

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

## SUSCRIPCIÓN

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

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

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

## PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

## ANUNCIOS

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

Año XIV.

Miércoles 30 de Septiembre de 1891

NÚM. 1434

### Importación de vinos en Francia

Durante los ocho primeros meses de 1891 y 1890 se ha importado en Francia el siguiente número de hectolitros de vinos ordinarios:

	1891	1890
De España.....	6.307.542	4.624.614
De Italia.....	78.832	63.427
De Portugal.....	15.674	178.699
De Argelia.....	1.242.462	1.386.765
De otros países....	504.108	632.181
TOTALES.....	8.148.618	6.885.686

Resulta, pues, que mientras los demás países aparecen en baja, incluso Argelia (la joven colonia francesa, como la llaman nuestros vecinos), España figura con un aumento de 1.682.928 hectolitros.

### Desde la Rioja

Según manifiesta *El Progreso Agrícola y Vitícola*, de Montpellier, los vinos de vendimias prematuras que se han presentado en el mercado, además de tener poco color y cuerpo, no pasan de 5 á 6°,50, por lo que puede suponerse la aceptación que en la vecina república han de tener los nuestros de 12 á 14°, pues aquéllos no alcanzarán más que de 7 á 8,50, aun cuando el tiempo se muestre propicio y se haga la vendimia con tiempo normal.

En esta zona trae algún retraso la madurez del fruto de la vid, efecto de la prolongada sequía, pero adelanta rápidamente después de las últimas lluvias.

La cosecha, en general, será más corta que la última, pues si bien algunos pueblos cercanos, lo mismo que éste, recolectaron lo mismo ó algo más, la mayoría de los términos de la Rioja alta sufrieron enormemente del *asolinado*, que en su casi totalidad fué un ataque fulminante de mildiu, al cual se le ha bautizado con todos los nombres del repertorio, menos con el suyo verdadero.

Habiendo observado desde el año 86 la tendencia, cada vez más marcada, de ser el fruto más propenso á ser invadido por el mildiu, y menos la hoja de las variedades tintas, á la par que las blancas cada vez son menos indemnes, hice dar dos tratamientos al fruto, uno exclusivamente de papilla al 1 por 100; y cuando en terrenos frescos, con mucha capa, que no ví tratar, causó algún daño el asolinado por el Sud y Poniente, son contadas las uvas ó racimos de ellas desecados que se observan en las viñas ó corros de cepas que á mi presencia fueron rociados abundantemente. Este fenómeno no es de extrañar, sabiendo la necesidad que hay de estar constantemente advirtiéndolo á los obreros las uvas que se dejan sin tratar ó rociar cuando no son suyas. La aplicación del remedio debe hacerse con mucho esmero, no dejando sin tratar bien ningún racimo; y para conseguirlo forzoso es, en la generalidad de los casos, que el mismo propietario presencie aquella importantísima operación.

El comercio de vinos completamente paralizado, pero pronto le alcanzará la reacción que se inicia en Francia con los caldos de Mallorca y Valencia.

EL CONDE DE HERVIAS.

Torre-Montalvo, 24 Septiembre 1891.

### La nueva fabricación de vinos de 10 y 11 grados conforme á las tarifas y disposiciones francesas

Ciertamente que los vinos pueden conseguirse como los franceses quieren para que desaparezcan nuestros antiguos tipos y confeccionarse de diferente manera; pero requieren nuevos métodos de fabricación y cultivo, y aun así nunca serán superiores caldos españoles; sin embargo, como es fuerza obedecer, si nuestro Gobierno no se opone con medidas ventajosas, y como tanto se habla de la cuestión nacional vinícola; unos para ilustrar, otros para embrollar y otros para cumplir ergoteando su cometido de agentes afrancesados, sacando el asunto de su centro, procuraré explicarme de una manera clara con las menos palabras posibles para que todo el mundo lo entienda.

Unos dicen que Francia modificará al fin sus tarifas, porque éstas le perjudican más que á nosotros, por cuanto les priva de nuestros vinos como primera materia de fabricación á bajo precio, que no pueden encontrar en ninguna otra parte, para confeccionar los suyos de exportación.

Otros, que darán prórroga al actual tratado de comercio de nación más favorecida, y á la tolerancia del yeso y sal adicionada á los vinos tintos.

Y otros, que los viticultores y exportadores franceses se trasladarán á España y, establecidos aquí, nos harán un beneficio y progresará nuestra agricultura.

A los primeros contestamos que no creemos que Francia vuelva tan pronto sobre su acuerdo y modifique sus tarifas en el precio y condiciones que los viticultores deseamos, hasta conseguir nuestra humillación y aniquilamiento, si les es posible, y la destrucción de nuestro sistema de fabricar vinos confortables de mucho cuerpo y buena conservación; máxime teniendo por vecina á Italia, con vinos á igual precio y condiciones que los nuestros y en mayor cantidad, si se le aplica igual tarifa.

A los segundos, les diremos que no es una cosa segura ni cierta la prórroga del tratado español-francés y que no deben estar confiados en esta eventualidad, ni en tolerancias temporales que no obedezcan á una ley fija y tratado de comercio firmado por ambas partes. Lo demás, es querer que nos callemos para no malestar á los Poderes públicos y que suframos la consecuencia.

Y á los demás decimos, que no se trasladarán á España los negociantes franceses—salvo algún caso—porque son muy patriotas y apegados á sus costumbres y crédito mercantil, y haciéndolo demostrarían á sus clientes ó corresponsales de otras naciones, que el vino que les venden no era de Francia ni en Francia estaba confeccionado, y que era de España y en España podía conseguirse, y así llamarían la atención de los mercados extranjeros para que éstos fijaran su vista en España, y á ella hicieran los pedidos directamente; y como se nos figura que al francés le es muy sensible y costoso trasladar su fama y almacenes á nuestra nación, seguimos creyendo que no vendrán.

El dicho de que se establecerán en España reconoce por causa el deseo que tienen de que á sus vinos les concedamos *frangüicia y entrada libre*, en las nuevas tarifas y tratados que se confeccionen,

para ahorrarse mucho dinero en aduanas; que nosotros paguemos más; hacernos la guerra é introducir *gratis aquí* vinos artificiales y alcoholizados de industria, y agnacharle, de los que allí solos no pueden pasar, para darles salida en ésta como géneros de novedad parisien.

Ahora digamos las ventajas é inconvenientes de los vinos y métodos de fabricación á que nos quieren sujetar para que resulten vinillos ligeros y frescos de *diez á once grados*.

#### Método que da menos vino

1.º Coger y pisar la uva antes que esté completamente madura, para que dé un mosto flojo, de poca azúcar, y vino de baja graduación; pero como en este caso tiene mucha pulpa la uva, da menos mosto, y éste con ácidos y sales, en tal abundancia, que no guarda proporción con la parte azucarada del caldo ni con el alcohol que se desarrollará luego en el vino, por lo que resulta un producto áspero y propenso á averiarse y á volverse ácido si es que no lo está.

#### Métodos que dan más vino

2.º Cultivo de la planta forzado, dándole más largas á los pulgares en la poda de vides y abonando éstas con abonos artificiales ó naturales, por lo que darán mucho fruto con poca azúcar y pocas sales, en relación, si no está pasada la uva.

3.º Cultivo intensivo y forzado con *regadío*, dando uvas gordas y abundantes y mucho mosto con pocos grados é insípido, falto de azúcar, sales y ácidos; vino desagradable y malo de conservar.

4.º Cultivo natural; que maduren mucho las uvas antes de cogerlas, y adicionar después, al mosto que de ellas resulte, *agua* hasta que señale *once y medio* grados nada más en el pesamosto, para que rebajado así, resulte luego un vino de *diez á once* grados alcohólicos; pero como en tal caso tuvo el mosto dicho más agua y menos sales y ácidos, en relación que azúcar; resultará desequilibrado.

Y después de todo, y dejando el vino á *diez y medio* grados de fuerza alcohólica y sin enyesar ni alcoholizar, ¿quién garantiza en España su conservación?

Aquí debemos fijarnos mucho porque es el punto más importante y la dificultad mayor con que ha de tropezarse.

Sólo la ciencia y la adición de algún escobajo maduro para que le preste tannino, acompañado de un producto *conservador-restaurador* que impida la alteración del vino, le afine y avive el color, oponiéndose al propio tiempo al enturbiamiento y desarrollo del vinagre—cuya fórmula ó receta facilitará el autor de estas líneas,—es la manera de poder preservar y conservar los vinos de baja graduación que exigirá el arancel y protecciónismo francés, si el Senado no rectificó la obra de la Cámara de los Diputados de la vecina república.

JOSE LÓPEZ Y CAMUÑAS.

Manzanares, 25 de Septiembre de 1891.

### Noticia interesante

Tal debemos considerar la que nos comunica en la siguiente carta un ilustrado amigo nuestro, persona muy inteligente en todo lo que se refiere á la industria vinatera. Esperamos que nuestro amigo se servirá participarnos cuantos datos

vaya adquiriendo acerca del descubrimiento cuya importancia y alcance para la vinificación no es posible medir todavía con seguridad:

Sr. Director de *El Guadalete*.

Mi querido director: Ante la Academia de Ciencias de Francia se ha presentado, hace hoy diez días, una Memoria relativa á un nuevo resultado que los trabajos de M. Pasteur originan, y que por la nueva forma en que se opera, interesa grandemente al mundo vinatero.

Desde 1876 que publicó M. Pasteur sus *Etudes sur la bière* estaba indicado el camino que también para la crianza de los mostos y producción de los vinos había que seguir.

Los satisfactorios resultados que en la fabricación de la cerveza produjeron desde luego las aplicaciones del sistema fundado sobre aquellos descubrimientos, han servido de aliciente para que se procurase emplearlos igualmente en la producción de los vinos.

Las preocupaciones, la rutina, el hábito y ¿por qué no decirlo de otro modo?... la ignorancia doblada de avaricia, han hecho que en la fabricación de éstos no se aproveche, como en la cerveza y otras muchas substancias, del conocimiento del secreto que se le ha empezado á arrancar á la Naturaleza.

Hoy la casualidad, según indica la Memoria presentada últimamente en la referida Academia de Ciencias, pone en manos de los productores vinateros un nuevo modo de utilizar la acción de los fermentos, pues á ellos sólo, ó á ellos principalmente, pueden ser atribuidos los efectos que se señalan.

La noticia que de la referida Memoria se da es tan sucinta que no me es posible hacer por hoy otra cosa que llamar la atención de los vinateros españoles, y jerezanos en particular, sobre el asunto.

El hecho á que me refiero es la facultad que hay de transportar de un sitio á otro, de una á otra región, no me atreveré á decir aún si de Francia á España, si de Italia á Francia, los elementos que, introducidos oportunamente en la vendimia, hacen á ésta adquirir condiciones nuevas y asimilarse los vinos de una región á los de otra.

Esto es, permítame la palabra que voy á emplear con objeto de expresar con más claridad el pensamiento, lo que se puede llamar *injertar* los vinos.

Los consecuencias de esto, querido Director, están tan al alcance de cualquiera, que omito hacer comentarios.

Siempre movido de igual deseo en beneficio de esta localidad, sabe vive su afectísimo amigo Q. B. S. M.

UN JEREZANO.

S/jo 24 Septiembre.—(De *El Guadalete*.)

### Consumo y adeudo de vinos en las islas británicas

Es de sumo interés para los productores y comerciantes de vinos españoles el informe ó comunicación que la Cámara de comercio de esta capital dirige al Cónsul general de España, acerca del consumo y adeudo de derechos de los vinos importados en el Reino Unido durante el año último.

El referido informe dice así: «Sr. D. Urbano Montejo, Cónsul general de España en Londres.

El Departamento de Estadística de esta

Cámara de comercio tiene el grato deber de dar cumplimiento á la solicitud de V. S., referente á la demostración analítica del consumo y adeudo de derechos fiscales de los vinos procedentes de Francia, Portugal y España, durante el transcurso del año último.

El conciso informe de la Estadística anual británica, ofrece las siguientes equivalencias en nuestra medición y valoración.

Procedencia y clasificación de los vinos	Consumo Litros	Derechos recaudados Pesetas
Portugal (tinto)..	16.407.914	11.012.000
Francia (idem)..	19.640.536	5.430.225
España (idem)..	6.031.068	2.331.100
Francia (blanco)..	7.238.771	5.837.550
España (idem)..	10.323.626	5.216.300
Portugal (idem)..	55.500	30.950

Resulta, por lo tanto, que el consumo específico está en la relación de 70,50 por 100 para los vinos tintos, y en la de 29,50 por 100 para los blancos.

Dando más concreta expresión á las respectivas cifras de consumo y rendimiento fiscal, el resultado es este:

Procedencia y clasificación de los vinos	Consumo	Tributación
Portugal (tinto)..	39,00 por 100	58,07 por 100
Francia (idem)..	46,07 —	28,09 —
España (idem)..	14,03 —	12,04 —
Francia (blanco)..	40,07 —	52,07 —
España (idem)..	59,00 —	47,00 —
Portugal (idem)..	0,03 —	0,03 —

Aunque nuestro Departamento sólo tiene por referencias las cifras colectivas de la Estadística oficial, recientemente publicada, cree comprender en ellas, quizá con bastante aproximación, que el adeudo de derechos por graduación alcohólica puede discernirse en las siguientes proporciones:

Procedencia y clasificación de los vinos	Graduación Sykes	Proporción por 100	Graduación Sykes	Proporción por 100
Francia (tinto)..	+ 30°	0,54	30°	99,46
Portugal (idem)..	»	59,03	»	40,97
España (idem)..	»	28,83	»	71,17
Francia (blanco)..	»	0,00	»	100,00
Portugal (idem)..	»	50,80	»	49,20
España (idem)..	»	45,58	»	54,42

La ley de 27 de Junio de 1888, que recargó los vinos efervescentes embotellados, con derechos *ad valorem* equivalentes al 100 y 250 por 100 sobre la base alcohólica de un chelín por galón,—30° Sykes, siempre que respectivamente su comprobada facturación fuese menor ó mayor de 15 chelines por galón, sólo ha venido á afectar principalmente la producción francesa, embotelladora del ácido carbónico.

El consumo de vinos blancos franceses está calculado por nuestro Departamento en la siguiente forma:

34 por 100 de Chablis y Sauternes.  
66 id. de Champagnes y sus similares.

No obstante ser la valoración general de los vinos franceses doble que la de los portugueses, y haberse consumido de éstos 10.416.000 litros menos que de la producción francesa, ésta ha satisfecho, por valor de derechos, solamente la pequeña diferencia de +2 por 100, mientras sus despachos fueron +38,75 por 100.

Una comparación bastante instructiva resalta con relación á nuestros vinos blancos, también muy inferiores á los franceses en valoración.

El consumo de los españoles fué próximamente +30 por 100, mientras que los franceses solamente adeudaron poco más del 10; y esto da á comprender que la mayor parte de los tipos de Champagne se cobijan bajo el minimum arancelario de 1888.

La estadística oficial de Aduanas da las siguientes valoraciones colectivas, en envases de madera:

Vinos tintos portugueses, 162,80 pesetas por hectolitro; ídem id. franceses, 119,60; ídem id. españoles, 67,90; ídem blancos españoles, 154; ídem id. portugueses, 115,50.

Las respectivas valoraciones en botellas son éstas:

Vinos blancos de España, 258,50 pese-

tas por hectolitro; ídem id. de Francia, 291,50; id. efervescentes de Francia, pesetas 721,50.

No es ilógico deducir que la relación general de valores entre nuestros vinos y los de Francia es la siguiente:

**Vinos tintos.**—Son apreciados los franceses 143 por 100 más que los de España.

**Vinos blancos.**—Los no efervescentes de Francia valen 11,25 por 100 más que los de España, y los Champagnes les superan en la valoración 228,25 por 100.

En el volumen despachado para el consumo representó Francia el primer lugar con sus vinos tintos; Portugal el segundo con sus Oportos; España el tercer puesto con los de Jerez y similares; Francia el cuarto con los vinos blancos, tranquilos y efervescentes, quedando España en quinto término con sus tipos tintos, en su mayor parte tarraconenses.

En el adeudo de derechos figuró Portugal en primera línea por sus vinos tintos; Francia, en segunda por sus vinos blancos, ocupando la tercera por los tintos. A España correspondió el cuarto y quinto lugar por sus vinos blancos y tintos.

Por más que nuestro país continuó y continúa figurando en primer término como mayor proveedor de vinos blancos para el consumo británico, es una desagradable evidencia, desde hace diecisiete años, que el descenso entonces iniciado haya seguido persistentemente su depresivo curso.

Cuáles fueron las causas de este revés y cuáles son sus remedios, nadie con mayor competencia y veracidad que V. S. ha sabido señalar aquéllas y aconsejar los otros.

Muy fácil es alterar la bondad y carácter de cualquier acreditado tipo de vinos, sin variarles la denominación; pero esto trae siempre fatales consecuencias para los intereses generales de la industria.

La perseverancia y celo desplegados por los vinitores y exportadores franceses y portugueses en conservar los tipos característicos de sus vinos, ha sostenido incólume el crédito tradicional de su producción, desarrollando en su favor la confianza y la demanda del consumidor británico.—Dios guarde á V. S. muchos años.—*P. P. de la Sala, Secretario.*

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

**Málaga 28.**—Con las lluvias que han regado la mayoría de los campos de esta provincia se preparan bien las tierras para la sementera. Sigue firme el mercado de cereales. Vea V. la cotización: Trigos recios, de 45 á 49 rs. fanega, según la clase; ídem blanquillos, de 44 á 46; cebada, á 30 la del país y 28 la navegada; habas, á 44 las mazaganas y 46 las cochineras; garbanzos, á 180, 160 y 80; altramuces, á 30; maíz, á 44; alpiste, á 55; yeros, á 44; matalahuga, á 75.

El aceite se paga á 44 rs. arroba en puertitas y á 46 en bodega.

Las pasas se cotizan como sigue:  
Lechos corrientes, á 18 rs. la caja; ídem m/c bajo, á 24 ídem; ídem id. alto, á 28; ídem 5.ª racimales, á 40; ídem 4.ª id., á 50; ídem Royano, á 60; ídem imperiales, á 75; C. finos de primera, á 80; ídem de segunda, á 70; ídem de tercera, á 60; ídem de 4.ª, á 40; granos corrientes, á 18; ídem aseado, á 25; ídem medio reviso, á 31; ídem reviso, á 40.—*El Corresponsal.*

**Obejo (Córdoba) 27.**—Avanzan los trabajos de vendimia, no llegando á regular la producción.

El olivar está hermoso; el fruto abundante y de gran tamaño.

El encinar le tenemos libre de oruga, cuyo insecto tanto daño causó en los años anteriores. Muy solicitado el ganado de cerda.

Precios: Aceite, de 44 á 46 rs. ar.; trigo, de 34 á 36 rs. fanega; cebada, á 20; garbanzos, de 100 á 110 los blandos y de 70 á 80 los duros.—*Un Subscriptor.*

### De Aragón

**Andorra (Teruel) 28.**—Esta comarca está en estado lastimoso porque no hay recurso de ningún género, y la última cosecha que se recolecta hoy, que es la patata, no da el rendimiento que se esperaba; las uvas, gracias á la tronada que se presentó el día 13, han ganado bastante y se espera recoger media cosecha en las partidas que no se apedrearon este verano.

El sementero se ha hecho en algunas partidas en muy buenas condiciones, pues las regó aquella tempestad.

Hoy se encuentra la atmósfera encapotada, y no dudo que, si lloviese para concluir de sembrar bien, se reanimaría todo el mundo, con la esperanza de poder recoger el año próximo viñente, y con esto los labradores encontrarían quien les dejase, aunque fuese con grandes réditos, que de éstos hay muchos en este pueblo.

El mercado paralizado por no haber existencias; únicamente hay algo de vino que se cotiza á 1,38 pesetas el cántaro. En el vecino pueblo de Alloza, que es la bodega importante de esta comarca, tanto por las clases como por lo que se recolecta, se cotiza á 1,50.—*J. C.*

**Magallón (Zaragoza) 28.**—Malas son las noticias que puedo comunicarle. Sequía prolongada, escasa cosecha de uvas, y más escasa todavía de oliva, á pesar de lo abundante que prometía ser en la época de la florescencia.

La siembra de cereales se presenta muy mal, pues ya es tiempo de que las tierras estuvieran preparadas para esta operación; mas como la temperatura es tan seca, no puede augurarse nada bien.—*V. B.*

### De Castilla la Nueva

**Manzanares (Ciudad Real) 27.**—No hay aquí precios seguros de uvas; pero dados los muchos preparativos de fabricación y la poca abundancia de fruto, creemos que regirán los precios de peseta la uva blanca y 1,25 la tinta.

Como ha llovido mucho, hemos dado principio á la sementera en buenas condiciones.

Hay gran cosecha de patatas y panizo, y movimiento en granos y vinos.—*J. L. C.*

**San Clemente (Ouenca) 28.**—Han alcanzado á ésta las lluvias generales, tocándonos una buena parte sin causar (á Dios gracias) perjuicio alguno y sólo sí beneficios grandes. Ha preparado la tierra para la sementera, ha hecho engordar algo la uva, y sobre todo que madure bien, y que los azafrañares tomen la humedad necesaria para que puedan pujar bien los tallos.

Hoy puede decirse que estamos en plena vendimia. Algunos, los adelantados, ya la han hecho y han salido bien de uva. Se ve que en general es una buena cosecha.

Las bodegas se han abierto hoy y pagan á 3 rs. arroba (11,50 kilos) de uva tinta y á 2 reales arroba de blanca. Son precios muy regulares y las van á vender para que elaboren buen número de arrobas. Según mi cálculo van á elaborarse unas 130.000 en la población, entre las bodegas grandes y las bodeguillas de los cosecheros.

Muchos de éstos, viendo la gran aceptación de los vinos blancos de esta comarca, van á elaborar separando las clases de uva; con lo que conseguirán hacer los tintos de mucho color y buen número de arrobas de blancos.

Vino del año pasado quedan aún algunas tinajas, y se vende á 8 rs. arroba.

El trigo va subiendo, ya pagan los compradores á 46 rs. fanega, haciendo algunas compras.—*E. S.*

**Daimiel (Ciudad Real) 27.**—Ha comenzado la recolección de la uva; el fruto puede conceptuarse escaso, aun cuando se creyó hace algún tiempo que fuese abundante.

Por efecto de la falta de lluvias en todo el verano, y por exceso de agua en los últimos días, se pudren algunos racimos, lo cual contribuye á la disminución de la cantidad de la cosecha.

Los precios son: Uva blanca, 65 céntimos de peseta la arroba, y tinta, 90 id.

Consideran los labradores baja dicha cotización, y muchos retrasan la operación de la vendimia esperanzados con que ha de subir.

Concluida que sea la recolección, pasarán los agricultores por circunstancias críticas y desventuradas, puesto que no han de recoger frutos hasta la época de los cereales, toda vez que no hay fruto de aceituna en el año venidero, y esto les hará invertir escaso número de trabajadores en las operaciones del campo, produciéndose con ello un sobrante extraordinario de braceros, que no tendrán recursos para atender á sus más perentorias necesidades.

Urge, pues, comenzar obras públicas, y sólo con este medio podrá remediarse la crisis espantosa que se avecina.

Precios: Candeal, á 45 rs. fanega; jeja, á 40; panizo, á 30; centeno, á 32; cebada, á 25; anís, á 81; vino tinto y blanco, á 11 rs. la arroba; aguardiente, á 44; aceite, á 48; patatas, á 3; queso, á 80; lana, á 72.—*D. M.*

**Valmojado (Toledo) 28.**—La cosecha de cereales en esta villa y sus contornos ha sido buena, á excepción de las algarrobas, sin poderle dar precios de ellas por no haber compradores. El trigo se detalla de 40 á 44 rs. fanega, y de las demás semillas sólo se coge para el consumo local.

La cosecha de uva se ha repuesto bastante, que estaba muy mermada por la sequía, y gra-

cias á las benéficas aguas tendremos una cosecha como la del año anterior, algo menos que regular.

Existencias de vinos quedan hoy unas 12.000 cántaras de buenas clases, siendo precios corrientes los de 11 á 12 rs. una, pero sin demanda, por tenerlo más barato en otros pueblos.—*M. M. I.*

### De Castilla la Vieja

**Rioseco (Valladolid) 29.**—Ayer se cotizaron al detall 1.400 fanegas de trigo al precio de 43,50 rs. las 94 libras.

Por partidas se ofrece dicho grano á 44 rs. y pagan á 43,50.

Sostenido el mercado y tiempo de fuertes calores.—*El Corresponsal.*

**Medina del Campo (Valladolid) 28.** En el mercado de ayer se observó mucha animación en la venta de trigos, por partidas, haciéndose las últimas operaciones á 46,50 y 46,75 rs. las 94 libras, precio que revela alza. Al detall se ha pagado de 45 á 45,25 rs.

El movimiento que se advierte es grande; de aquí se han expedido en la última semana 68 vagones de trigo, y procedentes de Salamanca han pasado por nuestra estación otros 163 vagones cargados de dicho cereal.

Fuente calor, deseándose temporal de aguas para las viñas y poder hacer la sementera.

Se han vendido varias partidas de vino blanco y tinto, al precio uno y otro de 12 rs. cántaro.—*Un Subscriptor.*

**Pozaldez (Valladolid) 27.**—Los majuelos se hallan regulares, sobre todo los blancos; en tintos varían, los hay buenos y malos, así que la cosecha será mediana.

En la semana han salido 3.345 cántaros de vino blanco y 800 de tinto al precio de 12 á 13 rs. lo blanco y de 16 á 17 lo tinto, sostenidos los precios de lo último.

Ya han dado principio á la sementera de algarrobas y centeno, haciéndose en buenas condiciones.

El trigo se paga de 44 á 45 rs. fanega; centeno y cebada, de 29 á 30; algarrobas, de 27 á 28; garbanzos, de 90 á 100; harinas, á 15, 14 y 12 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*El Corresponsal.*

**Arévalo (Ávila) 28.**—Sigue animada la venta de cereales, si bien ha aflojado la demanda de Cataluña.

Las entradas en el mercado son grandes, detallándose el trigo, por regla general, de 44 á 44,50 rs. las 94 libras, precio que acusa ligera baja.

El centeno, á 30 rs. fanega; cebada, á 27; algarrobas, á 31; garbanzos, á 170, 130 y 100, según la clase.—*Un Subscriptor.*

### De Extremadura

**Montijo (Badajoz) 27.**—A continuación anoto los precios que rigen en este mercado para los siguientes artículos: Cebada, á 16 rs. la fanega (55,5 litros); habas, á 36 ídem; garbanzos, á 80; vino, á 10 rs. la arroba de 16,13 litros, lo mismo para el blanco que para el tinto; vinagre, á 8 id.; aceite, á 48 rs. la arroba de 12,56 litros.—*J. M. Ch.*

### De Navarra

**Valtierra 27.**—Terminada hace ya algún tiempo la recolección de cereales, y próxima á sufrir igual suerte la de la uva, creo del caso poner á V. al corriente, aunque sólo sea ligeramente, del resultado la primera y de probabilidades que ofrece esta última; y esto lo hago con tanto más gusto, cuanto que contrariamente á lo manifestado por la inmensa mayoría de sus correspondientes en provincias, cuyas correspondencias no arrojan más que desgracias y lamentaciones, yo, por mi parte, pertenezco á la excepción y no á la regla. En efecto; escasamente se encontraron media docena de labradores en este pueblo de 400 vecinos que no hayan quedado satisfechísimos del rendimiento obtenido, pues ha superado con mucho á las esperanzas que todo el mundo había concebido. En el mes de Abril apenas se podía distinguir el pago sembrado del que no lo estaba; cuatro días de calor á principios de Mayo bastaron para hacer el prodigio, que así puede llamarse, de ser la actual cosecha de las más abundantes que se han conocido; veíanse los sembrados crecer y desarrollarse por momentos como por encanto, causando la admiración de todos los que habíamos presagiado un año fatal, y la alegría volvió á renacer en los hogares. Sólo así se concibe que, al que menos, «le ha pagado», usando la expresión propia de la gente de campo, á 6 robos por robada de tierra, siendo éstos muy pocos; á la generalidad les ha rendido á 10, 12 y ipásmese V. hasta 20 robos de trigo por robada. En secano, dicho se está que no se ha cogido nada por la pertinaz sequía; pero esta falta poco afecta á esta localidad, por ser, con relación á otros puntos, muy poco lo que se siembra en las Bárdenas.

Respecto á las viñas, como la mayor parte son de regadío y no han sufrido ninguna clase de enfermedad este año, prometen también una

muy regular cosecha. La de maíz no se puede asegurar aún lo que será, pero se confía en que el elevado precio que forzosamente tiene éste que alcanzar, ha de remunerar con creces á estos pobres jornaleros, que son los que más se dedican á esta clase de cultivo, de la escasez ó mermas que al final resultasen. Precio del trigo, 22,50 rs. robo.—J. Z.

De las Riojas

Cuzcurrita (Logroño) 27.—Impera tiempo inmejorable para las viñas; las uvas avanzan en su madurez, recuperando en parte el retraso que traían, por lo que la vendimia no será ya tan tardía como se pensaba; y la clase podrá ser buena, y hasta superior, si el fruto se recolecta con tiempo favorable.

Respecto á cantidad, confirmo lo que le manifesté en mis anteriores correspondencias; la cosecha será abundante en este término, Sajazarra, Cihuri, Anguñiana, Tirgo y otros de la parte alta del distrito de Haro.

El mercado de vinos ofrece en esta bodega bastante animación, expidiéndose todos los días algunos carros de nuestros ricos claretes, á los precios de 12 á 14,50 rs. la cántara (16,04 litros). Las existencias de las diversas clases de vino que elabora este pueblo, se estiman hoy en unas 160 cubas (48 000 cántaras próximamente), cantidad no excesiva; pues aquí, como V. sabe, se hace la principal exportación en verano y otoño, porque las excelentes condiciones de estas bodegas garantizan la buena conservación de los caldos.—El Corresponsal.

Lagunilla (Logroño) 27.—Por esta comarca sigue el tiempo abonanzando y con tendencias á lluvias, que tanto convienen así para viñas y olivos, como para facilitar las labores de la sementera.

Las existencias de vino en esta localidad son ya muy cortas, detallándose para el consumo interior de 11 á 11,50 rs. por cántara.

Es cuanto puedo comunicarle á V. por hoy; ofreciendo en otra próxima ocuparme más detenidamente de este mercado y de sus productos agrícolas.—M. G. de T.

Murillo de Río Leza (Logroño) 28.—La cosecha de cereales ha sido regular en cantidad y buenas las clases; cotizándose como sigue: trigo, á 46 reales fanega; cebada, á 28; avena, á 18.

La cosecha de uva promete. De vino queda una existencia de 50 á 60.000 cántaras, siendo ahora nula la extracción, y habiéndose pagado las últimas partidas á 10 y 10,50 reales la cántara.—J. G. de los F.

NOTICIAS

El Congreso internacional de Agricultura que se está celebrando en el Haya ha emitido los votos siguientes, que interesan en el más alto grado á la viticultura:

Que la ciencia de las enfermedades que atacan á los vegetales sea considerada como independiente pará constituir un personal científico en estado de dar consejos autorizados á la práctica agrícola.

Que en todos los países sean fundadas estaciones especiales para el estudio de las enfermedades de los vegetales y para los animales perjudiciales. Estas estaciones serán necesariamente instituciones del Estado.

Que sea llamada la atención de los Gobiernos sobre las estaciones agronómicas establecidas en la América del Norte, con el objeto de crear sus semejantes en los Estados de Europa.

Que se prohíba la destrucción de los animales útiles á la agricultura por cuantos medios convengan.

Han sido después adoptadas las conclusiones de la proposición de Mr. Hamel Roos referentes á las falsificaciones de las substancias alimenticias, expresando el voto que una convención internacional se establezca con el objeto de asegurar la ejecución de las leyes existentes, y también lo propuesto por Mr. Meyer á favor de establecimientos agrícolas encargados de reprimir las falsificaciones de los abonos.

De La Derecha, diario de Zaragoza: «Las lluvias de días pasados no han disminuído la riqueza sacarina de nuestros mostos, señalando algunos 15 y 16 grados, que hacen esperar que los caldos alcanzarán buenas graduaciones.»

La última tormenta ha producido daños de mucha importancia en la zona que abarcan los pueblos de Fanzara, Toga, Vallat, Espadilla y Argelita.

La cosecha de algarrobas, que ya se presentaba floja por efecto de las heladas de Enero, ha sido destruída por completo, pudiéndose decir otro tanto de la del aceite, las cuales constituían la riqueza de aquellos pueblos.

En los viñedos también se han dejado sentir en gran manera los destructores efectos de la tormenta.

El Congreso agrícola internacional de Holanda ha acordado celebrar en España su reunión de 1893.

Escriben de Tortosa que, en vista del buen estado que presenta el arbolado, el mercado de aceite está encalmado, pagándose de 14 á 16 pesetas los 15 kilogramos, según clase. La cosecha de aceituna promete ser abundantísima.

Está instalado el Laboratorio vinícola regional de Zaragoza, y falta sólo que Fomento consigne el crédito suficiente para su apertura.

Sigue animada en Londres la contratación de frutas y hortalizas de España. Las uvas de Almería se cotizan de 7 á 10,50 chelines el barril por las castizas, y de 10,50 á 18,50 por las demás clases. Las cebollas de Valencia se venden de 4 á 5 chelines la caja; los tomates de la misma procedencia oscilan entre 2,50 y 6,75 chelines la caja grande (16 pequeñas), y los melones de 3 á 10 chelines la caja.

En Chiclana se proyecta constituir la Cámara agrícola.

Cálculo curioso para los labradores.—En general se recogen en una hectárea de trigo tantos hectolitros de grano como granos contenga una espiga que represente el tamaño medio. Se toman tres pequeñas, se cuentan sus granos, y el total se dividirá por nueve, y el cociente, que equivaldrá al término medio de los tamaños, indica el número de hectolitros de la futura cosecha.

Dicen de Málaga: La emigración no cesa en los pueblos de nuestra costa.

Ayer hemos visto una carta dirigida á persona muy conocida en Málaga, en la que el autor dice que en muchos de esos pueblos, donde la miseria es cada día más horrible, la vida se hace imposible.

No hace mucho se presentaron en Málaga, procedentes de Vélez, varios emigrantes, solicitando pasaje gratis para cualquier parte, pues se morían de hambre.

Su aspecto inspiraba lástima, y según manifestaron antes de dedicirse á dar este paso, habían sufrido muchas miserias.

Aseguraban que el hambre causaba grandes estragos en el distrito de Vélez-Málaga.

Los compradores de uva de Santa Bárbara, una vez satisfechos sus necesidades, han cerrado sus almacenes. Los precios que abonaban á los propietarios era de 3 pesetas la uva blanca y 3 la negra por quintal de 41,60 kilogramos.

Con la hermosa temperatura que ha seguido á las últimas lluvias, van mejorando notablemente los viñedos de ambas Castillas, las Riojas, Navarra y Aragón. El fruto avanza en su madurez, y las clases, que en no pocos puntos se temía resultarían medianas, se espera sean buenas ó superiores.

Respecto á la cantidad, repetimos la apreciación que expusimos en otros números.

Los Senadores y Diputados á Cortes de la provincia de Zaragoza han acordado solicitar del Gobierno que se dedique parte de la subscrición nacional á remediar las diversas calamidades que por efecto de la miseria hay en Aragón.

Muy justa nos parece dicha pretensión.

Escriben de Almería: «Sostenidos los precios de los vinos y aceites; los cereales y leguminosas tienden al alza, con especialidad el maíz y la cebada.

La uva de embarque llamada castiza se ha vendido en corta cantidad de 1,75 á 2 pesetas los 11,50 kilos.»

El Director de Beneficencia, Sr. Castel, ha manifestado al Gobierno que son muchos los propietarios de Consuegra que se le han acercado para pedirle el establecimiento de un Pósito de donde puedan tomar las simientes necesarias á fin de comenzar la sementera, aprovechando los barbechos y otras preparaciones del terreno que tenían hechas.

El Gobierno ha contestado al Sr. Castel que no es necesario establecer el Pósito por ahora, sin perjuicio de lo cual puede facilitar á los referidos propietarios y á cuantos lo soliciten las semillas necesarias con cargo á la subscrición nacional y bajo la garantía del Ayuntamiento de aquella villa.

El Sr. Castelar almorzó el sábado último en París con M. Rouvier, Ministro de Hacienda de la vecina República, y después celebraron ambos personajes una conferencia de dos horas, en la cual se trató de la importante cuestión de los vinos españoles.

Según el corresponsal de El Imparcial, el señor Castelar desarrolló las razones políticas y económicas que exigen la continuación del régimen de los tratados entre ambas naciones, y

después de insistir en sus argumentos, ha obtenido del Ministro la promesa de que será renovado seguramente el tratado hispano-francés, conviniendo en que no debe manosear la prensa el asunto, á fin de evitar que los proteccionistas emprendan una nueva campaña contra el sistema de concesiones recíprocas.

Según el último parte comercial de nuestra Estación enotécnica en Burdeos, se nota en este mercado de vinos más actividad que en la anterior semana, pero los precios de las buenas clases continúan sin variación. He aquí los que rigen por tonelada de 905 litros, sin envase sobre muelle ó estación, libre de todo gasto: Aragón, 14 á 15°, de 280 á 320 francos; Huesca, 13,50 á 14°, de 340 á 350; Navarra, 14 á 15°, de 300 á 310; Rioja, 11,50 á 12°, de 280 á 310; idem, 12,50 á 13°, de 320 á 350; Valencia, 13 á 14°, de 210 á 250; Alicante, 14 á 14,50°, de 280 á 300; Huelva blancos, de 230 á 250; Argel, 12°, de 180 á 220; idem, 13°, de 250 á 280; idem blancos, 12°, de 230 á 250; Orán tintos, 12°, de 180 á 220; idem, 13°, de 250 á 280; idem blancos, de 230 á 250.

Con las abundantes lluvias que han caído en Andalucía se preparan bien las tierras para hacer una satisfactoria sementera.

Según una estadística que se ha publicado en Alemania, las existencias de azúcar en los mercados del mundo son superiores en 154.919 toneladas á las de igual época del año pasado.

La recolección de uvas de este año en Sanlúcar ha sorprendido hasta los más inteligentes viticultores.

La viñas bien labradas han producido una tercera parte más de uvas que los años anteriores, y como son excepciones los que no las labran como es debido, se han llenado las bodegas, y en muchas casas se han visto y se han deseado para encontrar vasijas.

Por otra parte, el aspecto de este fruto no puede ser mejor, haciendo preveer todo que los vinos resultarán excelentes.

Para completar el cuadro, diremos que la bota de mosto se ha pagado este año de 10 á 15 pesetas más que el anterior, ó sea la de albariza, de 90 á 100 pesetas los 516 litros, y la de barro, de 75 á 80.

Las hojas de vid que nos ha enviado un subscritor de Herencia (Ciudad Real) padecen de parálisis ó rougeot, afcción que por fortuna no es contagiosa, y de la que diversas veces se ha ocupado la CRÓNICA, exponiendo los remedios que se aconsejan.

Los arribos de uvas en el mercado de Liverpool ascendieron durante la primera semana del mes actual á 12.997 barriles y medios barriles, procediendo casi en totalidad de Almería, Málaga y Denia; pero están primeras remesas, por lo tempranas, están constituidas por uvas bastante verdes todavía.

Las de Almería, clase legítima, se cotizó en aquel mercado de 12 á 16,50 chelines el barril, llegando á pagarse las clases selectas hasta 19,50 chelines. En las tintas, por la mucha variedad de clases, los precios varían entre 2 y 12 chelines barril, y los de Denia de 2 á 7,75 chelines, siendo poco abundante esta procedencia.

Los restantes productos agrícolas, y en particular los melones, han obtenido un ligero descenso en sus precios, cotizándose las cebollas procedentes de Valencia á 5 y 6,75 chelines la caja; los tomates de igual procedencia, entre 2 y 9 peniques la cajita, y los melones entre 4,50 y 8,75 chelines caja.

La Gaceta publica una Real orden resolviendo, de conformidad con el parecer de la Comisión revisora del Código de Comercio, que los corredores intérpretes de buques sólo pueden autorizar la traducción de documentos escritos en idiomas que conozcan, ya sean éstos los que acreditaron poseer al recibir su título, ya, cualesquiera otros que hubiesen aprendido después; y que, tratándose de documentos escritos en idiomas que aquéllos no acrediten conocer, las Administraciones de Aduanas podrán acudir á otros intérpretes para su traducción.

Si la opinión responde y los labradores se deciden á prestar su valioso concurso, se celebrará en Málaga un Congreso regional que tenga por objeto organizar grandes manifestaciones públicas á favor del cultivo del tabaco en estas provincias.

Las personas á quienes sea simpática la idea y la consideren de alguna eficacia, pueden enviar sus adhesiones al Director de La Unión Mercantil, de Málaga, D. Antonio Fernández y García, para transmitir las á los iniciadores.

El Jurado de la Exposición viti-vinicola de Cariñena tiene casi terminados sus trabajos. Ya veremos oportunamente los nombres de los agraciados con premios ordinarios consistentes en diplomas divididos en tres clases. Hoy po-

demo adelantar el resultado relativo á los premios extraordinarios, que son tres placas de plata regaladas por la Cámara de Comercio de Zaragoza, por D. Juan Tutau y por la Compañía del ferrocarril á Cariñena. El primer extraordinario ha sido adjudicado á Cosuenda, por sus vinos dulces; el segundo, al industrial de Cariñena Sr. Simón, por sus aperos de labranza; el tercero, destinado á la destilería, ha sido declarado desierto, comunicando este acuerdo el presidente del jurado Sr. Castellón al ingeniero jefe de la citada línea férrea Sr. Pella.

La feria de San Miguel comenzó ayer en Sevilla con extraordinaria animación y mucha afluencia de forasteros.

Este año hay mayor número de ganados de todas clases y bastantes transacciones.

Los agricultores de Eifel, entre la frontera belga y el Rhin, han adoptado para alejar á los pájaros de los campos de trigo el siguiente procedimiento:

Colocan todo alrededor un número de pies derechos, uniendo unos á otros por medio de alambres telegráficos.

En el extremo de cada palo hay una campanilla unida al alambre, que á su vez está en comunicación con un pequeño molino situado en un arroyo cercano, y cuya rueda, al girar, hace vibrar el alambre y, por tanto, sonar todas las campanillas, asustando así á los pájaros y sorprendiendo á los campesinos que por allí pasan hasta que conocen el secreto.

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Table with exchange rates for various locations like London, Paris, Berlin, etc.

A LOS VINICULTORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Toledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino, con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadoras, etc., etc.

Para tratar sobre el arriendo dirigirse al citado D. Manuel Castellanos, en Quintanar de la Orden.

TABLA DE ROBLE

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á VICTORIANO ECHAVARRI OLAZAGUTIA (NAVARRA)

ESTUDIANTES DE PROVINCIAS

En el gran COLEGIO DE LA CRUZ, de primera y segunda enseñanza (Esparteros, 9, segundo), existe hace cuatro años un internado para alumnos de Facultad y Carreras especiales, que llena las condiciones de los padres más exigentes.

Los párrocos de San Marcos, San Ginés y Santa Cruz, y varios Catedráticos de Instituto y Facultad garantizan al Director, Licenciado Sr. Fernández de Valderrama.

A. BELBEZE

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

SULFATO DE COBRE

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

SE ALQUILA PIPERIA

bien en PASAGES ó en CALATAYUD Dirijirse á los Sres. Priou y Lavielle, en PASAGES (Guipúzcoa)

Elaboratorio y depósito de vinos

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

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.



COMPANÍA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS **LA PREVISORA** CONTRA EL PEDRISCO Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

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

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

**Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas**

**A LOS VINICULTORES**

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

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

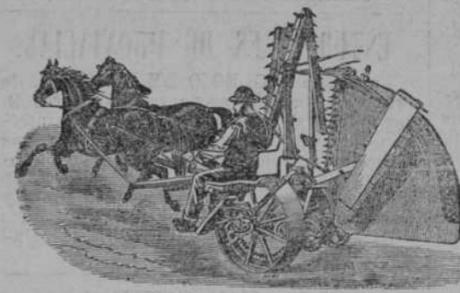
El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

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

LA MAQUINARIA AGRICOLA

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 concurso.

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.

**EGROT**

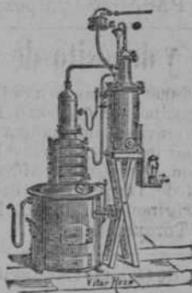
INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, París

Sus ALAMBQUES aparatos de RECTIFICAR, de DESTILACIÓN CONTINUA, y EXTRACCIÓN DEL TÁRTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 **Dos medallas de oro**, en la de París de 1889 **Cruz de la Legión de Honor** y en la de Viena (Austria) 1890 **Diploma de honor**

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO

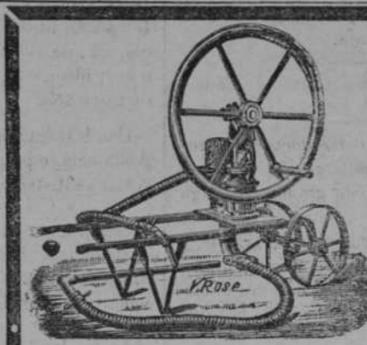
Aparato de destilación continua. De acuarientes rectificados ó ahilados



Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.



Aparato de destilación continua por vapor. Da sin repaso espíritus de 94 grados.



GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

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

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

Ha vencido á 26 competidores.

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

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

INSECTICIDA Y PARASITICIDA

Preparado y dosificado por **ESPLUGUES**

Premiado por el Colegio de Farmacéuticos de Madrid y por la Exposición regional Valenciana

Fabricación exclusiva movida á vapor con privilegio de invención.

Nuevo tratamiento **PRESERVATIVO Y CURATIVO** de las enfermedades producidas por LOS INSECTOS Y PARASITOS EN LOS VEGETALES Y SUS FRUTOS

Su reconocida eficacia para destruir los insectos y parásitos, hace de este producto un remedio indispensable para la agricultura en general, y muy especialmente para los viñedos plagados de oruga, piral, arañuelo, saltillo ó blavel, negrilla (oidium), caracolillo, babosa, blangueta (erinosis), mildiu, black-rot, antracnosis, etc.

A base de carburos puros y sulfocarbonatos alcalinos.

Superior en efectos, garantía y economía al empleo de los azufres

Único preservativo de la vid contra la flowera.

El gusano de los manzanos, la oruga de la alfalfa, la negrilla de los naranjos y olivos, el piojillo de los melonares, de las legumbres y hortalizas desaparecen prontamente con un solo tratamiento.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al

Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. VICENTE ESPLUGUES

Plaza del Mercado, 2—Valencia

Pídanse prospectos para su uso.—Los sacos de envase son de 25 y 50 kilos.

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE

**ANTONIO RIVIERE**

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 Dordaña.—Nuevo rayonado sistema «Bernar.»

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

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

TESORO DEL VINICULTOR

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

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

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

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

Paquete grande, 70 reales; ídem pequeño, 38

De venta: GABINETE ENOLÓGICO

Plaza de Calatrava, 2, Valencia

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

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

**DOCTOR D. F. GARAGARZA**

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

Precio: UNA PESETA

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

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRICOLAS **HAUPOLD-MALAGA.**

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

A VOLUNTAD

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

Dirigirse al Gerente del mismo, D. Faustino Tournier, ó bien al Director de la Sociedad en España don Mauricio Brien, en

Lequeitio (Vizcaya)

**VALLS HERMANOS**

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

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

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

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

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

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

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

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

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

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA

Teléfono núm. 595

TABLA PARA TINAS

En el pueblo de Cuzcurrita y casa de Doña Isabela Velunza, viuda de Ortiz de Solórzano, se halla de venta una gran partida de TABLA DE OLMO PARA TINAS, de superior calidad, de 8, 9 y 10 1/2 pies de larga, con 2 1/4 pulgadas de grueso.

Los que deseen interesarse en su adquisición podrán enterarse de las condiciones de dicha tabla y de su precio, pasando, si lo tienen por conveniente, á la referida villa de Cuzcurrita y casa indicada, en donde se les darán además todos los detalles que necesiten conocer. Se cederá la tabla á 70 rs. estado