

LA REVISTA VINÍCOLA Y DE AGRICULTURA.

PERIÓDICO DECENAL

PREMIADO EN LA EXPOSICIÓN ARAGONESA DE 1885.

SUSCRIPCIÓN

En España 8 pesetas al año.
Idem 4.50 id. semestre.
Extranjero 15 francos al año.

PAGO ADELANTADO

ANUNCIOS

Línea del cuerpo 8, á 0.25 pesetas
Descuentos para contratos de seis meses en adelante
(18 inserciones.)

PAGO ADELANTADO

La Revista Vinícola y de Agricultura tiene más de 1000 corresponsales, y es, entre los de su clase, el periódico de mayor circulación de España.—Se publica, con 4 páginas de folletín, los días 1, 11 y 21 de cada mes.

Toda la correspondencia se dirigirá al Director

OFICINAS: Plaza del Pilar, n.ºs 14, 15 y 16-2.º dcha. (entrada por el Pasaje)—ZARAGOZA

AVISO AL TIEMPO DE LA VENDIMIA SUSTITUCIÓN DEL ENYESADO

Sabido es que el añadir yeso en la vendimia es, hoy más que nunca, un grande inconveniente si el cosechero ha de efectuar la venta de los vinos con alguna estimación y sin dificultades de ningún género.

Contra la prohibición dicha, nada hay tan eficaz como el *Conservador enántico* que á más de asegurar la conservación del vino, *aviva el color dando brillantez y frescura, siempre que se emplee al tiempo de la vendimia y con arreglo á la instrucción que llevan todos los botes.* Es el único producto hasta hoy conocido que sustituye ventajosamente el enyesado.

Adicionado en cualquier tiempo *evita también que los vinos se vuelvan agrios, turbios, ahilados, grasos, amargos, ó que adquieran algún gusto y sabor extraños.* El creciente consumo cada año justifica sus bondades, y apenas habrá pueblo vinícola donde no sea conocido y se puedan comprobar sus resultados.

En los trasiegos en la época de calores, en las mezclas y en cualquier tiempo es altamente recomendable adicionar el *Conservador enántico* para dejar los vinos á cubierto de toda alteración.

Este producto se considera ya como indispensable para los vinos que hayan de exportarse á largas distancias, por mar ó por tierra, pues evita tener que adicionar alcohol ú otras sustancias, no siempre inofensivas, para hacer resistir á los caldos las temperaturas más elevadas. Los vinos que tienen *Conservador enántico*, aunque sean endebles, estén en bodegas mal situadas ó tengan que exportarse á países lejanos, jamás se echan á perder.

La dosis ordinaria es de 25 á 30 gramos por hectólitro.

El añadir el *Conservador enántico* en la vendimia ó en los caldos hechos supone un gasto tan insignificante que no pasa de 0.37 á 0.40 pesetas por cada 100 litros y en cambio no hay que temer á las alteraciones, con solo dar á los vinos los cuidados ordinarios.

HIGIENICO Y ADMITIDO EN TODOS LOS MERCADOS DEL MUNDO

AVISO.—Como se anuncian muchos productos similares debemos hacer constar que en el Laboratorio químico municipal de Zaragoza se han analizado varios de los que más circulan, siendo desechados por hallarse compuestos de sustancias nocivas á la salud y prohibidas en los mercados. Del *Conservador enántico* se ha certificado que «puede emplearse en viticultura utilizando sus propiedades antisépticas» que son las de preservar los vinos de toda alteración.

Precio 15 pesetas bote de 1 kilo con instrucción y franco de embalaje.

DEPÓSITO EXCLUSIVO PARA ESPAÑA Y PORTUGAL

Andrés Rodrigo, Plaza del Pilar, 14, 15 y 16—Zaragoza

TALLER DE CONSTRUCCIÓN Y REPARACIÓN DE INSTRUMENTOS AGRÍCOLAS Y VÍTICOLAS

Especialidades.—Máquinas para el escalde de la viña. Tijera de podar y rebajar (varios modelos) con privilegio por su tornillo de dos roscas invertidas; premiada en varias exposiciones.—Arados desde el antiguo romano reformado al más moderno

Para pedidos y nota de precios dirigirse á

Gregorio Simon y Benito Sorrosal

Boggiero, 6 (antes Castellana) Zaragoza

TANIN-CENOPEPIN (TANIN ENÁNTICO) AL ESTADO CRISTALIZABLE procedente de la antigua casa

Lebeuf y C.^a de París

Especial para la conservación y mejoramiento de los vinos blancos, evitando que se vuelvan agrios, ahilados ó turbios. Dosis 10 á 15 gramos por hectólitro,

Bote de medio kilo 10 pesetas franco embalaje
Andrés Rodrigo—Zaragoza

TALLERES DE FUNDICION DE HIERRO Y BRONCE Y CONSTRUCCION DE MÁQUINAS

FUNDADOS EN 1854

VALLS HERMANOS

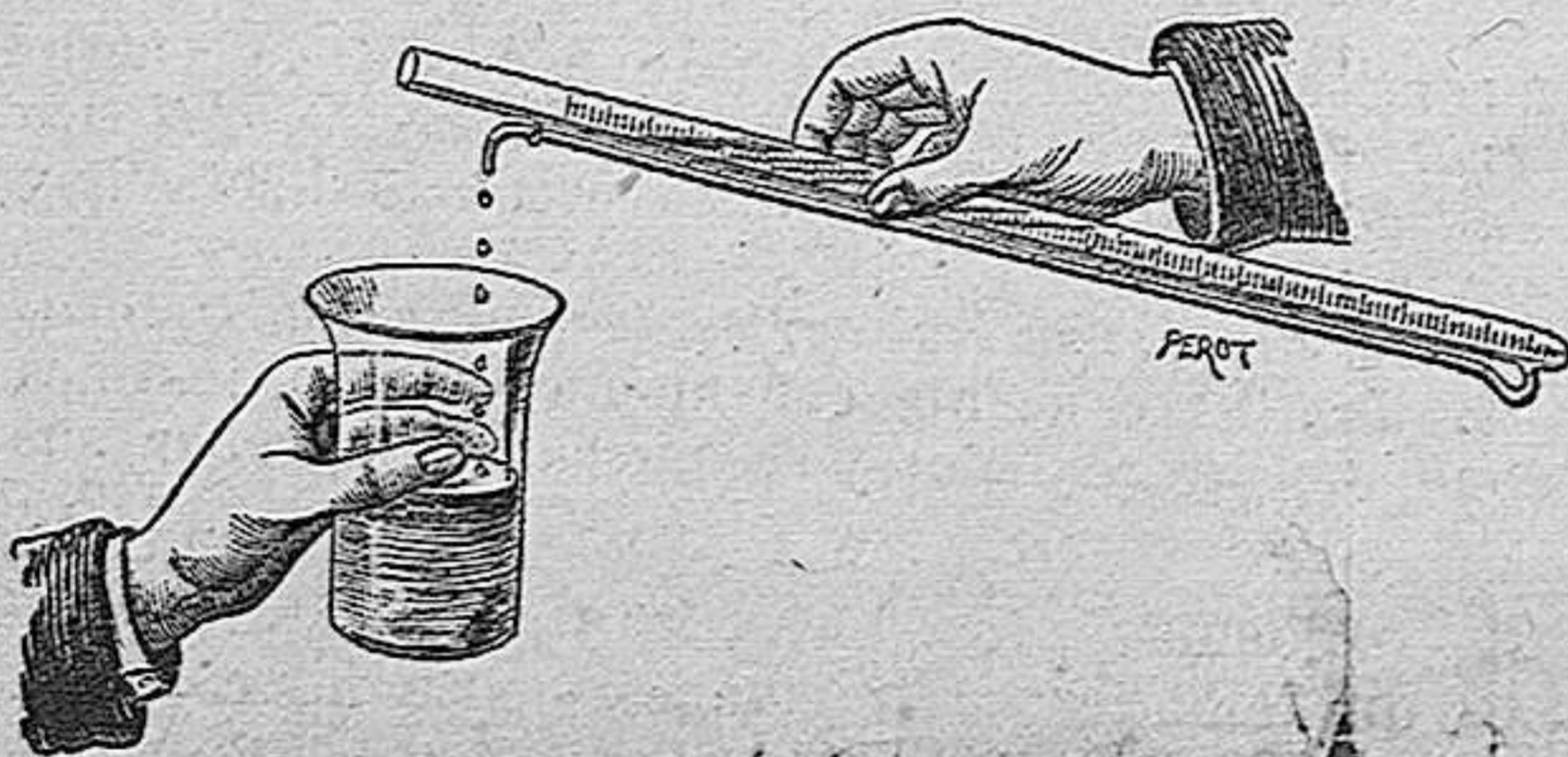
INGENIEROS CONSTRUCTORES

Premiados con 23 medallas en oro, plata, 3 grandes Diplomas de Honor y 2 de Progreso por sus especialidades.

Ingeniero Director D. AGUSTIN VALLS Y BERGÉS

Máquinas de vapor perfeccionadas, económicas de combustible.—Turbinas del sistema Moreno perfeccionadas.—Prensas hidráulicas perfeccionadas para aceite, vino, aprestos y otras aplicaciones.—Prensas dinámicas de engranajes y de palanca para aceite, vino, etc.—Molinos aceiteros, harineros y otras industrias.—Prensas, máquinas y todo lo concerniente á la fabricación de fideos y pastas para sopa, según los últimos adelantos.—Molinos, cilindros, mezcladores y demás aparatos para fabricación del chocolate.—Prensas y moldes para losetas y mosaicos hidráulicos.—Prensas para satinar papel, encuadernación y paquetería.—Bombas y norias.—Trasmisiones de movimiento en general dinámicas y telodinámicas.—Construcciones artísticas, industriales, públicas y particulares.—Estudios, planos y resupuestos técnicos.—Casa especial en la construcción de prensas de todas clases para todas las industrias y aplicaciones con modelos de sus sistemas privilegiados.—Instalaciones completas de fabricas de aceite, harinas, fideos, chocolates, etc., según los últimos adelantos.
Pasan de 1550 las prensas instaladas por esta casa, una d las especialidades de la misma. Instalaciones en toda España, Americas y extranjero.—Numerosas Referencias.

19, calle de Campo Sagrado, 19, Ensanche, Ronda San Pablo:—BARCELONA
Telegramas—VALLS—Campo Sagrado—Barcelona—Teléfono 595



ACIDIMETRO

Para reconocer con toda exactitud la acidéz de los vinos y de los mostos. Encerrado en su estuche de madera con todos los reactivos Ptas. 40.

Andrés Rodrigo, Plaza del Pilar, 14 y 16—Zaragoza.

Para vendimiar.—Tijeras con muelle

Facilitan el corte del racimo sin romper ni desprender el grano de la uva. Este instrumento es un gran adelanto para efectuar la vendimia y desterrar el antiguo y perjudicial procedimiento de los corbillos ó gabiños. Precio, 1 peseta una y 9 pesetas docena.

Andrés Rodrigo—Zaragoza

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

de

MARIANO GAJON

Paseo de Torrero, 290-Zaragoza.

Arboles frutales y forestales.
Arbustos de hoja perenne y caduca.
Plantas de invernadero y aire libre.
Vides uva de mesa y especies para vino.

Toda clase de vegetales.

Trazado y plantación de jardines y parques.
Este Establecimiento ha alcanzado con la exhibición de sus plantas, los primeros premios en cuantas exposiciones nacionales y extranjeras ha tomado parte.

Pídanse catálogos

MARIANO GAJON

Paseo de Torrero, 290-Zaragoza.

GRAN ESTABLECIMIENTO

de

Arboricultura, Floricultura

Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor

Montemolin 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 varios para paseos y carreteras.

Plantales de olmo (véase álamo negro), acacia común de tres púas y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne.

Trazado y plantación de parques y jardines.

Plátanos extra grandes para paseos públicos donde se desee disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaño y precios por correspondencia.

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.

NUEVA DESGRANADORA DE MAIZ

Pesa menos de cinco kilos, sólida y de un manejo sencillísimo, pudiendo sujetarse con dos simples tornillos á una mesa ó tablero, á comodidad.

El resultado nada deja que desear, y es bien seguro que una vez conocida por los cultivadores de maíz se apresurarán á adquirirla por el precio insignificante de DIEZ PESETAS.

Pedidos á Andrés Rodrigo, Zaragoza

LA NUEVA CAMPAÑA VINÍCOLA

Ha dado comienzo en grande escala la vendimia en esta zona, y no sorprenderá á nadie que diga que ningún negociante se ha preparado á la compra de fruto para elaborar vinos de exportación. La desanimación no puede ser más grande entre los propietarios, especialmente entre aquellos que habituados á deshacerse del fruto no tienen donde elaborar, ni menos donde guardar el vino, porque antes á medida que se elaboraba se colocaba el mosto en pipas y así se exportaba ó terminaba en ellos la fermentación, ó se traía á los conos de los almacenes de Alicante; ante tal perspectiva no es extraño que algunos propietarios hayan dado sus viñas á los ganados para arrancar enseguida las cepas, y otros ni siquiera hayan esperado á tanto, dando preferencia á una cosecha de trigo ó de cebada que pueden ganar adelantando la siembra á una cosecha de uvas que abandonan. Se trata, es claro, de viñas en tierras susceptibles de riego.

Lo único que por el momento se aprecia un poco más es la uva blanca que se paga á 2'80 pesetas el quintal (46 kilos) pero no se destina el producto para Francia sino para la parte de Almería y otros puntos de Andalucía, hacia donde se ha establecido cierta corriente de vinos tintos también.

Según parece la cosecha en España por la merma que ha causado el calor y la sequía y el abandono en que se ha dejado campar el mildew, mas luego las tormentas é inundaciones, será bastante escasa y tendrá colocación con lo que consuman las destilerías, con lo poco que se exporte á Francia y á otros puntos de Europa y á Ultramar y con el consumo interior *peninsular*, pues Portugal necesita acudir á nosotros para poder sostener sus mercados de Inglaterra y América especialmente el del Brasil, si no quiere abandonarlos á la actividad de los catalanes que tan buenos *oportos* elaboran que compiten con los *oportos* lusitanos. Extremadura y Galicia necesitan también recurrir á las comarcas centrales por la insignificancia de sus cosechas.

Para Francia insistimos en afirmar que hay muy poco que hacer: una carta reciente de un amigo de París nos dice: «De vinos de España, se habla tanto como se hablará en Italia de vinos de esas comarcas, solo nos preguntan por vinos blancos *muy superiores*, de 14 á 15° deseando muestras cuando las haya así como de alguno tinto *muy muy superior* de 15°.»

Y á propósito de vinos blancos, los más buscados en Francia, es de notar que en recientes cotizaciones de Burdeos se vió como precio corriente el de 24 francos por clases de la Mancha, precio que apenas cubre el gasto de embalse, sacarlos á la estación, transporte á Alicante, embarque, flete, derechos, etc. por manera que sería preciso tomarlo del propietario de balde para no perder dinero, y y sin embargo, de resultar el vino como hemos dicho, de balde no se apresuran los comerciantes á interesarse en la compra á tan ventajoso pre-

cio; esperan un más allá, esto es, que el propietario ponga aun algo más.

¿Cómo se ha llegado á un estado tal de demoralización comercial? es lo que se procura indagar hace tiempo. No falta quien encuentre el origen en el descrédito del vino por el abuso que suponen, de la parte de los expendedores, otros á las predicaciones de los médicos que aconsejan como menos peligroso el uso de otras bebidas fermentadas, (cerveza, sidra, etc.) y que ha determinado á muchos consumidores á dar preferencia al alcohol que perjudica y trastorna el organismo y debilita la raza poblando los manicomios y los presidios; otros por fin lo atribuyen al decaimiento de la potencia consumidora consecuencia natural del nuevo régimen económico que tantos brazos deja inactivos en la industria. Pero dando el valor que todo lo apuntado tenga en el influjo pernicioso del descenso de los precios, en las cotizaciones de los vinos metropolitanos, argelinos y españoles en la vecina República, nosotros debemos añadir el gran desarrollo que han llegado á tener las operaciones de consignación á verdaderas *casas de empeño y de perdición* para cuantos son por ellas atraídos, que son en escala considerable, las cuales han ahogado el comercio *natural* causando la ruina de sus clientes á cuya costa se han enriquecido y causando el doble daño de obligar á bajar los precios de los vinos españoles incessantemente, que á su vez influían en los de las demás procedencias, hasta un punto en que el cultivador francés siente hondamente sus efectos, el argelino no pensó nunca llegar, ni siquiera sospechar el viticultor español. De explicar esto hoy necesitaríamos mucho espacio razón porque lo reservamos para para otro día por si puede ello abrir los ojos á nuevos incautos.

El corresponsal.

Alicante 25 Septiembre 1893.

IMPORTANCIA DE ABONAR LAS TIERRAS

La Pagesia semanario que en dialecto catalán publica el «Instituto Agrícola Catalán de San Isidro» se congratula de la extensión que va tomando entre los labradores la costumbre de aplicar á los cultivos los abonos minerales ó concentrados. Reconoce que la situación actual es grave y que hay que estudiar los medios para conjurar la crisis que afecta á la agricultura y entiende que el remedio del mal está en el estudio de las necesidades de cada cultivo para satisfacerlas, único medio de hacer remunerador el trabajo de los labradores. No podemos sustraernos á tal necesidad, dice el articulista. Todo en el mundo marcha en progreso si no tanto poco menos que la industria y el comercio. En España todo va en avance menos la agricultura que permanece estacionaria porque no se estimulan las energías como en la industria y en el comercio.

El estudio de los principios fundamentales de la producción agrícola puede darnos no poca luz que nos guie. Todo el mundo sabe que

para obtener buenas cosechas, además de los auxilios del cielo y de limpiar y revolver la tierra se exige el concurso de los abonos. No son siempre vírgenes las tierras ni careciendo de principios fertilizantes pueden dar lo que no tienen.

Nunca hay bastantes abonos. Se producen pocos abonos de cuadra porque carecemos de ganados y no se compran por falta de dinero. Sembrando sin abonar y sin pensar en su producción no puede llegarse á mejor resultado que la miseria. El abono fundamental y más generalmente conocido es el estiércol. ¿Hay algún medio para reemplazarlo en el cultivo de la tierra? En absoluto no nos atreveríamos á contestar, relativamente y con una sencilla consideración procuraremos hacernos entender.

Qué se busca en la producción de un fruto? Una suma de elementos sacados de la tierra que se trasforman en productos vendibles y nos paguen nuestro trabajo y la renta de la tierra.

Varios son los elementos que constituyen la tierra pero para nuestro objeto los reducimos á cuatro: *ázo*, *potasa*, *ácido fosfórico* y *cal*: la poca importancia de este último ó su poco coste nos lleva á prescindir de él ocupándonos de los otros tres.

El *ázo*, podemos obtenerlo de la tierra si lo contiene ó de la atmósfera mediante algunas plantas que lo absorben enterrando algunas leguminosas verdes como las *habas*, por ejemplo.

La potasa como el ácido fosfórico hay que extraerlo del terreno mismo si los contiene ó de lo contrario hay que ponérselos.

Hay que tener en cuenta, para que sea completa la fertilidad de la tierra, un importante factor de que frecuentemente nos hemos ocupado, pero acaso no tanto como es necesario: La sustancia orgánica que debe estar en la tierra en las proporciones debidas, el *humus* como se dice en los libros. Puede decirse que es la *levadura* de la cosecha, el depósito en que se concentran los elementos de vida de las plantas, el medio en que se desarrollan los gérmenes de transformación de los abonos y vale bien la pena de que nunca lo olvidemos.

Refiriéndonos á todas estas cosas, el estiércol es el abono completo, resultado de una descomposición directa de las plantas cuando se emplean en el alimento del ganado cualquiera que sea, ó residuo de las transformaciones en materia animal á que han ido á parar una parte de las que las formaban, siempre, llevando en proporción distinta los elementos de las plantas consumidas.

Si pudiéramos usar del estiércol á discreción podrían resultar dos casos.

1.º Que á la planta cultivada le faltase determinado elemento que domine en su constitución. Hay plantas que exigen *ázo*, (trigo, cebada, cáñamo, otras *ácido fosfórico* (navos etc.), otras *potasa* (habones, patatas, etc.) y muchas *cal* como son todas las leguminosas. Si el estiércol no contiene en el grado necesario estos elementos para obtener una com-

pleta producción, teniendo siempre en cuenta el concurso del tiempo hay precisión de ponerlos si ha de lograrse el fin que el labrador persigue.

2.º Si por el contrario se pone con exceso se hace un gasto supérfluo, sin provecho inmediato porque la planta tomará aquella parte, solamente, que necesite y el resto lo abandona y en no pocos casos puede ser perdido para siempre como sucederá con el *ázo* en las legumbres y forrajes.

Al estiércol puede faltarle en cantidad algún elemento para lo que exija la buena producción de una cosecha: mediante los abonos químicos es facilísimo complementarlo en aquella parte que sea deficiente. La *agronomía*, esto es la ciencia del campo ha adelantado mucho y nos da, en punto de tanta trascendencia datos seguros que estudiaremos en sucesivos artículos porque vale la pena de ocuparse de tan interesante asunto, que va entrando en uso, y que cada cual lleve su grano de arena á obra tan interesante.

Así, con tan claro lenguaje se habla á los labradores catalanes y seguiremos traduciendo para nuestros lectores cuanto sobre tan interesante cuestión siga publicando dicho semanario.

LOS INFORMES

DE UN CONSUL EN SUIZA

«Mucho resta hacer para consolidar el crédito de nuestros vinos en Suiza, mas no tanto como se cree. Esforcémonos pues para consolidar nuestra posición, enviando vinos legítimos, que sean exactamente iguales á las muestras propuestas. Apliquémonos á perfeccionarlos, *mantengamos un tipo constante adaptado al gusto y á la necesidad del consumidor*, que no son iguales ni los mismos en todos los cantones ó provincias suizas y si no logramos aumentar la cifra de importación la sostendremos y consolidaremos la fama y mejoraremos el precio hasta ahora demasiado reducido.»

«Necesitaremos mucho tiempo para reemplazar á los franceses en cuanto á los vinos finos y por lo mismo conviene aplicarnos á los vinos comunes. La dificultad que se nos ofrece para conquistar el mercado suizo lo mismo que otro cualquiera en cuanto á los vinos de lujo es enorme y aun puede decirse insuperable aunque sobre ellos pesasen derechos cinco veces más elevados que los que pagan los franceses. Los franceses con su admirable constancia y con su habilidad, acreditan sus tipos no menos que con su honrado proceder y correcta conducta comercial arraigando de tal modo el hábito del consumidor de gusto refinado que serán buscados y pagados aquellos productos llegando hasta donde la fortuna de cada cual lo consienta.»

«El vino blanco espumoso es el que tiene porvenir en Suiza, uso Asti, y seco de nuestras provincias meridionales, *si bien, preparados y clarificados*. También nuestros vinos licorosos y los tintos del norte finos tienen ancho cam-

po si se renuncia á confundir al consumidor con la gran variedad de tipos que se les someten. El vermouth italiano va acreditándose y mejor lo lograría sin estos dos inconvenientes: sin la gran variedad de tipos y sin el descrédito que resulta de presentar bebidas mal elaboradas bajo la etiqueta de *Vermouth de Torino*.»

Pocas veces vemos trabajos semejantes debidos á nuestros cónsules de España, que ilustran y llaman la atención del comercio con noticias tan interesantes. Pero no solo se limita á lo transcrito el celoso Conde Marazzi, cónsul italiano en Suiza, sino que animado de sus patrióticos sentimientos, aconseja á su gobierno que suprima ciertas escuelas é institutos científicos que solo sirven para aumentar el número de vagos y pobres con diploma profesional (como en España) y aplicar los fondos que consumen á la creación de *bolsas de pensión y subvención*; de tales fondos dice, deberían asignarse premios á las casas italianas ó extranjeras de exportación que consintiesen en tener muestras de vinos italianos, que al fin de cada año probasen haber contribuido á la exportación de una cierta cantidad de vino. Otra parte de aquellos fondos debería servir para jóvenes de capacidad industrial y comercial que hubieren practicado ó para que aprendiesen sirviendo en casas extranjeras más renombradas como simples operarios en Inglaterra, Bélgica, Francia, Alemania, la práctica y el arte de productor el gusto del consumidor, lo cual probarían volviendo á Italia á enseñar lo que hubieren aprendido.

Bien podía en España tomarse el consejo del cónsul italiano. Aquí se gasta mucho dinero en fabricar licenciados y doctores en proporciones desmesuradas y en cambio se atiende mezquinamente á los estudios de aplicación que deben producir el elemento principal para el desenvolvimiento de nuestra riqueza y de nuestro progreso industrial, debiendo hacer notar en el informe del precitado cónsul cuanto recomienda conformarse con el gusto del consumidor distinto en cada provincia y cuanto importa *sostener y acreditar un tipo constante*, lo cual es imposible sin la creación de entidades robustas que dispongan de medios para ello y que son de tal importancia que nunca se logrará nada por otra vía pues cada término y dentro de él cada bodega, y en ellas cada cuba ó recipiente da un vino diferente aunque sea de la misma viña y de igual especie de planta. La industria vinícola no existirá en tanto no se constituyan fuertes asociaciones y sin industria no hay perfeccionamiento de primera materia y sin éste no hay mercado posible.

A. KAID-U.

COSECHAS Y MERCADOS

(Noticias recibidas de nuestros corresponsales y suscriptores)

ANDALUCÍA

Almería, 27.—La cosecha de cereales y la de maíz buenísima. Siguen fondeando en

este puerto gran número de vapores de todas las naciones para trasportar á Inglaterra y Estados Unidos la uva de esta privilegiada comarca. Han bajado algo los precios y hasta ahora la marca que tiene más estima es la «Córdoba» de los alrededores de esta ciudad. Muchas existencias de panizo á 30, 32 y 33 reales fanega.—*Vera, 28.*—Se celebra la feria anual con bastante animación y mucha concurrencia de ganados vacuno y caballar. El maíz se cotiza á 7'50 pesetas fanega con tendencia al alza por que lo van acaparando los capitalistas. Trigo 12'50 pesetas fanega, cebada 6, garbanzos 30, uva 1'25 pestas arroba, vino tinto 15°, 5 á 6, blanco id. vinagre 4'25, aceite 13'50, lana 12'50 y ovejas 12'50 á 15.

Jaen.—Castellar de Santisteban, 27.—Con las últimas lluvias mejoran los olivos y se espera una cosecha regular. La de uva ha sido escasa y la de habas perdida por el pulgón. Trigo 45 reales fanega, candeal 42 cebada 24 y aceite 36 reales arroba.—*Mengibar, 29.*—Está comprometida la cosecha de aceite á causa de la sequía. Trigo 53 reales fanega, cebada 21, habas 36, garbanzos de 80 á 120, aceite 38 reales arroba y lana sucia 10. Pocas existencias y pocas transacciones.

ARAGÓN

Zaragoza.—Ainzón, 24.—Principió la vendimia con resultado satisfactorio. Sigue activa la demanda de vinos á precios ruinosos de 8 á 12 pesetas alquec las clases buenas y de 4'50 á 4'75 las inferiores para destilar. Quedan algunas existencias.—*Maluenda, 28.*—Principia la vendimia con buenos rendimientos pero depreciándose la arroba de uva á 0'40 pesetas. La última quincena ha habido alguna demanda de vinos pagándose á 7 pesetas alquec (119 litros). Quedan solo unos 200 alqueces buen color y con 13° alcohol. Aun ha llovido poco para sembrar. Trigo 4 pesetas media, cebada 2, judías 6, y cáñamo 11 pesetas arroba.

Teruel.—Loscos, 26.—Se hace la siembra en buenas condiciones. Trigo 30 pesetas cahiz cebada 15, centeno 22, avena 11, garbanzos 10 pesetas anega (22'42 litros), ovejas 18, carneros 20 á 21 y corderos 15. Trigo á la baja y los demás cereales al alza. Muchas existencias.—*Calanda, 27.*—En parte del monte se hace la sementera con la tierra bien preparada. Las lluvias han mejorado los olivos. Trigo 17 á 18 pesetas cahiz (179 litros) cebada 4'50 pesetas anega, judías 5'25, vino tinto 1'25 pesetas cántaro, aceite 13 pesetas arroba y orejones 9 á 12 idem.

CASTILLA LA NUEVA

Madrid.—Chinchón, 27.—Principió la vendimia con buenos rendimientos y excelente calidad, pero las aguas están perjudicando el fruto. Uva tinta 0'75 pesetas arroba, blanca 0'41, vino tinto 2'75 á 3 pesetas arroba, blanco id, vinagre 2'50, aceite 11 á 11'50, aguardiente anisado 17 á 17'50, trigo 10 á 10'50 pesetas arroba, cebada 5 y habas 7'50. Aumenta la exportación.—*Fuentidueña de Tajo, 25.*—Se ha empezado la vendimia y la cosecha es re-

13,50/25
10,93/2
378
13,50
17,28
69,12

gular en cantidad y superior en calidad. Pueden adquirirse 5.000 cargas de uva á 7'50 pesetas la tinta y 5 la blanca. Hay 2.000 fanegas trigo á 10 pesetas, 2.000 de cebada á 5 y 400 avena á 4'50. Tendencia á la baja.

Guadalajara.—*Albalate de Zorita*, 24.—El trigo es muy solicitado pero hay retraimiento á causa del alto precio del anís 23'75 pesetas fanega que se ha preferido su venta para cubrir las necesidades del momento y aun se espera que llegue á 30 esta semilla. Trigo superior 9'50 pesetas fanega, cebada 3'75, avena 3'25, cañamones 14, aceite 11'50 pesetas arroba y cañamo 12'50.—*Centenera*, 25.—Se hace la vendimia con rendimiento regular, aunque menos que el año pasado. La uva se lleva para la capital á 0'75 pesetas arroba. Trigo 9 á 9'50 pesetas fanega, cebada 3'75 á 4, avena 3, á 3'50, centeno 4, judías 4'50 á 5, vino tinto 2 pesetas arroba (16 litros) y aceite 11.

Cuenca.—*San Clemente*, 26.—Se recoge mediana cosecha de uva y se paga á 0'25 pesetas arroba. Llueve lo suficiente para ir sembrando. Trigo 10 á 11 pesetas fanega, tendencia al alza y vino tinto 1'50 á 2 pesetas arroba (16 litros).

CASTILLA LA VIEJA

Burgos.—*Aranda de Duero*, 23.—La cosecha de cereales fué abundante y la de uva que ya principió á recogerse también rinde bastante fruto y de buena calidad. Trigo 8'75 á 9'25 pesetas fanega, cebada 4'50 á 5, y vino tinto Sotillo 2'50 pesetas cántaro.

Palencia.—*Fromista*, 28.—Los daños causados por las tormentas del 15 fueron de consideración sobre todo en el viñedo. Además las lluvias entorpecen la recolección de la uva por lo que resulta un doble perjuicio. Trigo 9'50 pesetas fanega, cebada 5'50, titos 10, yers 8, garbanzos 26, y vino tinto 2 pesetas cántaro.

—*Villasirga*, 25.—La tormenta del 15 asoló completamente el viñedo de este pueblo y comarcas. Trigo 36'50 á 37 reales fanega.—*Carión de los Condes*, 26.—La granizada del día 15 causó aquí y en toda la comarca daños de mucha consideración sobre todo en los viñedos. Por otra parte las lluvias torrenciales impiden poder recoger lo poco que dejó la nube. Trigo 38 á 40 reales fanega, cebada 20 á 22, centeno 22 á 23, avena 13 á 14 y vino tinto en los pueblos 12 reales cántaro con tendencia á subir más.

León.—*Hospital de Orbigo*, 27.—Empiezan las vendimias con mal tiempo y si no cesa el temporal es casi segura la pérdida de la cosecha de alubias. Trigo 10 pesetas fanega, cebada 5'50, centeno 6'25, garbanzos 25 á 30, alubias 15, judías 10'75, vino tinto 9'2 pesetas cántaro. lino 15 pesetas arroba, linaza ó simiente de lino 15 pesetas fanega y patatas 0'55 pesetas arroba. Todo al alza.

Avila.—*Aldeavieja*, 26.—Las lluvias torrenciales han hecho muchos destrozos en las tierras y no han preparado las mismas para sembrar. Hay de 8 á 9.000 fanegas trigo candeal á 9 pesetas, 2.000 á 2.500 de centeno á 5'50, 1.000 de cebada á 4'50 y 5, 1.500 carne-

ros de 15 á 18'50 y 100 á 120 vacas para carne de 250 á 270. Garbanzos 30 á 35 pesetas fanega y lana blanca sucia 12'50 á 13. Granos al alza y carnes á la baja.—*Adanero*, 24.—Trigo 9'50 á 10 pesetas fanega, cebada 5, á 5'25, garbanzos 25 á 40, guisantes 7, lana negra sucia 12'50 pesetas arroba, blanca 12 y carneros 20'50.—*Burgohondo*, 27.—Un fuerte pedrisco que descargó la tarde del 15 hizo bastante daño, en las huertas y viñedos. Centeno 5 pesetas fanega, algarrobas 4 y ovejas 9 á 10.—*Fontiveros*, 29.—La sementera y la vendimia han empezado en buenas condiciones. Hay 15.000 fanegas trigo candeal á 9'50 pesetas, 2.000 centeno á 5'50, 2.000 cebada á 5'50 y 3.000 garbanzos de 25 á 50. Algarrobas 5'50 pesetas fanega, judías 25, lana 13 á 14 pesetas arroba, ovejas 12, carneros 15 á 20, corderos 12'50 y paja 0'25 ptas. arroba.

Soria.—*Yaguas*, 25.—Sigue la sementera con buena sazón. Cosecha de trigo fué regular y mala la de patatas. Trigo puro 10'50 pesetas fanega, común ó ametalado 7, centeno 5'75 y patatas 0'75 pesetas arroba.—*San Pedro Manrique*, 26.—Trigo puro 10 pesetas fanega, común 6'50, centeno 5'50, cebada 5, y ganado de cerda en vivo 18 pesetas arroba.

Segovia.—*Matilla*, 22.—Hay muchas existencias de trigo y garbanzos. Trigo 8 á 9 pesetas fanega, cebada 5 á 5'50, centeno 5 á 6, avena 3 á 3'50 y garbanzos 25 á 40. Arrastre á Segovia 0'50 pesetas fanega.

Valladolid.—*Medina del Campo*, 26.—Este término se libró de las pérdidas enormes que han experimentado otros pueblos vecinos. Queda poco vino de la cosecha anterior y la cosecha de cereales casi toda. Trigo 10 pesetas fanega, cebada 5'50, centeno 5'75, algarrobas 6'25, garbanzos, según clases, 24, 30 y 40 vino tinto 3'50 pesetas cántaro (16 litros), blanco 3, vinagre 4 y aceite 16.

León.—*Barrios de Salas*, 25.—Esta localidad y el resto de la bella comarca del Bierzo tienen sus viñedos completamente perdidos por la filoxera. La cosecha no pasará de un octavo de las normales en los sitios mejores. Hay 10 ó 12.000 hectólitros vino blanco 10 á 13' á 13 reales cántaro (16 litros). Trigo 39 á 40 reales fanega, cebada 20, centeno 24, garbanzos 120 y judías 68. Arrastre á Ponferrada 0'10 pesetas arroba. Paralizada la venta de vinos.—*Fuentes de Carbajal*, 26.—Se hace la vendimia con actividad en previsión de mayores perjuicios por las lluvias que han descargado y que han preparado la tierra para la siembra. Véndese la uva á 30, 36 y 40 reales carga (10 arrobas) según que sea, blanca mezclada ó tinta. Candeal 151 reales carga, cebada 80, vino tinto 9'50 á 10 reales cántaro, aceite 52 reales arroba y paja uno idem.—*Valencia de don Juan*, 24.—Lo mismo la cosecha de cereales que la de vino han resultado escasas. Trigo 39 reales fanega, cebada 20, centeno 25, avena 22, titos 36 á 39, garbanzos de 90 á 108, alubias 70 á 82, uva 4 reales arroba, vino tinto 12 á 14 reales cántaro, vinagré 10 á 12, lana blanca sucia 45 reales arroba ovejas 45 á 50, carneros 50 á 60, corderos 24 y terneras 60.

CATALUÑA

Barcelona.—*Pierola*, 28.—La cosecha de vino es muy pobre á causa de la filoxera y como la clase también dejará mucho que desear no se sabe como podrá dársele salida porque los vinos del 92 que fueron buenos, y aun lo son, no hay quien los solicite. El precio es 14 á 15 pesetas carga (121 litros).—*San Andrés de Llavanas*, 25.—Se ha vendimiado lo poco que dejaron los pedriscos y después de una prolongada sequía vinieron las lluvias que han preparado las tierras para la siembra. Cosecha de algarrobas regular vendiéndose las nuevas á 4'50 pesetas quintal. Queda poco vino del 92 y se ofrece á 33 y 35 pesetas carga (120 litros).—*Rubi*, 27.—Terminó la vendimia con escasa cosecha por la filoxera y pedriscos. Las clases resultarán de pésima calidad. La cosecha de aceituna es buena en cantidad y calidad. Vino tinto 11 á 13' 18 pesetas carga.

Lérida.—*Vinaixa*, 28.—Cosecha de uva abundante, precios ruinosos á 0'25 pesetas arroba la tinta y 3'25, pesetas carga (12 arrobas) la blanca. Con las últimas lluvias queda preparado el terreno para sembrar. Olivos en general con poco fruto. Cebada 8'50 á 9 pesetas cuartera, centeno 13 á 14 y aceite 3'88 pesetas cuartan (4'13 litros).—*Soses*, 23.—Está haciéndose la vendimia y así las lluvias torrenciales como el pedrisco del 19 ocasionaron pérdidas. La tierra preparada para sembrar. La cosecha de almendra ha sido buena y la de olivas será regular. Hay 700 cuarteras de trigo á 15 y 15'50 pesetas. Cebada 6 pesetas cuartera, garbanzos 26 á 29, judías 20 á 21, almendras 9 á 10 vino tinto común 1 á 1'25 pesetas cántaro vinagre 0'75 y aceite 10 á 10'25.—*Tremp*, 29.—Las lluvias han preparado regular sementera. Luego principiará la vendimia y no se sabe donde colocar el fruto por las muchas existencias que quedan del año anterior. Trigo 16'50 á 17 pesetas cuartera, cebada 9 á 9'50, centeno 13 á 13'50, vino tinto 3'50 á 4 pesetas cestel (38 litros) y aceite 4 pesetas cuartan (4'13 litros).

EXTREMADURA

Cáceres.—*Cilleros*, 23.—Cosecha de cereales mala, de aceite escasísima y de vino mediana. Trigo 12'50 pesetas fanega, cebada 5'50, centeno 7'50, avena 2'75, maíz 10 garbanzos 20, alubias 18, uva 1'50 pesetas arroba, vino tinto 7 pesetas cántaro, blanco 7'50, aceite 14'75 y lana negra sucia 14'50 pesetas arroba. Cereales y vinos á la baja.—*Torrejón el Rubio*, 25.—Tanto los cereales como los ganados para carne están en alza. Trigo 11'50 pesetas fanega, candeal 12, cebada 5, centeno 8, avena 3'50, garbanzos 25, habas, 11. Vino tinto 7'50 pesetas cántaro (36 cuartillos) vinagre 4'50 y aceite 14.—Hay abundantes y buenos carbonos de encina y brezo.—*Torrejoncillo*, 29.—Trigo 11'50 pesetas fanega, cebada 4'75, centeno 7'50, avena 4, garbanzos 20 á 25, alubias 16 á 20, vino tinto 7'50 á 8 pesetas cántaro, vinagre 2, aceite 17'50, lana 15 á 15'50 y ovejas 11.

GALICIA

Pontevedra.—*Villagarcía de Arosa*, 28.—Terminó la vendimia y el resultado fué en general satisfactorio. El vino será superior en cantidad y clase al del año pasado á pesar de la invasión del mildew, esto y la repulsión que aquí se tiene á los vinos de uva sulfatada, hará que no aumente el número de los pocos que combatieron el mildew con el cobre, pues se pone en tela de juicio su inocuidad; se dice que precipitado por la glucosa no puede contenerlo el vino una vez clarificado, pero más bien que reducido por la glucosa que lo hace á la temperatura de ebullición, lo será por los fermentos, tanino y gomas ó en el mosto de uva azufrada por el sulfidohídrico que se desprende; puede así y todo, como dice Viard (traducción española de la Farmacia Moderna. Tomo 2.º pág. 634) adquirir el vino cobre, por un tratamiento exagerado é inmediato á la vendimia, en cuyo caso no debe presentarse al consumo sin previa dosificación, determinando un límite de tolerancia. El precio de los vinos se sostiene á pesar de la concurrencia de los de Castilla. Mosto de densidad 1.075 que corresponde á un vino de 10 por 100 alcohol proximamente, 4 pesetas cántaro (16'35 litros). Al por menor: Vino del país de 6 á 9 por 100 alcohol de ptas. 0'25 á 0'30 cuartillo (0'48 pesetas litro). Rivero, de 0'30 á 0'35, id. Vinos castellanos de 0'25 á 0'30 ídem.

NAVARRA Y RIOJA

Navarra.—*Azagra*, 24.—La vendimia será muy escasa. Hasta ahora se han librado estos campos de las tormentas y en cambio háse preparado la tierra para la siembra. Trigo 5'25 pesetas robo, cebada 3, avena 2'50, habas 3'75, cáñamo 13 pesetas arroba, vino sin precio y vinagre 1 peseta cántaro (11'77 litros).—*Sada*, 28.—Ha llovido copiosamente ganando mucho la uva pero en los pueblos comarcas de Gallipienzo, Caseda, Aibar y Sanguesa los pedriscos han destrozado casi por completo la cosecha. Trigo 5 á 5'50 pesetas robo, cebada 3, avena 2'50 y vino de 0,75 á 1'05 pesetas cántaro (11'77 litros).

Logroño.—*Navarrete*, 29.—Van 5 días de vendimia general y el movimiento es grande tratando de apresurar la operación por temor á que se repitan las lluvias. La uva apedreada se vende á real y medio arroba y á dos reales la sana. Quedan unas 20.000 cántaras vino viejo que van saliendo á 1'25 ptas. los 16'04 litros.

Alava.—*Baños de Ebro*, 30.—Ya termina la recolección de la uva. Se esperan buenas clases y rendimiento como el año último. Pocas existencias de vino viejo á 0'75 y 0'45 pesetas los 16'04 litros. Los olivos con poco fruto por la sequía.

VALENCIA Y MURCIA

Valencia.—*Utiel*, 24.—Principió la vendimia y si el tiempo no se mete en lluvias vamos á tener clases superiores en grado y color pues según los ensayos con el Guyot sacarán más de 12º de alcohol. La tendencia de esto

cosecheros es elaborar con uva sola sin aditamento de ninguna sustancia extraña. Se van comprando algunas partidas de uva á 0'35 y 0'40 pesetas arroba, pero hay resistencia á vender á estos precios.—*Fuente la Higuera*, 26, —La cosecha de uva es buena y el fruto regular pero no pasa de 0'30 pesetas arroba. Hay 17.000 cántaros vino viejo á 2'50 reales cántaro. Trigo 180 á 184 reales cahiz, cebada 72, centeno 120 á 132 y aceite 48 reales arroba.

Castellón.—*Castelfort*, 27.—Se hace la siembra en inmejorables condiciones. La cosecha de patatas será mediana. El trigo ha experimentado pequeña baja y se cotiza hoy de 18 á 20 pesetas hectólitro. Cebada 9, avena 7'50, lana blanca sucia 14 pesetas arroba, ovejas 13 á 16, carneros primales de 20 á 23 y corderos de 12 á 14.

Murcia.—*Fuente Alamo*, 26.—Hay 300 fanegas trigo á 14 y 15 pesetas, 6000 de cebada á 5 y 3000 avena á 3 y 3'50. Maiz 7 á 8 pesetas fanega, vino tinto 2 á 3 pesetas arroba, aceite 10 á 11 lana negra sucia 10 á 11, ovejas 15 á 22, carneros 18 á 22 y corderos 14 á 17. Todo al alza.

Albacete.—*Casas de Ves*, 25.—Ha llovido poco y son contados los que siembran. Empezó la vendimia con fruto poco medrado pagándose á 0'25 pesetas arroba. Patatares perdidos por la sequía. Trigo 11 pesetas fanega, cebada 4'50, avena 3'75, geja del país 10'50, vino tinto 2 reales arroba, claro 3, aceite 52, ovejas 20 y azafran 29 pesetas libra.

Alicante.—*Castalla*, 28.—Principió la vendimia en buenas condiciones y se obtiene uva muy sana que hace esperar excelentes caldos. Se cotiza la uva á real y medio arroba pero con poca animación y menos aun en la compra de vinos viejos, quedando buenas partidas por vender. Cosecha de almendra buena y á 3'50 pesetas, barehilla.

CRONICA GENERAL

Los conocidos editores Sauri y Sabater de Barcelona acaban de publicar dos obras por demás interesantes.

Es la una *Bebidas alcohólicas y fermentadas*, vinos, licores, horchatas, cervezas; secretos prácticos, con fórmulas precisas para elaborar toda clase de bebidas frías y calientes por don Gabriel Sotomayor, perito químico é industrial en Oporto, y la otra *Fabricación de toda clase de barnices*, manera de aplicarlos y conocimiento práctico de las resinas, de sus disolventes y otras sustancias empleadas en dicha fabricación por Aurelio Ruiz Miyares, ingeniero químico.

Valen respectivamente 3'50 y 1'50 pesetas sin contar el gasto de certificación, y se pueden adquirir en la citada casa ó en la Administración de este periódico.

Recientemente se ha ordenado á los alcaldes de los pueblos que prohiban á los peatones el cobro de 5 céntimos por cada ejemplar de los periódicos, por ser contrario á lo prescrito en la ley.

Nosotros agradeceremos que se nos participe el abuso si se cometiera con nuestros periódicos en algún pueblo, dándonos el nombre del peatón cometa la falta para los efectos oportunos.

Los periódicos tienen que ser servidos gratis á domicilio. Esto es lo preceptuado en la ley.

Sobre la eficacia de las *Tortas de coco* como alimento

para los ganados dice nuestro apreciable corresponsal de Piérola (Barcelona) D. Salvador Soteras.

«He consumido 200 kilos de dicho producto y le digo con toda ingenuidad y franqueza que con él se obtiene una grande economía. Nosotros lo damos á los pollos gallinas y cerdos, y aunque se puede suministrar solo, con cinco veces su volumen de agua haciendo, una pasta, dá mejor resultado mezclado con hojas de col, remolachas, pampanos de cepa ú otros forrajes. Esto para los cerdos, y para las caballerías mezclado con paja.»

El asunto se presta á hacer negocio y creemos que no deben descuidarlo los agricultores.

Ha sido aplazado el *meeting* de viticultores que debía celebrarse en Valladolid el 24 de Septiembre último, y es posible que no llegue á tener lugar este, porque frente al grupo de viticultores que firmaron la convocatoria hay otro de respetables personalidades, quizá los mayores contribuyentes de aquella provincia, que defienden como buenas las disposiciones del actual gobierno referentes á la modificación del impuesto de consumos sobre el vino considerándolas beneficiosas para los productores.

El temporal de lluvia dificulta grandemente en algunas comarcas las operaciones de vendimia, hoy en todo su apogeo, y perjudica no poco la calidad de los mostos, siendo de temer clases de vino algo endebles y de medianas condiciones para su conservación.

Es indudable que las aguas, estando ya el fruto maduro, han de favorecer muy poco la producción, y si en todo tiempo es recomendable la adición del *Conservador enántico*, hoy más que nunca deben los cosecheros resolverse á emplear el indicado producto para poner los vinos á cubierto de toda alteración, y poder sacar de ellos el mayor provecho posible.

La sequía, los pedriscos y las plagas han mermado considerablemente la cosecha haciendo mejorar, aunque poco, los precios, y esto es un motivo más para no descuidarse en elaborar con todo esmero y dar á los caldos las condiciones de conservación necesarias para que no se echen á perder.

En Tortosa se esperan comisionistas franceses é italianos que van á hacer compras de aceites del país en grande escala.

En la Granja escuela de Zaragoza viene cultivándose desde hace dos años una variedad de avena más productiva en general que la común del país denominada *unilateral ó de Hungría*.

Los labradores de esta región que quieran ensayar la citada simiente pueden adquirirla mediante cambio por una igual cantidad de avena común ó de cebada, ó bien por compra directa en el citado establecimiento.

El ingeniero director don Julio Otero agradecerá que se le envíen datos sobre la productividad y condiciones de la nueva planta en los diferentes terrenos de Aragón.

Hemos recibido el número 9 del *Belico Estremeño* revista mensual, ilustrada con grabados que viene publicando en Llerena (Badajoz) el acreditado apicultor y constructor de efecto apícolas don Emilio Martín y Fernandez, para propagar el cultivo de las abejas por el moderno sistema mobilista.

Recomendamos á los aficionados á esta lucrativa industria la suscripción al indicado periódico que solo cuesta 5 pesetas por año.

Fábrica de Abonos Minerales

de

CARLOS AMUSCO

LOGROÑO

Esta casa, muy antigua y acreditada en España, hace competencia á las demás en clase y precio.

Para pedidos y detalles, dirigirse á

Andrés Rodrigo
Plaza del Pilar, 14-Zaragoza.

Tip. de Comas hermanos, Pilar, 40, Zaragoza

propia del caso, y si esta quiere evitarse, rebajese la temperatura del mosto á 15 grados centígrados, y obsérvese entonces lo que marca el pesamostos ó aparato que haga sus veces.

Si los mostos marcan más de 13.50 grados del pesamostos del Beaumé, ó sea que indiquen más de 1.103 en el mustimetro, lo que corresponde á más de 244 gramos de azúcar por litro, cuanto más contengan, tanto más difícil es que todo el azúcar se desdoble por la fermentación y tanto más fáciles que resulten abocados los vinos. Mostos de 13.50 grados en el pesamostos Beaumé, ya no fermentan bien si la temperatura de la masa es de 34 á 37 grados centígrados, ya quedan abocados, y si el mosto marcase bastante más de 13.50 grados del Beaumé, 18 por ejemplo, ni aún conduciendo con el mayor cuidado la fermentación puede evitarse el abocado. Mostos que pueden dar vino de 11 y 12 grados de alcohol, es casi seguro que quedarán abocados, si su temperatura de fermentación es superior á 35 grados centígrados.

Si se ha *describido* el cosechero, si al hacer el ensayo antes descrito se encuentra con un mosto de más de 13.58 grados del pesamostos, no tiene más remedio que *rebajarlo* con agua desfilada, ó á falta de esta, con agua muy pura, excluyendo, sobre todo, las aguas yesosas, y las que tengan materias orgánicas en suspensión. Las primeras no disuelven el jabón, que en ellas forma grumos, no cuecen bien las legumbres; las segundas pueden reconocerse añadiendo á un medio litro de agua contenida en una botella, 15 á 20 gramos de buen azúcar en terrón. Se tapa la botella y envuelta en un papel, se expone al sol; si pasados ocho días el agua no se ha enturbado, puede usarse.

Hay varias tablas calculadas, en las que, sabida la graduación del mosto, se dá á conocer la cantidad de agua que debe añadirse para rebajarlo á 10 grados Beaumé (las de Sallerón por ejemplo), pero si se quiere rebajar solo á 12 ó 13 grados, también es fácil: se mide un litro de mosto, en él se sumerge el pesamostos, y agitando, se va vertiendo agua hasta que el instrumento haya descendido al 12 ó 13, siendo la temperatura de la mezcla de 15 grados centesimales. Conocido el volumen del mosto con el cual hemos operado (un litro), el agua añadida á este volumen, y el volumen (hectólitros, cántaros etc.), total del mosto que hemos de rebajar, por una sencilla proporción, por una regla de tres, se averigua con mucha facilidad el agua que hemos de añadir al lagar en la *trullada*.

la atención sobre un nuevo procedimiento de combatir el parásito de la viña que más estragos causa después de la filoxera.

La larva de la *cochitis ambigua*, vulgarmente conocida con el nombre de *gusano de la viña*, suele ocasionar estragos enormes en algunas regiones de clima húmedo y fresco. Los procedimientos hasta hoy recomendados han dado pocos resultados, ya por ser ineficaces, ya por ser muy dispendiosos. Los profesores Mr. Camillo Sauvageau, de la Facultad de ciencias de Lyon, y Mr. Perraud, de la Estación Vitícola de Villefranche, les ha sugerido la idea, para combatir la *cochitis*, de echar mano de un hongo que es el parásito de aquel insecto.

El *botrytis tenella* ha dado ya resultados satisfactorios para desembarazarse del *melolontha*, y, según MM. Sauvageau et Perraud, la lucha contra la *cochitis* es más segura que la de aquel insecto, puesto que la mariposa tiene un vuelo muy limitado, la larva es perezosa, y su crisálida se guarnece en el invierno entre la corteza de las cepas y en las ranuras de los tutores.

En el último Marzo, los dos botánicos mencionados han hallado bajo la corteza de algunas cepas gran número de *crisálidas* de *cochitis*, destruidas por los filamentos esporíferos del hongo *isaria farinosa*; dichos filamentos se extendían sobre toda la superficie interna de la corteza de las cepas. Este hecho les dió ocasión de experimentar cultivos puros de dicho hongo, que tan fácilmente se desarrolla en muchos sitios: racimos de uvas, habitados por las larvas de la *cochitis*, fueron transportados al laboratorio y espolvoreados de esporos de *isaria*. Los resultados fueron concluyentes: á los pocos días todas las larvas estaban momificadas y destruidas por el hongo. El mismo procedimiento aplicado en una viña ha dado una mortalidad de 50 por 100; en estas últimas esperiencias, los esporos habían sido simplemente diluidos en agua con que se habían rociado los racimos.

El tratamiento de la viña por la *isaria farinosa*, recomendado por MM. Sauvageau y Perraud, en concepto de Mr. Duchartre parece práctico. De Bary manifestó que este hongo es muy común en la naturaleza; todo quedaría resuelto á exagerar las condiciones naturales de su existencia. Está demostrado, además, que resiste temperaturas variando entre—25° y X 60°. Cuando en el mes de Septiembre las orugas de la co-

châlis van á guarecerse bajo la corteza de las plantas para pasar el invierno en estado de crisálidas, hallarian en su morada el hongo infeccioso. La aspersión de las cepas constituiría un tratamiento preventivo y curativo á la vez, evitándose el escaldado y el descortezamiento de las plantas.

Nota.—Ya habrán comprendido nuestros lectores que *no se trata de la distribución de la cochilis*, como nos hicieron decir los cajistas en el epígrafe de este trabajo, sino DE LA DESTRUCCIÓN DE LA COCHILIS DE LA VIÑA, que es lo que dice el original impreso, tomado del *Resumen de Agricultura*.

Importancia de docisar la acidez de los mostos y de los vinos

Mr. Bringuiet dirigiéndose á los viticultores les dice:

Debe ser la mira de todo viticultor procurar obtener un producto comercial, pero dando al comprador las seguridades posibles de que le entrega un producto de segura conservación y de irreprochable calidad.

La separación de la raspa ó escobajo produce un vino más fino y que se conservará largo tiempo pero á condición de que contenga la cantidad necesaria de acidez. Si el mosto es demasiado ácido lo mismo que si le falta, el vino no resultará bueno ni se conservará. Es muy importante y de fundamental interés la atención que debe poner el viticultor en asunto tan vital para él.

La acidez en la uva varia de una manera sorprendente. Así una uva muy ácida antes de su maduración, no lo es suficientemente cuando está demasiado madura. Las lluvias y una temperatura húmeda destruyen la acidez del fruto que toma agua en exceso. Una viña joven da mostos menos ácidos que una vieja, porque su fruto es generalmente más grasoso más cargado de agua: la viña joven, en efecto, toma mucha más humedad á causa de su rápido desarrollo, de su follaje más exuberante.

Asegurarse, pues, en el momento de la vinificación de la acidez del mosto mediante el *acidímetro*, instrumento aunque nuevo muy conocido y usado, es la primera y más interesante investigación de todo viticultor. Si el mosto resulta deficiente en acidez se corrige mediante la adición de ácido tár-

trico, pero no si la acidez tuese la normal. Si fuese ácido en exceso hay que retardar la vendimia, no hay otro medio de evitarla que dejando que madure más.

Tal es el procedimiento para obtener vinos de buena calidad y de conservación que el comercio y el consumo necesitan. Un acidímetro en poder del viticultor ha de serle de una preciosa utilidad.

Contra el abocado de los vinos

De la pasada vendimia del 92, por la excesiva madurez que alcanzaron las uvas en nuestra provincia (Valencia), los cosecheros obtuvieron mucho vino dulzón, *abocado*, de difícil guarda, que parte se ha picado ya, y continúa avinagrándose mucho del que por desgracia queda en bodega, que no es poco por ciento.

Para evitar lo más posible que esto se repita con la actual vendimia, que se presenta madura en demasia, escribo estas líneas. Huyo de tecnicismo, procuro escribir para que todos me entiendan, y elimino aquellos remedios que me parecieron dudosos, y los que juzgo fuera del alcance de la generalidad viticultora. A esta me dirijo y á los vinos comunes de pasto me refiero.

Lo preferible siempre es *vendimiar en el momento oportuno*: si se trata de vinos de pasto comunes, cuando los mostos marquen 11 á 13 grados en el pesamostos de Beaumé (el más usado), ó sea 1083 á 1099 del mustímetro (aparato mejor por su racional graduación y comprobación más fácil), lo que equivale á una riqueza de 191 á 234 gramos de azúcar por litro de mosto, que dará aproximadamente un vino de 11,20 á 13,80 grados de alcohol, si la fermentación es completa. La manera de hacer este ensayo no la he de detallar, es ya conocida de muchos; solo he de recomendar que se haga con frecuencia, á fin de no dejar pasar el momento preciso para comenzar la vendimia; que el zumo de los pocos racimos recolectados para esta operación sea *la representativa* más exacta del estado que presentaría el mosto resultante de la pisa de *todos los racimos* del campo que se ha de vendimiar. Esto es un buen medio, y que no se olvide el desengrasar bien el pesamostos, filtrar el mosto, anotar la indicación del aparato, y observar la temperatura del líquido, para hacer la corrección

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 sola 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 y alcohol, y todo lo que se refiere á la calderería de cobre y hierro.

LEONCIO GARRE.—San Vicente de la Roqueta—Plaza de Ermita—VALENCIA.

catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman los alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema

COLORACIÓN DE LOS VINOS

Procedimientos completamente inofensivos para aumentar el poder colorante de los mostos y de los vinos.

Dirigirse con sello para contestar al Administrador de este periódico.

COSECHEROS:

¿Quiéren ustedes vender sus vinos tintos y blancos secos en Suiza? Recurran á

Leon Mouÿ & C.^{ie}

BEZIERS (Francia)

quienes tienen la mejor clientela Suiza.

Guanos, Abonos químicos y primeras materias fertilizantes de LA FERTILIDAD

Con el empleo estos abonos se obtienen ventajosos resultados en el cultivo de los cereales, lino, cáñamo, árboles frutales, etc.

También se libran especiales para: patatas, remolachas, nabos, hortaliza, viña y plantas de adorno; igualmente que para la cultura de prados y herbazales.

Informes y venta dirigirse al agente general Vicente Pérez Terraza, Baños Viejos, 14 bajos—Barcelona.

GELATOCOLA SIN OLOR

para la clarificación de los vinos.

De todas las sustancias empleadas para clarificar los vinos (tintos ó blancos) la Gelatocola es la más barata y la que da mejores resultados. Una tablilla basta para clarificar 2 hectólitros y cada kilo tiene 24 ó 25 tablillas.

Uso.—Para emplear la Gelatocola debe ponerse á remojo 5 ó 6 horas en agua fría. Se tira el agua no absorbida y se someten las pastillas al calor suave del Baño-María. Así que la Gelatocola esta derretida y un poco caliente se pone en una vasija grande mezclándole tantos litros de vino (del mismo que se quieren clarificar) como pastillas empleadas. Se bate mucho para que el todo quede bien disuelto y se obtendrá un líquido turbio que es lo que ha de servir para la clarificación.

Añadir medio litro de este líquido á cada hectólitro de vino revolviendo con viveza, rellenar el tonel y dejarlo en reposo.

Al cabo de tres ó cuatro días el vino está perfectamente clarificado. Precio 9 pesetas el kilo.

Depósito: Andrés Rodrigo.—Zaragoza.

INCUBADORAS

con madre artificial

Y PARQUE PARA LOS POLLUELOS

Las más prácticas y de mejores resultados hasta el día.

Para 50 huevos 110 pesetas.

Para 100 huevos 160 id.

Para 200 huevos 200 id.

Estas máquinas encargadas directamente al extranjero por un particular le costarán tres veces más que tomándolas en esta casa. Con ellas va la instrucción completa.

ANDRÉS RÓDRIGO—ZARAGOZA

CORRECCIÓN DEL AGRIO DE LOS VINOS

El *Desacidificador* de *Lebeuf* hace desaparecer 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. Es el mejor producto conocido para el objeto.

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 hectólitro, son completa y radicalmente curados.

Los vinos ácidos (verdes) á consecuencia de un exceso de tartárico, por proceder de uva poco sazónada, son igualmente corregidos con solo una dosis de 50 á 80 gramos por hectólitro.

Si el vino estuviese muy agrio, sin inconveniente puede aumentarse la dosis todo cuanto se quiera; pero los vinos completamente avinagrados es más conveniente convertirlos en buen vinagre. Precio: el kilo 10 pesetas. Los botes llevan instrucción.

Deposito: Andrés Rodrigo.—Zaragoza.

Quebrantador ó Triturador DE GRANOS

El objeto de esta máquina es reducir en fracciones pequeñas los granos destinados al alimento del ganado, como cebada, avena, maiz, habas, etc. á fin de que sean mas nutritivos, de mas fácil masticación y digestión.

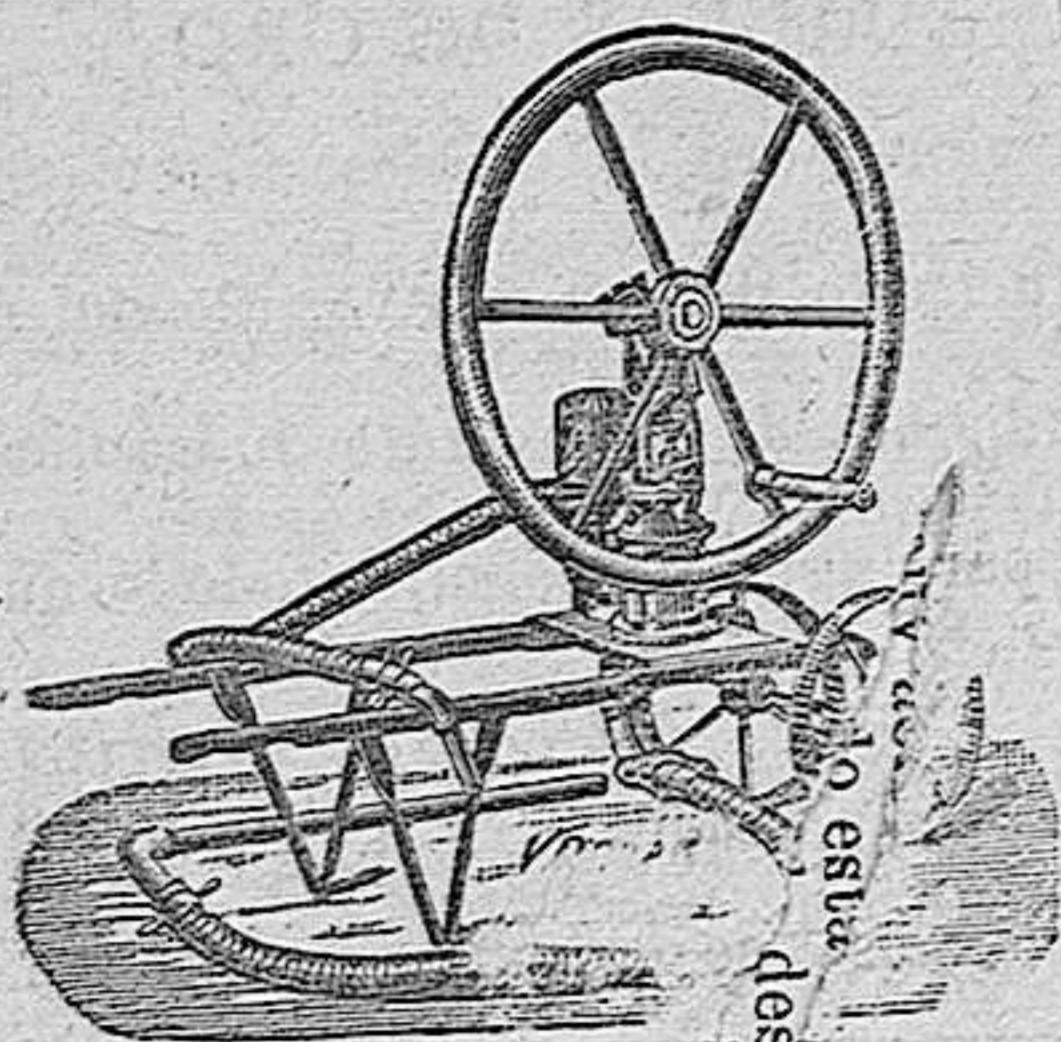
Sabido es que al dar el grano entero á los animales buena parte de él se lo tragan sin ser triturado antes, no produciendo por consiguiente ningun efecto nutritivo; en cambio si le dá quebrantado ó hecho pedazos aprovecha toda la ración y se obtiene una grande economía.

Esta máquina movida á brazo dá un rendimiento aproximado de 50 á 80 litros por hora y sirve para maiz, cebada, avena y habas.

Precio en esta Estación, 110 pesetas.

Andrés Rodrigo—Zaragoza.

GRAN DEPÓSITO DE MÁQUINAS, AGRÍCOLAS Y VINICOLAS



Arados de varios tipos para toda clase de cultivos. Rastrillos, gradas, rodillos, sembradoras, sventadoras, cribas, cortadoras, guadañadoras, cortadores de granos, desgranadoras de maiz, prensas para paja, segadoras, guadañadoras.

MAQUINAS de vapor, fijas, semi-fijas, y cocomóviles, prensas para vino y aceite, estrujadoras, bombas para trasiego, filtros, alambiques, toda clase de enseres para bodegas y el comercio de vino.

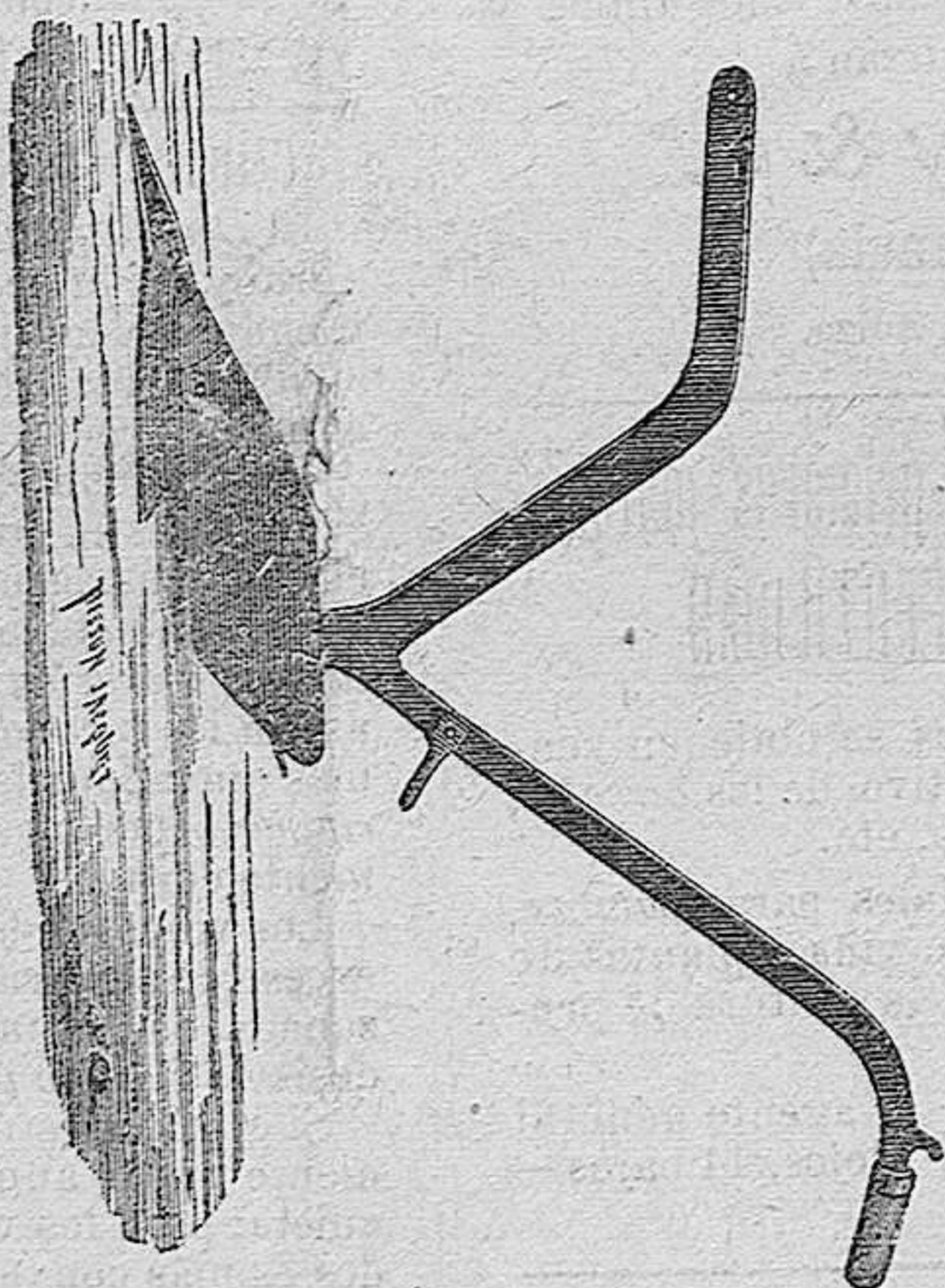
Bombas para todos los usos.—Tijeras para vendimiar, aparatos para combatir el mildiu y demás plagas de la vid, guantes de malla.—Calderas para combatir la piral.

ALBERTO AHLES, antigua sucursal de Noel, de París.

15, PASEO DE LA ADUANA, BARCELONA.—Pídase el nuevo catálogo general.

Los más importantes de Francia para la construcción de instrumentos aratorios especiales para el cultivo y plantaciones de la vid.

Depósito en España: D. Andrés Rodrigo.—Zaragoza



MAJUBRES
ETIENNE VERNETTE
 Beziere (Francia)

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

VIDES AMERICANAS

CULTIVOS EN GRANDE ESCALA PARA LA EXPORTACIÓN

Reconstitución rápida de los viñedos destruidos por la filoxera

Se admiten encargos de injertos para conservar los acreditados productos de las comarcas vitícolas.

Precios económicos por correspondencia dirigida al Director propietario del Establecimiento

D. Francisco Vidál y Codina—Lérida.