

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

## SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

## PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7. SEGUNDO

## ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XIV.

Miércoles 15 de Abril de 1891

MÚM. 1386

### Las máquinas agrícolas al alcance de todo el mundo

Nada enseña como el ejemplo, y ningún consejo podrá igualarse á las evidencias que de la demostración resultan.

Buena prueba da de ello el empleo de máquinas agrícolas. Hasta ahora nadie niega su utilidad; pero con excepción de los arados, su precio es tal, que pocos agricultores pueden adquirir una sembradora ó una trilladora mecánica. Y sin embargo, la economía en trabajo y en tiempo, y las ventajas en producto de cualquiera de estas máquinas, son tan manifiestas, que nadie puede desconocerlas.

Lo malo está en su precio, porque cuando el labrador no tiene el capital necesario para adquirirlas, la demostración cae por su base. Y sin embargo, hay un medio muy sencillo para vencer este inconveniente, la asociación de los pequeños labradores, ejemplo de lo cual hallamos en uno de los mejores periódicos agrícolas franceses *Le Bulletin de l'Union des Syndicats*.

Un sindicato agrícola, como si dijéramos, una asociación municipal de agricultores, de esas que han nacido en Francia por sí solas, y que en los pocos años que llevan de existencia prometen ya una transformación en la agricultura francesa, pensó en comprar una trilladora movida por vapor, capaz de hacer 8.000 hectolitros de grano en cincuenta días, ó sea un término medio de 150 hectolitros diarios. La máquina, con su locomóvil, costaba 7.000 pesetas, y con los transportes y gastos subía á 7.600. Para pagarla se crearon 76 acciones de á 100 pesetas, con derecho á un interés de 5 pesetas al año y reembolsables por sorteos de tantas acciones como sumas de 100 pesetas tuviera disponibles la Sociedad. Una vez amortizadas todas las acciones, la máquina quedaba en propiedad del Sindicato. A su vez, cada accionista tenía derecho á que se trillasen y limpiasen sus granos á 20 céntimos el hectolitro, precio inferior al de la localidad.

Sobre esta base se reunió un número de accionistas dispuestos, ya á dar su parte de dinero, ya á trillar sus granos en la máquina, y suficiente para pagar su precio.

El resultado no ha podido ser más brillante. En el primer año la máquina ha molido 8.000 hectolitros, obteniendo sus dueños un producto de 2.400 pesetas; los gastos, incluso el interés de las acciones, han subido á 1.470, de manera que ha quedado un excedente de 930 pesetas, con el cual se han amortizado inmediatamente nueve acciones. El próximo año el producto será mayor, puesto que disminuido el número de acciones, y por tanto sus intereses, la cantidad destinada á la amortización crece por sí sola; calculándose ya que la trilladora quedaría completamente pagada en el término de seis años.

El negocio no ha podido, pues, ser más brillante para los asociados, puesto que han obtenido la trilla de sus granos á menos precio, han cobrado á su dinero un interés de 5 por 100, y tienen la seguridad de ser reembolsados de lo que dieron por sus acciones, quedándoles al fin una máquina completamente gratuita que, abaratando el precio de la trilla, trae un beneficio sobre todos los agricultores asociados en el Sindicato.

Bastaría, pues, copiar el ejemplo para introducir una gran mejora en nuestros centros agrícolas, pero todavía, dada la pobreza de nuestros labradores, cabría modificar el plan pagando la máquina á plazos, con lo cual el primer desembolso podría reducirse á la mitad. Pero ni en Francia se hubiera podido llevar á cabo este plan, ni en España cabría imitarlo sin que los más inteligentes y los más honrados de la localidad se pongan al frente de él, prediquen con su ejemplo y contribuyan con su dinero.

S. M. y P.

### DE NUESTROS APUNTES

#### Cuidados que exige la vid para su desarrollo y producción

Desde nuestra infancia venimos notando que la producción y desarrollo de la vid depende mayormente de los cuidados y observaciones que en ella se hagan, y de los estudios, ensayos y experimentos que se practiquen, para venir en conocimiento de los mejores resultados, á fin de adoptar aquellos sistemas que originen menos gastos y sean más productivos.

Los cuidados principales que deben tenerse presentes son siete, á saber:

1.º Procurar durante el invierno la limpieza de los troncos de las cepas, descascarillándolos para evitar que entre los huecos de la corteza seca se aniden los insectos que depositan allí sus huevos para convertirse nuevamente en la primavera siguiente en insectos perfectos.

2.º Ahuecar convenientemente el terreno con el objeto de que las raíces principales de la cepa puedan absorber el jugo necesario para criar sin dificultad el fruto que produzcan: en la primavera debe cubrirse el tronco de la cepa con tierra bien mullida, en los sitios á propósito, á una altura por lo menos de 30 centímetros, si aquéllos lo permiten, para evitar la evaporación y conservar la humedad que es tan precisa para el desarrollo y crecimiento del fruto.

3.º Procurar elegir buenos podadores á fin de que la poda se ejecute con la mayor perfección posible, haciendo los recortes limpios en los troncos viejos y dejando una vara de tres yemas y un pulgar de dos, por lo menos, en las cepas que su disposición lo permita, cuidando de dar una buena distribución á los brazos de que ésta se componga, que como minimum han de ser tres, saliendo de un tronco principal, á una altura de 15 á 20 centímetros del suelo.

4.º Para no esquilmar el terreno han de emplearse abonos químicos ó naturales como término medio cada tres años, en una proporción conveniente y en los parajes que sean susceptibles de aplicar esta operación.

5.º Las operaciones de azufrar no deben descuidarse cuando los brotes tengan de 10 á 15 centímetros de longitud, cuando se verifica la florescencia y cuando el racimo adquiera el tamaño de un guisante, aplicando el azufre en esta última en la parte superior del racimo.

6.º Ha de sulfatarse, por lo menos, dos veces; la primera á mediados de Mayo y la segunda en igual época del mes de Julio, si antes no se nota la presencia de alguna de las plagas que atacan la vid y que se combaten por este procedimiento; y

7.º Para aumentar la producción deben

hacerse desaparecer todas las cepas improductivas (que son muchas las que hay), cambiándolas por otras variedades de buena clase.

De las constantes visitas que diariamente hacemos á una viña puesta á nuestro cuidado, situada á medio kilómetro del casco de esta capital, hemos observado lo deficiente de su cultivo hasta el 10 de Mayo último que se puso á nuestro cuidado.

Al encargarnos de la viña en cuestión hicimos presente á sus dueños que se encontraba en malísimo estado, cuyas cepas se hallaban en tal decadencia que para reformatarlas se necesitan muchos y asiduos cuidados, y ya también porque de las 4.000 cepas que contiene en una extensión superficial de 16.034 metros cuadrados, se vienen cultivando desde tiempo remoto más de 1.000 cepas que no producen absolutamente nada, ni pueden producir en lo sucesivo por su mala calidad. A más de esto, el terreno está sin ahuecar, y desde una profundidad de 20 centímetros nunca se ha removido, por la costumbre de darle dos labores de arado, pero tan someramente que hace imposible el desarrollo de las raíces y el que las cepas puedan alimentarse por hallarse el suelo tan compacto que más bien parece una roca que tierra laborable.

Hay otra circunstancia más agravante, y es, en nuestro concepto, la que más perjudica á la alimentación de las vides; ésta consiste en que la tierra removida contiene un césped de grama intercalado con carrizo (llamado vulgarmente en el país *canyota*) tan costoso de extirpar, que sólo puede conseguirse cavando el suelo con azadón y recogiendo cuidadosamente las raíces horizontales, que muchas de ellas miden un centímetro de diámetro y abandonando el sistema laborable de arado que sólo sirve para propagar estas malas hierbas, trasportándolas de un lado á otro y enterrándolas allí donde no existían.

A pesar de las malas condiciones del suelo, y de la disposición en que se encuentran las cepas, que en su mayoría son de un solo tronco, sin brazos y de una altura muchas de ellas de un metro, se ha podido normalizar algún tanto la presente vegetación, cortando las hierbas en la segunda decena del mes de Julio. De dichas observaciones se deduce que en el mes actual es cuando el fruto de tan preciado arbusto necesita más cuidados para salvarle de la infinidad de enemigos que le rodean y de una temperatura inconsistente, favorable en alto grado al desarrollo de las enfermedades y plagas que le atacan.

Son muchos los cambios que ha tenido la vegetación desde el 10 de Mayo hasta la fecha. En la primera semana de este mes, por consecuencia del estado de la atmósfera, se ha ocasionado el desarrollo del oidium, del mildiu y de la cochylioserana, combatiendo las dos primeras enfermedades con azufre y sulfato de cobre, cuyos remedios también han estacionado la tercera.

Por vía de ensayo, y puesto que no había sido necesario, estaba la viña sin azufrar, pero si sulfatada por dos veces; la primera en proporción de 3 kilogramos de sulfato de cobre por 100 litros de agua, y la segunda de 1 por 100, practicadas respectivamente el 10 de Mayo y 22 de Junio.

El oidium se declaró en los racimos el

29 de Julio en una sola cepa, alcanzando el número de 40, diseminadas por toda la viña en el periodo de cinco días, por lo que nos decidimos á combatirle, una parte por medio del sulfato de cobre, y el resto por el azufre empleado sólo en los racimos en cantidad abundante, y gracias á la oportunidad se ha conseguido evitar su propagación.

El mildiu se pronunció el 8 del corriente en los brotes tiernos, y particularmente en los que tocan á tierra, cuyos sarmientos hemos despuntado, alejando así el germen que amenazaba invadir todo el viñedo.

Es de advertir que una porción de cepas, á las cuales se ha agregado tierra mullida alrededor del tronco, tienen las uvas de mayor tamaño y más lustrosas que las del resto de la viña; á nuestro parecer, esto consiste en que el tronco de la cepa se halla más resguardado de los rayos solares, y en que la tierra no ha sufrido tanta evaporación, y por consiguiente las raíces han tenido más jugo disponible que las cepas cuyo tronco se halla al descubierto, en donde la evaporación alcanza hoy á 30 centímetros de profundidad del suelo.

El fruto que contiene la viña que nos ocupa hemos calculado que se halla distribuido en la siguiente proporción:

	Kilos
10 cepas á 5.....	50
30 — 4.....	120
60 — 3.....	180
100 — 2.....	200
500 — 1.....	500
400 — 900 gramos.....	360
400 — 800 id.....	320
300 — 700 id.....	210
200 — 600 id.....	120
500 — 500 id.....	250
300 — 400 id.....	120
100 — 200 id.....	20
100 — 100 id.....	10
1.000 — que no contienen ni una sola uva.....	0
<b>4.000</b>	<b>2.460</b>

De cuyos 2.460 kilos de uva se pueden elaborar unos 16 hectolitros de vino, ó sea el 12,50 por 100 de lo que por término medio se cosecha en Francia.

Por consiguiente, nuestro parecer es que el viticultor debe estar constantemente á la mira de las alteraciones que sufren sus viñedos, para aplicar oportunamente los remedios aconsejados, cuando sean invadidas las plantas por las enfermedades que tan directamente las atacan.

El viticultor que lea estos mal trazados apuntes, podrá ó no tomar en consideración las advertencias que contienen, pero á buen seguro que si las utiliza haciendo algunos ensayos de los que se proponen, quedará convencido que en ellos estriba el aumento de la producción, que como regla general puede considerarse en un 30 por 100 más del que se cosecha en la actualidad.

LORENZO PUERTO.

### Estación Enotécnica de España en Cetta BOLETÍN SEMANAL

La circular del Ministro de Justicia sobre los vinos enyesados á más de dos gramos es aprovechada por los compradores de dudosa buena fe, y ha venido á complicar todavía más la situación del comercio de vinos.

El mercado no se anima, y los almacenistas

que tienen grandes existencias de vinos enyesados, no les queda otro recurso que sucumbir á las exigencias de los escasos compradores que se presentan.

La importación de nuestros vinos á este puerto desde el 22 de Marzo próximo pasado al 4 del actual, ha sido de 133.855 hectolitros de ordinarios y 3.054 de licorosos. Se tiene la creencia que estas entradas disminuirán mucho, y que á no tardar se dejarán sentir para el comercio vinatero de España las consecuencias de la ley que ha principiado á aplicarse el 1.º de Abril.

Hemos observado que vienen á los mercados de ésta, Marsella y algunos del interior, muchas hortalizas y legumbres frescas de Africa. Creemos que deberían fijarse en este hecho nuestras provincias de Baleares, Valencia y Barcelona, que por su privilegiado clima, y por su proximidad á estas plazas, necesariamente habían de llevar ventaja á la Argelia y otras comarcas. Los guisantes frescos, las alcachofas, brócoli, lechuga, espárragos, etc., son artículos de gran consumo y que alcanzan muy regulares precios.

Dos nuevos productos para desenyasar vinos que difieren por su aspecto y forma de los que ya nos hemos ocupado en Boletines anteriores, nos han sido entregados para su examen. Uno de ellos se presenta cristalizado en placas. El otro es groseramente pulverulento. Practicado el análisis, resultan ser cloruro de calcio los dos; soluble y puro el primero, y bastante insoluble é impuro el segundo. Excusado es decir que un vino [tratado por dichas drogas podrá disminuir en sulfatos, pero aumentará en cloruros, siendo en muchos casos peor el remedio que la enfermedad.

Los que los expendien tienen observado que el vino sometido á este tratamiento pierde algún tanto el color, y para activarlo venden también, pero con excesiva reserva, unas botellitas de un líquido, con los nombres pomposos de regenerador, colorante inofensivo, etc., que no es otra cosa, según nos ha demostrado el análisis, que ácido nítrico debilitado.

Damos la voz de alerta sobre esto, porque sabemos que algunos especuladores preconizan en España las excelencias de dicha droga, y llamamos seriamente la atención de nuestros negociantes en vinos y agricultores [en general, para que no se dejen sorprender, en su buena fe, pues aparte de que el ácido nítrico no favorece las buenas condiciones de un vino, expone al que le mezcla la mencionada substancia á grandes responsabilidades, ya que nadie debe ignorar que esta falsificación se considera dañosa á la salud.

Los precios actuales de nuestros vinos son los que siguen:

VINOS ESPAÑOLES		
NOMBRES	Grados	Precios por hectolitro Francos.
Alicante (sin yeso).....	14 á 15	31 á 34
» (con »).....	14	22 25
Aragón (sin »).....	14 15	32 37
» (con »).....	14 15	25 28
Benicarló.....	13 14	26 30
Cataluña.....	11 13	18 23
Mallorca (sin yeso).....	11 12	20 24
» (con »).....	10 11	15 19
Priorato.....	13 15	30 36
Tarazona.....	13 14	25 26
Valencia.....	13 14	20 25
Vinaroz.....	13 14	24 26
Moscatel (8 á 9º licor).....	15	42 46
Mistelas (8º licor).....	15	38 42
Vino blanco seco Andalucía	13	26
» » de la Mancha.....	12	25
» » Cataluña.....	11	20 22
» » apagado azufrado, 0 alcohol,		
12 licor.....		28

He aquí los precios por 100 kilogramos que alcanzan los productos españoles en estos mercados: aceites, de 76 á 125, según clase; almendras, 109; Alicante, sin cáscara, 255; Mallorca, 245; avellanas Tarragona, 199; con cáscara, 50; pasas, Denia, la caja, 55 á 56; Málaga, 8,50; higos de Mallorca, la caja, de 30 á 40; Valencia, el capazo, 23; limones, 20 á 22 la caja; de 420 naranjas; Valencia, las 1.000, 75; mandarinas escogidas, (100) 11; manzanas Mallorca, los 100 kilogramos, 22; azúcares en entropot los 100; blancos, 39; rojos á 36; refinados, de 44 á 46; francos de derechos, de 109 á 112; heces de vino, 1,95 francos por grado de ácido tartárico que contienen; corcho, precio por 100 kilos, superfino, de 90 á 110; fino, de 50 á 70; delgado fino y ordinario, de 15 á 25.

Legumbres y frutos secos, los 100 kilos: guisantes verdes, 20; judías, de 20 á 24; lentejas, de 20 á 25; alpeste, de 18 á 19; arroz de Valencia, de 33 á 36; piñones de España, 109; cacahuetes, 45; nueces, de 52 á 62; palo regaliz, de 28 á 30; pimienta molida dulce, de 42 á 45; anís Málaga, de 60 á 65; Alicante, de 67 á 70; azafrán español, de 90 á 99 francos kilo.

Aguardientes, de 70 á 100 francos hectolitro; alcoholes 3/6 buen gusto, de 95 á 105;

orujo, de 86 á 90; Norte nudo, 46; vinos generosos, según clase, de 66 á 110; vinagre de vino, 34.

Trigos los 100 kilos: Algeria, 23 á 24 francos; Túnez, 22 á 24; Rusia, 19; India, 19.

Cette 11 de Abril de 1891.—El Director de la Estación, Antonio Blavia.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

**Cabra (Córdoba) 11.**—Afortunadamente, y gracias á las continuas lluvias que hasta ha pocos días nos han favorecido, han mejorado los campos en esta región notablemente. La generalidad de los trigos están muy lozanos, y van tomando cuerpo; no así los habares y cebadas que, llenos de flores aquéllas y éstas próximas á espigar, hánse quedado pequeñas. Sin embargo, la próxima cosecha no se presenta mala, y si el tiempo sigue bonancible ha de haber buenos pegujares.

Los braceros han mejorado también de situación desde que nos abandonaron las lluvias, y aun cuando los jornales no son espléndidos, todos tienen trabajo, unos en las viñas y en las escardas los más.

Hace algún tiempo estuvieron en ésta un ingeniero agrónomo acompañado de dos ó tres comisionados, examinando la viñas atacadas por la filoxera, y hasta se habló por aquellos días, y creemos se hicieron los nombramientos de una comisión para el objeto de establecer en esta ciudad un vivero de riparia; pero pasó aquella polvareda, y ni se ha hecho nada, ni hemos vuelto á oír hablar del asunto. ¡Cosas de este país!

Sigue llamando poderosamente la atención la depreciación que casi de repente ha sufrido el aceite en todos los mercados, cuya depreciación ha influido directamente en que esto se paralice por completo; tanto es así, que no hay aquí quien compre una arroba, y todos quieren vender ahora que han visto que dicho caldo viene abajo de golpe, es decir, todo lo contrario de lo que no hace un mes sucedía. Ayer se vendió un poco á 42 reales, pero no puede tomarse este tipo como precio, pues realmente no le tiene, porque no hay transacciones.

También han descendido: el trigorecio, 44 reales fanega, y la cebada, 30 id. id. Los demás artículos siguen á los mismos precios que le tienen comunicados sus seguros servidores.—C. y C.

**Málaga 13.**—El aceite ha sufrido brusca depreciación en éste y otros muchos mercados de Andalucía, sin que podamos explicarnos satisfactoriamente tan sensible retroceso. Aquí, como usted sabe, llegó á pagarse hasta 50 reales la arroba, y desde hace unos días se cede á 42 en puertas, y á 44 en bodega, para entrega inmediata.

Los cereales también están en baja, pero este descenso se explica por lo mucho que han mejorado los sembrados con el temporal de lluvias.

Hé aquí la cotización: trigos recios, á 48, 46 y 44 rs. fanega, según la calidad; blanquillos, 45 y 46; cebada, 30 la del país y 27 la navagada; habas, 50 las cochineras y 46 las mazaganas; maíz, 46; garbanzos, 220, 180 y 90; alpiste, 54; altramuces, 40; yeros, 44; guijas, 44; matalahuga, 70.—J. B.

**Córdoba 13.**—Sigue el movimiento de baja en este mercado de aceites. en el que se consigue ya la arroba á 43 rs. No pocos opinan que sin tardar mucho se ha de reponer algo la cotización, pues las existencias son cortas en general, y la próxima cosecha será mala por lo mucho que ha padecido el olivar con los hielos.

La cosecha de cereales promete ser buena en Andalucía y Extremadura, lo que hace que los precios bajen.

Vea usted los que hoy rigen en esta plaza: trigos, á 43, 42 y 40 rs. la fanega; cebada, 28; escaña, 22; maíz de primera, 42; habas, 42 y 43; garbanzos, 100, 80 y 65; alpiste, 50.

Las harinas del país, á 15,50 y 15 rs. arroba, por primeras y segundas clases respectivamente, y las de Castilla, 19,50 y 18.—El Correspondiente.

### De Aragón

**Caspe (Zaragoza) 13.**—A continuación anoto los precios medios que han alcanzado en esta plaza los siguientes artículos: aceite, á 16 pesetas arroba; vino, 9 rs. cántaro; aguardiente, 28 reales arroba; trigo, 46 ptas. cahiz el de huerta y 48 el de monte; cebada, 24; habas, 25; harina de primera, 45 ptas. los 100 kilogramos.—El Correspondiente.

**Angües (Huesca) 12.**—Se confirma que los repetidos é intensos hielos del pasado invierno han ocasionado serios daños á nuestros viñedos; casi todo el viñedo viejo ha perecido por aquel accidente, perdiéndose también algunas yemas en las vides jóvenes.

La prolongada sequía que hemos sufrido ha destruido la cosecha de cereales. Las lluvias han venido tarde para salvarla.

Como la mayor parte de las existencias de vino están enyesadas es corta la demanda; yo al menos á esa circunstancia atribuyo la calma que se observa en esta bodega. Si los pedidos escasean, en cambio es grande la oferta, pues todos los propietarios desean realizar; así es que se cotiza con tendencia á la baja de 30 á 35 pesetas el nietro (160 litros).

El trigo á 21 y 22 rs. la fanega aragonesa, ó sean los 22,46 litros, y la cebada, 24 ptas. el cahiz (179,68 litros).—Un Subcriptor.

**Daroca (Zaragoza) 13.**—Se espera en esta comarca un año de miseria. Tras la pertinaz sequía y fuertes hielos del último invierno, que helaron el 70 por 100 lo menos de los cereales sembrados, hoy tenemos, á pesar de lo avanzado de la estación, una temperatura tan baja y anormal, que la fruta temprana ha perecido con las heladas. Las viñas se supone que también debieron padecer con los anteriores hielos; hasta hoy no puede apreciarse el daño, porque aún no se ha iniciado el movimiento de la savia. ¡Pobres agricultores!

Tenemos unos 4.500 alqueces de vino, que se cederían de 16,50 á 17,50 pesetas uno. El trigo se detalla de 35 á 36 pesetas cahiz, de 180 litros; centeno, 27, y cebada, 25.

Tanto los vinos como los cereales acusan firmeza en los precios.—L. A.

### De Castilla la Nueva

**San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 12.** Estamos, Sr. Director, de gran enborabuena, y con natural y espontánea alegría, no porque tengamos hoy perdone de impuestos, que tanto nos abruma, sino por el hecho, acaso único en todos los pueblos que han mandado sus vinos á la Exposición de París, de resultar premiados los 21 cosecheros de esta villa que mandaron sus caldos á la referida Exposición.

Ayer se han dado con toda pompa y solemnidad las dos medallas de oro, catorce de plata, cuatro de bronce y una mención honorífica á dichos expositores, acordándose dar las más expresivas gracias á la Junta de Madrid y al Sr. Avansays por el celo y actividad que han desplegado para la remisión de los productos españoles al certamen de la capital de Francia.

Después hubo músicas; por las calles cohetes, bailes y toda clase de diversiones.

No es el caso para menos, porque ser premiados los 21 expositores que concurren, con medallas de oro, plata, bronce y mención honorífica, demuestra la gran valía de estos ricos caldos; y no dudamos que este hecho dará á conocer este escondido y olvidado rincón, donde se cosechan los primeros vinos naturales para mesa y uso común, no olvidando el riquísimo albillo, que puede competir con los mejores de la tierra, á pesar de no saber fabricarlos como se debiera, porque si hemos adelantado en aseó y limpieza, en lo demás estamos como estuvieron nuestros abuelos; sin embargo, esperamos que tantos y tan brillantes premios den el resultado merecido, y nuestros vinos lleguen á ser conocidos por sus cualidades, á la par que su baratura; pues los cedemos á 9 y 10 reales los 16 litros, con 3 reales más por todos los gastos hasta ponerlos en la estación de Robledo, de la línea férrea del Norte.

Así, pues, no dudamos que tan brillante triunfo dará nueva vida y doble movimiento de vino, lo cual hará renacer nuevas esperanzas á estos abatidos cosecheros por tantos tributos y plagas como sobre ellos y sus fincas pesan, por lo cual hace tiempo no he querido escribir por no ser constantemente otro Jeremías, anunciando azotes y calamidades.

El mal de la sequía está hoy algún tanto mitigado por algunas benéficas lluvias.

Las olivas han padecido tanto, que hay posesión, como la de los Sres. Morentes, donde habrá que talar cientos de olivos por haber quedado muertos con los fríos y falta de humedad.

También se han secado muchos pulgares ó guías de las cepas ó vides, lo que hasta ahora no se había notado; en fin, que las calamidades vienen siendo continuas.

¡Dios quiera que los premios del vino le den nombre, tenga mayor precio y mitigue, en parte, tanto infortunio!

Nuestro ferrocarril sigue muy paralizado, aunque dicen se abrirá pronto, de Madrid á Villaviciosa, unas dos leguas; pero si no se activan más los trabajos será interminable, y con malos puentes de madera en la carretera, nos tienen poco menos que desterrados de Madrid; así es que, pagando mucho y cogiéndose poco, y esto con mala venta, se hace insostenible la vida.

Precios: vino sin yeso, de 9 á 10 rs. los 16 litros; trigo, de 42 á 43 rs. fanega; cebada, de 28 á 28; aceite, 60 rs. arroba; garbanzos, de 25 á 30 rs. arroba.—R. M.

**Argemilla (Guadalajara) 12.**—Los sembrados mejoraron con las lluvias y la apacible

temperatura que siguió á las benéficas aguas; pero desde hace unas semanas se siente frío y hasta hiela algo, por lo que la vegetación no adelanta. Hace falta calor y nuevas lluvias.

El mercado de cereales está en baja, ofreciéndose el trigo superior de 35 á 36 rs. fanega, y el común á 33 y 34; cebada, á 29 y 30; avena, á 26; quedan pocas existencias de toda clase de granos.

El vino se cotiza á 10 rs. la arroba, con marcada tendencia al alza.—Un Subcriptor.

### De Castilla la Vieja

**Carrión de los Condes (Palencia) 10.**—Lejos de llover y disfrutar de suave temperatura, hiela como en Diciembre, y por consiguiente nada adelantan los sembrados; y como la estación va avanzada, hay muy fundados temores que la presente cosecha sea de fatales resultados.

Precios corrientes en el mercado de ayer: trigo, 40,50 rs. fanega; centeno, 33; cebada, 33,50; avena, 23; alubias, 48 las pequeñas y 68 las grandes; titos, 40; yeros, 39; garbanzos, 100 y 160, según la clase; harinas, 14 rs. arroba las primeras clases, 13 las segundas y 11 las terceras; patatas, 4 rs. arroba; vino, 9 rs. cántaro en los pueblos inmediatos.—J. L. D.

**Lerma (Burgos) 10.**—Desde mi anterior correspondencia ha llovido el Sábado Santo por la noche y el 3 de Abril.

Estas aguas se consideran benéficas para los campos y han hecho desaparecer en parte las nieves de las sierras que están al Norte de Lerma, y que tantos hielos producen en esta zona.

Llevamos dos días de verdadera primavera; la sementera tardía nace con robustez, y la temprana continúa atrasada, debido á la falta de calor.

La cava y poda de las viñas está bastante adelantada y se hace en buenas condiciones.

En esta villa la última cosecha de vino fué muy corta, porque debiendo cogerse de 80 á 90.000 cántaras, en relación con el viñedo que hay, sólo se aforaron en Noviembre pasado 50.276 cántaras, teniendo una existencia de 41.116, y 3.480 de cosechas anteriores.

Los continuados calores que hicieron en Septiembre pasado dieron por resultado una buena maduración; así es que los 41.000 cántaras existentes de la cosecha del año de 1890 son de excelentes condiciones y hermoso color, tanto los claros como tintos que hay en las bodegas; y según análisis practicados, resulta que nuestros vinos tienen 11º de alcohol por los aparatos Malligaud, Sallerón, [Amagad, 22 gramos por litro obtenidos por la vía seca y 23 por la húmeda de extracto seco, pequeñas cantidades de sulfato de potasa por litro, 3 gramos de ácido tártrico y medio gramo de cloruro de sodio.

Creo con esto dicho lo bastante para probar las excelentes condiciones de la bodega de Lerma, y á no ser porque nuestros vinos están más caros que en la ribera de Aranda, seguro estoy que la salida para fuera hubiese sido de consideración.

Véndense para el consumo de la población de 3,20 á 2,40 pesetas los 16 litros.

En los pueblos de Villalanzo se detalla á 9 reales; en Quintanilla de la Mata, á 9, y en Santa Inés, también á 9.

En el mercado de anteayer se ha vendido el trigo á 41 rs. el mocho y blanco y 39 el rojo; la cebada, 31; la avena, 20 y 21; los pocos yeros que han llegado, 39; el centeno, 32; las patatas, 95 céntimos de peseta la arroba; las alubias blancas, 6 rs. celemin; los garbanzos duros, 7-8 idem; los titos, 3-3,50 id., y los cerdos en leche, los más caros, 84 rs. cabeza.

Otro día le hablaré de los frutales y ganadería é impuestos de consumo en Burgos á estos vinos.—E. R. C.

**Rioseco (Valladolid) 13.**—Poca animación en los negocios por pretender los tenedores 42,50 reales por las 94 libras de trigo, por partidas; al detall se cotiza con firmeza á 41.

También influye mucho en esta calma el proyectado tratado con los Estados Unidos.

Las algarrobas y la cebada se cotizan á 30 reales la fanega.—Un Subcriptor.

**Villalón (Valladolid) 12.**—Nuestros ricos quesos son objeto de activa demanda, habiéndose vendido en los últimos días unas 250 arrobas á 40 y 41 reales.

Los cereales, después de la baja que sufrieron, han ganado últimamente un real, quedan así al detall: trigo, á 40,50 rs. las 94 libras; centeno, 31,50 rs. fanega; cebada, 31; avena, 22,50; algarrobas, 36; alubias, 37; garbanzos, 142, 106 y 100.

El vino tinto, á 13,50 rs. cántaro.—El Correspondiente.

**Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 12.**—Por partida se paga el trigo á 40 reales fanega, pidiéndose por muchos tenedores á 41, y al detall rigen los precios de 33 á 39, con tendencia al alza por ser grande la demanda.

El centeno de 33 á 34 rs. fanega; la cebada, 31-32; algarrobas, 35-37; garbanzos para sem-

brar, 100-175, habiéndose hecho importantes ventas.  
Las harinas á 16, 15 y 14 rs. la arroba.—*El Corresponsal.*

**De Cataluña**

Barcelona 13.—Sigue encalmada la exportación de vinos con destino á Cuba y América, pero no por eso se resiente la cotización, la cual no ha variado; se paga, pues, 38 duros pipa á bordo con destino al Río de la Plata, y 29-31 para la isla de Cuba.

Escasas ventas de alcohol industrial, detallándose de 99 á 106 pesetas los 40° y 100 litros con envase y en almacén.

Las existencias de espíritu de vino son siempre muy escasas, y se cotizan á 87 pesetas los 35° y 100 litros, sin envase.

El aceite de algodón hace ruda competencia al de olivas, y á esto se debe en gran parte el que la demanda del último sea relativamente corta; los de Andalucía se venden, de 24-24,75 duros los 115 kilogramos, y las procedencias de Tortosa, 24,50-25,50.

Encalmados los negocios de trigos del país, acusando flojedad los precios de 16 á 16,25 pesetas los 70 litros para los candeales de Castilla. Los trigos extranjeros están de 16,75 á 17,75 pesetas los 55 kilos, habiéndose recibido en la última semana 1.760 toneladas.

Los demás granos valen; cebada extranjera, 7,75-9 pesetas los 70 litros; maíz id., 11,25-12; habas, 9,87-10 las de Túnez, 10 las de Italia y 13,50-15 las de Mahón por 70 litros; algarrobas, 6,56-6,62 pesetas el quintal (42 kilos) las de Vinaroz; 5,76-6 las de Ibiza; 5,75 las de Málaga, y 5,62-5,75 las de Mallorca.

Las harinas de Castilla, 17,50 y 15,50-16,50 el quintal por primera extra y primera super-fina respectivamente.—*J. P.*

Vendrell (Tarragona) 13.—Ha llovido con viva alegría de los labradores, pero el tiempo ha refrescado, y esto constituye grave peligro para la vid y los árboles frutales.

Los hielos de invierno ya le participé que destruyeron la cosecha de algarrobas, lo que constituye grave pérdida para numerosos labradores de este país.

Se nota firmeza en el mercado de vinos, en el que se han hecho regulares ventas, de 18-24 pesetas carga (121,60 litros) por los tintos, y 19-20 por los blancos.

Los demás artículos alcanzan los siguientes precios, revelando también firmeza: trigo, 17-18 pesetas la cuartera (70 litros); cebada, 10; avena, 8,50-9; algarrobas, 6 pesetas quintal (41,60 kilos); aceite, 4,50 pesetas cuartán (4,13 litros). *J. P.*

**De Extremadura**

Monterrubio (Badajoz) 12.—Con motivo de la abundante lluvia, los campos se han repuesto en un tanto, pero estando los cereales tan tardíos, si el tiempo no sigue bueno, los labradores no quedarán satisfechos. Los centenos y avenas muy pobres, casi sin esperanza de reposición; las cebadas y trigos ofrecen mejor resultado. Las viñas van brotando con frondosidad; se teme que algún hielo las quemé, pues el tiempo es algo frío y en estos tres días últimos ha helado, pero hasta hoy no hay daño alguno. Los olivos, á pesar de haber pasado el riguroso invierno, se mantienen frondosos, de buen color y queriendo romper sus tallos para presentar el *hacer* donde cuaja su fruto. En Zalamea, Castuera, Balsequillo, Belalcázar é Hinojosa han padecido mucho secándose ramas y olivos enteros, los que se están cortando á raíz de la tierra.

Precios corrientes en los siguientes pueblos: Monterrubio.—Trigos, 41 á 42 rs. fanega (de 98 libras); cebada, 23-24; Avena, no hay existencias; garbanzos, sin alteración, 70-80; aceites, 54 á 55 arroba; vinos de 20 á 30 y hasta 40 reales arroba; con poca existencia.

Balsequillo.—Trigos, 40 á 41; cebada, 23-24; garbanzos, 60-89.

Belalcázar é Hinojosa.—Trigos, de 45 á 46 reales fanega (de 106 libras); cebada, de 24-26; garbanzos, 80.

Castuera.—Trigos, de 40 á 41 rs. fanega (de 100 libras); cebada, 21-22; garbanzos, 70-80; con tendencia de baja estos cereales.—*M. P.*

Medellín (Badajoz) 12.—A la obligación que como Corresponsal me he impuesto. doy principio manifestando que después de una pertinaz sequía que tenía á los campos en el estado más deplorable, ha seguido un tiempo hermosísimo; pues ha llovido lo suficiente y los campos y sembrados se encuentran desconocidos, tanto que de no venir algún contratiempo es de esperar un buen año.

El precio de los granos en esta villa es como sigue: trigo, de 38 á 40 rs. fanega; cebada, 22-23; avena, 14-15; habas, 36-38, y garbanzos, 80-100.

Respecto á los vinos, por la grande paralización en que se encuentran, pueden cotizarse á 12 y 14 rs. arroba, y el aceite á 54 y 56 id. id.—*J. G.*

**De las Ríojas**

Treviana (Logroño) 12.—La demanda de vinos tintos ha sido extraordinaria, fluctuando

los precios entre 9 y 10,50 rs. la cántara; los claros también han sido bastante buscados, pagándose á 11 y 11,50, y alguna que otra cuba de color muy fino ha alcanzado el precio de 3 pesetas, con tendencia al alza.

El aspecto de los sembrados no es lo más halagüeño, efecto de la pertinaz sequía, pero todavía si lloviese en esta quincena, podrían reponerse mucho.

Las labores del viñedo adelantadas y con abundancia de obreros; las cepas empezaron á mover hace días, pero el frío que venimos experimentando ha paralizado la vegetación.

Precio del trigo, de 40 á 42 rs. fanega; cebada, 28-30; avena, 16-20.—*L. V.*

Uruñuela (Logroño) 12.—El comercio de vinos en este pueblo no es todo lo satisfactorio que era de esperar, dada la calidad de nuestros caldos. Estos no contienen yeso, son de buen color y su fuerza alcohólica fluctúa entre 13 y 14 grados. Sin embargo de tan excelentes condiciones, los precios no pasan de 13 á 14 reales la cántara (16,04 litros).

El tiempo que impera es muy seco.—*A. R.*

Briñas (Logroño) 12.—La venta de vinos va adelantada y la cotización en alza. Con destino á Francia se han contratado últimamente en este pueblo importantes partidas, tanto por el número de cántaras como por su clase; una de dichas partidas de vino sin enyesar, se ha pagado á 15,50 rs. la cántara.

También en Labastida, Briones, Ollauri y otros pueblos de la Rioja se han cerrado buenas partidas á precios que acusan firmeza ó alza.

Ha bajado mucho la temperatura en los últimos días, y la vecina montaña de Toloño se ha visto cubierta de nieve; así es que vivimos ahora en continua zozobra por temor á los hielos. Pasado este crítico período, nos preocuparán las nubes malignas, los insectos, los hongos microscópicos y tantísimas plagas como amenazan la más valiosa de nuestras producciones.—*Un Subscriber.*

Huércanos (Logroño) 12.—Los negociantes franceses y del país siguen operando con regular actividad en este y otros pueblos del distrito de Nájera, donde últimamente se han exportado respetables cantidades de caldos con destino al extranjero.

Los vinos claros vienen dando lugar á buen número de ventas, especialmente en Hormilla y Hormilleja, cuyos términos, como V. sabe, rinden uvas excelentes para elaborar ricos claretos.

Las últimas partidas de tinto se han pagado aquí y en otros pueblos de 12 á 14 rs. la cántara.

El frío ha detenido la vegetación de la vid, y malo es que sufra en esta época tal contrariedad, pues tengo observado que los años en que dicho fenómeno se produce un par de veces, es muy escasa la muestra de fruto.—*El Corresponsal.*

Briones (Logroño) 13.—El cambio de tiempo operado en estos días, y en que cual la noche pasada llovió copiosamente, si bien ha venido á calmar algún tanto nuestra ansiedad por un lado, por otro, al observar la baja temperatura hace pensar si tendremos con esto el black-rot ó alguna otra plaga; en fin, ya está visto, lo cierto es que aquello de que en empezando á llover las viñas, hay que decir: «Ya empezó Cristo á padecer.»

Mucha demanda en vinos; raro es el día en que no deja de haber dos y tres envases; pero las cosechas grandes no se quieren ceder; los unos por parecerles barato á 4 pesetas cántara, y otros esperando ver cómo cuelgan las uvas de las cepas.

Las existencias no bajan aún de 80 á 90.000 cántaras, sin yeso en su mayoría, y de fuerza alcohólica, color, etc., etc., pues en un principio marchó toda «la lágrima», por más que aún falta alguna tina que envasar de las hechas hace bastante tiempo. Esto también contribuye un poco al retraimiento, porque no agrada al labrador vender para envasar más ó menos tarde.

Los precios corrientes son de 3,50 á 4 pesetas la cántara de 16,04 litros. De D. José Sola y D. Ezequiel Ruiz se envasaron ocho cubas días pasados, con destino á «La Vinícola», de Haro, que en junto hacen 2.400 cántaras, á 4 pesetas libre.

En Gimileo se hicieron cuatro cubas, también sin yeso, de D. Julián Zárate y otro á 3,75 pesetas.

El campo bueno; los cereales lo mismo, y las huertas, de las que se sostienen 250 familias, también presentan buen aspecto, habiendo venido muy bien las últimas lluvias.

Días ha se remitió de ésta una exposición para elevarla á las Cortes con objeto de pedir al Gobierno la rebaja del impuesto de consumos sobre los vinos.—*T. B.*

**De Valencia**

Sax (Alicante) 12.—Las existencias de vino en esta bodega se estiman todavía en unas

150.000 arrobas, ó sea la tercera parte de las que se elaboraron en la última vendimia. Demanda no falta, pero los propietarios estiman algo bajo los precios de 10 á 12 rs. arroba, que son los corrientes con tendencia al alza. Nuestra arroba equivale á 17 litros.

Se abrigan temores sobre el efecto de los hielos en los viñedos. Oportunamente le participará su Corresponsal la importancia de los daños.

El aceite, á 15 pesetas la arroba.—*Un subscriber.*

**NOTICIAS**

Parece que los vecinos de Cariñena piensan celebrar una función religiosa, con objeto de pedir al cielo para que sus ricos y extensos viñedos no se vean atacados de la terrible enfermedad del mildiu.

Muy bien nos parece que los labradores imploren de Dios la salvación de sus cosechas, pero conveniente es que á la vez se apresten á luchar contra el mildiu, aplicando á sus vides el caldo bordelés ú otros preparados de cobre de comprobada eficacia. No olviden que nuestro santísimo padre el Papa León XIII viene defendiendo sus viñedos del Vaticano por medio de la mezcla cupro-cálcica que tenemos aconsejada.

El hombre debe implorar clemencia del Todopoderoso, pero también debe cumplir otra ley del mismo Dios, la del trabajo, que nos obliga, entre otras muchas cosas, á defender nuestras cosechas, luchando contra las plagas que las acometan.

La exportación de vinos viene siendo grande en las bodegas de las Ríojas, habiendo mejorado los precios en casi todas.

En el mes de Marzo último se expidieron á Francia, por la estación de Haro, cerca de 5.000 toneladas de aquellos ricos caldos.

Telegrafían de Irún: «Por efecto de la aglomeración de mercancías se teme el cierre de esta Aduana. Se encuentran detenidos en Hendaya muchos vagones de mercancías extranjeras.»

«Las casas exportadoras de vinos de Pasajes, durante la interceptación de la vía, han dispuesto se hagan las operaciones por la bahía de San Sebastián.»

«Hoy han fondeado dos vapores que cargarán 1.500 pipas con destino á Francia.»

«Continúan las lluvias dificultando los trabajos.—Córdoba.»

Numerosos viticultores de Montpellier han celebrado un importante *meeting* para ocuparse de los proyectos del Gobierno francés sobre las tarifas de aduanas.

Después de pronunciarse varios discursos, se aprobó por unanimidad una resolución rechazando el proyecto del Gobierno sobre aduanas y aprobando las conclusiones de la Comisión aduanera, excepto la tarifa sobre las pasas, por considerar que esta está muy baja.

Dicen de Benisanet, que en la noche del sábado empezó á caer sobre aquella población una verdadera lluvia de langosta, la que atraída por la luz de los faroles, iba á chocar en los cristales. Lo mismo sucedió en Mora de Ebro, siendo de notar que en una y otra población se circunscribió la invasión en el poblado, sin que se perjudicasen en nada los campos.

El señor marqués de Aguilar, ilustrado Director general de Agricultura, Industria y Comercio, en la sesión que celebró días pasados el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, se encargó de gestionar se resuelvan favorablemente algunos asuntos importantes para los intereses rurales del país, y prometió trabajar con empeño en pro del concurso, exposición vinícola y olivarera que el Instituto se propone celebrar á fines de Junio en Tarrasa.

Los hielos han destruído la cosecha de frutas en la comarca de Daroca (Zaragoza).

Varios comisionados franceses están operando en Roa y otros mercados de vinos de la ribera del Duero, pagando en aquel pueblo de 10 á 10,50 el cántara.

También en Rueda, La Seca, Pozaldez, La Nava del Rey y otras bodegas de la provincia de Valladolid, se opera con regular actividad á los precios que registramos el sábado último.

En la Rioja, donde apenas había caído agua en los anteriores temporales, ha llovido al fin copiosamente hace unos días.

En la última semana se han expedido de Medina del Campo (Valladolid), 50 vagones de trigo, de los que 30 han ido á Barcelona. Por partidas se ofrece dicho grano á 42,50 rs. las 94 libras, habiéndose hecho las últimas ventas á 42.

En Arévalo (Ávila), se han contratado 2.600 fanegas de trigo á 42 reales.

De Villada (Palencia), se han exportado 15 vagones al precio de 41,50 las 92 libras en estación. Los tenedores pretenden mayor cotización.

En La Nava del Rey se han hecho ventas de 41 á 42 rs. las 94 libras.

En la mayoría de los mercados de Castilla la Vieja vuelve á observarse firmeza ó alza.

Además de las ventas de vino que registra nuestro corresponsal de Briones (Rioja), en la carta que publicamos en otro lugar, sabemos que el propietario D. Toribio Baquero ha cedido la última cuba que le quedaba al precio de 15,50 rs. la cántara (16,04 litros), libre hasta de la propina que se suele dar al corredor. Dicha cuba, sin yeso, ha sido adquirida por Mr. Saboreau, comerciante francés domiciliado en Haro.

Por la estación de Valladolid se han expedido en la última semana unas 31.000 arrobas de harina, cotizadas á 14,50, 13,50 y 12 reales por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Según lo anunciamos, el domingo último se celebró en Zaragoza la Asamblea general de los propietarios inscriptos para formar la Cámara Agrícola.

En dicha reunión, que estuvo muy concurrida, acordóse que la Cámara tenga carácter provincial, y quedó nombrada una Comisión para la redacción de los estatutos.

Escriben de Valladolid:

«Aun cuando está retrasada la vegetación en lo que se refiere al viñedo y á los árboles frutales, si persisten los fríos que se iniciaron anteaer, es de temer grandes pérdidas, sobre todo en aquellos pueblos donde cuentan como base de su riqueza lo que citamos en las líneas precedentes.»

«Este país está condenado á contrariedad perpétua, y es un milagro el que consiga una cosecha completa, pues cuando la de cereales es buena, aflaja la del vino, agravado todo por el exceso en la tributación.»

**CAMBIOS**

**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**

Día 14.

Londres, á la vista (lib. ester.) ptas...	25 89
Idem 8 d/v (idem) id.....	25 87
Idem á 60 d/v (idem) id.....	25 80
Idem á 90 d/v (idem) id.....	25 74
Paris á la vista.....	3 00
Paris 8 d/v.....	2 99

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

**LOS VINOS QUE TUERCEN**

y pierden su transparencia puestos en prueba al aire libre afirman su color con La Enófila. Arreglo de *vinos dulces* (abocados), turbios, picados, etc. Dirigirse con sello á F. Montero, Casasola de Arión (Valladolid). (4)

**GRAN ESTABLECIMIENTO**

DE

ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES

de I. RACAUD, horticultor

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, árboles para paseos y carreteras, plántulas varios para la repoblación de los montes.

Vides Americanas de producción directa y *porta-ingertos*, las más vigorosas y más resistentes á la *floxera*.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Catálogos francos por correo á quien los pida.

**Sulfato de cobre**

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

**VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR**

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

**M. LABADIE Y J. ETCHART**  
COMISIONISTAS EN VINOS

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

# LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

(FUNDADO EN 1880)

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

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

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

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

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

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

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

## LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

Adrián Eyries

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



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

Aventadoras LA SILENCIOSA. Añañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

## Á LOS COSECHEROS

Y

## COMERCIANTES DE VINOS

Los vinos picados, agrios, turbios, negros, amargos, ahilados y en general todos los vinos defectuosos, se corrigen y mejoran por procedimientos sencillos y económicos.

### GABINETE ENOLÓGICO

Plaza Calatrava, 2, Valencia

## Á LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIÈRE

## ANTONIO RIVIÈRE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERÍA

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

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa FRANCISCO RIVIÈRE—BARCELONA

Almacenes y escritorio: Calle del Prado, 2.

Depósito: Calle de Zurita, 32.

## CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO XIV

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

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

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

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

## UTENSILIOS

## VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

—

HAUPOLD.—MALAGA.

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

Una casa de vinos de Champagne solicita representante con buenas referencias.

Escribir P. S., 101, Lista de Correos, Madrid.

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

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

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

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

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

Fábricas de chocolates,

Fábricas de harinas,

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vinos,

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

## MILDEW

Antracnosis y hielos tardíos.

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

Exposición Universal 1889, fuera de concurso; miembro del Jurado, Cruz de la Legión de honor.

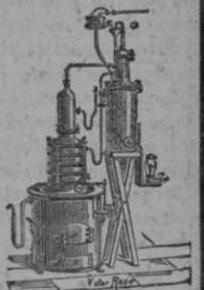
EGROT, 19, 21, 23, rue Mathis, PARIS

## ALAMBIQUES

Y

Aparatos para la destilación de vinos, heces, etc., orujos, etc., la fabricación del cremor tartaro, la calefacción de vinos, etc.

Se envía gratis el Catálogo



## Á MATAR LA LANGOSTA, LA ORUGA Y DEMÁS INSECTOS

con el líquido premiado con el primer premio en Certamen Nacional en los campos de Mascaraque el 13 de Mayo del año de 1890.

Sus autores, los Sres. Casalilla Hermanos, han acordado ceder su apreciado líquido en esencia, para economía y comodidad de los consumidores,

cuyo líquido titulan **Acido fénico rojo** envasado en latas, al precio de tres pesetas el kilo, puesto sobre vagón en la estación de

LINARES

Nuestra esencia es inofensiva; tanto es así, que recomendamos á los que tengan caballerías ú otros animales con heridas ú otras enfermedades en la piel, unten con nuestra esencia la parte dolorida, por ser el mejor antiséptico conocido. Cuando se trate de curar, debe usarse puro, tal como se remite.

Para matar la langosta, se procederá en la forma siguiente: En cualquier bote ó vasija se pone un kilo de nuestro ácido, se añaden 20 kilos de agua y se procura agitar bien esta mezcla. Con ella se riega la langosta y todo insecto muere casi instantáneamente. Para combatir la oruga y demás insectos distintos de la langosta, deben ponerse 25 kilos de agua por uno de esencia.

Como desinfectante no tiene rival y con nuestro ácido pueden desinfectarse los excusados, pozos negros, charcas, estercoleros y demás sitios donde se desarrollan ó pueden existir los microbios perjudiciales á la salud. No facturamos menos de una lata, con peso de 18 kilos, ni hacemos la expedición sin efectuar previamente el pago.

Diríjanse para los encargos á

CAZALILLA HERMANOS

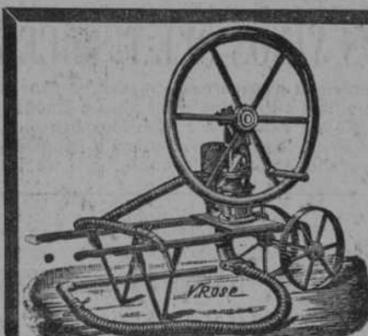
LINARES /

## GRAN DEPÓSITO

DE

## MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados.—Aventadoras Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Segadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Cortaraíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.



Gran rebaja de precio en el pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el señor Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.

Ha vencido á 26 competidores.

Catálogos gratis y franco.

Pulverizador EL RELAMPAGO. . . . . Pesetas 45

» EXCELSIOR. . . . . » 45

» ECONOMICO. . . . . » 35

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

## CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

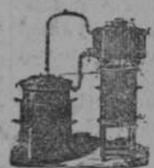
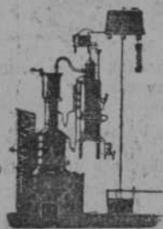
GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

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

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

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

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



LEONCIO CARRÉ.

RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3

MADRID

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