

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

## SUSCRICIÓN

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 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 XII

Miércoles 25 de Septiembre de 1889.

NUM 1.224

### CORRECCIÓN DEL MOSTO Y DEL VINO DE UVAS PERONOSPORADAS

Después de los grandes perjuicios ocasionados por la peronospora en años anteriores, aún había muchos viticultores que tenían grandísima confianza en que la devastadora plaga se olvidaría de nosotros; tanto, que la mayoría de ellos, no obstante hallarse convencidos de la eficacia del sulfato de cobre para prevenir el mal, en el presente año estaban desprevenidos y han visto sus ilusiones convertidas en sueño de estío con un triste desengaño más para añadir al calvario de sus calamidades y desdichas.

Vemos que las viñas situadas en terrenos húmedos son más fuertemente atacadas por la peronospora, y si el sol con sus rayos de fuego no contribuye á disipar el hongo devastador, á los pocos días encuéntrase las cepas desnudas como en pleno invierno. En este estado, todos sabemos cuánto se perjudica el fruto cuando falta la hoja, y, por consiguiente, uno de los principales órganos respiratorios y transformadores; imposible que la uva madure viéndose privada de estos elementos y será muy fácil imaginar qué vino se obtendrá cuando la vid en principio de Agosto aparece desprovista de hojas y pámpanos.

Para remediar tanto desastre, no vemos otro medio que apelar á la corrección del mosto ó del vino, pero mejor resultado hay que esperar recurriendo á lo primero; así los perjuicios serán menores, toda vez que sabemos de antemano la calidad del caldo si no acudimos á la corrección. Por sabido podría callarse también que estos vinos sin corregir nacen enfermos, y aunque su aspecto en principio aparezca bueno, al menor cambio de temperatura, se vuelven insípidos, descoloridos, de un sabor y olor repugnantes, y por consiguiente sin aceptación alguna. Expuestos en un vaso al aire libre, pronto se quedan sin color, ennegreciéndose, enturbiándose y perdiendo, en una palabra, todas las cualidades propias del vino; cosa más que natural, puesto que en vez del ácido y el azúcar prevalecen en dichos caldos las sustancias azoadas, producto de un fruto de malas condiciones.

En estas mal pergeñadas líneas intentamos con la mejor buena fe procurar que se obtenga de la uva peronosporada, mediante la debida corrección del mosto, un vino, si no fino y de superior calidad, al menos de buena clase y conservable para poderlo vender con estimación, todo lo cual puede muy bien conseguirse con el azucarado de la vendimia y otras adiciones que diremos.

Debe procederse con esta clase de fruto en la siguiente forma; se exprimen algunos racimos tomados de diferentes cepas y con una probeta se gradúa el mosto por medio del Gleucómetro (1). Una vez encontrado el grado de azúcar de un mosto, y sabiendo, por ejemplo, que 18° de glucosa ó 10° de densidad (Beaumé) darán al vino después de hecho 11° de alcohol próximamente, no hay más que agregar antes de la fermentación 1.700 gramos de azúcar refinado por hectólitro y grado de alcohol que se desea obtener. Supongamos que un mosto de uva peronosporada contiene 14 por 100 de azúcar (8 por 100 de alcohol en volumen que se forma) deberán ahregarse tantas veces 1.700 gramos de buen azúcar por hectólitro cuantos sean los grados de alcohol que se deseen aumentar al vino.

Sábase también que en los mostos de uvas peronosporadas falta ácido tártrico, tan necesario para avivar y hacer disolver la materia colorante, y por este motivo es muy recomendable la adición de 200 gramos de ácido tártrico por hectólitro de mosto; tanto el azúcar como el ácido tártrico antes de añadirse al mosto, deberán disolverse en un poco de agua caliente.

Después de esto sólo falta añadir en la vendimia de 25 á 30 gramos de Conservador

enántico (1) por cada hectólitro, y téngase presente que con la adición de esta sustancia hervida en 4 ó 5 minutos en diez veces su volumen de agua, no hay necesidad de emplear el yeso y hasta podría prescindirse del ácido tártrico aumentando 5 ó 10 gramos la dosis, pues el indicado producto además de sus propiedades antisépticas que aseguran la conservación del caldo, tiene las muy recomendables de dar al vino vivacidad de color, brillantez y gusto perfectos.

Creemos haber explicado bien claramente la corrección de los mostos, y por lo que respecta á la de los vinos no cabe otra cosa que la adición noma máxima de 2 litros de buen alcohol, 100 gramos de ácido tártrico y 30 ó 40 gramos Conservador enántico por hectólitro y clarificar tan luego como se quiera dar salida al vino con las claras de huevo ó la Gelatina enántica. Aunque se prescinda del ácido tártrico, es indispensable el alcohol y el Conservador enántico para obtener un vino aceptable y de fácil venta, pues aunque resulte algo bajo de color habrá la seguridad de que no se echará á perder no obstante nacer enfermizo.

Para aumentar el color, los mismos cosecheros por medio del bagazo, hez ó orujo fresco puesto en maceración con buen alcohol durante dos ó tres meses pueden producir un líquido muy coloreado y perfectamente admitido á imitación de la Philo-enocianina que fabrican los reputados enólogos F. Victor Lebeuf y Compañía, cuyo producto da al análisis químico los mismos principios que los del vino natural, menos el alcohol.

No debemos confundir la conservación y mejora de los vinos con las adulteraciones que frecuentemente se hacen en las tabernas y hasta en las bodegas de algunos poco escrupulosos cosecheros, pues así como este proceder es reprochable, también es exagerada la opinión de que la ciencia no tiene que suplir muchas veces lo que la naturaleza dejó de hacer.

SAYAGUÉ.

### ESTACIONES ENOTECNICAS

Real orden de 9 de Septiembre, original del ministerio de Fomento, disponiendo que se creen en cada una de las ciudades de Cete y Burdeos una estación enotécnica, cuya organización y funcionamiento se ajustarán á las condiciones que establece el real decreto de 21 de Agosto, y á otras que en esta real orden se expresan.

Hé aquí un resumen de estas disposiciones: La sociedad ó casa de comercio que acepte el servicio de la venta de vinos, aguardientes y licores españoles en la estación enotécnica, no podrá vender más que los de procedencia española, garantizado por su pureza y legitimidad.

Para realizar este servicio dispondrá la sociedad de almacenes suficientes para conservar á cubierto todos los vinos que se le confien, y de personal y utensilios á propósito para las operaciones que resulten necesarias.

Los aforos de los vinos, etc., á la entrada y salida de los almacenes, y las operaciones que se verifiquen durante la conservación serán certificados por el empleado que designe el director de la estación enotécnica, encargado á su vez de certificar la pureza de los artículos que se remitan y de visar las cuentas de la agencia.

La sociedad para la venta de vinos, aguardientes y licores españoles, garantizará el pago de las ventas que verifique y el descuento de las letras que ofrezcan los corredores.

Los agentes para el corretaje de vinos, aguardientes y licores, podrán dedicarse á la venta de los artículos que conserve la agencia, á no ser que los dueños del de España encarguen á persona determinada. La agencia asegura el riesgo contra incendios.

La duración de este contrato será de un

año, que se podrá prorrogar si, á juicio del ministerio, fuere conveniente.

La sociedad que ofrezca los servicios, dispondrá de capital suficiente para anticipar á los dueños de los artículos el 60 por 100 de su valor.

Los que deseen obtener el servicio de la estación presentarán sus proposiciones á los consulados de España en Cete y Burdeos hasta el día 15 de Octubre próximo, haciendo constar en ellas datos para apreciar las garantías que ofrecen y el coste de sus servicios.

### LA SEGADORA ELIZALDE

Un deber de gratitud me obliga á molestar su atención y suplicarle dé cabida en su apreciable periódico á estos mal pergeñados renglones.

En el número 23 de *La Revista Vinícola y de Agricultura*, correspondiente al 11 de Agosto último, he visto estampado mi humilde nombre, y después de dar las gracias á su activo corresponsal D. Eusebio Marcella, por la bondad con que clasifica mi amor á la agricultura, he de significarle que gran parte de los beneficios alcanzados en la siega se deben á la acreditada casa de Elizalde y Compañía de Burgos, que ha tenido á bien remitirme una máquina segadora para su ensayo; y he quedado tan complacido de ella, que no puedo menos de llamar la atención de todos los agricultores acerca de los beneficios que resultan y que voy á demostrar numéricamente.

La tal segadora, sencillísima en su construcción y de fácil manejo, puede segar por término medio al día 20 robadas, equivalentes á 1 hectárea y 79 áreas, empleándose cinco peones en guiarla, recoger y atar la mies, y una caballería de tiro, que á razón de 4 pesetas de jornal de los peones y 4 de la caballería hacen un total de 24 pesetas, y segando esas mismas 20 robadas á brazo, se emplean 14 peones, que á razón de 4 pesetas devengan un jornal de 56 pesetas; resultando una diferencia de 32 pesetas de beneficio; pero aún no son estas solas las ventajas que reporta, sino que además hay que agregar la limpieza con que deja el rastrojo, la facilidad en reunir los haces y la mayor abundancia de paja que se adquiere con ella. Si, pues, tantas ventajas proporciona la expresada segadora, ¿cómo no dar las gracias al laborioso industrial que la ha inventado? Yo he creído de mi deber hacerlo así, y por ello, abusando de la bondad de Ud., me he tomado la libertad de dirigirlle estas cuartillas al objeto que le indico al principio, aprovechando esta ocasión para ofrecerme con la mayor consideración de Ud. afectísimo servidor y amigo que besa su mano.

JUAN MANUEL YANGUAS.  
Caparrosa (Navarra) Septiembre 1889.

### NUESTROS VINOS EN PARIS

(Continuación.)

CON MEDALLA DE PLATA

Biere del Toro.—Luis Moritz, Barcelona.—Adrián Cayol, Valencia.—Enrique Monraba, Cazalla de la Sierra.—José Roguer y Meuri, Arbós del Panadés.—Diego Martín Quevedo, Manzanares.—Narciso Vilaso, Puerto Rico.—Rafael Almeida, Guña.—Ganiga y Compañía, Badalona.—Ortiz García Hermanos, Villarrobledo.—José Samá, Puerto Rico.—Manuel Muñoz Alvarez, Constantina.—Antonio de la Cruz Herrera, Velez Málaga.—Francisco Vallejo, Rociana.—Manuel de las Cuevas, La Palma.—Juan Caballero Molina, Córdoba.—Ch. Lebrun, Puerto Rico.—José Benitez y Guzmán, Puerto Rico.—Valentín de Priego, Córdoba.—J. de Mas de Xazars, Barcelona.—Franco Morel y Durad, Barcelona.—Fernando Amorós, Viar.—Joaquín Pérez Cabello, Membrilla.—Angel Morros, Villanueva.—José Pico, Puerto Rico.—Pablo Pomes, Bilbao.—Jiménez de Tejada y Compañía, Moguer.—Serrá y Capel.—Modesto Morrón, Valdeorras.—

Antonio Herbella, Rúa.—Paulino López, Rúa.—Ricardo Augusto, Valdeorras.—Pedro Villarino, Carballeda.—Hermenegildo Fernández y Compañía, Carballeda.—Viuda é Hijos de Gurriarán, Córsgomo.—Severino González, Córsgomo.—Santiago Rodríguez, Villanueva.—Pedro Salgado, Valdeorras.—Francisco Gurriarán, Córsgomo.—Adel Salva, Córsgomo.—Antonio Sotelo, Rúa.—Manuel Elipse, Manzanares.—Rafael Rabanales, Zamora.—Ricardo Gurriarán, Valdeorras.—Larragán, Jerez.—Sánchez Lamadrid.—Hijos de Francisco Cárcel, Málaga.—Pino Hermanos, Málaga.—Juan M. Domínguez, Moraleja.—Tomás de Juez, Moraleja.—Marqués de Perales, Perales del Río.—Marcos Izquierdo, Toro.—Lázaro Sánchez, Quel.—Agapito Díaz López, Rincón de Scto.—Joaquín Garralda, Autol.—Marqués de Terán, Briouze.—Viuda de Záitigui, Cuzcurrita.—Natalio Fernández.—Félix Azpiarreta.—E. de Santa María, Fuenmayor.—Julian del Corral.—Cipriano Fernández.—Viuda de D. Martínez, Alfaro.—Alejo Arnedo.—Domingo Alvarez.—Alfonso Sicilia, Albarite.—Herrera y Riva.—Corral Hermanos, Reinosa.—Codina Ballesteros, Reus.—Miguel Rivas, Sitges.—Fernando Amorós, Viar.—Marqués de la Paniega, Málaga.—Antonio Catans, Sitges.—S. de Dalman, Sitges.—García de Robres, Barcelona.—Baldomero Doncel, Mañeru.—Rubio Francisco, Riela.—Pedro José Vera, Riela.—Salvador Pérez, Moutarracinos.—Andrés Pérez, Pozo de Guadaluja.—Dámaso Sendarrubias, Almodóvar.—Juan Redondo, Riela.—Casimiro López, Riela.—Joaquín Arguedas, Cabanillas.—Sáenz y Rueda, Velilla.—Joaquín Pascual, Riela.—Oliva Andrea y Compañía, Velilla.—Cillero Pedro, Antole.—Isidro García Flores, Latorre.—Fernández Vázquez, Rubielos.—Juan Gironella, Villamanside.—César Reina, San Vicente.—Pascual Oñate Martínez, Quel.—Eugenio Tello, Valdepeñas.—Vicente Quevedo, Sagunto.—Tomás Llorente, Cañada.—Casimiro Pedro, Torreveja.—José Bernar, Jumilla.—Vázquez Muñoz, Manzanares.—Azcarra é Hijos, Cenicero.—Silverio López, Nava del Rey.—Francisco Fresno, Valdepeñas.—G. del Barrio, Santo Domingo.—Juan Bertramo, Badalona.—Jaime Mir, Vendrell.—Diego Martínez, Pinoso.—José Cruz, Cartagena.—García Tomás, Requena.—Muraille et Martineau, Puerto Rico.—Rafael Banco, Rincón de Soto.—Luchina Riveira, Villaralvo.—Guzmán Camilo, Villanueva.—José Cobo, Requena.—Ignacio Viejo, Santa Cruz de Mudeña.—Fernando Amorós, Viar.—Juan Lobón, Torre.—Antonio Fernández, Palenzuela.—Calixto Yagüe, Palenzuela.—Dionisio Arias, Nava del Rey.—Luis María Utor, Getafe.—Conde de Via Manuel, Puebla.—Felipe Molina, Mérida.—S. Ruiz, Mérida.—Hijo de D. Rodríguez, Valdepeñas.—Marqués de Monistrol, Mañeru.—Martín Salazar, Hellín.—Fausto Gil, Haro.—Rocafull Salvador, Sagunto.—Francisco Benet, Sagunto.—Antonio Navarro.—Joaquín Capilla, Sagunto.—Vicente Quevedo, Sagunto.—Luis Tomás, Cañada.—Francisco Monserrat, Mombria.—Francisco Bescós, Huesca.—Conde de Guerrero, Riela.—Matias Ruiz, Manzanares.—César López, San Martín.—Isidoro Delgado, San Martín.—Benito Simón, San Martín.—Fustino Lastras, San Martín.—Ricardo Martín, San Martín.—Manuel Ramos, San Martín.—Santos Martínez, San Martín.—Simón Federico, San Martín.—Juan Centano, San Martín.—Camilo Nicolás, San Martín.—José Ranas, San Martín.—Manuel Jiménez, San Martín.—Luciano Ramirez, San Martín.—Felipe Molina, Mérida.—Ricardo Pujol, Mérida.—Enrique Maroto, Cariñena.—José Goicoechea, Ocaña.—León Cerdán Lázaro, Almonacid.—Joaquín Morales, Almonacid.—Baltasar Fernández, Almonacid.—Juan Baquero, Sagunto.—Pérez Almunia, Racobell.—Bernardo González, Morata.—Eduardo Almunia, Torretas.—Pérez Jordá, Casetas de Besayas.—Barceló Consuelo, Masía Florencias.—Boti Villaplana, Masía Florencias.—Martí Joaquín, Valpera.—Barceló Cármen,

(1) Puede adquirirse en la administración de *La Revista Vinícola*, Zaragoza.

(1) Depósito exclusivo en España á cargo del administrador del antes citado periódico.

Casetas de Pesica.—López Moreu, Fontel.—Arias Bayón, Siete Iglesias.—Arronis Hermanos, Cartagena.—Rico Eduardo, Cartagena.—Fernández Miranda, Medina.—Cercuel José, Dueñas.—Morena Lozano José, Navalcarnero.—Vila Aquilino, Petín.—Cayetano Pons, Barcelona.—Miguel Rivas, Sitges.—J. de Miro, Sitges.—Joaquín Costas ó Puig de San Cipriá, San Cipriá.—Jaime Navarro, Badalona.—F. Bofull.—Manuel de los Herre- res, Palma.—José Sánchez Marcos, Saulúcar de Barrameda.—Pablo Salvadó, Barcelona.—Egozcue A. J. y Compañía, Barcelona.—Viuda de Soler, Villanueva.—Pitoiset Estéban, Zaragoza.—Parellada y Tarrasa, Villafranca.—Luis Barón y Compañía, Villafranca.—José de Álvarez, Vega de Molino.—Juan Mas y Rovira, Píera.—Dolores Torres, Villanueva-Solana.—Francisco Muñoz, Manzanares.—Sánchez Joaquín, Manzanares.—Carmona Mariano, Manzanares.—González Elípe José, Manzanares.—Ramón Antonio, Manzanares.—Antonio Arias, Alcázar de San Juan.—Antonio García Noblejas, Manzanares.—Cristóbal Pacheco, Manzanares.—Pedro Ramón, Manzanares.—Ricardo Ladrón de Guevara, Manzanares.—Juan J. Caballero, Manzanares.—Joaquín Pérez Cabellos, Membrilla.—Rafael Muñoz, Manzanares.—Jerónimo Arévalo, Miguelurra.—Segundo Chocano, Alcázar.—García Alejo, Jumilla.—Zaymón Ramón, Cartagena.—Tomás Cisneros, San Martín.—Conde de Guayú, Muzuzabal de Anduri.—López de la Oliva, Yepes.—Alfonso Pícazo, Yepes.—Padilla Hermanos, Baena.—José (D. Zuloaga), Almagro.—Viuda de Bayón é Hijo, Rueda.—J. Jiménez y Compañía, Huelva.—Martín Caballero, Ocaña.

(Se continuará.)

## MADUREZ DE LAS UVAS

### Madurez en general.

—¿Cómo se conoce la perfecta sazón de las uvas?

—Pocos cultivadores de viñas habrá que á la simple inspección del fruto y aún de la cepa, no la conozcan.

—Señales de madurez.—¿Qué señales presentan?

—Cuando las uvas se encuentran llenas, blandas, de buen color, que puede variar entre el blanco pálido, el verdoso, el amarillo ó el azul negro, según las castas; cuando el hollejo se adelgaza y adquiere cierta transparencia; cuando se desprenden fácilmente del pedúnculo y se presentan dulces y agradables al paladar, y que, estrujándolas entre los dedos, sueltan fácilmente la granilla que se presenta completamente limpia de carne; cuando los racimos aparecen como colgados en los sarmientos y el tronco del escobajo adquiere un color de castaña más ó menos obscuro ó verdoso, según la clase, serán otros tantos indicios de que las uvas han llegado á su completa madurez.

—¿Son siempre seguras estas señales?

—En los años ordinarios y países donde la uva alcanza en ellos buena sazón, sí; pero en los malos, y en aquellas localidades que, por ser naturalmente frías ó húmedas, no la alcanza nunca, no debe esperarse á que estas señales se presenten, porque antes de alcanzarse, se presentarían las lluvias, fríos y heladas otoñales, y se perdería el fruto.

—Ensayo de los mostos.—¿No habrá otros medios para conocer la madurez del fruto?

—Los hombres de ciencia recomiendan el siguiente procedimiento: No bien llega el período madurativo, conviene practicar ensayos, de dos en dos ó de tres en tres días, á fin de conocer la riqueza azucarada y ácido de los mostos. Para ello, en diferentes partes de la viña se cogen tres ó cuatro racimos que representen el término medio de la madurez; y estrujándolos, se cuele el mosto por un lienzo, recibiendo la parte líquida en un vaso de cristal estrecho y alto; se rodea éste de agua fresca de pozo á fin de que el mosto tome la temperatura de 12 á 15° centígrados, que se miden con el termómetro. Entonces se sumerge un pesamosto, ya sea el densimétrico, el de Beaumé, ó cualquiera otro, tal como el de Oehale ó el de Babi. Cuando de uno á otro ensayo no se note aumento en la densidad del mosto, se hallará el fruto en perfecta sazón. Pero todo esto no son más que fantasías de laboratorios; pues, aún ejecutadas por manos hábiles y expertas, no servirán para dar á conocer la madurez de los frutos, sino solamente la densidad de los mostos.

—Peritos prácticos.—¿Cómo reconocer con seguridad la madurez?

—El medio más seguro será el reconocimiento de las viñas y el fruto por medio de

un perito práctico, de la localidad, cuando el viticultor no tenga confianza en sí mismo; para lo cual pueden servir, á falta de otros mejores, los mismos encargados de los viñedos cuando llevan ya algunos años al frente de ellos.

—Causas que la modifican.—No todos los años maduran bien las uvas?

—No. Cuando la primavera y verano han sido de una humedad y calor proporcionados á las exigencias de la cepa, habrá podido ésta realizar todas sus funciones en las circunstancias más favorables; y los frutos se desarrollarán y madurarán sin contratiempos, alcanzando en la época oportuna, la más perfecta sazón.

—¿Maduran todas al mismo tiempo?

—Tampoco. Diferentes causas se oponen, entre la que figuran principalmente:

La variedad de vides.

El calor y la sequedad.

El frío y la humedad.

La situación de las viñas.

El color de la tierra.

El fondo de los terrenos.

La naturaleza de los mismos.

La clase de cultivo.

—La variedad de vides.—¿Cómo influye la diferencia de vides?

—No brotando ni floreciendo todas al mismo tiempo, ni necesitando igual cantidad de calor para recorrer los distintos períodos de vegetación; constituyendo las variedades tempranas, oportunas y tardías, y dando lugar á que en una misma zona se encuentren, al propio tiempo, uvas verdes, maduras y pasadas.

—El calor y la sequedad.—¿Cómo influyen el calor y la sequedad?

—Todos los frutos necesitan para recorrer completamente los períodos de vegetación, recibir, además de la humedad necesaria, una cantidad fija de calor solar distribuida en períodos de tiempo determinado; es decir, que ni sea tan fuerte cada día que seque y queme el fruto, ni tan escasa que dé lugar á que llegue la época de las lluvias y heladas sin haber madurado. Ahora bien, los años en que la primavera y el verano sean secos y calurosos, funcionarán mal las vides faltas de savia y abrasadas por el calor excesivo. En estas condiciones, el fruto, escaso de jugo, realizará difícil y torpemente sus evoluciones, llegando á la época de la vendimia en imperfecto estado de madurez; mostrándose las uvas, especialmente las cultivadas en terrenos colorados, secas y arrugadas unas, en agraz otras, al par que las blancas aparecerán en su mayoría doradas; pero agrias, pequeñas, duras, poco dulces y escasas de jugo.

—El frío y la humedad.—¿Qué efectos causan uno y otra?

—Cuando el año ha sido frío y húmedo la savia de la cepa habrá también sido abundante, pero muy acuosa, y el trabajo que la planta y el fruto hayan realizado, muy débil ó imperfecto por falta de calor y elementos nutritivos. Las uvas tiernas se mostrarán muy llenas, tiernas y jugosas, poco ácidas y azucaradas, algo gomosas, y con tendencia á reventar en algunas variedades de hollejo fino. Las blancas aparecerán duras y enteras en unas variedades; reventadas, acuosas, insípidas y como barnizadas por mucosidades en otras; pero todas sin excepción escasas de azúcar y otros elementos indispensables á una buena fermentación, así como sobradas de materia gomosa y otros principios perjudiciales.

—La situación de las viñas.—¿Qué influencia ejerce la situación?

—Sentado el principio de que todos los frutos necesitan una cantidad determinada de calor para llegar á la madurez, se comprenderá fácilmente que, según la exposición de las viñas, recibirán más calor unas que otras en igual período de tiempo; y por tanto adelantarán ó atrasarán la sazón. Los viñedos que se hallen situados en parajes bajos y poco ventlados, recibirán mucho más calor, —en igual tiempo,—que los que se encuentran en terrenos altos refrescados por los vientos. Igual diferencia existirá entre los que se hallen en laderas ó declives, según estén expuestos al mediodía ó al norte, pues en tanto los unos recibirán de lleno el sol, hallándose al abrigo de los vientos fríos, los otros lo recibirán de soslayo al par que estarán refrescados por los aires del norte.

—El color de la tierra.—¿Qué influencia puede tener el color de la tierra?

—Mucha. Todos los cuerpos tienen, según su naturaleza, la propiedad de absorber mayores ó menores cantidades de calor, propiedad que se modifica por el color de su superficie, siendo esta facultad de absorción tanto mayor cuanto más obscuro sea su color. Así, pues, la tierra negra absorberá casi completamente los rayos solares que reciba,

en tanto las alvarizas ó blancos absorberán muy pocos y por esta causa será escaso el calor que envíen á las raíces y el que retengan para contrarrestar los efectos del fresco de la noche.

ANGEL M.<sup>a</sup> BUSTAMANTE.

(Se continuará.)

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Sevilla 22 de Septiembre.—Se confirman las malas noticias que viene publicando su interesante periódico sobre el estado de los olivares; estos han perdido en general la mayor parte del fruto que mostrarían, lo cual en unos puntos es debido sólo á la sequía y en otros al gusano y también á la falta de agua.

Por la mala cosecha que se presenta han subido aquí los precios de los aceites, cotizándose de 32 1/2 á 33 1/2 reales la arroba.

Los granos se pagan: trigos fuertes, de 44 á 45 rs. la fanega; idem blanquillos, de 39 á 41; idem barbillas, de 38 á 39; idem tremés, de 37 á 38; cebada, de 21 á 22 la del país, y de 19 á 20 la navegada; avena, de 18 á 19 la negra, y de 16 á 17 la rubia; yeros, de 30 á 34; alpiste, de 42 á 45; habas, de 40 á 42 las tarragonas, y de 29 á 30 las mazaganas; garbanzos gordos, de 80 á 120; idem regulares, de 70 á 80; idem medianos, de 55 á 64; idem menudos, de 48 á 50.—El correspondiente.

—Málaga 21.—Las entradas de aceite fluctúan diariamente entre 1.500 y 3.000 arrobas de aceite; la cotización acusa firmeza y es de creer consiga nueva mejora; se paga á 33 rs. arroba en puertitas y á 35 en bodega para entrega inmediata.

El trigo se paga de 40 á 44 rs. fanega, en depósito; la cebada, á 24 la del país; maíz, también del país, de 39 á 39 1/2; idem navegado, de 35 á 37; habas, de 32 á 35 las mazaganas, y á 38 las cochineras; garbanzos, de 70 á 120; harinas, de 14 á 19 rs. la arroba, según clase y procedencia.

Las pasas se cotizan: estiva, larga, á 30 reales los 11 1/2 kilos; escombro, á 21; caja grano moscatel, de 24 á 46 los 10 kilos; lechos corrientes, á 28; mejor que corrientes, de 40 á 44; finos, de 48 á 85.—El correspondiente.

—Córdoba 22.—A continuación los precios corrientes para los artículos que se citan: trigo, de 37 á 40 rs. fanega; cebada, de 22 á 23; escaña, á 16; habas, á 28 las mazaganas y á 29 las moranas; maíz á 40; alpiste, á 40; yeros, á 26; garbanzos, de 50 á 120; harinas de primera clase, á 15 1/2 rs. arroba las del país, á 18 las de Castilla y de 17 á 18 las de Aragón.

El aceite se vende en los molinos á 31 reales la arroba.—El correspondiente.

### De Castilla la Nueva

Pesquera (Cuenca) 22.—Me apresuro á dar un voto de gracias á los defensores de la agricultura en el meeting de Barbastro, señores Pitarque, Escudero, Bayo, Gros, Conde, Lamarca y Villameriel, que sin descanso trabajan por sacar del atolladero á la agonizante agricultura.

En puerta la recolección de la uva, se encuentran satisfechos estos viticultores al ver el buen estado de las cepas, aunque con escaso fruto; pues no pasará de recolectarse una tercera parte de una cosecha ordinaria, Dios mediante.

La situación de este vecindario es tristísima, debido á las enormes cargas que pesan sobre el contribuyente, teniendo infinidad de débitos retrasados, los recaudadores ejecutores embargan á todo trance, quedando muchas familias en la última miseria.

Los precios que rigen son: trigo, á 32 reales fanega; cebada, á 20; avena, á 12; uva, á 4 rs. arroba; patatas, á 3.—P. T.

—Almagro (Ciudad Real) 21.—Tan abundante es la cosecha de patatas, que cuando se recolecten las tardías habrá que tirarlas; hoy se venden á 1,60 rs. arroba.

La uva es muy buscada, y se espera alcance buenos precios.

Los demás artículos se cotizan: trigo, á 34 reales la fanega; centeno, á 24; cebada, á 16; panizo, á 30; aceite, á 34 rs. arroba las buenas clases, y á 32 las inferiores; vino, apenas han quedado existencias; aguardiente, á 44 reales arroba.—J. P. de G.

—Herencia (Ciudad Real) 20.—Estamos en vísperas de vendimias, y puedo asegurarle que la cosecha difícilmente llegará á la mitad de una buena; el aspecto del fruto es satisfactorio, y si llueve será completo su desarrollo.

Las existencias de vino son muy reducidas y los precios en alza.—Un suscriptor.

—Granátula (Ciudad Real) 21.—Desde la última que tuve el honor de dirigir á usted, pocas variaciones ha habido en los negocios mercantiles. Completa y absoluta pa-

ralización en la venta de candeales, que ni se vende una fanega ni nadie lo busca, algunas transacciones en cebadas, y algunas también en aceites, y estos dos artículos con tendencia al alza.

Nos preparamos para la recolección de la uva, cuya cosecha en lo general no es grande, aunque por fortuna Dios nos ha librado de las plagas y epidemias que tantos daños están causando en los viñedos de otras regiones, y como en pueblos inmediatos de tanta importancia como Moral y Valdepeñas la cosecha es muy corta, esperamos poder colocar la nuestra á regular precio, porque confiamos en que será buscada para subsanar la falta en las de los pueblos indicados, y con mayor razón cuanto que la uva que en este término producen los majuelos nuevos no desmerece en calidad de la de Valdepeñas.

Los precios hoy corrientes son: candeal, nominalmente, á 34 rs. fanega; cebada, á 16,50; aceite, á 32 rs. arroba; patatas, á 2 id.—M. A. M.

### De Castilla la Vieja.

Búrgos 22.—El mercado de granos se ve ya bastante concurrido y no escasean las operaciones, pero los precios del trigo son bajos y acusan flojedad; se cede este grano de 31 á 33 rs. fanega.

La cebada se detalla á 21; centeno, á 20; avena, á 13; yeros, á 26; lentejas, de 28 á 32; harinas, á 13 1/2, 12 1/2 y 11 rs. arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—El correspondiente.

—Rioseco (Valladolid) 21.—El viento de estos días se aprovecha bien para la limpieza de los cereales, que estaba muy retrasada.

Al detall se cotiza el trigo de 32 1/2 á 32 3/4 las 94 libras.—El correspondiente.

—Lerma (Búrgos) 22.—La cosecha de cereales ha sido mediana en esta comarca, y como por otro lado los precios son muy bajos, se agrava mucho la aflictiva situación del país.

Para colmo de males, el estado del viñedo es muy fatal, y si pronto no llueve, no tendremos vendimia; aún lluevando el rendimiento será corto.

De vino viejo hay disponibles 40.000 cántaros, cotizándose á 8 rs.

Los granos se detallan: trigo bueno, de 30 á 33 rs. fanega; centeno y cebada, de 20 á 21; yeros, de 19 á 20; avena, á 12; patatas, á 3 reales arroba.—El correspondiente.

### De Cataluña.

San Saturnino de Noya (Barcelona) 19.—Se han celebrado las antiguas y renombradas ferias que tienen lugar anualmente los días 6, 7 y 8 del actual, con tiempo bonancible y regular concurrencia, pero sin realizar transacciones de importancia.

El ganado era escaso, y obraron cuerda- mente los traficantes en no acudir, evitando así un quebranto en sus intereses, ya que para nada se necesita este año con la insignificante cosecha que tenemos.

Lo propio ha sucedido con los mercaderes ambulantes de tejidos, baratijas y quincalla, cuya mayor parte no ha cubierto los gastos de transporte y manutención.

En épocas normales, al terminar las ferias comparecen numerosas brigadas de braceros y tragneros con sus respectivas caballerías, provistas de las correspondientes portaderas, caperuzones y demás utensilios, situándose en el arrabal para contratarse en las operaciones de la vendimia que daba principio al día siguiente, y cuya animación constituía una segunda feria; mas este año, á la fecha en que escribo la presente, no se ve ningún trabajador forastero, ni se oye el alegre sonido de los cascabeles con que van adornados los mulos, ni el acompasado movimiento de los que pisan las uvas, cuyo conjunto era el encanto y regocijo de todo el vecindario, al ver recompensados los afanes y desvelos de todo el año.

Ahora todo es soledad y tristeza; ni se ha procedido todavía á la vendimia, porque la poca cosecha que existe, a causa de las múltiples enfermedades de que adolece la vid, no se halla todavía en sazón.

Hasta la semana próxima no se practicará. Algunos comerciantes de esta villa, que se dedican á la exportación de vinos á Ultramar, no pudiendo dar cumplimiento á las demandas con los caldos de esta comarca, se han dirigido á Valencia y Alicante, haciendo grandes acopios de uvas que transportan aquí por el ferrocarril, procediendo luego á la fabricación de vino y mistela.

Los precios que rigen actualmente, son como siguen: vino negro, á 30 pesetas hectolitro; blanco, á 25; cereza, á 25; para la destilación, á 10; trigo superior, á 21; mezcladizo, á 18; cebada, á 11; garbanzos, á 20; maíz, á 14; judías, á 33.—J. P.

**De Extremadura**

**Navalvillar de Pela** (Badajoz) 20.—Concluida la recolección de cereales, que ha sido mediana, se lucha para satisfacer al fisco, con el inconveniente de no tener extracción los granos, á pesar de su ruinoso precio; únicamente el aceite ha tenido alguna subida en previsión de la escasa cosecha que se prepara para este año.

Las pocas viñas que existen, sin cosecha por haber sido destruida por las enfermedades, descriptogámicas.

Trigo, á 32 rs. fanega; cebada, á 18; avena, á 10; aceite, á 37 y 38 rs. arroba.—*El correspondiente*.

**De Valencia**

**Monforte** (Alicante) 22.—Estamos en plena vendimia; las vides, cargadas de hermoso y abundantísimo fruto, hacen esperar obtener mostos de superior calidad.

Las compras sobre las cepas muy animadas, cotizándose la arroba de uvas (12 y 12 kilogramos) á 1,50 pesetas las negras; y á 0,87 las blancas. Pero los principales propietarios no quieren vender y elaboran sus vinos.

La cosecha de algarroba ha sido tan buena que la superado todas las esperanzas; pues los ancianos del pueblo confiesan no haber conocido otra tan abundante, ni de tan buena calidad.

En las pocas transacciones que hasta ahora se han hecho con ese fruto, se han pagado á 3,50 pesetas los 50 kilos.

La recolección de la patata también ha terminado en regulares condiciones; habiéndose vendido sobre el bancal unas 12.000 arrobas á 75 céntimos de peseta.—*J. P.*

**NOTICIAS**

Los mostos elaborados hasta la fecha resultan en general de mejor calidad que las anteriores vendimias.

La prensa francesa tributa entusiastas elogios á los nuevos caldos.

Respecto á la cantidad se confirman en un todo nuestras apreciaciones; la producción es en Europa bastante inferior á la de 1888. En Francia se cosecharán algunos millones menos de hectólitros que el año pasado; en Italia y España es seguro no se recolectará ni la mitad; en Portugal arroja el rendimiento respetable déficit.

Consecuencia de la poca cantidad y la buena clase, es el favor de que disfrutan las uvas y los mostos, así como la importantísima alza que acusa la cotización de los vinos viejos.

En el número próximo registraremos los precios que alcanzan nuestros vinos en las principales plazas de Francia.

Se nos dice que en el término de Congosto (Tudela de Navarra), son muchas las cepas en las que, á consecuencia de las repetidas invasiones del mildiu se han secado por completo no sólo las hojas sino también los sarmientos.

El plantío de olivar en las 33 provincias donde tiene lugar este cultivo, asciende á 1.146.411 hectáreas, de las cuales son de regadío 69.833 y de secano 1.676.678.

En Alicante y Valencia las lluvias han sido muy copiosas y generales, habiendo causado daños en las cosechas de pasas y arroces.

Hace poco fué votada en Francia y acaba de ser puesta en vigor, una nueva ley, por la cual el padre ó madre que tenga siete hijos legítimos vivos, no deber satisfacer ninguna contribución personal, ni mobiliaria.

La emigración ha tomado tales proporciones, que según noticias recibidas por *El Tudelano*, en los últimos días han salido del pueblo de Villafranca más de cien individuos con destino á la América del Sur.

Sin embargo de que este dato pinta perfectamente la angustiosa situación del país, leemos en los periódicos ministeriales que la situación es altamente próspera y nos lo quieren probar con el alto tipo de cotización que alcanza el papel del Estado, que para nosotros demuestra evidentemente lo infundado de la situación y que por ello los capitales huyen de toda clase de empresas agrícolas ó industriales, y ante la gran demanda de papel se produce el alza. El día que paguen los tenedores de esa renta el 25 por 100 de contribución como pagamos nosotros, verán ustedes como baja el tipo de cotización.

El gobierno portugués ha dispuesto alzar un crédito de 85.000 francos anuales durante quince años, para establecer depósitos de vinos en Alemania.

Se ha presentado también un proyecto de ley concediendo primas de exportación de 80 francos por cada 50 hectólitros de vino que se exporten. Además, todos los que exporten 5.000 hectólitros anuales obtendrán una prima de 500 francos, y los que exporten 10.000,

1.120 francos. Estas últimas prescripciones estarán en vigor durante cinco años. Se suprimen los derechos de exportación.

Quéjense los agricultores de Reus y otros pueblos de Cataluña de la gran abundancia de caracoles, que va tomando los caracteres de una nueva plaga, la cual ha invadido de una manera alarmante sus propiedades, y muy particularmente los viñedos, á los que ha perjudicado en gran manera.

Desde el 8 al 14 del actual se han exportado de la estación de Port Bou, las siguientes cantidades de vino:

Para Paris, 65.050 kilogramos; para Burdeos, 19.720; para Cete, 28.495; para Montpellier, 287.570; y para otros varios destinos, 68.910; total, 469.745 kilogramos.

La cosecha de aceituna sigue mermando mucho, por desprenderse del arbolado en alarmantes proporciones. Este fenómeno es este año casi general, debido en gran parte á la pertinaz sequía; se viene observando en Andalucía, Valencia, Cataluña, la Mancha y alguna otra región.

Como consecuencia de este nuevo desastre, van mejorando los precios de los aceites y se espera suban más.

El ayuntamiento de Estella ha acordado establecer una feria mensual de ganados, géneros y granos, la cual se verificará el día 20 de cada mes.

*De El Pirineo Aragonés, de Jaca*

«Las ferias últimamente celebradas en la villa de Berdún y en la vecina ciudad francesa de Olorón, han ofrecido nuevo cuadro de la poca vida agrícola que le queda á nuestra montaña, especialmente la última, que algunos años tanto han animado los compradores españoles.»

En 30 millones se calculan las ostras que la compañía Ostrícola de Santander ha recogido esta temporada en los colectores que circundan sus parques en la bahía de Santander, que es ya hoy uno de los principales centros ostrícolas de Europa.

*De Las Circunstancias, diario de Reus:*

«Unos comisionados de una casa de Italia, exportadora de vinos de aquel país, que han venido á esta ciudad para gestionar la venta, por cuenta de la referida casa, de vinos italianos, se lamentaban anoche de que no les hubiese sido dable colocar entre el comercio de esta plaza ni un solo hectólitro de vino de su país.

Añádase que, aunque no satisfechos, partían agradecidos por lo muy atentos que habían estado con ellos los señores comerciantes, así como obsequiados por algunos de éstos, pero que todos les manifestaron que no podían entrar en relaciones comerciales con Italia en la especialidad de vinos, porque resultarían lesionados los intereses del país, al propio tiempo que se expondrían, los que exportan á Francia, á ver cerrada la frontera para sus expediciones á la vecina República.

Felicitemos á los señores comerciantes en vinos, así nacionales como franceses, establecidos en esta ciudad, por tan patriótica conducta observada en la presente ocasión, y estamos seguros de que por muchas que sean las ventajas que les ofrezcan los comisionados italianos que visiten nuestra plaza, no entrará en ella ni un solo hectólitro de vino italiano.»

Cada día es mayor la alarma de los vecinos de Puigcerdós, el pueblo que se hunde.

Las grietas del terreno van ensanchándose por momentos, y á medida que se profundizan, despiden insoportable olor á azufre y vapores húmedos de alta temperatura, temiéndose que de un instante á otro sobrevenga una explosión subterránea que hunda el pueblo con los habitantes que en él se encuentran.

Han terminado satisfactoriamente las operaciones de la vendimia en Alcanar. La mayor parte de estos vificultores han vendido la uva á comerciantes de Vinaróz á 8 reales arroba. Los pocos que han hecho vino hay probabilidades de que también harán su agosto en invierno. Vamos á entrar de lleno á la recolección de las algarrobas, que es el producto más sólido de este pueblo.

*Escriben de Valdepeñas:*

«El interés principal de los negocios vinícolas sigue en los numerosos contratos de uva que diariamente se realizan.»

Ningún año se ha notado tal animación en esta época. Esta solicitud de uva ha producido, como es natural, elevación en el precio del fruto, habiéndose ajustado varias cosechas á los tipos de 4,75 rs. arroba de uva blanca y 7,75 de negra.»

En Benicarló y Peñíscola, Cáliz, Carvera y Santa Magdalena se están pagando las uvas

á 9 reales arroba valenciana y hasta hemos oído decir si alguna partida ha alcanzado el precio de 9,50 reales.

Iguales precios alcanza en los pueblos de Valencia, excepción hecha de aquellos en los que se ha visto atacado dicho fruto del mildiu.

Ya ha vuelto la animación al puerto de Vinaróz, que se ve muy visitado por los buques de vapor y los de vela de cabotaje que extraen los vinos nuevos.

La verdad es que este año apenas si se ha dejado allí sentir la calma, puesto que la campaña anterior ha terminado con mucho retraso, por el retraimiento que se notó en las transacciones la primavera última.

Noticias de Porrera, importante término municipal del Priorato:

«Las viñas, como principal y valioso producto de este país, han sufrido desastrosamente y los propietarios que inexpertos ó rutinarios se han resistido á la operación de sulfatar, hoy lamentan, como es natural, su terquedad ó ligereza. Así se observan en este término diferencias notabilísimas, pues mientras en unas partes no se recogerá ni el 5 por 100, en otras puede que alcance más del 50 por 100, siendo tan marcada la diferencia entre las viñas que fueron á tiempo sulfatadas y las que por desidia ú otra causa se descuidó el tratamiento, que además de la carencia absoluta de fruto en alguna de ellas, se nota que los sarmientos han quedado todavía verdes ó tiernos, lo cual es mala señal para la cosecha venidera.»

Las hojas de vid que hemos recibido de Almagro (Ciudad Real) están invadidas por la erinosis, enfermedad que se combate con el sulfuro de calcio.

Tan abundante es la cosecha de patatas en Almagro, que se cede este tubérculo á real la arroba.

Las transacciones de ganados en las ferias de Mérida han sido sumamente satisfactorias para los ganaderos. La demanda de los compradores ha sido mucha y á muy buen precio, en los ganados lanar, cabrio, vacuno, y muy principalmente el de cerda, alcanzando la venta de cochinos los precios de 44 y 46 reales arroba.

Los negocios de pasas:

*En Paris.*—Se ha generalizado el precio de 80 rs. quintal por las clases corrientes, pagándose las superiores, á 84.

*En Londres.*—Desde el 30 próximo pasado han llegado á ésta los vapores *Porró* y *Miguel Sáenz*, con unos 2.530 quintales de pasa de Denia.

A consecuencia de las llegadas moderadas, los precios se sostienen y son como siguen: Ordinario offstillk, 30 31; Selected, 33-36; superior, 38-40; y flor, hasta 45.

En Liverpool el bapor *Francoll* ha llegado con unas 100 toneladas de pasa de Denia; la demanda era buena para selectad de 33 á 40, pero la demanda era pequeña para ordinario, de 30 á 32.

Pasa de Málaga, no hay novedad.

Melones se venden de 3 á 6/6.

Cebolla, sigue de 4/6 á 5/9; fina, á 7.

Granadas de Málaga, se venden de 8/9 á 10.

Durante todo el mes actual estará abierta la matrícula para la enseñanza de peritos agrícolas en la Granja-Escuela experimental de Zaragoza.

Para ingresar en la misma como alumno oficial, se necesita:

1.º Acreditar, por medio de certificado facultativo, ser de compleción sana y robusta.

2.º Haber cursado y aprobado en un instituto de segunda enseñanza ó en otro establecimiento oficial donde se estudien con igual ó mayor extensión las asignaturas siguientes:

Aritmética.—Álgebra elemental.—Geometría plana y del espacio.—Trigonometría rectilínea.—Elementos de física y química.—Elementos de historia natural.—Elementos de agricultura.—Dibujo lineal y dibujo topográfico.

Ya en otra ocasión hablamos de la importancia de esos estudios para nuestros labradores, y hoy reiteramos la excitación.

La dirección general de Contribuciones indirectas ha dispuesto que al finalizar el presente mes se retiren de la venta en todas las expendedurías los actuales sellos de Correos y Telégrafos, excepción hecha de los de un céntimo de peseta, y que desde el día 1.º de Octubre próximo se pongan en circulación los nuevos timbres de comunicación con el bu to del rey D. Alfonso XIII.

Al propio tiempo, y para evitar al público las molestias consiguientes al canje de los sellos que hoy están en uso y que en el citado día tengan en su poder, la dirección ha acordado

que éstos continúen utilizándose simultáneamente con los nuevos hasta el 31 de Diciembre del corriente año, en que se considerarán caducados.

Noticias de Tortosa:

«A medida que adelanta la recolección de la cosecha de algarrobas va acentuándose algo el alza. Hoy se ha dicho que se ha pagado alguna partida á 18 reales, y no sería extraño que fuera aumentando el precio, pues la cosecha no ha llegado á mediana, y en algunos puntos es casi nula. Si se atiende por otra parte á que la del año anterior fué tanto ó más escasa que la del presente, y que las existencias son pocas, se comprenderá lo justificado del alza, que bien necesitan los propietarios para poder atender á las múltiples cargas que pesan sobre ellos.

La vendimia se presenta bajo buen aspecto y en los puntos en que las vides se han conservado sanas la uva es de buena calidad, y alcanzará elevados precios, y si el tiempo se mantiene como hasta la fecha, no se perderá la más pequeña parte del fruto.»

El famoso industrial norte-americano Mr. Clous Spreckels, en su proyecto de fabricación de azúcar, con objeto de facilitar el transporte de sus productos, así como para preservarlos de las variaciones atmosféricas en diferentes climas, ha creído necesario solidificar el azúcar en grandes trozos. Después de muchos experimentos, mister Spreckels al fin ha descubierto un procedimiento por medio del cual se puede dar al azúcar la consistencia y blancura del mármol, y prepararlo en grandes trozos idénticos á los que se usan para la fabricación de edificios.

El Doctor Glaris, abogado de Washington, se ocupa actualmente de dar los pasos necesarios para sacar el privilegio de esta invención.

La Asociación «La Unión Económica» de Barcelona, ha dirigido una exposición al ministro de Hacienda, pidiendo:

1.º Que se demore hasta fin del próximo año económico el plazo para el pago de la contribución de inmuebles, cultivo y ganadería, á favor de los agricultores cuyas cuotas no excedan de 200 pesetas anuales, con la suspensión de todo apremio respecto á los débitos pendientes, mediante el abono de los intereses que correspondan, y

2.º Que se suspenda hasta nuevo acuerdo de las Cortes la venta de las fincas adjudicadas al Estado por débito de la contribución expresada en el artículo anterior.

Según escriben de Benaguacil, la cosecha de cebolla va adquiriendo cada año mayor importancia en aquella zona.

En el presente ha sido abundante y de inmejorable calidad, verificándose las transacciones al precio de 30 céntimos de peseta arroba.

También la vendimia se está efectuando en buenas condiciones y á pesar de que el mildiu atacó algunas vides en un principio, los efectos han sido insignificantes, hasta el punto de que en nada afecten al resultado general de la cosecha.

**CAMBIOS sobre plazas extranjeras.**

DÍA 23

Paris á la vista.....	4-100
Paris 8 d/v.....	4-90
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	26 23
Idem 8 d/v (idem) id.....	26 20
Idem á 60 d/v (idem) id.....	00-00
Idem á 90 d/v (idem).....	26 00
Berlin, á 8 d/v., marco.-100 dineros id.	0,000

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

**¡Gran descubrimiento!**

PARA VINICULTORES, TABERNEROS Y COMERCIANTES EN VINOS.

EXPOSICION 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 fuerzan luego, vuelvan, avinagren, conservándose bien aunque vinjen; 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 preservativo núm. 1*, para fabricar y conservar; y con la del *Restaurador núm. 2*, para en caso de avería en vinos mal fabricados, flojos ó defectuosos; corregirlos eficaz, rápida, fácil y prácticamente, sin yeso, drogas ni específicos engañosos. Somos depositarios en España, y lo ponemos á disposición y alcance de todos. Para explicaciones

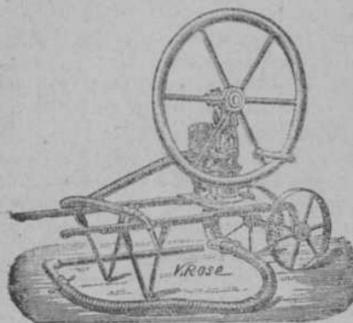
Dirigirse por carta á J. LOPEZ Y COMPAÑIA. Calle de San Miguel, 21, dup.º principal, izquierda. Madrid.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

**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.

Interesante y provechoso á todos.—Escuela de irrigación.—Guía del agricultor de labores y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José López Camuñas.

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª, mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica e importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad Real, Sr. D. José López Camuñas, Retencorral, n.º 3, Manzanares. O á sus librerías de los Sres. Hijos de Cuesta, Carreras, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Rá, Carrera de San Jerónimo, 2; González e Hijos, Puerta del Sol, 9 Madrid.

¡¡ El Diamante !!  
ÚLTIMA EDICIÓN

**M. CHESSELET**

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



**EL RELAMPAGO**  
para combatir el mildew.

**La Sansón**  
PRENSA para vino. Privilegio exclusivo por 20 años, la 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)

ALMACEN: Montera, 16.  
DEPOSITO: Claudio Coello, 43.  
Sucursal en Valladolid: Acera de Recoletos, 6.

Aparatos para gaseosas y demás máquinas. Catálogos gratis y franco

**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 Anibarro, Serrano, 4, Madrid.

**DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO**  
GABINETE CIENTIFICO  
SERRANO, 4, MADRID

Fábricas.—Máquinas—Asuntos industriales.

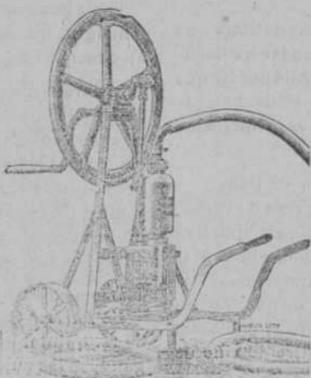
Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la explotación del orujo de uva extrayendo el tártero y el aguardiente.

**Opúsculo sobre las plagas DE LA VID**

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis, crownrot, blak rot, dry rot, ma negro, podredumbre, dadosporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de las invasiones parasitarias, por B. Fausto Garagana, 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 imitación, enlacedo recipiente coitados

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. Joaquín Conde Teran.

También se alquilan á precios convencionales.

**VALLS HERMANOS**

INGENIEROS  
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION  
Fundados en 1854.

19, Calle de Campo 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 vinos.

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

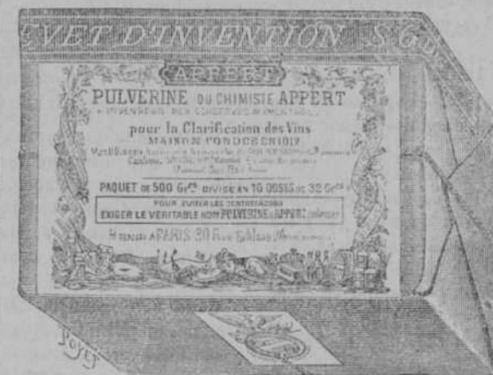
**A LOS VINICULTORES**

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 á D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

Casa APPERT, fundada en 1812

**CLARIFICACION DE LOS VINOS** por la Pulverina Appert



Clarificación rápida

Completa de vinos

TINTOS Y BLANCOS

Precio: 8 francos el kilogramo.

Gastos 5 ó 10 céntimos por hectólitro, según el vino que se quiere clarificar.

Sobre demanda se remite franco el prospecto.

CHEVALLIER-APPERT, rue de la Mare, PARIS.

**ABONOS MINERALES**

de la Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

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

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

**ABONOS COMPLETOS**

- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 2.—POTASICO 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. 5.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cáñamo, plimientos, ligos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 7.—POTASICO antiséptico. Preservativo centralas 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 DESUDA  
Producen ordinariamente cincuenta veces la 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 energicos 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 Vitícola, Danzas, 5 y 7.—

**SAL FACI**

contra la bacera, mal del bazo del ganado vacuno, lanar y cabrio.

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 á todo paño mediante abono de su valor y porte.

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

Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, núm. 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.