tan inesperada rapidez que en la segunda decena de Noviembre son ya muy contadas las bodegas donde los negocios ofrecen algún interés.

La actividad en las transacciones ha sido, pues, de corta duración, y menos fecunda en operaciones que en anteriores campañas, lo cual no se compagina bien con el aumento que acusa nuestra exportación.

«Cuándo se dictarán las energéticas y radicales medidas que todos hemos pedido para acabar con el fraude y la fabricación de los llamados vinos artificiales?»

Mientras el alcohol se consiga á los bajos precios de hoy, todo cuanto se haga será inútil ó poco menos para conjurar la penuria que atraviesan todas nuestras comarcas vinícolas. La situación se agrava por momentos, y la completa ruina de la más valiosa riqueza nacional se presenta con caracteres tan ciertos y evidentes, que no se comprende cómo el gobierno no se apresta á combatir sin ningún género de contemplaciones, la causa primordial de la espantosa crisis vinícola.

Véanse, sin más consideraciones, los precios y ventas que registran nuestros celosos corresponsales:

RIOJAS—La contratación de vinos nuevos es casi nula en aquellas comarcas, á pesar de lo poco que han producido en el presente año, y de los precios arreglados á que ofrecen sus ricos vinos.

En la primera decena del mes actual se ajustaron en Tingo tres partidas de caldo enyesado, á 14 rs. la cántara.

De igual clase se han cedido en Navarrete sobre 2.000 cántaras á 13.

En Tormentos se han elaborado 20.000 cántaras, detallándose de 9 á 9,50 rs.

Mr. Vigier ha operado en Briñas á 14,50.

En Treviana se han hecho partidas á 12.

A este mismo límite se ha trabajado en pequeña escala en Bañares y otros pueblos.

En Haro se cotiza, si bien nominalmente á 16 rs. la cántara.

En Alesanco se negocian pequeñas partidas de 10,50 á 11.

NAVARRA—En Tafalla se han cerrado partidas á los precios de 8 á 9 rs. la cántara, (11,77 litros) siendo grandes los deseos de vender.

De Dicastillo no tenemos noticia de que se haya hecho ninguna operación; la calma es absoluta, por lo que ni aun precios podemos registrar.

En San Martín de Umx se lamentan igualmente de la gran paralización que impera

En el artículo que publicamos el 3 del corriente con el título *A grandes males grandes remedios*, proponíamos tres medios para conjurar la crisis vinícola, y eran, ó desnaturalizar todos los aguardientes industriales ó denunciar los tratados de comercio que hubiesen sido falseados, ó imponer un derecho interior de 120 pesetas el hectólitro á los aguardientes industriales.

Después ha publicado la prensa, que el señor ministro de Hacienda pensaba imponer un recargo ó derecho de circulación de 110 pesetas el hectólitro á todos los aguardientes.

Es de tal importancia para la viticultura el proyecto citado, que nos es preciso advertir que si el recargo se decreta á todos los aguardientes, sin exceptuar á los de vino, no llena la demanda de los vinicultores.

Estos vienen quejándose de que los aguardientes industriales, que inundan á España, se venden á tan bajo precio que no es posible obtener los de vino á precios iguales. Y es evidente, los aguardientes de vino resultan á 100 pesetas el hectólitro y los de industria á menos de 60 pesetas; de modo que hay una diferencia de 40 pesetas. Si llegase á establecerse el nuevo impuesto de 110 pesetas á todos los aguardientes, resultarían los de vino á 210 pesetas y los de industria á 170; por consiguiente, siempre habría la misma diferencia de 40 pesetas en contra de los aguardientes de vino.

Esta medida no favorece, pues, á nuestra industria de aguardiente de vino, y si se hace así, es sin duda temiendo faltar al artículo 15 del tratado de comercio con Alemania, que para mayor claridad lo reproducimos.

Art. 15. «Las mercancías de todas clases importadas del territorio de una de las altas partes contratantes en el de la otra, no estarán sujetas ni en beneficio del Estado, ni de los municipios, al pago de derechos interiores ó de consumo, superiores á los que paguen hoy ó paguen en lo futuro las mercancías similares de producción nacional.»

Las mercancías similares, en este caso, debe comprenderse que no son mercancías parecidas, sino mercancías iguales, es decir: cuyas partes son de una misma naturaleza.

Así es, que atendiendo al origen de los productos de que se extraen los aguardientes, nadie negará que la patata y remolacha son diferentes de la uva, como nadie puede decir que el aguardiente que se extrae de los primeros productos, es igual al del último.

Pero hay más: el aguardiente de uva contiene éteres y aceites esenciales, que dan la fragancia ó bouquet que contienen los vinos, los cuales vienen de la composición completa y proporción de los elementos, como dice Mr. Carles en su *Estudio químico del vino*, y son muy diferentes, según el clima, la especie de cepa, suelo, cultivo, abonos, riegos, madurez de las uvas, fermentación, cuidados en la bodega, etc.

Ese aroma, ese sabor característico, ese gusto especial del aguardiente de vino, no lo puede tener el de patata, ni el de la remolacha, ni el de maíz, ni su mezcla con el vino le hace mejor, pues como no son de igual origen, no se unen bien al vino, y en la lucha que lleva para combinarse, roba al vino las buenas condiciones, dejándole un líquido más bien repugnante que agradable.

Bajo todos estos puntos y otros más que pudiéramos citar, los aguardientes de industria no son similares á los del vino, y por consiguiente, con imponer el nuevo derecho solo á los aguardientes de industria, no se viola el citado artículo del tratado de comercio con Alemania, ni con ninguna otra nación, recargando con igual derecho á sus similares españoles, es decir, á los de industria.

La experiencia tiene demostrado que el aguardiente industrial no favorece la crianza y añejamiento de los vinos, sino todo lo contrario; así es que los cosecheros que aprecian más el crédito de su marca y porvenir de sus vinos, que los beneficios del momento, encabezan sus vinos con aguardiente de vino.

Pero los que con el afán de vender al extranjero vinos con 15 por 100 de alcohol, no miran la calidad del aguardiente, remontan sus

vinos con el que encuentran más económico, no se fijan en que desmerece su mercadería, porque les importa más el beneficio de momento que el descrédito que llevan al extranjero los vinos españoles.

Los vinicultores, ¿qué decimos los vinicultores? El país en general espera con ansia ese decreto que tienen reclamado todas las reuniones de cosecheros que se han celebrado desde el verano último, para imposibilitar que los aguardientes llamados industriales puedan mezclarse en nada que haya de ser potable, con lo cual se salvará la riqueza vinícola de España.

JUAN MAISONNAVE.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREAL ES: Madrid.

ALMONACID DE LA SIERRA (Zaragoza) 20 de Diciembre.

Muy señor mío: Después de la animación que ha reinado en los meses de Septiembre y Octubre con la extracción de importantes cantidades de vinos de 1886, la calma más espantosa reina en la venta de los vinos recién hechos.

Puede decirse que ni un alquén se ha vendido de este año. Han visitado nuestras bodegas varios comisionados franceses, que no han cerrado ajuste, por lo muy abocados que se han quedado la mayor parte de nuestros vinos, y estos días han estado á examinar las clases y dispuestos á operar, algunos comisionados catalanes, no habiéndolo conseguido, pues solo ofrecían 20 pesetas por alquén precio á que actualmente se muestran retraídos la mayor parte de cosecheros de esta región. A pesar de la llegada á Cariñena del ferrocarril económico, el coste de portes es excesivo, pues estos y los gastos por alquén de vino, hasta Barcelona ó Tarragona, vale bien cerca de 10 pesetas, lo cual representa un aumento del 50 por 100 del coste de la mercancía.

No deben de cesar las corporaciones que se dedican al estudio para el mejoramiento de nuestra agricultura en fijarse bien en lo caro que son nuestras tarifas de ferrocarril, cuya circunstancia hace á veces imposible la realización de varios productos.

Según noticias que se me comunican hoy, unos catalanes han pagado en Cosuenda dos ó tres partidas de vinos de primera dulces, á 21 y 1/2 pesetas alquén, cuyo vino va destinado al consumo de la alta montaña de Cataluña. También me dicen que han visitado aquellas bodegas, los catalanes que han estado aquí estos días, y no han comprado por no aceptar los cosecheros ofertas de 20 pesetas, precio que temo hayan de aceptar si sigue la calma de hoy.

VILLAMEDIANA (Palencia) 19 de Diciembre.

Nada que llame la atención tengo que participar á Vd., limitándome únicamente á manifestar que en la presente quincena se observa bastante animación en la compra de vinos, habiéndose hecho algunos pedidos que de Hontoria, Palenzuela y Torquemada han sido conducidos respectivamente á las estaciones de Baños, Quinta y Torquemada, á los precios, puestos en estación, de 8 reales cántaro los de Hontoria, y 7 los de Palenzuela y Torquemada. De este se han llevado á Palencia algunos bocoyes de vino, al precio de 7 reales; de modo que deduciendo un real de porte quedan á 6 reales cántaro.

El tiempo es excelente y la sementera se presenta inmejorable.

La venta de cereales está paralizada, pagándose el trigo, de 35 á 36 rs. fanega; y la cebada, de 21 á 22.

De las faenas de los pueblos en la cuestión administrativa, hoy llaman la atención la formación de las cartillas evaluatorias de la riqueza contributiva.—E. M.

HARO (Rioja) 19 de Diciembre.

A la animación que se advirtió en el mes anterior ha sobrevenido la más completa calma en vinos, pues en este distrito apenas se registra una operación. Hay pueblos como Avalos y San Vicente, en que aún no se ha efectuado un negocio, ni parece que tiene trazas de empezar, solo en el último se hizo una cuba, clase superior,—como lo son en general los vinos de primera de San Vicente.—á 18 y 1/2 rs. cántara, con destino á Bilbao. Aquí, aunque nominal, sigue el precio de 4 pesetas, y como la cosecha no

ha llegado á 80.000 cántaras, las que se pueden consumir en el pueblo, los cosecheros no se dan prisa á vender, pero deben escarmentar de lo ocurrido el año pasado.

Acaban de remitir de San Asensio un proceso criminal formado á un comprador francés, por encabezar el vino que adquiría con un espíritu que considerase malo. Nada puede decir del sumario ni prever su resultado, pues si en Madrid ofrece tantos inconvenientes para deslindar cuestiones tan trascendentales y difíciles, aquí que no tenemos tantos elementos, juzgue Vd. que sucederá: por de pronto, las consecuencias fatales de esta medida preveo que las sufrirán los propietarios de San Asensio, si se tiene presente que en este país los comerciantes encabezan los vinos destinados á la exportación con espíritu alemán; y claro es que temerán acudir á aquel pueblo á comprar, y de aquí los incalculables perjuicios para los cosecheros.—P. S.

CARABAÑA (Madrid) 20 de Diciembre.

En la última vendimia se han elaborado en este pueblo cerca de 40.000 arrobas de vino, cuya producción es abundantísima. La demanda es muy pequeña rigiendo los precios de 7 y 7,50 reales la arroba. De vinos añejos no quedan existencias.

Los olivares ofrecen una regular cosecha, la cual no principiará á recogerse hasta mediados de Enero próximo. La venta de aceite también está muy paralizada, cotizándose para el consumo local de 34 á 36 reales la arroba.

La sementera se ha hecho en buenas condiciones.—Un suscriptor.

RUBÍ (Barcelona) 18 de Diciembre.

Según se temía, los vinos de este año son de poca fuerza alcohólica por regla general, lo cual se atribuye con fundamento á la enfermedad denominada mildiu, que tantos daños viene causando en estos viñedos. Las primeras clases se cotizan á 18 pesetas la carga de 121 litros y con poca demanda.

La situación de este pueblo es cada vez más grave y alarmante como lo prueba el hecho de las muchas fincas que se embargan por no poder sus dueños pagar las contribuciones.—J. P.

OLITE (Navarra) 18 de Diciembre.

Los vinos elaborados este año resultan de clase superior por regla general, lo cual facilitará la exportación de la cosecha de esta importante bodega, una de las primeras de Navarra según sabe Vd. bien.

Ultimamente ha ofrecido interés el mercado; se han hecho buenas partidas á los precios de 8 y 9 rs. cántaro.

La sementera, conforme ya le participó su activo é ilustrado corresponsal en esta ciudad, se ha hecho en inmejorables condiciones; y como el tiempo sigue favorable las semillas depositadas en la tierra germinan con vigor.—Un suscriptor.

TARRAGONA 18 de Diciembre.

El último mercado estuvo desanimado por falta de compradores: las ofertas en vinos fueron grandes como lo son las existencias, pero por aquel motivo escasearon las transacciones y los precios cerraron con visible flojedad.

Las buenas clases de vino tinto del Priorato se ofrecen de 30 á 35 pesetas la carga de 121 69 litros y las de menos fuerza de igual comarca están de 25 á 30; las procedencias de este campo se consiguen de 18 á 23 y las de Vendrell de 14 á 20.

Ayer sábado se exportaron por nuestro puerto 350 bocoyes de vino para Ruan, 74 para Port-Vendres y otros 625 para Cette. Para Liverpool, Pasajes y Glasgow se expidieron también cantidades de dicho caldo que no puedo determinar.

Los aceites de esta cosecha y comarca son muy solicitados, pagándose de 17 á 19 rs. el cuartán (4,13 litros); los viejos se ofrecen de 15 á 18.

Las ventas de alcoholes industriales están encalmadas; los de 39 grados se cotizan de 67 á 70 duros los 500 litros con casco.—El corresponsal.

ALMOROX (Toledo) 19 de Diciembre.

El mercado de vinos ha estado animado, habiéndose exportado en los últimos días de Noviembre y la primera quincena de este mes unas 14.000 arrobas, á los precios de 8 á 9 rs. la arroba.

El aguardiente común de 20°, se vende á 16 rs. la arroba.

Toca á su fin la recolección de la aceituna, la cual es muy certa.

Los piñones se pagan á 12 rs. fanega, y los higos pasados á 23.—J. G.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 19 de Diciembre.

Al mercado de ayer entraron 2 500 fanegas de trigo, 400 de cebada, é igual número de algarrobas, habiéndose detallado respectivamente de 38 á 38,50 rs. las 94 libras; y de 21 á 21,50 y de 26 á 26,50 rs. la fanega.

De centeno se presentaron 200 fanegas, pagándose de 21 á 21,50 rs. las 92 libras.

Por partidas se ofrece el trigo á 39,50 rs. las 94 libras sobre wagón.

Las compras, sostenidas.

El tiempo, bueno; pudiendo decir lo propio sobre el aspecto que ofrecen hoy los campos.—M. B.

PIÉROLA (Barcelona) 17 de Diciembre.

Los más ancianos de la comarca aseguran que no han conocido una crisis tan grave y aterradora como la que estamos atravesando.

Los propietarios no tienen fondos ni quien se los dé, y además no pueden realizar ni una cuba de vino; así es, que la tristeza es general y el hambre nos amenaza de muerte. Aquí no se podrá ya pagar la contribución territorial, ni tampoco el impuesto de consumos, que es muy elevado.

No registro precios, porque no los hay; todos quieren vender, y nadie viene á comprar.—S. S.

CARRION DE LOS CONDES (Palencia) 17 de Diciembre.

El tiempo que hace es muy bueno para la sementera, cuyo nacimiento es lozano.

Las operaciones en trigos y harinas, desanimadas.

Hé aquí los precios corrientes: trigo, á 36,50 rs. habiendo entrado en el último día de mercado 580 fanegas; centeno, á 22,50; cebada, á 22; arena, á 14; habas, á 29,50; alubias grandes, á 60; id. pequeñas, á 42; titos, á 44; garbanzos, de 100 á 140, según la calidad; yeros, á 30.

Harinas, á 14,13 y 11 rs. la arroba; patatas, á 3.

El cántaro de vino se cotiza á 10 reales.—J. L. D.

Llamamos la atención sobre el anuncio *A los vinicultores* que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el *agrio* y *ácido* de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

Aug. Sigris

VENTA DE VINOS EN COMISION Casa recomendada.—Prontitud y economía 1, rue de Dijon,—Paris.

Tabla de Roble

Por retirarse del negocio, se venden sobre trescientos estados de tabla de roble para cubería. Tomando toda la cantidad, se dará sumamente barata.

Para informarse del precio y condiciones se han de dirigir á D. Galo Ramirez.

Pintorería, 11, segundo. VITORIA

600 A 1.000

pesetas de beneficio al mes podrán obtenerse con sólo un capital de 250 pesetas, expendiendo un artículo exclusivo de primera necesidad, privilegiado y premiado. Las personas formales que puedan cumplir las condiciones exigidas, recibirán inmediatamente instrucciones detalladas, con sólo indicar su dirección con exactitud y claridad; dirigirse á Mr. Richard Schneider, inventor y fabricante, en Paris, 22, rue d'Armaillé, 22, en Paris.

GUERRA AL ALCOHOL ALEMÁN

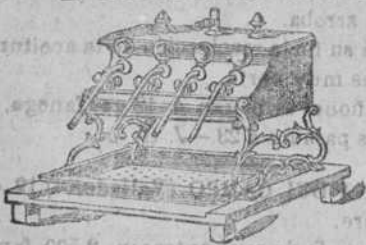
El cosechero Antonio María Vasco, de VALDEPEÑAS, vende sus vinos tintos y blancos con la garantía de no contener alcohol industrial, ni drogas extrañas al zumo de la uva y ser producto único y exclusivo de las viñas de su propiedad, sitas en los pagos más afamados, al precio de tres pesetas setenta y cinco céntimos la arroba de 16 litros en su cueva-bodega.

Imp. de EL LIBERAL, Abadena, 2.

FARROW Y JACKSON.

ESTABLECIDOS EN 1792.

Mención honorífica Londres 1851 y 1862, París 1855 y 1867, Chile 1875, &c.



Máquinas para **EMBOTELLAR Y ENCORCHAR**, bombas para decantar, grifos plateados y de bronce, lacre para botellas, brochas, alambiques para vino, copitas de afora, barriles de cristal para espíritus, fundas y sacos de cuero para muestrás, etc.

Catálogos ilustrados franco de porte. **16, GREAT-TOWER STREET, LONDRES.**

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUENOS CAMINOS DE HIERRO

L. PAUPIER

CONSTRUCTOR

RUE SAINT-MAUR, 84

PARIS

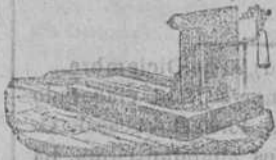
80 MEDALLAS

DIPLOMAS DE HONOR



Puente báscula vitícola. Nuevo sistema de caja metálica, colocándose a flor de tierra para facilitar el paso de los toneles colocados encima en cualquier sentido.

Este puente se construye también a doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.

Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido.

A BONOS MINERALES

de la **Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra**

Dirección: Madrid, Perceados, 35, 1.ª y provincia de Málaga, Fuente-Piedra.

Los precios de los siguientes abonos que detallamos se entienden comprendido el saco y PUESTOS EN CUALQUIERA ESTACION DE FERROCARRIL O PUERTO DE MAR DE ESPAÑA.

ABONOS COMPLETOS

- NUM. 1.—**ZOADO** para cereales, huertas y jardines, a 32 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 2.—**POTÁSICO** para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., a 32 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 3.—**FOSFATADO** para caña de azúcar, maíz y forrajes, a 30 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 4.—**SUPERFOSFATO** para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, a 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 5.—**FOSFATADO** potásico para naranjos, lino, cañamo, pimientos, higos y arroz, a 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 7.—**POTÁSICO** antiséptico. Preservativo contra las enfermedades del naranjo, limonero y árboles frutales, a 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado **GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICIÓN** de nuestros abonos autorizado por el Director facultativo de la fábrica Dr. D. Laureano Calderón, catedrático de química de las Universidades de Madrid y de Strasburgo.

Se remiten gratis nuevas cartillas-prospectos, con testimonio de los que han usado nuestros abonos durante el último año.

Campos Elíseos de Lérida

Gran Establecimiento de Arboricultura y Floricultura

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.

Cultivos en grande
especial para la
Exportación.

PROVEEDOR

de la

ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES

DE ESPAÑA

Especialidades
para la formación de
Parques y Jardines.

Precios económicos.

Precios económicos.

Transporte en Tarifa especial por todas las líneas férreas de España.
Sucursal en Madrid: LA REFORMA AGRÍCOLA, Serrano, 48.

Antigua casa de S. Francois, establecida en 1855

APARATOS

BOMBAS

de aguas gaseosas intermitentes y continuas. Sifones. Selsógenos.

Prospectos gratis y franco.

PRUDON ET DUBOST

Ingenieros-Mecánicos.

210, BOULEVARD VOLTAIRE, 210

PARIS



A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.
Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

PARSONS, GRAEPEL

Y STURGESS

(Antes Parsons y Graepel.)

Almacén: **Montera, 16.**

Depósito: **Claudio Coello, 43-MADRID**



Pídase nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandará gratis.

EL RIEGO

Con economía se consigue con la

bomba **DILUVIO**



Esta nueva bomba á vapor que funciona con una caldera solo, no necesita máquina ni maquinista, un labrador es bien capaz de cuidar. Hay gran economía de combustible y la instalación es baratísima. Al pedir precios es necesario indicar la profundidad del agua y ue cantidad se desea en litros, por hora.

JULIUS G. NEVILLE
11, PLAZA DE PALACIO.
BARCELONA

ALCOHOL PURO DE VINO

Gregorio Rodríguez, de Quintanar de la Orden (provincia de Toledo), acaba de montar en la bodega de su propiedad, en dicho pueblo, un aparato moderno dedicado exclusivamente á la destilación de vino. En su consecuencia, el cosechero de vino y las demás personas que necesiten espíritu de vino purificado ó rectificado, pueden dirigirse al mencionado Rodríguez, en la seguridad de que quedarán satisfechos.

BOCOYES Y PIPAS

Joaquín Condé Terán, de Santander, tiene siempre de venta en comisión toda clase de bocoyes, pipas y demás envases para vinos y aguardientes á precios arreglados. El mismo se encarga de la venta de toda clase de vinos en esta de cosecheros y especuladores con grandes garantías para estos.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Eyries

ACTA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.



Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia. Filtros veloces de Mesot, compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acerbadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contratadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Lámbique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licres.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES

DE L. RACAUD HORTICULTOR

ZARAGOZA

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, arboles para paseos y carreteras.

Ved Riparia Silvestris, la más resistente á la flojera.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos.

Remite su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

LA PROVIDENCIA

Banco Agrícola y Compañía general de seguros á prima fija contra el pedrisco y heladas.

CAPITAL SOCIAL: 10 000.000 DE PESETAS

DIRECCIÓN GENERAL, VALVERDE, 34, PRAL.

Esta Compañía es la primera que opera en España, y que ofrece mayores garantías á sus asegurados; bastará leer sus estatutos para convencerse de la necesidad que todo labrador ó cosechero tiene de ponerse á cubierto de las eventualidades y desastres que pueda hacerle perder el fruto de sus trabajos.

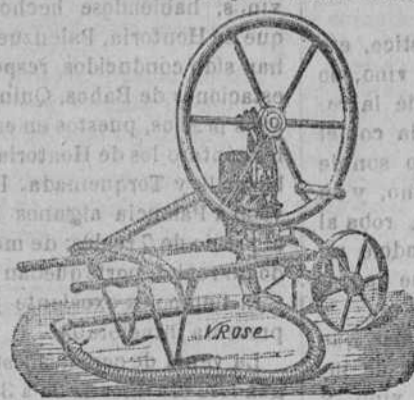
Se necesitan representantes y agentes generales en las capitales, cabezas de partido y pueblos de España, y se remiten prospectos y reglamentos á todo el que lo solicite, á la Dirección, Valverde, 34.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS para trasiego, riego, pozos y contra incendios.

PRESAS para vino, aceite, FILTOS para vinos y toda clase de artículos para almacenes de vinos y bodegas.

ALAMBIQUES.

APARATOS para combatir el mildiu.

ARADOS, aventadoras, cubas, corta pajas, corta raíces, quebrantadores para granos.

DESGRANADORAS de maíz, molinos agrícolas.

TRILLADORAS, bombas centrifugas, máquinas de vapor, loco móviles, etc., de los acreditados talleres de los Sres. Ruston Proctos y Compañía, de Lúivool.

SEGADORAS, guadañadoras y rastrillos.

Catálogos gratis, franco.

Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER, SUCESOR

Privilegiado S. G. D. O.

TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de **PRESAS MECANICAS**

Sistema de paralelogramo universal suministrando la flexión del huso.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y limpiar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

