

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 1.º de Agosto de 1891

NÚM. 1417

¡Españoles, á la brecha!

Una nación que se llama amiga nuestra y que alardea de libertad, igualdad y fraternidad universal, quiere deprimirla, atacando nuestra principal riqueza por su base, privándonos de nuestro mejor mercado, en donde, por su bondad natural, realizábamos fácilmente la venta de nuestros vinos; quiere, por medio de sus nuevos aranceles, prohibir de una manera indirecta la entrada y exportación de los vinos españoles, y que los desnaturalicemos, confeccionándolos de menor graduación, para que pierdan su tipo, buenas cualidades y fácil conservación, y que sean parecidos á sus aguachirles, que tienen de vino el nombre, y son más bien refrescos ó purgas, que caldos confortables y estomacales, como los que cria España; quiere, pues, que no continúe nuestro tratado de comercio de nación favorecida, sujetándonos á las nuevas tarifas generales recientemente votadas por sus Cámaras, que en períodos de vértigo ultra-proteccionista, sin equidad ni fraternidad, han confeccionado, al parecer, para nuestro castigo y empobrecimiento, formando mal juicio del carácter y pueblo español, olvidando prematuramente antiguas lecciones que demuestran lo contrario.

Sin duda toman nuestra prudencia y agradecimiento ó tratos anteriores, como debilidad, degeneración, impotencia y falta de capacidad intelectual, y juzga por los gobernantes al resto de la Península, equivocándose diametralmente, como le sucedió á principios del siglo.

Esta nación, que tan dura é inconsideradamente nos trata porque se cree la señora de Europa, equivocándose en el calificativo que nos adjudica, es la Francia republicana, á quien enriquecemos, consumiéndole tantos artículos de lujo, tantas cositas de á real y medio, de gran relumbrón, y tanta espuma de champagne; cosas todas que, ni son de primera necesidad, ni nos hacen gran falta, ni deja de haberlas, tal vez de mejor calidad y mayor gusto, en naciones como Inglaterra, Alemania y Suiza, etc.

Francia sabe perfectamente que, para que un Estado capitule, lo primero que debe hacerse con él es empobrecerlo, cortarle los medios de realizar sus productos, aislarle, cerrándole los mercados donde coloca bien sus producciones y géneros, para que, por lo menos, mientras busca nuevos puntos de exportación, sufra la crisis y depresión consiguiente, y esto lo hace Francia hasta con perjuicio de sus intereses y á disgusto de sus hijos, como lo prueba la parte sensata del comercio é industria francesa, y de la prensa imparcial y juiciosa que, como *L'Exportation française*, con buen sentido práctico, pide que un Diputado por lo menos, presente á sus Cámaras la siguiente proposición de ley:

«La presente tarifación no se pondrá en vigor hasta después que se estipulen nuevos tratados de comercio, facultando al Gobierno para que continúen los tratados vigentes hasta 31 de Diciembre de 1892.»

Ellos saben que nuestros buenos vinos naturales tienen una fuerza media de 13 á 14 grados alcohólicos, y que sus vinillos son de 7 á 10; y que sujetando nuestros caldos á esta graduación é inferior

calidad, se hace preciso variar de cultivo y elaboración en España, cosa que harían perder el carácter típico, buena calidad y fácil conservación á nuestros vinos; y creemos que por esto han fijado en su primera columna de los nuevos aranceles de aduanas, el límite de 11 grados como maximum, considerando los vinos de mayor graduación á su entrada en Francia como alcoholizados y no naturales, para que devenguen fuertes derechos como el alcohol; y para los vinos de 11 grados abajo, 1,50 francos por grado en hectolitro, que es igual á 16,50 pesetas francesas por cada seis arrobas y una azumbre de vino, que equivale á 2,64 pesetas por arroba de 16 litros, que son 32 cuartillos y 10,56 reales españoles; valor medio intrínseco del vino de esta graduación en los puntos productores de regiones españolas, por cuanto así resultará un derecho arancelario de exportación de 100 por 100 *ad valorem* para los vinos de España, que es tanto como el cierre de la frontera francesa para la introducción de nuestros caldos espirituosos.

¿Y qué hacer en este caso? Pues que nuestro Gobierno gestione la modificación de las tarifas francesas; que ajuste un buen tratado, ó que pida la prórroga del actual, que espira el 2 de Febrero de 1892; y de no atender nuestras justas peticiones, y de no guardarnos la consideración que merece un buen pueblo vecino, contestemos á la provocación, con la arrogancia; á la guerra comercial, con merecidas represalias en justa reciprocidad, fijando en nuestra primer columna del arancel que al efecto se confeccione, aplicable á las naciones que como Francia nos tratan, un derecho de importación de 100 por 100 *ad valorem* para los artículos, géneros ó cosas que nos sean necesarias y no tengan las naciones convenidas, y un 2.000 por 100 para las manufacturas, telas, maquinaria, bisutería, líquidos, pasamanería, confecciones de ropas y demás géneros franceses; y las *regiones vitivinícolas* de España por su parte é iniciativa particular, heridas en su mejor riqueza y amor propio, rechazar en absoluto del comercio todo género, artículo ó cosa de procedencia francesa, comprándolo á otras naciones que mejor nos tratan.

Pues así como los Estados Unidos de América, después de consumir las grandes cantidades de algodón, su mal tabaco y buena parte de petróleo sin refinar, nos ha pagado malamente con el decreto MacKinley, así esperamos que correspondan á nuestros servicios también los vecinos de allende el Pirineo; y por lo mismo ¡fuera de cumplidos ni consideraciones á quien con nosotros no las tiene, y.... adelante, patriotas españoles, y á la brecha!

JOSÉ LÓPEZ CAMUÑAS.

El calor y el vino

Estamos en la época de los grandes calores. Si por una parte ejercen éstos una acción benéfica sobre la vid, bajo el punto de vista del desarrollo de la planta, de la elaboración del caldo de la uva y de su maduración, por otra están éstos tal vez llenos de peligros para los vinos hechos que no son suficientemente robustos, que contienen todavía azúcar no sazonado, lo

que les hace susceptibles de sufrir numerosas alteraciones. Si el calor, en ciertas circunstancias, tratado por modo especial y llevado hasta 60 ó 65 grados, suspende la vida de los fermentos y pone término á las enfermedades que engendraran, sucede absolutamente lo contrario cuando no se trata más que de una simple elevación de temperatura atmosférica, como acontece en Julio y Agosto. Así el calor, según el grado que alcanza, puede mejorar ó comprometer el vino.

La atención de los propietarios y comerciantes debe, pues, recaer en estos momentos sobre los vinos faltos de solidez. Los productos bien vinificados, teniendo vigor, después de la labor de Marzo—si ésta se hizo bien—no deben causar inquietud alguna.

Los vinos embotellados, robustos y curados en principio en condiciones normales, no pueden tampoco inspirar ningún temor. Ocorre todavía que los lugares en que se guardan unos y otros estén regularmente ventilados, por manera que el termómetro no se eleve más que hasta cierto límite.

Ahora bien; los vinos que presentan cualquiera flojedad son mucho más susceptibles á las diversas enfermedades que conocemos: acidez, amargo, ebullición, etc., etc., y que son capaces de contaminarlos y de destruirlos si no se pone remedio.

Para los vinos flojos dulzones, la acidez es de temer. Contienen éstos azúcar no transformado, alimento tal vez del micoderma acético, al cual no falta más que un poco de calor para animarse, reproducirse é invadir una pipa y aun propagarse á las vecinas; ahora, á partir de 20º hasta los 40, este fermento se encuentra en excelentes condiciones para desarrollarse y causar sensibles pérdidas. Es, pues, de gran urgencia airear la bodega, de manera que no se permita al aire del ambiente alcanzar aquella temperatura.

Para obtener tal resultado, en Argelia, donde los calores alcanzan con bastante frecuencia un grado elevado, se ha hecho el estudio de sistemas especiales de ventilación, que son de gran utilidad. Cuando no se tienen condiciones propias, se abren los almacenes del vino por la noche y se cierran durante el día. Así el aire fresco de la noche que ha penetrado queda recluido en el interior de la bodega y produce un ambiente relativamente templado. Al fin de la jornada el aire se ha caldeado por efecto del calor externo, pero la noche que le sucede permite reemplazarlo de nuevo. Entre nosotros podría adoptarse semejante método. Es necesario que la temperatura de los locales donde se conservan los vinos no exceda de los 12 á 15º.

No es ésta la sola precaución que debería tomarse; deben alejar de las pipas ó toneles las substancias que puedan estar en fermentación, cambiando, por tanto, la tela ó estraza de los tapones. Estas estrazas están generalmente impregnadas de vino, que se acidula rápidamente, y por esta razón puede contaminarse el líquido contenido en los toneles.

Independientemente de este remedio exterior, el mismo vino—sobre todo si es flojo—deberá ser objeto de tratamientos especiales. Colocarése en toneles bien azufrados; se mezclará con productos más robustos; se le añadirá ligeramente alcohol; en fin, se tendrán constantemente

llenos los envases, añadiendo líquido tan á menudo como sea necesario. No se procederá á la filtración ó clarificación más que en caso de absoluta urgencia, porque estas operaciones disminuyen siempre algo los elementos constitutivos del vino; es, pues, muy ligeramente como se clarificará, y en último extremo se recurrirá al filtro, teniendo gran cuidado de guardarse del contacto del aire.

El enturbiamiento es uno de los síntomas más ciertos del principio de la alteración de los vinos; por consiguiente, toda alteración en la nitidez deberá llamar la atención; y después del examen del mal que se ha producido, convendrá aplicar sin retardo los tratamientos apropiados. No sabremos recomendar bastante que en esta época del año se redoble la vigilancia en las bodegas, y que al menor indicio se aplique al vino el remedio que con venga á su estado.

Con la prontitud en la aplicación del socorro es con lo que puede curarse el mal y aun evitar irreparables pérdidas.

Desde Hamburgo

Los trabajos y propósitos que viene realizando esta Estación comienzan á producir resultados beneficiosos, acreditando nuestros vinos afinados; el efecto producido por la prueba de algunos tipos de Tarragona, Valdepeñas y Valencia ha sido excelente, y es de esperar que para la próxima cosecha ya se entenderán para el negocio algunas importantes casas de ésta con los productores de España. Conviene que los pedidos que de aquí se hagan, se sirvan con gran esmero, sobre todo en las condiciones de los envases, á fin de que el vino no adquiera ningún mal sabor, ni haya pérdidas por derrames que anulan todo el beneficio de la venta. Recomendamos el empleo de bocoyes nuevos de los que han servido para el transporte de alcohol; estos envases pueden venderse aquí á 25 ptas., y por este precio sólo se grava el hectolitro de vino en una peseta, si se adquieren las pipas á 30 ó 31 ptas., que es el coste ordinario en esa durante el año.

El abuso que cometen algunos empleados de las empresas de transporte es escandaloso, y el robo que verifican, no sólo perjudica al dueño del producto, sino al crédito de nuestro país; hemos analizado un vino que á su salida de Valencia tenía 16º de alcohol, y ha llegado aquí á 11º y muy cargado de agua de mar, resultando del análisis una gran cantidad de sal que lo hace imposible para el consumo; para evitar estos hechos y exigir responsabilidad, la Estación Enotécnica recogerá, en el caso que se ordene, una muestra de vino inmediatamente que se desembarque, y si hay algún cargo que hacer contra los armadores, certificará lo que resulte, para que en España puedan obtener los dueños del vino la indemnización del perjuicio; es de esperar que las empresas de vapores que proceden de buena fe y tienen á su servicio personal honrado, aceptarán sin inconveniente esta fiscalización, que garantiza al comprador y al vendedor, y estimulará las relaciones comerciales con nuestro país.

La prensa de este país, ocupándose de la modificación de las tarifas aduaneras en Francia, prevé que el negocio de vinos similares á los franceses, lo verificará España desde el año próximo, si sabe aprovecharse de las dificultades que en adelante encontrará el comercio de Burdeos para exportar sus vinos, necesitados de *coupage* con los de España. Suponen que adquiriendo los comerciantes españoles vinos baratos franceses, podrán crear un tipo fino de las condiciones de los Borgoñas y Medocs, con el que harán magníficos negocios en Alemania.

Deseando que estas noticias se confirmen, de-

bemos advertir que no necesita España comprar vinos franceses para formar un tipo fino y adaptado al gusto de estos mercados. Bastará sólo mezclar los vinos ácidos y flojos del Norte y del Oeste con los del Centro y del Este, y conservarlos durante algún tiempo en locales á propósito, para que fácilmente resulte un tipo de cuerpo y aroma muy agradable, y á un precio tan económico que hará imposible toda concurrencia.

DIEGO GORDILLO,
Director de la Estación enológica de Hamburgo.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Córdoba 28.—La calidad de los trigos nuevos es mediana, lo que no obsta para que hayan subido, cotizándose en la estación á 43, y de 41 á 42 rs. fanega, según la calidad. La cebada también ha mejorado de precio, cotizándose en esta plaza de 26 á 27. Las habas están de 37 á 38.

Los fuertes calores perjudican la cosecha de aceituna, pues por dicha causa se desprende bastante fruto de los árboles.

Floja la cotización de los aceites. En Montoro se ofrecen á 44 rs. arroba las clases superiores, y en los pueblos de la campiña de 41 á 42. En esta capital se detalla á 42 rs.—*El Corresponsal*.

*. Aguilar (Córdoba) 28.—Continúa en este término la recolección de cereales, y según indicaba á V. en mi anterior, aunque el rendimiento no pasa de mediano, supera á lo que nos habíamos prometido.

La cosecha de aceituna, que en los olivos no quemados esperábamos fuese regular, según la muestra presentada, ha quedado bastante reducida, porque los fuertes calores han secado la mayor parte del pequeño fruto.

En los viñedos avanza rápidamente la plaga filoxérica, que ama destruir en breve plazo el hermoso pago de viñas denominado «Los Moriles», donde se producen los afamados vinos conocidos en todo el mundo por el nombre de Montilla. Contristados con tal motivo se encuentran todos los viticultores, aun aquellos que, como el que le dirige la presente, tienen sus viñedos fuera de aquel pago, puesto que la invasión avanza ya hasta los majuelos del paraje nombrado «Torre y Buenavista», situado á la mitad de la distancia que hay entre esta ciudad y «Los Moriles».

A todo esto, la Comisión provincial de defensa contra la filoxera se muestra impasible, á pesar de que anualmente tributa este pueblo para tal objeto con 1.000 pesetas próximamente.

Poca variación se nota en el precio de los productos. Aceite, de 10 á 10,50 pesetas arroba; el vino inalterable en su precio todo el año, así como el vinagre y aguardiente; trigo, de 9,50 á 10 ptas. fanega; cebada, á 6,50; habas, á 8,50; garbanzos, á 12,50. Floja en todo la demanda, excepción hecha del trigo y de la cebada, de los que por los acaparadores se hacen algunas compras.—*M. L. C.*

De Aragón

Híjar (Teruel) 29.—Puede darse por terminada la recolección de granos, que son de buena calidad y de bastante rendimiento en la vega, pues el secano no ha producido nada absolutamente.

Los precios son: 40 pesetas cahiz (179 litros) por el trigo y 20 por la cebada, pero sin transacciones, pues nadie coge lo bastante para su casa, porque en este país, si el secano no produce, la vega representa muy poco.—*V. M.*

*. Calamocha (Teruel) 28.—Está terminando, ó poco menos, la recolección de cereales en este término municipal, y por dar noticia de su resultado á los lectores de la CRÓNICA, he retardado algún tanto mi correspondencia.

Las cebadas tempranas dieron muy poco de sí, porque los hielos extraordinarios del pasado invierno mataron la mayor parte de la planta; quedaron con poquísima mies, y por consecuencia muy escaso grano. Las que se sembraron en Febrero y principios de Marzo han dado mejor resultado, y su rendimiento ha sido bastante regular.

Del centeno también esperamos buen producto, sobre todo en proporción de la mies, porque tiene buena espiga y el grano bastante lleno.

Lo propio sucederá con el trigo, porque también aparenta estar bien granado, sobre todo las espigas del padrón, ó sean las de las matas que nacieron primero, y si algún fallo resultare, será sin duda de los hijuelos, cuyas espigas venían más tardías, y el fuerte calor de este mes las ha secado antes de terminar su granazón.

El general, el resultado de la cosecha, á excepción de las cebadas tempranas, esperamos sea satisfactorio y cual nadie podía prometerse

á fines de Febrero y aun hasta más de mitad de Marzo.

Entonces no creíamos segar en muchos campos, porque apenas se veía una que otra mata, y sin grandes lluvias ni buena temperatura en la primavera, Dios Nuestro Señor nos ha concedido una cosecha más que regular y cual no esperábamos. Bien debemos darle gracias por favor tan señalado, máxime este año en que tantos pueblos han tenido la desgracia de no recolectar nada, ó poco más de nada, careciendo, por tanto, de lo indispensablemente necesario para su subsistencia y para sostener ganados de labor y de todas clases. De esto hay, por desgracia, muchos pueblos y comarcas enteras en las tres provincias de Aragón, y si el Gobierno no atiende á los ruegos de nuestros representantes en Cortes, en muchas partes de aquél será espantosa la miseria en el próximo invierno, y mayor, si cabe, en la primavera del año que viene.

Nada respecto á precios de los efectos, porque todo está sin demanda. Aquí se vendió el vino á 60 rs. siquenz (120 litros). Ya no quedan existencias. En los pueblos de la ribera, cuyo producto es muy superior al de éste, se vende dicha medida á 60 rs. el que tiene yeso, y á 68 el que carece de él.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Nueva

Villanueva de la Jara (Cuenca) 28.—La recolección en ésta va tocando á su término, dando el siguiente resultado: buena de cebada (aunque se siembra poca); regular de trigo y legumbres, de garbanzos, guisantes, etc., y nula de habas y avena.

La cosecha de patatas se presentaba muy buena; pero ya se va resintiendo, efecto de la falta de agua, por ser en su mayor parte de secano, y la de uva será buena, á pesar de las mermas ocasionadas por los hielos de invierno, la pira y el corrimiento en algunos puntos, especialmente en el gengibel, que es la que más se ha corrido, pues sin estas mermas hubiese sido muy colmada.

Los siguientes precios son casi nominales, por las pocas transacciones que hay: trigo viejo, 48 reales fanega; cebada, 25 á 26; frijoles, á 36; vino de trullo, 6,50 rs. arroba; idem de tinaja, 10; los demás frutos sin precio.—*R. S.*

*. Guadalajara 29.—Precios corrientes de los artículos que se expresan: candeal añejo, á 45 rs. fanega; idem nuevo, á 39; cebada nueva, á 27; aceite, de 60 á 64 rs. la arroba.—*Un Subscriptor*.

*. Sacedón (Guadalajara) 29.—Prosiguen los trabajos de la recolección favorecidos por buen tiempo, y los labradores muestran satisfechos de la cosecha, la cual es muy buena en cantidad y clase.

La cebada nueva es activamente solicitada, y se paga á 24 rs. la fanega. El trigo se detalla á 35 el común y 38 el superior.

El aceite á 51 rs. la arroba, y el vino á 12,50 idem id.—*El Corresponsal*.

De Castilla la Vieja

Valoria la Buena (Valladolid) 27.—Ocupados los labradores en la recolección, están completamente paralizadas las ventas de granos y poco animadas las de vino, siendo los precios de este líquido de 10,50 á 11 rs. cántaro.

El resultado de la cosecha de granos ha de ser, por lo que se ve, regular en cebada y centeno, mediano en legumbres, y acaso también mediano en trigo, pues los calores y la sequía han precipitado la madurez.

El viñedo también va perdiendo bastante por la falta de lluvias.—*El Corresponsal*.

*. Astudillo (Palencia) 27.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; cebada, de 23 á 24; garbanzos, de 100 á 120; patatas nuevas, á 6 reales arroba; vino, de 10 á 11 rs. cántaro.

Estamos en plena recolección de cereales, siendo menor de lo que se creía en Junio, porque los fuertes calores malograron en gran parte la grana.—*El Corresponsal*.

*. Tordesillas (Valladolid) 29.—Se acentúa la baja en los precios del ganado vacuno; en el mercado de ayer cambiaron de mano 100 reses á 50, 51 y 52 rs. arroba.

Los granos, harinas y vinos se detallan como sigue: trigo, á 43 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; algarrobas, de 23 á 24; garbanzos, á 120; muelas, á 42; lentejas, á 36; harinas, á 18, 17 y 16 rs. la arroba, según la calidad; vino blanco, de 11 á 12 rs. cántaro; idem tinto, de 12 á 13 id.—*El Corresponsal*.

De Extremadura

Hervás (Cáceres) 28.—A pesar del tiempo transcurrido desde mi última, poco agradable puedo decirle; huyendo de esto, he demorado hacerlo, por ver si con lo avanzado de la época y con los grandes calores aumentaba la venta de vinos en esta bodega; pero ni lo uno ni lo otro ha sido suficiente para que entre la animación propia de esta estación en la localidad.

Está sin vender la mayor parte de lo recolectado en la última cosecha, á pesar de la bondad de los caldos, pues tienen de 13 á 14° de riqueza alcohólica, son de color subido, y con la fermentación han quedado secos; circunstancia tanto más apreciable, cuanto que abundan los dulces en todas partes.

Esta paralización débese á que en otros puntos se han visto obligados á bajar los precios por temor de que se pierdan sus vinos dulces, y de ellos se surten los pueblos del interior de esta provincia y de la de Salamanca, que son los que consumen nuestra cosecha.

La cosecha presente es regular en algunos pagos, dejando mucho que desear en los más, pues aunque aquí no se ha presentado hasta el presente epidemia ninguna, la florescencia fué muy desigual, y efecto de los frios de este invierno, dejaron de brotar muchas parras.

Si el tiempo continúa favoreciendo, es de esperar perfecta madurez, como el año anterior, lo que es una doble ventaja, por si hay que añejar los vinos, como preveo en la cosecha encerrada, que, por su buena calidad y la no grande recolección pendiente, si bien es verdad que nos apura la necesidad de realizar, no tendremos que tirar el vino, ni por ser malo, ni para encerrar el otro.

Muchos vinos hay en ésta que podrían dedicarse á la exportación, si no con gran rendimiento, cuando menos con el fin de realizar y salir de apuros; pero las leyes prohibitivas de nuestros vecinos, excluyendo los que tengan más de 2 gramos de sulfato, hacen imposible que ni siquiera intentemos pasar la frontera.

Y es de advertir que muchas partidas, á las que no se adicionó ni un polvo de yeso, resultan con 1,80 gramos de sulfato de potasa, según análisis hechos en París, Burdeos y otros puntos; fenómeno que no me explico.

El vino a lo que se cotiza hoy á 11 rs. cántaro (16,04 litros), y el tinto á 10.—*J. S. M.*

De Navarra

Gallipienzo 27.—Como subscriptor á su digno periódico, cuya lectura me es siempre muy agradable, y con cuyas doctrinas estoy en completa conformidad, me tomo la libertad de escribir á V. rogándole se digne inspeccionar las adjuntas hojas de vid.

Nos hallamos alarmados desde hace algunos días los viticultores de esta villa, al notar que van secándose muchas hojas de la parte baja de las cepas, temiendo hayan sido atacadas de mildiu, aunque lo extraño es que hayan sido invadidas las viñas situadas en los terrenos más secos y delgados de este término municipal, lo contrario precisamente de lo que sucede con el mildiu, por lo que la mayoría de los labradores opinan sea efecto de la gran sequía por que atravesamos, pues no habiendo llovido más que en pequeña cantidad y de tarde en tarde en todo el año, se halla la tierra completamente tostada. Además, sucede que esta invasión no ha respetado las viñas sulfatadas á su debido tiempo, no habiendo diferencia entre éstas y las que no se sulfataron.

En esta duda, algunos nos apresuramos á rociarnos nuevamente con el caldo bordelés, mientras otros hacen caso ómiso de aplicar ese remedio. Agradecería, pues, muchísimo, señor Director, se sirviese decirme en su ilustrado periódico qué enfermedad padecen dichas hojas, para salir de esta duda, así como todo el vecindario de esta villa, que anhela saberlo, y en cuyo nombre dirijo á V. este ruego (1).

La cosecha de cereales en esta localidad y pueblos limítrofes al Sur, Este y Oeste, pésima, pues apenas se recolectan tres simientes. En los pueblos situados al Norte regular, y buena en los de la montaña de esta provincia. Las viñas jóvenes ostentan bastante uva, mas las viejas, especialmente las de terrenos compactos, muy resentidas de los prolongados hielos de invierno, con muy poco fruto y sarmiento. Las pocas existencias de vino sin salida, á pesar del bajo precio de 7 á 7,50 rs. cántaro.—*M. R.*

*. Olza 28.—Estamos en la conclusión de la siega; las habas y demás leguminosas han dado, en general, escaso rendimiento; asimismo promete poco la de cereales, pues tras de haber poca paja, resulta que la granazón, á causa de los intensos calores y lluvias de la primavera quincena del presente Julio, cuya alternativa suele ser fatal, es defectuosa.

El precio del trigo, de 22 á 23 rs. robo; habas, á 16; cebada, á 14; lana, á 60 rs. arroba navarra.

Las viñas con mucha limpieza y lozanía en la parra, salvo alguna mancha de *cladosporium*, pero con algunas uvas medio carcomidas por el mildiu.—*El Corresponsal*.

*. Bruñel 29.—Por más que aquí la cosecha de cereales es de fuerza y tiene agua, ape-

nas si se han cogido cuatro simientes. El vino se ha vendido al finísimo precio de 5,50 rs. el cántaro (11,77 litros), á pesar de acusar una fuerza alcohólica de 14 á 15°.

Fácil es comprender que con tal precio y aquellas cosechas, el agricultor no puede vivir.

El viñedo lleva este año abundante y rico fruto, y él es la esperanza del propietario para poder cubrir sus necesidades.—*P. V.*

*. Tafalla 29.—La siega se ha hecho con bastante prontitud, y habiendo comenzado la trilla, resulta que dan escasos rendimientos las tierras de secano, porque los hielos de invierno destruyeron mucha semilla, quedando claros los trigos. Las tierras de regadío han producido mucho.

Las viñas jóvenes están muy buenas, inmejorables, pero las viejas quedaron resentidas por los hielos, y padecen mucho de la sequía que viene reinando; así es que, por bien que marchen, se cogerá en dichas viñas viejas la mitad que el año pasado. La florescencia ha sido un tanto desigual, por los fuertes calores de Junio.

Muy animada la demanda de vinos para las provincias de Guipúzcoa y Vizcaya, rigiendo los precios de 9 á 11 rs.

Los vinos secos son los que tienen más estimación, pero también hay dulces muy superiores. En lo que va de mes se han vendido para fuera 10.000 cántaros y otros 6.000 para el consumo local, ó sea en junto 16.000 cántaros.

El trigo se detalla á 20 rs. el robo, la cebada á 14 y á 11 la avena.

En una viña próxima á esta ciudad, de unas 60 peonadas y muy vigorosa, apareció el mildiu en parte de ella, debido á que por un descuido se regó demasiado el trozo donde se presentó dicha enfermedad, pero gracias al tiempo seco y al viento Norte que reina, se ha contenido el desarrollo de la terrible plaga. Las demás viñas de los diferentes términos, sin novedad respecto á plagas; pero se resienten algunas de la pertinaz sequía, especialmente las viejas.—*A. J.*

*. Puente la Reina 29.—Hermoso tiempo, propio de la estación y adecuado á la madurez de los frutos pendientes. Los agraes, sanos y de buen color y volumen, pero el sarmiento raquítico y el fruto escaso.

Los cereales han dejado satisfechos á los labradores.

Paralización en la venta de los vinos; precios nominales, de 9 á 10 rs. cántaro; buenas existencias en clase y cantidad.—*El Corresponsal*.

De las Riojas

Fuenmayor (Logroño) 28.—Tengo la satisfacción de participarle que el estado del viñedo es inmejorable bajo todos conceptos; así es que si la cosecha del 90 fué superior en cantidad y clase, no dudamos que la próxima ha de superar á la anterior, siempre por supuesto que siga, como hasta aquí, favoreciéndola el tiempo.

También conviene tener muy presente que los propietarios no han dejado de la mano el sulfato de cobre ni el azufre. Con estas sustancias, preparadas y aplicadas como la ciencia y la práctica aconsejan, se vienen defendiendo estos hermosos viñedos del oidium, mildiu, black-rot y demás plagas criptogámicas.—*C. Z.*

NOTICIAS

Las hojas de vid que hemos recibido de Gallipienzo (Navarra) están completamente libres de mildiu, black-rot, oidium y demás plagas criptogámicas, así como de parásitos animales; su mal estado le atribuimos á la sequía.

Las hojas que nos ha enviado un subscriptor de Herencia (Ciudad Real) sólo padecen de clorosis, de cuya afección se ha ocupado repetidas veces la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, la última en el número 1.405, correspondiente al 20 de Junio de este año.

Un telegrama de San Petersburgo anuncia que circula en esta ciudad el rumor de que Francia abriga el propósito de hacer grandes rebajas en la tarifa de derechos de Aduanas en favor de los productos rusos que sean importados en el territorio de la República.

El Gobierno francés, no obstante los aranceles votados por las Cámaras, puede hacer, según ya lo ha probado la CRÓNICA, mayores concesiones que las que resulten de las tarifas mínimas. En su consecuencia, el Gobierno español sabe muy bien que el nuevo arancel no será barrera que impida concertar un tratado franco-español beneficioso para ambos países.

Nosotros seguimos abrigando la esperanza de que Francia no aplicará á nuestros vinos las absurdas tarifas aprobadas por la Cámara de los Diputados, y así lo esperamos por los poderosos motivos que hemos expuesto en otros números.

Sigüe muy vivo en Francia el movimiento contra las tarifas prohibitivas aprobadas por la Cámara de Diputados.

En el Nuevo Circo de París se ha celebrado

(1) Examinadas las hojas, las encontramos libres de toda clase de parásitos, y su mal estado es debido á la sequía; así es que conviene regar los viñedos si hay facilidad de practicar dicha operación.—(Nota de la Redacción.)

una importante reunión, presidida por M. Lockroy, para protestar contra las tarifas de Aduanas y el vino caro.

La protesta ha sido votada por unanimidad por los numerosos concurrentes.

Las Cámaras de Comercio van también protestando contra los absurdos y perjudicialísimos acuerdos de los Diputados, y muchos periódicos prosiguen la patriótica campaña emprendida en tan vitalísimo asunto.

En España se han celebrado reuniones con el mismo fin en Jerez, Málaga y otros puntos, nombrándose comisiones que gestionen por todos los medios posibles la consecución de un buen tratado franco-español. En igual sentido se han dirigido á nuestro Gobierno las Cámaras Agrícolas y de Comercio, así como muchos centros y asociaciones vinícolas de la Península.

Tanto el pueblo francés como el español, desean vivamente mantener el importantísimo tráfico que vienen sosteniendo con grandes beneficios para los dos países.

Temen los labradores de Huesca que si pronto no cae sobre aquella comarca el agua que tanta falta hace, se pierdan las hortalizas, con las que se contaba para aliviar en gran parte la miseria que se deja sentir.

Nos escriben de Tortosa que es completa la paralización que reina en aquella ciudad, tanto en las calles y plazas, como en las tiendas, en las que no se hace ninguna transacción, de lo cual se lamentan mucho los industriales.

La Compañía de los ferrocarriles del Mediodía también ha dispuesto rebajar en un 50 por 100 los transportes de los productos destinados á la Exposición de Cariniena.

Aumenta cada día que pasa el número de expositores, según se nos dice.

Dicen de la Ribera de Valencia que los arrozales presentan un hermoso aspecto, lo que hace presumir, á no mediar ningún contratiempo atmosférico, una excelente cosecha de la citada gramínea. Merced á las grandes cantidades de grano que ha sido preciso invertir para impulsar el desarrollo de la planta, algo paralizado por efecto de los fríos del pasado invierno, se ha conseguido poner aquella en las mejores condiciones.

Las existencias son escasas, y se pagan á 28 pesetas los 100 kilos, siendo poca la demanda.

Ha sido declarada oficialmente constituida la Cámara Agrícola de Zaragoza.

En estos días debe comenzar la vendimia en Benifayó de Espioca (Valencia). Varios negociantes y vinicultores han comenzado á hacer operaciones sobre cepas, pagando las uvas *monastrell* y *bobal* á 6 rs. la arroba. La *garnacha tintorera* es solicitada con empeño, habiéndose hecho ajustes á 6,50 y 7 rs.

En Argelia es ya de importancia la exportación de uvas con destino á Marsella. En el último viaje desembarcó en este puerto el vapor *Duc-de-Bragance* 10.000 cajas de aquella sabrosa é higiénica fruta.

Se ha recibido la noticia de que el Banco Agrícola de Segovia ha suspendido sus pagos, después de haber satisfecho en pocos días más de 500.000 pesetas. Tan lamentable suceso ha producido honda sensación, pues dicho establecimiento viene prestando inmensos beneficios á los agricultores, y su gestión siempre ha sido honrada é inteligente. El miércoles próximo insertaremos el notable manifiesto que el Consejo de Administración de aquel Banco acaba de dirigir al público, no haciéndolo hoy por no demorar la publicación del presente número.

El quebranto de nuestros cambios sobre París, á ocho días vista, se elevó el jueves último á 7,20 por 100.

Un despacho de Nueva York dice que, según un informe de una casa comercial de la Habana, la próxima cosecha de azúcares en Cuba excederá de 836 millones de kilogramos.

La cosecha de pasa es pequeña en la comarca de Gandía, comparada con la del año pasado. Cálculase se recolectarán unos 200.000 quintales menos que en 1890.

La condición de la uva en algunas partidas deja mucho que desear, notándose su pequeñez y algo clara, pero la mayoría es de superior calidad.

Las partidas de *les Rotes* y *Campusos* darán principio al escaldo del 5 al 8 del próximo Agosto.

Precios del mercado de Calatayud: trigo, 36 pesetas cahiz; cebada, 24; harinas de 1.ª, á 36 pesetas los 100 kilos; de 2.ª, á 34 id.; de 3.ª, á 28; cabezuela, 18 pesetas cahiz; menudillo, 14; salvado, 12; tástara, 10.

Escriben de Teruel:

«Desastrosos han sido los efectos de la tormenta que descargó la tarde del jueves en esta capital y sus contornos.

En el inmediato pueblo de Castralbo han quedado destruidas las cosechas por la enorme cantidad de piedra que cayó, inundándose además muchas casas, algunas de las cuales sufrieron hundimientos de consideración. Varias personas fueron salvadas milagrosamente, gracias al arrojo de algunos vecinos, y otras se encuentran enfermas á consecuencia de la dolorosa impresión sufrida al verse arrebatados los pocos medios de subsistencia con que contaban momentos antes para hacer frente á sus primeras necesidades.

En Villaspesa y Villastar también han perdido la mayor parte de sus cosechas, aunque en menos escala que el primer pueblo citado.

Afortunadamente, en esta capital no hemos sufrido grandes perjuicios, aun cuando cayó regular cantidad de piedra por algunos puntos, en particular en la partida de Pinilla, donde han padecido algo las viñas.»

La cosecha en el término de Sigüenza, por consecuencia de la sequía que se está experimentando, promete ser muy escasa, pues toda clase de grano se está secando sin granar.

Libre importación en Túnez.—El Cónsul de España en Túnez ha dado cuenta al Ministerio de Estado, el cual lo pone en conocimiento del comercio por medio de la *Gaceta*, de dos decretos del Presidente de la República francesa, fijando las cantidades de cereales y granos que, en virtud de la ley de 19 de Junio de 1890, podrán admitirse en franquicia en las aduanas francesas desde 1.º del actual á 30 de Junio de 1892, así como las cantidades de aceite de oliva y orujo de aceituna, que gozarán de igual beneficio hasta 30 de Noviembre del corriente año, época que el decreto fija para la caducidad, tanto de ésta como de anteriores autorizaciones concedidas á los mismos productos.

Las referidas cantidades de cereales y granos son: 950.000 quintales métricos de trigo, 500.000 de cebada, 25.000 de avena y 25.000 de maíz y 9.000.000 de litros de aceite de oliva y orujo de aceituna.

Asimismo manifiesta que, en virtud de un decreto del Bey de aquella Regencia, de 2 del corriente, se admiten en franquicia en sus puertos, á fin de favorecer la agricultura: el guano, los fosfatos y sobrefosfatos, hueso en polvo, yeso fosfatado, abono de cuernos, abono despedido, fosfatos metalúrgicos, sangre seca, cuero tostado, sulfato de amoníaco, sulfato de hierro, nitrato de potasa, nitrato de soda, cloruro de potasio, abonos químicos compuestos, azufres sublimados, azufres triturados, sulfato de cobre, nicotina, bonillée bordelesa, agua celeste, amoniuro de cobre, ácido sulfúrico, amoníaco, y polvos y líquidos que se emplean para combatir las enfermedades de la vid, levantándose la prohibición de introducir el nitrato de soda, el azufre y el salitre.

Un colega oicense dice que, de diez á doce días á esta parte, los grandes ríos han disminuído considerablemente en caudal de aguas, observándose este fenómeno en el río Ebro.

La explicación que da dicho colega á esta circunstancia, es que los colores en el año actual han sido sumamente fuertes é intensos en la primera parte del verano, y aquéllos contribuyen á licuar la nieve de Navarra y Pirineos de Cataluña.

Que el alto Pirineo central sostenía enorme cantidad de nieve, y que éstas han resistido un poco más la acción continuada del calor.

Y que el Gállego, el Ara, el Cinca, el Esera, el Noguera Ribagorzana, el Pallaresa y el Segre son los principales ríos que contribuyen á la alimentación del Ebro.

Como los colores continúan todavía en su estado álgido, el citado colega dice que es de presumir que *aquello* que se conoce con el nombre de nieves perpetuas en el Pirineo central, desaparecerá en el presente verano.

Así se lo comunican á dicho periódico desde diversos puntos de la alta montaña aragonesa.

Durante el año 1890 se importaron por las Aduanas de la Península 2.200.410 kilogramos de lanas, cuyo valor ascendió á 9.474.021 pesetas, y se exportaron 7.149.846 kilogramos.

En la tarde del martes último descargó sobre la comarca de Valladolid una fuerte tempestad, sin que por fortuna arrojara piedra.

De Barbastro, Olvera y otros términos de Huesca sabemos que adelanta mucho el fruto de la vid, habiendo comenzado á pintar casi todas las uvas.

La cosecha promete ser buena.

Precios de las aceitunas en Sevilla: Padrón, á 280 rs. fanega; Reina, á 200 id.; manzanilla, á

80; las mismas clases en cuñetes, á 10, 8 y 5 rs. respectivamente.

La estadística suiza del comercio con España es bastante deficiente, por comprender en ella, como procedentes de Francia, artículos españoles; pero nuestro Cónsul en Ginebra, el Conde de Casa-Sarriá, ha reunido datos que le suministran los importadores de mercancías españolas, y de ellos resulta que nuestra importación ha sido de 7.429.628 francos, superior en 1.706.838 á la del año anterior, y la exportación de 8.429.263 francos, inferior en 601.017 á la de la misma época.

La principal importación que hace Suiza de España, es la de vino. Suiza importa en general 944.770 hectolitros de vinos, que representan 33.539.335 francos. En su estadística oficial, España ocupa el cuarto lugar de la procedencia, habiéndose importado 149.350 hectolitros, que representan 5.774.000 francos, 1.366.000 más que en 1889.

El progreso que nuestra exportación de vinos puede obtener en el porvenir depende del nuevo tratado de comercio que se haga con la Confederación, y principalmente si se puede conseguir que, como en el que aún rige, continúen pagando los 3,50 francos de derecho por hectótro, cualesquiera que sean los grados de alcohol que contenga.

Como teníamos anunciado, dice *La Unión Mercantil* de Málaga, ayer (el martes último), á la una de la tarde, se reunió en el Círculo Mercantil la Comisión de vinos de esta Cámara de Comercio, asistiendo entre otros, los Sres. Don Eugenio Jiménez Pastor, D. Quirico López, D. Federico Gross, D. Eduardo Fajardo, don José del Río, D. Tomás Rein, D. Guillermo Nagel, D. Rafael Moreno Castañeda, D. José Ramos Power y D. Pedro Gómez Chaix.

Dada cuenta por el Sr. Moreno Castañeda del recibimiento hecho á los comisionados de Málaga en Jerez y de la buena disposición de aquel comercio para secundar al de ésta, se procedió á la lectura de una extensa y luminosa memoria en que su autor, el Sr. Jiménez Pastor, se ocupa con gran detenimiento de la cuestión de los vinos, y examina sus antecedentes y estado actual, siendo muy felicitado por su notable trabajo.

Dicha Memoria, donde se proponen atinadas conclusiones para conjurar el conflicto presente, verá pronto la luz pública, firmada por representaciones de las Cámaras de Comercio de Málaga y Jerez, Cámara de Agricultura de esta última, gremios de exportadores y criadores de vinos de ambas localidades, etc.

En la reunión reinó verdadero entusiasmo, y la Comisión piensa dirigirse á todos los Diputados y Senadores de las provincias interesadas, y no ceder en sus gestiones hasta recabar del Gobierno medidas que atenúen los gravísimos perjuicios que se irrogan á nuestra importación con los acuerdos recién votados por la Cámara y Senado franceses.

Se ha preconizado recientemente un medio nuevo para extinguir la langosta, por Mr. Bronquart. Habiendo observado que los hongos entomofthóreos matan á cuantos insectos son campo de la reproducción de sus esporos, propone inocular éstos en cantidad grande de insectos, que morirán á las veinticuatro horas de la operación; y se sembrarán, pulverizados, en los campos que se quieran preservar.

Como se ve, tal remedio, en el caso de ser eficaz, dista mucho de la sencillez en la aplicación de la gasolina.

Cálculase la flota mercante en todo el mundo en primeros del año corriente en 43.514 barcos, repartidos en 33.876 de vela, con 10.540.651 toneladas de registro y 9.638 vapores, con toneladas de registro 12.825.709, y 8.266.747 netas.

A propósito de la filoxera que tanto desarrollo está adquiriendo en algunas regiones del Noroeste de la Península, dice un periódico que un habitante en el valle de Verín, que tiene mucha afición á leer papeles antiguos, ha hallado un opúsculo inédito del año 1776, obra de un fraile del convento de la Merced de aquella villa, que trata, entre otras cosas, de una enfermedad que hacía secar las cepas de las viñas.

En su relación se deduce que el insecto que destruía las viñas en aquella fecha es la misma filoxera de hoy.

Unos animales imperceptibles á simple vista, que comienzan por chupar la savia en las raíces, se suben luego á la tierra y se transforman en alados, volando en todas direcciones.

De Espluga de Francolí escriben á un colega de Tarragona que por aquellos alrededores vaga una manada de lobos que han puesto en alarma á aquellos vecinos, muchos de los cuales han recorrido los campos armados de escopetas para darles caza.

No se sabe que esos animales carnívoros hayan causado daño ni á persona alguna ni á ningún rebaño.

La cantidad total de vinos de todas clases introducidos en el Reino Unido desde 1.º de Enero hasta el 30 de Junio de 1891, ha sido de 8.964.526 galones, repartidos en la forma siguiente:

	Galones
Procedentes de España	{ Blanco... 1.196.141
	{ Tinto... 910.885
De Francia.....	{ Blanco... 972.590
	{ Tinto... 2.388.279
De Portugal, tinto.....	2.362.785
De Italia, id.....	255.615
De Alemania, id.....	285.054
De Holanda, id.....	224.222
De otros países, id.....	368.956
Total.....	8.964.526

En los almacenes de depósito quedaban á fines de Junio último unas existencias próximamente de 7 millones y medio de galones de vino.

Discrepan bastante los presagios relativos á la producción de trigo en Rusia, pues mientras algunos sostienen que habrá considerable baja, escriben por otro lado de San Petersburgo que que en el gobierno de Táurida las apariencias del trigo de primavera son de tal naturaleza, que hacen suponer en una compensación del déficit del trigo de invierno.

Asimismo en el gobierno de Nigni-Nowgorod, del Charkoff y otros donde ha llovido, se ha producido una notable mejoría.

El *Daily News* estima que, en el Mediodía, la producción de trigo alcanzará á 80 por 100 de una mediana; si así fuera, el rendimiento total será de 70 millones de hectolitros.

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

NO MAS YESO EN LA VENDIMIA

El CONSERVADOR ENÁNTICO sustituye ventajosamente el enyesado en la vendimia, y evita á la vez todas las enfermedades de los vinos. Es el único producto declarado oficialmente inofensivo y recomendable por el Laboratorio químico municipal de Zaragoza. El kilo, para 35 ó 50 hectolitros, quince pesetas.

Depósito exclusivo en España: Sr. Administrador de *La Revista Vinícola*, Danzas, 5 y 7, Zaragoza. (10-s)

TABLA DE ROBLE

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á

VICTORIANO ECHAVARRI
OLAZAGUTIA (NAVARRA)

Sulfato de cobre

pureza garantida 98/99 por 100, de las primeras marcas inglesas y francesas.

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR

Dirigir los pedidos al depósito de San Sebastián (Guipúzcoa), á los señores

M. LABADIE Y J. ETCHTAR
COMISIONISTAS EN VINOS

LOS VINOS QUE TUERCEN

y pierden su transparencia puestos en prueba al aire libre, afirman su color con *La Enófla*. Arreglo de *vinos dulces* (abocados), turbios, picados, etc., Dirijirse con sello á F. Montero, Casasola de Arión (Valladolid). 3

A. BELBEZE

de CALATAYUD (Aragón)

Compra los tártaros y las heces ó lias, secas y verdes.

SULFATO DE COBRE

Se halla de venta en la fábrica de abonos químicos de CARLOS AMUSCO, en LOGROÑO, al precio más económico con relación á su clase, inglés de primera, con riqueza de 99 por 100 de pureza.

SE ALQUILA PIPERIA

bien en PASAGES ó en CALATAYUD Dirijirse á los Sres. Priou y Lavielle, en Calatayud.

Madrid, Suc. de Cuestá, Cava-alta, 5

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

(FUNDADO EN 1880)

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

Conservador de los Vinos.—El único producto que asegura la conservación de los vinos débiles ó de poca riqueza alcohólica. Todos los vinos tratados por una dosis de Conservador resisten los tiempos más calorosos, sin experimentar la menor alteración.

Enotánin.—(Tanino especial para vinos, de pepitas de uva.) De preferencia al Conservador para emplearle al hacer la pisa de las uvas, corregir el ahilamiento de los vinos blancos y como auxiliar de la clarificación en estos últimos.

Pulverina Arnaldo.—Producto inmejorable para el aclaro ó clarificación de toda clase de vinos, ya sean tintos ó blancos. Estos últimos, que algunas veces resisten á los aclaros, se clarifican fácilmente adicionándoles, veinticuatro ó treinta horas antes de practicar dicha operación, una dosis de Conservador, ó en su lugar 10 ó 15 gramos de Enotánin por hectólitro de caldo.

Anti-agrio.—Para la corrección de los vinos ligeramente apuntados, torcidos, avinagrados, etc., etc.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación al Director del Laboratorio.

BARCELONA.—Calle de Valencia, núm. 213.—BARCELONA.

APARATO DE FILTRACION MECANICO

DE RAPIDA FUNCION, EL MAS NUEVO Y MAS BARATO

Sistema KAISER

PARA EL RAMO ENOTECNICO Y COMERCIOS DE VINOS AL POR MAYOR

Mayor filtración fina, bajo un cierre hermético completo.—Importante mejora en el gusto del vino, sin pérdida de ácido carbónico, alcohol ni aroma y ramillete.—Facilita la expedición de los vinos con un adelanto importante.—Filtración de una claridad brillante, aunque con vinos turbios.—Construcción del aparato de cobre, fuerte y sólido.—Función casi sin gasto.—Carenancia absoluta de colapex y otras materias clarificadoras.—Función sencillísima y rapidísima.—Se envían con cada aparato instrucciones claras y fáciles para usarle.—Materia filtradora eficaz, químicamente pura, absolutamente, sin gusto alguno.—Construcción en diferentes tamaños para cada capacidad productora deseada, hasta 100 hectolitros por día.

Precio de un aparato de una capacidad de 15,25 hectolitros por día (diez horas)

560 PESETAS FRANCO DE PORTE

Prospectos detallados á quien los pida

E. JASMIN, Francfort-sur-le-Mein (Alemania)

FÁBRICA ESPECIAL DE APARATOS TÉCNICOS PATENTIZADOS

ADVERTENCIA. Estos aparatos pueden también emplearse para coñac, aguardiente y sidra.



COMPANIA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS **LA PREVISORA** CONTRA EL PEDRISCO A PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el cuarto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

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.

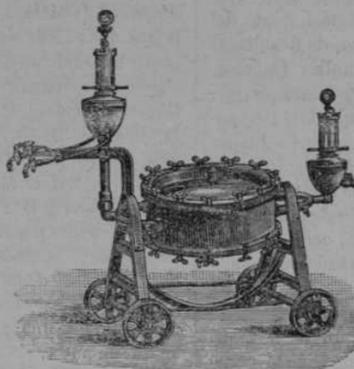
A LOS VINICULTORES

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.



PULVERIZADOR EL RELAMPAGO

contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



RELÁMPAGO

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

A VOLUNTAD

de la SOCIEDAD COMERCIAL DE IMPORTACION Y EXPORTACION, rue La Fayette, 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)

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildew, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septoglyndrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

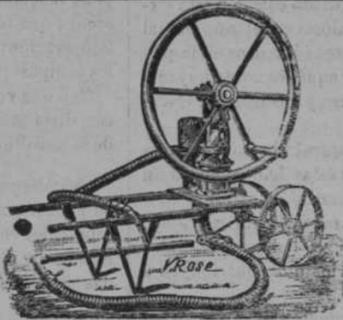
DOCTOR D. F. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid

Precio: UNA PESETA

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastriillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras. Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—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.

Catálogos gratis y franco.

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

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

CONSTRUCCION DE APARATOS DE DESTILACION

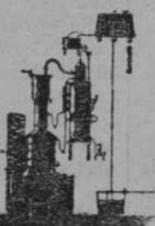
GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.

Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.

Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.

Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite y todo lo que se refiere á calderería de cobre y hierro.



LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

Catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se cambia ó compra cobre y metales viejos

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRICOLAS

HAUPOLD.—MALAGA. PASILLO SANTO DOMINGO, 16

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

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

Premiados con 19 medallas de Oro, Plata, y Diplomas de honor y de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

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

Fábricas de chocolates, Fábricas de harinas, Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vinos, Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

CEREALES NORTEAMERICANOS

de gran rendimiento

SEMILLAS SELECCIONADAS

Producto mínimo, 30 hectolitros por hectárea

La Reforma Agrícola

AYALA, 11.—MADRID

MILDEW

Antracnosis y hielos tardíos.

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid. Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.