

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DE FERRAZ, NÚM. 54, PRAL.

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos correspondientes, 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 XII

Sábado 28 de Septiembre de 1889.

NUM. 1.225

LA COSECHA DE VINOS en Francia.

Há ya algún tiempo que, contra las apreciaciones de la prensa profesional de Francia y los optimistas telegramas de la Agencia Fabra, venimos sosteniendo que la cosecha de vino de dicha nación será inferior en cantidad á la de 1888.

No hemos desconocido nunca que la vid brotó este año en favorables condiciones, atravesando el crítico período de los hielos primaverales sin serios quebrantos, pero no es menos exacto que el temporal contrario de modo harto grave la intere-ante y delicadísima fase de la floración, á la vez que el mildiu y otras plagas criptogámicas devastaban dilatados viñedos, no defendidos preventivamente por medio de los preparados de cobre.

Cierto también que el tiempo seco que viene imperando desde la segunda quincena de Julio contuvo la terrible invasión; pero verídica es igualmente que para entonces la cosecha había quedado muy mermada ó destruída por completo en numerosos departamentos de la vecina República, lo propio que en España, Portugal é Italia.

Persuadidos nosotros á mediados de Julio del tremendo desastre que lamentaba la producción vinícola de Europa, no consideramos prematuro anunciar desde luego el enorme déficit que había de arrojar la actual cosecha; así es que en los números 1.204 y 1.205 de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, correspondientes á los días 17 y 23 de aquellos meses discurremos sobre el fatal estado de los viñedos, presagando como consecuencia forzosa un franco, importante y general movimiento de alza en el mercado de vinos.

La mejora de precios es un hecho en todas las bodegas nacionales y extranjeras, y de tal modo se ha acentuado, que no es corto el número de los pueblos productores de España que ven deblada la cotización de sus caldos.

Y que la presente cosecha es muy pobre en cantidad, lo pregonan los múltiples informes que llegan de las comarcas, ante cuya uniformidad y persistencia conveniente es vayan rectificando sus erróneos juicios cuantos no creían fuera tan triste la situación vinícola de Europa.

Francia es sin duda alguna la nación que mejor sabe defender sus cosechas; pero á pesar de esto, todavía están en minoría los propietarios que oportunamente aplican á sus viñedos el caldo bordelés remedio eficazísimo contra el mildiu y los rots. No pocos viticultores han salvado su producción, pero muchos más la ven malograda por su indolencia, falta de fe en los tratamientos, ó por otras causas.

La prensa francesa principia ya á confesar el mediano resultado que por lo que atañe á la cantidad ofrece la cosecha de vino.

La Revue Viticole, acreditado periódico de París, comunica en su número correspondiente al día 19 del mes actual, informes nada halagüeños respecto á aquel interesantísimo extremo.

En los viñedos del centro de Francia, según dicha revista, la clase será excelente y el rendimiento débil.

En los departamentos de Rhone y Saone-et-Loire la calidad excepcional compensará en parte la corta producción; unos pueblos recolectarán la mitad que el año anterior, y otros un tercio ó sólo un cuarto.

En los Pirineos Orientales, la cantidad es incontestablemente, dice el periódico á que nos referimos, muy inferior al rendimiento de 1888.

La Dordoña cosechará tanto como el año pasado, gracias á la actividad con que los propietarios han sulfatado sus viñedos.

La Gironde únicamente elaborará la mitad ó los dos tercios cuando más que en la vendimia precedente.

En la Champaña es mínima la cantidad por

los estragos de la fioxera, la mala florescencia y las enfermedades criptogámicas.

En los Alpes Marítimos el rendimiento es muy reducido, pero de inmejorable clase.

Del Herault, Gard y Aude, departamentos del Mediodía, se sabe que la cantidad no podrá igualar á la del año último, porque diversas variedades de vid, entre ellas el jacquez y cariñena, apenas tienen fruto, y efecto del grave daño que en bastantes términos ó comunes han ocasionado el mildiu y el black rot.

Es por consiguiente otro hecho innegable que Francia producirá también menos vino que en la anterior vendimia, por más que la Agencia Fabra venga anunciando cosechas abundantes.

En cuanto á la clase, es unánime la creencia de que nada deja que desear por regla general, y esta circunstancia ó condición justifica más y más las pretensiones de los cosecheros.

El mercado acusa animación, y los precios son más altos que en la anterior campaña. El miércoles próximo los registraremos.

CECILIO S. DE ZÁITIGUI.

MADUREZ DE LAS UVAS

(Continuación.)

El fondo de los terrenos.—El fondo de los terrenos, ¿cómo influye?

—También de una manera decisiva. Sabido es que siempre que hay humedad, hay evaporación, y siempre que hay evaporación hay pérdida de calor. Ahora bien, un terreno de poco fondo retendrá poca humedad y producirá poca evaporación; atará a resaca, y retendrá el calor. Al contrario, un terreno de mucho fondo, sobre todo si la tierra es de cuerpo, retendrá más agua y conservará siempre humedad, porque á medida que la superficie se seque subirá á humedecerla el agua retenida en las capas inferiores. La evaporación se prolongará y la absorción de calor será más escasa; en tanto la cepa, favorecida por estas circunstancias, desarrollará una vegetación frondosa, se poblará de largas y robustas varas, se cubrirá de grandes y abundantes hojas que impedirán el acceso del aire, el sol y la luz hasta los racimos; y cubrirán con su sombra una gran parte del suelo.

La naturaleza de los mismos.—¿Y ésta cómo influye?

—Según su composición química varían también sus cualidades. En los terrenos calizos, arenosos y guijarrosos, colorados, de poco fondo, en que la humedad es escasa y la absorción de calor grande, la vegetación es débil y la madurez puede anticiparse, si otras causas no contribuyen á retrasarla. En los terrenos fuertes y aluminosos, la vegetación es mas vigorosa, y puede retrasarse la madurez si otras condiciones especiales, tales como la exposición al mediodía no la obligan á anticiparse.

La clase de cultivo.—¿Y ésta cómo influye?

—De diferentes modos y produciendo efectos diametralmente opuestos.

Si se cultivan vides tempranas en terrenos frescos, se logrará retrasar la madurez; si se cultivan variedades tardías en terrenos cálidos, se conseguirá anticiparla. Si, al contrario, se cultivan las tardías en terrenos fríos, muy tarde ó nunca madurarán bien: si tempranas en sitios cálidos, se anticiparán tanto que estarán maduras cuando el fruto de otras variedades esté aún completamente verde. Si se poda temprano, adelantarán los brotes y por tanto la madurez; si se poda tarde, se retrasarán unos y otros. Si se deshoja los años frescos y húmedos, se adelantará la sazón; si se deshoja en viñas áridas y de escaso follaje los años secos y calurosos, se impedirá la madurez y el fruto se abrasará y secará en agraz. Finalmente, si se dan labores muy profundas la tierra conservará más humedad y la planta estará mas frondosa, y al contrario si las labores son someras.

Su influencia en el vino.

¿Según lo dicho, puede haber á un mismo tiempo uvas maduras, verdes, pasadas, secas, acorchadas, acuosas y podridas?

—Sin duda alguna

Uvas maduras.—¿Qué influencia puede ejercer en el vino la distinta calidad de las uvas?

—En las que están perfectamente maduras existe tal equilibrio, tan exacta proporción en todos sus componentes, que la fermentación del mosto se realiza sin contratiempo y con la más perfecta regularidad, recorriendo todos sus períodos con admirable exactitud, á no ser que la falta de recursos ó inteligencia del vinicultor la rodeen de circunstancias desfavorables; como por desgracia sucede en una gran parte de las regiones vinícolas, especialmente en la Mancha.

Uvas verdes.—¿Y las verdes qué efectos producen?

—En las verdes no existe tal equilibrio: los ácidos y el agua dominan, el azúcar escasea, el fermento, el tanino, la materia colorante y otros principios, sólo existen imperfectamente elaborados. El mosto que producen es escaso, débil, ácido, poco azucarado la fermentación marcha con rapidez, sobre todo si tiene lugar con los orujos; y el vino aclara pronto, pero resulta delgado, débil, ácido, sin buen aroma, de gusto verde y áspero, de poca graduación y difícil de conservar si no se le cuida con esmero como vino de pasto fino.

Uvas pasadas.—¿Qué influencia ejercen en los vinos?

—La uva pasada se muestra floja y arrugada, con el escobajo leñoso y algo seco; escasa de agua, ácidos, color, fermento y tanino; sobrada de azúcar, y el mosto que produce es grueso, excesivamente dulce y muy escaso; fermenta con dificultad y termina la fermentación sin haber descompuesto todo el azúcar. Cuando se trata de elaborar vinos licorosos, es necesario que el fruto se halle bastante pasado; y según su mayor cantidad de azúcar, resultan los vinos más generosos. Pero cuando se trata sólo de elaborar vinos comunes de pasto, y que por descuido, rutina ó fanatismo, se ha dejado pasar la verdadera sazón, resulta el vino grueso, de bastante fuerza, aromático, ligeramente dulce y abocado, y expuesto á fermentar nuevamente en la primavera, y aún agriarse, si no se le cuida con inteligencia; porque el azúcar, que ayuda á la conservación de los vinos cuando existe en ellos en tal cantidad que les hace completamente dulces, les predispone á nuevas fermentaciones cuando es escaso, como sucede en los vinos abocados ó embocados.

Secas y acorchadas.—¿Cuáles son sus efectos?

—Nulos cuando existen en los racimos en corto número y se trata solamente de fabricar vinos comunes, si se tiene cuidado de no apalearlos en el lagar, pisarlos con calzado fuerte, ni ponerlos á fermentar con el mosto. Las primeras no dan jugo y las segundas tampoco, cuando solo se las pisa con los pies descalzos. Para extraerlo, es preciso apalearlas ó macerarlas con palos y pisones. El mosto que producen es muy malo, y el vino, si llega hacerse, resulta débil, áspero y agrio; un verdadero vinagrillo.

Acuosas y podridas.—¿Qué vino producen?

—Las uvas que se han desarrollado y madurado bajo la influencia de copiosas lluvias, se hinchan y revientan—particularmente ciertas variedades blancas; pierden por las roturas parte de sus jugos, una materia mucosa reemplaza el azúcar y los ácidos, llénase de tierra y lodo, cuando la cepa está cimentada baja, y al fin se pudren. Los mostos obtenidos en tan desfavorables condiciones, no pueden ser peores. Marcan pocos grados, —más, sin embargo, delos que corresponden al azúcar que contienen;—las fermentaciones viciosas, siguen ó acompañan á la alcoholíca, el vino que resulta débil, de gusto emohécido, mal color y fácilmente se pierde bajo la influencia de los fermentos pútridos contenidos en las uvas.

Mezcla de uvas.—¿Qué resultados produce?

—Cuando, como sucede en la mayor parte de los pueblos del Norte y centro de España, la generalidad de las uvas están maduras, una pequeña parte poco sazonada y otra pasada, resultan vinos secos de muy buenas condiciones á pesar de cuanto en contrario pueda decirse. En Borgaña; cuyos vinos son de fama universal, hay un adagio que dice: una tercera parte de uva verde, otra de madura y otra de pasada, hacen el mejor vino. En Zamora, Morales, Moraleja y otros pueblos de la provincia, sucede también una cosa parecida. Los vinos de pasto más ligeros y de color, gusto y aroma más francos, se elaboran con frutos comprados en los mercados y se componen de toda clase de uvas y en diferentes grados de sazón.

ANGEL M. BUSTAMANTE.

NUESTROS VINOS EN PARÍS (1)

(Continúa la relación de los expositores premiados con medalla de plata.)

Jiménez de Tejada y Compañía, Noguera.—García Hijos de Eugenio, Ronda.—Viuda de Roca, Socuéllamos.—José Antonio Palope, Ronda.—Antonio Campos de la Muela, Alcázar de San Juan.—Joaquín Navarro Alvarez, Alcázar de San Juan.—José López Tapia, Alcázar de San Juan.—Moya Montero, Valmojado.—Diego López Moya, Valmojado.—Cipriano López, Valmojado.—Herrero y Sancho, Colmenar.—García J. García Zoilo, Colmenar.—Domingo Moral, Colmenar.—Fernández Sánchez, Colmenar.—Rahola hermanos, Yecla.—Tomás Polo, Yecla.—Bañón Antonio Tomás, Yecla.—Manuel Gaveira Cortés, Torre de Esteban Hambran.—García Flores, Torre de Esteban Hambran.—Lobón Ventero, Torre de Esteban Hambran.—Eslava é hijo, Pamplona.—Joaquín Guerrero, Navacerrero.—Juan Rubio, Navacerrero.—Agustín Povedano, Navacerrero.—García Rivas, Navacerrero.—Manuel Ruiz, Navacerrero.—Pérez Navarro, Navacerrero.—Rufino Artenga, Navacerrero.—Pérez Lagares, Villalba.—Zoilo Gallego, Navacerrero.—José Francés, Navacerrero.—Guillermo Rodríguez, Navacerrero.—Navarro Alarcón José, Navacerrero.—Jamais Trinidad, Navacerrero.—Ildefonso Izquierdo, Navacerrero.—Agustín Soto, Cenicientos.—Silvestre Haro, Chinchón.—Sociedad de Cosecheros, Chinchón.—Gutiérrez J. Sarcici, Morata.—J. M. Velasco, Morata.—García Muesada, Membrija.—José Rodríguez y hermanos, Cacabelos.—Pedro Ruiz Martínez, Puerto de Santa María.—Antonio Atanú, Jeréz.—Federico Bordallo, Agost.—Vicente Gil, Sax.—Carbo Eduardo, Sagunto.—Manuel Rimos, San Martín de Valdeiglesias.—Moltó Riva, Alcoy.—Pérez Julia, Alcoy.—Aya Sobriano, Villanueva.—Manuel Prieto de la Torre, Valdepeñas.—Eduardo Picó, Cartagen.—Ayuntamiento de Benillova.—Vicente Coca, Denca.—Ayuntamiento de Beneguana.—José Juan, Quel.—Pérez y Sala, Novelda.—Tomás Abad, Novelda.—Carlos Puchol, Dolores.—Juan Sama, Dolores.—Cristóbal Amorós, Villena.—Pío Payas, Lafard.—Ayuntamiento de Benillova.—Vicente Tortosa, Pinoso.—José María Amorós, Castilla.—José Reig Aguilar, Concentaina.—Luis García Poveda, Villena.—Francisco López, Petrel.—Gabriel Paya é hijo, Castilla.—Tomás Barrachina, Concentaina.—Gaspar Mora, Formentera.—Ayuntamiento de Formentera.—J. Seller, Novelda.—Santiago Amat, Petrel.—Seller y Martínez, Novelda.—Rafael Estévez, Concentaina.—Antonio M. Pérez, Dolores.—Antonio Romero, Jeréz.—Bernardo González, Morata de Tajuña.—Prieto de la Torre, Valdepeñas.—Mousserrat Llopis, Valls.—José de Campons.—P. Surge.—Antonio Zoilo García, Villena.—Francisco Morales y Cruz, Valdepeñas.—Eusebio Cruz Ruiz, Valdepeñas.—Cristóbal Girones, Alcoy.—Sebastián Bermejo y Fraile, Valdepeñas.—Vicente

(1) Véase el número anterior.

Fernández, Navalcarnero.—Estanislao Salazar, Valdepeñas.—Cirilo Laguna, Santa Cruz de Mudela.—Ramón Morales y hermano, Valdepeñas.—Antonio de la Cruz Herrera, Vélez.—Valentín de Priego, Córdoba.—Manuel de la Cueva, Palma.—Francisco Vallejo, Rociano.—García Ortíz, Villarrobledo.

CON MEDALLA DE BRONCE

Juan Angel M. Quevedo, Manzanares.—Matías Ruiz, Manzanares.—Jesús Ortega Alcázar.—Alfonso Carrión, Manzanares.—Gabriel Romero, Manzanares.—José Aarandere, Manzanares.—Manuel Sánchez, Manzanares.—Bartolomé López, Manzanares.—Alfonso Rubio, Manzanares.—Marqués de Santa Cruz, Santa Cruz de Mudela.—José Bravo Pomar, Santa Cruz.—Modesto Rodríguez, Santa Cruz.—Nicasio Muela, Santa Cruz.—Hijo de Vicente Peñuela, Santa Cruz.—Clara de la Muela, Santa Cruz.—José Ortega y hermano, Santa Cruz.—Ruiz de León Domingo, Valdepeñas.—Gómez Regués Andrés, Valdepeñas.—Hourubia y Compañía, Alcázar.—Fernando Arguiebán, Alcázar.—J. Antonio Córdoba, Alcázar.—Juan de Dios García, Moral de Calatrava.—Matías Bernabé, Concentina.—Santiago Canga, Nava del Rey.—Andrés García, Nava del Rey.—José María Pinillos, Bolullus.—José Clemente Rivera, Trigueros.—Aniceto Piçó, Trigueros.—Federico Molina, Rociana.—Florencio Villa, Trigueros.—Arroyo Felipe, Alcázar.—Carballo José, Alcázar.—A. Gumersindo, Alcázar.—Sánchez Romualdo, Valmojado.—Díaz María Camallorga, Concentina.—Moya Alonso Francisco, Concentina.—González Marcelino, Concentina.—García Ruperto, Colmenar.—Alcaláde Valentín, Colmenar.—García Tomás, Colmenar.—Moral Antonio, Colmenar.—Mariano Mings, Colmenar.—Jiménez Mariano, Bulbueno.—Herranz Colomo, Navalcarnero.—Higuero Ortega, Navalcarnero.—Jordán Rufino, Navalcarnero.—Morena Gregorio, Navalcarnero.—González Salustiano, Navalcarnero.—Gulán Valentín, Chinchón.—Duque de San Fernando, Infantes.—Sánchez Salcedo, Morata.—Suelmos Claudio, Moraleja.—Aripes Juan, Morata.—Ayuntamiento de Rueda, Rueda.—José Gil hermano, Sax.—Diego Pérez, Elche.—Damaso Martín, San Martín.—Enrique Monejero, San Martín.—Marín M. Pansa, San Martín.—Victor Santos San Martín, José Fernández, Morata.—Luis García, Ocaña.—Pascual Juan, Sax.—Segura Jorda, Mas de Asis.—Menero Elise, P. de la Reina.—Bric Francisco, Sagunto.—Valor Thous, Senia de Valor.—Pinto Manuel, V. de Duero.—Viuda de José Cano, V. de Duero.—Marín Eduardo, Valencia.—Hernández Luciano, Autol.—Rodríguez Strigal, Nava del Rey.—Sánchez González, Sagunto.—Orts Francisco, Sagunto.—Metto Gimeno, Sagunto.—Pedro María, Alcázar.—Pausides Albert, Requena.—Valentín Ocaña, Pinoso.—Marcelo del Río, Colmenar.—Agustín de Soto, V. de Duero.—Ramón Rojo, Valdepeñas.—Estéban Gil, Nava del Rey.—Francisco López, Sagunto.—Sociedad Vinícola, Sagunto.—Viuda de Llopis, Sagunto.—Francisco Moreno, Sagunto.—Petrónilo Arias Alcazar de San Juan.—Antonio Fernández, Manzanares.—Luciano Infantes, Manzanares.—Alejandro Mon, Salvatierra.—José Fernández, Moraleja.—José González Elise, Manzanares.—P. Barrero, Murcia.—Juan Argüelles, Polan.—Anastasio Herrero, Daimiel.—Santiago Arévalo, Miaguelturra.—Echevarría hermanos, Alloz.—Vicente Ceballos, Cuzcutrilla.—Victoriano López, Villa Martín.—Felipe Font, Sitges.—Mariano Rovert, Sitges.—Luis Barón y Compañía, Vilafranca.—Stop. Reus.—J. Dalta R. Cels, Vilafranca.—A. Rovira y Borrell, Barcelona.—Caba Círcerol, Villanueva.—L. Daluau, Sitges.—Pedro Garriga, Villanueva.—Felipe Font, Sitges.—C. Plantier Comas, Barcelona.—Luop, Barcelona.—José Arias, Batoma.—B. Gilias Gabino, B. de Valdeorras.—Arias Prada, Rúa.—Manin Peirs, Rula.—Pedro Núñez Peirs, Rula.—Bernardo Miralés, Rueda de Jalon.—Janet de Gaset, Rula.—Sociedad de Cosecheros, Sagunto.—Gil Estéban, Nava del Rey.—María Eduardo, Orense.—Cuchillos Juan, Ervallós.—Cabo I. Ortíz, Requena.—Ramiro González, Nava del Rey.—López Bravo, Yepes.—Marcelo Cejudo Eugenio, Valdepeñas.—Agustín Caballeni, Ouhuida.—Tomás Senabre, Sax.—Joaquín Amet, Elche.—Joaquín González, Rosales.—Vicente Senabre, Novelda.—Vicente Martínez, Elche.—José María Torreblancas, Sax.—Luis Alvert Paya, Pinoso.—Cayetano Aznar, Pinoso.—Ignacio Carabantes y Tello, Valdepeñas.—Joaquín García, Daimiel.—Josefa de García, Santa Cruz.—Vicente Madrid é hijo, Valdepeñas.—Carmelo Vasco Gallego, Valdepeñas.

(Se continuará.)

LA GUARDA DE LOS VIÑEDOS

Por espacio de algunos años viene preocupando a la gente de este país la cuestión de las viñas, y ciertamente con razón sobrada para ello; pero ya este año parece que la cosecha se presenta algo mejor, ya sea porque la naturaleza nos quiere favorecer más que otros años, ó ya debido á los esfuerzos que los viticultores han hecho tratando de destruir por medio de la ciencia la enfermedad que hace mucho tiempo viene atacando á las cepas.

En efecto, personas inteligentes que dedican preferente atención á estas cuestiones, han aconsejado por medio de la prensa el uso del sulfato de cobre, y por cierto muy bien aconsejado, puesto que con ello han cumplido con un deber altamente humanitario que ha reportado muchos beneficios al país.

Pero hasta ahora nadie se ha ocupado con interés de una cuestión no menos importante que la del sulfato de cobre, y que deja sentir sus efectos en todo este mes y parte del que viene, hasta que la cosecha sea colocada en sus respectivas bodegas.

Esta cuestión es la que en esta comarca, y en tiempo de la maduración de la uva, todo el mundo es propietario; es decir, que todo el que quiere, tiene viñas para poder comer uvas. Pues bien; el remedio que esto tiene, y que los propietarios ayudados por los pueblos debían de poner en práctica, es el de nombrar, como sucede en la Rioja y otros puntos de España, dos ó tres guardas para cada jurisdicción, ó los que se necesitasen, con el fin de evitar los abusos que todos los años se suelen cometer con las viñas.

Esto sería muy conveniente para las propietarios, y de muy pocos desembolsos; pues con lo accidentado que es el terreno, con muy poca gente podía estar bien guardado, toda vez que, colocando un guarda en un alto, puede muy bien divisar una gran extensión de terreno.

No creo que este asunto, de gran interés para los propietarios, sera relegado al olvido. Antes, por el contrario, debe mirarse con el interés que merece, y ponerlo en práctica este mismo año, ahora que la uva empieza ya á madurar. —Un suscriptor.

(De El Noticiero Bilbaino.)

BOLETÍN Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Montemayor (Córdoba) 23 de Septiembre.—Ha terminado la recolección de cereales, y estamos ya abonando las tierras con estiércoles, única operación que en la época presente puede hacerse en esta demarcación por carecer de maíz y viñedo que producen otros países.

La cosecha ha sido bastante reducida en toda clase de granos, cotizándose á los precios siguientes, sin extracción alguna, y con deseos los labradores de venderlos para atender á sus necesidades: trigo, de 35 á 40 reales fanega; cebada, á 20; habas, á 26; yeros, á 27; escaña, á 14.

La cosecha de aceituna es también bastante reducida, cotizándose hoy este líquido al precio de 29 rs. arroba.—S. C.

De Aragón

Almudévar (Huesca) 26.—Hace unos días terminó la trilla de cereales, que se ha verificado con bastante regularidad, merced al buen tiempo que ha reinado después que cesaron las tronadas de Junio y Julio, y á que con pequeños intervalos se movió viento que favoreció la operación de aventar. Queoó, pues, enterrado el grano en los graneros, es decir, el que ha quedado á muchos después de pagar parte ó todo de lo que debían.

Los resultados no han sido como se esperaban, pues han salido fallidos los trigos tardíos particularmente, habiendo abundante paja y poco grano.

El viñedo, completamente perdido por el mildiu, como Ud. sabe, y yo creo que también por el black rot, aunque no falta quien opina que por las nieblas y humedades. Sea de ello lo que quiera, lo cierto es que no se cogera nada de vino, lo mismo que por todo este país.

Precios: trigo, á 3,75 pesetas fanega (22,46 litros); vino, á 3 pesetas cántaro (9,98 litros); patatas, á 0,75 ídem arroba (12,64 kilos); aceite, á 10 íd. decálitro; cebada, de 8 á 8,50 pesetas fanega.—F. S. B.

Zaragoza 24.—Los granos y harinas se ceden así:

Trigos.—Catalán, de 16,34 á 16,90 pesetas hectólitro; hembrilla, de 14,52 á 15,92; huerta, de 13,54 á 14,10.

Granos.—Cebada, de 5,11 á 5,92; maíz común, de 8,62 á 9,16; habas, de 9,70 á 10,24.

Harinas.—Primera, de 27 á 31 pesetas los 100 kilos; segunda, de 26 á 28; tercera, de 20 á 22; íd. remolido, de 14 á 18.

Despajos.—Cabezueta, á 3,75 pesetas hectólitro; menudillo, á 2,25; salvado, á 2; tástara, á 2.—El correspondal.

Alloza (Huesca) 25.—Esperando el resultado de la vendimia no he dado cuenta á Ud. antes del estado de las vides, pero desgraciadamente el mildiu ha destrozado toda la cosecha.

Los pocos racimos que estan libres no han madurado, así es que quizá ni para vinagre sirvan.

Nos espera un invierno muy triste.

Existencia de vino en esta según datos de los medidores, 12.000 cántaros. El precio, 10 reales cabida de 30 litros; aceite, 11 pesetas, con pocas existencias y poco movimiento en ambos artículos. El trigo, 24 pesetas cahiz; cebada 9,75; pero estas cosechas abundan muy poco, pues apenas se coge para el consumo, por ser la mayor parte de los campos viñedo que es nuestra única riqueza.

La cosecha de oliva se presenta bastante regular, pero si no llueve pronto quedara mermada.—S. C.

De Castilla la Nueva

Tendilla (Guadalajara) 26.—Eco de los ilustrados correspondales de su acreditada Revista, habré de ser en mi carta de las difíciles circunstancias por que atraviesa la agricultura en todas las comarcas de España, no había de ser esta una excepción, teniendo que lamentar los mismos males de que se quejan los labradores. Una cosecha de cereales mas bien escasa que abundante; falta de peso, particularmente la de trigo, por mala granazón, corta cosecha de uva, si bien de excelente calidad, de tal modo que se calcula la cuarta parte de una cosecha ordinaria; las hortalizas agostadas por una pertinaz sequía de tres meses, y sólo una abundante cosecha de olivas, que vemos casi indiferentes por no tener salida su caldo, son los elementos que constituyen el capital agrícola para afrontar sus múltiples necesidades.

Si a tal escasez se agrega lo ruinoso de los precios, vendiéndose el trigo de 30 á 32 reales fanega, de 16 á 18 la cebada y de 10 á 12 la avena, comprenderá Ud. no ser necesaria demostración para probar que el labrador no sólo deja de percibir utilidades por su capital y trabajo, sino que sale condenado en ambos.

A pesar del deprecio de los granos, la mayor parte de los cosecheros se han visto obligados á enajenarlos por lo que han querido ofrecer, habiendo pueblos que con una cosecha suficiente para su abastecimiento, habrán de empezar á comprarlos antes de un mes.

El único artículo sostenido á buen precio, y cada día con mas tendencia al alza, es el vino, cotizándose á 14 reales arroba de 16 litros, en este y los pueblos inmediatos. Por desgracia, la cosecha anterior fué escasa, y la presente, según indicios, lo será aún más.—P. L. C.

Puebla de Don Fadrique (Toledo) 4.

Terminada la recolección de granos, que ha producido un rendimiento bastante regular, teniendo a la venta gran cantidad de centel, ceja, centeno y cebada, aunque á precios ruinosos para el labrador, nos ocupamos en la limpieza de jarices y tinajas para recoger la cosecha de la vid, cuyo fruto esta hoy tan crecido y sano como no hemos visto hace tiempo, y aunque no tan abundante como de ordinario, no deja de ser bastante regular, por el gran desarrollo que ha alcanzado. Sin embargo de las buenas condiciones en que el fruto se encuentra, no pocos cosecheros están dispuestos a vender la uva si los precios son aceptables y con relación á lo escasa que es la cosecha en todos los pueblos de la comarca, pues aunque en este no lo sea tanto, y esperemos tener una buena recolección, aprovecharíamos un buen precio por ser en la actualidad tan bajo el de los granos.

El vino blanco y tinto se mide á 11 reales arroba de 16 litros; vinagre blanco de vino superior, de 6 á 8 rs. arroba.—F. L. del C.

De Castilla la Vieja

Benavides (León) 25.—Están terminando de hacer la recolección de las alubias, que es escasa, pero en buenas condiciones y la clase superior, cotizándose hoy á 15 pesetas fanega la blanca, y la pinta, ó francesa, á 10,50; la cosecha de trigo y cebada, buena; pero sin precio siendo el del trigo á 7,75 pesetas; cebada, á 4; centeno, á 5.

El trigo también muy bueno, y superior en la pepita de linaza que pocos años reúnen las condiciones de abundancia como este; el precio de ésta es hoy de 15 pesetas la fanega, haciéndose pocas transacciones por no ser este aun el tiempo de la venta.

La cosecha de vino nula y efecto de los pedricos del año anterior, están con rama nueva las viñas.—R. V.

Medina del Campo (Valladolid) 23.—Al mercado de ayer entraron 3.000 fanegas de trigo, 400 de cebada y 800 de algarrobas, cotizándose respectivamente de 34 á 34,25 reales las 94 libras, de 20,50 á 21 y de 14,50 á 14,75 reales fanega.

De centeno se presentaron á la venta 200 fanegas, detallándose de 18 á 18,50 rs. las 92 libras.

Por partidas se ofrece el trigo á 35,25 reales 94 libras sobre vagón, habiéndose hecho las últimas ventas á 35.

Animadas las compras.

Tiempo, seco.—M. B.

Flores de Avila 24.—Los precios de los granos muy bajos, así que los labradores no es posible puedan sufragar los gastos que proporciona el cultivar la tierra y las crecidas contribuciones que tienen que pagar, por lo que la agricultura, que es el sostén de la nación, esta herida de muerte y arrastrará en pos de sí la industria, el comercio y la España entera si nuestros gobernantes no tratan de poner remedio á esta situación.

En el último mercado han regido los siguientes precios: trigo, de 31 á 32 reales fanega; cebada, de 20 á 21; centeno, de 16 á 17; algarrobas, de 13 á 14, garbanzos, de 130 á 200; lana negra del país, á 56 rs. la arroba.—El correspondal.

Rioseco (Valladolid) 24.—Anteayer entraron 4.000 fanegas de trigo, vendiéndose con animación de 32 75 á 33 reales las 94 libras.—El correspondal.

De Cataluña

Castelló de Ampurias (Gerona) 24.—Las malas noticias no deben prodigarse, y por esta razón me he abstenido de escribirle con la frecuencia debida, ya que nada favorable á la agricultura pueda decirle.

En ésta, que desde la muerte de los viñedos por la filoxera han venido los viticultores haciendo plantaciones de vid americana para repoblar, el presente año ha sido de cruel desengaño, porque han sufrido los desastrosos efectos del mildiu y black rot, que se han presentado en toda su intensidad, matando por completo el primer año que esperaban cosechar: de suerte, que todo el ánimo y resolución que había de plantar viñedos, ha desaparecido, dando lugar al desaliento.

¿Qué haremos? Trigo y demás cereales no podemos sembrar, porque de una parte no tienen precio ni salida, y de otra es imposible resistir el subido precio de los jornales y las contribuciones. Los labradores se preguntan unos á otros: ¿qué haremos? Y en esta espantosa crisis no encuentran solución próxima ni una remota esperanza de alivio.

Se crispan los nervios al leer en periódicos tan ilustrados como El Globo y otros, que la crisis agrícola no es general, que va desapareciendo, y que no hay necesidad de pedir un día y otro protección para la agricultura; y en demostración de su tesis nos presentan estados de la estadística que toman indudablemente de los centros oficiales: pero si no existiese el contrabando, el descuido y otra porción de causas, tal vez fuera una base aunque siempre inexacta, para los calculos de importación y exportación; mas como hay precisión de contar con el importante factor del contrabando, no pueden probar gran cosa, y á más, yo creo que el agricultor no se queja repetidamente por vicio; yo creo que siendo el clamor general, alguna razón tendrán en sus lamentaciones, y en buen principio de justicia, deben atenderse con preferencia los males mayores, porque afectan al 90 por 100 de la población.

Hoy ya no es cuestión de protección ni librecambio, sino la suprema ley de la necesidad que se impone, y hay que atenderla ó sufrir que la emigración constituya una epidemia nacional.

He tenido carta de Cuevas Bajas, villa de la provincia de Malaga, en la que un primo mio, persona digna de crédito, y que desempeña el magisterio público, me participa sumamente afectado, que en seis meses han emigrado de aquella población 250 personas, ó sea el 10 por 100 de sus habitantes; á causa de la crisis agrícola.

¿Es posible creer que estos 250 infelices abandonen el país natal y sus tierras por plétora de vida? ¿Es creíble prefieran sufrir por capricho las amarguras de la emigración, las penalidades de un viaje largo y peligroso á través de los mares y las contingencias de la muerte en tierras extrañas? Vamos, esto no es posible; y pretender que tan extrema resolución obedece á móviles distintos de la suma indignación, es, llamándolo por su verdadero nombre, burlarse del desgraciado, unir el sarcasmo al agravio.

Aquí ya no se siembran cereales que hay laborables, solamente se habrán sembrado de trigo unas 10 hectareas, 30 ó 40 de cebada y avena, y todo lo restante se ha convertido en prados artifi-

ciales; y Castelló de Ampurias, el terreno más fértil de toda la comarca ampurdanesa, que es difícil lo haya mejor en el resto de España, véase precisado á desterrar el cultivo de cereales, prefiriendo dedicar las tierras á pastos, que, si no producen gran cosa, al menos evitan los gastos de siembra, abono, cultivo, recolección, etc. etc.

Continúen los gobernantes desatendiendo las quejas del país, y verán cómo el vacío se forma y ensancha á su alrededor, creando incompatibilidades siempre funestas.

Yo, señor Director, liberal desde que tengo uso de razón, y amante ideal de cuanto tenga sabor de progreso, reniego de las ideas económicas de nuestro gobierno, porque en mi fuero interno las considero muy perjudiciales para el país en la situación presente, y por no hacer ésta demasiado extensa, omito explicar las muchas razones en que fundo mi aserto.

No puedo darle precios de granos, porque no hay transacciones, y aún está pendiente la cogida del maíz, que es bien escasa.

Vino, no se coge; trigo y demás cereales, tampoco; los ganados, á precios ínfimos; la alfalfa y yerba de prado, á 4, 6, 8 y 10 reales los 42 kilos, y todo abandonado.

No puede ser más triste el cuadro de la agricultura.—B. de V.

Tarragona 25.—Los viñedos libres de mildiu y los que fueron tratados preventivamente con la mezcla eucrocálica rinden bastante fruto y de excelente calidad, pero como la mayoría no se encuentra en aquellas condiciones, la cosecha es muy corta. Las uvas se van vendiendo á altos precios y con activa demanda; fluctúa la cotización en esta provincia entre 6 y 12 rs. la arroba.

La cosecha de aceite queda muy mermada en Tortosa y otros importantes centros oliveros de Cataluña.

Los vinos viejos siguen solicitados á los siguientes precios: tinto seco Priorato, de 37 á 40 pesetas la carga (121,60 litros); bajo Priorato, de 28 á 30; del campo, de 20 á 25; de Vendrell, de 16 á 18; de Montblanch, de 15 á 17; vinos preparados para Cuba, de 33 á 38; idem para el Río de la Plata, de 38 á 39; mistela, de 40 á 45 la negra, y de 30 á 35 la blanca.

El espíritu de Berlín se detalla á 93 y 95 duros los 500 litros y los suecos á 88, 90 y 92 idem, etc.; el aguardiente de orujo de 35 grados, de 40 á 45 duros los 516 litros.

Precios de otros artículos: aceite fino, de 3 25 á 3 50 pesetas los 4,13 litros el de nuestro campo, y de 3 á 3,25 el de Urgel; trigo del país, á 14 pesetas los 70,80 litros; cebada, de 6,50 á 7 idem, id.; algarroba, á 6 pesetas los 40 kilos harinas, de 16 á 16,25, y de 14 á 14,50 pesetas los 41,60 kilos por primeras y segundas clases respectivamente.—*El correspondiente.*

De Extremadura

Alia (Cáceres) 25.—Acaso sea la primera vez que en los periódicos científicos se hable de esta zona que forman las Sierras de Guadalupe, rica en vegetación y manantiales de finas y abundantes aguas, y que la accidentación del terreno constituye valles amenos, y sierras elevadas en donde crece y vive la vid, el olivo, el castaño y el roble, no escaseando la higuera y toda clase de árbol de fruta, así como los cereales, de poco tiempo acá, á causa del desajuste de grandes robledales que se han y están llevando á cabo, y que produce el consumo necesario á la comarca, no así los vinos y aceites que algo se exporta.

Por nuestra desgracia la vid hace años está infestada, al parecer, de oidium, que merma considerablemente el fruto, y digo al parecer el oidium, porque científicamente no tengo noticia se haya diagnosticado, y tratando empíricamente la enfermedad; unos deshojando las cepas, otros deshojándolas y cortando á mitad el sarmiento, unos pocos las azufran con fuelle, pero repugna el bebedor el vino, muy pocos las han tratado con sulfato de cobre, pero todos, como digo, á su antojo, ninguno sujeto á preceptos ó proporciones científicas ni en épocas prescritas por la ciencia; por lo tanto, yo ruego encarecidamente á Ud., señor director, me indicara la fórmula de ese tan aludado caldo bordelés, y además la solución cúprica, sistema Millardet, ó si es éste el mismo, porque el caso es, que yo he azufrado, ó mejor dicho, he rociado este año y el pasado las vides con el sulfuro-cálcico-cúprico, y no he conseguido una curación radical.

Rogándole, señor director, me dispense, agradecería saber cuáles son las fórmulas más acreditadas para combatir el oidium y el mildiu, y qué aparato ó bomba es preferible, en lo que espero un gran favor.—G. A.

De Murcia

Bonete (Albacete) 25.—El estado de las viñas en esta localidad es completamente sa-

tisfatorio, tanto en fruto cuanto en sanidad de las vides.

Efecto sin duda del tiempo cálido y seco de que disfrutamos, es ya casi completa la madurez de la uva, habiéndose adelantado un mes en este año á la época ordinaria de su madurez; por cuya razón se esperan este año caldos superiores, porque se va á coger completamente sazónada la uva, lo que aquí sucede pocas veces.

De un asunto le voy á hablar, señor Director, que interesa en gran manera á la agricultura de esta región, por si su periódico cayera en manos de quien pudiera resolverlo; y por si Ud., (como se le suplica) quisiera tomarse la molestia de hacer llegar á las altas esferas del Gobierno y de los ferrocarriles, los deseos de estos pueblos, que no tienen mas porvenir que la agricultura.

En 1881 solicitó este pueblo y obtuvo de la Compañía de Ferrocarriles un apeadero, distante unos cinco kilómetros, para lo cual cedió gratuitamente el terreno para la edificación. Después suplicó, apoyado por los municipios de Montealegre é Higueruela, que el apeadero se hiciera estación. Y la Compañía dando una prueba de desprendimiento á la vez que de cariño y predilección por este pueblo, lo concedió; y hace próximamente seis meses construyó el muelle, vías muertas y demás material necesario para su apertura.

Por lo cual, señor Director, este pueblo en especial, le estará siempre agradecido y procurará con todos sus medios recompensar con usura su desprendimiento.

Pero es el caso que estando todo dispuesto la estación no se abre al público, siguiéndose de aquí grandes perjuicios á la Compañía, que no se reembolsa de sus cuantiosos gastos, y a esta región, que no puede embargar sus productos so pena de trasladarlos por caminos vecinales impracticables á 20 ó 30 kilómetros, siguiéndose de aquí que sus precios no son los que serían si la estación se abriera.

En la actual cosecha de cereales y vinos se perjudica en mucho la Compañía, así como mucho estos pueblos.

Generalmente la uva de Bonete y Montealegre se lleva en carruajes á Sax, Villena, Caudete y Almansa, y si la Estación funcionara habría de estos pueblos comisiones aquí, por la facilidad de transporte y sus precios mejorarían en medio ó un real.

Los precios en este pueblo son los siguientes: trigo, á 37 reales; cebada, á 21.—P. S.

De las Riojas

Autol (Logroño) 23.—Desde mi última, nada nuevo puedo comunicarle, sólo insisto en el buen resultado que han obtenido los que han sulfatado sus viñas; y que el año próximo ante este desengaño práctico, no quedará un propietario sin emplear el sulfato de cobre.—J. F.

De Valencia

Bechi (Castellón) 26.—Entre el inmenso número de poblaciones que corresponden á la provincia de Castellón, ninguna, tal vez, reúne las condiciones de ésta, así por la variedad de su producción agrícola como por la superioridad de la misma producción.

Nuestros vinos, que constituyen una de las más importantes cosechas, reúnen condiciones especiales sólo comparables á los de alguna privilegiada población de La Mancha, teniendo sobre aquellos la importante ventaja de que nuestra cosecha llega con dos meses de anticipación, puesto que la época de vendimias empieza del 15 al 20 de Agosto.

Poseen nuestros vinos brillante y magnífico color, gran consistencia y una fuerza alcohólica que llega en un principio á los 13 grados, y excede de esta graduación cuando la uva se encuentra en perfecto estado de madurez.

Las circunstancias contribuyen al incesante aumento de compradores que de Valencia y Tarragona y algunos de Francia vienen en busca de nuestros primerizos vinos.

El precio de la uva ha sido 7 rs. arroba y hubiera sido mayor si estos propietarios no hubieran extremado la oferta, dado lo superior de los caldos, por efecto de escasez de lluvias y mediana producción, pues en otros puntos donde no reúne las condiciones del nuestro, los precios han sido más elevados.

Justa y merecida es la gran aceptación de nuestros finos aceites de Sierra Espadana: escasas son las existencias del año pasado y el precio á que se cotiza es á 12,50 pesetas arroba, precio que irá en aumento toda vez que la cosecha de este año esta completamente perdida.

Nuestros olivares han sido atacados de la enfermedad llamada aquí *negrilla*, por el color que toman ramas y hojas y que unida á pertinaz sequía, coloca al árbol en lastimosa

situación, impidiendo su producción tal vez en algunos años.

En cambio, la cosecha de algarrobas, en cuya plena recolección nos encontramos, es regular y su calidad inmejorable. El precio establecido es 4 rs. arroba, siendo la oferta escasa por esperar la propiedad que aumente el precio, como sucederá si adquieren los embarques para Inglaterra la extensión que obtuvieron el año pasado.

Merece especial mención, al menos por su buena clase, los higos secos de mesa. La recolección es también, como en todos nuestros productos, temprana, pues suele empezar el 20 de Agosto, y el precio á que se han pagado ha sido 11 rs. arroba.

No hago referencia, por considerarla desprovista de interés para la mayor parte de los lectores de su digna publicación, de nuestra cosecha principal, la naranja, que esta zona produce en cantidad de consideración y en su mayoría se destina á la exportación, sosteniendo por espacio de muchos meses activas é importantes operaciones con las principales capitales de Inglaterra y Francia y algunas del Norte América.—J. B. M.

NOTICIAS

Puede darse por terminada en la comarca de Denia la recolección de la pasa, y como se ha hecho con tiempo favorable, la clase es en general superior.

El mercado, sin gran movimiento, siendo su cotización de 18 á 21 pesetas quintal en las clases mas superiores.

La pasa secada al sol al estilo de Málaga resulta este año muy buena y los cosecheros que han hecho pruebas en más ó menos escala, muéstranse satisfechos.

Les ha favorecido mucho el tiempo, pues este método exige largo período de buen sol, como lo han tenido este año.

Algunos desconfían de que dé los mismos resultados en años lluviosos.

Nuevo foco filoxérico.—Según *El Progreso*, de Montilla, de las raíces de vides que hasta ahora lleva examinadas el ilustrado ingeniero agrónomo D. José Arce Jarado, resulta que se encuentran atacadas de filoxera las plantas del viñedo que pertenece á la finca denominada «Maleno», que se halla situada en la sierra y en término de Castro del Río.

Por el gran aguacero que descargó en Salamanca en la anterior semana, pueden los labradores dedicarse á las operaciones de la siembra.

También beneficiaron bastante las aguas la poca bellota que mantenían las encinas de algunos montes, y á haber venido aquellas con más días de anticipación, es seguro que no se hubiera perdido mucho de aquel fruto por efecto de la sequedad.

En las demás provincias de Castilla y otras regiones, no pueden prepararse las tierras para la sementera por la pertinaz sequía.

Según noticias recibidas de Urdedona, ha descargado en aquel término y en los de Traiguera y Cenú una tan horrorosa tempestad, que al poco rato de estar diluviando se resolvió en un fuerte pedrisco que ha causado daños de consideración á los viñedos y olivos.

De El Mercantil Valenciano:

«Con razón sospechábamos que el temporal alcanzaba á una extensa zona; no sólo habrá causado perjuicios de consideración en los pueblos de la Ribera, donde no se habían recolectado los arceces, si que también ha causado daños de alguna entidad á la cosecha de pasa en la zona de Denia. Los precios de este artículo, dicho sea de paso, ni aumentan ni disminuyen, fluctúan entre los 60 y 70 reales quintal.»

Según noticias que tenemos de Riudoms, Viñols, Cambrils, Montbrió y Montroigs, se está llevando á cabo la recolección de la uva con un tiempo inmejorable, siendo la cosecha un tanto escasa, pero en cambio la clase de los caldos será excelente, pagándose la uva blanca á seis pesetas quintal y la negra á nueve, siendo muchos los propietarios que á pesar de estos precios no han querido ceder dicho fruto á los varios compradores que se han presentado.

Según noticias que acabamos de recibir, la máquina de agramar el cáñamo instalada en Balaguer, de la que nos hemos ocupado varias veces, ha comenzado á funcionar junto con otras seis máquinas de regramar. Han trabajado por vía de ensayo, y parece dan un resultado muy satisfactorio, pues dejan el cáñamo limpio, producen muy poca borra ó desperdicio, y la agramiza queda suficientemente entera para poder aprovecharse en hormigueros.

La empresa que ha instalado las máquinas

se propone limpiar á precios reducidos todo el cáñamo que presentan los agricultores, y comprar además cuanto quieran vender los labradores de la comarca, ventaja notable, pues uno de los inconvenientes que ofrecía el cultivo del cáñamo era la dificultad del mercado.

Precios corrientes en el mercado de Calatayud:

Trigo, de 12 á 14 rs. la media; centeno, á 8 id. id.; cebada, de 6 á 7 id. id.; lentejas, de 8 á 9 id. id.; harinas, para fuera de la población, de 1.^a á 27 pesetas saca de 100 kilos; de 2.^a á 26 id. id.; de 3.^a á 18 id. id.; para dentro, 2,50 pesetas menos que los arriba consignados.

Menudillo, á peseta la media; salvado, á 3; idem id.; tástara, á 3 id. id.

Aceite, á 48 reales la arroba.

La Liga de Contribuyentes de Madrid en su última sesión ha acordado, respecto al impuesto de consumos, nombrar una comisión que lo estudie para ver si por medio que no sea la administración del impuesto y de los selatos, que son consiguientes, puede cubrirse el encabezamiento de la villa para dejar completamente libre el tráfico y evitar los grandes inconvenientes de dicho impuesto, los conflictos que produce, las vejaciones que sufre el pueblo, la carestía de los artículos de primera necesidad, y tantos fraudes, y tanto cohecho, y tanta y tanta inmoralidad como se denuncian todos los días.

En Cuzcurrita se han contratado cinco cubas de vino á los precios de 13,50 á 14 reales la cántara (16,04 litros.)

Dicha bodega es entre todas las de las Riojas la que en el día cuenta con mayores existencias; se estiman en más de 66.000 cántaras de buena calidad, tanto en tintos de exportación como en claretes, tan estimados en Burgos, Medina, Vitoria y otros mercados del interior.

En Fuentesauco (Zamora) se han vendido 4.000 cántaras de vino á 12 reales y 3.000 fanegas de trigo á 31.

Los garbanzos superiores se pagan de 240 á 300 reales fanega.

Sigue animada la exportación de vinos en Tudela de Duero, Pozaldez, Peñafiel, La Nava del Rey y otras muchas bodegas de Castilla la Vieja.

El último mercado de ganado lanar celebrado en Medina del Campo, se ha visto extraordinariamente animado, pesando de doce mil las cabezas contratadas á estos precios: ovejas, de 40 á 54 rs. una; carneros, de 40 á 66; corderos, de 30 á 40.

La cosecha de cáñamo ha resultado satisfactoria en Calatayud.

En la madrugada del 17 del corriente, ha caído una fuerte escarcha, causando serios daños en los viñedos de Burdeos y otras comarcas de Francia, en Hungría y en Castilla la Vieja y algunas otras regiones de España.

En la anterior semana se expidieron por la estación de Valladolid cerca de 50.000 arrobas de harinas, cotizadas á 13, 12 y 10 1/2 reales por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Llamamos la atención á 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 *agrio y ácido* de los vinos.

¡Gran descubrimiento!

PARA VINICULTORES, TABERNEROS Y COMERCIANTES EN VINOS.

EXPOSICIÓN DE PARIS

La gran dificultad en la enología, no es fabricar los vinos, que esto mal ó bien cualquiera lo hace, sino en que salgan buenos y evitar se tuerzan luego, vuelvan, avinagren, conservándose bien aunque viajen; y, sobre todo, una vez averiados, reconstituirlos haciendo que sean potables y vendibles. Estos problemas de *grandísima importancia* en fabricación y comercio de vinos, están resueltos sencillamente con las *nuevas fórmulas preservativas n.º 1*, para fabricar y conservar; y con la *del Restaurador n.º 2*, para en caso de avería en vinos mal fabricados, flojos ó defectuosos; corregirlos eficaz, rápida, fácil y prácticamente, sin yugo, drogas ni específicos engañosos. Somos depositarios en España, y lo ponemos á disposición y alcance de todos. Para explicaciones dirigirse por carta á J. LOPEZ Y COMPAÑIA.

Calle de San Miguel, 21, dup.º principal, izquierda. Madrid.

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

MÁS VALE EVITAR QUE CORREGIR

Todos los defectos, vicios y enfermedades de los vinos se evitan arreglando los mostos defectuosos y dirigiendo con inteligencia su fermentación. Instrucción impresa, precisa y completa, 10 pesetas. Se remite a vuelta de correo, enviando antes su importe a D. Angel Maria Bustamante, Descargos, 10, segundo Madrid.

VINOS AVERIADOS O ENFERMOS

Poco gusto, arreglo completo, conservación segura y precios módicos. Reconocimientos gratis, enviando 2 litros de vino enfermo, franco de porte. Dirigirse a D. Angel Maria Bustamante, Descargos, 10, 2.º Madrid.

A LOS VINICULTORES

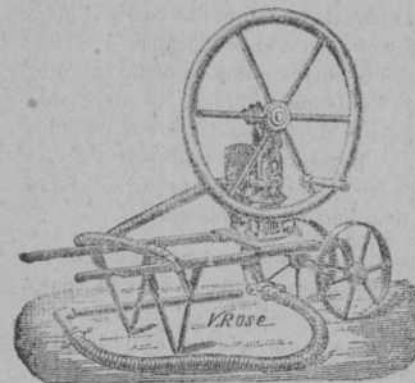
DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos. El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

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 DE VINOS, prensas para vino y aceite, Filtros y toda clase de artículos para almacenes de vinos, ARADOS, Trilladoras, Segadoras, Aventadoras y Cribas para la limpia de cereales, Corta pajas, Desgranadoras de maíz y Aparatos para la destilación de vinos, orujos, frutas, etc., y para la rectificación de alcoholes. Tijeras para injertar, vendimiar y podar.

Catálogos gratis á quien los pida.

M. CHESSELET

Calle de Espoz y Mina, núm. 13, Madrid.



EL RELÁMPAGO

para combatir el mildew.

La Sansón

PRENSA para vino. Privilegio exclusivo por 20 años, a prensa más potente que existe.

BOMBAS para trasiego, riego é incendios.

MANGAS de goma y lona superiores.

MÁQUINAS para todas las industrias, incubadoras, etc.

SIEGA MECANICA A DESTAJO

Se reciben proposiciones de siega de cereales, trigo, cebada, centeno y avena, para fincas próximas á las vías ferreas y que tengan más de cien hectáreas sembradas. Para condiciones y precios, dirigirse á los constructores de máquinas de segar

ELIZALDE Y COMPAÑIA
EN BURGOS



PARSONS, GRAEPEL Y STURGES

(Antes Parsons y Graepel.)
Almacén: Montera, 16.
Depósito: Claudio Coello, 43 MADRID.
Sucursal en Valladolid. Acera de Recoletos, 6.
Envíase nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandará gratis.

Para emplear SOBRE LA VENDIMIA

Enoácido para el color y mejoramiento de los vinos. Sustituye ventajosamente al yeso y al ácido tártrico. Da á los vinos la brillantez y la frescura de que carecen los de la mayor parte de nuestras comarcas, facilitando la clarificación y evitando que se vuelvan ó ensucien, como ha sucedido con muchos de la última cosecha.

Los defectos de los vinos deben prevenirse con el tratamiento de los mostos.

Dosis de enoácido para 10 á 12 hectólitros de vino, 5 pesetas. No se sirven menos de 6 dosis. Importantes descuentos por mayor. Con el producto se facilita nota para su empleo. Los pedidos deben hacerse con la anticipación necesaria y no se sirve ninguno que no venga acompañado de su importe.

Dirigirse al Sr. Dr. Martínez Añibarro, Serrano, 4, Madrid.

DR. J. M. MARTINEZ AÑIBARRO
GABINETE CIENTIFICO
SERRANO, 4, MADRID

Fábricas - Máquinas - Asuntos industriales.
Dirección facultativa de bodegas.

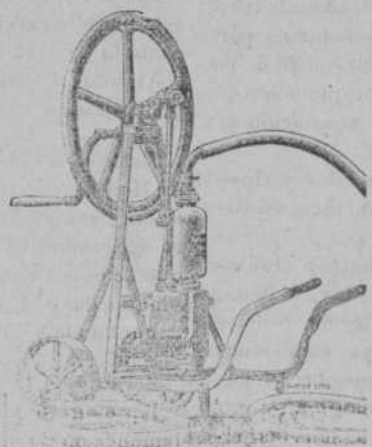
Aparato para la explotación del orujo de uva

extrayendo el tártaro y el aguardiente.

Opúsculo sobre las plagas DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis crownrot, blak rot, dry rot, ma negro, podredumbre, dadosporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por B. Fausto Garagarza, decano y catedrático de la facultad de Farmacia de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico-municipal de Madrid - Dirigir los pedidos á casa del autor, calle Calderón de la Barca, número 2 duplicado, Madrid. - Precio: una peseta

BOMBA MAGNUMBONUM



para trasiego

JULIUS G. NEVILLE
II, Plaza Palacio, Barcelona
6, Puerta del Sol, Madrid

Precio de las BOMBAS

Con 2 metros tubo aspiración de espiral, 4 metros tubo de impeción, enlaces recipiente coidados

4.000 litros..... pesetas 225
6.000 " " 275
8.000 " " 350

Esta BOMBA excede á todas otras por solidez, duración y cómodo manejo.

Bocoyes y Pipas

de todas clases para vinos y aguardientes.

De venta en Santander, casa de D. Joaquin Conde Teran.

También se alquilan á precios convencionales.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854.
19, Calle de Can po Sagrado
ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO
BARCELONA
Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Máquinaria é instalaciones completas para:
Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
Fábricas de Chocolates.
Fábricas de Harinas.
Fábricas y molinos de aceites.
Prensas para vino.
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases.
Catálogos especiales y general. Se remiten franco á quien los solicite.
Dirección para telegramas
V A L L S . - Campo Sagrado
BARCELONA

Casa Appert (fundada en 1812.)

Conservación y mejora DE LOS VINOS POR EL ENOTANINO



Principio natural de la vinificación y para la reconstitución de los vinos, y de uso tan licito como los clarificantes.

El uso del ENOTANINO es sobre todo favorable á la tina. Basta echarlo poco á poco y por copas sobre la uva antes de la fermentación.

Para mejorar los vinos, hacerlos más firmes y más subidos, manteniéndolos inalterables y de buen gusto; para rejuvenecer los nuevos y conseguir tengan mejor mercado; para facilitar las clarificaciones, disminuyendo á la vez el volumen de las heces é impedir que los vinos pierdan su color.

	Kilo	Francos
ENOTANINO para vinos tintos.	9	
— para vinos blancos y vermouth.	12	
— para vinos de champagne y otros espumosos	15	

Se envían prospectos libres de porte á cuantos los pidan.

CHEVALIER-APPERT
30, rue de la Mare (Mémilmontant), PARIS

ABONOS MINERALES

de la Compañia Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra
Dirección: Madrid, Pericados, 35. 1.º y provincia de Málaga. Fuente-Piedra.

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

ABONOS COMPLETOS

- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 2.—POTÁSICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 10 kilogramos.
- NUM. 3.—FOSFATADO para cañ de azúcar, maíz y forrajes, á 30 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 6.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cañamo, pimientos, legos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico. Preservativo contra las enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales á 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICION 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 último durante el año.

CEBADAS NORTEAMERICANAS DE GRAN PRODUCCION

Variedades recomendadas y garantizadas.
SANTO DOMINGO, DEL MILAGRO Y DES UDA
Producen ordinariamente cincuenta veces lo sembrado en gran.
La Reforma Agrícola: Claudio Coello, 50, Madrid.

A LOS Cosecheros de vinos

Desacidificador, para quitar el agrio. Conservador de los vinos sustituyendo al enyesado. Clarificantes enérgicos é inofensivos. Colorantes naturales de la uva. Aromas y esencias de todas clases. Formularios é instrucciones para elaborar y mejorar vinos y licores. Arados legítimos VERNETTE especiales para VIÑAS, economizando mitad de jornales.
Pedir prospectos con sello de 15 céntimos al Administrador de La Revista Vinícola, Dausas, 5 y 7.—Zaragoza.

SAL FACI

contra la bacera, mal del hazo del ganado vacuno, lunar y cabrío.

Verdadero específico de acción bien comprobada por la experiencia de trece años. A su uso deben multitud de ganaderos la salvación de su riqueza pecuaria. Se recomienda eficazmente á los señores veterinarios, quienes encontrarán en su uso la medicación racional contra tan devastadora afección.

Un paquete con instrucción para el tratamiento de cien cabezas, seis pesetas.

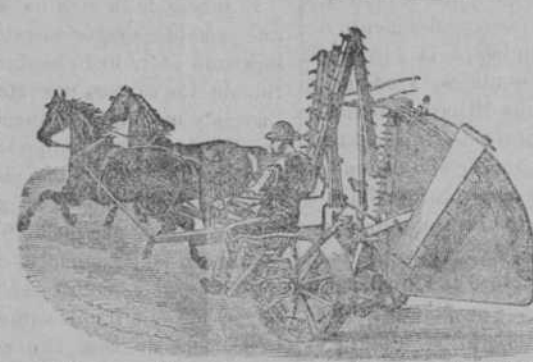
Remisión a la paña mediante abono de su valor y porte.

Depósito en Madrid, farmacia del doctor D. Eduardo Blanco y Raso, Concepción Jeronima, 24 y 26.

Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, num. 1, Zaragoza.

LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE Adrian Eyries
CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID



SEGADORA LA SENCILLA

Esta nueva Segadora tiene el privilegio de ser la más ligera y á la vez la más fuerte de cuantas se han inventado. Su construcción compuesta de hierro forjado y Malleable, la pone al abrigo de toda rotura á la vez que su sencillez permite ser entregada al mozo más inexperto.

Para toda clase de máquinas pídase el catálogo que se remitirá gratis. NOTA. Esta casa ha hecho una gran rebaja de precios y no omite gastos para proporcionar las máquinas más modernas y de mejores resultados.