

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

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

Año XIV.

Sábado 5 de Diciembre de 1891

NÚM. 1453

Que hable el Gobierno

La actividad en la contratación de vinos nuevos alcanza á muchas comarcas, y es de creer que de un día á otro sea general el extraordinario movimiento que se advierte en Aragón, Murcia, Andalucía, Alicante, Valencia y ciertas comarcas de ambas Castillas. Buena falta hace que el comercio de exportación recupere el tiempo perdido á raíz de la vendimia, y consiga introducir en Francia antes del 1.º de Febrero próximo, la mayor cantidad posible de nuestros ricos y baratos caldos, pues ya puede decirse que se han desvanecido cuantas esperanzas se abrigaron sobre prórroga del vigente tratado, así como es casi seguro que el Senado de la vecina República ratificará las absurdas tarifas aprobadas por la Cámara de los Diputados.

Por la Dirección general de Agricultura se han dado instrucciones á los ingenieros agrónomos de las provincias, á fin de que hagan saber á los vinicultores la conveniencia de dar salida á las existencias que tengan de vinos, en previsión de que las negociaciones para un nuevo tratado con Francia no den el resultado apetecido, y queden, por tanto, cerradas á nuestros caldos las puertas del mercado francés el día 1.º del próximo Febrero.

Este aviso del digno é ilustrado Sr. Marqués de Aguilar, revela bien á las claras los serios temores del Gobierno acerca del éxito de las gestiones que se vienen practicando para llegar á un *modus vivendi* beneficioso para ambos países.

Laudable es la voz de alerta dada por la Dirección de Agricultura, pero para que produzca los deseados efectos, urge que por otra Dirección del mismo departamento ministerial se hagan los trabajos precisos, á fin de que nuestras compañías de ferrocarriles desplieguen en las expediciones toda la actividad que demandan las circunstancias; de otro modo resultaría en gran parte estéril la labor de propietarios, comisionistas y exportadores.

Innecesario es decir que la premura con que hay que realizar é importar en Francia la cosecha para que sólo ande en aquellas Aduanas los 2 francos por hectolitro, pesa de modo harto ruinoso en el mercado nacional; las ofertas son generales, y como consecuencia la mercancía no alcanza el favor correspondiente á su bondad y al rendimiento que en el año actual han dado los viñedos de Francia, y de los países de que se surte esta nación.

Muy honda es ciertamente la lesión que en nuestra más valiosa riqueza nos infiere aquel país, y justo es que España le trate con la debida reciprocidad, y que nuestro Gobierno se apresure á salvar la viticultura proscribiendo el alcohol industrial, aboliendo el enormísimo tributo de consumos que pesa sobre el vino y estimando las demás medidas propuestas por las Cámaras y Asociaciones agrícolas y mercantiles de la Península.

Para la CRÓNICA, según ya lo hemos expuesto otras veces, no hay duda de que Francia en plazo no lejano ha de rectificar el gravísimo error económico en que incurre, pues no puede por ahora prescindir de los vinos españoles; pero por de pronto ha logrado perturbar profundamente nuestro mercado y adquirir la nueva cosecha á precios tan bajos que en general son ruinosos para las comarcas vi-

colas. Los ricos caldos de España están hoy menospreciados, y en no pocas bodegas se cotizan ¡triste es tenerlo que declarar! á como le place al negociante francés. ¡Tal es el pánico que han producido la actitud de las Cámaras de Francia y la desconfianza que existe de que los poderes públicos de España den solución al vitalísimo problema!

Para que desaparezca esa fatídica tendencia del mercado, importa sobremanera que el Gobierno no siga mudo en tan críticos momentos, y se apresure á dar publicidad á sus proyectos en defensa de la viticultura, pudiendo estar seguro de que si, como es de creer, entrañan alguna eficacia para conjurar ó atenuar al menos la horrible crisis, habrá hecho mucho por la riqueza nacional.

Si el Gobierno anunciara sus propósitos de proscribir el alcohol industrial y de dejar exento al vino del impuesto de consumos, por ejemplo, desde luego cesaría la alarma que por todas partes reina, iniciándose salvadora reacción en nuestros mercados, dado el estado angustioso de éstos; el Gobierno tiene el sagrado deber, no ya sólo de dictar medidas en amparo de la viticultura, sino de darlas con urgencia á conocer, á fin de que renazca la confianza en tan importantísima riqueza, y no se siga vendiendo la cosecha con la injustificada depreciación á que la están comprando los franceses.

CECILIO S. DE ZÁITIGUI.

La riqueza alcohólica de nuestros vinos

Los comisionados franceses M. Riche, profesor de la Escuela de Farmacia, y M. Truc, encargados recientemente por el Gobierno de la vecina República de recorrer las comarcas productoras de España para dictaminar acerca de la riqueza alcohólica de nuestros vinos, han publicado la correspondiente Memoria, cuyos principales extremos copiamos á continuación, para que vean los cosecheros españoles cómo se juzga por nuestros vecinos la producción de tan preciado fruto:

«Por regla general—dice la Memoria—los vinos de Navarra, Huesca y Aragón tienen de 12 á 14 grados. Los vinos de la Rioja (Logroño, Haro) no tienen, al contrario, más que de 11 á 12 grados.

«Si bajando por el Ebro, se gana Cataluña, se comprueba que todos los vinos de las cercanías de Barcelona, los de Lérida y en particular los característicos de Montblanch, son mucho más flojos, llegando apenas á obtener en el lagar de 10 á 11 grados.

«Al contrario, los de Tarragona, situados en el litoral del Mediterráneo, y donde se elaboran los vinos tan conocidos del Priorato, poseen de 14 á 15 grados. Pero esto es una excepción que alcanza una zona muy pequeña.

«Parece, pues, que en los cerros que flanquean el Ebro, las uvas de la cuenca superior de este río, como las de la cuenca inferior, son débiles en azúcar, y por consiguiente en alcohol, mientras que en las de los cerros intermedios tienen una cantidad mayor.

«Podría gráficamente indicarse esta situación por una curva cuya extremidad Oeste partiese de Miranda de Ebro, en la Rioja; subiese hacia Peralta y Tafalla; ganase las mesetas de Zaragoza y del Bajo

Aragón, y fuese á terminar en las llanuras de Lérida y Barcelona.

«Si se desciende á 1º de latitud más al Sud, hacia la cuenca del Duero, se encuentra que los vinos de Zamora tienen de 11 á 12º, los de Valladolid y Castilla la Vieja central 11º, y este promedio se mantiene dirigiéndose hacia el Este, hasta Calatayud en Aragón.

«M. Riche, después de haber explorado toda esta región del Norte y del Centro de España, se dirigió hacia el litoral del Mediterráneo, del lado de Valencia, y comprobó que, cuanto más se dirigía hacia el Mediodía, más disminuía la riqueza alcohólica, de tal suerte que, exceptuados los vinos de Tarragona, de los que hablaremos, todas las comarcas de Barcelona á Valencia, comprendidas las viñas de Albaida y Requena, señalan todo lo más de 8 á 10º.

«Es inútil decir que los territorios de Alicante y de Murcia, donde se han comprobado de 13 á 15º, quedan fuera, y que se dejan de lado todas las viñas de Andalucía, cuyos vinos generosos especiales no son de este lugar.

«En cuanto á las mesetas de Albacete y Ciudad Real, que forman la longitud del 39 paralelo, una línea análoga á la que hemos construido sobre el Ebro y el Duero, y donde se cosechan los vinos conocidos de Valdepeñas, indican algunas veces 14º.

«Agrupando así los terrenos vinícolas, será fácil dar á cada categoría un promedio de graduación que, comparada con su producción, nos dará datos probablemente interesantes.

«En todo caso, y contrariamente á lo que se ha dicho en la nota semioficial, los vinos de 16º son una grande excepción, y JAMÁS la comisión pericial ha encontrado vinos de 17º naturales.»

Tales son las conclusiones formuladas por la Comisión enviada á España por el Gobierno francés; conclusiones en las cuales se apoyará para pedir al Senado eleva de 10º,9 á 11º,9 décimas el primer límite de la escala alcohólica.

Desde Londres

La proximidad de las fiestas de fin de año hace que vengan haciéndose aprovisionamientos de vinos, pero de clases elegidas. Este movimiento es mucho más activo en las provincias que en el mismo Londres, é influye poco ó nada en los precios.

El valor del vino español, blanco y tinto, importado en el Reino-Unido durante los diez primeros meses del año actual, y en el mismo período de los dos últimos años, es el siguiente:

	1889	1890	1891
	Pesetas	Pesetas	Pesetas
Blanco (Jerez y sus similares).....	14.547.175	15.413.850	13.087.650
Tinto.....	2.826.400	3.269.450	4.500.100
Totales..	17.373.575	18.683.300	17.587.750

Estos datos muestran bien claro la tendencia á la baja en los vinos blancos finos españoles, y en cambio el alza constante que se advierte en los tintos, puesto que casi ha duplicado el valor de la importa-

ción en este último año con relación al de la de hace dos años.

El valor de la importación vinícola francesa es mucho mayor, por referirse en general á vinos de mucho precio, y lo mismo ocurre con la portuguesa. El valor de la importación italiana es menor; sufrió algún descenso el año pasado, del que se ha repuesto en el presente, pues las cifras correspondientes han sido: pesetas 2.083.250 en los diez primeros meses de 1889; 1.579.200 pesetas en el mismo período de 1890, y en fin, 2.132.775 en los diez meses ya finalizados del presente año.

El mercado de frutas y hortalizas en Londres, con buenas existencias y con activas transacciones. Las operaciones con uvas de Almería muy animadas, por ser ya las últimas; hoy se han negociado hasta 7.000 barriles, cotizados entre 13 y 17 chelines el barril, alcanzando alguno que otro excepcionalmente el precio de 18 chelines. No se espera ya más que otra partida de 700 barriles, con lo cual queda terminada por este año la venta de este producto, empezándose la de las naranjas y tomates.

En el mercado de Liverpool, los primeros arribos de naranjas valencianas se han cotizado de 13 á 15,50 chelines la caja de 420 naranjas, y las mayores de 714, de 13 á 16,50; las de Málaga, de 6 á 10,75 chelines caja, según clase y tamaño. Los limones con pocas transacciones, alcanzando los de Málaga de 9 á 15 chelines la media caja. Las últimas cebollas valencianas se cotizan en aquel puerto de 5 á 7 chelines la caja, siendo de primera calidad, y los tomates de Canarias, también de primera, á 16 caja.

Londres 26 de Noviembre de 1891.

Cotización de vinos nuevos

Andalucía.—Córdoba, de 14 á 15 rs. la arroba de 16 litros; Bollullos, Almonte, Rociña y demás pueblos del Condado de Niebla, de 9 á 9,50 rs. los 18 litros.

Aragón.—Tarazona, á 23,50 pesetas el alquez (119 litros) los tintos; Torrellas, á 23; Novallas, de 21 á 23; Grisel, á 22; Verá y Alcalá, á 20; Cariñena, de 19 á 21; Paniza, de 19 á 20; Aguarón, de 19 á 20,50; Almonacid de la Sierra, á 16,50 y 17,50; Muel, de 17 á 18; Borja, de 18 á 20; Aniñón, á 16; Villarroya de la Sierra, de 16 á 16,50; Torralba de la Cañada, de 15 á 17; Huesca, de 25 á 30 pesetas el nietro (160 litros); Tardienta, de 25 á 30 ídem; Barbastro, de 18 á 19 pesetas hectolitro los somontanos, y de 12 á 13 los terretas; Maella, á 8 rs. el cántaro (9,91 litros); Belchite, á 6; Montalbán, á 5 rs. los 11 litros; Oliete, Crivillén, Arcaña y Andorra, á 4 ídem; Obón, á 3 ídem; Maluenda, de 12 á 13 pesetas el alquez (119 litros); Valconchán, de 13 á 14; Morata de Jalón, de 16 á 17,50.

Castilla la Nueva.—Valdepeñas, de 12 á 13 reales arroba (16 litros) los tintos, y de 11 á 12 los blancos; Granátula, á 10 y á 8 respectivamente; Tomelloso, á 9 y á 8; Daimiel, á 9 y á 10; Puebla de Montalbán, de 11 á 12 y á 10; Villarrubia de los Ojos, á 9 y á 7; Fuensalida, á 10 los blancos; Arganda, á 12 los tintos; Valdeolivas, de 5 á 6; San Clemente, á 7; Sacedón, á 10; Almorox, á 9; Brihuega, á 8; Villanueva de la Jara, á 6; Carrión de Calatrava, á 10; Villarejo de Salvanés, á 10.

Castilla la Vieja.—La Nava del Rey, de 11 á 12 rs. el cántaro (15,95 litros) los tintos, y á 9 los blancos; Rueda, á 10 y á 8,50 respectivamente; Medina del Campo, á 10 y de 9 á 10; Pozaldez, de 11 á 12 los tintos; Venialbo, de 11 á 13 los tintos; Toro, de 12 á 13 las primeras clases; Vezdemarbán, de 11 á 12; Peleagonzalo,

de 10 á 11; El Perdigon, de 8 á 9; Casasola de Arión, á 10; Paredes de Nava, á 8; Nava de Roa, á 8; Baltanás, de 8,25 á 9; Fresnillo, á 7; La Aguilera, de 6 á 7; Puenteceán, de 6 á 6,50; otros pueblos del partido de Aranda de Duero, de 7 á 8; Villalmanzo, á 7.

Cataluña.—Reus, de 28 á 33 pesetas la carga (121,60 litros) por los tintos Priorato, 20 á 25 por los bajos Priorato y á una peseta el grado por las clases inferiores con destino á las fábricas de alcohol; Marsá, á 26; Bisbal del Panadés, de 16 á 17; Santa Bárbara, de 17 á 20; Piérola y Villajuiga, á 20; Llansá, de 20 á 30.

Extremadura.—Almendralejo, á 11 rs. arroba (16 litros) los tintos y de 12 á 13 los blancos; Villanueva de la Serena, de 12 á 13 los blancos y los tintos; Guareña, á 12 los de este último color; Aldeanueva del Camino, de 14 á 15 íd.

Murcia.—Ontur, á 8,50 rs. arroba (15,60 litros) los tintos; Madrigueras, á 6; Jumilla, de 8 á 9.

Navarra.—Lodosa, á 9 rs. el cántaro (11,77 litros) los tintos; Estella, de 9 á 9,50; Larraga y Mendigorria, á 8.

Riojas.—Fuenmayor, de 12 á 14 rs. cántara (16,04 litros) los tintos; Autol, á 12; Cenicero, de 11 á 12; Briones, Ollauri y Uruñuela, á 10; Cuzcurrita y Tirgo, de 8 á 8,50; Huércanos y Tricio, de 8,50 á 9; Zarratón, de 8,50 á 9; Anguiciara, de 8 á 9; Alcanadre, á 10; San Asensio y Murillo de Río Leza, á 8; Leiva, á 7; Nájera ofrece el comercio á 9 y los propietarios pretenden 10.

Valencia.—Sax, de 11 á 12,50 rs. arroba (17,75 litros) los tintos; Utiel, de 5 á 6 los 16 litros; Requena, de 5 á 7; Sagunto, de 5,50 á 7 el decalítro; Monóvar, de 6 á 7 el cántaro (11 litros); Cabanes, Castalla y Onteniente, de 5 á 6; Estiveila, á 6; Játiva, de 4 á 5; Onil, á 5; Monforte, de 6 á 6,50; Graó de Valencia, á bordo, á 16 pesetas hectolítro los de 11,50°, 17 los de 12° y 17,50 los de 12,50°; Pedralva, de 20 á 22 duros la bota de 60 cántaros.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

San Roque (Cádiz) 2.—En este pueblo rigen los siguientes precios: Vinos nuevos, á 22 pesetas hectolítro; idem viejos, á 30 y 32; habas, á 50 rs. fanega; trigo, á 50; maíz, también á 50; cebada, á 32.—*J. P. G.*

Málaga 3.—Las entradas de aceite han aumentado algo estos días, pero todavía son muy pequeñas. El nuevo se cotiza á 36 rs. la arroba en puertas, y el viejo de 41 á 43 en bodega.

Firme el mercado de cereales, rigiendo los siguientes precios: trigos recios, á 50, 48 y 46 reales fanega, según la clase; idem blanquillos, á 48 y 46; cebada, á 21; maíz, á 44; alpiste, á 52; yeros, á 52; altramuces, á 40; guijas, á 40; habas, á 44 las mazaganas y 46 las cochineras; garbanzos, á 230, 180 y 90, según la clase; matalahuga, á 65.—*El Corresponsal.*

De Aragón

Almonacid de la Sierra (Zaragoza) 3.—Tengo el gusto de comunicar á V. los precios y clases de vinos de este pueblo.

La cantidad existente es de unos 60,000 hectolitros para la venta, la inmensa mayoría secos, de buen color y de 15 á 16°. Se cotizan á 17,50 pesetas los 120 litros, y los dulces de igual grado, de 16 á 16,50 pesetas.

La siembra se ha efectuado en buenas condiciones.—*El Corresponsal.*

Morata de Jalón (Zaragoza) 3.—La cosecha de vino, según le participaba en mi última, ha venido á ser poco más de la mitad de un año regular.

La primera fermentación se hizo tan perezosa, que hubo necesidad de pensar cuando aún estaban bastante dulces; pero afortunadamente se inició en seguida una segunda, que la mayoría de los vinos están ya completamente secos, alcanzando una graduación alcohólica de 15 á 16°, sin yeso, buen color y gusto franco.

Las ventas hasta la fecha ofrecen poca animación, rigiendo los precios de 16 pesetas al que los dulces y 17 los secos, y hasta á 17,50 se ha ofrecido por una partida, precio que no fué aceptado. La falta de transacciones atribúyese á que eran dulces; pero ahora que abundan los secos y van aclarándose, es de suponer que el comercio de exportación aproveche el poco tiempo que falta para espirar el tratado con Francia y se animen las ventas de estos vinos, que reúnen tan buenas condiciones para bonificar los débiles. Los gastos para poner la mercancía sobre vagón, son 3 rs. en alquez, incluso medidas y arrastres.

Como en todas las comarcas vitícolas, es aquí objeto de frecuentes conversaciones el porvenir de los vinos, si Francia no se aviene á imponer unos derechos módicos que permitan á viticultores y comercio sostener el animado

tráfico que ha habido estos años pasados, y del que, si los agricultores han alcanzado alguna remuneración á sus trabajos y desvelos, el comercio de exportación ha llevado la mejor parte.

Extraña sobremanera que Francia haya necesitado estos años tantos millones de hectolitros de vino, y hoy, que no ha conseguido reconstituir sus viñedos de los estragos de la filoxera y demás plagas, consigan imponerse los proteccionistas y graven al vino con derechos que equilen á prohibir en absoluto pasen la frontera, sobre todo los de esta privilegiada comarca, que alcanzan una graduación que rara vez baja de los 15°.

El dictamen emitido por MM. Riche y Truc, enviados del Gobierno francés para el estudio de los vinos españoles, en el que afirman que la riqueza alcohólica de éstos es de 12 á 13° como media, nos perjudica sobremanera, pues nuestros vinos tienen 15, 16 y hasta 17,50°. Y no se ponga en duda que tal producción sea natural, pues hoy puede comprobarse, y bien sabido lo tienen las muchas casas francesas que han hecho negocios en las bodegas de este país. Para que el informe de estos señores fuera verídico, debieran hacer constar que existen extensas comarcas productoras que sus vinos tienen de 15 á 16° como término medio, sin que procedan de otra cosa que de la fermentación del zumo de la uva fresca. Enhorabuena que los vinos que se hallen reforzados con el alcohol alemán que todos detestamos, sean decomisados y tratados con el mayor rigor; pero sépase que los nuestros no necesitan de semejante adición, por más que haya quien ignore ó le convenga sostener que vino de esa graduación no sea natural.

Si, como todo hace suponer, las corrientes proteccionistas logran imponerse, el importante comercio de exportación que hoy se hace con el nombre de vinos franceses, tendrá que hacerse desde España ó desaparecer; el consumidor francés tendrá que pagarlo á muy alto precio y beberlo de peor clase; y, por último, si España no encuentra quien la compre el vino excedente de su consumo, la necesidad obligará á elaborarlo en las condiciones necesarias para el consumo de otros mercados permanentes, y podríamos hacer con ventaja competencia á los vinos franceses, que sus mejores condiciones se las deben á los españoles.

Esto último sería lo más conveniente á nuestros intereses, sin ofrecer otra dificultad que el tiempo que se necesitase para elaborar marcas, que su bondad misma les haría pronto ser conocidas y solicitadas.

Para atenuar por ahora los daños que nos ha de causar la elevación de tarifas aduaneras de la nación vecina, nuestro Gobierno debiera á todo trance suprimir, ó al menos rebajar considerablemente el impuesto de consumos al vino común en las poblaciones, y en los próximos tratados gravar al alcohol industrial con un derecho como minimum de 150 pesetas por hectolítro.—*A. B.*

De Castilla la Nueva

Cenicientos (Madrid) 1.—La vendimia se efectuó, y sus resultados han sido tan deficientes que no llegan á la tercera parte de una cosecha regular; si que las condiciones del fruto recolectado son magníficas, con lo cual se espera obtener buenos caldos. La campaña de vinos de la actual cosecha aún no se ha abierto; el precio del añejo, lo poco que se vende, es de 2,25 á 2,37 pesetas arroba.

Aguardiente seco de 22°, á 5 pesetas arroba, y el anisado de 25° á 10 pesetas.

La cosecha de aceite, totalmente nula; la arroba de 11,50 kilos de este líquido, se paga de 14 á 15 pesetas.

Los precios de los cereales son: Trigo, á 10 pesetas fanega; centeno, á 6,75, y cebada, á 6,25.—*E. F.*

De Castilla la Vieja

Casasola de Arión (Valladolid) 2.—Terminada la fermentación de los mostos en condiciones inmejorables, han resultado vinos de superior calidad, tanto en color como en riqueza alcohólica, habiendo tenido ocasión de examinar alguno que ha dado al alambique de Sallerrón 14°,6. Traslado á nuestros vecinos del otro lado del Pirineo, que no creen haya vinos españoles, sin alcoholizarlos, que frisen en este grado. Hay grande animación en la venta de estos caldos, pagándose á 10 rs. el cántaro, sin que pase día en que no se midan y envasen de 800 á 1,000 cántaros.

El trigo se paga á 45 rs. la fanega, con tendencia á sostenerse, cuando no al alza, y la cebada, de que hay cortas existencias, se paga á 30 y 31 rs. la fanega.

Existen algunas partidas de garbanzos que podrían cederse de 120 á 135 rs. fanega los superiores, y de 80 á 110 las clases menos aceptables y finas.—*El Corresponsal.*

Aranda de Duero (Burgos) 2.—La cosecha de vinos ha sido, contra lo que se creía, grande en extremo y difícil su colocación por falta de envases; así que últimamente se han vendido los sobrantes á 3 y 4 rs. cántaro.

Para los encubados aún no se ha empezado la venta en esta localidad, pero en los pueblos limítrofes, el vino de exportación para Francia se paga hoy de 7 á 8 rs. cántaro, y se hacen compras en grande escala.

El tiempo suave y lluvioso ha proporcionado una sementera en condiciones inmejorables.

Los precios de los cereales, que son de 45 reales el trigo y 33 el centeno, tienden al alza, y las compras de actualidad se hacen con mucha animación.—*F. L. S.*

Arévalo (Ávila) 2.—Campos inmejorables, y en alza el mercado de trigos, con mucha demanda.

Ayer han regido los siguientes precios: Trigo, de 49 á 50 rs. fanega, con tendencia á subir más; centeno, de 36 á 37; cebada, de 32 á 33; algarrobas, de 29 á 30; garbanzos, de 100 á 150; harinas, á 18, 16 y 14 rs. la arroba, según la clase.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 3.—Al mercado de hoy han entrado 1.000 fanegas de trigo, las cuales se han pagado de 47 á 47,50 rs. las 94 libras. Por partidas se han contratado en este día 560 fanegas á 47,50.

Firme el mercado y tiempo húmedo.—*El Corresponsal.*

Rueda (Valladolid) 3.—El persistente tiempo de lluvias hace que estén paralizadas todas las operaciones de las viñas y que no se haya acabado de sembrar.

El vino añejo se vende con estimación á 12 y 13 rs.; el nuevo sin color, á 8,50, y con color, á 10 rs. cántara.

Hay firmeza en el precio del trigo, habiéndose elevado la cotización á 50 rs. las 94 libras; las algarrobas, á 33 rs. fanega, y la cebada, á 27 ídem.—*A. R. C.*

Magaña (Soria) 1.—Tras una larga sequía, han venido muy abundantes lluvias, las cuales han servido para favorecer las sementeras, habiendo nacido el trigo en tan buenas condiciones que, si tardan algo los hielos, se desarrollará la planta y podrá resistir los fríos del invierno.

Los granos han descendido algo, cotizándose en Soria el trigo puro, de 43 á 45 rs. fanega; el común, de 38 á 40; centeno, á 29; cebada, á 30.

Los cerdos de destete han subido, siendo sus precios de 40 á 60 rs. uno. Los carneros, de 60 á 65; los borregos, de 32 á 40; las cabras, de 50 á 55.

También se han vendido algunas pequeñas partidas de lana á 51 rs. arroba.

El tiempo de lluvias.—*E. L. V.*

De Cataluña

Reus (Tarragona) 1.—El mercado celebrado ayer en esta plaza ha revestido importancia. Los tenedores de vinos de toda la provincia han presentado muestras de los nuevos caldos para realizarlos, pero desgraciadamente el comercio está retraído para comprar, en vista de las noticias desfavorables que se reciben de Francia, Inglaterra y América; así es que se concretan á hacer pequeños ajustes para atender las necesidades más perentorias.

He aquí las cantidades colocadas en diversas partidas: 1.500 á 2.000 cargas de 21,600 litros, de tinto Priorato, con fuerza de 16 á 18°, á los precios de 28 á 33 pesetas carga, puesto el caldo en esta plaza; 2.500 á 3.000 cargas de bajos Priorato, cuya riqueza alcohólica fluctúa entre 13 y 15°, á los límites de 20 á 25 pesetas.

Las clases inferiores y de poca graduación no tienen estima en este mercado, pues en el actual año han resultado tan débiles que sólo se solicitan para las fábricas de alcohol, pagándolas á razón de una peseta el grado.

En mi próxima correspondencia le daré cuenta de las ventas y precios de mistelas, almendras y avellanas.—*J. B.*

De Extremadura

Villanueva de la Serena (Badajoz) 3.—Los trigos son muy solicitados, pagándose los buenos á 45 rs. fanega, con tendencia al alza. La cebada está de 25 á 26; la avena, de 15 á 16, y los garbanzos, á 80.

Los olivos tienen bastante aceituna, y el aceite se cotiza hoy á 54 rs. arroba, precio que acusa baja.

La cosecha de vino ha sido buena, y se detalla de 12 á 13 rs. la arroba, lo mismo el tinto que el blanco, pero apenas hay demanda.

Abundan la bellota y los pastos, los cerdos cebados á precios bajos, de 39 á 40 rs. la arroba en vivo.—*El Corresponsal.*

Berlanga (Badajoz) 3.—Desde mi última, que haré un mes le escribí, continúa el tiempo lluvioso, lo que es obstáculo para la terminación de la sementera, como además la temperatura es benigna, sale mucha hierba, la que sólo beneficia á los amos de ganados, los que tienen esperanzas de criar bien y vender muchas carnes.

El trigo tiene extracción, cotizándose la fanega á 10 y 11 pesetas; cebada, á 5,50; los demás cereales encalmados.

Desearía, Sr. Director, que dedicase en su pe-

riódico algunos artículos para que el Gobierno evitase algo la destrucción de pájaros, porque llegará un día que sea mucho el daño que hagan los insectos y enemigos de la agricultura, privando á la vez de alegría los campos.—*J. Ch. M.*

De Murcia

Jumilla (Murcia) 2.—El mercado de vino ofrece grande animación, pues propietarios y comerciantes hacen cuanto pueden por aprovechar los dos meses que nos quedan de tratado con Francia. Como la oferta es general, la cotización es baja, cediéndose la arroba de 16 litros á los precios de 8 á 9 rs. Lo malo es que las vías férreas carecen del necesario material para transportar el sinnúmero de pipas y bocoyes que diariamente llegan á las estaciones, lo cual ocasiona á todos serios perjuicios.

El puerto de Alicante presenta también grandísima animación, pues allí se embarcan los vinos de muchas comarcas.—*El Corresponsal.*

Ontur (Albacete) 2.—Tenemos concluida la siembra, tanto en seco como en regadío, y la vendimia se hizo en tan buena sazón, que los vinos han salido, como se esperaba, excelentes, no faltando más que compradores.

Ya se ha hecho una venta de unos miles de arrobas, á 2,10 pesetas los 15,60 litros, por lo que comprenderá que el precio es bastante bajo, y los compradores pueden animarse al ver que el cosechero se contenta con una mezquina ganancia, teniendo en cuenta lo mucho que cuesta el cultivo, por lo subidos que se pagan los jornales.

El clamor general que se oye es que se rebajen los derechos de consumos al vino, y aunque no se exporte tanto á Francia, el mal no será tan grave, y ya tendremos nuevos mercados, porque el Gobierno alguna cosa ha de hacer, aunque no sea más que para que se haga más fácil la cobranza de los impuestos, que este año no irá muy bien, por el vacío que dejan la uva y el azafrán.

Los precios corrientes son: Trigo, á 13 pesetas fanega; cebada, á 7; cáñamo, á 10 pesetas arroba; azafrán, á 30 íd. libra; patatas, á 1,25 arroba, y el vino, el único vendido, á 2,10 los 15,60 litros.—*B. M.*

De las Riojas

Gimileo (Logroño) 3.—En estos pueblos de la ribera del Ebro y en todos aquellos en que los vinos ostentan buen color, son éstos demandados por los franceses, quienes los pagan hasta 10 rs. la cántara (16,04 litros), notándose retraimiento en los propietarios para ceder sus existencias á ese precio.

En los pueblos donde los vinos no reúnen las condiciones que tanto aprecia el comercio de exportación, están muy encalmadas las transacciones.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Cabanes (Castellón) 2.—En este pueblo y los inmediatos se observa mucho movimiento en el mercado de vino, cambiando de mano numerosas partidas; aquí se cotiza el cántaro de 5 á 6 reales.

Los demás artículos se detallan como sigue: Trigo, á 16 rs. barchilla (16,89 litros); cebada, á 64 el cahiz, ó sean las 12 barchillas; avena, á 10; maíz, á 10; habas, á 12; algarrobas, á 8 la arroba de 12,89 kilos.—*El Corresponsal.*

Sax (Alicante) 1.—Desde hace días vienen cambiando de mano importantes partidas de vinos, y es consolador el tráfico que reina en el camino que conduce á la estación, cuyos muelles se ven cubiertos de pipas, así como otros puntos que de ordinario no se dedican á dicho objeto. Las expediciones se hacen con lentitud por la escasez de vagones.

Nuestros vinos son, como sabe, muy buenos, de los mejores de la región, lo cual no obsta para que se logren de 12 á 12,50 rs. la arroba (16 litros), siendo así que en otros años alcanzaron doble ó casi doble cotización. Los franceses, como V. dijo muy bien, han perturbado el mercado y nos irrogan inmensas pérdidas.

Ha llovido mucho, por lo que los campos están magníficos.—*Un Subscriptor.*

Sagunto (Valencia) 2.—Después de una calma absoluta en el comercio de vinos, parece que se va notando algo de animación, pues se han hecho algunas ventas estos días de alguna consideración, fluctuando los precios de 5,50 á 7 rs. decalítro, según color, pues la graduación este año varía poco y no es tan elevada como de ordinario. Por Cataluña no debe de ser este año muy buena la cosecha, cuando la mayor parte del vino que se ha vendido hasta hoy, va con destino á dicho punto.

De aceite muy escasa la cosecha, pagándose en los molinos á 11 pesetas la arroba.

La de algarrobas también muy escasa, y la calidad deja mucho que desear, pagándose á 7 reales arroba, pero resisten los compradores á cargar á ese precio, no haciéndolo más que para cubrir las necesidades del día, esperando sin duda una baja.

En la naranja se está ya trabajando con ahin-

co, pero parece que los confeccionadores están temerosos á que suceda lo del año pasado, que sobrevino un cambio brusco de temperatura y se les helaron muchas naranjas que tenían compradas; así es que no adquieren más que para ir trabajando; los precios son muy variados y casi desconocidos, pues como son tratos de dueño á comprador, y en general, á ojo ó cálculo, de ahí que no se conozcan, pero se han vendido algunas partidas contadas, de 10 á 12 pesetas millar, según tamaño.

La siembra se hizo en muy buenas condiciones, y por ahora tenemos abundancia de agua; veremos cuando escasee algo si se repiten los abusos de los pueblos de la Baronia.—L. C.

Valencia 2.—Escasean los aceites viejos superiores del país, y los agricultores se preparan para la próxima molienda; la cosecha es buena y de excelente clase. Cotizamos los viejos de 47 á 48 rs. los 10 kilos.

Regulares existencias de Tortosa, y por más que está en su apogeo la molienda, suben los precios.

Aceites nuevos van entrando pequeñas partidas procedentes de oliva caída, cuya clase es aún defectuosa, pero defectuosa y todo alcanza un precio relativamente bueno. Estos aceites con destino al consumo personal se colocan fácilmente de 42,50 á 43,10 rs. los 10 kilos.

Siguen faltando las procedencias de Jumilla, la Mancha y Toledo. De Andalucía, aunque pocas, tenemos algunas existencias que se van colocando para la parte alta de la provincia, de 42 á 43 rs. los 10 kilos. Estos precios es de esperar que bajen algo más á medida que se aproxime la nueva cosecha, toda vez que ésta resultará, si no abundante, por lo menos regular.

Los candeales de la Mancha, de 95 á 98 reales hectolitro; trigo de esta huerta, á 94; idem de Extremadura, á 94 las primeras clases; cebada, de 27 á 29 rs. fanega en almacén; habas, á 9,50 y 10 rs. barchilla; garbanzos, de 50 á 70 arroba los finos de Castilla, 24 á 26 los de Andalucía y 22 á 30 los de Orán.

Animación en la extracción de vinos, y bajos precios en todas las bodegas de la provincia.—El Corresponsal.

NOTICIAS

Pasan de 30.000 las pipas de vino que hay detenidas en varias estaciones de la red del Mediodía, y principalmente en las de Albacete, Almansa, Villena y Alicante, por carecer de material de transporte para su arrastre.

En vista de esto, la Dirección general de Obras públicas ha facilitado el medio de que aquellos caldos sean transportados al extranjero en el plazo más breve posible.

Al efecto, el Sr. Ministro de Fomento se ha dirigido á los de Marina y de Hacienda respectivamente, á fin de que permitan en los muelles de mar y tierra el trabajo de día y de noche, y durante los días festivos, para su embarque.

Además, se ha dispuesto que las grandes expediciones de dicha mercancía se fraccionen en expediciones parciales de cinco vagones, como máximo, para hacer más expedita la formación de trenes y facilitar el movimiento del tráfico.

Se han habilitado también como descargaderos los terrenos del Estado llamados «La Explanada», de Alicante.

El Inspector comercial de la explotación de los caminos de hierro del Oeste de Francia se ha acercado á nuestra Estación Enotécnica de París para hacer una oferta de gran importancia á los productores de España. Los vinos analizados y aceptados por esta Estación podrán ser transportados desde Rouen á la Estación de Batignolles en el precio de 6,50 francos por 1.000 kilogramos, ó sean 65 céntimos por quintal métrico. La Compañía de caminos de hierro del Oeste ofrece también adelantar el pago de los gastos hechos por las partidas de vino, relativos al flete, desembarque, derechos de aduanas y comisión (hasta el montante de 45 francos por bocoy), que los exportadores no tendrán que satisfacer hasta el momento de retirar las mercancías de los muelles de la estación. Por el almacenaje al descubierto sólo llevará la Compañía 10 céntimos por bocoy en cada mes. El modo de consignar las partidas ha de ser precisamente: «A M....» (nombre del consignatario). Terrenos de la zona de Batignolles.»

Esta nueva tarifa de la Compañía del Oeste ofrece una considerable reducción respecto á los anteriores tipos de transporte, y facilita extraordinariamente la remisión de grandes cantidades de vino en el plazo de los dos meses hasta fin de Enero.

Así lo comunica el Sr. Abela, Director de la mencionada Estación.

En las exposiciones que la Diputación provincial de Zaragoza elevará al Gobierno y á los Cuerpos Colegisladores se solicitará lo siguiente:

1.º Que se convenga la inteligencia comer-

cial con Francia, á fin de evitar los grandes perjuicios que con las medidas proteccionistas puedan ocasionarse á los vinos, aceites y frutas del país.

2.º Que se prorrogue el actual tratado de comercio con la República francesa en las condiciones vigentes.

3.º Que á fin de ofrecer compensaciones y garantías al Gobierno francés, y de equilibrar los beneficios, se eleven los derechos del alcohol á 60 pesetas, con más el importe de las primas de exportación que concedan los Gobiernos de los respectivos países.

4.º Que se favorezcan y fomenten las destilerías nacionales y la fabricación de aguardientes y licores con productos directos de la uva.

Y 5.º Que á la vez se proteja el establecimiento de grandes bodegas dedicadas á la elaboración de vinos, según el gusto de los mercados extranjeros á donde se destinen.»

Los derechos que se piden para los alcoholes son exigüos, y en nuestro concepto, no deben bajar de 200 pesetas por hectolitro, y mejor aún sería proibir en absoluto su importación.

Personas que vuelven de Pau (Francia), donde acaba de celebrarse la renombrada feria de San Martín, nos participan que nunca se había ofrecido el ganado de recreo á tan bajo precio como el presente año; pero que por circunstancias especiales, como son el escandaloso cambio de la moneda española en Francia, y los exorbitantes derechos de introducción en España, han sido motivo para retraer de hacer compras, no sólo los que en Aragón se dedican al recreo, sino á los mismos traficantes morellanos.

El Gobierno de los Países Bajos ha invitado al de España á que concurra oficialmente á la Exposición de ganados y de pesca que se ha de verificar en dicho país en la primavera próxima.

Con tal motivo, se ha nombrado un comité para que se entienda con los expositores españoles.

Ya no se trata, para producir artificialmente la lluvia, de lanzar globos cargados de dinamita á las nubes, ni estas experiencias se realizan en los Estados Unidos, asiento de las grandes empresas y también de las grandes mentiras. En Francia, un Sr. Pigeon ha hecho llover en Pantin por medio de la explosión de una mina cargada con 5.000 kilos de pólvora.

El viento había soplado con fuerza durante toda la mañana, y las nubes, aunque espesas, estaban muy altas.

Después de la explosión, que debió ser tremenda, imperó una calma absoluta durante cinco ó seis minutos, y luego empezó á caer una lluvia fina, que después se convirtió en un aguacero que duró como hora y media.

Al cabo de este tiempo, las cosas volvieron á su primitiva situación.

Hay que notar que el agua sólo cayó en un círculo que tendría unos 10 kilómetros de radio, y cuyo centro aproximado ocupaba el barrero consabido.

De un artículo sobre política internacional que acaba de publicar *El Correo Español*, tomamos los tres siguientes párrafos:

«La víscera más delicada de las sociedades modernas es el estómago. Todo lo que á él interesa ha venido á sustituir los afectos del corazón y las voces imperiosas de la conciencia. Por eso las grandes casas oficiales de juego establecidas en las naciones con el nombre de Bolsas, reflejan con sus oscilaciones continuas y sus bajas aterradoras la incertidumbre que inspiran las alianzas y conciertos pacíficos que, como garantía de tranquilidad octaviana, pregonan los Gabinetes europeos.

La guerra aduanera y económica que de hecho existe en varias naciones, si no ha llegado ya á combate encarnizado, no es por falta de voluntad en los contendientes, sino porque el instinto de conservación de los propios intereses la contiene, aunque no tanto que impida ver detrás de las tarifas los cañones dispuestos á herir de manera más ejecutiva.

Una conversación del emperador del Austria, exagerada por un periódico judío, basta para causar el pánico en los centros bursátiles de Viena y difundir la alarma por los del resto de Europa. Cuando tan fácilmente se da crédito á las noticias de un periódico, es señal evidéntisima de que los ánimos están dispuestos á la desconfianza.»

Continúa la recolección del azafrán en la provincia de Teruel, no haciéndose operación alguna por el precio tan bajo que alcanza. Las pocas que se han hecho durante la semana última han sido de 21 á 23 pesetas libra de 367 gramos, ó sea de 57 á 63 pesetas el kilogramo.

Escriben de Londres los Sres. Mancha y Compañía, con fecha 20 del pasado, manifestando que se han vendido en Londres los cargamentos de los vapores *Pansy*, *Bravo*, *Balto* y *Northcote* á precios en general satisfactorios, atendida la respectiva condición de los diferentes lotes.

La uva hermosa de Dalias predominaba en las últimas subastas, y de ahí el término medio más favorable que se nota en los catálogos; pero aun así no se acercaron los precios á los que hubieran logrado, de haber estado perfectamente sana la uva de tan hermoso tamaño, buen color y dulzura.

La campaña, dicen los Sres. Mancha, puede darse por terminada este año, pues en Glasgow, Liverpool y Londres no quedan sino picos de cargamentos anteriores que irán realizándose gradualmente, con perspectiva de obtener precios satisfactorios.

La industria azucarera adquirió gran desarrollo en la provincia de Almería, especialmente en su vega y en la de Adra, hace algunos años; pero, sea por haberse cerrado las fábricas, haberse perdido parte, haber levantado los propietarios la plantación ó lo que quiera que fuese, es lo cierto que ha bajado la producción de un modo horrible.

No es sólo en aquella provincia donde se observa esta baja; si examinamos los datos estadísticos, resulta general el descenso de la producción.

Al comenzar el siglo XV, si hemos de creer á los historiadores, existían en cultivo en las provincias de Almería, Granada y Málaga 400.000 marjales, y en los restantes puntos de la costa más de 180.000. Anualmente se producían unos 200 millones de kilogramos de azúcar. Solamente Motil contaba 14 fábricas en actividad, que arrojaban al mercado de 30 á 40 millones de kilogramos de este dulce.

Cuando fueron expulsados los moros de Almería, sucedió una gran decadencia en el cultivo de la caña de azúcar.

Al comenzar el siglo XVIII no quedaban en toda Andalucía más de 9.700 marjales; los de Castellón habían por completo desaparecido, y parecida suerte sufrieron los del valle de Valdigna.

Al comenzar el siglo corriente se inicia algún desarrollo. Los antiguos cañaverales fueron sustituidos por otros con la caña de Otaiti; sustitución por cierto muy ventajosa.

Por los años de 1850 á 1855 adquirió de nuevo esta industria gran importancia, y volvió á decaer en 1869, al ponerse en práctica la reforma arancelaria.

En todos los centros en que se reúnen los labradores de Tortosa, sólo se habla del buen estado de los campos y de la excelente calidad de aceite que se prometen elaborar, pues en todo el término no hay una sola aceituna agusanada. El fruto está tan gordo, que los árboles no pueden resistir su peso, pareciendo nuestros olivares sauces llorones por lo dobladas que están sus ramas.

Nos dicen de Jerez:

«Las pertinaces lluvias que están impidiendo la continuación de las faenas agrícolas comenzadas en el pasado mes, están á punto de convertirse en calamidad. Sin ser ya copiosas, son bastantes á impedir las labores de viñas y cortijos, y esto constituye un grave perjuicio para los trabajadores y para los propietarios ó cultivadores, que se ven sumamente contrariados. Quiera Dios que el tiempo abonance por completo, y muy pronto.»

La minoría republicana del Ayuntamiento de Madrid ha presentado una proposición, y por ella merece unánimes elogios, para que se rebajen en un 50 por 100 las tarifas de consumos.

El Sr. Esquerdo la apoyó en un discurso tan razonado como elocuente.

La cuestión vinícola

A continuación publicamos los últimos telegramas recibidos de París:

La Comisión de Aranceles del Senado recibe exposiciones de los grandes centros vinícolas pidiendo que se rebajen los derechos sobre los vinos extranjeros, tan necesarios para las mezclas que se hacen en Francia.

A pesar de estas exposiciones, la mayoría del Senado no parece dispuesta á ceder en sus propósitos ultra-proteccionistas.

Han surgido desacuerdos entre la Comisión arancelaria del Senado y el Gobierno, acerca de la cuestión de importación de vinos.

La Comisión mantiene su actitud intransigente y proteccionista.

Lo ocurrido en el seno de la Comisión de Aranceles del Senado ha sido lo siguiente:

El Ministro de Comercio pidió con urgencia á dicha Comisión que aprobase los derechos sobre los vinos, propuestos por el Gobierno y desechados por la Cámara de Diputados.

La Comisión ha acordado pedir la aprobación

de las tarifas como fueron aprobadas por la Cámara de Diputados, sin variación alguna.

Varios Senadores y Diputados de los departamentos del Mediodía han sido recibidos esta mañana por los Ministros Sres. Freycinet, Ribot y Develle, á los cuales pidieron que no combatesen en el Senado el acuerdo de la Cámara de Diputados relativo á los derechos sobre los vinos.

Dichos Senadores y Diputados quieren que no se introduzca reforma alguna en las tarifas aprobadas por la Cámara.

Los Ministros se han limitado á decir que estudiarán el asunto detenidamente.

Es tal, sin embargo, el espíritu de intransigencia que prevalece en la mayoría, que á despecho de los buenos propósitos del Gobierno, no hay motivo para esperar ninguna concesión por parte del Senado en el asunto de los vinos.

La mayoría de los Senadores se muestra dispuesta á aceptar la proposición de celebrar dos sesiones diarias desde el lunes próximo.

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 *agrio* y *ácido* de los vinos.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 4

Paris á la vista..... »
Idem 8 djv; Beneficio por 100..... 12 60
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas... »
Idem 90 djf (idem) id..... 23 25

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

Arboricultura, Floricultura

Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor

Montemolín y Paso de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno.—Arboles para paseos y carreteras.—Planteles varios para la repoblación de los montes.

VIDES AMERICANAS

de producción directa y porta-injertos, las más vigorosas y resistentes á la filoxera.—Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.

A. BELBEZE

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

EN LOS TRASIEGOS

Adicionar el *CONSERVADOR ENÁNTICO*, en la proporción de 25 gramos por hectolitro, si se quiere evitar el peligro de avinagramiento y demás alteraciones de los vinos.—Resultados prácticos y seguros. El kilo vale quince pesetas, franco de embalaje.

Corrección de los vinos agrios.—Con el *Desacidificador LEBEUF* se hace desaparecer rápidamente el agrio y ácido de los vinos tintos ó blancos, reuniendo la ventaja de ser completamente inofensivo y no dar mal color ni enturbiar el vino.

Un vino completamente agrio es curado en el acto con este privilegiado producto; pero como cuanto más agrio, se necesita más dosis para volverlo á su estado normal, de ahí que resulta algo cara la operación en vinos ya muy avinagrados; no así en los picados ó ligeramente agrios, que, sin más que añadirles 50, 80 ó 100 gramos del *Desacidificador* por hectolitro, son completa y radicalmente curados.

Los vinos ácidos (verdes) á consecuencia de un exceso de tartárico, por proceder de uva poco sazónada, son perfectamente corregidos con solo una dosis de 50 á 80 gramos por hectolitro. Bote de un kilo, diez pesetas.

Depósito exclusivo en España: Sr. Administrador de *La Revista Vinícola*, Danzas, 5, Zaragoza.

A LOS COSECHEROS Y COMERCIANTES DE VINO

ANTIPATHES VINÍCOLA

para mejorar, conservar y aclarar los vinos; 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.

Ácido tartárico, oenotanino, fosfato de cal, coloricina, creta (en polvo fino), gelatina enántica, antiácido y otros productos para los vinos.

Corrección de toda clase de vinos alterados ó defectuosos. Resultados prácticos y precios económicos.

GABINETE ENOLOGICO

Plaza de Calatrava, 2, Valencia

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

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastros. — 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. — Basculas. — TIJERAS para podar e 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 pts; EXCELSIOR, 45; ECONÓMICO, 35.

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

NUEVO ALAMBIQUE

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY
Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA PARA LA DESTILACION DEL COÑAC Y DE LOS AGUARDIENTES y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por Deroys Fils Ainé (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, Paris

GUIA para la DESTILACION del COGNAC Y DE LOS AGUARDIENTES

y Tarifa ilustrada de APARATOS DE DESTILACION intermitente, mixta, continua y de rectificación, sistema DEROY Se manda gratis por DEROY FILS AINE, Constructor.

PARIS—Rue du Theatre, 73, 75, 77—PARIS

COGNAC JEREZANO

JURADO, CASTELLÓN Y C.ª JEREZ

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, 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.

Dircción para telegramas:
VALLS.—Campo Sagrado,
BARCELONA
Teléfono núm. 595

TALLER Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCIÓN DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCIÓN É INSTALACIÓN DE APARATOS HIDROTERÁPICOS

Especialidad en la fabricación de pulverizadores para combatir mildiu

BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

ARCAS PARA CAUDALES

ARADOS, PRENSAS, FILTROS, MANGUERAS, ESTRUJADORAS, BÁSCULAS DE TODAS CLASES

INSTRUMENTOS DE PRECISIÓN para Laboratorios de Análisis

BASILIO MIRET

BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

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.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA DE MARIANO GAJÓN

ZARAGOZA = 290, PASEO DE TORRERO, 290 = ZARAGOZA

100.000 Vides uva de mesa y especies para vinos.

100.000 Árboles frutales, de las clases más escogidas.

60.000 Idem forestales, para paseos y carreteras.

50.000 Arbustos para jardines.

10.000 Rosales tallo alto y francos de pie.

5.000 Coníferas ó árboles resinosos.

5.000 Plantas de estufa en macetas.

Departamento especial de semillas de hortalizas y de flores.

Pidanse Catálogos, que se remiten gratis.

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE

ANTONIO RIVIERE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERIA

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

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa

FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

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

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

Director propietario: D. Francisco Vidal y Codina

Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida y Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Árboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería; todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS

De producto directo y para porta-injerto, de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo.

Transporte en tarifa especial para todas las líneas férreas de España.

Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida

«La Reforma Agrícola» Ayala, 11, 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 SI-LENCIOSA. 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.

Plantas de vides tintoreras y americanas

El acreditado propagador de la variedad GARNACHA TINTORERA, la más precoz, la más tinta y la más resistente al mildiu, continúa expendiendo sarmientos y barbados de dicha variedad, á precios relativamente económicos, garantizando la legitimidad de las plantas.

También tiene grandes existencias de ARAMÓN TINTORERO, variedad propia para terrenos de primera clase y esmerado cultivo; RIPARIAS AMERICANAS procedentes de semilla, resistentes á la filoxera, y gran variedad de plantas para uvas de mesa, todas de lo más selecto conocido.

Para detalles dirigirse á D. José Damián Capsir y Cañamás, por Játiva y Bellús (Puebla de Rugat).

DIRECCIÓN TELEGRAFICA: CAPSIR—PUEBLA RUGAT (8)

DESTILERIA A. SAVALLE FILS & C.ª

PARIS — 1, Place Favre, 1 — PARIS

GRAN PREMIO — PARIS Exposición Universal de 1878 y 1889

APARATOS Y MATERIALES DE DESTILERIA

COLUMNAS DESTILATORIAS RECTANGULARES las únicas que suprimen las pérdidas de alcohol en las vinazas.

COLUMNAS PARA VINOS las que funcionan sin gasto de agua.

COLUMNAS DE FUERTE GRADO (93°)

RECTIFICADORES RECTANGULARES perfeccionados, los que producen alcohol neutro de calidad superior. Estos nuevos aparatos realizan una economía considerable en el gasto de combustible.

COCEDORES para trabajar los granos enteros.

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERIAS

PERSONAL PRACTICO PARA VERIFICAR INSTALACIONES. PRIVILEGIOS EN FRANCIA Y EN EL EXTRANJERO

Para mayores informes y folletos explicativos, dirigirse al Representante en España: Sr D. E. G. TRIVIÑO, 5, Cuesta S.º Domingo, Madrid.



EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1870
Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBQUES aparatos de RECTIFICAR, de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL TARTARO, 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 Miembro del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Alambique de vapor fijo á basculante para Licores, Perfumes y Extractos



Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Heces y Frutas Facilidad de limpiar



Alambique rectificador basculante, con caliente-vino.—De 80° Rapidez y economía

PULVERIZADOR EL RELAMPAGO

contra el mildiu y la enfermedad de las patatas



RELAMPAGO

Núm. 1 40 pesetas

Núm. 2 30 pesetas

LA TORPILLE

Nuevo azufrador para los polvos y azufres. 28 pesetas

VERMOREL, Constructor,
EN VILLEFRANCHE (RHONE)

330 PRIMEROS PREMIOS
CRUZ DE MÉRITO AGRÍCOLA

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 Brieu, en Lequeitio (Vizcaya)

MILDEW

Antracnosis y hielos tardíos.

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.