

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

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, 7. 2.º

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 X

Miércoles 26 de Octubre de 1887.

NUM. 1.024

EL PROBLEMA DE LOS ALCOHOLES

Con razón se halla preocupada la opinión pública con la cuestión de los alcoholes, urgiendo el tomar medidas prácticas y eficaces que satisfagan las exigencias de la higiene, gravemente amenazada, y del crédito de nuestros vinos, hoy tan resentido por causa de las adulteraciones y el empleo de los alcoholes industriales para la operación llamada encabezamiento ó alcoholización de los vinos.

Es evidente que muchos vinos españoles necesitan para el transporte y conservación, que se les añada cierta cantidad de alcohol, y no puede en absoluto prohibirse esta operación; pero también es cierto que aquellos vinos que la necesitan les basta, por regla general, 2 por 100 sobre el alcohol que naturalmente tienen, como también es cierto que si el alcohol añadido no es puro, el vino desmerece y perjudica grandemente á la salud.

El encabezamiento, pues, solamente debe consentirse en estas condiciones; esto es, para los vinos en que es de absoluta precisión, y empleando alcohol perfectamente puro y en una proporción á lo más de 2 por 100. El encabezar un vino que no lo necesita, y aunque lo necesite, con objeto de aumentar la cantidad añadiendo agua, es una verdadera adulteración, que debe perseguirse y castigarse, mucho más si se añaden materias colorantes extrañas, como frecuentemente se hace para que no se advierta la falta de color. Esta punible práctica trae necesariamente el descrédito de nuestros ricos caldos naturales, y solo sirve para satisfacer la codicia del falsificador.

El alcohol para el encabezamiento ha de ser perfectamente puro, y añado ahora que, á ser posible, debe emplearse el alcohol extraído por destilación del vino, que comunica á esta bebida cualidades de aroma y gusto, que el más puro alcohol de industria no puede dar, porque carece de éteres naturales del vino, que el alcohol de éste contiene.

Es verdad que el alcohol etílico, sea la que quiera su procedencia, si es puro, no ofrece más peligros á la salud en el encabezamiento de los vinos y fabricación de licores y aguardientes, que el mismo alcohol de vino; pero siempre es preferible este último, sobre todo, para el encabezamiento, por la razón antes dicha. No hallo inconveniente en tolerar para el encabezamiento el alcohol de industria, siendo puro; pero entiendo que está en la obligación de declararlo así el fabricante ó expendedor que ha hecho uso de dicho alcohol, para no defraudar al comprador que crea ó se le haga creer que se ha empleado el alcohol de vino, entendiéndose por éste el que es obtenido por destilación del vino, y en manera alguna los alcoholes de orujo ó casca, entre los cuales los hay procedentes de la industria rural, muy impuros y más perjudiciales y nocivos que muchos de los llamados alcoholes industriales.

Admitida la preferencia innegable del alcohol de vino al mejor de industria, surge enseguida una cuestión económica, y es que el precio del primero no puede competir con el del segundo, siendo inútil cuanto se predique acerca del preferente uso del alcohol de vino, porque en la práctica será siempre preferido el de industria, por la poderosa razón económica, que se impone á toda conveniencia.

De aquí resulta la necesidad de adoptar alguna medida en favor de la producción nacional del alcohol de vino, satisfaciendo así las aspiraciones generales del país. Esta medida puede ser la de conceder una prima á la fabricación de alcohol legítimo de vino, con lo cual se desarrollará esta industria nacional, hoy casi muerta; sin que sea obstáculo la especie que por ahí corre de que los aparatos destilatorios que en España existen son antiguos é impropios para producir un buen alcohol, porque hace bastantes años, antes de la invasión de los alcoholes extranjeros, había en España, hasta en los pueblos, aparatos de Savalle y otros modernos; de modo que con más razón los habría ahora, al desarrollarse la industria en la proporción que exige nuestra gran producción de vinos.

No se me ocultarán las dificultades que en la práctica ocurrirían para la concesión de primas al verdadero alcohol de vino, y los fraudes á que esto puede dar lugar, por cu-

ya razón tal vez sería preferible adoptar otra medida que daría el mismo resultado que perseguimos. En vez de la prima, puede establecerse un impuesto á los alcoholes de industria y á los de casca ó de orujos, que podría ser de 100 pesetas el hectolitro, exceptuando de dicho impuesto al alcohol de vino; sin que sea inconveniente para esto las reclamaciones que pudieran venir de los países extranjeros por razón de los tratados, porque los gobiernos tienen la libertad sin recargar los derechos de aduanas, de aumentar los impuestos de consumo, y en todo caso, si del extranjero viene alcohol de vino, se hallaría en las mismas condiciones que el nacional, esto es: libre del impuesto.

Resuelto, como acabo de decir, el problema en su parte económica, voy ahora á tratar la cuestión referente á la distinción de los alcoholes puros de los impuros ó nocivos, y á los medios de inutilizar éstos últimos para bebida.

Es necesario é imprescindible, como medida de salud pública, con más razón todavía que lo que se hace con los alimentos adulterados ó alterados, el prohibir é inutilizar los alcoholes impuros para bebida, lo mismo los extranjeros que los nacionales, y lo mismo los llamados industriales que los de casca ó de orujos que sean nocivos. Nadie pone en duda que unos y otros contienen con frecuencia sustancias extrañas al alcohol etílico, que producen fácilmente el alcoholismo agudo y crónico con todas sus consecuencias, fatales para la tranquilidad de las gentes; debiendo advertir que no es solo el alcohol amílico, á quien de preferencia se hace responsable de los males de los alcoholes impuros, sino que son también otros alcoholes, el butílico, el propílico, etc., los isoalcoholes que al mismo tiempo se forman, aldehidos, ácidos de la serie grasa y los éteres correspondientes, la piridina y otros alcoholes pirogenados, que en algunos alcoholes he encontrado, y otros principios volátiles, entre ellos el *furfural* (aldehído pirumático), que, según experimentos recientes, es de las sustancias más temibles y que producen perturbación mayor en el cerebro.

Los reactivos, pues, deben dirigirse á descubrir el conjunto de todas estas materias tóxicas, y no solo en busca del alcohol amílico, que á veces falta en los alcoholes impuros, y no dejan de ser extremadamente nocivos. Por fortuna la ciencia tiene medios sobrados para descubrir estos cuerpos y distinguir los alcoholes servibles para bebidas, de los nocivos, empleando no muchos reactivos, ni aparatos extraordinarios, que á veces sirven para introducir la confusión que con frecuencia estamos viendo en estas cuestiones. Por esto se hace preciso que se dicte una instrucción á que se ajusten los peritos químicos encargados de estos reconocimientos, y que á la vez sirva de norma y de guía á fabricantes y comerciantes.

No me propongo en este artículo exponer los reactivos y procedimientos químicos con la extensión debida, que en mi concepto y como resultado de mi práctica, creo bastantes para la distinción de un alcohol nocivo, limitándome únicamente á hacer algunas indicaciones en este punto.

Después de la apreciación de las propiedades físicas del alcohol etílico, los caracteres organolépticos, punto de ebullición, concentración, etc., basta para asegurarse de la pureza de un alcohol: 1.º, el no dejar residuo por la evaporación; 2.º, la reacción tan marcada de una solución concentrada de potasa sobre el aldehído y otros productos más volátiles que el alcohol; y 3.º, la reacción tan conocida del ácido sulfúrico concentrado, más sensible en caliente, que da coloración con el alcohol amílico y otros de fórmula superior al etílico, con el isobutílico y otros isoalcoholes; y por fin, con el *furfural* y otras materias orgánicas, que puedan contener los alcoholes impuros.

Con estas reacciones tan sencillas y fáciles de practicar, se puede decidir de la pureza de un alcohol, por comparación con el alcohol puro tipo, sin excluir otras reacciones y otros procedimientos que pueden servir para confirmar los anteriores resultados. De ellos, no puedo menos de exponer el que aconseja el hábil químico Sr. Ivor Bang, cuya eficacia he tenido ocasión de comprobar. Por medio de la esencia de petróleo, separa el alcohol amílico y otras impurezas del alcohol etílico, y diluyendo en agua y reco-

giendo la capa de petróleo, se tienen juntas dichas impurezas en poco volumen, en cuyo estado el ácido sulfúrico da las coloraciones correspondientes con gran sensibilidad, aunque existan cantidades mínimas, de sustancias extrañas.

La reacción de la anilina y ácido clorhídrico que produce color rojo en los alcoholes impuros, también la creo útil en los reconocimientos, si bien debo advertir que no es el alcohol amílico el que descubre, como se ha dicho, sino el *furfural* que acompaña á aquél. Empleando alcohol amílico perfectamente puro, he observado que no se produce la coloración roja.

En cuanto al diámetro, opino como el doctor J. Trause, que ofrece los inconvenientes de todo procedimiento colorimétrico, y sin negar yo que descubre los alcoholes de fórmula superior y el *furfural*, le creo insuficiente, lo mismo que al anterior, para decidir de la pureza de un alcohol, puesto que no descubre el aldehído y otros productos.

El aparato del Dr. Cronquist, traído á España en estos días por un fabricante sueco, tampoco lo creo bastante por sí solo, y además le hallo expuesto en algunos casos á equivocaciones, adoptando como término de comparación el color de la lámina de cristal que le acompaña, por no ser el mismo color que toma el alcohol con el ácido sulfúrico, según las impurezas que contenga. He practicado varios ensayos con este aparato, que debo á la amabilidad de mi amigo don Amalio Jimeno, tan entendido en todas estas cuestiones de alcoholes, y con quien he practicado varios reconocimientos en el laboratorio.

El aparato es ingenioso y la reacción que da el ácido sulfúrico muy sensible, porque el alcohol llega en vapor por destilación á un recipiente con dicho ácido, resultando de aquí, que aún el alcohol puro da alguna coloración, por caer las primeras gotas en gran masa de ácido sulfúrico y á elevada temperatura.

El procedimiento capilarimétrico, propuesto por el Dr. J. Trause, no le he practicado, por lo cual me limito á decir que, sin negar su eficacia para descubrir las más pequeñas cantidades de los llamados aceites de mal gusto en los alcoholes, creo que ha de ofrecer algunas dificultades en la práctica.

Para terminar este artículo solo me resta indicar los medios de inutilizar los alcoholes impuros y nocivos, nacionales y extranjeros, de tal modo, que se impida su empleo para bebida, y queden, sin embargo, servibles para ciertas aplicaciones industriales. En Inglaterra se usa para este objeto el alcohol metílico impuro, en la proporción de 15 por 100, pero en España resultaría este producto muy caro. La sustancia que creo más á propósito por su precio mínimo, por hallarse abundante en las fábricas de gas, y por los buenos resultados que me ha dado en ensayos que he practicado, es la brea de carbón de piedra ó de hulla, sirviéndose para facilitar su empleo de una tintura alcohólica de la misma, preparada con una porción de alcohol que se ha de inutilizar. Con la brea de hulla, toma el alcohol un viso amarillo azulado, que desde luego previene para su uso, y el olor desagradable que le comunica es tan persistente, que aún después de la destilación del alcohol continúa con tenacidad. La esencia de trementina en la proporción de medio á 1 por 100, dá buen resultado en cuanto al olor, que persiste, aún después de destilado el alcohol; pero creo que es necesario elevar la cantidad para que se advierta en el vino encabezado. El ácido fénico en la proporción de 1 por 1.000, le creo insuficiente, pues si bien comunica olor desagradable al alcohol, por destilación es fácilmente separable, de tal modo, que el alcohol destilado queda otra vez sin olor ninguno á ácido fénico, y, por lo tanto, sin inutilizar para el objeto que se desea.

Otras sustancias pueden emplearse, entre ellas los aceites de petróleo, pero antes de decidirse, es preciso practicar los ensayos y pruebas correspondientes, para elegir una de poco precio, eficaz, difícilmente separable, y que á su vez no inutilice el alcohol para ciertas aplicaciones industriales, y por fin, practicar también pruebas de adición al vino, para ver si se advierte bien en el mismo.

GABRIEL DE LA PUERTA.

EL CONSEJO DE SANIDAD Y LOS ALCOHOLES

A continuación publicamos las bases del dictamen emitido por el Consejo de Sanidad acerca de los alcoholes impuros.

1.º El gobierno determinará que la importación de los alcoholes de fabricación extranjera se efectúe precisamente por los puertos en que se encuentran establecidas aduanas provistas de personal y material necesario para reconocer suficientemente su composición.

2.º Se prohibirá con sanción penal el uso para el encabezamiento de los vinos, ó su incorporación á otras bebidas, de los alcoholes que no sean vinicos y de los industriales de procedencia extranjera ó nacional que no estén perfectamente puros, bien rectificadas y en estado etílico.

3.º Asimismo queda prohibido que en la destilación de alcoholes que hayan de emplearse para el encabezamiento, se agoten las cascas que dan lugar á la formación de alcoholes distintos del etílico.

4.º En las aduanas por donde se disponga la importación de alcoholes, se examinarán estos por peritos nombrados al efecto, previas las debidas garantías de aptitud, y una vez comprobada en los referidos líquidos la presencia del alcohol amílico ó de cualquier otra sustancia nociva, se obligará á sus importadores á mezclar aquellos con ácido fénico en una proporción de 1 por 1.000; de 1 por 500 la brea de hulla y de 1 por 200 el aceite esencial de trementina para que su olor y sabor pueda prevenir la sofisticación. Las mismas disposiciones respecto á su análisis en debida forma y á su inutilización se tomarán con los alcoholes impuros elaborados en España.

5.º Las autoridades municipales girarán visitas con la posible frecuencia á los establecimientos en que se expandan al público bebidas fermentadas, y las mandarán analizar en sus respectivos laboratorios, castigando la sofisticación.»

MERCADOS DE VINOS

La reacción en los negocios, iniciada en París, y de cuyo movimiento ya nos dió cuenta nuestro corresponsal en la capital de Francia, se ha acentuado y generalizado en la vecina república. Los vinos de 1886 son actualmente más solicitados y estimados que en los meses anteriores, lo cual se atribuye á que los nuevos caldos resultan en aquella nación de menos color y fuerza alcohólica que otros años, así como al enorme déficit que acusa la producción.

El mercado ha mejorado sin duda alguna, pero nuestros vinos están bien lejos de alcanzar las buenas cotizaciones del pasado Otoño, y esta depreciación está sostenida, según repetidas veces ha dicho la CRÓNICA, por el escandaloso fraude de que viene siendo víctima nuestra rica producción natural. No de otro modo puede explicarse que los vinos españoles se ofrezcan con baja de un 20 á 30 por 100, á la vez que los franceses mantienen los precios de la anterior campaña, y los de Portugal, Hungría é Italia lamentan descensos relativamente insignificantes. Si el fraude no se persigue con toda severidad, nuestras mejores marcas caerán en tal descrédito que acabará por arruinar la viticultura nacional.

El movimiento de exportación, que cada mes es mayor, la falta de demanda en nuestras bodegas y las cotizaciones corrientes en el mercado francés para las diversas procedencias, son hechos que pregonan la espantosa escala en que dentro de España se practica la sofisticación de nuestra principal riqueza. Esta es, no nos cansaremos de repetirlo, la causa primera de la crisis que atraviesan las comarcas agrícolas de la Península.

La situación de nuestros vinos, conforme queda indicado, ha mejorado algún tanto en las plazas de Francia.

En París se han cerrado partidas de Alicante y Benicarló, cosecha del 86, á los precios de 38 á 42 francos hectolitro, siendo así que en la primera decena del mes actual solo se pagaron dichas clases de 36 á 39 francos. Los vinos de Huesca, igual vendimia, se detallan hoy de 40 á 45; los de Valencia, de 34 á 36; los de Cataluña, segunda clase, de 30 á 34; y los de Haro, de primera, de 40 á 42. Las procedencias de Barletta y Milazzo-Jaro (Italia), consiguen los precios de 44 á 46 francos hectolitro.

De vinos nuevos españoles se han recibido en París muchas muestras, pero hasta ahora son bien contados los negocios ultimados. Nosotros únicamente podemos registrar varias partidas de Valencia, clase superior, contratadas sobre la base de 38 á 42 francos hectolitro.

De Burdeos sabemos que son buscados los vinos de España de 1886, y como consecuencia que los precios están firmes ó en alza quedando los caldos enyesados de 300 á 350 francos la tonelada, y los no enyesados de 350 á 400. Los arribos de vinos nuevos son hasta ahora de escasa importancia y la cotización para estas clases no puede considerarse como fija y corriente, por más que algunas partidas se han cerrado de 300 á 350 francos la tonelada.

Del 11 al 18 del corriente mes se han importado por mar en la capital de la Gironda las siguientes cantidades: 912 envases de Tarragona, por vapor *Cabo Quejo*; 1.160 de Alicante y Valencia, por *Conseil*; 972 de Cádiz y Málaga, por *Starley Hal*; 704 de Pasajes, por *Séphora* y *Lucy*; 242 de Bari, por *Remus*; 186 de Lisboa, por *Corine*, y 213 de Oporto, por *Lia*.

También en Cete se registra alza para los vinos viejos. Hé aquí la cotización: Alicante, de 36 á 38, 32 á 34 y 25 á 26 francos hectolitro por superiores, primeras y corrientes clases respectivamente; Valencia superior, de 27 á 28; Priorato idem, de 30 á 33; Vinaroz y Benicarló, de 30 á 34; Portugal superior, de 39 á 41; Milazzo, á 42; Dalmacia, á 42.

De Mallorca, Vinaroz, Benicarló y Valencia, llegan fuertes cargamentos de vinos nuevos á la plaza de Cete, cotizándose los de las Baleares de 18 á 22 francos hectolitro, de 28 á 30 los de Vinaroz y de 21 á 28 los de Valencia, según la calidad. De Alicante se han importado algunas cantidades, llamando la atención por su riqueza alcohólica y magnífico color, por cuyas envidiables condiciones han conseguido los precios de 31 á 34 francos hectolitro.

De los mercados nacionales no decimos hoy nada en este lugar, pues por la numerosa correspondencia que publicamos en la sección correspondiente, pueden ver nuestros lectores el movimiento de vinos añejos y los precios, bien bajos en verdad, á que comienzan á cederse los nuevos caldos.

ZÁITIGUI.

NOTICIAS

Escriben de Cornudella que en aquella región hay por la madrugada fuertes heladas, que causan grave daño á la agricultura. En Prades quedaron heladas las castañas que habían caído de los arboles, y en la región alta de Montblanch la helada fué tan fuerte que de los estanques se sacó mucha cantidad de hielo.

Los agricultores de la parte de la Ribera de Valencia están muy satisfechos de sus cosechas como de los precios corrientes.

El arroz se paga á 25 pesetas los 100 kilogramos; *cachuet* ó *mani* á 25 pesetas cahiz, y el maíz á 8 1/4 rs. la barchilla. Además ha comenzado ya la compra de la naranja, pagándose á 5 rs. arroba. Las habichuelas se venden de 17 á 18 rs. el doble decalitro, según clases.

En las escuelas de primera enseñanza de Francia se trata de crear clases especiales de agricultura, concediéndose un sobresueldo á los maestros que se encarguen de las mismas.

Un periódico científico llama la atención de los vinicultores acerca de una sustancia llamada *vinolina*, que se vende en los comercios y usa para dar color á los vinos, pretendiendo que procede de estos mismos ó de los orujos, y como á tal que es inofensiva. Como es completamente falso que dicha materia proceda del vino, ni que sea inofensiva, conviene que los agricultores se penetren de esta verdad y comprendan que no es sino una nueva sustancia que contribuye á desacreditar nuestros caldos y que constituye una falsificación penada por las leyes.

La filoxera sigue invadiendo nuevas comarcas de España; últimamente se ha reconocido la existencia del asolador parásito en algunos viñedos del término de Antequera.

Se dice que en Villanueva y Geltrú tan insoportable va haciéndose la crisis por que atraviesan los vecinos de aquella localidad, que no son ya solo los trabajadores de fábricas los que piden pan y trabajo, sino que también albañiles y hasta algunos industriales que se hallan en deplorable situación.

En algunos molinos aceiteros de Tortosa ha empezado la molienda, pero en muy corta escala, pues solo comprende á la escasa cantidad de olivas que ha derribado el viento en estos últimos días ó á las que se desprenden naturalmente, que también son muy pocas.

El referido fruto, como es de buena calidad, se resiste este año á todo desprendimiento.

El temporal seco y de escarchas que impera desde hace días es muy perjudicial para la agricultura.

La siembra no se hace ya bien por la sequía y conviene ahora tiempo lluvioso y templado.

Llamamos muy especialmente la atención de nuestros lectores sobre el artículo «El problema de los alcoholes», cuyo importante trabajo va suscrito por el distinguido profesor D. Gabriel de la Puerta.

El ayuntamiento de la villa de Monovar (Alicante) ha acordado la celebración de la feria en aquella población los días 19 al 28 de Noviembre próximo con las mismas condiciones que en años anteriores. Al efecto ha dispuesto la instalación de aquélla en la plaza de la Malva, en donde se construirán casillas cómodas para los feriantes y destinado la del Convento para el mercado de ganados.

Leemos en *El Resumen*:

«El Sr. Figuerola ha dicho en la información agrícola, que los labradores se pasan el día y la noche en los pueblos jugando á las cartas.

Naturalmente.

A ver á cuál de ellos le toca pagar los 40.000 reales de cesantía que cobran el señor Figuerola y otros productores por el estilo.»

Contra la falsa afirmación del Sr. Figuerola, que constituye un insulto á la clase más trabajadora, frugal y sufrida de España, han protestado también solemnemente los Sres. Cánovas del Castillo y Romero Robledo con grande asentimiento de todos sus correligionarios.

El auditorio recibió con murmullos las inexactas é inconvenientísimas frases del exministro.

La protesta contra el Sr. Figuerola es general como no podía menos de suceder.

Nuestro artículo «Errores del Sr. Moret» ha sido reproducido por algunos diarios de Madrid y muchos de provincias.

El Diario de Tarragona, *La Derecha*, de Zaragoza; *El Comercio*, de Logroño; *El Postillón de la Rioja*, de Haro; *El Guadalete*, de Jerez; *La Libertad*, de Valladolid; *El Diario de Córdoba* y algunos otros colegas no solo han copiado el trabajo de la CRÓNICA sino que con nuevos y poderosos razonamientos han impugnado valientemente las ideas del señor Moret en la cuestión de los alcoholes, pidiendo prontas y enérgicas medidas para conjurar la tremenda crisis vinícola.

El conocido negociante Mr. Blondeau ha abierto la campaña en Uruñuela (Rioja), ajustando varias cubas á 11 rs. la cántara.

En San Asensio sigue pagándose de 13 á 13,50.

En Peñafiel (Valladolid) se ceden los mostos á 7 1/2 rs. cántara.

En Paredes de Nava (Palencia) se han hecho ventas desde 3 á 4 3/4 rs.

En Constantina (Sevilla) se han cerrado partidas de 8 1/2 á 9 rs. la arroba.

En las bodegas de la provincia de Alicante se cotiza el decalitro de 4 á 7 rs.

Villaseca (Tarragona) vende la carga de 16 á 20 pesetas y en Viñols, Montroig, Ruidoms y Villanova de Escarbalou, de 20 á 22.

En vinos viejos sigue operándose con actividad en las Riojas, Navarra y Aragón, pero á precios bajos.

Los consejeros Sres. Rato y Martínez Añibarro, nombrados por la Sociedad Española Vitícola y Enológica para representarla en la información sobre la crisis agrícola, han pronunciado notables discursos ante la comisión agraria.

En el próximo número publicaremos el del Sr. Martínez Añibarro, quien se ha ocupado exclusivamente de lo relativo á vinos y alcoholes.

La *Hoja Vitícola de la Gironda*, y algún otro periódico profesional de Francia, reproducen el bando del alcalde de Valdepeñas contra los alcoholes industriales.

De nuestro estimado colega *El Postillón de la Rioja*, semanario de Haro:

«En todas las estaciones de ferrocarril entre Haro y Alfaro, se observa bastante movimiento en el ramo de mercancías vinícolas.»

El mismo periódico dice que el vino nuevo comienza á cotizarse en las Riojas de 11 á 14,50 reales, pero sin consistencia.

En el consejo de ministros celebrado el lunes último, quedó aprobado por unanimidad un extenso proyecto de decreto sobre los alcoholes y falsificaciones de los vinos.

Acercas de las conclusiones de dicha disposición se guarda gran reserva, pero pronto serán públicas porque ayer debió someterse el decreto á la aprobación y firma de la reina.

Según todos los datos remitidos á la comisión informadora de la información agrícola, resulta muy general la opinión de que deben establecerse fuertes derechos por la importación de ganados y de alcoholes industriales, y prohibirse en absoluto la fabricación de vinos artificiales.

En cuanto á la rebaja de la contribución territorial y del impuesto de consumos la opinión se muestra unánime.

Varias Cámaras de Comercio no contestan ni contestarán al interrogatorio de la

información agrícola, porque sus opiniones y peticiones están bien consignadas en las instancias que han dirigido á los ministerios respectivos, donde yacen en el olvido y donde la Comisión puede acudir y ver las contestaciones á las preguntas que hace.

Muy en breve comenzará el embarque de naranjas por el puerto de Málaga con dirección á los mercados de Francia é Inglaterra.

Se trata de convocar en Palencia á una reunión de agricultores de aquella región análoga á la que en el mes anterior tuvo lugar en Medina del Campo.

Entre los acuerdos que parece habrán de tomarse figura este: elevar una exposición á las Cortes que suscribirán todos los pueblos de dicha provincia, pidiendo aumento de los derechos sobre determinados productos; unificación en la clasificación de mercancías y rebaja de las tarifas de transporte por las líneas férreas; reducción de los plazos de amarillamiento; nueva clasificación de terrenos y rebaja en el líquido imponible sobre la riqueza rústica; rebaja en las contribuciones inmuebles y pecuaria, con supresión de las partidas fallidas; exclusión de los derechos de consumo para el trigo y harinas, y reducción de los del vino, procurando se evite el reparto y encabezamiento forzoso; exención de todo impuesto para los ganados auxiliares de la agricultura; exención del de derechos reales para la permuta de fincas de un mismo término; protección para la ganadería y protección de la aplicación como bebida de los alcoholes industriales, persiguiendo la falsificación de los líquidos espirituosos y fermentados.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CERALES.

MONTEMOLIN (Badajoz) 21 de Octubre.

Muy señor mío: Escasas son las noticias que le puedo comunicar en la presente, toda vez que es casi nula la extracción de los productos que en esta comarca se benefician.

La cosecha como indiqué á Vd. en una de mis anteriores, puede considerarse como regular, pero como la de los años anteriores fue escasisima y los labradores estaban muy retrasados, resulta que vienen á quedar en el presente en idéntica situación á la de aquellos, pues por mucho que se haya cogido, han sido mayores ó por lo menos igual los atrasos que han tenido que satisfacer.

La vendimia ya concluida se ha hecho en excelentes condiciones, pero ha sido muy inferior al año pasado, habiéndose obtenido una tercera parte menos.

Los olivos, que al parecer no habían tenido buena florecencia, van mostrando bastante y excelente fruto, siendo de presumir un resultado satisfactorio, si alteraciones atmosféricas no perjudican el vegetal.

He aquí los precios corrientes: trigo rubio, de 36 á 38 reales fanega; pelón, de 32 á 35; cebada, á 20; garbanzos de 65 á 68; aceite, á 35 reales arroba.—J. B. P.

CHELVA (Valencia) 19 de Octubre.

Estamos en plena vendimia; la cosecha satisfactoria, especialmente en las masías; los mostos se esperan de mejor calidad que el año pasado.

Hasta hoy no han venido compradores, pero confiamos en que pronto nos visitarán como en la anterior campaña, sobre todo los que ya conocen nuestros hermosos caldos.

Los olivos de nuestros secanos empezaron bien, pero han terminado mal; en la huerta se mantienen perfectamente.

Corta la cosecha de patatas, cuyos tubérculos se venden á 3 reales la arroba.

Los cereales en baja; el trigo de huerta se cotiza de 12 á 14 reales la barchilla y la cebada de 6 á 7.

La cosecha de maíz ha experimentado grandes pérdidas por la helada del día 17 del corriente mes.—M. I.

TOMELLOSO (Ciudad-Real) 24 de Octubre.

Puede darse por terminada la vendimia y como el rendimiento ha sido abundantísimo, fenomenal, no es fácil fijar el número de arrobos de vino que se han elaborado. Sin embargo no creo exagerar al decir que llegan á dos millones.

Las clases resultan muy buenas como lo demuestra la animación con que se ha abierto la demanda de los nuevos vinos. Han llegado muchos compradores, haciendo fuertes ventas para Madrid, Bilbao, San Sebastián y Azoitia. Cotizamos el tinto á 7 reales la arroba, y el blanco á 5. Con precios tan arreglados y con tan extraordinaria y buena existencia, claro está que Tomelloso es hoy la bodega donde pueden hacerse lucrativos negocios.

Han caído dos ó tres hielos que han merendado mucho las uvas no recolectadas. Conviene llueva pronto.

Las ventas de cereales están limitadas al consumo. Hé aquí los precios: candeal, á 5 reales fanega; geja, á 45; centeno, á 25; cebada, á 20.

No cerraré esta carta sin felicitarle en nombre de estos agricultores por la ruda campaña que viene Vd. sosteniendo contra los malditos alcoholes industriales. ¡Quiera Dios que nuestros gobernantes atiendan nuestras justas quejas; de lo contrario la nación morirá de hambre!—M. O.

CORNUELLA (Tarragona) 20 de Octubre.

Estamos concluyendo la vendimia en mejores condiciones de las en que la comenzamos, pues el tiempo es frío y seco, siendo así que al principio erra lluvioso, hasta tal punto, que las uvas se pudrieron en gran parte, principalmente en las viñas más frondosas.

La cosecha, por lo tanto, será escasa, y el vino de mediana calidad.

A penas se ha operado sobre cepas, y á bajo precio; entre 14 y 18 rs. el quintal de uva.

El país está desalentado al ver el ningún caso que se hace de sus justos clamores. Y como en esta comarca no tenemos el recurso de destinar las tierras á otro cultivo, el porvenir se presenta con las más negras colores.

En estos últimos días se han hecho algunas ventas de vinos de la pasada cosecha, á los precios de 16 á 22 pesetas, según clases, precios ruinosos, atendidos los gastos de cultivo y onerosos tributos. Estos precios se entienden por carga de 121 litros.—J. P.

ARTAJONA (Navarra) 24 de Octubre.

Ha terminado la vendimia, y puedo asegurarle que solo se elabora la mitad de vino que en años de cosecha ordinaria.

La venta de caldos de 1886 viene estando animada, pero todavía queda una existencia de dos decenas de miles de cántaros; se cotiza de 7 á 11 rs.

Los granos se pagan: trigo, á 23,50; cebada, á 13.—Un suscriptor.

BISRAL DEL PANADÉS (Tarragona) 20 de Octubre.

Por esta comarca es grande el desaliento de los agricultores, á causa de haber muchas existencias de vinos, y no venderse á ningún precio. La cosecha nadie se explica como ha sido tan extraordinaria; tal es la abundancia de vino, que hay muchos labradores que no saben donde colocarlo; no se encuentran envases en todos estos contornos. Aquí el vino en general es negro y de 12 á 13 grados de alcohol, pero este año solo tiene de 10 á 11 1/2 y con menos color que de ordinario. El año pasado el precio más general fué el de 30 pesetas la carga y en el presente se ha vendido alguna pequeña partida, escogiendo la flor, á 15 pesetas; de manera que ni aun llega á la mitad. Esto desconsuela á todos.

El tiempo de escarchas y hielos.—B. P.

LABASTIDA (Rioja-Alavesa) 22 de Octubre.

La vendimia en esta localidad ha tocado á su término.

Las esperanzas de los cosecheros se han visto defraudadas en cuanto á la cantidad de uva que según sus cálculos esperaban recoger, pues la cosecha recolectada no llegará á la cifra que alcanzó la del 85, de triste recuerdo para este país por lo desastrosa que fué.

No ha sucedido así con la calidad. Los mostos hasta ahora decubados son de color intenso y vivo, de mucho cuerpo, y de 11° á 13° de alcohol.

A pesar de ser los mostos recolectados de clase tan superior, que solo pueden compararse á los de la cosecha del 84, no se ha operado ninguna cantidad, cuando otros años por esta época se empezaban á hacer transacciones de importancia.

Las operaciones sobre uvas han sido muy pocas, habiendo pagado la Compañía Vitícola y D. Cesáreo Heredia, á 6 rs. arroba de uva.

El vino de la cosecha del 86 ha dado lugar en la última quincena á transacciones tan importantes que han cambiado de dueño de 30 á 35.000 cántaros á los precios de 10 á 12 reales cántara, y sigue la demanda de esta clase de caldos.

Quedan unos 30.000 cántaros de vino del mismo año, y sobre 10.000 de la cosecha del 85.—F. M.

VILLARRIN DE CAMPOS (Zamora) 20 de Octubre.

Ha terminado la vendimia con resultados satisfactorios para aquellos propietarios que no padecieron de la helada, cuyo accidente no se extendió tanto como en la primavera creímos.

El fruto se ha cogido en muy buenas condiciones, por lo que esperamos caldos selectos.

Las existencias de vinos viejos se han agotado.

El comercio de granos está paralizado por estar ocupados los labradores en la sementera, que por cierto se hace con temporal bonancible, aún cuando algo seco por las fuertes heladas que se dejan sentir.—M. G.

PORRERA (Tarragona) 22 de Octubre.

Se dá por terminada la vendimia en todo el Priorato.

Como indiqué ya á Vd. los rendimientos no han sido más que regulares.

Las clases, atendidos á que los mostos han resultado de 14 á 17° dulce, reunirán muy buenas circunstancias, á pesar de que había muchas uvas podridas.

Los precios de la uva han fluctuado entre 5 y 8 rs. la arroba de 10 kilos; sin embargo, ha estado menos animada la contratación que en años anteriores.

En vinos viejos la operación es nula. Pronto le daré detalles concretos del resultado de esta cosecha, y de como se ini-

cian las ventas; hasta ahora la animación toma mal aspecto, y mucha influencia tendrán los alcoholes de industria, toda vez que sirven como primera materia para la adulteración de los vinos y su grande fabricación artificial.—P. S.

ALMOROX (Toledo) 21 de Octubre.
La cosecha de uvas ha sido mediana, habiéndose vendido dicho fruto á 2 1/2 rs. la arroba, y algunas partidas á 3. Estos precios son ruinosos, y como además hay de vinos de 1886 una existencia de 28 á 30.000 arrobas, se espera un invierno fatal.
El propietario no podrá continuar trabajando sus viñedos por falta de dinero y de donde sacarlo.

El poco vino que se vende se cede á 8 rs. la arroba.
Los demás artículos se cotizan: trigo, á 46 rs la fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; habas, á 50; trigos secos, á 20; aceite, á 40 reales la arroba.—J. G.

MORELL (Tarragona) 22 de Octubre.
Estamos en plena campaña vinícola, pues terminada ya la vendimia, se está dando la última mano al trasiego y envasado del vino, que este año queda la mayor parte en las tinajas, finas y botas, efecto de la nueva depreciación sufrida en nuestros caldos y el marasmo que viene notándose en nuestros mercados.

La cosecha ha sido este año muy abundante en esta comarca, y las clases medianas, á causa del exceso de producción y las persistentes lluvias durante la recolección de dicho fruto.
Las clases superiores se pagan de 20 á 22 pesetas, y de 15 á 20 las demás, todo por carga de 121,60 litros.

De avellana hemos tenido también una cosecha monstruosa, pero apenas si llega á igualar su valor al de un año ordinario ó de mala cosecha, pues ocurre con dicho fruto como con el vino, que su precio no compensa los trabajos de cultivo y recolección, pues hoy solo se pagan de 21 á 22 pesetas el saco de 58 kilos. ¡Triste porvenir es el nuestro, señor Director, ante tal situación! Si en un año de buenas cosechas apenas alcanzamos á cubrir los gastos ordinarios de cultivo, ¿qué va á ser de nosotros en los años malos favorecidos?

La cosecha de aceite, que en Junio prometía la mitad, se ha perdido en su mayor parte á causa del desprendimiento del fruto.
Acaba de evidenciarse por completo la eficacia de los preparados de cobre para combatir el mildiu. Este país que gracias á haberle favorecido el tiempo había podido librarse de tan terrible huesped, ha sufrido después de la vendimia una fuerte invasión á causa de las repetidas lluvias de Septiembre, habiendo quedado despojadas las viñas en pocos días de todas sus hojas, muy verdes aún, las que han sido tratadas con agua celeste y el caldo bordelés. Este resultado ha llevado por completo el convencimiento á los más incrédulos y no dudo que el año que viene se apercibirán todos á defenderse.—J. B.

EL TIEMBLO (Ávila) 24 de Octubre.
La recolección de la uva se ha hecho en su mayor parte favoreciéndonos la Divina Providencia con un tiempo tan bueno, cual hace bastantes años no le hemos visto tan seco; el fruto se ha cortado en grandes condiciones, por lo que esperamos tener ricos caldos en cubierto (como decimos en esta), ó sea de mucho color y de mucha fuerza alcohólica.

La cosecha es igual que el año pasado, pues la sequía nos quitó unas 4.000 cargas. De caldos viejos solo quedan 1.000 arrobas, y hoy se cotizan de 10 á 11 reales.

Los cereales alcanzan los precios siguientes: trigo, fanega, á 42 reales; centeno, á 25; cebada, á 24; garbanzos, de 20 á 24 reales arroba.

El día 19 del pasado se hizo entrega á la Diputación Provincial, de un trozo de carretera, que va á empalmar con la de San Martín de Valdeiglesias, que lleva la dirección á Madrid, por lo cual, estamos de enhorabuena. Contamos con una vía de comunicación para sacar con carros, nuestros ricos caldos, pues antes era imposible poder transportar por estos caminos; y si se lleva á efecto el ferrocarril económico desde Navalperal á Cebreros, empezaremos enseguida una carretera desde esta á Cebreros. Imposible creíamos que había de llegar un día en que vieramos un coche en esta, por los malos caminos y la apatía y abandono de los vecinos; pero el otro día, vino cerca del anochecer un coche particular de San Martín de Valdeiglesias, y al poco rato se fué; las mujeres al contemplar el coche con sus faroles encendidos y notar que se iba de noche, se quedaron atónitas, por estar antes el camino malísimo; hasta les parecía un sueño.—M. B.

LOGROÑO 24 de Octubre.
Ha terminado la vendimia que se ha efectuado en condiciones inmejorables, resultando los mostos excelentes; pero tan exigua la cantidad de éstos, que apenas habrá rendido por término medio á un decalitro por obrada (200 cepas).

La sequía es tan pertinaz, que solo en los terrenos de regadío puede ejecutarse en condiciones la siembra de cereales.

La cosecha de oliva ha de ser muy varia, porque aún dentro de un mismo término,

como sucede en Cantabria, Laserna, y otros puntos, hay olivos bastante surtidos, al paso que otros se muestran desprovistos de fruto, resultando, á mi juicio, una cosecha media.

Los propietarios de vinos y la Cámara de Comercio de esta plaza, de la que es presidente el simpático, inteligente y laborioso comerciante D. Saturnino Ulargui, trabajan cuanto está á sus fuerzas disponible por conjurar la causa de la tremenda crisis que se atraviesa, señalando como una de las principales causas, la sofisticación de los vinos, principal riqueza de este país, y la elaboración de artificiales con el alcohol amílico.

La verdad es que en esta plaza puede asegurarse que los vinos que se expenden, aún por alguno de los cosecheros, resultan adulterados, y las bebidas espirituosas ó licores, especialmente los blancos, bien puede creerse, á juzgar por los precios á que se venden que entra en su composición espíritu alemán; así que los pobres jornaleros que aquí se desayunan con aguardiente de 40 céntimos el medio litro, tienen que sufrir las consecuencias de tales brebajes.

Há aquí los precios en este mercado:
Trigo, de 42 á 43 rs. fanega de 55,501 litros; cebada, de 24 á 25; avena, de 15 á 16; vino, de 20 á 23 según clases, dentro de puertas; aceite, de 64 á 68.—M. R. O.

VENDRELL (Tarragona) 25 de Octubre.
La demanda de vinos nuevos no adquiere la animación de otras campañas, á pesar de los precios arreglados que rigen en este mercado, las primeras clases sin yeso, con 12 grados, se cotizan á 20 pesetas la carga; y las elaboradas con yeso, á 18; los vinos ligeros sin yeso y cuya fuerza oscila entre 10 á 11°, se lo rran de 12 á 17 pesetas.

Estos precios acusan con relación á la cotización del otoño pasado, una baja de 10 á 12 francos.—El correspondiente.

RIOSECO (Valladolid) 21 de Octubre.
Ayer entraron 2.000 fanegas de trigo, detallándose al detall de 38,25 á 39 rs. las 94 libras.

Por partidas se ofrece dicho grano á 39; pero solo pagan á 38,50; á este último límite han cambiado de mano unas 1.000 fanegas. El mercado, firme.—El correspondiente.

SAN CLEMENTE (Cuenca) 24 de Octubre.
Aquí hemos tenido también una abundante cosecha de uva.

Hay envasado mosto para unas doscientas mil arrobas de vinos tintos, y cuarenta mil de blancos. Estos ya han comenzado á detallarse á 4 rs. arroba de 16 litros, y los tintos se ofrecen á 6 y 7.

Se presenta bien el negocio para los primeros compradores que vengan, que pueden tomar buen número de arrobas á aquellos precios.

La sementera se ha hecho en buenas condiciones.

Los granos con poca demanda; solo en pequeñas partidas se detallan á 45 rs. fanega de trigo, y á 23 la de cebada.

Hay mucha desanimación en los viticultores, al ver la tardanza del gobierno para tomar medidas represivas contra los alcoholes amílicos.

La única esperanza para nosotros, es la baratura y buena clase de nuestros vinos, que creemos puedan competir en las dos cosas con todos los artificiales y con muchos naturales.—E. S.

VALDEOLIVAS (Cuenca) 22 de Octubre.
Después de un silencio tan prolongado, á causa de no tener nada de particular que comunicarle, hoy le rompo para decirle únicamente el resultado de la cosecha de cereales y uva, de las cuales la primera fué menos que mediana, habiendo labrador que le salió á 2; y respecto á la uva tampoco ha sido buena la recolección, pues por más que había mucho fruto, se ha perdido casi por completo en una de las zonas de este término, por un pedrisco que cayó el 27 de Agosto, el cual además dejó caer mucha oliva.

En otra de las zonas dedicadas á la vid ha sido muy abundante la recolección y el fruto de excelente calidad.
De miel también ha sido muy mal año; puede decirse que no se ha recogido nada, y no será eso lo peor sino que es lo más probable que la mayor parte de las colmenas no saldrán del invierno. De patatas y judías ha sido la cosecha bastante buena y gracias á esto no sufrirán hambre muchos infelices labradores que tendrán que pasar el invierno sin pan.

Respecto á precios puede decirse que son nominales, pero los que rigen son los siguientes:

Acite, á 40 rs. la arroba; trigo puro, de 38 á 40 rs. la fanega; trigo tranquión, de 34 á 36; cebada, á 24; judías rayadas, á 16 reales arroba; id. blancas, á 20; patatas, á 2; vino, á 8.—M. M.

CHESTE (Valencia) 23 de Octubre.

La situación es cada día más insostenible, pues el valor de los vinos no compensa lo que cuesta el cultivo de la vid; esta producción resulta ruinosa. ¿Y cómo se las arreglará el propietario para pagar los tributos, jornales y atender á sus demás necesidades? Aterra solo pensar en el porvenir de los pueblos.

El decalitro de vino nuevo se ofrece á 4 1/2, 3 y hasta 2 rs !!
No necesito añadir una palabra más para

hacer comprender nuestro lamentable estado.—El correspondiente.

TRIGUEROS DEL VALLE (Valladolid) 24 de Octubre.

Tenemos terminada la recolección de frutos de las especies que la tierra produce para el alimento de los seres así racionales, como irracionales; en esta comarca, felizmente todas las operaciones se han hecho con muy buen tiempo, los frutos todos cada cual en su clase son de muy buena calidad, ya que en cantidad hayan sido escasos los rendimientos. Hoy están en la conclusión de la sementera, y ésta tampoco se hace en buenas condiciones por la escasez de aguas. El precio á que hoy se detalla la fanega de trigo de peso de 94 libras es el de 38 á 40 rs.; cebada, de 22 á 24; centeno, de 26 á 28; de las demás semillas no hay precios.

El mosto cosechado es de muy buena calidad, aunque en no muy grande cantidad, y su precio no se ha fijado por falta de transacciones, por más que durante la vendimia se hayan tomado las dos arrobas de uva á 7 reales, que constituyen un cántaro de vino.—J. H.

SANTA BÁRBARA (Tarragona) 21 de Octubre.

Está ya del todo terminada la vendimia; el rendimiento es bastante regular, pero en cambio se han verificado escasas transacciones y el precio ha sido por consiguiente sumamente bajo, por cuanto se han cotizado á 0,75 pesetas los 10 kilos del referido fruto. Todos los días el «Voz pública» está pregonando vino al menudeo desde 0,12 á 0,25 el litro.

En cuanto á la cosecha de algarrobas, ha sido abundante, pero los precios reducidos por cuanto en un principio se pagaba á 50 céntimos los 10 kilos, y hoy poco más, á 0,65.

El maíz también está á bajo precio, ayer se vendieron una porción de cuarteras á 9,50 una pesetas.

Dentro de poco tiempo se dará principio á la recolección de aceitunas y parece se obtendrá un excelente aceite, atendidas las buenas cualidades que el mencionado fruto presenta, y quizá se pagará á buen precio á causa de la gran escasez que hay en algunos puntos. Hoy por hoy, se cotiza á 15,25 pesetas el cántaro.

La temperatura, de unos cuantos días á esta parte, ha decrecido mucho, siendo necesario durante las primeras horas de la mañana y por la noche hacer uso de los abrigos.—S. M.

MANZANARES (Ciudad Real) 23 de Octubre.

Por esta ha terminado la vendimia y fabricación de vino. La cosecha de uva ha sido abundantísima y de buena clase, si bien las grandes lluvias que han caído durante la recolección proporcionaron al mosto más fluidez y ligereza.

Buena demanda en vinos añejos, y sin precio en los nuevos, á pesar de ser muy buenos, porque todavía no están en disposición de darse á la venta; y, sin embargo, es de creer que los precios del nuevo rompan de 8 á 10 rs. arroba de 16 litros. Se dice que ayer se hizo un ajuste á 13 reales. (bodega de 10.000 arrobas)

El mercado de aguardientes, granos, azafrán y patatas, se encuentra muy encalmado, por lo que en otra será más extenso y daré minuciosos detalles ciertos y seguros.—J. L. C.

CHINCHÓN (Madrid) 21 de Octubre.

Terminada la vendimia tengo el gusto de participarle que la cosecha ha sido satisfactoria, habiéndose elaborado en esta bodega 400.000 arrobas de vino, que no hay duda será de superior calidad dado el grado que los mostos acusaban en los lagares.

Las uvas se han pagado á 14 rs. las blancas y 24 las tintas, todo por carga de ocho arrobas.

De vino añejo contamos con una existencia de 80.000 arrobas de excelente calidad, pero tal es la animación que en fin de Diciembre próximo se espera no quede ni una gota; rigen los precios de 9 á 10 rs.—S. G.

CARRIÓN DE LOS CONDES (Palencia) 21 de Octubre.

Al mercado de ayer entraron 400 fanegas de trigo, detallándose á 37,50 rs. Para los demás granos se registraron los siguientes precios: centeno, á 25; cebada, á 22; avena, á 15; habas, á 35; garbanzos, á 120; veros, á 34; alubias, á 50 las grandes, habiéndose presentado á la venta 260 fanegas.

Las harinas se cotizan á 15, 14,50 y 13 rs. la arroba y las patatas á 3; el vino, á 10 rs. cántaro.

Sigue la sequía y hace falta lluvia pronto para que no se malogren las semillas depositadas en la tierra.—J. L. D.

TUDELA DE DUERO (Valladolid) 23 de Octubre.

Anteayer terminó la vendimia, resultando una cosecha corta, aun cuando se ha cogido un poco más que el año pasado.

Tanto el vino tinto como el blanco se pagan á 10 rs. cántaro; pero dichas clases son de 1886, pues de esta cosecha no se han cerrado todavía partidas.

El trigo se detalla de 39 á 40 rs. fanega; centeno y cebada, de 25 á 26; avena, de 17 á 18.—El correspondiente.

MORALEJA DEL VINO (Zamora) 24 de Octubre.

No le he escrito antes por la aflictiva situación del país; por todas partes salen clamores justificadísimos; así es que no da gusto escribir.

Ha terminado la vendimia, resultando la cosecha tan mala como se temía; solo se ha obtenido la tercera parte de un año ordinario.

Las clases son superiores por el color y la riqueza alcohólica. Las uvas se han cotizado de 6 á 7 rs. la arroba.

Las existencias de los vinos añejos son todavía grandes, estimándose de 50 á 60.000 cántaros; los precios han sufrido notable depreciación, quedando de 8 á 9 1/2 rs.

El temporal se presenta bastante seco por esta comarca hasta el punto de que no puede hacerse la sementera por la falta de lluvias.—M. G. G.

CASTEJÓN DE ALARBA (Zaragoza) 23 de Octubre.

Terminada la vendimia, faena que hemos hecho con tiempo inmejorable, sufrimos el desencanto que se temía, y que yo le había anunciado en vista de los grandes daños causados por la piedra.

La cosecha, después del accidente, la supe solo de una mitad, y esto es lo que hemos recolectado. Lo propio ocurre en los pueblos limítrofes de Olivés, Munébrega, Alarba y Aceder. En Atea, principal bodega de esta comarca, el pedrisco fué tan terrible, que no se ha recolectado vino ni aun para el consumo local.

En uvas no se han hecho transacciones por falta de demanda y los pequeños propietarios hubieran cedido á precios bajos para poder cubrir sus necesidades. Muchos de estos propietarios tomaban dinero en años anteriores dos ó tres meses antes de la vendimia, á cuenta de las uvas, con lo cual podían atender al pago de contribuciones, etc., etc., pero en el presente, sin ventas y con pobre cosecha, se verán imposibilitados de poder cumplir sus obligaciones, y casi me atrevo á asegurar que pronto se dejará sentir el hambre en la clase obrera, y hasta en la media. La crisis de la viticultura, única riqueza de este país, causará nuestra completa ruina si pronto, muy pronto, no vienen las radicales medidas que todos pedimos.

El mosto es de una calidad para dejar satisfecho al productor, pero con la crisis no nos alegra una condición tan ventajosa en épocas normales; aquél marca en el glucómetro Beaumé 14 1/2 grados de densidad.

La sementera se ha hecho en excelentes condiciones. Las transacciones de granos muy encalmadas, cotizándose el trigo de 16 á 16,50 pesetas cahiz; á 11, el centeno; y á 9 la cebada.—J. F. M.

Llamamos la atención sobre el anuncio **A los viticultores** que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el **agrio y ácido** de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

Aug. Sigris

VENTA DE VINOS EN COMISION
Casa recomendada.—Prontitud y economía.
1, rue de Dijon.—París.

ALMACEN DE VENTA

El que desee comprar un almacén con casa; situado en Alfaro, provisto de nueve tinajas, prensa y otros útiles, puede dirigirse para tratar de las condiciones de venta al Sr. Director de la *Compañía Vinícola del Norte de España* en BILBAO.

Calidades superiores	Acido tartárico blanco	Precios económicos
	Acido tartárico rojo	
	Aguardientes rectificados de orujo	
Para los pedidos dirigirse á los señores Campo y Compañía, fabricantes en Haro (provincia de Logroño.)		

Tabla de Roble

Por retirarse del negocio, se venden sobre trescientos estados de tabla de roble para cubertería. Tomando toda la cantidad, se dará sumamente barata.

Para informarse del precio y condiciones se han de dirigir á D. Galo Ramirez.

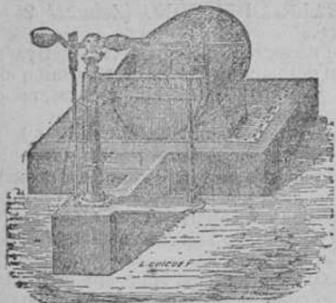
Pintorería, II, segundo.
VITORIA

GUERRA AL ALCOHOL ALEMÁN

El cosechero Antonio María Vasco, de VALDEPENAS, vende sus vinos tintos y blancos con la garantía de no contener alcohol industrial, ni drogas extrañas al zumo de la uva y ser producto único y exclusivo de las viñas de su propiedad, sitas en los pagos más afamados, al precio de tres pesetas setenta y cinco céntimos la arroba de 16 litros en su cueva-bodega.

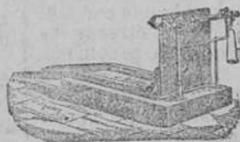
Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO



Puente Báscula vinícola.—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.
Este puente se construye también a doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.

L. PAUPIER
CONSTRUCTOR
RUE SAINT-MAUR, 84
PARIS
80 MEDALLAS
DIPLOMAS DE HONOR



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.
Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido.

Campos Eliseos de Lérida

Gran Establecimiento de Arboricultura y Floricultura

DIRECTOR-PROPIETARIO

D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.

Cultivos en grande escala para la Exportación.

PROVEEDOR
de la
ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES
DE ESPAÑA

Especialidades para la formación de Parques y Jardines.

Precios económicos.

Precios económicos.

Transporte en Tarifa especial por todas las líneas férreas de España.
Sucursal en Madrid: LA REFORMA AGRÍCOLA, Serrano, 48.

Antigua casa de S. Francois, establecida en 1855

APARATOS BOMBAS

de aguas gaseosas intermitentes y continuos. Sifones. Selsógenos.

para trasvasar vinos, sidras, cervezas, etc. Efecto instantáneo, maniobra fácil. Precios reducidos

Prospectos gratis y franco.

PRUDON ET DUBOST

Ingenieros-Mecánicos.

210, BOULEVARD VOLTAIRE, 210

PARIS



A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.
Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.

Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. **Arados Howard** los mejores conocidos para viñedo y otras labores. **Fraguas Portátiles**, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.—**Filtros veloz de Mesot y compañía**, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—**Malacates**.—**Molinos harineros** movidos por caballería ó vapor.—**Cascadores** y **aplastadores** de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—**Trilladoras** movidas á mano y con caballería ó vapor.—**Rastras** y **desgramadoras**.—**Aventadoras** y **acribadoras** de cereales, etc., para cra y panera, desde 320 reales en adelante.—**Tijeras de podar** de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—**Máquinas de vapor**.—**Básculas**, pesas y medidas contras-tadas del sistema decimal.—**Calderas** de vapor nuevas y de ocasión.—**Alambique Salleron** para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.



DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTIFICO
SERRANO, 4, MADRID
Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.
Dirección facultativa de bodegas.
Aparato para la Explotación del crujido de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

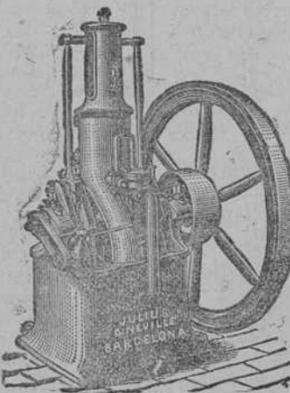
PARSONS, GRAEPEL
Y STURGES
(Antes Parsons y Graepel.)
Almacén: **Montera, 16.**
Depósito: **Claudio Coello, 43.**
MADRID



Pídase nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandará gratis.

El Vencedor

NUEVO MOTOR A GAS



GARANTÍA 5 AÑOS

INCOMPARABLE para

Economía de Gas.—Economía de Aceite.—Solidez y elegancia.

Este motor es practicamente indestructible y su manejo puede confiarse á cualquiera.

Donde no hay fábrica de Gas funciona con Gasolina de fácil producción en uno de los aparatos que la Casa suministra.

PRECIOS REDUCIDOS

JULIUS G. NEVILLE

[1, Plaza de Palacio, 11

BARCELONA.

6, Puerta del Sol, 6

MADRID.

Circular Gratis.

BOCOYES Y PIPAS

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta en comisión toda clase de bocoyes, pipas y demás envases para vinos y aguardientes á precios arreglados

Fábrica de Londres

Sykes-Hidrómetros Sacarímetros y Alambiques para ensayos de vinos.

Los mejores y más seguros

W. J. BURROW, 15, SEETHING LANE
London, E. C.

Ingenieros y Fabricantes de instrumentos para todo lo concerniente al comercio de vinos.

Envío gratis de catálogos, mediante pedido.



PULVERIZADOR BROQUET

121, Calle Oberkampf, PARIS

Último perfeccionamiento del Pulverizador contra las Enfermedades de la Viña (Mildew)

Construido en cobre, con una bomba á presión de aire en latón; surtidor pulverizador con desagüero automático é instantáneo. — Es el más fuerte y el reconocido el más práctico.

Precio: 60 francos completo

Pulverizador de los líquidos claros ó espesos; Sulfato de Cobre, Papilla Bordelesa y otros líquidos

PEDIR EL CATÁLOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROQUET

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

ARBORICULTURA, FLORICULTURA

Y SIMIENTES

DE L. RACAUD HORTICULTOR

ZARAGOZA

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos.
Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras.
Vid Riparia Silvestris, la más resistente á la filoxera.
Exportación para todos los puntos de España y del extranjero.
Confianza y esmero en sus envíos.
Remite su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

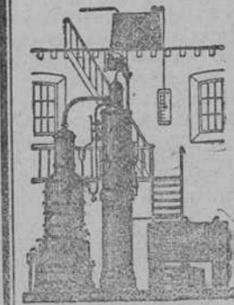
ALAMBIQUES CALDERAS

APARATOS

de destilación y rectificación

Y TODA CLASE DE CALDERERÍA

de cobre y hierro



Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLÉS. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Antigua sucursal de la casa NOEL de Paris.

BOMBAS para trasiego, riego, pozos y contra incendios.
PRENSAS para vino, aceite, FILTROS para vinos y toda clase de artículos para almacenes de vinos y bodegas.

ALAMBIQUES.
APARATOS para combatir el mildiu.

ARADOS, aventadoras, cubas, corta pajas, corta raíces, quebrantadores para granos.
DESGRANADORAS de maíz, molinos agrícolas.

TRILLADORAS, bombas centrifugas, máquinas de vapor, loco móviles, etc., de los acreditados

dos talleres de los Sres. Ruston Proctos y Compañía, de Luicolu.
SEGADORAS, guadañadoras y rastrillos.

Catálogos gratis, franco.

Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.

TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de

PRESAS MECANICAS

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.



NUEVO ALAMBIQUE FIJO

PRIVILEGIADO S. G. D. G. — Sistema DEROY

Que da AGUARDIENTE SUPERIOR en una sola operación, con Vinos, Sidras, Heces, Residuos, Frutas, Mostos, etc. — Desaña todos los imitaciones. — Modo de funcionar perfecto y absolutamente garantizado. 750 Aparatos vendidos en 2 años. Pequeños alambiques para aficionados desde 1 litro. TRANSFORMACION DE LOS ANTIGUOS APARATOS

DEROY FILS AINE, Rue du Théâtre, 73, 75, 77, Grenelle-PARIS.
ENVIO FRANCO DEL CATALOGO Y DE PROSPECTOS ILUSTRADOS

ESTABLECIDOS EN 1798.

FARROW Y JACKSON.

Mención honorífica Londres 1851 y 1862,
Paris 1855 y 1867, Chile 1875, &c.

Máquinas para

EMBOTELLAR Y ENCORCHAR, bombas para decantar, grifos plateados y de bronce, lace para botellas, brochas, alambiques para vino, copitas de aforo, barriles de cristal para espíritus, fundas y sacos de cuero para muestras, etc.

Catálogos Ilustrados franco de porte,
16, GREAT TOWER STREET,
LONDRES.

