

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.
No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA. Pago adelantado.

AÑO XIII.

Miércoles 19 de Noviembre de 1890.

NUM. 1.344

CÓMO APRECIAN LAS ADUANAS FRANCESAS

LA ALCOHOLIZACIÓN DE LOS VINOS POR LAS CANTIDADES DE ALCOHOL Y EXTRACTO SECO QUE CONTIENEN.

Uno de nuestros más distinguidos viticultores, que además de sus establecimientos de Madrid tiene casa abierta en París, nos rogó hace pocos días que estudiásemos la nueva regla que emplean las aduanas francesas para apreciar la alcoholización de los vinos. Y como todo lo que se refiere á nuestra primera riqueza, por pequeño que sea, adquiere una importancia capital, no vacilamos en publicar este modesto estudio.

Antes las aduanas francesas dividían el número de gramos de extracto secos en litro, por el alcohol en tanto por ciento y en volumen, y si el cociente de esta división era superior á 2,22, concluían por declarar que el vino no estaba alcoholizado, mientras si era inferior á dicha cantidad le consideraban como alcoholizado.

Hoy, el alcohol en tanto por ciento y en volumen, multiplicándole por 8, le reducen á gramos en litro (1), dividen el número de gramos de alcohol por el de extracto seco en litro, y si el cociente que resulta es inferior á 4, consideran el vino sin alcoholizar, mientras que, si pasa de dicha cantidad, deducen que el vino contiene alcohol añadido.

Explicada la regla que emplean las aduanas francesas para fijar el grado de alcoholización de los vinos, estudiaremos: 1.º Si la relación entre el alcohol y el extracto que en ella se establece es alta ó baja, y 2.º Compararemos la antigua relación con la moderna para averiguar cuál de las dos es más beneficiosa á nuestros viticultores.

Para averiguar si la relación de 4 que se fija en la regla es alta ó baja, prescindiremos de los vinos españoles, y estudiaremos sólo los vinos tintos comunes franceses.

Las dos regiones de Francia que producen mayor cantidad de vinos tintos de pasto son el Mediodía (el Herault y provincias limítrofes, que forman el grupo vinícola del Sudeste de la Francia), y la Gironda (vinos de Burdeos). Pero encontrándose el viñedo de la primera región en plena reconstitución, los vinos que en ella se producen son de calidad inferior, los unos por la poca edad de las viñas de que proceden, y los otros por las vides americanas con que se obtienen.

Así es que debemos desechar los vinos de esta región y estudiar sólo los vinos de la Gironda, que son los mejores y de más reputación de Francia.

Entre los varios estudios que conocemos sobre la composición de los vinos de Burdeos (2) estudiaremos con preferencia los

(1) Las fórmulas, $\text{Peso} = \text{Volumen} \times \text{Densidad}$ y $\text{volumen} = \frac{\text{Peso}}{\text{Densidad}}$, que relacionan entre sí el peso y el volumen de los cuerpos, nos dicen que el peso de un cuerpo es igual á su volumen multiplicado por su densidad, y el volumen de un cuerpo es igual á su peso dividido por su densidad.

La densidad del alcohol es igual 0,7947 ó en números redondos 0,8; por consiguiente, para reducir á peso los grados de alcohol, que son centímetros cúbicos, habrá que multiplicarlos por 0,8. Pero como estos grados corresponden á 100 centímetros cúbicos de vino, y los queremos referir á un litro, ó sean 1.000 centímetros cúbicos, el producto que se obtenga habrá que multiplicarle por 10, ó sencillamente multiplicar los grados alcohólicos por 8.

(2) J. Faure en 1843 analizó los vinos de las cosechas de 1841 y 1842, cuyo trabajo se publicó en «Lus actes de l'Académie des sciences, belles lettres et arts de Bordeaux», Tome V.
Este trabajo también se encuentra reproducido íntegro en el capítulo XV, pág. 225 del libro «Traité sur les vins du Medoc, par Wen. Franck, Burdeaux,» 1864.
J. Boussingault.—«Extrait d'un rapport sur l'analyse des vins.» presentés á l'Exposition Universelle de 1878.—«Bulletin du Ministère de l'Agriculture, 1883,» páginas 487-494 número del 201 al 500.—«La generalidad de los vinos analizados corresponden á las co-

análisis que los Sres. Gayón, Blarez y Dubourg han hecho de los vinos nuevos que la Sociedad de Agricultura de la Gironda reunió en sus dos magníficas exposiciones celebradas en Noviembre de 1887 y en Diciembre de 1888.

De preferencia nos fijamos en los análisis de la exposición celebrada en los días 24 y 25 de Noviembre de 1887, porque este trabajo reúne para nuestro objeto las siguientes inmejorables condiciones:

1.ª Exposición muy numerosa y completa, pues las nuestras pasaron de 1.500, todas de la Gironda y de la misma cosecha (1887).

2.ª Procedencia conocida y legítima de todas las muestras expuestas, pues la Sociedad de Agricultura de la Gironda las obtuvo directamente de los mismos viticultores.

3.ª Clase superior de la cosecha, pues el Jurado de degustación confiesa en su infor-

me, que todos las muestras eran notables por un color rico, una gran limpieza de gusto, su madurez y su vinosidad.

4.ª Gran número de muestras analizadas, pues la Sociedad de Agricultura, de las 1.500 muestras expuestas, entregó á analizar 378, ó sea el 25,20 por 100.

5.ª Epoca en que se celebró la Exposición y rapidez con que se hicieron los análisis, pues la primera se verificó á los dos meses y medio de la vendimia, y los segundos se concluyeron en los primeros días de Enero, antes que los vinos terminasen la segunda fermentación.—Causas que aseguran que el tiempo, lejos de disminuir la relación entre el alcohol de estos vinos ha de aumentarla, porque han de tener algún ligero aumento en su alcohol y disminución en su extracto.

Y 6.ª La reconocida competencia de los químicos encargados de los análisis.

Resumen de las relaciones entre el alcohol y el extracto en los vinos nuevos de la Gironda de la cosecha de 1887.

NOMBRE DE LA REGIÓN	RELACION ENTRE EL ALCOHOL Y EL EXTRACTO									LAS MUESTRAS SE DISTRIBUYEN CON ARREGLO Á SU RELACION								TOTAL de muestras.
	En el vacío.			A 100 grados.			Por el cenobarómetro.			A 100 grados (1).				Por el cenobarómetro (1).				
	Máx.	Min.	Med.	Máx.	Min.	Med.	Máx.	Min.	Med.	Menos de 4.	Entre 4 y 4,3.	Entre 4,3 y 5.	Más de 5.	Menos de 4.	Entre 4 y 4,6.	Entre 4,6 y 5.	Más de 5.	
Medoc (Graves et Palus)...	4.3	3.0	3.6	5.3	3.4	4.3	5.3	3.5	4.7	24	46	50	12	3	55	38	36	132
Alrededores y Sur de Burdeos (Graves et Palus)...	4.2	2.9	3.6	5.2	3.4	4.2	5.2	3.9	4.5	14	16	21	2	4	30	10	9	53
Saint Emilionnais, Pomerol (Côtes et Sables).....	4.5	3.3	3.7	5.0	4.1	4.4	5.3	4.2	4.7	1	14	16	1	»	13	13	6	32
Fronsadais, Cubradais, Blayais (Côtes).....	4.4	3.2	3.7	5.3	3.2	4.4	5.3	3.6	4.7	2	8	15	3	1	11	7	9	28
Alrededores de Libourne (Palus).....	4.2	3.0	3.6	5.3	3.5	4.4	5.3	4.0	4.5	7	4	9	4	4	9	7	4	24
Entre dos Mares (Côtes) ..	4.4	2.7	3.2	5.2	3.1	4.1	5.3	3.5	4.5	36	20	17	5	22	33	11	12	78
Entre dos Mares (Palus)...	4.2	2.9	3.5	4.6	3.3	4.0	4.9	3.7	4.2	20	9	2	»	10	18	3	»	31
Provincia.....	4.5	2.7	3.5	5.3	3.2	4.3	5.3	3.5	4.6	104	117	130	27	(2) 44	169	89	76	378
Tantos por 100.....										27.51	30.95	34.39	7.15	11.64	44.71	23.54	20.11	100.00

(1) Las muestras las dividimos en cuatro clases: 1.ª Muestras que no llegan á la relación fijada por las Aduanas. 2.ª Muestras comprendidas entre esta relación y la media de la provincia. 3.ª Muestras comprendidas entre la media y la de 5. Y 4.ª Muestras cuya relación pasa de 5.

(2) El número de muestras cuya relación pasa de 4,5 es de 217, ó sea el 57,40 por 100 del total de las muestras.

En el estado anterior desde luego se ve la influencia que el método empleado en determinar el extracto seco ejerce en la cuantía de la relación entre el alcohol y el extracto. Pues mientras que determinándolo en el vacío la media es de solo de 3,5, al hacerlo por los métodos usuales de á 100 grados y con el cenobarómetro, sube respectivamente á 4,3 y á 4,6.

Considerando sólo el extracto determinado con el cenobarómetro, que es el aparato que usa el comercio, tenemos: 1.º Que 334 muestras, ó sea el 88,36 por 100 de ellas, tienen una relación superior á 4, que es la fijada por la dirección de aduanas francesas. 2.º Que en 217 muestras, ó sea el 57,40 por 100 del total, la relación es superior á á 4,5, y que en 76, ó sea el 20,11

sechas de 1869, 1870, 1874 y 1875, que fueron años de clase superior y de precio alto.

Ch. Girard.—«Documents sur les falsifications des matières alimentaires et sur les travaux du Laboratoire municipal de Paris, 2.º rapport.» En la página 123 se encuentra el análisis de algunas muestras de vinos de Burdeos.
U. Gayón, Ch. Blarez et E. Dubourg.—«Analyse chimique des vins rouges du département de la Gironde (recolte de 1887)» «Bulletin du Ministère de l'Agriculture, 1888,» pag. 354.

U. Gayón, Ch. Blarez et E. Dubourg.—«Analyse chimique des vins du département de la Gironde. Vins rouges de la recolte de 1888 et vins blancs de la recolte de 1887.» «Bulletin du Ministère de l'Agriculture, 1889.»

por 100, la relación es superior á 5,00. Por consiguiente, desde el momento que el 88,36 por 100 de las muestras de un vino que pasa por ser el de composición más perfecta, y que con una pureza indiscutible dan una relación entre el alcohol y el extracto superior á 4, hay que reconocer que esta relación fijada por la dirección francesa de aduanas es baja y arbitraria. Si además nos fijamos que en el 57,40 por 100 de las muestras, la relación es superior á 4,50, y que en el 20,11 por 100 de ellas pasa de 5, pero no llega á 5,5, hay que convenir que la dirección francesa de aduanas debió fijar dicha relación entre 5 y 5,5. Y si se tiene en cuenta que en pocos vinos sus componentes se encuentran tan bien equilibrados como en el vino de Burdeos, y que tratándose del cambio internacional, los mismos productos naturales que se crían en dos países distintos no son exactamente iguales, la dirección francesa de aduanas debió fijar esta relación en una cantidad superior á 5,5.

El sistema empleado por las aduanas francesas de desechar los vinos extranjeros que no reúnan la composición de un vino francés que toman por tipo, conduce á las conclusiones más estupefucas. Pues igual motivo hay para desechar un vino natural español porque su composición no sea idéntica á la de los franceses ó porque la relación entre el alcohol y el extracto del vino natural español sea diferente á la de los vinos inferiores del Mediodía de Francia, como para desechar nuestros bueyes y toros porque el

análisis químico diga que en ellos á igualdad de peso hay más materia córnea que en los franceses, ó porque la relación entre las longitudes del cuerno y del rabo de nuestros bueyes y toros sea diferente de la de los franceses.

Estudiados con alguna detención los vinos tintos de Burdeos de la Exposición de 1887, resumiremos brevemente los análisis de los vinos de la Exposición celebrada los días 3, 4 y 5 de Diciembre de 1888.

El número de muestras analizadas por los Sres. Gayón, Blarez y Dubourg, fué:

	Número de muestras.	Relación media á 100 gram.
Vinos tintos de 1888 procedentes de cepas francesas.....	92	4,3
Vinos tintos de 1888 procedentes de cepas americanas.....	11	3,9
Vinos blancos de 1887 procedentes de cepas francesas.....	59	5,5
Total.....	162	

Los vinos tintos de la cosecha de 1888 fueron de clase inferior á la de 1887. La relación entre el alcohol y el extracto se conservó la misma, porque el menor grado alcohólico compensó la disminución del extracto.

La relación entre el alcohol y el extracto de los vinos tintos procedentes de cepas ame-

ricanas, es inferior á la de los tintos de cepas francesas.

En los vinos blancos la relación es bastante más alta, porque se obtienen fermentando el mosto sólo exento de toda raspa.

A continuación ponemos un estado que da una idea bastante exacta de la relación entre el alcohol y el extracto de los vinos de Burdeos.

Años	Clase	Máx.	Med.	Min.	Químicos.
1874	Tintos cepas francesas..		4,5		Ch. Girard
1875	"		4,0		
1877	"	4,4	4,2	4,1	
1878	"	4,7	4,3	3,7	
1879	"	5,1	4,6	4,0	
1880	"		4,5		
1881	"	4,9	3,7	3,6	
1882	"		4,0		
1883	"	4,2	3,9	3,6	
1884	"		3,9		
1887	"	5,3	4,3	3,2	Gayon.
1888	"	5,4	4,3	3,3	
1888	Tintos de cepas americanas....	4,9	3,9	3,2	
1887	Blancos....	7,2	5,5	3,6	Gayon, Blarez y Dubourg

Demostrado que la relación que fijan las Aduanas francesas es muy baja, antes de comparar la relación antigua con la moderna, advertiremos que el extracto se cuenta: 1.º, comercialmente, descontando el azúcar total que contiene el vino, y 2.º, que, oficialmente, sólo se cuenta el extracto tal como ha definido el Comité Consultatif des Arts et Manufactures, el extracto reducido, ó sea descontando del total del extracto sólo el azúcar que exceda de un gramo por litro.

Al examinar la relación entre el alcohol y el extracto en los vinos de Burdeos, hemos visto que podía pasar de 5; así es que para hacer más fructuoso el trabajo, extenderemos la comparación entre la antigua relación y la moderna á las relaciones de 45, de 5 y de 55.

1.ª Antigua. $\frac{\text{Alcohol}}{\text{Extracto}} = 2,22$ Extracto = $2,22 \times \text{alcohol volumen}$.

2.ª Moderna. $\frac{\text{Alcohol} \times 8}{\text{Extracto}} = 4,6$ sea alcohol $\times 8 = 4 \times \text{extracto}$; dividiendo por 4 los dos términos de la igualdad, resulta: Extracto = $2 \times \text{alcohol}$.

3.ª Moderna. $\frac{\text{Alcohol} \times 8}{\text{Extracto}} = 4,5$, ó sea alcohol $\times 8 = 4,5 \times \text{extracto}$; dividiendo por 45, los dos términos de la igualdad, resulta: Extracto = $1,78 \times \text{alcohol}$.

4.ª Moderna. $\frac{\text{Alcohol} \times 8}{\text{Extracto}} = 5$, ó sea alcohol $\times 8 = 5 \times \text{extracto}$; dividiendo por 5 los dos términos de la igualdad, resulta: Extracto = $1,60 \times \text{alcohol}$.

5.ª Moderna. $\frac{\text{Alcohol} \times 8}{\text{Extracto}} = 5,5$, ó sea alcohol $\times 8 = 5,5 \times \text{extracto}$; dividiendo por 5,5 los dos términos de la igualdad, resulta: Extracto = $1,45 \times \text{alcohol}$.

Apareciendo el alcohol en la primera relación en volumen y en las restantes; empero, para compararlas, es preciso que el alcohol esté representado en todas en volumen ó en peso. Si le representamos en peso, sólo habrá que multiplicar el alcohol de la primera relación por 0,8 (1), y si lo representamos en volumen, que es lo usual, dividiremos el alcohol de las cuatro últimas relaciones por 0,8, y resultará:

EN PESO	
1.ª Antigua relación =	Ext.º = $1,78 \times \text{Alc.}$
2.ª Moderna relación = 4	Ext.º = $2,00 \times \text{Alc.}$
3.ª id. id. = 4,5	Ext.º = $1,78 \times \text{Alc.}$
4.ª id. id. = 5	Ext.º = $1,60 \times \text{Alc.}$
5.ª id. id. = 5,5	Ext.º = $1,45 \times \text{Alc.}$

EN VOLUMEN	
1.ª Antigua relación	Ext.º = $2,22 \times \text{Alc.}$ Ext.º = $2,22$
2.ª Moderna relación = 4	Ext.º = $2,50 \times \text{Alc.}$ Ext.º = $2,50$
3.ª id. id. = 4,5	Ext.º = $2,22 \times \text{Alc.}$ Ext.º = $2,22$
4.ª id. id. = 5	Ext.º = $2,00 \times \text{Alc.}$ Ext.º = $2,00$
5.ª id. id. = 5,5	Ext.º = $1,81 \times \text{Alc.}$ Ext.º = $1,81$

(1) Véase la nota 1.ª en que se establecen las relaciones entre el peso y el volumen de los cuerpos.

(2) A continuación ponemos las cantidades de extracto que se necesita para cada grado de alcohol de los más usuales.

Grados.	Antigua relación.		Nueva relación.		Ahora se exigen de más.
	Gramos.	Gramos.	Gramos.	Gramos.	
9	19,98	22,50			2,52
10	22,20	25,00			2,80
11	24,42	27,50			3,08
12	26,64	30,00			3,36
13	28,86	32,50			3,64
14	31,08	35,00			3,92
15	33,30	37,50			4,20
16	35,52	40,00			4,48
17	37,74	42,50			4,76
18	39,96	45,00			5,04

La comparación de las anteriores relaciones nos dice: 1.º, que por la nueva relación se exige el 11,26 0/0 más de extracto que por la antigua relación, y 2.º, que para que no se hubiese variado la antigua relación entre el extracto y el alcohol, era preciso que las Aduanas francesas hubiesen fijado la relación entre el alcohol y el extracto en 4,5.

El exigir las aduanas francesas el 11,26 0/0 más de extracto perjudica extraordinariamente á nuestros vinos, pues ya con la antigua relación de 2,22 gr. de extracto por grado de alcohol, muchos de nuestros vinos no podían entrar en Francia, y continuamente nuestros viticultores reclamaban al ministerio de Estado para que se obtuviese una rebaja en la cantidad de extracto.

Todo lo que sea exigir una cantidad mayor de 1,81 gr. de extracto por grado de alcohol, es cerrar la frontera á nuestros vinos naturales. Al pedir 1,81 gr. de extracto por grado de alcohol, ó sea la relación 5,5, no se pide absolutamente más que lo justo, como lo hemos demostrado con el estudio de los vinos de Burdeos.

Por hoy limitamos nuestro trabajo á llamar la atención de los interesados sobre tan importante asunto.

EL MARQUÉS DE TOCA

Correo Agrícola y Mercantil
(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Puente Genil (Córdoba) 15 de Noviembre.—En vez de mejorar se agrava mucho la situación que atraviesa este pueblo, porque se ha perdido la esperanza de realizar una mediana cosecha de aceituna, principal elemento de su producción agrícola.

La pertinaz y constante sequía que se sufre hace meses, evitó primero que la aceituna adquiriese su natural desarrollo, que sólo pudo conseguir en los olivos que viven en terrenos frescos y de jugos naturales, más ahora la que estaba desarrollada se merma y empequeñece, y toda la de los sitios bajos ó cañadas se hieló en la baja temperatura que ha sobrevenido; en resumen, que se anula por completo esta cosecha.

Esto origina la paralización completa de todas las transacciones, la falta de trabajo para los artesanos y jornaleros del campo y el aumento de precio de todos los artículos de primera necesidad para el consumo.

El aceite que había existente de la cosecha de hace dos años, pues el año anterior hubo muy poco, se ha vendido todo, hasta el punto de escasear para el consumo de la localidad, y esto ha hecho subir su precio á 45 rs. la arroba, de lo que se espera baje poco el de la actual cosecha, por lo muy reducida que va á ser la producción efecto de las causas explicadas.

Las labores de siembra de cereales están en suspenso pues nada puede hacerse en la tierra por el estado en que se encuentra, y también por el temor de perder la semilla si no llueve pronto en la proporción que se necesita.

El estado del mercado acusa alza en el precio de los cereales, especialmente en las cebadas, que se detallan á 30 rs. soliteada.

En las condiciones que evidencian el estado que se deja enunciado y con lo abrumador de los tributos, puede calcularse cual va á ser la situación de este pueblo, en el que el 90 por 100 de sus habitantes dependen de la agricultura, y los más de la cosecha de aceituna.—A. A. C.

Córdoba 16.—La cosecha de aceite es muy pobre en esta provincia, y como lo propio pasa en las demás de Andalucía debido á la pertinaz sequía, el alza se acentúa más y más cada día, detallándose ya dicho líquido á 47 rs. la arroba.

Para los demás artículos rigen los siguientes precios: trigo, de 42 á 44 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; escaña, á 24; habas, á 39 y 40; maíz, á 40 y 42; alpiste, á 48; garbanzos, á 120, 80 y 60; harinas del país, á 16 rs. arroba las primeras clases; id. de Castilla á 20; lana de vellón, á 80.

La aceituna á 32 y 34 reales fanega.—El correspondiente.

Alcalá de los Gazules (Cádiz) 16.—Estamos en la recolección de aceite, y como se temía es escasa; así es que se cotiza este líquido en las pilas de 40 á 44 rs. la arroba.

La sementera se ha hecho casi en seco, y si no llueve se perderá.

Sin embargo, los granos se pagan poco; trigo, de 42 á 45 rs. fanega; cebada, de 20 á 25; maíz, de 40 á 44; habas, de 38 á 40; garbanzos, de 90 á 180.

La cosecha de vino ha sido superior en calidad.—El correspondiente.

De Aragón

Acered (Zaragoza) 15.—Se han contratado

varias partidas de mosto á 17 pesetas los 120 litros, precio bien arreglado dada la buena calidad de los caldos de esta vendimia.

La producción ha sido aquí regular en cantidad.

En Baguena se han hecho ajustes á 17 y 17,50 pesetas.

El trigo á 30 pesetas cahiz, y para el centeno y la cebada rigen los precios de 24 y 20 pesetas respectivamente.—El correspondiente.

De Castilla la Nueva

Noblejas (Toledo) 15.—Hace días terminó en este pueblo la recolección de la uva, la cual ha dejado mucho que desear, no por su calidad, sino por la cantidad, pues apenas se ha recolectado menos de una mediana cosecha. La clase de uva ha sido excelente, tanto en color como en fuerza alcohólica, arrojando ésta 14 y 15 grados, razón por la cual se espera sean vinos superiores, y así lo demuestra aquello que ya está en disposición de venta, aunque en corto número de vasijas.

Sin embargo de haber sido tan cortísima la cosecha, puedo decir á Ud. que se ha encerrado en esta población más mosto que el año anterior, pues se aproximará, si es que no excede, á 200.000 arrobas, debido á la mucha concurrencia de labradores de los pueblos circunvecinos que se han presentado á vender la uva, por los buenos precios que habían fijado estos comerciantes, que en parte han compensado á aquéllos la menor cantidad recolectada.

La siembra de trigo se ha verificado en muy malas condiciones, efecto de la pertinaz sequía que venimos experimentando, pues aunque se ha sembrado alguna parte con alguna humedad, no es bastante para germinar y nacer con la fuerza que ha echado otros años. La de cebada aún no ha principiado, esperando para hacerlo la tan deseada lluvia, que si pronto no somos favorecidos con ella, se perderá todo lo sembrado.

Las existencias de vino añejo, se puede decir están agotadas, en razón á que lo poco que existe está vendido, habiéndose cotizado á 14,50 rs. arroba.

De vinos nuevos, nada puedo decirle de precio, por no haberse principiado la venta.

Los demás artículos se cotizan á los siguientes precios: trigo, á 40 rs. fanega; cebada, á 24; aceite, á 46 reales arroba; aguardiente anisado de primera, á 44; de cascá ú orujo, á 35.—M. S.

De Castilla la Vieja

Tordesillas (Valladolid) 15.—Ha llovido poco, las nubes se retiraron y tenemos días despejados.

El pobre labrador ve con verdadero pánico este tiempo, si hermoso por el sol, fatal para el resultado de la próxima cosecha. Si la sequía persiste se perderá el sembrado.

Ha mejorado el precio del ganado vacuno; 150 reses se han vendido á 55 rs. arroba. Las ovejas se pagan de 40 á 44 rs. una.

Precios de otros artículos: trigo, á 39 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 27; algarrobas, á 28; avena, á 18; garbanzos, de 100 á 140; harina, á 16 rs. arroba las primeras clases y á 15 las segundas; vino, de 10 á 11 reales cántaro el blanco y á 14 el tinto; vinagre, de 13 á 20.—El correspondiente.

Tiedra (Valladolid) 15.—Para diversos mercados, Mansilla uno de ellos, se han exportado cerea de 2.000 arrobas de pimienta de varias clases.

El vino nuevo se vende aquí á 13 rs. cántaro, y el añejo á 12,50; aguardiente, á 26 el común y á 30 el anisado.

Los granos como sigue: trigo, á 37 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 25,50; garbanzos, de 80 á 120.

Las harinas, á 14, 13 y 12 rs. arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—El correspondiente.

Dueñas (Palencia) 15.—La cosecha de vino se estima en 150.000 cántaros próximamente, ó sea la mitad que el año pasado.

Respecto á las clases le aseguro que son excelentes por su vivo color, tan estimado por el comercio francés, y por su riqueza en extracto seco y alcohol.

Se cotiza á 11 rs. cántaro, esperándose animada campaña.—Un suscriptor.

De Cataluña

Montblanch (Tarragona) 16.—La cosecha de vino ha sido este año abundante en la Segarra, regular en la Conca, en Urgel y en la montaña, y en todas partes buena de calidad efecto en gran parte de las excelentes condiciones en que se verificó la vendimia.

Han calmado en gran parte las muchas compras verificadas hasta ahora por infinidad de comisionistas franceses que cruzan este país.

En la actualidad se cotiza así:

Conca de Montblanch y Segarra, buen color y de 10 á 12º, de 16 á 20 pesetas las 121,60

litros; vinos de montaña, de 13 á 15º, de 22 á 25.—M. M. L.

Sampedor (Barcelona) 16.—Terminadas las operaciones de la vinificación confirmo mis anteriores noticias sobre el resultado de la cosecha.

El rendimiento es tan corto que no excede de la cuarta parte de los años normales, la clase, en cambio, es superior.

Las primeras partidas ajustadas, con 11 grados de alcohol, se han cotizado de 17 á 18 pesetas la carga (121 litros).—El correspondiente.

De Extremadura

Navalvillar de Pela (Badajoz) 14.—El estado del campo es lamentable por la prolongada sequía que imposibilita hacer la sementera en las condiciones debidas; por la misma causa la cosecha de aceituna, que prometía ser buena, se ha reducido mucho, pues ha quedado muy mermada de tamaño y se ha caído bastante; de aquí que se acentúe el alza en el aceite.

Los precios son: trigo, de 8,50 á 9 pesetas fanega; cebada, de 6,50 á 7, y aceite, de 11,50 á 12 pesetas arroba.—El correspondiente.

De Navarra

Obanos 14.—Nada de extraño tiene ver los ánimos risueños de estos labradores una vez que ven recompensados sus afanes y realizadas sus esperanzas.

Acostumbrados á exiguos y fatales rendimientos, la recolección ya terminada, que ha sido regular en cantidad y de clase superior, les hace estar satisfechos.

La vendimia se ha realizado en excelentes condiciones, á excepción de tres días, en que por efecto del viento Norte, descendió considerablemente la temperatura, hasta hacerse notar en el curso de la fermentación de los mostos; mas esto no quiere decir que desmereciesen en su calidad excelente, y como corolario de lo que llevo dicho, baste saber que, somatidos los caldos al pesa-mostos, han acusado de 15 á 16 grados.

Hay en este término viñas tratadas una y dos veces con sulfato, y viñas sin tratar; hoy tan persistente y lozana se encuentra la parrá en unas como en otras, y tan perfecta ha sido la madurez del fruto y el sarmiento en todas, debido todo esto sin duda alguna al verano seco y benigno otoño con que han vegetado.

La nueva campaña vinícola apenas si ha dado principio por estar estos vinos muy tardos en aclararse, lo cual no es mala señal; sólo tengo noticia de haberse contratado una pequeña partida á 9 rs. cántaro; el precio de la uva ha sido de 4 á 5 rs. la arroba.

Respecto del enyesado también aquí se ha tenido muy en cuenta las circulares sobre esa materia, y ó no se ha aplicado yeso, ó en escasísima cantidad.

Son varias las casas exportadoras que han pedido muestras de los nuevos caldos, y estamos en la creencia de que han de ser solicitados.

Desde el día 4 no cesan las lluvias; de modo que la siembra puede efectuarse en condiciones muy provechosas por el adagio que dice: «Trigo nacido, medio cogido.»

La cosecha de oliva no será de gran rendimiento, por haberse corrido la flor y por la sequía.—C. A.

De las Riojas

San Vicente (Logroño) 15.—Terminada la vendimia en esta localidad hemos quedado muy satisfechos tanto de la cantidad como de la clase de los nuevos vinos, pues que á su idmejorable color hay que añadir una fuerza alcohólica superior en 2 grados á los del año anterior.

Por esta circunstancia hemos sido visitados por diferentes comisionistas, entre ellos don Enrique Estenave, que lleva ajustadas hasta la fecha unas 30.000 cántaras á 10 rs. una á medir del lago.

En vinos encubados de clase inferior y cuya graduación alcohólica oscila entre 10 y 11 centesimales, también se han realizado bastantes operaciones por D. Ruperto Espada y otros comisionistas á los precios de 8 y 9 rs., pudiendo asegurarse pasarán de 80.000 las cántaras vendidas hasta la fecha.

No habiéndose verificado aún el aforo del vino recolectado en esta vendimia, no puedo precisar el número de cántaras, pero según los cálculos de personas expertas llegarán á 350.000.

El vino de la anterior cosecha queda agotado por completo.—V. B.

Sajazarra (Logroño) 17.—Este mercado viene estando muy animado hasta el extremo de que casi todo el vino tinto elaborado en la vendimia ha pasado á poder de los compradores á los precios de 9 á 10 rs. la cántara (16,04 litros).

La cosecha ha sido próximamente de 80.000 cántaras, y los cuatro quintos se han hecho de caldo de exportación.

No se recuerda campaña más activa, pues en tres semanas puede decirse hemos realizado la cosecha.

Después de una quincena de lluvias, hace seis días disfrutamos del veranillo de San Martín, el que se aprovecha bien en los trabajos de sementera.—*El correspondiente.*

Casalarreina (Logroño) 17.—Sigue la animación en este mercado, habiéndose pagado el vino enyesado á 12 rs. cántara, precio que revés alza.

Van vendidas más de 50.000 cántaras. Impera tiempo hermoso y los sembrados nacen muy bien.—*El correspondiente.*

Autol (Logroño) 14.—Concluida la vendimia en esta localidad; debo manifestar á Ud. que su resultado ha sido satisfactorio en cuanto á la calidad del vino, pues es muy superior en color y fuerza alcohólica, habiéndose hecho su elaboración sin yeso.

Las ventas se hacen á 14 y 15 reales cántara de 16,04 litros con destino á Francia.

No he de pasar en silencio que entre las clases que esta importante bodega encierra, contamos desde este año las de vinos finos elaborados con el mayor esmero por el señor Marqués de Reinosá en su magnífica bodega; vinos que no dudo han de tener buena aceptación y elevado precio sobre los ordinarios.

La siembra de cereales se hace en malas condiciones por falta de humedad.—*J. F.*

Huércanos (Logroño) 16.—Hace muchos años que no habíamos tenido tan buena cosecha de vino como en el presente. La producción se ha elevado esta vendimia á 60.000 cántaras y las clases son magníficas, por lo que vienen disfrutando de bastante demanda, la que es de creer aumente, porque en otros pueblos se vende caro y aquí se cotiza á 11 y 12 reales, habiéndose hecho también partidas á 10 y 10 1/2. Hasta la fecha, van vendidas unas 26.000 cántaras. Últimamente se ha pagado hasta 14 reales.

La sementera se hace en excelentes condiciones.

El trigo superior se cotiza de 38 á 40 reales fanega, y el común de 34 á 36; la cebada de 24 á 26.—*Un suscriptor.*

De Valencia.

Onteniente (Valencia) 15.—La cosecha de vino ha colmado nuestros deseos, pues el rendimiento excede en la tercera parte al del año anterior. Sin embargo de tan abundante producción, las clases son ricas en color y fuerza alcohólica, siendo ésta por término medio, de 13 á 14 grados y 30 gramos de extracto seco.

En los Alhórnos tenemos partidas tan selectas que pueden equipararse con las de Valdepeñas.

La elaboración se ha hecho sin la más pequeña adición de yeso, por temor á la vecina república.

La demanda es escasa; una partida superior de tinto se ha pagado á 8 rs. cántara, y por los de segunda clase ofrecen de 1,30 á 1,50 pesetas, pero los propietarios se niegan á ceder á estos precios.

Las uvas tintas se cotizaron á 1,25 pesetas y las blancas á 75 céntimos.—*S. B.*

NOTICIAS

Los vinos nuevos de España se cotizan en Burdeos de 290 á 330 francos la tonelada (905 litros). Las primeras partidas recibidas de las Riojas han agradado mucho al comercio, por lo que se espera que dichas clases den gran juego en esta campaña en la capital de la Gironda.

De nuestro ilustrado colaborador señor marqués de Toca hemos recibido el trabajo «Cómo aprecian las aduanas francesas la alcoholización de los vinos por la cantidad de alcohol y extracto seco que contienen», sobre cuyo importantísimo estudio, que publicamos en primera plana, llamamos muy especialmente la atención de nuestros lectores.

El señor marqués de Toca prueba plenamente el grave error de las aduanas francesas al fijar la relación entre el alcohol y el extracto seco, error que redundará en perjuicio de nuestra riqueza vinícola, por lo que el gobierno español está en el sagrado deber de hacer las oportunas reclamaciones.

En el puerto de Almería hay fondeados varios vapores de diferentes nacionalidades que embarcan gran número de barriles de uva destinados á la venta en los mercados de Liverpool, Londres, Glasgow y New-York.

Desde el día 5 al 11 del corriente mes se han recibido por mar en Burdeos los siguientes envases de vino: 1.223 de Pasages, 695 de Palma de Mallorca, 308 de Alicante, 82 de Valencia y 189 de Lisboa.

Siguen animadas las ventas de vino nuevo en las bodegas de las Riojas.

En los trasiegos.—A juzgar por los informes que tenemos, es indudable la conveniencia de añadir á los vinos ó mostos, muy especialmente á aquellos que hayan quedado algo dulces ó abocados, una dosis de 30 gramos de *Conservador enántico* por cada hectólito, si se quiere evitar el peligro de que se echen á perder al desarrollarse una nueva fermentación.

La eficacia de este producto, empleado en cualquier tiempo y en toda clase de vinos, ha sido reconocida en todas las comarcas vinícolas de España y el extranjero. Por esta razón nos permitimos recomendar su empleo, sujetándose para la manera de usarlo á las instrucciones del prospecto que va incluido en este número, y el que no lo reciba puede pedirlo por correo al depositario exclusivo en España, D. A. Rodrigo, Danzas, 5 y 7, Zaragoza.

De una carta de Burdeos que publica *La Rioja*, diario de Logroño, cortamos el siguiente párrafo:

«En cuanto á los precios, se han hecho muchas ventas de vinos de Almonacid (Aragón) á los precios de 310 á 330 francos tonelada; un comerciante español, residente en esta población, ha hecho grandes partidas en Barga y pueblos de Navarra; de Rioja no se ve la animación en los propietarios como en años anteriores, puesto que ellos mismos venían á ésta á vender sus productos por su cuenta; hasta la fecha es raro el propietario que vemos por ésta, á pesar de la gran animación que se nota en nuestros calcos.»

Ha dado magnífico resultado la elaboración de queso Gruyère que, como via de ensayo, se hizo hará un mes próximamente en la Granja-Modelo de Vitoria, y de que dimos oportuna cuenta.

En Calatayud se cotiza el aceite á 58 reales la arroba, precio que acusa importante alza.

En Córdoba se paga á 47 rs. fuera de puertas, y en Sevilla de 46 á 47.

En los Estados Unidos se fabrica un excelente papel obtenido de la fibra de varias hierbas, dedicándose prados á la producción de la preciosa materia que sirve de base á la fabricación.

La hierba, después de prensada, se lava en grandes depósitos para separar las impurezas, y después se pone á hervir en una caldera que contenga, por 100 kilogramos de hierba, 100 gramos de sosa cáustica ó bien 200 gramos de potasa cáustica ó 600 gramos de cal, durante esta operación cuatro ó cinco horas.

Después se hace sufrir á la hierba, envuelta en fieltro, un batido ó batanado que debe durar de una á dos horas, lavándose luego en agua clara hasta que no la enturbie.

La pasta así obtenida se refina del modo siguiente: se pone durante quince minutos en una disolución de carbonato de sosa; después, por igual tiempo, en otra de ácido sulfúrico diluido, repitiéndose estas operaciones cuantas veces sea necesario hasta que la pasta adquiera la firmeza y color blanco que se desee, en cuyo caso se lava con agua clara.

El papel que se fabrica con esta pasta reúne gran fuerza, tenacidad, blandura y flexibilidad, presentando una superficie y muy lisa y muy unida.

Una hectárea de prado puede dar 10.000 kilogramos de hierba seca, que produce la cuarta parte de papel, lo cual da gran valor á esta clase de cultivo.

Nos comunican de Horta que en todos los pueblos de los distritos de Gandesa y Tortosa, así como en los del bajo Aragón, por los cuales atraviesa la línea férrea en construcción de Val de Zafán á San Carlos de la Rápita, reina grandísimo entusiasmo por el impulso que en breve se dará á las obras de dicha línea, haciendo augurar que en no lejano plazo podrá verse la terminación de tan importante vía férrea.

En un informe dirigido al Ministerio de Negocios Extranjeros de Italia y publicado por *Il Popolo Romano*, leemos que, al paso que en Suiza el comercio de vinos italianos disminuye notablemente, adquieren gran preponderancia en aquel mercado los vinos franceses y los de España.

«Constante y digno de llamar la atención—dice la referida Memoria—es el progreso adquirido por esta última. En los seis primeros meses del año actual, el aumento de los vinos españoles en el mercado suizo ha sido de 13.281 hectólitos, notándose una tendencia marcada á fomentar la exportación.»

Escriben de Cullera (Valencia): «Las cosechas de este año en verdad han

sido abundantes; el maíz, el maní y demás legumbres han rendido á los colonos un regular producto, pero el precio á que se detallan es bochornoso. No hay que nombrarlo. El arroz, el caballo de batalla, como vulgarmente se dice, estos días ha bajado; ya no se paga siquiera al ridículo precio de 20 pesetas los 100 kilogramos, se cotiza 50 céntimos de peseta menos; así es que los menos pudientes debitan el alquiler de la tierra á los propietarios, otros el abono y la mayoría (y éstos son los más) las dos cosas, y además el grano. Hay que vivir, pues, de la trampa y del embuste, y así vivimos; nos exornamos aparentemente de vistosos colorines y escondemos en lo recóndito de los cajones las feas deudas.»

En la plaza de Málaga alcanzan las pasas los siguientes precios: Caja fina, primera, á 75 rs.; id. segunda, á 65; id. tercera, á 55; caja imperial, á 80; idem Royaux, á 60; id. de cuarta, á 50; id. de quinta, á 42; id. mejores francesas, á 32; id. bajas, á 27; id. reviso, á 48; id. medio reviso, á 36; id. aseado, á 29; id. grano corriente, á 27; id. lechos corrientes, á 25; escombo, á 28.

La ley francesa de 1850, que impone una multa de 5 á 14 francos y prisión de uno á cinco días al que maltrate á un animal, va á ser modificada por un proyecto presentado á la Cámara, según el cual la multa se eleva de 16 á 200 francos y la prisión de seis días á dos meses, y en caso de crueldad excesiva á seis meses.

De *El Atalaya*, de Guadalajara: «Según noticias de algunos pueblos de la provincia, la situación de sus pósitos es desesperada, encontrándose privados los infelices labradores de utilizar el beneficio y transcendental propósito para que fueron creados, cayendo forzosamente en las garras de usureros, que concluyen de consumir la obra que principian las contribuciones del Estado, es decir, la ruina completa de muchas familias.»

Por débitos de contribución han sido embargadas en el término municipal de Lérida 304 fincas.

La comisión que tiene que estudiar la reforma de las ordenanzas de Aduanas, la componen los señores siguientes:

Barzanallana (D. José García), presidente; Navarro Reverter, Vida (D. Fernando), Puig, Alonso de Beraza, Abreu y Castedo, estos dos últimos como jefes de administración é individuos del cuerpo de Aduanas.

Para el cargo de secretario se nombrará al Sr. D. Alfonso de la Torre, persona muy competente y de las más antiguas en el antedicho cuerpo.

El preámbulo que precede al decreto ha sido redactado por el director de Contribuciones indirectas, y revela un detenido estudio de la materia.

En él se señalan, como puntos que deben ocupar la preferente atención de la Comisión, la necesidad de reformar la larga y embarazosa documentación existente, que perjudica al comercio; el restablecimiento de la participación en las multas y recargos de los empleados de aduanas; reforma ó anulación de las Juntas arbitrales; construcción de edificios capaces para colocar las mercancías en condiciones de seguridad, y establecimiento del servicio de horas extraordinarias, como existe en las principales naciones europeas.

En Dénia continúan siendo activos y numerosos los envíos de pasa á los mercados del extranjero.

En la subasta del 3 del actual en Londres se ofrecieron 72.716 medias cajas y 43.920 cuartas id., de las que se vendieron 40.000 de las primeras y 20.000 de las segundas á los precios siguientes:

Ordinaria baja, de 25 á 27; ordinaria buena, de 27 á 29; selecta corriente, de 30 á 35; flor en cuartas cajas, de 46 á 57, 1/2 en alza.

De New York avisan que el mercado está encalmado hasta saber las existencias que quedan, las cuales se aprecian, según datos de personas competentes, en unos 50.000 quintales.

Del último censo estadístico resulta que la provincia de España donde hay más número de personas que sepan leer y escribir es la de León.

Nuestro estimado colega *La Revista Vinícola*, de Zaragoza, estima la cosecha de vino de dicha provincia en 1.905.000 hectolitros.

Se confirma por desgracia nuestra apreciación sobre la cosecha de aceite. El olivo dá este año cortísimo rendimiento en Andalucía y otras regiones, por efecto de la

perfinaz sequía; así es que los precios del aceite van mejorando mucho. Véanse las correspondencias que publicamos en otro lugar.

Con suma complacencia hacemos nuestro el siguiente sueldo de *El Heraldo de Madrid*: «Es ya un hecho, y por ello felicitamos á la provincia de Valladolid, el ferrocarril de Ariza, que unirá directamente á aquella provincia con las de Aragón y Cataluña.»

Anteayer salieron para París, firmados y ultimados los contratos con *La Banque d'Escompte y Le Crédit Mobilier*, poderosas empresas á quienes desde ahora pertenece la concepción para transformarla rápidamente en una realidad.

La Libertad, de Valladolid, dice á este propósito que la persona, la iniciativa, la fuerza á quien única y exclusivamente se debe este resultado felicísimo, seguramente para muchos inesperado, no es otro sino el representante vallisoletano y constante é incansable bien hechorde aquella tierra don José Muro.

CAMBIOS sobre plazas extranjeras

DÍA 18	
Paris á la vista.....	2-00
Paris 8 div.....	1-90
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	25-88
Idem 8 div (idem) id.....	25-84
Idem á 60 div. (idem) id.....	00-00
Idem á 90 div. (idem).....	25-40

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

A LOS VINICULTORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Toledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadoras, etc., etc. Para tratar sobre el arriendo, dirigirse al citado D. Manuel Castellanos, en Quintanar de la Orden.

Rociadores de Vinas, el mejor sistema PRENSAS PARA UVAS MAQUINAS AGRICOLAS E INDUSTRIALES CORREAS, ALAMBRADOS Y HERRAMIENTAS
Averly Montaut y García ZARAGOZA

A los vinicultores

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES de L. RACAUD, horticultor. Paseo de Torrero (ZARAGOZA). Grandes premios de honor y de mérito en varias Exposiciones.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras, plantas varios para la repoblación de los montes.

Vides Americanas de producción directa y porta injertos, las más vigorosas y más resistentes á la filoxera.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remite sus Catálogos francos por correo á quien los pida.

MILDEW

Antracnosis y Hielos tardíos

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico, Plaza de Oriente, núm. 7.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

A los Vinicultores

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

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

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

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

Imp. de EL L. BERAL, Almadena, 2

Vinos para Francia
B. ESTEBE, CORREDOR
 AVENUE DE LA GARB, 9
 PERPIGNAN
 Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.
 Excelentes referencias.
 Comisión. — Informes.

VALLS HERMANOS
 INGENIEROS
 VALLEDES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
 Fundados en 1854.
 19, Calle de Campo Sagrado
 (ENSANCHO, RONDA DE SAN PABLO)
 BARCELONA
 Premiad con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.
 Maquinaria ó instalaciones completas segun los últimos adelantos para:
 Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
 Fábricas de Chocolates.
 Fábricas de Harinas.
 Fábricas y molinos de aceites.
 Prensas para vinos.
 Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
 Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
 Dirección para telegramas
V A L L S. — Campo Sagrado
 BARCELONA
 Teléfono núm. 595.

Plantas de vides tintoreras y americanas
 El acreditado propagador de la variedad GARNACHA TINTORERA, la más precóz, la más tinta y la más resistente al mildiu, continua expendiendo sarmientos y barbados de dicha variedad, á precios relativamente económicos, garantizando la legitimidad de las plantas.
 También tiene grandes existencias de ARAMÓN TINTORERO, variedad propia para terrenos de primera clase y esmerado cultivo; RIPARIAS AMERICANAS procedentes de semilla, resistentes á la filoxera; y gran variedad de plantas para uvas de mesa, todas de lo más selecto conocido.
 Para detalles dirigirse á D. José Damian Capsir y Cañamás, por Játiva y Bellús, (Puebla de Rugat.)

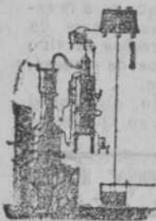
TRATAMIENTO DE LOS VINOS
POR LA LUZ
 Su mejoramiento, conservación y envejecimiento natural
 SIN ADICIONES Y SIN GASTOS
 por el Profesor **D. J. M. MARTINEZ ANIBARRO**
 Se ha publicado este importantísimo libro.
 Precios de la obra: 5 pesetas en Madrid, 5 pesetas 75 céntimos en provincias, certificada.
 Pedidos al autor, Dr. Martínez Aníbarro, Serrano, 4, Madrid, y principales librerías.

BALENCHANA Y C.^A
 INGENIEROS
 CALLE DEL BARQUILLO, NÚM. 12 DUPLICADO, MADRID
 TELÉFONO NÚM. 4018
 Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias.
 Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, tierras, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo.
 Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y noticias referentes á estos trabajos, pueden dirigirse á las oficinas de dicha sociedad.

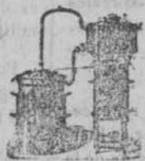
Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

LINEA DE LAS ANTILLAS, NEW-YORK y VERACRUZ.—Combinación á puertos americanos del Atlántico y puertos N. S. del Pacífico. Tres salidas mensuales, el 10 y 30 de Cádiz y el 20 de Santander.
LINEA DE COLON—Combinación para el Pacífico, al N. y S. de Panamá y servicio á Cuba y Méjico con trasbordo en Puerto Rico. Un viaje mensual saliendo de Vigo el 15 para Puerto Rico, Costa Firme y Colón.
LINEA DE FILIPINAS.—Extensión á Ilo-Ilo y Cebú y combinaciones al Golfo Pérsico, Costa oriental de Africa, India, China, Conchinchina y Japón.
 Trece viajes anuales saliendo de Barcelona cada 4 viernes á partir desde el 10 de Enero 1890, y de Manila cada 4 martes á partir del 7 Enero.
LINEA DE EBUNOS AIRES.—Un viaje cada mes para Montevideo y Buenos Aires, saliendo de Cádiz á partir del 1.º de Enero de 1890.
LINEA DE FERNANDO POO.—Con escalas en las Palmas, Río de Oro, Dakar y Monrovia.
 Un viaje cada tres meses, saliendo de Cádiz.
SERVICIO DE AFRICA.—LINEA DE MARRUECOS.—Un viaje mensual de Barcelona á Mogador, con escalas en Málaga, Ceuta, Cádiz, Tánger, Larache, Rabat, Casablanca y Mazagán.
SERVICIO DE TANGER.—Tres salidas á la semana; de Cádiz para Tanger los domingos, miércoles y viernes; y de Tanger para Cádiz los lunes, jueves y sábados.
 Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, á quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila á precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo.
 La Empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.
 Para más informes.—En Barcelona: La Compañía Trasatlántica y los señores Ripoll y Compañía, Plaza de Palacio.—Cádiz: la Delegación de la Compañía Trasatlántica.—Madrid: Agencia de la Compañía Trasatlántica, Puerta del Sol, 10.—Santander: Sres. Angel B. Pérez y Compañía.—Coruña: D. E. da Guarda.—Vigo: D. Antonio López de Neira.—Cartagena: Sres. Bosch Hermanos.—Valencia: Sres. Dart y Compañía.—Málaga, don Luis Duarte.

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN
 GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO



Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.
 Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.
 Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.
 Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite y todo lo que se refiere á calderería de cobre y hierro.



LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID
 Catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se cambia ó compra cobre y metales viejos.

SALABERT Y COMPAÑIA
 CONSTRUCTORES.—BARCELONA

1.º premios en los concursos de Badalona (Barcelona), Epila (Zaragoza), Sagunto (Valencia), Reus (Tarragona) y único primer premio en el de Tudela (Navarra.)



Pulverizadores contra el mildiu
Salabert (de aire comprimido). 50 Ptas.
El Rayo (con palanca, capacidad 15 litros). . . 37,50 >
 Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.



Ventas al por mayor.
 Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Segadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Cortaraíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.
 Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Basculas.—TIJERAS para podar ó injertar.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.
 Ha vencido á 26 competidores.
 Catálogos gratis y franco.
 Pulverizador EL RELAMPAGO. Pesetas. 45
 > EXCELSIOR. > 45
 > ECONOMICO. > 35
 Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

Utensilios
 vinícolas y agrícolas
 completa surtido
CARLOS HAUPOLD
 C. Peligro, 27, MALAGA
 Taller mecánico y constructor de toda clase de Máquinas.

DR. J. V. MARTINEZ ANIBARRO
 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.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA DE Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID
 (Al lado del Teatro de Lope.)

PRESAS MABILLE Y PISADORAS



Las más sencillas y superiores á la presión de todas las conocidas, se garantiza.

	Cántaros.	Ptas.
Número 0—para cosecha de	100 á 200	190
> 1—>	de 200 á 800	310
> 2—>	de 800 á 1.200	450
> 3—>	de 1.200 á 2.800	650
> 4—>	de 2.800 á 5.000	875

 Precio de la Pisadora 150 pesetas.

Campos Eliseos 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.
 Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.
 Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
 Árboles maderables, de paseo y adorno.
 Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

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

Plantas de vides tintoreras

La GARNACHA TINTORERA y el ARAMÓN TINTORERO variada des de la vid, las más apreciadas de todas las conocidas hasta hoy, por sus circunstancias especiales, como son notable color tinto, extraordinaria precocidad y producción, resistencia á las heladas y enfermedades criptogámicas; así como también la MORAVIA notable por su color, brillo y gusto especial á propósito para terrenos de infima calidad, pueden adquirirse á precios relativamente económicos, dirigiéndose á D. Ricardo Guaner, por Játiva.—Beniganim.

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA
 Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.
 El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm. 45, Madrid.