

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XIV.

Miércoles 29 de Julio de 1891

NÚM. 1416

Algunas observaciones sobre la piral

Con motivo de haber leído en la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES los estragos que en varias comarcas está causando la piral y los gastos tan crecidos que se originan para combatirla, limpiando las viñas atacadas, y ya que varios viticultores, al emitir su juicio con el laudable fin de aminorar el daño que causa tal insecto, ó ver de exterminarle por completo, no pueden menos de estimular á los demás, excitándonos á trabajar por el bien general, me creo obligado á exponer mis opiniones sobre tan vitalísimo problema, siquiera pudieran ser erróneas.

La piral se aviva al mismo tiempo que empiezan á abrirse las yemas de los pulgares.

Hace bastantes años que en el pueblo de Cuzcurrita (Logroño), la piral ó el sapo, como aquí denominamos aquel insecto, se apoderó de varios pagos, dejándolos abrasados, por más que se hacían grandes gastos para limpiarlos de tan terrible plaga.

En vista de tales desastres, quise averiguar su origen y de dónde procedía, y con estos propósitos me fui á una viña que venía siendo muy castigada por dicha piral. Empecé por examinar con mucha detención las yemas de los pulgares, y nada ví con la simple vista que mereciese mi atención. De las yemas pasé á observar las cortezas de las cepas, y tampoco ví ningún animalito; así es que quedé completamente contrariado; mas como yo siempre tenía la idea de que dichos animalitos debían estar en las yemas de los pulgares, y recordando que tenía un microscopio, al día siguiente volví á la misma viña provisto de dicho instrumento, y acto continuo me puse á mirar á las yemas, que empezaban á abrirse, y muchas ya lo estaban, y ví con grande asombro ininidad de animalitos que bullían, se movían y se agitaban. En esto no hay error, no hay engaño, porque yo mismo lo he visto con mis propios ojos á través del microscopio. Dichos sapitos eran del tamaño de puntitas de agujas muy finas. Esta es la pura verdad, pero no sólo es lo cierto, porque así lo he visto, sino que así es natural y lógico que suceda, por cuanto todo lo contrario sería contrariar la misma naturaleza, sería desconocer el grande instinto que Dios ha dado á los animales, por diminutos que sean. Es evidente que las crisálidas ó mariposas, por instinto de conservación y propagación, depositan sus huevecitos allí donde al avivarse ha de encontrar que comer, y por eso los depositan en los ojos de los sarmientos, y en mi entender los cubren con una telita muy fina, y allí quedan encerrados hasta que al año siguiente, al brotar la vid, se abren las yemas, y al mismo tiempo se avivan los huevecillos y la larva encuentra un alimento sumamente tierno y suave; de lo contrario, no podría vivir. Y ahora ocurre preguntar, ¿cómo es posible que dichos animalitos, que en su nacimiento son microscópicos, puedan subir desde la corteza de la cepa á los sarmientos? Tendrán que morir por falta de alimento. ¡Cuánto más natural es que esos insectos, sin salir del cogollo del sarmiento, estén allí comiendo las hojas tiernas y suaves hasta que se hagan crecidos!

Dicen algunos viticultores que los sar-

mientos que se dejan para mugrones y que los echan en el año, no son atacados por la piral ó sapo por estar muy separados de las cepas, pero mi opinión es que los sarmientos que se dejan para mugrones suelen ser los más largos, y como el último tercio de su longitud crece después que ha desaparecido la mariposa, de ahí que estén libres del insecto.

Probado, según mi opinión, que las mariposas depositan los huevecitos en los ojos de los sarmientos, se hace más fácil su exterminio, porque al brotar la vid, al abrirse los ojos ó yemas de los pulgares, al propio tiempo se avivan los huevecitos, y como se encuentran todos reunidos en las yemas comiendo sus hojitas tiernas, deben tenerse á prevención los insecticidas ó cualquiera otro específico, para en el mismo instante aplicar el remedio y ver de matar dichos animalitos, teniendo cuidado de usar aquellos insecticidas que no perjudiquen al tallo. El remedio debe diluirse en agua, así como convendrá aplicarle, no asperjeando las cepas, sino echando aquellas gotas que sean suficientes dentro de la misma yema y que puedan matar la larva.

Si la condición de estas larvas es tal que resiste á los remedios que se aplican, entonces no queda, en mi pobre opinión, más recurso que cubrir los ojos que han servido para pulgares del año siguiente (regularmente suelen dejarse dos ojos en cada pulgar), con objeto de que las mariposas no puedan depositar en dichos ojos los huevecitos. Este procedimiento se me dirá que es muy engorroso y costoso, pero también yo he leído algo de otros procedimientos que son más engorrosos y más costosos, y sin embargo, se practican.

De mil medios puede el viticultor valerse para cubrir los dos ojos de cada pulgar. Este procedimiento, partiendo siempre del principio de que las mariposas depositan los huevecitos en los ojos de los pulgares, daría muy buenos resultados. La operación deberá hacerse antes que las larvas se transformen en mariposas; si algún viticultor quiere ensayar este procedimiento en varias cepas, conviene quite las cubiertas que han servido para tapar los ojos después que hayan desaparecido las mariposas.

Voy á permitirme hacer una observación. La mayor parte de los viticultores de aquellos pueblos que más castigados han sido por la piral, habrán notado que los nietos de los sarmientos se plagan de larvas, lo cual, en mi entender, obedece á que la primera larva que sale de las yemas de los pulgares para hacer su transformación, cuando ya está en disposición, se envuelve en la hoja, hace su capullo y al poco tiempo se transforma en mariposa. Esta, con su grande instinto, deposita los huevecitos en los ojos de los sarmientos, porque de estos ojos salen brotes que se llaman nietos; se avivan los huevecitos y encuentra el insecto comida tierna y suave; los brotes ó nietos crecen, pero la larva siempre está en el cogollo de dicho brote hasta que adquiere cierto desarrollo; entonces se separa del citado cogollo, y á los pocos días hace su capullo, transformándose en mariposa. Sólo así se concibe que se pasen días y días, semanas y semanas haciendo destrozos la piral. Al morir las primeras larvas que salen de las yemas de los pulgares, empiezan á vivir las que salen de los nietos, pero estas úl-

timas en mayor número, porque más numerosos son también los brotes ó nietos de los sarmientos; de aquí que sea necesario quitar todos los nietos, y cuanto más pequeños mejor, para que la larva no encuentre comida apropiada con que alimentarse, y no encontrándola tierna y suave, es seguro que perecerá.

Creo que nadie negará que de los nietos nacen ó salen larvas. Pues lo mismo ocurre con los ojos ó yemas de los pulgares.

Seguramente que los viticultores que se dignen leer este desaliñado escrito dirán: «Este señor ha expuesto á su modo su opinión sobre la vida de la piral en los viñedos, pero nada nos dice de los ensayos que ha hecho ó haya podido hacer.»

A tal observación, que está muy en su lugar, contesto que si los viticultores son de aquellos pueblos que más atacados han sido por el insecto que nos ocupa, habrán visto que durante dos, tres ó cuatro años se plagan las viñas de la larva, y al tercero ó cuarto desaparece por completo, ó á lo más queda algún residuo. Pues precisamente esto pasó en el pueblo de Cuzcurrita. Al año siguiente del en que examiné, con ayuda del microscopio, las cepas de que al principio he hablado, volví á la misma viña, miré con dicha lente y no ví la larva en las yemas; y no la ví porque no existía, como lo demuestra el hecho de que no hubiera que lamentar la menor pérdida; no hubo, pues, plaga, y no pude hacer ensayos, ocurriendo lo propio en los años sucesivos.

El desaparecer la piral, después de haber causado grandes estragos, no consiste en que no hayan depositado las mariposas en los ojos de los sarmientos, acaso podrá ser debido á que se pierdan los huevecitos antes de avivarse, ó bien después de haberse avivado, ya sea por la inclemencia del tiempo ó por cualquiera otra circunstancia adversa para su desarrollo.

Como todo lo que dejo expuesto parte de este principio: *la piral deposita sus huevecitos en los ojos de los sarmientos*, hecho cierto, evidente, pues repito que yo, con ayuda del microscopio, he visto con mis mismos ojos moverse, agitarse y bullir la larva en las yemas recién abiertas, es de absoluta necesidad no perdonar ningún medio para su exterminio, empezando desde la espergura, pues también en los ojos de donde ésta sale, deposita sus huevecitos, limpiándola apenas brote hasta las puntas de los sarmientos; y es de esperar que, unos por un procedimiento, y otros por otro, podamos concluir con esa plaga que tantos estragos viene causando á la más valiosa producción agraria.

NARCISO AMEYGO.

Herramelluri 22 de Julio de 1891.

Intereses agrícolas

La próxima cosecha de uvas.—La reforma arancelaria.—Proposición del Sr. Duque de Almodóvar.—Competencia de los vinos italianos.—Laboratorios vinícolas.

He recorrido en estos últimos días las provincias que tienen mayor riqueza vitivinícola, y por todas partes se escuchan los más lisonjeros auspicios referentes á la próxima cosecha de uva.

Pero aun contando con que no venga, el día que menos se espere, alguna nueva calamidad á cortar en flor las ilusiones que hoy se alimentan, las circunstancias son tales que los viticultores no

tienen motivo justificado para mirar el porvenir con cara de satisfacción.

La reforma arancelaria que se está llevando á cabo en todos los países perturba de tal suerte las relaciones mercantiles, que nadie es capaz de adivinar el desenlace de esta trama.

Concediendo que la cosecha sea abundante, asalta al momento la duda del precio que alcanzará el fruto. Aquel está fuera de discusión que ha de corresponder á la estimación que los vinos puedan obtener durante la próxima campaña, y los viticultores es posible que no viendo aún claro el porvenir, limiten las operaciones á lo absolutamente indispensable.

A conjurar este peligro se encaminaba la proposición que el Sr. Duque de Almodóvar presentó en el Congreso.

He tenido ocasión de cerciorarme de que son muchos los labradores que no se han penetrado de los propósitos que persigue con gran patriotismo el Sr. Duque de Almodóvar.

¿Cómo, preguntan muchas gentes, al hecho inaudito de cerrar Francia sus fronteras á nuestros vinos, responde España abriendo de par en par las puertas de sus aduanas á los vinos franceses?

Están muy lejos de la verdad los que crean que en esta ocasión se trata de llevar á la práctica una de esas utopías que persigue la escuela libre-cambista.

Y de que esto es cierto, es buena prueba el aplauso con que se ha recibido la proposición del Sr. Duque de Almodóvar por los que, en materias económicas, se llaman oportunistas.

Francia puede decirse que es hoy la que domina por completo los mercados vinícolas de América, Inglaterra y algunos otros países.

Si los viticultores franceses no tuvieran más campo de operaciones que aquel que les ofrece la producción de su país, los negocios dejarían de proporcionarles los pingües beneficios que hasta hoy han venido recogiendo.

El comercio de vinos necesita en la vecina República de una primera materia que sólo pueden proporcionarle España ó Italia.

Las marcas francesas que de más renombre gozan en el mundo entero, han cubierto vinos que, en su casi totalidad, procedían de España.

Nosotros contamos en la Península con vinos muy excelentes, que trabajados con acierto, pueden mandarse al extranjero con las marcas francesas, sin que por esto puedan ni el comercio ni los consumidores llamarse á engaño.

Claro es que esta empresa es mucho más fácil de realizar si los mismos viticultores franceses vienen á la Península á hacer las mezclas y cultivar los caldos con arreglo á los últimos adelantos.

Si de Francia pueden venir los vinos sin pagar derechos arancelarios, es lógico presumir que aquellos industriales se apresurarán á establecer su campo de operaciones en la Península, á fin de aprovecharse de las ventajas que les ofrece el adquirir la primera materia al pie de fábrica, y no tener que pagar más que los gastos de arrastre por aquellos vinos franceses que traigan para las mezclas.

Desde aquí podían los viticultores á quienes se alude abastecer á su clientela, sacando á las ventas utilidades que con la reforma arancelaria no pueden buscar en Francia.

La viticultura nacional tendría, á su vez, ventajas de la mayor estima. Los negociantes franceses harían acopios de uva en grande escala, y seguirían comprando vinos elaborados para las mezclas.

Cada bodega sería un centro de enseñanza, de donde, á la vuelta de algunos años, saldría un personal numeroso é inteligente, que podría divulgar por la Península aquellos conocimientos y prácticas que tanto se echan hoy de menos.

Creo que con las observaciones anotadas basta y sobra para convencer, aun á los más pesimistas, de que la proposición del Sr. Duque de Almodóvar merece el más entusiasta y decidido concurso de todos aquellos que sinceramente se preocupen del porvenir de nuestra agricultura.

La única nación que puede perjudicar nuestros propósitos es Italia; pero las cuestiones internacionales han venido á crear un estado tal de relaciones entre dicho país y la vecina República, que sólo es de esperar que los franceses acudiesen á Italia en un caso muy extremo, ó sea cuando nuestros desaciertos les cerraran por completo el paso y no pudieran venir á la Península á proseguir sus negocios.

La previsión más vulgar aconseja que no se desaprovechen los momentos, haciendo de las Estaciones Enotécnicas, Escuelas de Bodegueros y Laboratorios vinícolas, aquel uso que, con muy provechosas enseñanzas, nos están recomendando otros países.

Aquí persistimos en gastar el dinero de una manera torpe y censurable, y, como prueba de que esto es verdad, recordaré que los Laboratorios vinícolas han costado sumas nada despreciables, y ahora están cerrados, sin prestar ninguna clase de servicios.

Si nuestro carácter no fuera tan refractario á ciertas clases de empresas, antes que las Cortes reanudaran, sus sesiones se contarían en la Península por cientos las Cámaras agrícolas y los Sindicatos vinícolas, y de estos centros saldrían numerosas exposiciones pidiendo al Gobierno y á la representación nacional aquellas medidas que con más urgencia demanda el interés de la producción de la Península.

RIVAS MORENO.

Ciudad Real 24 Julio.

Estación Enotécnica de España en Burdeos

La Cámara francesa ha aprobado por 387 votos contra 110 la totalidad del proyecto arancelario, y la Comisión del Senado que entiende en el mismo ha aceptado lo propuesto por la Cámara; hay que esperar, sin embargo, que en la discusión del Senado se acuerden algunas modificaciones, y en ese caso, el proyecto volverá á la Cámara.

No se conoce la decisión que tomará la Cámara francesa con los vinos españoles si al llegar el 1.º de Febrero de 1892 se encuentra con que el tratado con España ha terminado, y los Cuerpos Colegisladores no han terminado de aprobar la tarifa aduanera.

La exportación de vinos de la Girona durante los seis primeros meses de este año es como sigue:

| | En barricas | En botellas |
|-----------------------|--------------|--------------|
| | Hectolitros. | Hectolitros. |
| Inglaterra..... | 85.966 | 16.918 |
| Países Bajos..... | 41.088 | 1.725 |
| Estados Unidos..... | 6.156 | 3.460 |
| República Argentina.. | 69.961 | 1.494 |
| Alemania..... | 111.005 | » |
| Bélgica..... | 36.644 | » |
| Uruguay..... | 31.307 | » |
| Brasil..... | » | 1.685 |
| Otros países..... | 63.719 | 14.232 |
| Total..... | 446.455 | 36.514 |

Han llegado por el puerto 1.771 pipas procedentes de Alicante; 1.762 de Valencia; 328 de Sevilla; 1.100 de Lisboa; 110 de Fiume, y 40 de Oporto.

Los precios son, por tonelada de 905 litros sin envase, libre de todo gasto, sobre muelle ó estación: Huesca, 13,50 á 14, de 340 á 350 francos; Aragón, 14 á 15, de 280 á 320; Rioja, 11,50 á 12, de 280 á 300; ídem, 12,50 á 13, de 320 á 340; Navarra, 14 á 15, de 300 á 310; Alicante, 14 á 14,50, de 280 á 300; Valencia, 13

á 14, de 220 á 250; Huelva blancos, de 220 á 250; Argel, 12, de 180 á 220; ídem, 13, de 260 á 290; ídem blancos, 12, de 240 á 260; Orán tintos, 12, de 230 á 260; ídem, 13, de 280 á 300; ídem blancos, 12, de 240 á 260; Dalmacia tintos, de 350 á 400.

Cognac, el hectolitro sin envase, pago al contado sin descuento: Armagnac, de 130 á 150 francos; buenos ordinarios, á 500; petite champagne, á 700; grande fine champagne, á 800.

Burdeos 25 de Julio de 1891.—El Director, E. Martín.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Baeza (Jaén) 24.—No hay duda; las lamentaciones generales que comprimen el corazón de nuestros fatigados agricultores son nacidas de una tristísima verdad, que todos conocemos y que dejamos marchar días y años sin que intentemos remediar el mal; pero esto va siendo tarde, porque el labrador ya no tiene recursos para la defensa, que no desconoce, por cuya razón su muerte es matemática por extenuación, que es la peor de las agonías. Todos sabemos dónde está el origen del mal; la CRÓNICA y sus hábiles corresponsales lo tienen dicho con tal claridad, que repetirlo sería profanar sus razonamientos, que yo tanto respeto.

Después de lo apuntado anteriormente, y limitándome á esta zona que comprende la mitad de la provincia de Jaén, manifestaré que las tristísimas huellas que nos dejó el frío del invierno pasado y la sequía del mes de Abril y Mayo, hace que estemos practicando una recolección de cereales menos que mediana en los terrenos abonados, y mala en los que no tienen este beneficio. Se ha terminado la saca de cebadas dando mal resultado su producción, y no obstante, el precio es de 26 á 28 rs. fanega de 55 litros. Entramos en la de trigos, que parecía iban á ser mejor que lo que ya se conoce, pero por efecto de los aires Sudeste de fin de Junio, han mermado mucho la granazón, reduciéndose á menos que mediana en los bien preparados terrenos, y mala en los demás. Se conocen precios de esta gramínea, cuyas operaciones se han hecho de 39 á 40 rs. la misma fanega.

De habas y demás legumbres, regular, quedando las primeras á 32 rs. fanega colmada, con peso de 110 libras. Garbanzos hay muchos, porque la extensión que ocupa el sembrado es mayor que otros años, y porque están buenos y á punto de arrancarlos. Precios de esta legumbre no se conocen, pero de seguro que no pasarán de 30 rs. fanega colmada, con 119 libras de peso.

Las viñas están con mucho fruto, y efecto de la penuria de aguas primaverales, empieza á resentirse el agraz, mucho más cuando hasta ayer hemos venido experimentando un calor de 47º al sol y cinco y media de la tarde. Ayer bajó á 45º, á la misma hora, en el centígrado.

De los olivares de la zona de que me ocupo le manifestaré que, aparte del 25 por 100 calculado que hay quemados y resentidos por el frío del último Enero, los que quedaron sanos presentan una lozanía inesperada, y los más una cosecha ya muy conocida, como pocas veces se ha visto; de suerte que, los que acapararon aceite en los molinos á 47 rs. para alcanzar un precio mayor al decidirse la cosecha, por hoy no tiene aspecto de tal, si no viene un contratiempo á hacer ilusorias nuestras esperanzas. Queda aquel rico líquido á 44 rs. arroba de 11,50 kilos, con escasas demandas, aunque tendencia firme.

El 30 de Junio último se cerró la subasta del primer trozo de 11 kilómetros, con un túnel de 178 metros del ferrocarril de Linares á Almería, en la cual se han interesado 21 pliegos, que éste Sr. Jefe de sección, ingeniero, remitió á París para que la sociedad constructora de la vía adjudique al que mejor le parezca. De modo que pronto se han de empezar las obras, con cuyo recurso los braceros tendrán ocupación, ya que la recolección de granos va á ser tan breve.

Tenemos un nuevo ferrocarril sólo de Linares á Almería; ferrocarril que se aparta de las poblaciones importantes, como son Ubeda y Villacarrillo, cuyos partidos judiciales, de 45.000 habitantes el primero, á 17 kilómetros de aquélla, y de 35.000 el segundo, á 29, quedan entregados, en su tráfico, á la estación que tenían desde que se abrió á la explotación la línea general de Córdoba. Baeza, con sus pueblos, menos mal, que quedan á 8 kilómetros unos con otros.

Las condiciones del contrato daban á la Empresa concesionaria la facultad de echar el trazado por donde le conviniere más, por lo que nada han podido hacer Ubeda con sus influencias ni ningún otro pueblo, por ser potestativo de dicha Empresa.—C. C.

Málaga 27.—Las entradas de aceite son cortas; ayer se recibieron 250 corambres,

cotizándose de 42 á 44 rs. la arroba en puertas, y á 45,50 en bodega.

Los granos alcanzan los siguientes precios: trigos recios, á 45, 43 y 41 rs. la fanega, según la clase; ídem blanquillos, á 42 y 40; cebada, á 30 la del país y 28 la navegada; habas, á 44 y 45; garbanzos, á 220, 100 y 90; maíz, á 46; alpiste, á 52; altramuces, á 25; matalahuga, á 65 rs.

Ayer han desembarcado aquí numerosos moros segadores, procedentes de la comarca de Tánger.—El Corresponsal.

De Aragón

Andorra 25.—Se ha terminado la siega y ha principiado la trilla en esta comarca, dando tan escasísimo rendimiento las mieses, que como le dije en una de mis anteriores, el que recoja la simiente es cosechero.

Estamos con una sequía muy pertinaz, y si la Providencia no lo remedia pronto, se perderá la cosecha de legumbres y demás que permanecen en el campo.

Este país presenta un cuadro desolador; las casas están por completo exhaustas de comestibles de todas clases, y el poco grano que se recoge no queda otro remedio que guardarlo para aprovecharlo si se presenta buen sementero.

Por lo tanto, es indudable que una tercera parte y más tendrán que emigrar, y todo el mundo se dice: ¡Dónde iremos! Porque es natural que, como de todas partes no se oye más que miserias, se encuentran sin saber á dónde ir.

Mientras tanto, los que rigen la mala administración de España se marchan á derrochar el producto de nuestro sudor, y dejan al país en el mayor abandono, sin apiadarse de los que les mantenemos en ese rango y lujo que ostentan en las playas.

Del mercado sólo puedo dar estos detalles: de vino existen pocas partidas, y se cotizan de 1,25 á 1,38 pesetas el cántaro de 11 litros; que estos, días han sacado las existencias de lanas para Morella á 12 pesetas arroba de 12,50 kilos; de granos no hay para vender este año, á pesar de que esta plaza era la más importante de la comarca.—J. C.

De Castilla la Nueva

Méntrida (Toledo) 26.—Aunque pocas son las noticias que puedo comunicarle acerca de los precios que rigen en este mercado, lo hago, sin embargo, para que los lectores de la CRÓNICA sepan lo que para en este rincón donde vegetamos, discurrendo el modo de satisfacer tantas gabelas como pesan sobre el pobre y sufrido agricultor. El mercado de vinos se ha animado un poco en el mes que hace que no le he escrito, vendiéndose tan rico caldo de 11 á 12 reales la arroba. El aceite sin ninguna demanda para fuera, detallándose para el consumo local de 51 á 60 rs. arroba.

Las cepas que habían mostrado fruto abundante, lo van perdiendo de día en día á causa de la prolongada sequía que venimos experimentando, por lo que la cosecha es de presumir que no llegue á mediana. Las olivas se encuentran en muy mal estado, pues además de haberse helado muchas con los fuertes fríos de este invierno, la falta de aguas ha hecho que se caiga el poco fruto que mostraron.

Ha terminado la siega de las cebadas y demás semillas, estando también para acabar la del trigo, con los rendimientos que en mi carta anterior le decía.

Los granos caros y el vino barato hacen que este pueblo atravesase una crisis bastante acentuada. Los calores sofocantes.—R. M. P.

Manzanares (Ciudad Real) 27.—La cosecha de cereales ha resultado muy mala; la de uvas promete ser buena. Corta la demanda de vinos.—J. L. C.

Daimiel (Ciudad Real) 26.—A continuación anoto los precios que rigen en este mercado: candeal, á 44 rs. fanega el viejo y á 45,50 el nuevo; jeja, á 41; cebada, á 24; centeno, á 30; anís, á 58; panizo, á 34; vino, á 9 reales arroba lo mismo el blanco que el tinto; aceite, á 50; aguadiente, á 42; patatas, á 4; lana, á 60; queso, á 88.—El Corresponsal.

Campo de Criptana (Ciudad Real) 27.—Pasados cuatro ó cinco días, se terminarán los trabajos de la recolección de cereales; la cosecha es muy corta.

No se hacen transacciones de ninguna clase, pues los labradores únicamente han recogido el candeal necesario para sembrar y el pienso para sostener sus ganados de labor durante tres ó cuatro meses.

Únicamente nos queda la esperanza de la cosecha de vino, que promete ser regular, y mejor sería si los propietarios combatieran las plagas de insectos. En ésta sólo un señor cultiva y defiende bien sus viñedos, por lo que todos los años consigue abundante producción; dicho propietario es D. Ignacio de Antiñano, canónigo magistral de Burgos, quien pone aquí muchos viñedos y grandes bodegas.

Sólo quedan existencias de vinos para el consumo local. Tampoco hay aceite, ni esperanzas

de cosecharle, porque los hielos del último invierno helaron los olivos hasta los troncos.—El Subscriptor V. M.

De Castilla la Vieja

Carrión de los Condes (Palencia) 24.—Las entradas en el mercado de ayer han sido cortas, cotizándose: trigo, á 39,50 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 26; avena, á 20; harina de primera, á 14 reales arroba; ídem de segunda, á 13; ídem de tercera, á 11; patatas, á 8; vinos, á 10 rs. cántaro en los pueblos.

El tiempo bueno. Se está terminando la siega de las cebadas, y resulta esta semilla mermada, pues los calores han precipitado la seca, como á algunos trigos.—J. L. D.

Medina del Campo (Valladolid) 26.—Al mercado de hoy han entrado 700 fanegas de trigo viejo y otras 100 de nuevo, cotizándose éste á 40 reales las 94 libras, y aquél de 42 á 42,25.

Por partidas se ofrece el trigo á 43 reales las 94 libras sobre vagón, á cuyo precio se han hecho las últimas operaciones.

Los demás granos se detallan como sigue: centeno, de 25 á 25,50 reales las 92 libras; cebada, de 24,50 á 25; algarrobas, de 28,50 á 29 la fanega.

Animadas las compras, y tiempo caluroso. Se están segando los sembrados de trigo.—M. B.

Avila 27.—Con excesivo calor se viene haciendo la recolección de cereales en esta provincia, y por las noticias que he recogido resulta:

Que está casi terminada la recolección de algarrobas, con buenos rendimientos por término medio, si bien ha sido muy desigual la proporción en tierras de una misma localidad. Pero en cambio el precio que alcanza esta legumbre va con firmeza en alza, pagándose al hermoso precio de 25 rs. arroba en las puertas de esta capital; en algunos puntos hasta 27, y he oído que alguien ha pedido 30 rs., precio en verdad inverosímil hoy.

La cebada casi toda está ya limpia, habiéndose confirmado los cálculos primeros de que en las tierras fuertes lo recogido ha sido muy poco y algo más en las frescas; de todos modos, la cosecha es escasa, y los precios, que todavía no están bien marcados, serán muy firmes y altos porque ni hay pastos ni quedan existencias de cebada añeja.

La siega del centeno se halla próxima á terminar; pero como no se han limpiado los umelos, no se conoce el resultado, siendo sumamente gratas las noticias que vienen de todas partes sobre la cantidad y calidad del grano. Creen muchos que la cosecha presente es una de las mejores conocidas.

A causa de los fuertes calores y vientos mermaron algo las mieses trigueras y los garbanzos; ambos frutos están casi intactos en la tierra, y se cree que su producto dará un rendimiento regular, mejor cuando menos que el año anterior.—A.

De Cataluña

Lérida 26.—El último mercado ha estado desanimado, pero los precios no han tenido alteraciones muy sensibles. He aquí la cotización: trigo de monte, de 20 á 20,50 pesetas los 80 litros por la clase superior, á 19,50 por la corriente y á 18,50 por la inferior; ídem de huerta, á 19,50; cebada, de 10,50 á 11 pesetas la cuartera; maíz, de 13 á 13,25; habones, de 12 á 12,50, con bastante demanda; judías, de 21 á 21,50; harinas, de 18 á 18,50, 16 á 16,75 y 12 á 14,50 reales la arroba, según la clase.

Escasas transacciones en aceites, á los precios de 11 á 11,50 pesetas la arroba.—El Corresponsal.

De Navarra

Lerín 26.—Como le aseguraba en mi última, la cosecha ha sido fatal en extremo. Las tierras de regadío arrojan regulares rendimientos, que se duplican por la carestía de los precios; pero en secano apenas hay quien recoja lo que tiró á la tierra, y como el eje de la cosecha está en el monte, puede decirse que nos hemos quedado sin ella, y que faltará pienso y paja para mantener el ganado.

El estado del viñedo es, en general, angustioso y desigual en alto grado; las tierras calizas y cascajos prometen algo, pero las areniscas y tierras fuertes no rendirán un resto de cosecha. Aquí, á pesar de que se sulfató la primera mano á 10 centímetros de parra y nadie se acuerda de repetir la operación, no hay mildiu, ni piral, ni plaga alguna otra que la sequía, que siempre se ceba y produce nuestra ruina.

El despacho de vino se ha paralizado, efecto de que se llevaron las clases buenas, secas, y nos hemos quedado con los vinos dulces, que no tienen salida; consecuencia de ello han bajado los precios á 8,50 rs. cántaro, y aún se vende al menudeo á 2 pesetas. En granos escasean las operaciones porque no hay existencias, y las pocas recogidas en regadío suben de precio desde 10 y 12 rs. á que se pregonó la cebada y las

habas, á 14 y 16 rs. á que se buscan hoy, con marcada tendencia al alza.—*El Corresponsal.*

De las Riojas

Uruñuela (Logroño) 26.—Hermosos los campos, tanto los cereales como el viñedo. Este nos ha alarmado últimamente por haber sido invadido por el mildiu; así es que habíamos comenzado á dar el tercer tratamiento cupro-cálcico, pero como el tiempo es desde hace días nada propicio al desarrollo de la plaga, y ésta en efecto no toma incremento, hemos suspendido la aplicación del salvador remedio.—*A. R.*

*. Cuzcurrita (Logroño) 26.—Tiempo de fuertes calores. Se están segando los sembrados de trigo, y continúa la trilla de las cebadas, siendo buenos los rendimientos.

Las viñas, magníficas. Se observa bastante movimiento en el mercado de vinos, cotizándose de 12,50 á 14,25 reales la cántara (16,04 litros), si bien una cuba se ha pagado á 14,75.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

Las hojas de vid que nos ha enviado un subscritor de Jumilla (Murcia) están, por fortuna, completamente libres de parásitos animales y vegetales.

La cosecha de trigo en Castilla la Vieja es menor de lo que se esperaba, porque los fuertes calores precipitaron la granazón. Por esta misma causa deja algo que desear la calidad.

El domingo último se presentaron en Medina del Campo las primeras partidas de trigo nuevo, el cual se ha cotizado al detall á 40 rs. las 94 libras. El viejo se ha pagado sobre vagón á 43 reales.

El trigo nuevo se ha vendido en Zamora á 38 reales la fanega.

En Arévalo se ha detallado la cebada de la actual cosecha á 25 rs. fanega, y las algarrobas de 27 hasta 30.

De Caspe (Zaragoza) nos dicen que la cosecha de trigo es muy corta, pero de inmejorable calidad, habiéndose pagado el trigo de huerta, nuevo, á 42 y 43 pesetas el cahiz.

En un 30 por 100 se calcula en la Nava del Rey la merma que ha experimentado la cosecha de trigo por la mala granazón.

Nuestros cambios sobre París á ocho días vista se elevaron anteayer á 6,60 pesetas por 100.

Comercio de exportación de Barcelona con Ultramar.—A continuación publicamos las cantidades de los principales artículos exportados por el puerto de Barcelona con destino á aquellos países, durante el primer semestre de este año y en igual período del anterior.

| | 1890 | 1891 |
|-------------------------|-----------|-----------|
| Aceite de oliva, kilos. | 273.000 | 265.000 |
| Aguardiente, litros. | 354.000 | 304.000 |
| Almendra, kilos. | 157.000 | 145.000 |
| Arroz, id. | 208.000 | 905.000 |
| Avellana, id. | 49.000 | 71.000 |
| Calzado, id. | 469.000 | 516.000 |
| Conservas, id. | 197.000 | 167.000 |
| Harina, id. | 221.000 | 6.585.000 |
| Jabón, cajas | 146.000 | 88.000 |
| Papel, kilos. | 484.000 | 489.000 |
| Pimentón, id. | 168.000 | 290.000 |
| Vino blanco, litros. | 3.755.000 | 2.440.000 |
| Vino tinto, pipas. | 76.000 | 67.000 |

Es sensible la disminución que se nota en la exportación de vinos, que arroja un 30 por 100 menos para los blancos y un 15 por 100 para los tintos, no siendo menos de lamentar la baja que arrojan otros artículos, como el jabón, almendra y aguardiente, si bien la baja de la almendra se explica por la escasez de la pasada cosecha.

En cambio, en otros artículos se observa una notable alza, como en las harinas: en el primer semestre de 1889 salieron sólo 67.000 kilos; en el de 1890, 146.000, y en el de este año subieron á 6.585.000 ó sea cerca de cien veces lo que valía en aquel período de 1889.

Es notable también el aumento que se observa en la exportación de arroz, avellana y calzado.

Estios irresistibles.—El año 627 secáronse casi todas las fuentes de Europa, desmayándose las gentes por las calles bajo la influencia del calor y de la sed.

En 879 fué imposible trabajar en los campos, á causa del excesivo calor.

En 993 se asaron los frutos como si estuviesen en un horno de pan cocer.

En 1000 se secaron en Francia todos los ríos y pantanos. La putrefacción de los peces muertos en seco produjo á las primeras lluvias una espantosa epidemia.

En 1014 el excesivo calor secó en Alsacia y la Lorena todos los ríos, arroyos y lagunas.

El 1132, el Rhin quedó seco por completo.

El 1152, fué tan intenso el calor, que se podían cocer huevos en la arena.

En 1227, murieron asfixiados gran número de personas y animales.

En 1303, quedáronse casi en seco el Rhin y el Danubio, que atravesaba la gente á pie.

En 1394, quemáronse las cosechas en toda Europa.

En 1358, secáronse por completo el Sena y el Loira.

En 1556, una terrible sequedad asoló toda Europa.

En 1614, en Francia y Suiza quedaron secos hasta los pozos.

En 1646, 1669 y 1701, sucedió otro tanto.

En 1715, desde Marzo á Octubre inclusive, no cayó ni una gota de agua, subiendo la temperatura á 38° Reaumur. En ciertos sitios privilegiados los árboles florecieron dos veces.

Espantoso, dicen las crónicas, fué el calor en los veranos de 1724, 1746, 1756 y 1811.

En 1815 subió el termómetro Reaumur á la increíble temperatura de 40°, obligando á cerrarse en las ciudades de la Europa central todos los sitios de recreo.

Partidas de vinos exportadas por la bahía de Cádiz:

Para Santa Cruz de Tenerife, 2 botas y 3 cajas; para Las Palmas, 4 botas y 40 cajas; para Certe, 7 botas y 7 cajas; para Génova, 2 botas y una cuarta; para Liorna, una bota y una octava; para Marsella, 11 botas y 3 cuartas; para San Pedro Miquelón, 2 botas; para Matanzas, una caja; para Santiago de Cuba, 23 botas; para Cienfuegos, 15 botas, 3 cuartas y 5 cajas, y para la Habana, 46 botas y una media.

Nuestros vinos alcanzan en Londres los siguientes precios:

Jerez, clase superior, de 55 á 80 libras esterlinas por bota; ídem buena, de 35 á 50; ídem mediana, de 26 á 34; ídem común, de 20 á 24; vinos blancos ajerezados, de 14 á 16; Málaga, de 17 á 26; pajarete, de 18 á 20; moscatel, de 25,50 á 27; tinto de Tarragona, de 13 á 17 la pipa de 115 galones; Alicante clase común, de 14 á 15; ídem añejo, de 16 á 45; clarete del Marqués de Riscal (cosecha de 1886), á 30 chelines las 12 botellas; ídem id. (ídem 1887), á 26; ídem ídem (ídem 1888), á 23; ídem id., clase común, de 15 á 18; ídem id., según clase, de 9 á 19 libras esterlinas por barrica bordelesa; aguardiente de Jerez, estilo coñac, de 6,75 á 7 chelines por galón.

Escriben de Amposta que la cosecha de arroz presenta excelente aspecto, debido en parte al mucho abono con que se han fertilizado aquellos terrenos y al excesivo calor de estos días, por ser un plantío que exige altas temperaturas.

En general, se está terminando la escarda, teniendo los agricultores fundadas esperanzas de que la cosecha será superior á la de los dos últimos años. Esto, unido al elevado precio que obtienen los arroces en los mercados, hace que los cosecheros estén de enhorabuena, pues verán compensadas las pérdidas sufridas en los últimos años.

La recolección de las avellanas será este año tardía y los rendimientos parece no llegarán á lo que se había calculado.

Así nos lo participan de varios puntos de Cataluña.

Las cantidades de vino que para el consumo han llegado al puerto de Londres durante el mes de Junio último han sido las siguientes:

Procedentes de España: blanco, 79.006 galones; tinto, 36.540; de Portugal, blanco, 378; tinto, 134.136; de Francia, blanco, 44.243; tinto, 249.721; de otros países, 106.054; total, 650.078 galones.

En igual mes del año pasado llegaron, procedentes de España, 109.847 galones de vino, de los cuales 80.392 eran de blanco y 29.455 de tinto; resulta que ha habido un aumento de importación este año de 7.085 galones de tinto, y ha disminuído la cantidad de blanco en 1.386 galones.

En Gandesa hay aún bastantes existencias de vino en las bodegas, cotizándose las superiores de 24 á 25 pesetas, y las inferiores de 15 á 18 pesetas la carga. Pocas son las existencias de aceite, del que apenas se hace transacción alguna, pagándose de 16 á 17 pesetas cántaro.

El aceite de oliva ha tomado mayor estimación en el mercado de Londres, por haberse casi agotado las existencias; pero debe tenerse en cuenta la conveniencia de verificar su elaboración en las mejores condiciones posibles, pues Italia presta predilecta atención á ello, y nos hace ruda competencia.

Leemos en *El Mercantil Valenciano*: «El Sindicato de viticultores de esta ciudad ha acordado celebrar un *meeting* regional en uno de los días de feria que se está verificando.

En dicha reunión se presentará una proposición pidiendo á los asistentes su conformidad para celebrar un *meeting* nacional, con el fin de que todos los viticultores de España puedan presentar las proposiciones que tengan por conveniente, encaminadas á conseguir el mejor resultado posible en el tratado de comercio con Francia.»

Durante el pasado mes de Junio se exportaron de Barcelona en pabellón nacional las siguientes partidas de harina de trigo:

Para Puerto Rico, 20.165 kilogramos; para Manila, 92; para Cuba, 245.900, y para Fernando Poo, 8.765. Total, 274.922 kilogramos.

Según noticias que hemos recibido, en los pueblos de la parte alta del partido de Falset se presentan las viñas en un estado envidiable, pues afortunadamente hasta hoy han tenido la suerte de no verlas invadidas por ninguna de las plagas que azotan las del campo de Tarragona y otras muchas comarcas de Cataluña.

La cosecha de trigo en Rusia, según cálculos prudenciales, será de 10 á 15 por 100 inferior á una mediana de 87.000.000 de hectolitros, y la del centeno, inferior también en 25 por 100 á un rendimiento pleno, promedio de 232.000.000 de hectolitros.

Austria-Hungría, según informes oficiales, sólo cosechará 43 millones de hectolitros.

En las Indias la producción ha sido abundantísima, estimándose en unos 96 millones de hectolitros, por lo que se confía podrá exportar sobre 17 millones.

Durante el verano, y en los lugares húmedos, abundan los mosquitos ó cínifes, que tan dolorosas picaduras producen á hombres y animales, no sólo por las heridas que causan con su aguada trompa, sino por segregar al mismo tiempo un líquido venenoso, que origina hinchazones de consideración cuando en una misma parte del cuerpo se acumulan varias picaduras.

Los emparrados inmediatos á los dormitorios y la humedad propia de los jardines próximos motivan la abundancia de tales insectos en las habitaciones, de donde pueden extirparse con toda seguridad empleando el sencillo procedimiento de cerrar la estancia hasta dejarla á oscuras, y colocar en ella un farol cerrado, con los cristales cubiertos de una solución de miel en vino ó agua de rosas, donde al cabo de una hora todos los mosquitos que pueda haber en el dormitorio quedarán adheridos en los cristales, sin poder escapar.

Asimismo da buenos resultados el pulverizar la esencia de eucalipto en los dormitorios, lo cual es además antiséptico.

También se ha recomendado y resulta, el poner sobre las almohadas unas gotas de solución de ácido fólico al 10 por 100, y además mojar las mejillas y la punta de la nariz con esta solución.

Los mosquitos huyen y no pican.

Los criadores de vino de Jerez han celebrado una importantísima reunión, á la que han asistido comisionados de Málaga, acordándose por unanimidad autorizar á la mesa para que, en unión de los señores representantes de las Cámaras Agrícolas y de Comercio, nombren la Comisión ó Comisiones que, de acuerdo con las de Málaga y de los demás pueblos cuya adhesión tratarían de recabar, practiquen cuantas gestiones sean necesarias, á fin de conseguir de nuestro Gobierno las mayores exenciones y ventajas posibles para nuestros vinos generosos, llamados en Francia de licor, en el nuevo tratado que con esta nación se celebre, entendiéndose estas comisiones autorizadas plenamente para todo lo indispensable al mejor desempeño de su cometido, y quedando bien entendido, y asimismo acordado, que los señores Senadores y Diputados por la ciudad ó circunscripción, como los que fueran vecinos de ella, aunque no la representaran, habían de ser considerados desde luego miembros de tales comisiones, y se les suplicaría auxiliaran á las mismas con todo su importante apoyo y su valiosa cooperación.

Telegrafían de Denia que ha empezado en aquel puerto el embarque en grande escala de la urva para Londres y Liverpool, cotizándose hoy á 3 pesetas la arroba.

Los vapores *Tintoré* y *Colón* han llevado para dichos puntos 9.000 barriles de aquel fruto.

Unas 7.000 cabezas de ganado lanar se presentaron á la venta en el último mercado de Medina del Campo. Las transacciones estuvieron animadas, pagándose las ovejas de 46 á 50 reales una, y los carneros de 70 á 75.

El negocio de lanas está bastante encalmado en los centros productores, siendo grandes las existencias.

Sobre la situación de los viñedos recibimos buenas noticias de la mayoría de nuestras comarcas. El tiempo caluroso y seco favorece el desarrollo de los racimos é impide la propagación de las enfermedades criptogámicas.

La próxima cosecha promete bastante, ex-

cepto en Navarra, buen número de comarcas de Cataluña y algunas de la Mancha.

El Ministro de Hacienda ha ratificado la aprobación del dictamen arancelario emitido por la Comisión correspondiente, pero con la reserva de modificarlo, de acuerdo con la Comisión, cuando sea conocido el nuevo Arancel de Francia, votado ya por la Cámara de Diputados de la vecina República.

El nuevo Arancel español se ha de subordinar, por lo tanto, á lo que resuelva Francia.

El grito de alarma por las absurdas tarifas de los vinos votadas por la Cámara de Diputados de Francia, es general en esta nación. El comercio, la industria y la prensa protestan contra el proyectado Arancel, dirigiendo numerosas instancias al Senado.

Diversos periódicos del país vecino publican artículos de sensación sobre esta materia, y todos temen que se dará lugar, unido á la decisión que ha tomado la Cámara española, al establecimiento en Barcelona y otros puntos de la Península de una nueva industria, cual será la fabricación de tipos iguales (obtenidos de la mezcla de los vinos franceses y españoles), á los de las más acreditadas marcas francesas. Creen que esto ocasionará, no solamente la muerte de la exportación de vinos franceses, en beneficio exclusivo de España, sino que sufrirá grave quebranto su comercio interior.

Las últimas noticias de Irlanda anuncian también que la enfermedad que ataca las patatas de aquel país causa terribles perjuicios, temiéndose la desaparición completa de toda la cosecha.

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 *ágrico* y *ácido* de los vinos.

TABLA DE ROBLE

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

Sulfato de cobre

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

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR

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

M. LABADIE Y J. ETCHEGARAY
COMISIONISTAS EN VINOS

LOS VINOS QUE TUERCEN

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

A. BELBEZE

de GALATAYUD (Aragón)

Compra los tártaros y las heces ó lias, secas y verdes.

SULFATO DE COBRE

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

SE ALQUILA PIPERIA

bien en PASAJES ó en CALATAYUD Dirigirse á los Sres. Priou y Lavielle, en Calatayud.

A los Vinicultores

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de don Miguel Iriarte é hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidas á la purificación á vapor, donde se le extraen materias nocivas al vino, y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España sin disputa. (m)

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

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

(FUNDADO EN 1880)

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

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

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

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

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

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

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



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

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

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

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

Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

INSECTICIDA Y PARASITICIDA

Preparado y dosificado por **ESPLUGUES**

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

Fabricación exclusiva movida á vapor con privilegio de invención.

Nuevo tratamiento **PRESERVATIVO Y CURATIVO** de las enfermedades producidas por los insectos y parásitos en los vegetales y sus frutos

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

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos.

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

Único preservativo de la vid contra la *filoxera*.

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

Dirigir los pedidos y la correspondencia al

Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. VICENTE ESPLUGUES

Plaza del Mercado, 2—Valencia

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

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR

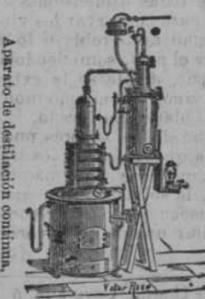
establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBQUES, aparatos de RECTIFICACION, de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL TARTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de Paris de 1889 Cruz de la Legión de Honor y Membre del Jurado y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

CATÁLOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO

Da especificaciones detalladas de aparatos y sus precios.



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

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

CONSTRUCCION DE APARATOS DE DESTILACION

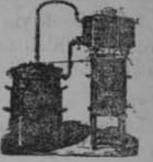
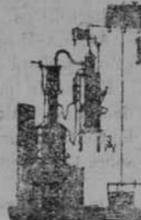
GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

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

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

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

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



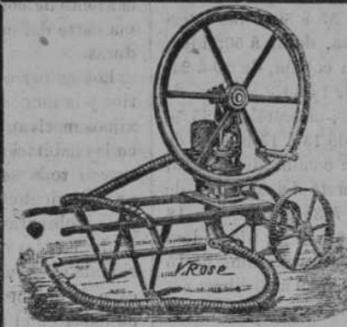
LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

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

GRAN DEPÓSITO

DE

MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS



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



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

Ha vencido á 26 competidores.

Catálogos gratis y franco.

Pulverizador EL RELAMPAGO, 45 pts; EXCELSIOR, 45; ECONOMICO, 35.

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

LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE **ADRIÁN EYRIES**

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope)



NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

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

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

Pídanse el Catálogo general.

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 Férté y de la Dordoña.—Nuevo rayonado sistema «Bernar.»

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

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

MAQUINARIA AGRICOLA, INDUSTRIAL Y VINICOLA

BASILIO MIRET

P. SAJE DE LA MERCED, 10—BARCELONA—PASAJE DE LA MERCED, 10

FABRICACION ESPAÑOLA

PULVERIZADORES PARA COMBATIR EL MILDEW

EL RAYO (con manecilla, cabida 15 litros). 40 pesetas

SALABERT (aire comprimido). 50 »

Ambos pulverizadores llevan piezas de recambio para la primera y sucesivas pulverizaciones.

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.

UTENSILIOS

VINICOLAS Y AGRICOLAS

HAUPOLD.—MALAGA.

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 19 medallas de Oro,

Plata, y Diplomas de honor y de

progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos,

para

Fábricas de fideos y pastas para

sopa, movidas por caballeria y

por motor,

Fábricas de chocolates,

Fábricas de harinas,

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vinos,

Máquinas de vapor, Motores á

gas, Turbinas, etc., etc.

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

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

CEREALES NORTEAMERICANOS

de gran rendimiento

SEMILLAS SELECCIONADAS

Producto mínimo, 30 hectolitros

por hectárea

La Reforma Agrícola

AYALA, 11.—MADRID

MILDEW

Antracnosis y hielos tardíos.

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.