

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: CALLE DE FERRAZ, NÚM. 54, PRAL.

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 XII.

Sábado 27 de Julio de 1889.

NUM. 1.207

EXAMEN DE HOJAS Y UVAS

El mildiu sigue invadiendo nuevas comarcas. Últimamente ha atacado con extraordinaria fuerza los viñedos de buen número de pueblos de las provincias de Burgos, Palencia, Zamora, Madrid y Guadalajara, libres hasta este año las cuatro últimas de la asoladora plaga.

Los racimos y las hojas que nos ha enviado nuestro corresponsal de Corrales (Zamora), los encontramos seriamente invadidos por la terrible peronospora de la vid.

Mildiu tienen también las hojas y los racimos que hemos recibido de Dueñas (Palencia), Aranda de Duero, Sotillo de la Ribera y Gumiel del Mercado (Burgos), así como las muestras de Torrelaguna (Madrid) y Cogolludo (Guadalajara), que acabamos de examinar.

En Navarra, las Riojas, Aragón, Cataluña, Valencia, Cuenca, Albacete y demás regiones invadidas anteriormente, aterra el estrago causado por el mildiu; muchos viñedos, la mayoría, no se vendimiarán; el desastre es tremendo y cual no se recuerda otro de tan triste trascendencia.

Los viñedos tratados preventivamente con la mezcla eucrocálica continúan defendiéndose de la formidable plaga, y ya no es dudosa su salvación; así nos lo participan de Tirge, Cuzcurrita, Sajazarra, Haro, Cenicero, Tudela, Puente la Reina, Morata, Morell y de otros muchos pueblos. La satisfacción de los viticultores creyentes y previsores, es tan viva como justificada.

Es, pues, de creer, en vista del maravilloso resultado del caldo bordelés, que en el año próximo el tratamiento preventivo será general en nuestras comarcas, para lo cual es de absoluta necesidad que las Diputaciones provinciales—ya que del gobierno nada debemos hoy esperar—se preparen con tiempo para adquirir y proporcionar á los propietarios á precio de fábrica, las grandes cantidades de sulfato de cobre que demanda la gravísima situación de la más valiosa de nuestras producciones.

De Francia é Italia también seguimos recibiendo informes muy alarmantes sobre el desarrollo y los inmensos daños que van ocasionando el mildiu y los rots. Ya es seguro que la próxima cosecha de vino será pobre en las primeras naciones productoras.

Ante el fatal aspecto que en general ofrece el viñedo, inútil es decir que no pocos propietarios se resisten á aceptar las ofertas del comercio, por más que en la mayoría de los mercados han subido los precios de uno á tres reales en arroba ó cántara de 16 litros. El movimiento de alza, como ya tenemos indicado, por fuerza ha de hacer grandes progresos.

CECILIO S. DE ZÁITIGUI.

VITICULTURA PRACTICA

SUMARIO.—Diferentes operaciones que requiere el cultivo de la vid.—Modo y mejor tiempo de practicarlas.—Vida y estragos que á la vid causan los insectos que la atacan y modo de combatirlos.—Enfermedades que padecen las cepas y medios por los que se consiguen atenuar sus efectos.

PRÓLOGO

De los diferentes ramos que la agricultura abraza, no hay uno tan delicado y laborioso como el cultivo de la vid.

Planta débil y regulada por excelencia, combatida continuamente por diferentes insectos y atacada de varias enfermedades, es necesario que el viticultor, cual otro Job, se revista de una paciencia sin límites para sufrir tantas y tantas contrariedades, y redoble su actividad y celo para lograr vencer todas las dificultades que la Naturaleza parece haberse complacido en oponer á su paso.

Así es, que el viticultor en ninguna época del año tiene momento de reposo; no bien termina la vendimia, empiezan las faenas de

poda, mugrona y demás labores de otoño é invierno; en la primavera se multiplica para vigilar y atender á las labores propias de esta estación, y combatir las plagas que en esta época del año atacan á los viñedos; y en el verano le es indispensable velar incesantemente sobre sus viñas, para defendérselas de los insectos y enfermedades que destruyen el fruto, si quiere coger lo que con tanto trabajo y gasto ha criado durante el año.

Con el propósito de enumerar estas labores, manifestando de qué modo y en qué tiempo son más beneficiosas, describir lo que de la vida de los insectos sabemos y daños que ocasionan, así como el modo de combatirlos, inscribimos estas líneas; y como han de ser leídas por agricultores que no han de buscar una obra literaria, sino una obra que les sea de más ó menos utilidad, nos atrevemos á publicarlas, en la convicción que si carece de todo lo que á la buena retórica se refiere, en cambio encerrará alguna enseñanza provechosa para la clase á la que tenemos la honra á par que la desgracia de pertenecer.

Dividiremos nuestro trabajo en tres capítulos, tituládoslos, «Labores de otoño é invierno», «Labores de primavera» y «Labores de verano».

En ellos estudiaremos los sistemas de cultivo que hoy se practican en la región central de la Península y fundados en observaciones prácticas, apoyados por razones, exponeremos lo que á nuestro juicio es más conveniente en cada caso.

Espero que la clase agrícola, á quien dedico este trabajo, le acogerá benignamente, en atención á que mi objeto no es otro que hacerla saber lo que la experiencia me ha enseñado y lo que en discusiones agrícolas con labradores inteligentes he aprendido.

CAPÍTULO PRIMERO

LABORES DE OTOÑO É INVIERNO

I. Poda.—II. Repuesto ó mugrona.—III. Plantaciones nuevas.—IV. Descorlezado.—V. Abradura.—VI. Riegos.—VII. Abonos.

I.—Poda.

Dependiendo de la poda la conservación de la planta y el mayor ó menor rendimiento de ésta, debe todo viticultor atender con preferencia al buen desempeño de esta operación, que es una de las más interesantes de la viticultura, dirigiéndola él mismo y valiéndose para verificarla de operarios hábiles en el manejo de la podadera, con el fin de que dejen la cepa perfectamente limpia de secos y tetillas ó pequeños sarmientos, esto es, que no queden en la cepa más yemas que aquellas que el podador deja en los pulgares; y también para que no dañen éstos con el corte de la podadera al rebajar los brazos, ó al sacar los sarmientos inútiles, ni rajen los pulgares al cortarlos.

Por necesidad de ir haciendo algo en otoño é invierno, pues de no ser así sería imposible acudir á todo en la primavera, más que por conveniencia, se empiezan las labores de poda en las viñas á raíz de concluida la vendimia, esto es, á últimos de Octubre.

Hemos dicho que por necesidad, más que por conveniencia, y vamos á demostrarlo pesando las ventajas é inconvenientes de las podas tempranas y tardías, y como resultado, puesto que es necesario podar temprano algunas viñas, cuáles son á nuestro juicio las que el viticultor debe podar en el otoño y cuáles debe dejar para la primavera.

Por regla general, los años en que el invierno es húmedo y templado, la primavera es fría y propensa á heladas, y como las cepas podadas temprano, en estos años se adelantan efecto de la benigna temperatura del invierno, las cojen las heladas de primavera en estado de hacerlas mucho más daño que á las podadas tarde, por la sencilla razón de que son más los brotes sobre que puede ejercer su acción el hielo; esto en inviernos templados, y refiriéndonos al daño que pueden hacer á los viñedos, los helos de primavera; que en inviernos de fuertes fríos y helos,

que son los más, las cepas podadas padecen con la crudeza del invierno más que las que están sin podar, por faltarles la leña, y sobre todo porque al podar en el otoño, como aún no está granada la madera, el pulgar después de cortado merma, y al mermar se abre y aspera, penetrándole por esta causa más el frío, y por consiguiente dañando, si no secando por completo, las yemas de donde luego ha de salir el esquilmo; tales son las ventajas de la poda tardía; sus inconvenientes se reducen á que en años que los otoños é inviernos son muy secos, la cepa podada temprano lleva sobre la podada tarde la ventaja de no haber gastado savia en granar la leña.

Que el sarmiento se está nutriendo de la cepa hasta que se corta, creo que á nadie se le oculta, por cuanto que cuando podamos una viña en Octubre ó Noviembre encontramos los sarmientos blandos de cortar, lo contrario que la que se poda en Marzo, pues ya en este tiempo está la leña fuerte y apretada, y el sarmiento se corta más difícilmente por estar muy granado; ahora bien, si el sarmiento para granarse necesita nutrirse de la cepa, claro es que á la viña que se poda temprano, si se le economiza ese trabajo, habrá descansado por completo en el invierno y estará más fuerte para arrojar con robustez en la primavera que la que se pode tarde; pero los años tan secos son excepcionales, y por tanto, sólo deben podarse temprano las viñas que son tardías para arrojar ó arrojan con poca fuerza, ya por estar enclavadas en terrenos fuertes, ya por ser el suelo frío y tardío para la vegetación, ya por estar muy hondas.

Puede, pues, sentarse como principio, que la poda tardía aunque más trabajosa para la planta, es más beneficiosa que la temprana; sin embargo, como llevamos dicho, es imposible podarlo todo tardío, porque ni brazos habría suficientes para atender á esta operación á la vez que á otras muchas que hay que practicar en la primavera, ni el viticultor podría inspeccionar todos los trabajos que en esta época están bajo su dirección y vigilancia; y teniendo en cuenta esta razón, que aunque no lo parezca es poderosa, se deben ir podando temprano: 1.º Las viñas que están enclavadas en terrenos fuertes y tardíos para la vegetación, siempre que ésta sea raquítica; y 2.º las que son atacadas por el insecto llamado vulgarmente gusano, porque adelantándose la cepa con la poda temprana, cuando se presenta el insecto ya está el tallo más desarrollado, y le perjudica menos; pero en uno y otro caso, cuando el viticultor sepa por la práctica que estas viñas no son propensas á helarse, pues si se hielan con facilidad, el resultado será contraproducente.

En dos épocas debe hacer el viticultor la poda, la una desde el 20 de Octubre al 30 de Noviembre, y la otra del 10 ó 15 de Febrero hasta primeros de Abril; pues la que se hace después del 30 de Noviembre, como es el tiempo mas duro y áspero del invierno, la madera está viñosa, y, por tanto, se hace el corte de ésta en pésimas condiciones, y además como se despoja á la cepa de leña y se hacen cortes en lo verde, siendo excesivo como es en este tiempo el frío, se resiente y padece toda su economía; y la que se hace después del 10 ó 15 de Abril es también perjudicial para la planta, pues sobre perder mucha savia por estar ya ésta en movimiento, al cortar los sarmientos hay que añadir la que ha perdido al circular por toda la leña que se quita á la cepa por inútil, y porque estando ya las yemas abotonadas es muy delicado golpear y manipular en la cepa, pues al menor descuido saltan aquéllas, perdiéndose el esquilmo que traieran.

Con el fin de evitar los inconvenientes de la poda temprana, al ser necesario hacer labores de arado ó azadón en las viñas durante el invierno, para cuyas labores estorban los sarmientos, suelen segarse estos, dejándolos del largo necesario para poderlos cojer al podar; ó para adelantar algo las labores, hu-

yendo del amontonamiento de estas en la primavera, se chapodan algunas viñas, operación que consiste en no dejar en la cepa más sarmientos que los que han de ser pulgares, y éstos como media vara de largos, y luego se recortan en la primavera; pero ambas operaciones son deficientes para evitar el daño del hielo y sólo deben usarse en casos extremos, pues la cepa, cuando se cortan sus sarmientos, padece una amputación dignámoslo así, y debe evitarse hacerla cortados dos veces.

L. SARDINERO.

(Se continuará.)

NOTAS COMERCIALES

Habiéndose dirigido la Cámara de Comercio de Valencia á la de Tánger pidiendo varios datos comerciales y de producción, esta última ha contestado en los términos siguientes:

«Deseosa esta Cámara de informar á las preguntas que V. S., á nombre de la Cámara de Valencia, que dignamente preside, se sirve dirigirla en su atenta comunicación de 28 del mes anterior, se apresura gustosa, después de haber consultado á la sección de Comercio, á facilitarle los siguientes datos respecto al comercio de importación y exportación en Marruecos.

Los principales productos de Marruecos, cuya exportación está permitida por los tratados, son: el maíz, garbanzos, habas, alpiste alborá, alcarabén, cern, pieles vacunas, cabrias y lanares; lanas, huevos, goma arábiga y sandaraca, aceite de olivas, almendras, naranjas y algunos otros de menos importancia, siendo las épocas de recolección las mismas que en España.

Entre los ganados se cuentan el vacuno, lanar, cabrio, caballo, mular, asnal y los camellos destinados generalmente á los transportes á largas distancias, las aves de corral, en particular las gallinas, y, aunque en muy escaso número, el ganado de cerda. De estos últimos productos, sólo se permite la exportación del ganado vacuno y de las aves, y rara vez la de los caballos, solicitando al efecto un permiso especial y abonado 50 duros por cabeza.

Los granos y cereales, á excepción del trigo y la cebada, pueden exportarse, previo el pago de los derechos de aduana establecidos en el tratado de comercio entre España y Marruecos, y que se reducen, en los principales artículos que de aquí se exportan, á 2 pesetas 50 céntimos por fanega de habas de 51 kilogramos, igual derecho por la de garbanzos de 55 á 56 kilogramos, y otro tanto por la de maíz de 52 á 53 kilogramos.

La exportación del ganado vacuno, que sólo se permite hoy por esta aduana de Tánger, se hace, mediante los permisos que han obtenido casi todas las naciones para exportar un número determinado de reses, como lo tiene España en número de seis mil para el consumo de su guarnición de Ceuta. No exportándose, sin embargo, para ninguna de esas naciones, á excepción de España é Inglaterra, para sus respectivas plazas de Ceuta y Gibraltar, cotizándose generalmente esas licencias ó permisos en este puerto á una peseta por cada res, y ha de abonarse después 25 pesetas como derechos de aduana.

La exportación de gallinas y huevos que es aquí de extraordinaria importancia para los puertos de Cádiz y Málaga, se hace mediante el derecho de aduana de 2,50 pesetas por cada docena de las primeras y 5 pesetas por cada millar de huevos.

La medida usual en Marruecos es el almud; pero varía éste tanto en los diferentes mercados, que ha sido forzoso al comercio adoptar, con muy raras excepciones, el quintal inglés de 50,80 kilogramos.

La moneda extranjera de oro y plata de mayor circulación en este país es la española, contándose la moneda de 5 pesetas como la de 5 francos, circulando además la francesa, aunque en menor número, pero con mayor

aprecio, puesto que se gana de 1 á 2 por 100 al cambiarla por la moneda española.

Entre los principales artículos de importación se cuentan el arroz, azafrán, especias, anís, higos secos, pasas, aceite, vinos, licores y frutas de procedencia española.

Los artículos de bisutería, á que son por demás aficionados los indígenas, proceden de Alemania ó Inglaterra en su mayor parte, no siendo escasa la que procede de España.

Los tejidos de lana y algodón se importan generalmente de Inglaterra, Alemania y Francia, tocando de algún tiempo á ésta parte, no escasa cifra á nuestro tejido de Cataluña, especialmente á los damascos y pañolería, que pudieran competir quizá con gran ventaja á los de las otras procedencias, si como han hecho aquellas naciones, se adoptaran en la nuestra el fabricar al gusto de este mercado.

Las restricciones que en Marruecos encuentran la exportación, desaparecen casi por completo en la importación. Exceptuando las armas y municiones de guerra, se admiten todos los demás artículos, previo el derecho de 10 por 100 ad valorem, sin que por esto dejen aquí de exponerse á la venta pública esos mismos artículos prohibidos en la importación.

Si acerca de los anteriores datos, como de algunos otros que al comercio se refieren, conviniera á esa Cámara mayores y más completos detalles, cuente siempre con el buen deseo que anima á esta de Tánger, por el fomento de las transacciones mercantiles entre Marruecos y España.

REGLAMENTO DE LA NUEVA LEY DE ALCOHOLES

(Conclusión)

Art. 299. Las corzas y cualquier otro medio artificioso de que se valgan los defraudadores para sustraer las especies al adeudo, serán inutilizadas por la Administración de Consumos.

Lo serán también los registros de los carruajes, dobles fondos, etc., siempre que en ellos se encuentren especies gravadas, después de afirmar los conductores que no las llevan. En este caso quedarán detenidos los carruajes hasta que los respectivos dueños ejecuten á su costa la inutilización.

Art. 300. Las penalidades por faltas ó defraudaciones del impuesto especial de consumos sobre los alcoholes y aguardientes que se importen del extranjero y Ultramar, á que se refiere el art. 1.º de la ley de esta fecha, se ajustarán á las disposiciones vigentes para la renta de Aduanas, tanto respecto á su cuantía, como en lo que afecta al procedimiento para su imposición.

El producto de las multas que se impongan por este concepto, así como por el de fabricación de alcoholes á que se refiere el art. 244 de este reglamento, se aplicará al concepto de «Valores del impuesto especial de consumos de aguardientes y licores.»

Relación expresiva de la graduación de alcohol por 100 de los líquidos alcohólicos y sus compuestas, que son objeto de general comercio.

Vinos puros españoles, de 8 á 15 grados; vinos agudados ó de uvas verdes, menos de 5,5; Alicante, 13,80; Tokay, 9,87; Poullig blanco, 9; Chablis, 7,35; Macon blanco, 11; Macon tinto, 9,66; Borgoña, 7,66; Burdeos tinto fuerte, 11; Burdeos tinto flojo, 7,05 á 8; Burdeos blanco flojo, 7 á 8; Tonnerre tinto, 10; Tonnerre blanco, 11,33; Côte Rôtie, 11,45; Rhin, 11,17; Sauterne blanco, 15; Lionel, 14,27; Grave, 12,30; Frontignan, 11,76; Champagne gaseoso, 12,69; Hork, 12,08; Ermitaje rojo, 12,32; Ermitaje blanco, 15,43; Champagne, 13,80; Niza, 14,63; clarete de Burdeos, 12; Siracusa, 15,28; Chiray, 15,52; malvasía de Madera, 16,40; Rosellón, 18,13; moscatel del Cabo, 18,25; Constanta tinto, 18,92; Lisboa, 18,94; Jerez (madre), 21,24; Jerez fuerte, 20,33; Jerez medio, 19,17; Jerez flojo, 17,34; Málaga, 17,34; amontillado, 15,88; Valdepeñas, 15; Motril, 17,90; Tenerife, 18,20; Lagrima Christi, 19,70; Madera del Cabo, 20,50; Madera, 20,27; vino de racimo seco, 25,12; Lissa, 25,41; Oporto, 20,22.

Otros líquidos.

Sidra espirituosa, 9,87 grados; vino de bayas de saúco, 9,87; Alede Burton, 8,88; hidromiel, 7,32; pecada, 7,26; cerveza fuerte, 6,88; cerveza floja, 5,21; porter de Londres, 4,20; petite bière de Londres, 1,28.

Licores y otros líquidos.

Agua de melisa, 85 grados; agua de Botot, 85; agua de Colonia, 85; ajeno suizo, 70,72; ajeno fino, 67 á 68; elixir de larga vida, 70; chartreuse verde, 62; Whiskey de Escocia, (granos), 54,32; Ron, 60 á 70; cognac, 60; vulneraria suiza, 51; kirsch, 50; ajeno semino, 49 á 50; ajeno ordinario, 46 á 47; char-

trousse amarillo, 43; chartreuse blanco, 43, bitter francés, 42,50; bitter de Alemania, 37; Ginebra de Holanda, 49; kummel de Breslau, 48; vermouthe de Breslau, 48; vermouthe ordinario, 32; benedictino, 34; trappistino, 34; anisete de Burdeos, 32; anisete de Lyon, 33,85; anisete de París, 32 á 35; aguardiente de Dantzic superfino, 32,20; aguardiente de Dantzic fino, 26,20; elixir de Garús superfino, 32,20; elixir de Cagliostro, 29,85; crema de menta, 32,20; crema de ajeno superfino, 29,75; crema de moka ordinario, 29,25; curacao superfino, 32,20; curacao fino, 26,10; sambac superfino, 31; aceite de kirsch superfino, 30,25; aceite de kirsch fino, 27; marrasquino de Zahara superfino, 30,25; ratafias superfinas, 30; perfecto amor, 27,10; China-china, 25,50; licor higiénico Raspail, 25,50; aguardientes anisados, 53; otros anisados, 68,70 y 72; vino miel, 4 á 7; vino doble, 12; vino licoroso seco, 16; vino licoroso dulce, 18; chacoli blanco de un año, 3.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Málaga 22.—Las cosechas de cereales no exceden en general de medianas; la de pasas deja mucho que desear.

La situación del país es cada vez más grave, por cuyo motivo aumenta la emigración.

Precios corrientes: trigo, de 39 á 44 reales fanega; habas mazaganas, á 32; id. cochineras, á 36; yeros, á 30; maíz del país, á 40; id. navegado, á 36; harinas, á 17, 16 y 15 rs. la arroba, según la calidad; cebada, de 21 á 21 1/2 rs. la fanega; pasa de Denia, á 11 pesetas quintal; de grano moscatel, de 6 á 9 caja; id. lechos corrientes, de 9 á 18, según la clase.

El aceite se detalla con firmeza á 31 reales arroba en puertas, y á 33 en bodega para entrega inmediata.—El correspondiente.

De Aragón

Tarazona (Zaragoza) 22.—El mildiu va acabando con toda nuestra cosecha de vino; grandes extensiones de viñedos han perdido el fruto y las hojas.

El ataque es tan formidable, que se teme mueran muchas cepas.

Por otro lado, la cosecha de cereales es muy corta, debido á las lluvias y las grandes nieblas.

El país está consternado con tanta calamidad.

Los propietarios que cuentan con existencias de vinos, se retraen de cederlas por más que los precios han mejorado.—Un suscriptor.

De Castilla la Nueva

Socuéllamos (Ciudad-Real) 24.—Se están recolectando cereales, y por más que el resultado de las cebadas ha sido muy mediano, el de los trigos y gajas, lo que se lleva trillado es bastante bueno en cantidad y calidad, dando un rendimiento que satisface á los labradores.

Precios no puedo fijar ninguno, porque no los hay, ni aun en la localidad, pues las transacciones que se hacen son cambio de pan por caudal.

Las viñas muy frondosas y hermosas la que no se heló el año anterior, y también se espera una buena cosecha.—J. G.

Torrelaguna (Madrid) 22.—Le remito con el dador en una cajita unos racimos de agrás y unas hojas para que las examine, y le agradeceré me diga qué enfermedad padecen (1), pues hasta este año no he conocido que el escobajo esté tan negro y algunos de los agrases se sequen. Las hojas están verdes y hermosas y las que presentan esa mancha blanca son muy pocas. Por dichos racimos que mando á Ud., podrá conocer lo perjudicial que fueron las aguas de Junio, cuando estaban las viñas en flor, pues se ha corrido mucho; así es que la cosecha del presente año, si no se desarrolla otra enfermedad y se libra de granizo, será bastante escasa; por esta razón el vino en esta localidad está en alza, vendiéndose de 14,50 á 15 reales arroba; cebada añeja, á 17 rs. fanega; trigo caudal, de 37 á 38; garbanzos y habas no tienen precio, pues los primeros no se cogen ninguno, y las segundas han resultado poco más que la simiente. Las cebadas que se creía ser cosecha grande, resulta salir muy meriadas. Los trigos presentan muy buen aspecto; no sabemos después de limpio lo que resultará.

La campaña que Ud. ha emprendido en favor del que paga al Estado es buena, y algún día encontrará la recompensa; no desmaye, y

(1) Mildiu, tanto las hojas como los racimos.—(Nota de la Redacción.)

duro con esas sanguiuélas de la nación, que van sacándonos poco á poco la sangre para dejarnos estenuados.—Un suscriptor

De Castilla la Vieja.

Aranda de Duero (Burgos) 22.—En tantos años como llevo suscripto á su ilustrado periódico no le he dado una noticia tan triste como le comunico en la presente.

Con sentimiento le remito las adjuntas hojas y racimos para que haga Ud. el obsequio de tomarse la molestia de examinarlas y decirme si es la enfermedad mildiu, por más que yo estoy convencido que por los síntomas, y conforme Ud. indica en su periódico de otros puntos, creo sean las mismas manchas, y por lo mismo no me queda duda (1).

Estas hojas son de una huerta de mi propiedad que tiene 1.400 parras y toda ella se halla atacada, sin esperanzas de que se vendimie; además se ha desarrollado en la mayor parte del viñado del término de esta villa, y nadie se había apercebido de tal enfermedad hasta hace cuatro días.

Igualmente se hallan atacados los pueblos de esta ribera, Sotillo, La Orra, Gumiel del Mercado, Quintana del Pidio, y se cree que se correrá á toda la ribera del Duero, por más que hasta ahora no haya noticias, y que esto no se dirá hasta tanto que se vaya aperciendo la gente.—El correspondiente.

Valoria la Buena (Valladolid) 22.—Se está terminando aquí la siega de cebadas y centenos, y la arranca de algarrobas y yeros, disfrutándose de tiempo seco y algo caloroso y ventoso, muy conveniente para la granazón y madurez del trigo, cuya siega no dará principio hasta la semana inmediata.

La cosecha de granos se cree buena, especialmente de trigo, si continúa este hermoso tiempo.

Las viñas también están bien de fruto, pero aunque el tiempo las favorezca no llegará la cosecha á la del año anterior, porque no están tan iguales ni con tantos racimos.

Continúa la saca de vinos, pero no con tanta fuerza como en los primeros días del presente mes, habiendo salido en la semana última 800 cántaras, á los precios de 6, 6,50 y 7 rs. cántara.

Como se ve, ha habido un real de alza, y creemos subirá más en atención á que las existencias con que contamos son de muy buenas clases y no llegan á 20.000 cántaras, y á las malas noticias sobre el estado de los viñedos en Rioja y otros muchos puntos.

Las ventas de granos paralizadas, no esperando se animen ya hasta el mes de Septiembre.—J. C. P.

Gumiel del Mercado (Burgos) 22.—Sorpresa al ver con la rapidez que se ha presentado en los racimos un polvillo blanco, muy semejante al que tienen los que están invadidos del oidium, me apresuro á remitir á Ud. dos racimos, que ayer corté, para que los examine y me diga á vuelta de correo qué enfermedad tienen, que aquí la gente está alarmada creyendo sea el mildiu (2).

Debo advertirle que las hojas están sanas y robustas, así como los tallos, y sólo se advierte ese polvo blanquecino en los racimos y en algunos en la mitad de ellos, y la otra mitad está sana ó libre por lo menos de ese polvo.

Días pasados noté yo también en una viña mía que algunos racimos estaban colorados en vez de tener su color verde, pero no tenían entonces ese polvo encientito; después no les he vuelto á ver; creemos se haya desarrollado esto con el agua que cayó días pasados, pues antes no se había notado nada.

Se está en la faena de siega, y sin concluir de cavar y cubrir las viñas unos por falta de metálico, y otros por estar la tierra muy dura y con mucha hierba.—El correspondiente.

Dueñas (Palencia) 22.—El estado del campo era bueno; las cosechas, tanto de cereales como de vino, se presentaban abundantes.

Las viñas han brotado con fuerza y han desplegado tanta euergría, que con dificultad puede andarse por ellas.

El fruto que manifestaban tampoco deja que desear, pero de pocos días á esta parte se empezó á notar que algunos racimos enfermaban y lo mismo los pámpanos, y esto no pudo menos de llamar la atención.

Desde luego se observó que la enfermedad avanzaba rápidamente invadiendo toda la vega, es decir, el viñado más fuerte, el mejor, el más frondoso, el que llena los lagares; y por lo que hemos leído en la CRÓNICA, nos hemos convencido que es el mildiu.

Para ver si nos hemos equivocado le remi-

(1) Las hojas y los racimos están efectivamente plagados de mildiu. (Nota de la Redacción.) (2) Están atacados del mildiu. (Nota de la Redacción.)

to una hoja y parte de un racimo para su examen (1).

El vino se vende de 6 á 8 rs. cántaro, con buena subida en estos días.

Hay más de cien mil cántaros en las bodegas.—L. D.

Medina del Campo (Valladolid) 22.—Al mercado de ayer entraron 400 fanegas de trigo, 100 de cebada y 200 de algarrobas, cotizándose respectivamente de 35 1/2 á 35 3/4 reales las 94 libras, y de 16 1/2 á 17 y 12 1/2 á 13 rs. la fanega.

Por partidas se ofrece el trigo á 37 rs. las 94 libras sobre wagón, á cuyo precio se han hecho compras.

Estas están sostenidas y el tiempo es bueno, aprovechándose para la recolección.

El resultado de la cosecha de cebada parece es mediano por aquí en cantidad y calidad; la de algarrobas es buena en ambos conceptos.

El trigo se empezará á segar dentro de cuatro ó seis días, y se espera de buen resultado; el de centeno será regular, y el de garbanzos muy mediano en general.—M. B.

Corrales (Zamora) 21.—Alarmado con la lectura del artículo que publica en su apreciable aperiódico, mere 1.204, con el epígrafe «Desastre tremendo,» salí á ver los viñedos de este término municipal, y por desgracia he encontrado en las vides las señales que caracterizan la terrible enfermedad denominada mildiu.

En la parte superior de las hojas, manchas decolor cobrizo; en la parte inferior florescencias blancas y muchos racimos cubiertos de un polvillo blanco, otros ya lácios y propensos á secarse. Las viñas hace tres días estaban hermosísimas, habían salido bien de la florescencia, y ostentaban mucho fruto pero han sido invadidas terriblemente por esa enfermedad en 24 horas; en este momento, muchos vecinos aún no saben el terrible huesped que tenemos.

Remito á Ud. por si me equivocara en mis apreciaciones, ejemplares de racimos y hojas para que tenga la bondad de examinarlos y sacarnos de dudas (2).

Los labradores, ocupados en las faenas de la recolección; se han trillado las algarrobas y ahora se está trillando la cebada, cuyo reádimiento será escaso.

Los garbanzos se van secando, y algunas tierras que los tenían ya se han arado. El vino sigue vendiéndose á 6 reales cántaro, con poca demanda; si la existencia del mildiu se confirma, ya no lo cederán los propietarios á ese ruinoso precio.—El correspondiente.

De Cataluña.

Valls (Tarragona) 22.—Como consecuencia de las grandes pérdidas ocasionadas por el mildiu en muchos pueblos de esta y otras provincias, han subido los precios del vino y tienden á subir más. Por esto y por las pocas existencias disponibles, se retraen de vender los propietarios.

En esta plaza rigen los siguientes precios: tintos, de primera, de 17 á 20 pesetas la carga (121,60 litros); id. de segunda, de 12 á 14; vinos bajos para destilar, de 6 á 8; blancos, de 10 á 13; aceite, de 2,75 á 3,25 pesetas el cortan (4,13 litros); cebada, á 7 pesetas cuartera (70,80 litros); algarrobas, á 5,25 pesetas el quintal (41,60 kilos); harinas, á 4,25, 3,50 y 3 pesetas la arroba de 10,40 kilos, según la calidad.—El correspondiente.

De las Riojas.

Logroño 22.—De todos los pueblos de la provincia se reciben noticias desconsoladoras sobre el estado del viñado, principal riqueza de este castigado país.

El mildiu se ha desarrollado con suma intensidad, atacando más á las uvas que á las hojas; así es que los que han aplicado el caldo bordelés después de la invasión, no han conseguido salvar el fruto.

En cambio, los que han seguido los consejos de la CRÓNICA, haciendo el tratamiento preventivamente, han salvado la cosecha.

Desde hoy ya todos crearán en la eficacia de los preparados de cobre, y estoy seguro que en la próxima primavera todos darán el primer tratamiento antes de la florescencia, á raíz de la brotación.

Como esta provincia consumirá muchas toneladas de sulfato de cobre, menester es que nuestra Diputación provincial, como ya lo hizo con unánime aplauso en 1886, se prepare en tiempo oportuno para suministrar á los pueblos á precio de fábrica aquella salvadora substancia.

Los precios de los vinos han subido en Mu-

(1) Desgraciadamente no ha padecido equivocación el suscriptor que nos ha enviado la hoja y el racimo, pues éste y aquélla aparecen invadidos con fuerza por el mildiu.—(Nota de la Redacción.) (2) Tanto las hojas como los racimos, están plagados de mildiu.—(Nota de la Redacción.)

rillo del Río Leza y otros muchos pueblos, y este movimiento, como dijo Ud. muy bien, está llamado á hacer grandes progresos.

Los granos y harinas se cotizan aquí como sigue: trigo, de 32 á 36 rs. fanega; cebada, á 18; habas, á 26; harinas, á 14,50, 13,50 y 12 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente. — *El correspondiente.*

De Valencia

Galbiel (Castellón) 22.—Tristes son las noticias que publica un periódico de los estragos que causa el mildiu en multitud de comarcas. En este término municipal también se nota en algunas viñas que los racimos se han secado y que las hojas tienen manchas amarillas; yo estoy convencido de que están invadidas por el mildiu. Hoy no es fácil calcular las pérdidas que podrá ocasionar la plaga.

En Septiembre de 1885 quedaron peladas las copas de algunos viñedos, especialmente en los hondos, y como ocurrió en dicho mes pudo aprovecharse el fruto, pero este año que ataca tan pronto y con más rigor no sé lo que va á suceder.

Paralizada la venta de vinos; sólo se cargan algunos carros para Valencia.

Se han agotado las existencias de aceites y la flor del olivo se ha corrido, quedando pocas aceitunas.

Las patatas todas se quedan sin hojas.

El vino se detalla á 6 y 7 rs. cántaro (11,70 litros); aceite, á 44 rs. la arroba de 12 litros; patatas, de 30 á 40 céntimos la arroba, las que se convan para hacer otra cosecha; alubias blancas del Pinet, á 26 rs. la barchilla de 13 kilos. — *M. P.*

Castalla (Alicante) 21.—Remito á usted adjuntas unas hojas para el examen que con tan brillantes resultados viene haciendo.

Estas hojas enfermas se encuentran en la parte inferior de los sarmientos.

La misma viña de donde proceden, el año pasado secáronse los pámpanos un mes antes de lo ordinario y la uva no llegó á madurar, alcanzando por consiguiente el vino muy baja graduación.

Este año, á excepción de la partida en que se encuentran tales hojas escasas en número, en las restantes las cepas no pueden hallarse más lozanas, abundando los racimos, y si Dios nos la guarda nos prometemos una cosecha más que regular (1).

El precio del vino ha aumentado estos días, poniéndose á 9 rs. cántaro (11 litros).

Las bodegas todas vacías, no quedando ni un cántaro para vender; todos, en fin, señor Director, quedamos en la esperanza de que la campaña próxima romperá con el precio actual, que bien lo necesitamos. — *P. P.*

Ibi (Alicante) 23.—En esta la cosecha de uva es bastante regular; las viñas frondosísimas, sin duda por el esmerado cultivo con que se tratan.

El mildiu todavía no ha entrado en nuestras viñas, y creemos contribuya en gran parte á que los viticultores de ésta, es tal el esmero que tienen en sus viñas, que no escasean medio alguno para mejorarlas, tanto, que muchos de ellos se privan de muchas necesidades en sus casas para que sus viñas no tengan ninguna falta, razón por la que tal vez sea este pueblo de los primeros en España en esta clase de cultivo.

Lo mismo es este pueblo en la elaboración de los vinos, y por esto goza de la preponderancia que pocos en España, y lo acredita lo muy solicitados que son estos caldos, en particular para el extranjero.

En esta no queda mas para vender que las bodegas de Sarganella, Alfaz de Castelló y casa de Sanjuan, cuyos vinos son de muy buena clase; fuera de esto, puede decirse que la campaña vinícola ha concluido por este año. — *M. S.*

Nuestras frutas en Liverpool y Londres

A continuación publicamos las noticias que ha recibido la *Revista de Gandia*.

Liverpool.—Naranja: Las únicas entradas esta semana han consistido en 1.506 cajas que llegaron en el *Eloira*, las que hallaron una demanda activa á los precios de 22/6 á 2/—para terceras.

Una parte de la naranja de dicho cargamento era de color pálido y esta clase de fruta también encontró pronta salida de 16/— á 19/—por caja.

Los arribos en la pasada semana han sido: *Eloira* 1.506 cajas.

Cebolla: No ha habido ventas.

Tomates.—Este mercado ha sido otra vez

(1) Las hojas están atacadas por un hongos que no se determina bien. Conviene tratar el viñedo invadido con la mezcla cupro-cálcica. (Nota de la Redacción.)

muy surtido, pero á consecuencia de la activa demanda que aún tenemos, se han sostenido los precios.

Las cotizaciones ayer fueron de 10 peniques á 1/1 por cajita y algunas partidas de muy buena calidad alcanzaron hasta 1/2 y 1/3 por cajita.

Los arribos en la pasada semana han sido: *Bivira*, 5.158 bultos.

Londres.—Naranja: La única llegada esta semana ha sido el *Grao* que trajo pocas cajas: la mayoría de la fruta era gorda y basta en tercera tonificación.

Los precios vigentes han sido como sigue: 420 terceras 13/6 hasta 16/6 para segundas, 420 superiores largue terceras 17/— hasta 19/— para segundas, 420 selectas largue terceras 20/— hasta 22/— para segundas.

Los arribos en la pasada semana han sido: *Grao*, 564 cajas.

Cebolla: No hay llegadas, los precios de cebollas de Malta y Egipto son 3/— á 3/— por quintal.

Tomates.—El *Grao* con 4.333 cajas ha sido el único arribo esta semana, parte de este cargamento se descargó el lunes tarde, realizando 18/— á 18/6— por caja; ayer se ofrecieron las cajas restantes y género de buen color se vendió á 15/— y 15/— pagándose 13/— á 14/— por tomates de color amarillo.

EXPORTACIONES DE LA INDIA INGLESA

Acaba de publicarse la estadística comercial de la India inglesa correspondiente al año oficial que terminó el 31 de Marzo último, y en el que hallamos cifras que dan una idea de la importancia de la producción de trigo en aquella vasta península.

Sabido es que la extensión de los ferrocarriles por el interior ha permitido distribuir los productos de las provincias del Norte entre las del Sur y viceversa, evitando esa horrible calamidad del hambre que tantas víctimas causara en tiempos no lejanos, y que obligó al gobernador inglés á introducir en los presupuestos una partida para formar el *famine fund* ó reserva del hambre, destinada á repartir recursos en caso de mala cosecha.

La facilidad de las comunicaciones ha permitido además llevar á las costas los productos del interior, y como por efecto de las condiciones en que viven aquellos indígenas, el costo del cultivo es insignificante, pueden los referidos productos llegar á los mercados europeos en condiciones de ventajosa competencia con los de otras regiones.

De tal suerte han podido exportar los puertos de la India por valor de 722 millones de pesetas de primeras materias, entre las que se cuentan 10 millones de quintales de yute y 466 millones de pesetas de artículos de alimentación. A componer esta suma concurren el arroz por 22 millones de quintales, el té por 97 millones de libras, y en fin, el trigo factor importante en el comercio general.

El valor del grano exportado, calculando la rupia á 1,87 pesetas, ascendió el año último á 141 millones de pesetas contra 104 millones en 1887 88 y 161 en 1886 87 por un volumen de 17 millones de quintales (50 kilos) 13 1/2 millones y 22 millones respectivamente.

Como sucede con todos los productos agrícolas, la exportación de trigo de la India sufre las alternativas de las cosechas; pero desde el establecimiento de los ferrocarriles á las llanuras del centro, la exportación es constante y de creciente importancia, favorecida en gran manera por la depreciación de la plata.

Los trigos de la India, que en un principio tuvieron exclusivo mercado en Inglaterra, se dirigen ahora directamente á varios países de Europa, siendo de notar la participación de Italia, debida á adaptarse perfectamente aquellos trigos á la fabricación de macarones, industria que en el antiguo reino de Nápoles tiene verdadera importancia y requiere grandes cantidades de grano.

Hé aquí el detalle de los países de destino de los trigos exportados de la India en los dos últimos años:

	1887-88	1888-89
	Quintales.	Quintales.
Inglaterra.....	6.040.000	9.044.000
Bélgica.....	596.000	2.478.000
Francia.....	2.559.000	3.137.000
Italia.....	3.074.000	1.125.000
Egipto.....	660.000	1.558.000
Otros países.....	609.000	280.000
TOTAL.....	13.538.000	17.622.000

La industria de la molinería no tiene gran importancia en la India, por cuya razón la exportación de harina es relativamente insignificante, limitándose la producción al consumo local.

NOTICIAS

Del Diario de Calatayud:

«Curtas de algunos correspondientes de los pueblos de esta comarca, nos dicen que en el vino se ha iniciado un alza en los precios de su estimación, con motivo de la calamidad que el viñedo experimenta en la invasión del mildiu.»

Situación agrícola de Tudela (Navarra) pintada por *El Tudelano*:

«Muerto nuestro oliviar, destruida la cosecha de uvas por el mildiu, destruida en gran parte la de cereales por el pedrisco y cercenada la de hortalizas por las circunstancias atmosféricas, no nos queda campo, ni cultivo de que ocuparnos semanalmente como nos habíamos propuesto; nuestra extensa y feraz jurisdicción ha desaparecido para la producción agrícola, y ante lo inmenso de la ruina no nos queda otro recurso que la más cristiana resignación, no olvidando que hay que vivir, y que si esta tierra no nos da los medios, hay que ir en busca de otras que puedan llenar nuestras primeras necesidades.»

También en Terque y otros pueblos de Almería se ha desarrollado el mildiu con extraordinaria intensidad.

Dicen de Ayerbe:

«El mildiu ha atacado las vides en forma aterradora que mata toda esperanza y toda aspiración á resarcimientos de gastos invertidos en el cultivo.»

En Bordaiba y Navardún se considera perdida toda la cosecha de uva, por efecto de la intensidad con que ha atacado aquellos viñedos el mildiu.

Escriben de Elvillar, que la recolección de cereales es muy buena; el viñedo se presenta mediano y que debe existir una enfermedad, todavía no determinada, productora de las muchas muertes registradas en el ganado de cerda.

En Alcampel y otros pueblos de la provincia de Huesca, de tal modo ha atacado el mildiu á los viñedos, que no sólo ha destruido ya la cosecha sino que se teme perezcan muchas cepas.

Los precios del vino también han mejorado.

Desde 1.º de Enero hasta mediados de Julio de este año se han exportado por el puerto de Bilbao 2.223.847 toneladas de mineral, contra 2.135.387 en igual período de 1888.

Los 8.041 kilogramos que la Diputación provincial de Zaragoza ha vendido á los pueblos vitícolas, han producido un ingreso de 6.433 pesetas 34 céntimos. El coste de la partida, incluidos gastos de transportes y demás ocasionados fué de 6.229 pesetas 25 céntimos.

Ha terminado en el ministerio de Hacienda la información sobre la crisis agrícola y pecuaria, acordando publicar un extracto de las conclusiones, convenidas por la mayoría; pero con la extraña resolución de que no se hagan las de la minoría, so pretexto de que con los dictámenes extensos se han publicado los votos particulares. Y como lo que se hará circular es el resumen de las conclusiones de la mayoría, el público no tendrá conocimiento de las opiniones contrarias.

Como esta mayoría fué nombrada últimamente, y sus conclusiones no reflejan siempre la opinión de los informantes, la información agraria resulta una monstruosa mixtificación y una prueba de la preterición en que se tienen los intereses agrícolas.

Tan fatal es el estado de los sembrados de garbanzos en la provincia de Salamanca que no se recolectará ni el 25 por 100 del grano que se depositó en la tierra.

La cosecha de cereales es satisfactoria en los pueblos de la cuenca del Tírron, así como en el Norte de la provincia de Burgos.

En el último Consejo de Ministros, celebrado en San Ildefonso, dió cuenta el ministro de Hacienda del expediente sobre harinas informado por la Junta de Arauces y Valoraciones.

El Consejo autorizó al ministro para presentar á las Cortes un proyecto de ley estableciendo una proporción equitativa en los derechos relativos á los trigos y harinas.

El criterio á que se atemperará el gobierno en esta materia cuando formule el proyecto, será un término medio entre los votos particulares de los diputados Sras. Villaverde y Nicolau y el dictamen de la mencionada junta arancelaria.

La Dirección general de impuestos ha dirigido una circular á las Administraciones del reino haciendo saber el acuerdo de aquélla de que los envases de alcohol que las com-

pañías tengan almacenados que hubieran satisfecho los derechos del impuesto creado por la ley anterior y lleven los precios determinados en su reglamento, no se les ponga impedimento alguno en la libre circulación de un punto á otro de la Península, toda vez que habiendo devengado el impuesto creado por dicha ley, á la misma y su reglamento deben subordinarse los alcoholes y líquidos espirituosos que se encuentren en este caso, cuando sean transportados de una á otra localidad.

De diversos puntos de Andalucía, de Córdoba principalmente, nos participan que los olivares, que presentaban buena muestra, haciendo concebir la esperanza de satisfactoria cosecha, van perdiendo mucho fruto á consecuencia de los excesivos calores.

En Toro (Zamora), se han ajustado 3.000 cántaros de 10 á 14 reales, precios que acusan alza.

En Rueda y Peñafiel ha estado animada la exportación.

En Pozaldez se han expedido 2.000 cántaros á 9 y 10 reales.

En Logroño, se han contratado para Francia cerca de 4.000 cántaros á 11 y 12 reales y en San Vicente y Baños de Ebro, varias cubas superiores á 18 y 19 1/2 rs. respectivamente.

En Castalla (Alicante), ha mejorado el precio, quedando á 9 reales los 11 litros.

Al detall se paga el trigo en Rioseco (Valladolid), á 34 reales las 94 libras, y por partidas á 35. Las compras muy desanimadas, á pesar de tan bajos precios.

En Carlet (Valencia), se han hecho negocios sobre cepas, pagándose las uvas á 6 reales la arroba.

Sólo por la vía marítima, lleva exportadas el distrito de Gandia 80.000 cajas de tomate vendidos en Londres á 10 y 12 chelines.

Un rico y laborioso industrial de esta corte, el fabricante de camas Sr. Hernández, ha solicitado privilegio de invención para fabricar jabón con las grasas de langosta.

Escriben de Denia que la cosecha de la pasa se prepara malísima; el calor sofocante de estos días, que ha hecho subir el termómetro á los 31º á la sombra y á los 35 al sol, ha diezmado la cosecha, quemando los racimos enteros de uva.

Con esto y los preparativos que se hacen para embarrilar las uvas y poder remitirlas á los mercados extranjeros en la semana próxima, créese que la cosecha de la pasa está hecha.

De El Día:

«Investigando un escritor político francés las causas de por qué, mientras en Inglaterra el parlamentarismo goza cada día mayor crédito, en Francia está completamente desprestigiado, ha descubierto que el Parlamento inglés tiene una composición análoga á la del país que representa, mientras que en la Cámara francesa tiene una representación insignificante las clases más numerosas del país y una mayoría inmensa las clases menos numerosas.

En un pueblo moderno, la agrupación más importante de hombres y de intereses es la de los agricultores, siguen después los industriales, los comerciantes, los que tienen profesiones liberales, los militares, y por último, los funcionarios, por el orden que van enumerados.

Para que la Cámara sea representación exacta del país, cada una de estas clases tiene que tener el número de diputados proporcionado á su fuerza numérica.

La Cámara de los Comunes observa esta ley. Tiene en su seno 132 agricultores, 131 industriales, 100 comerciantes, 107 individuos de las profesiones liberales, 66 militares y 47 funcionarios públicos.

En la Cámara francesa hay 72 agricultores ó propietarios, 41 industriales, 22 comerciantes, 270 individuos de las profesiones liberales y 95 funcionarios públicos. Así es que las clases más importantes, viéndose mezquinamente representadas, no tienen cañón ni fe en el parlamentarismo.

El Congreso español, en su composición, se asemeja más á la Cámara francesa que á la de los Comunes, y los abogados están en gran mayoría, y seguramente no existe ningún Parlamento que reúna mayor número de oradores.

Este es su mayor defecto.»

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

M. CHESSELET
Calle de Espoz y Mina, núm. 13, Madrid.



EL RELÁMPAGO
para combatir el mildew.

La Sansón

PRENSA para vino. Privilegio exclusivo por 20 años, la prensa más potente que existe.

BOMBAS para trasiego, riego é incendios.

MANGAS de goma y lona superiores.

MÁQUINAS para todas las industrias, incubadoras, etc.

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas
ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15
Antigua sucursal de la casa NOEL de París.



BOMBAS de todas clases. PRENSAS para vino y aceite. FILTROS y toda clase de artículos para almacenes de vinos. ALAMBIQUES, ARADOS, AVENTADORAS CRIBAS, CORTA PAJAS, DESGRANADORAS de maíz, MOLINOS harineros y

El mejor aparato para combatir el MILDW que es el

Pulverizador NOEL á 65 pesetas.

Para la próxima temporada
SEGADORAS Y TRILLADORAS
Catálogos gratis á quien los pida.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y viticultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

SIEGA MECANICA A DESTAJO

Se reciben proposiciones de siega de cereales, trigo, cebada, centeno y avena, para fincas próximas á las vías ferreas y que tengan mas de cien hectáreas sembradas.

Para condiciones y precios, dirigirse á los constructores de máquinas de segar

ELIZALDE Y COMPAÑIA
EN BURGOS



PARSONS, GRAEPEL Y STURGENS
(Antes Parsons y Graepel.)
Almacén: Montera, 16.
Deposito: Claudio Coello, 43
MADRID
Sucursal en Valladolid. Acera de Recoletos, 6.
Pídase nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandara gratis.

JULES PETIT

COMISIONISTA EN VINOS
57, RUE DU PORT DE BERCY, 57
PARIS

Los vinos expedidos á esta antigua Cass son vendidos pendiente el transporte ó á la llegada en estación, de manera á evitar los gastos de almacenaje.
Anticipos: 80 por 100 desde que el vino ha pasado la frontera.
Por toda comisión: 1,50 pesetas por hectólitro.

Maquinaria Agrícola, Industrial y Vinícola
Basilio Miret BARCELONA
61, Princesa, 61.

PULVERIZADOR "SALABER" de aire comprimido
(Con privilegio exclusivo en España, Francia, etc.)
Medalla de Oro.—Primer Premio en la Exposición Universal de Barcelona 1888.



Este Pulverizador, construido únicamente de cobre y latón, y acreditado ya en toda España, es el aparato más útil que se conoce para combatir el Mildew, el Black-Rot, el White-Rot y demás enfermedades criptogámicas de la Vid, cuyo remedio seguro y eficaz es el sulfato de cobre.

Una de las ventajas más importantes del PULVERIZADOR «SALABER» es el pitón Non plus ultra, ideado por su inventor para evitar las obstrucciones, que eran antes el escollo habitual e estos aparatos.

La utilidad reconocida y justamente apreciada de este pitón ha merecido los plácemes de todos los agricultores que lo han empleado.

Precio en BARCELONA,
sin embalaje
50 PESETAS

Opúsculo sobre las plagas DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinesis, crownrot, black rot, dry rot, ma negro, podredumbre, dadosporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Fausto Garagarza, decano y catedrático de la facultad de Farmacia de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico-municipal de Madrid.—Dirigir los pedidos á casa del autor, calle Calderón de la Barca, número 2 duplicado, Madrid.—Precio: una peseta

Julius G Neville y Cia
LIVERPOOL

SUCURSALES:
11, Plaza Palacio, Barcelona
6, Puerta del Sol, Madrid.

EL SALVAVID



EL MEJOR
DE LOS APARATOS PARA
COMBATIR EL MILDW
PRECIOS: 30 pesetas y 60 pesetas.

50 por 100 economía de desinfectante.

1.500 CEPAS regadas

CON UNA SOLA CARGA

Gran Depósito en **BARCELONA.**

PULVERIZADORES

Gran Concurso de Champagne 1887.

Primer premio.

Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

GAILLOT
Constructor especial de MÁQUINAS VINICOLAS en **BEAUNE** (Cote d'or) Francia.

Instalación vinícola

EN EL PUERTO DE PASAJES
Se cederá una en buenas condiciones, completa, con todo lo necesario para la explotación de vinos. Dirigirse á D. José María Torrens, Sobrarbe, 26, Zaragoza (arabal).

VALLS HERMANOS

INGENIEROS
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854.
19, Calle de Can po Sagrado
ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO
BARCELONA
Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas para
Fabricas de Fideos y pastas para sopa.
Fabricas de Chocolates.
Fabricas de Harinas.
Fabricas y molinos de aceites.
Prensas para vius.
Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases.
Catálogos especiales y general.
Se remiten franco á quien los solicite.
Dirección para telegramas
VALLS.—Campo Sagrado
BARCELONA

ABONOS MINERALES
de la Compañia Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra
Dirección: Madrid, Perceados, 35. 1.ª y provincia de Málaga Fuente-Piedra.

Los precios de los siguientes abonos que detallamos se entienden comprendido el saco y PUESTOS EN CUALQUIERA ESTACION DE FERROCARRIL O PUERTO DE MAR DE ESPAÑA.

ABONOS COMPLETOS

- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 2.—POTASICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 10 kilogramos.
- NUM. 3.—FOSFATADO para cañ de azúcar, maíz y forrajes, á 30 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 6.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cáñamo, pimientos, bigos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
- NUM. 7.—POTASICO antiséptico. Preservativo contra las enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales á 32 pesetas los 100 kilogramos.

A todo pedido se acompaña certificado **GARANTIZANDO LA EXACTA COMPOSICION** de nuestros abonos autorizado por el Director facultativo de la fábrica Dr. D. Laureano Calderón, catedrático de química de las Universidades de Madrid y de Strasburgo.

Se remiten gratis nuevas cartillas-prospectos, con testimonio de los que han usado nuestros abonos último durante el año.

SEGADORA MECANICA

inventada expresamente para España y reconocida como la más práctica por su extraordinaria sencillez.

Con acumulador de gavillas para facilitar el atado y segar aunque corra viento fuerte.

Precio: 700 pesetas.

Por encargo especial se construyen otros tipos de Segadoras, siempre que el Ingeniero de la Casa encuentre practicables las ideas que se le presenten.

Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.

ELIZALDE Y COMPAÑIA
EN BURGOS

A los vinicultores

Desacidificador Lebeuf para quitar el agrio y ácido de los vinos. Bote de medio kilo, para ocho ó diez hectólitros, 5 pesetas.—**Clarificante para vinos** energético e inofensivo. Bote de medio kilo, para 25 ó 30 hectólitros, 7,50 pesetas.—**Conservador enantico** para preservar los vinos de todas las enfermedades. Bote de medio kilo, 7,50 pesetas.

Arados legítimos VERNETTE especiales para VIÑAS y demás cultivos que economizan mitad de jornales.

Dirigirse al administrador de «La Revista Vinícola y de Agricultura» Danzas, 5 y 7 Zaragoza.

SAL FACI

contra la bacera, mal del bazo del ganado vacuno, lanar y cabrio.

Verdadero específico de acción bien comprobada por la experiencia de trece años. A su uso deben multitud de ganaderos la salvación de su riqueza pecuaria. Se recomienda eficazmente á los señores veterinarios, quienes encontrarán en su uso la medicación racional contra tan devastadora afección.

Un paquete con instrucción para el tratamiento de cien cabezas, seis pesetas

Remisión á todo puerto mediante abono de su valor y porte.

Depósito en Madrid, farmacia del doctor D. Eduardo Planco y Raso, Concepción Jerónima, 24 y 26.

Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, núm. 1, Zaragoza.

LA MAQUINARIA AGRICOLA
DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

SEGADORA

LA SENCILLA



Esta nueva Segadora tiene el privilegio de ser la más ligera y á la vez la más fuerte de cuantas se han inventado.

Su construcción compuesta de hierro forjado y Malleable, la pone al abrigo de toda rotura á la vez que su

sencillez permite ser entregada al mozo más inexperto.

Para toda clase de máquinas pídase el catálogo que se remitirá gratis. **NOTA.** Esta casa ha hecho una gran rebaja de precios y no omite gastos para proporcionar las máquinas más modernas y de mejores resultados.

VERMORELL, VILLEFRANCHE (Rhône)

Pulverizador relámpago contra el mildiu.

EL RELÁMPAGO (L'Eclair)

Unica medalla de ORO 1888

Exposición universal de BARCELONA



Unica medalla de ORO 1888

Exposición universal de BARCELONA

306 primeros premios-medallas. Cruz del mérito agrícola. **EL RELÁMPAGO** es el primero entre todos los aparatos anticriptogámicos franceses.

EL TORPEDO.—Nuevo aparato azufrador para grandes cultivos; aplica perfectamente los polvos y azufres.

Representantes en España: Sr. Richard, en Tudela (Navarra), Sr. Galvator Pinaguy, en Pamplona; D. Juan Llong y Pons, en Figueras (Gerona), donde se vende *El Relámpago* á 45 pesetas.