

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 XIV.

Sábado 14 de Noviembre de 1891

NÚM. 1447

Al país

Cuestión económica

Cuestión de los vinos.—Una nueva idea

Es propio del carácter español, fogoso y ardiente en momentos supremos, convertirse en indiferente y descuidado en los períodos tranquilos y normales, y en pesimista y desesperado en momentos aflictivos, cuando éstos no toman el carácter de un suceso nacional, ó de una epopeya como la reconquista contra los moros, ó la resistencia á la invasión francesa al principio de este siglo. Pasamos con sin igual facilidad del entusiasmo del héroe, al fatalismo del musulmán ó á la indolencia del árabe. Lo propio está pasando actualmente en una esfera más práctica ó más positiva, en la cuestión del mercado para nuestros vinos, es decir, del producto por excelencia de nuestra agricultura, base principal de nuestra riqueza, fundamento de nuestro sistema rentístico, signo real y efectivo de nuestro crédito.

En tiempos normales nadie entre nosotros se preocupa del porvenir ni de sus eventualidades; Gobiernos y gobernados dedican todo su afán á la política palpitante, rémora de la marcha de las naciones, obstáculo para su desarrollo y absorción permanente, rayana en la locura, de las facultades, de las fuerzas, de la riqueza de los pueblos en el siglo que vemos espirando.

Es preciso que trueque para que Gobiernos y gobernados se acuerden de Santa Bárbara.

Nadie desconocía que el tratado con Francia, del que tantos beneficios ha reportado nuestra producción vinícola, estaba próximo á terminar, y como nadie era capaz de prever si la Francia, en el momento dado, optaría ó no por la renovación, era preciso haberse preparado ante la eventualidad de una negativa, y la preparación debió consistir en tener estudiados, y mejor convenidos y realizados, tratados con naciones no industriales ni manufactureras, ni del centro de Europa, sino con las del Norte de nuestro Continente, y con nuestras hermanas de raza las repúblicas hispano-americanas, buscando por doquier bocas que consuman vino común español, á cambio de trigos de Rusia, de salazones de Suecia y Noruega, de productos naturales de América, etc., etc., y en nuestra misma nación llevar á cabo la reforma de nuestro sistema tributario en algunos puntos, buscando nuevos recursos ó tributos para suplir, suprimiendo, el derecho de consumos sobre el vino. Todo esto debía haberse iniciado hace ya dos ó tres años, pero nada se hizo por parte de los Gobiernos, ni nada en este sentido han solicitado, que recordemos, las corporaciones populares, en cuyo caso lo que ahora corre peligro de resolverse mal por la precipitación y desconcierto propios de los momentos de peligro, se hubiera tenido resuelto y concordado todo con el suficiente estudio y la necesaria calma, precursors del acierto. Y si en los momentos críticos presentes hubiésemos tenido planteadas las medidas y tratados que acabamos de indicar; si el tratado con Francia no se renovase, tendríamos ya establecida y hallada la compensación, y si se renovaba, doblábamos nuestra exportación ó el consumo de nuestros vi-

nos. Abrigamos la esperanza de que Francia cederá, no sólo para favorecernos, que mucho le interesa tenernos contentos, sino para favorecer su comercio, que necesita nuestros vinos para sostener su exportación á América, sobre todo ya que, privada de los vinos de Italia, y no existiendo probabilidad alguna de que, dados los antagonismos políticos suscitados entre las dos naciones, se haga en algunos años alteración en las tarifas con que se dificulta la importación de los vinos italianos en Francia, esta nación no puede menos de ceder y de continuar recibiendo nuestros vinos, si no con tarifas tan bajas como las actuales, mucho menos elevadas que las que allí aprobó la Cámara de Diputados.

Ni el poco tiempo de que me permiten disponer mis habituales ocupaciones, ni mis limitados estudios sobre la materia, ni por consiguiente, mi insuficiencia en ella, me permiten dedicar al asunto sino breves momentos, ni por tanto, escribir mis impresiones sino á vuelo de pluma; pero, á mi entender, y condensando en breves palabras el criterio que sobre el asunto tengo formado, diré simplemente que, aparte de esforzarse, cada cual en su esfera, en conseguir las mayores ventajas posibles negociando con Francia, mirando el porvenir, ya que el presente se nos escapa y nos coge desprevenidos, el plan que debería adoptarse sería el siguiente:

1.º Prohibir absoluta y rigurosamente la fabricación de vinos artificiales, y perseguir con mano enérgica las sofisticaciones del vino natural.

2.º Gravar con derechos dobles de los actuales la importación de alcoholes industriales extranjeros, hasta llegar á hacerla imposible, facilitando así la destilación de los vinos del país, restableciendo esta salida que antes tenían los vinos de poca graduación alcohólica, y que ahora sirven para sofisticaciones y mezclas, en perjuicio del valor y del nombre de los ricos vinos del país.

3.º Estudiar hasta encontrar los recursos suficientes para suplir lo que en limpio le vale al Tesoro la contribución de consumos sobre el vino únicamente, y entre ellos examinar y consultar si sería aceptable un impuesto muy leve por hectolitro de vino, cobrable de los cosecheros á la venta del vino ó á su remisión por la vía terrestre ó la marítima, pues si nuestra producción se calcula en 30 y tantos millones de hectolitros, 25 céntimos de peseta que se impusieran por hectolitro, producirán 7 ó 15 millones de pesetas; tributo fácilmente cobrable, siendo muy leve, que los cosecheros no rechazarían, y cuyo cobro podría ser también fácil y económico.

4.º La supresión de los derechos de consumo sobre el vino imposibilitaría en los grandes centros de población el contrabando y la fabricación de vinos artificiales; daría resultados tan sorprendentes en el consumo del vino como son exiguos ahora. Solamente Madrid y Barcelona, con 800.000 habitantes ambas poblaciones, á razón de medio litro por habitante, darían un consumo de 4.000 hectolitros diarios ó de 1.460.000 hectolitros al año. No tengo á mano la nota del promedio del consumo actual en dichas capitales, deducido de los hectolitros que devengaron derechos en las puertas, pero de fijo que ni aun con el vino entrado de matute llega á la cuarta parte de los 4.000

hectolitros. La población obrera, aglomerada en los grandes centros industriales, encontraría en el vino barato y natural, el reconstituyente que necesita para la rehabilitación de sus fuerzas, y le alejaría del uso y del abuso de los alcoholes y bebidas espirituosas.

El enorme aumento de consumo de vino en las grandes poblaciones, y el tributo de uno ó dos reales por hectolitro cobrado del cosechero, compensarían con creces al cosechero y al Tesoro la baja del artículo en su exportación á Francia y la supresión del derecho de consumos sobre el vino.

5.º Promover tratados con las naciones del Norte de Europa y con todas las repúblicas hispano-americanas, y con el Brasil para la mayor introducción de nuestros vinos en América, á cambio de productos de dichos países.

6.º Crear una Comisión central en Madrid, con sucursales en las provincias y centros de producción vinícola, y en las que figuren con preferencia y en mayor número viticultores y comerciantes de vinos, presidida la central por el Director general de Agricultura, Industria y Comercio, las cuales se ocuparían en estudiar y proponer los medios conducentes al desarrollo de la producción vinícola, al mejoramiento de los vinos, aclimatación y adaptación de las vides americanas en cada comarca, y reunir estadísticas de producción y análisis de vinos, y proporcionar al Gobierno todos los datos necesarios para la celebración de tratados que nos facilitarían mayor extracción de nuevos vinos, y en fin, hacer que el país productor aprenda á estudiar estas cuestiones, ya que á él principalmente le interesan, en vez de abandonarlas á entidades exóticas, á comisiones ó corporaciones que no tienen más afán que el de exhibirse, cuyos individuos en Madrid son siempre los mismos, y que halagados por las sirenas extranjeras condecoradas de la materia, ceden á sus pretensiones con harta facilidad, sin poder alegar, aunque quisieran, datos, noticias, estudios prácticos de la producción, ya que no los tienen sino incompletos ó inexactos, y se rigen siempre por el criterio de autores extranjeros.

7.º Disponer que nuestros cónsules, encargados de negocios, ministros plenipotenciarios y embajadores, mandaran todos los años irremisiblemente al Ministro de Estado una Memoria acerca del estado de las relaciones mercantiles entre España y las naciones en que la representan, noticias de los medios para fomentar su desarrollo, productos que serían allí bien recibidos, fijándose principalmente en los vinos, indicando cuáles serían los productos de cada país que convendría importar en España.

Como compromiso para que todos cumplieren y como estímulo para hacerlo debidamente, el Gobierno publicaría en uno ó más volúmenes estas Memorias del cuerpo consular y diplomático, y las repartiría á todas las Corporaciones oficiales, y éstas y el país se enterarían así de noticias que tanto le interesan. Además, cada representación de España en el extranjero debería tener una exposición permanente, más ó menos importante, de productos españoles, en especial de vinos, remitido todo por el Gobierno con el auxilio y cooperación de las Comisiones mencionadas en el núm. 7.º Nuestros

agentes consulares creo tienen ya obligación de escribir y mandar una Memoria anual, pero serán contados los que lo hagan, porque ni se les exige, ni á los que las mandan se les agradece, ni apenas se las publica en la *Gaceta*, ni se las da general circulación. El cumplimiento de este encargo y el mayor valor de tales Memorias debería servir de mérito en su carrera á nuestros agentes consulares y diplomáticos.

Trazadas á la ligera las medidas que á mi entender convendría adoptar para que nuestra producción vinícola obtuviese el desarrollo que exige su importancia, y ya fueran las que en estas páginas se proponen, más ó menos modificadas, según el estudio que de ellas se hiciera, ya fuesen otras análogas y conducentes al mismo fin, lo que importa es no quedarnos con los brazos cruzados y con los ojos exclusivamente puestos en la frontera de Francia, sino que las medidas ó los recursos nuevos que el estudio ó la experiencia aconseje, se planteen con decisión, tanto si prospera como si no prospera la continuación de nuestras actuales relaciones mercantiles con Francia en punto á vinos. Importa buscar un suplente si estas relaciones se cortan, ó encontrar su duplicado si estas relaciones siguen subsistiendo, como así es de esperar y lo espera casi con seguridad

EL MARQUÉS DE MONTOLIÚ.

Tarragona 25 de Octubre de 1891.

La industria licorera

La importación de bebidas espirituosas en Alemania ascendió el año último á 47.688 hectolitros, con un valor de 8.098.000 marcos, cantidad en que aproximadamente puede calcularse el consumo de este país, siendo como es insignificante la exportación, que no alcanzó en el referido período más que la suma de 875 hectolitros.

Entre estos aguardientes figura en primera línea el cognac, que es el que por sus cualidades especiales más aprecio tiene aquí para el consumo.

El cognac, como licor procedente de la destilación del vino, no puede fabricarse con ventaja más que en los países donde el vino abunda y cuesta poco, y España se halla actualmente en estas condiciones.

Es, pues, evidente, que si llegara á desarrollarse esta industria en nuestro país, podría conseguirse una exportación importante á estos mercados, donde la desconfianza hacia los cognacs franceses va aumentando de día en día con el conocimiento de las manipulaciones ilícitas llevadas á cabo por aquellos industriales.

Sabido es que precisamente los departamentos que en mayor escala se dedicaban en Francia á la fabricación de aguardientes de vino, son los que [más han sufrido de los desastres causados por la filoxera; pero, á pesar de esto, el comercio de exportación se ha mantenido á la misma altura. Semejante resultado se debe á que los franceses fabrican ahora la mayor parte de su cognac empleando toda clase de aguardientes y espíritus que traen del extranjero, vendiéndolos luego á precios crecidos, á pesar de su pésima calidad. Según las estadísticas, en 1890 se produjeron en Francia 38.790 hectolitros de aguardiente de vino, y tan sólo Inglaterra ha importado ya de dicho país,

durante los nueve primeros meses del corriente año, 94.922 hectolitros de cognac. Estas cifras son muy elocuentes y justifican el descrédito que han sufrido los cognacs franceses en el extranjero, por cuya razón se han apoderado ya varias otras naciones de esta lucrativa industria, que explotan con pingües beneficios, y que indudablemente constituirían también una inmensa riqueza para España.

Estación Enotécnica de España en Cetta

En la reunión que han celebrado en Nimes el 22 de Octubre las Asociaciones agrícolas del Sudoeste, se ha discutido largamente sobre las importantes cantidades de mostos concentrados que se han expedido de Italia y de América para algunos países de Europa, particularmente a Inglaterra.

Con dicho mosto, reducido por el calor a un 20 por 100 de su volumen, se preparan luego grandes cantidades de vinos.

A propósito de esta cuestión, el Ministro de Hacienda, M. Rouvier, ha escrito a su colega el de Agricultura una carta, de la cual sacamos los siguientes datos: Dice el Ministro, que Inglaterra, con los 500.000 kilos de los citados mostos, ha producido por la fermentación más de 35.000 hectolitros de vino de 8°. Con 13 kilos de mosto se obtiene un hectolitro de vino de 8°, y cree que dichos mostos podrían utilizarse para aumentar la riqueza alcohólica de los vinos franceses, lo cual les proporcionaría gran ventaja. Por eso extraña M. Rouvier que los Diputados del Mediodía hayan pedido la prohibición de la entrada de los mostos en Francia. En todos estos departamentos vinícolas se comenta mucho, y de una manera muy desfavorable, la mencionada carta.

Por lo que a España pueda interesar, llamamos la atención de nuestros cosecheros sobre esta nueva manera de dar salida a los productos de la vid.

Sigue cada día con más intransigencia la Comisión de aduanas del Senado, a la que hacen coro los Diputados y vinicultores del Mediodía. Aparte de las cartas que, aunque privadas, se dice públicamente su contenido, de los principales proteccionistas de las Cámaras, Griffé, Jamais y otros, las conferencias recientes de M. Deandrais y M. Brousse, Diputado del Hérault el primero y de los Pirineos Orientales el segundo, con un redactor de *Le Matin*, en la que se ha repetido por millonésima vez, pero con mayor exageración y malicia que nunca, que nuestros vinos no son más que el alcohol alemán con que les envenenamos, y que no han tenido jamás riqueza alcohólica mayor de 12°, demuestra bien a las claras, y sin dejar lugar a dudas, lo poco que puede esperarse de los ultra-proteccionistas franceses, siendo por lo tanto general la creencia de que el Gobierno sería derrotado en el caso, algo dudoso, que quisiera oponerse a sus immoderados deseos.

Un dato solamente da la medida de lo que es este año el mercado de vinos, con relación a años anteriores. El stock era en 31 de Octubre último de 1.056.000 hectolitros, contra 841.000 en 1890. La diferencia de más de 200.000 hectolitros de vinos, explica suficientemente la calma que viene predominando y la desanimación en las transacciones.

Estas han sido un poco más animadas que la semana anterior, aunque no puede decirse que los negocios recobren su normalidad, toda vez que el comercio sigue mostrándose reservado. Los precios actuales por hectolitro son los que siguen:

Alicante (sin yeso), 14 a 15°, de 22 a 28 francos; ídem (con yeso, a menos de 2 gramos), 14°, de 22 a 25; Aragón (sin yeso), 14 a 15°, de 28 a 32; ídem (con yeso), 14 a 15°, de 24 a 25; Benicarló, 13 a 14°, de 23 a 29; Cataluña, 11 a 13°, de 18 a 23; Mallorca (sin yeso), 11 a 12°, de 18 a 20; ídem (con yeso), 10 a 11°, de 15 a 19; Priorato, 13 a 15°, de 28 a 31; Tarazona, 13 a 14°, de 25 a 26; Valencia, 13 a 14°, de 19 a 24; Vinaroz, 13 a 14°, de 20 a 23; moscatel (8 a 9° licor), 15°, de 42 a 46; mistelas (8° licor), 15°, de 38 a 45; vino blanco seco de Andalucía, 13°, a 26; ídem de la Mancha, 12°, a 26; ídem de Cataluña, 11°, de 20 a 22; ídem apagado azufrado, (0° alcohol, 12 licor), a 28.

Otros productos, por los 100 kilogramos:

Aceites, de 100 a 128 francos, según clase; almendras Mallorca, 222; avellanas Tarragona, 189; ídem id. con cáscara, 46; pasas Denia, de 55 a 56 francos la caja; ídem Málaga, 10 a 12; limones, 20 francos la caja de 410; naranjas, a 74 el millar; heces de vino, 1,80 francos por grado de ácido tartárico que contienen; tartaros, de 100 a 125, según riqueza; tomates, de 20 a 40 francos, según clase; judías, de 20 a 23; arroz de Valencia, de 25 a 36; piñones de España, a 109 francos; anís Málaga, de 65 a 70;

azafrán español, de 85 a 88 francos el kilogramo. Azúcares en *entrepôt*, los 100 kilogramos: blancos, a 37 francos; rojos, a 34; refinados, de 44 a 46; francos de derechos, de 100 a 110; lentejas, de 20 a 25; alpiste, de 18 a 19; nueces, de 52 a 60; palo de regaliz, de 30 a 32; pimienta molida dulce, de 42 a 44; higos para destilería, de 12 a 14; corcho superfino, de 90 a 100 francos; ídem fino, de 50 a 60; ídem delgado (fino y ordinario), de 20 a 30; peras, de 20 a 28; uvas del país, a 30; ídem moscatel de España, a 60; manzanas, de 16 a 22; ciruelas, de 10 a 20; granadas, a 45 el millar.

Aguardiente, de 70 a 100 francos hectolitro; alcoholes, $\frac{3}{4}$ buen gusto, de 90 a 91; orujo, de 82 a 86; Norte nudo, 46; cognac, de 130 a 150.

Trigos, los 100 kilogramos: Argelia, de 22 a 24 francos; Túnez, de 25 a 26; Rusia, 22; India, 19.

Cette 7 de Noviembre de 1891.—El Director de la Estación, Antonio Blavia.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Teba (Málaga) 11.—Las lluvias sazonaron bien las tierras, y por esto nada deja que desear la sementera.

Precios: Trigo recio, de 49 a 50 rs. fanega las primeras clases; cebada, a 28; habas menudas, de 42 a 43; maíz, de 38 a 40; garbanzos, de 110 a 130, 90 a 100 y 80, según la clase; aceite claro superior, a 44 rs. la arroba.—G.

De Aragón

Barbastro (Huesca) 11.—La cosecha de vino, según le anunció su Corresponsal, ha sido muy escasa en esta comarca, estimándose únicamente en un tercio de la del año pasado. Sin embargo, escasean las operaciones y la cotización es baja; se pagan los terretas de 12 a 12,50 pesetas hectolitro, y los somontanos de 16 a 17.

Encalmado también el mercado de aceites, cuyos caldos se detallan de 49 a 51 pesetas el quintal. La cosecha es corta, pero no tanto como la pasada.

El trigo de monte está de 46 a 47 pesetas el cahiz, y el de huerta, de 48 a 50; la cebada del país, de 28 a 29, y la del extranjero, de 25 a 26.

Las harinas, de 40 a 41, 39 a 39,75 y 34 a 35 pesetas la saca de 100 kilogramos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Las tierras están bien sazonadas, y la sementera se hace en excelentes condiciones, careciendo en la provincia muchos labradores de granos.—Un Subscriber.

De Castilla la Nueva

Daimiel (Ciudad Real) 12.—A continuación anoto los precios que rigen en este mercado para los siguientes artículos: Candeal, a 48 reales fanega; jeja, a 45; centeno, a 36; cebada, a 26; panizo, a 34; anís, a 100; vino tinto y blanco, a 10 rs. la arroba; aguardiente, a 44; aceite, a 45; patatas, a 3,25; queso, a 81; lana, a 48.—El Corresponsal.

De Castilla la Vieja

La Aguilera (Burgos) 10.—Se hizo la vendimia con mucha felicidad, tiempo hermoso y cosecha abundantísima en toda la ribera del Duero, debido a las benéficas lluvias que el Todopoderoso nos regaló la noche del 11 de Octubre último, y hecha la recolección en tan buenas condiciones, con la uva bien sazonada, resulta excelente mosto, que se vende en pilas, sobrante después de llenos los envases, 4 a 5 rs. cántara, siendo el total de la cosecha de esta villa 90.000 cántaras; cantidad suficiente para que los vecinos paguemos los enormes tributos que se nos exigen; si se vendiese de 8 a 10 rs. cántara, lo cual se conseguiría si Francia admitiese nuestros vinos como hasta ahora, y el Gobierno suprimiese los derechos de consumos sobre el vino, por ser hasta vergonzoso que en los pueblos productores se venda a 3, 4 y 5 rs. cántara, y al entrar en Burgos se paguen 11 rs.; pero si aquellas aspiraciones no se consiguen, quedaremos en la mayor miseria, sin poder pagar las muchas cargas que pesan sobre el labrador.—El Corresponsal.

Morales del Vino (Zamora) 11.—Por ésta ya hace más de quince días que, con un tiempo hermosísimo, dimos término a la recolección de la uva, resultando una cosecha buena, a pesar de lo contrario que se creía. Sin duda la lluvia caída a últimos de Septiembre hizo que aumentara el fruto en tales proporciones, que quedamos admirados de su rendimiento, pues, como llevo indicado, suponíamos que éste fuera corto y de mediana condición.

Pero, gracias a Dios, esta bodega ha venido a encerrar, poco más o menos, unos 140.000 cántaras, debiendo advertir que el pico de esta cantidad ha sido comprado por estos cosecheros a causa del bajo precio que alcanzaban, las uvas por una parte, y por otra la de verse esta plaza

durante la temporada, invadida de carros de los pueblos limítrofes que carecen de vasijas para encerrar sus mostos.

Los precios que pasaron son los que a continuación se expresan: Las primeras ventas se concertaron a 36 rs. lo tinto y 26 lo blanco, viniendo a quedar a 32 y 20. De la propiedad y naturaleza del nuevo vino nada me atrevo por ahora a precisar, haciéndolo dentro de unos días con el debido criterio. Sólo le diré que se ha enyesado poco, y algunos nada, pero los que lo han hecho, teniendo cuidado de no excederse de los 2 gramos por litro que la vecina República marcaba si queríamos que nuestros caldos pudieran entrar en ella.

En cuanto a los precios, el que suscribe concertó una partida del nuevo vino, de 250 cántaras, a 10,25 rs.; se han hecho otras en pequeño a 10,50 y 11.

También se ha presentado un comisionado que se propuso recoger pruebas, sin determinarse a más por ahora.—A. M.

De Cataluña

San Saturnino de Noya (Barcelona) 10.—Efectúese la vendimia con tiempo favorable, y recolectándose en conjunto la mitad de una cosecha ordinaria, reconociendo por causa este déficit la desidia de algunos cosecheros en no sulfatar oportunamente las vides, y a los estragos de la filoxera. Los viñedos que no se ven atacados aún por este parásito, y cuyos dueños no se han descuidado en aplicarles el preservativo cupro-cálcico, cuya eficacia ya nadie pone en duda, han rendido cosecha regular. Mucha parte de ella se ha vendido en fruto para la exportación, colocándolo en bocoyes, y éstos se remítan por el ferrocarril de Tarragona a los puntos donde iban destinados, que casi todos eran para el Ampurdán (provincia de Gerona). El precio corriente a que se ha pagado es el de una peseta los 10 kilos, que viene a resultar a 15 pesetas hectolitro para el vino. El precio de éste no se ha fijado todavía, por no hallarse en condiciones de ponerse a la venta hasta últimos de mes, en que habrá terminado la fermentación en las cubas y consiguiente clarificación. Para los de la cosecha anterior reina también mucha desanimación, lo que no se comprende ante los temores de que se reformen en sentido prohibitivo los derechos arancelarios para su introducción en Francia. Las pocas transacciones que se realizan son a 18 pesetas hectolitro para los negros y blancos, y 16 los de color cereza. El trigo superior, a 27; mezclado, 24; cebada, 15; maíz, 18; garbanzos, 25; judías, 24.

El día 24 de Octubre último descargó una recia tempestad, impelida por el viento Levante, y desde entonces ha venido lloviendo todos los días con más o menos intensidad, impidiendo la sementera por exceso de agua, lo que nos tiene aburridos, tanto por no poderse practicar esta importante operación con la debida oportunidad, como por los perjuicios que causa a la clase jornalera, que se ve condenada a una huelga forzosa.—J. F.

Valls (Tarragona) 11.—En el último mercado han regido los siguientes precios:

Vinos tintos de primera, 18 a 21 pesetas la carga (121,61 litros); ídem de segunda, de 13 a 16; ídem inferiores para las fábricas de destilación, de 8 a 11; vinos blancos, de 15 a 18.

Trigo, de 16 a 17 pesetas cuartera; cebada, a 9 ídem los 70,80 litros; habones, a 10,50 ídem; habichuelas Pinet, no hay existencias.

Harinas de primera clase, a 4,75 pesetas la arroba, de 10,40 kilos; ídem de segunda, a 4,30; ídem de tercera, a 3,50.

Algarrobas, a 25 rs. el quintal de 41,60 kilos; aceite, de 15 a 17 rs. el cortán de 4,10 litros.

La cosecha de vino, según le manifesté, ha sido por aquí muy escasa por el mildiu y los rots.—El Corresponsal.

Barcelona 11.—Domina la calma para casi todos los artículos de exportación. En vinos preparados para embarque no se han hecho operaciones en los últimos días, y se cotizan nominalmente a 38 duros la pipa a bordo para el Río de la Plata, y de 29 a 31 para la Isla de Cuba.

De alcoholes industriales ha habido buena importación, quedando bien surtida la plaza, y como por otra parte la demanda es pequeña, se cotizan, con tendencia a la baja, de 103 a 112 pesetas los 40° y 100 litros, con envase en almacén.

En espíritus de vino de Mallorca se han hecho ventas a 8 pesetas los 35° y 100 litros sin envase, precio bajo, pues otras procedencias se pagan corrientemente a 85 pesetas.

Flojos los aceites, quedando de 22 a 23 duros los 115 kilos las procedencias de Andalucía, y de 22,50 a 24 las de Tortosa.

Entran bastantes cargamentos de trigos del país, y como la demanda es activa, se cotizan con firmeza de 17,75 a 18 pesetas los 70 litros el candeal de Castilla; de 16,62 a 16,75 el blanquillo de Extremadura, y de 16,75 a 17 el rojo de esta misma región.

Del extranjero se han recibido unas 4.000 to-

neladas de trigo, pagándose el Irka Marianopoli a 19,50 pesetas los 55 kilos, y el Azime Yeski a 19,50.

La cebada extranjera, de 8,75 a 9 pesetas los 70 litros; habas de ídem, de 10,75 a 11; ídem de Mahón, de 17 a 18; maíz de Sevilla, de 12,50 a 12,75; ídem catalán, de 11 a 11,25; ídem de Cincuantini, de 13,75 a 14.

Algarrobas, de 7 a 7,12 pesetas el quintal (42 kilos) las de Vinaroz; de 6,50 a 6,75 las rojas de Castellón; a 5,50 las de Ibiza; a 5,25 las de Málaga, y a 6,75 las de Chipre.

Las harinas se cotizan al detall; por cilindros extrablanca, de 17,50 a 18,50 pesetas; superfina ídem, 17 a 17,25 y fuerza extra, 18,75 a 19,25; Castilla primera extra, a 18,25, y primera superfina, de 16,75 a 17,50 el quintal sin consumos.—El Corresponsal.

De Extremadura

Hervás (Cáceres) 11.—No he querido escribir hasta poder dar pormenores de la cosecha que acaba de recogerse, la cual nos da por resultado un 3 por 100 menos que el año anterior; se ha hecho con un tiempo inmejorable, y las aguas, que oportunamente cayeron en Septiembre, contribuyeron a que la madurez fuera completa, logrando buenos y sanos mostos.

Los graduados al salir de los lagares, ocho días después de encerrados, acusan 12°,5, y es de suponer que los que se encerraron en los últimos días acusen 13°.

El color es de grana bastante subido, no pudiendo precisar hoy si serán tan negros como es de desear.

Los precios del añejo han subido 6 rs. en cántara, puesto que en último de Agosto descendieron a 8 rs., y hoy se venden a 14, quedando una existencia de unos 4.000 cántaras, cantidad insuficiente para el consumo de la localidad en lo que falta de año.

La uva se ha vendido a 4,50 rs. arroba.

Se espera que los nuevos se vendan con estimación, por ser muy corta la cosecha en todo este país.—J. S. M.

Aldeanueva del Camino (Cáceres) 11.—La recolección del vino en esta comarca se hizo con tiempo bonancible, que después de algunas lluvias continúa.

La uva bien sazonada, por lo que el vino será excelente, y en su elaboración sin yeso, pero escasa la cosecha, por lo que esperamos que los precios de hoy se sostengan de 13 a 14 reales cántara.

La recolección del pimiento bien; y digo bien, porque la atmósfera se ha conservado serena y sin hielos, que es lo que perjudica mucho a esta planta.

Ya se está concluyendo de moler, y es tal la demanda de este riquísimo producto, indispensable para las matanzas, que su precio se sostiene, como de costumbre anual, el de primera superior, a 84,82 y 80 rs. arroba; las clases inferiores, a 70 y 60, y a 40 el más inferior, siendo los únicos cosecheros exportadores los señores Francisco Rivera Blanco e Hijos.

El 1.º del actual dieron principio los mercados de cerdos cebados que hay anualmente todos los miércoles hasta San Blas.

Estos mercados son importantísimos, por sus transacciones en ganado de cerda particularmente.

Los precios del vino se sostienen en bodega a 13 y 14 rs. cántara.

Aceite, a 65 y 66 id.

Cerdos cebados al vivo, de 12 arrobas cabeza, a 48 rs. arroba, aunque no es firme; y no es firme, porque no dieron principio las grandes ventas, pues el año último se cotizó la arroba al vivo a 42 y 44 rs.

Ya tendré a V. al tanto de cada mercado.

Se me olvidaba decir a V. que el pimiento que aquí se cosecha, por su elaboración especial, conserva el aceite volátil, y esto, unido a su pureza, hace que sea el mejor pimiento de España, y al asegurarlo no exagero; por esto cuantos lo conocen lo prefieren, teniendo otra especial cualidad, y es que ni es picante ni dulce, por lo que, a no ser un gusto exagerado por el picante, puede usarse sin mezcla alguna de éste.

La judía blanca de gusto y coadura se cotiza a 70 y 68 rs. fanega de 55,5 litros.

Aguardiente, a 40 rs. cántara.

El tiempo continúa bonancible y a propósito para las labores y para las hierbas.—El Corresponsal.

De las Ríojas

Alesanco (Logroño) 10.—Por más que la vendimia oficial se fijó para el 20 de Octubre, se adelantaron bastantes cosecheros, por lo que se disfrutó de ocho hermosos días hasta el 24 que comenzó a llover, no dejando de caer agua hasta el 26, en que se reanudaron los trabajos de recolección, volviendo a llover después, aunque poco. Los rendimientos nos han sorprendido por lo abundantes, haciéndose con lentitud y dificultades la colocación del mosto, a lo que ha contribuido el mal estado y la pérdida de cubas, porque en los seis años anteriores fueron casi

nulas las cosechas. Mucho vino se coloca en tinajas, lo que no será peor para las casas exportadoras, si éstas las expiden antes de la primavera. Las uvas se han cogido bien sazonadas, siendo su aspecto y sabor mejor todavía que el año pasado, en que tan estimados han sido nuestros vinos.

Por más que las lluvias estorbaron algo la vendimia, dicho temporal ha sido muy benéfico para las tierras y sementera.

Los braceros y carros de transporte han alcanzado altos precios, nunca conocidos en la vendimia.

En esta zona no se han hecho compras de uvas ni de mostos; en Cenicero y Nájera se ha operado algo, pagando el fruto de la vid á 5 y 4 reales arroba; así es que no se ve movimiento como en años anteriores, encontrándose tanto los exportadores como los cosecheros con los brazos cruzados.

Las existencias de vino del año último ascenderán aquí á 7.000 cántaras; en los demás pueblos de la comarca no queda nada; se cotiza á 12 reales la cántara (16,04 litros).—E. H.

De Valencia

Pedralva (Valencia).—Mi prolongado silencio ha sido ocasionado por las pocas noticias agrícolas que podía facilitar á su ilustrado periódico.

Hay una existencia de vino tinto, de 10 á 12°, que oscilará entre 4.000 y 5.000 botas de 60 cántaras una del de la cosecha pasada, y de viejo, con más graduación, habrá sobre 350 botas.

El vino se ha fabricado este año en buenas condiciones, y se tiene confianza que será inmejorable. Ya se han vendido algunas botas del nuevo, y su precio ha sido muy bajo, pues se han pagado de 20 á 22 pesos bota. El viejo bueno se cotiza de 30 á 40.

Estos días la lluvia es abundante y continua, y por ahora no ha perjudicado á la agricultura de esta zona.

Las algarrobas se venden á 6 rs. arroba, pero son pocas las partidas que se cotizan, porque la cosecha fué escasa, y existen muchas caballerías en este pueblo.

Los olivos pomposos y con una media cosecha.—I. Ch.

•• Fuente la Higuera (Valencia) 10.—Ha habido poca animación para la compra de uvas, y tampoco se observa hasta ahora la deseada actividad en el mercado de vinos; aquéllas se han cotizado á 4, 3 y hasta 2 rs. la arroba, y los nuevos caldos se detallan á 5 y 4 rs. cántaro.

Para los demás artículos rigen los siguientes precios: Trigo, á 190 rs. el cahiz; panizo, á 112 ídem; cebada, á 112; aceite, á 50 rs. arroba; higos, á 10 ídem; patatas, á 5; cerdos, á 50.

Ha llovido á mares, no pudiéndose salir á la calle. Se está terminando la sementera.—J. C.

NOTICIAS

En algunos mercados de Castilla la Vieja han conseguido los trigos nueva mejora de precios, y en los demás revela gran firmeza la cotización, operándose con bastante actividad.

En Medina del Campo se ha pagado ya sobre vagón á 47,55 y 48 rs. las 94 libras, y en el mercado de 46 á 46,25.

En Rioseco se ofrecen partidas á 46,25 rs. las 94 libras, y pagan á 46.

En La Nava del Rey se han contratado 2.500 fanegas á 46, y se ofrecen otras 900 en panera á 46,50.

En el mercado de Paredes de Nava rigen los precios de 44 á 44,50, y en Cuéllar (Segovia), los de 42 á 43.

De Arévalo se expiden buen número de vagones de trigo para Cataluña, Madrid y otros puntos á los precios de 45,50 á 47 rs. las 94 libras, según la clase.

También en Burgos está animada la exportación, detallándose de 44 á 45,50 reales las 92 libras.

En el último mercado de Medina del Campo se presentaron 8.000 cabezas de ganado lanar, pagándose como sigue: ovejas, de 45 á 55 reales una; carneros, de 55 á 65; corderos, de 40 á 50.

En Francia se procura proteger la viticultura nacional por medidas arancelarias y de régimen interior.

En España no se le otorga ninguna protección, y sólo parece se acuerdan nuestros Gobiernos de tan importantísima riqueza, de la que viven casi todas nuestras comarcas, para abrirla y destruirla con alta contribución territorial é inaguantables derechos de consumos. Todo esto sin contar con el exiguo derecho arancelario que se impone al alcohol extranjero, que, como sabemos, es formidable enemigo de la viticultura.

En los palomares de Barcelona se ha declarado la epidemia variolosa.

El Ayuntamiento de Huesca distribuye estos

días entre los labradores de la capital el trigo existente en las paneras del Pósito de la misma, en cantidad aproximada á 450 hectolitros, para las necesidades de la sementera.

Precios de los granos en la plaza de Zaragoza: Trigo de monte, desde 25,10 pesetas hectolitro á 26,21; ídem de huerta, desde 23,70 pesetas á 23,98; cebada, á 16,06.

Entre las medidas que se propone tomar el Gobierno francés para proteger la viticultura, figura el proyecto del Ministerio de Hacienda, referente á la modificación del impuesto de consumos sobre las bebidas, y en el cual se rebajan las tarifas que hoy pesan sobre los vinos, sidras y cervezas, consideradas como bebidas higiénicas. El Estado percibe hoy por derechos sobre los vinos 136 millones de francos, que quedarán reducidos á 74; las sidras pagan 12 millones, que se reducirán á 5, y las cervezas, de 22 millones, á 12, ó sea una rebaja total de 79 millones de francos.

El impuesto sobre la venta al detalle de los vinos, que es de 12,50 por 100, y el de circulación, que es de 1 ó 2 francos por hectolitro hasta 15°, se sustituyen por un derecho general de consumos de 1,50 francos por hectolitro hasta 11°; los impuestos todos que pagarán los vinos con la nueva tarifa serán de 2,50 francos por hectolitro á 3,50 como máximo.

Para compensar las pérdidas que sufrirá la Administración, se elevan los derechos sobre el alcohol, de 156,25 francos que paga hoy, á 195 francos.

El total de este impuesto, que es de 251 millones de francos, subirá á 309 millones; se cuenta además con 20 millones de la concesión de licencias para destilar y 500.000 francos sobre los vinos alcoholizados.

Al proyecto del Ministro se ha presentado una enmienda de M. Jamais, suprimiendo todo impuesto sobre vinos, sidras y cervezas, y estableciendo un derecho único sobre los alcoholes de 200 francos por hectolitro, que no considera excesivo, atendiendo á que este líquido paga 241 francos en Holanda, 477 en Inglaterra, 300 en Rusia y 245 en los Estados Unidos.

Hay que tener en cuenta que la mayor parte del alcohol que se consume en Francia, procede de la destilación de granos y patatas.

En la anterior semana se expidieron de Medina del Campo 90 vagones de trigo, de los que 76 iban consignados á Barcelona.

El miércoles último se inició nuevo temporal de lluvias en las Riojas y otras comarcas del Norte.

El jueves último no había aún terminado la vendimia en Cuzcurrita, Sajazarra y otros pueblos de la parte alta del distrito de Haro, en los que la cosecha es abundantísima. Como por esta circunstancia hay dificultades para colocar toda la producción de las cepas, se ceden los mostos á precios bajos; en diversas bodegas se han vendido partidas á 7,50 y 8 rs. la cántara, medida equivalente á 16,04 litros.

El comercio puede hacer hoy muy lucrativos negocios en las Riojas, donde la cosecha ha sido superior en cantidad y de buena clase, y la cotización es por todo extremo arreglada.

Por las últimas noticias que recibimos de Extremadura, podemos augurar una vez más que la cosecha de vino en dicha región ha sido corta, estimándose en poco más de la mitad que el año pasado.

No es menor el déficit que lamentan Navarra, Ciudad Real, Madrid, León, Sevilla, Huelva y muchos pueblos de Aragón y Cataluña.

Las comarcas más afortunadas son, sin duda alguna, las Riojas, algunas de la región valenciana, y las provincias de Cádiz, Burgos, Zamora, Valladolid y Cuenca, en las que la cosecha ha sido muy abundante.

En la anterior semana se expidieron por la estación de Valladolid 40.000 arrobas de harinas, cotizadas á 16,50, 15,50 y 14,50 reales una por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

La Junta directiva de la Cámara de Comercio de Madrid ha aprobado la siguiente proposición:

«Comprendiendo la Cámara de Comercio que hay circunstancias en que se imponen los tratados internacionales, su realización es necesaria en tales casos, siempre que en ellos queden perfectamente amparados y garantidos los grandes y respetables intereses de la producción, base esencialísima de la prosperidad de los pueblos.

El Gobierno, pues, antes de concertarlos con nación alguna, tiene el ineludible deber de estudiar y meditar con sereno juicio las concesiones que acuerde, á cambio de las ventajas que obtienen los ramos que dependen del trabajo, estableciendo la base de la mutua reciprocidad, pues de lo contrario sería lo mismo que decretar la ruina del comercio, la industria y la

agricultura, elementos constitutivos de la riqueza nacional.

En tal concepto, el Gobierno, con arreglo á lo dispuesto en el art. 3.º del Real decreto de creación de las Cámaras de Comercio, oirá la opinión de éstas antes de adquirir compromiso internacional alguno.»

Conformes en un todo con esta proposición, pues en el régimen comercial debe imperar el principio de la reciprocidad; principio bien olvidado por desgracia en nuestro tratado con Alemania y otros pactos comerciales que tan ruinosos han resultado para España.

La Asociación general de Agricultores de España ha comenzado á tratar la vitalísima cuestión vinícola.

El tema no puede ser más interesante ni más oportuno, no dudando que dicha Sociedad, con tanto acierto dirigida por el Sr. D. José de Cárdenas, aprobará eficaces conclusiones para salvar nuestra más valiosa riqueza.

Los alcoholes industriales no nos abandonan. Es ya una vergüenza lo que viene sucediendo con la importación escandalosa que se hace.

¡Ha estudiado el Sr. Duque de Tetuán este asunto!

¡Conoce el Gobierno la gravedad que entraña en estos momentos la introducción fraudulenta de ese alcohol embosado!

Pues oiga. En 1890 se importaron 66.000 kilos de mieles alemanas, y en cinco meses de este año 719.000.

El alcohol industrial satisface, según la partida 259 del arancel y la ley de presupuestos de 1876-77, 21,10 pesetas por hectolitro, y además 25 pesetas por impuesto especial de consumos, según la ley de Junio de 1889, ó sea un total de 46,10 pesetas por hectolitro.

Las melazas ó mieles satisfacen, cuando proceden de naciones convenidas, sólo 5,25 pesetas por 100 kilogramos. Como 300 producen un hectolitro de alcohol, igual medida de éste sólo paga, introducido por tal vehículo, 15,75 en vez de 46,10, ó sean 30,35 pesetas menos, en perjuicio del Tesoro y de la viticultura.

Una destilería con 12 hombres produce al año 16.000 hectolitros de alcohol; por lo tanto, el coste de producción es insignificante, y volverá á inundarnos el alcohol alemán bajo esta nueva forma, si no se elevan á 20 pesetas, cuando menos, los derechos del arancel.

Para dedicarse á la recolección de la aceituna han ido á la comarca de Tortosa gran número de braceros aragoneses.

Dicha cosecha es abundante en Tortosa y otros puntos de Cataluña.

Por más que nos encontramos en Noviembre, ha descargado tremenda nube de piedra en Moratalla (Murcia), ocasionando grandes pérdidas en las cosechas pendientes.

De La Rioja de Logroño:

«Ayer era el último día señalado para comprar uva en la hermosa bodega del otro lado del Ebro.

Se calcula que en este período, á pesar de no haberse comprado sino parte de la que ha de adquirirse en años sucesivos, se habrán tomado millón y medio de kilos de uva.

Los labradores, que ya saben cómo se han visto sus compañeros de otros pueblos para vender el fruto y los precios á que se vende hoy por exceso de oferta, comprenderán el beneficio que ya ha reportado á la población.

Sin contar con los jornaleros empleados en la construcción del local.»

M. Escange, Diputado de los Pirineos orientales, interrogado acerca de un reciente artículo publicado por *El Liberal*, de Madrid, ha declarado que los vinos fuertes españoles no son necesarios, porque los vinos franceses del Mediodía contienen hoy más alcohol.

La afirmación de M. Escange es completamente inexacta, como se lo probará el informe de la Comisión que por encargo del Gobierno francés ha visitado nuestras comarcas para estudiar la riqueza alcohólica de los vinos españoles.

Escriben de Aragón que hace más de diez años que no se ha hecho la siembra en tan buenas condiciones como el año presente.

Exacto; pero qué de sacrificios han tenido que hacer los labradores para procurarse semillas, y cuántos son los que hasta la fecha no lo han conseguido, á pesar de ofrecer hasta más del ciento por ciento.

El enyesado de los vinos puede suplirse ventajosamente con el uso del ACIDO TARTARICO PURO en polvo, que aviva y aumenta la intensidad del color, sin los inconvenientes del yeso, y es el solo producto de los que se recomiendan, que procede del vino, y que hace años usan con éxito los cosecheros inteligentes.

Precio cuatro pesetas el kilo, para 20 hectolitros de vino.
FARMACIA DE ARMISEN
Plaza del Pueblo, 5, ZARAGOZA

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 13

Paris á la vista..... »
Ídem 8 días: Beneficio por 100..... 12 65
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas... »
Ídem 90 días (ídem) id..... 28 10

GRAN ESTABLECIMIENTO

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

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno.—Arboles para paseos y carreteras.—Planteles varios para la repoblación de los montes.

VIDES AMERICANAS

de producción directa y porta-injertos, las más vigorosas y 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.

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.

A. BELBEZE

de CALATAYUD (Aragón)
Compra los tártaros y las heces ó lías, secas y verdes.

Elaboratorio y depósito de vinos

Para elaborar 16.000 arrobas de uva (184.000 kilogramos) y depositar y conservar 1.140 hectolitros de vino en envases de madera de roble, construídos por los Sres. Iriarte é hijo, de Tafalla, se arrienda el magnífico almacén de la estación férrea de Torquemada (Palencia). Para tratar, dirigirse á su dueño, D. José García Benito, á Torquemada.

EN LOS TRASIEGOS

Adicionar el CONSERVADOR ENÁNTICO, en la proporción de 25 gramos por hectolitro, si se quiere evitar el peligro de avinagramiento y demás alteraciones de los vinos.—Resultados prácticos y seguros. El kilo vale quince pesetas, franco de embalaje.

Corrección de los vinos agrios.—Con el Desacidificador LEBBEUF se hace desaparecer rápidamente el agrio y ácido de los vinos tintos ó blancos, reuniendo la ventaja de ser completamente inofensivo y no dar mal color ni enturbiar el vino.

Un vino completamente agrio es curado en el acto con este privilegiado producto; pero como cuanto más agrio, se necesita más dosis para volverlo á su estado normal, de ahí que resulta algo cara la operación en vinos ya muy avinagrados; no así en los picados ó ligeramente agrios, que, sin más que añadirles 50, 80 ó 100 gramos del Desacidificador por hectolitro, son completa y radicalmente curados.

Los vinos ácidos (verdes) á consecuencia de un exceso de tartárico, por proceder de uva poco sazonada, son perfectamente corregidos con solo una dosis de 50 á 80 gramos por hectolitro. Bote de un kilo, diez pesetas.

Depósito exclusivo en España: Sr. Administrador de *La Revista Vinícola*, Danzas, 5, Zaragoza.

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

ANTIPATHES VINÍCOLA

para mejorar, conservar y aclarar los vinos; producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

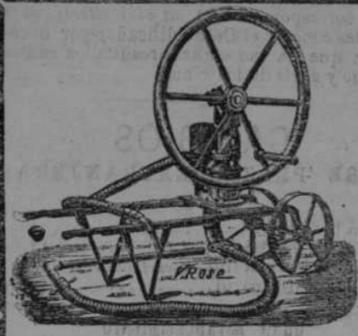
Ácido tartárico, osotanino, fosfato de cal, coloricina, creta (en polvo fino), gelatina enántica, antiácido y otros productos para los vinos.

Corrección de toda clase de vinos alterados ó defectuosos. Resultados prácticos y precios económicos.

GABINETE ENOLOGICO

Plaza de Calatrava, 2, Valencia
Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS




Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastrillos. — Cribas. — Corta-raíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras.

Bombas para todos los usos. — Prensas para vino y uva. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Básculas. — TIJERAS para podar é 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 señor Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889. Ha vencido á 26 competidores.

Pulverizador EL RELAMPAGO, 45 ptas; EXCELSIOR, 45; ECONOMICO, 35.

Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

NUEVO ALAMBIQUE

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA PARA LA DESTILACION DEL COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por DEROY FILS AINÉ (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, París

GUIA para la DESTILACION del COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de APARATOS DE DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificación, sistema DEROY Se manda gratis por DEROY FILS AINÉ, Constructor. PARIS—Rue du Théâtre, 73, 75, 77—PARIS

COGNAC JEREZANO
JURADO, CASTELLÓN Y C.ª JEREZ

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 1 Gran Diploma de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

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:
VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA
Teléfono núm. 595

TALLER Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCIÓN DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCIÓN É INSTALACIÓN DE APARATOS HIDROTERÁPICOS

Especialidad en la fabricación de pulverizadores para combatir mildiu

BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

ARCAS PARA CAUDALES

ARADOS, PRENSAS, FILTROS, MANGUERAS, ESTRUJADORAS, BÁSCULAS DE TODAS CLASES

INSTRUMENTOS DE PRECISIÓN para Laboratorios de Análisis

BASILIO MIRET
BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

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 del Espejo, núm. 9, Madrid.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XIV

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales y es, entre los de su clase, el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

SUSCRIPCIÓN: En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al señor Administrador. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: Seis pesetas semestre en toda España, y diez en el Extranjero y Ultramar.

OFICINAS: Plaza de Oriente, núm. 7, segundo.

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE

ANTONIO RIVIERE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

Aparatos modernos para la molinería.—Correas para transmisiones, accesorios y herramientas para fábricas de harina. Piedras de La Férté y de la Dordoña.—Nuevo rayonado sistema «Bernar.»

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa

FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

Almacenes y escritorio: Calle del Prado, 2.—Depósito: Calle de Zurita, 32

TESORO DEL VINICULTOR

ANTIPATHES VINICOLA para mejorar, conservar y aclarar los vinos.—Superior al yeso, sal, ácido tartárico, enolamino y demás sustancias que se emplean en la vinificación.—Producto higiénico cuyos componentes son principios naturales contenidos en la uva, siendo por lo tanto admitidos los vinos que lo contengan en todos los mercados.

El ANTIPATHES VINICOLA mejora los vinos, puesto que después de haberlo usado se presentan con mayor coloración, más alcohólicos, transparentes, brillantes y aromáticos, y de más cuerpo y capa; los conserva, puesto que los vinos, tratados por el ANTIPATHES VINICOLA, jamás quedan dulces, ni se pican, ni se agrían, ni se ahilan, ni se enturbian, ni se ennegrecen, ni quedan amargos; y los aclara, por la propiedad que tiene de destruir y precipitar las sustancias albuminosas disueltas con exceso en el vino, que son la causa, no sólo de que éste aparezca turbio, sino de que se altere con facilidad.

El ANTIPATHES VINICOLA se echa sobre la uva durante la pisa, en la proporción de un paquete grande (3.800 gramos) por cada 1.000 decalitros de vino que se haya de elaborar.

También se corrigen, haciendo uso de él, los vinos azules, turbios, negros, ahilados y amargos, siendo conveniente que para cada una de estas aplicaciones se pidan informes al GABINETE ENOLÓGICO.

Paquete grande, 70 reales; ídem pequeño, 38

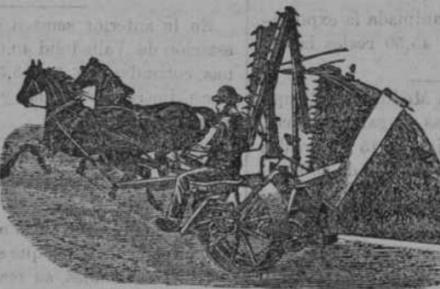
De venta: GABINETE ENOLÓGICO
Plaza de Calatrava, 2, Valencia

LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

ADRIAN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID
(Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

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

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

DESTILERIA A. SAVALLE FILS & C.ª

APARATOS Y MATERIALES
GRAN PREMIO — PARIS
Exposición Universal de 1878 y 1889

PARIS — 1, Place Favart, 1 — PARIS

COLUMNAS DESTILATORIAS RECTANGULARES las únicas que suprimen las pérdidas de alcohol en las vinazas.

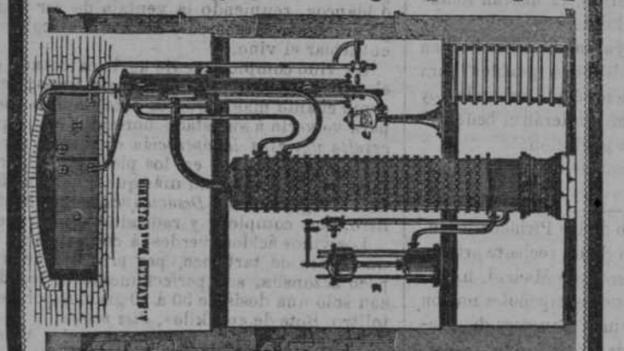
COLUMNAS PARA VINOS las que funcionan sin gasto de agua.

COLUMNAS DE FUERTE GRADO (93°) RECTIFICADORES RECTANGULARES perfectos, los que producen alcohol de calidad superior. Estos nuevos aparatos realizan una economía considerable en el gasto de combustible.

COCEDORES para trabajar los granos enteros.

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERIAS PERSONAL PRACTICO PARA VERIFICAR INSTALACIONES. PRIVILEGIOS DE FRANCIJA EN EL EXTRANJERO

Para mayores informes y folletos explicativos, dirigirse al Representante en España: Sr. D. E. G. TRIVINO, 5, Cuesta S.º Domingo, Madrid.



PULVERIZADOR EL RELAMPAGO

contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



RELAMPAGO Núm. 1 40 pesetas Núm. 2 30 pesetas

LA TORPILLE Nuevo azufrador para los polvos y azufres. 28 pesetas

VERMOREL, Constructor,
EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS
CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRICOLAS

HAUPOLD.—MALAGA.
PASILLO SANTO DOMINGO, 16

A VOLUNTAD

de la SOCIEDAD COMERCIAL DE IMPORTACION Y EXPORTACION, rue Laffitte, núm. 46 á Paris, se vende el Gran Molino á vapor para la elaboración y refinación del aceite de oliva, situado en Alcañiz (provincia de Teruel).

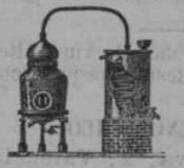
Dirigirse al Gerente del mismo, D. Faustino Tournier, ó bien al Director de la Sociedad en España don Mauricio Brieu, en Lequeitio (Vizcaya)

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR
establecido en 1870
Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBIQUES aparatos de RECTIFICAR, de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL TARTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de París de 1889 Cruz de la Legión de Honor y Miembro del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Alambique de vapor fijo ó basculante para Licores, Perfumes y Extractos



Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Heces y Frutas Facilidad de limpiar



Alambique rectificador basculante, son caliente-vino.—Da 80° Rapidez y economía

Plantas de vides tintoreras y americanas

El acreditado propagador de la variedad GARNACHA TINTORERA, la más precoz, la más tinta y la más resistente al mildiu, continúa expendiendo sarmientos y barbados de dicha variedad, á precios relativamente económicos, garantizando la legitimidad de las plantas.

También tiene grandes existencias de ARAMON 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 Damián Capsir y Cañamás, por Játiva y Bellús (Puebla de Rugat).

DIRECCION TELEGRAFICA: CAPSIR—PUEBLA RUGAT (S)