

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES



## SUSCRICIÓN

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 XIII.

Miércoles 9 de Julio de 1890

NUM. 1.306

### ESTADÍSTICA UNIVERSAL de la producción vinícola

El vicepresidente interino de la Cámara de Comercio de España en Londres, D. Domingo Benito y Jiménez, ha publicado en la Revista de la citada Cámara un estudio de la producción vinícola, que creemos han de leer con satisfacción nuestros suscriptores.

Seguramente que no se ha publicado hasta el presente un resumen más completo, ni tampoco más en contacto con la verdad de cifras estadísticas, que el ahora ofrecido por el Sr. Benito Jiménez, á cuyo esfuerzo, iniciativa y perseverancia debido es en gran parte el crédito que van alcanzando en Inglaterra nuestros selectos vinos tintos.

#### I

#### PRODUCCIÓN VINÍCOLA ANUAL

	Hectólitros.
Italia (promedio del último quinquenio).....	30.100.000
Francia.....	26.250.000
España.....	26.000.000
Austria-Hungría.....	10.000.009
Portugal.....	4.000.000
Alemania.....	4.000.000
Rusia.....	3.000.000
Turquía.....	2.000.000
Argelia y Túnez.....	2.000.000
Servia.....	1.500.000
Rumanía.....	1.500.000
Grecia.....	1.500.000
Estados Unidos de América..	1.500.000
República Argentina.....	1.000.000
República de Chile.....	1.000.000
Suiza.....	1.000.000
Islas Baleares y Canarias....	300.000
Madera y las Azores.....	100.000
Cabo de Buena Esperanza....	100.000
Australia.....	85.000
<b>Total.....</b>	<b>116.935.000</b>

ó sean 117.000.000 de hectólitros en números redondos, cuyo valor promedio en las bodegas de sus cosecheros es aproximadamente 3.250.000.000 de pesetas, calculándose el área de los viñedos en 6.000.000 de hectáreas.

Los tres principales países productores figuran también como consumidores, y las cantidades que anualmente representan su consumo son:

Francia (promedio).....	30.000.000 de hec. (1).
Italia.....	20.000.000
España.....	15.000.000

Francia nivela su deficiente producción importando anualmente de otros países, por término medio, 10.000.000 de hectólitros, mientras que Italia y España, cada una por sí, pueden disponer de un excedente de más de 10.000.000 de hectólitros utilizables para la exportación.

Los tres países antedichos producen cosechas especiales de vinos finos, tanto tintos como blancos; y así como de España se puede decir que sus vinos de Jerez y otros similares no tienen rival incontrovertible, la misma aserción puede aplicarse á Francia con respecto á sus claretes finos, champañas y algunos otros vinos de pasto, que merecidamente gozan del favor del público.

Variados, y por lo general de excelente calidad, son los vinos tintos naturales que España produce; y cuando se benefician con esmero, como lo hacen algunos inteligentes cosecheros, soportar pueden de una manera favorable cualquier comparación que de ellos se haga con la mayoría de los claretes franceses á italianos.

(1) Según datos fidedignos, el consumo total asciende á unos 50.000.000 de hectólitros, si se toma en cuenta el vino artificial y el que se fabrica de pasas, orujos, etc., no comprendidos en este total. La importación de pasas para la fabricación de vinos asciende á 50.000 toneladas anuales.

#### II

#### FRANCIA

A pesar de la comparativamente escasa producción de sus cosechas vinícolas durante la última década, esta nación continúa á la cabeza de las demás en todo cuanto atañe á este importante ramo de la industria agrícola. La producción de sus selectas vendimias aventaja en calidad y valor á las de otros países productores, y al considerar la importancia de su consumo y tráfico vinícola, sólo cabe reconocer su supremacía.

La importación de vinos en Francia sólo data de cuando en sus viñedos principiaron á sentirse los devastadores estragos de la filoxera, y desde entonces fué cuando comenzó á ser la mayor importadora de vinos; especialmente de España, no sólo con el objeto de hacer frente á las crecientes necesidades de su consumo interior, sino también para mezclarlos con sus claretes, ligeros de color y fuerza alcohólica deficiente, á fin de hacerlos aparentes para la exportación.

Las vicisitudes que en diferentes épocas han pesado sobre sus cosechas vinícolas, quedan demostradas con las siguientes cifras, variando la producción anual:

#### Hectólitros

De 1852 á 1856.	de 10.824.000 á 28.636.000
De 1857 á 1859.	de 25.410.000 á 53.910.000
De 1860 á 1869.	de 29.788.000 á 71.376.000
De 1870 á 1874.	de 35.770.000 á 63.146.000
De 1875 á 1879.	de 25.770.000 á 83.632.000
De 1880 á 1884.	de 29.677.000 á 36.029.000
De 1885 á 1889.	de 23.224.000 á 30.102.000

La producción máxima fué de 83.632.000 hectólitros en 1875, y la mínima 23.224.000 en 1889, á excepción de las cosechas de los años de 1853 á 1856, la cuales fueron menores.

La extensión de sus viñas en los años de 1876 á 1889 se calculan, por término medio, en 2.142.000 hectáreas; la mayor fué 2.700.000 hectáreas en 1881, y la menor 1.820.000 en 1889.

La producción de vinos extraídos del orujo y de las pasas se estima haber promediado en 4.000.000 de hectólitros en los años de 1888-89, calculándose una mitad de la antedicha cifra para cada una de las clases citadas cuya calidad es mucho más inferior que la de los vinos que generalmente se hacen del jugo de la uva, y se consumen principalmente en los distritos rurales.

Su colonia argelina, como país vinícola, ha aumentado considerablemente la producción. En 1889 la extensión de sus viñas fué estimada por unos en 90.000 hectáreas, y 2.500 mil hectólitros la producción de aquellas; cifra ésta que parece algo exagerada si se compara con 1.800.000 hectólitros que, según otros, resultan de cálculos basados en el área de los terrenos en que se cultiva la vid.

La producción total de los viñedos franceses en 1889 ascendió á 23.224.000 hectólitros, y su valor en las bodegas de los vinicultores puede evaluarse en 1.000.000.000 de pesetas. La vendimia del mismo año en el departamento de la Gironda se calcula fué de 960.000 bordelesas, ó sean 1.996.363 hectólitros, y el promedio de los años 1879-88, 664.000 bordelesas, equivalentes á 1.390.247 hectólitros. La mayor cosecha se obtuvo en 1888, y consistió en 1.250.000 bordelesas (2.622.727 hectólitros), y la menor en 1885 sólo alcanzó 478.000 bordelesas, ó 299.473 hectólitros.

La importación de vinos en Francia durante el mismo año de 1889 resulta ser, según algunos datos estadísticos, 10.898.000 hectólitros, y con arreglo á otros, sólo 10.146.000, contra 12.514.000 y 11.890.000 hectólitros el año anterior. En la hipótesis de que fueren 10.500.000 hectólitros los importados en 1889, dicha cantidad aparece haber sido suplida por las siguientes naciones:

	Hectólitros.
España.....	6.900.000
Argelia.....	1.600.000
Portugal.....	850.000
Italia.....	100.000
Otros países.....	1.050.000
<b>Total.....</b>	<b>10.500.000</b>

cuyo valor puede estimarse en 375.000.000 de pesetas.

La exportación total durante el mismo año monta á 2.589.400 hectólitros, y su valor 250.000.000 de pesetas.

Las siguientes cifras demuestran el promedio anual de la producción, importación y exportación vinícola durante los años de 1876 á 1889, divididos en tres periodos, á saber:

Periodos.	Producción.		Importación.		Exportación.	
	Hectólitros.	Año.	Hectólitros.	Año.	Hectólitros.	Año.
1876-79..	43.188.000	1879	1.481.000	1879	3.069.000	1879
1880-84..	33.100.000	1883	7.938.000	1883	2.648.000	1883
1885-89..	26.250.000	1887	10.834.000	1887	2.479.000	1887

La importación y exportación máxima y mínima en años dados de cada periodo, se manifiestan en el siguiente estado:

#### IMPORTACIÓN.

Periodos.	Máxima.		Mínima.	
	Hectólitros.	Año.	Hectólitros.	Año.
1876-79..	2.938.000	1879	676.000	1876
1880-84..	8.980.000	1883	7.219.000	1880
1885-89..	12.277.000	1887	8.182.000	1885

#### EXPORTACIÓN.

Periodos.	Máxima.		Mínima.	
	Hectólitros.	Año.	Hectólitros.	Año.
1876-79..	3.331.000	1876	2.795.000	1878
1880-84..	3.093.000	1883	2.470.000	1884
1885-89..	2.704.000	1886	2.118.000	1888

Los famosos vinos tintos Chateaux-Lafite, Margaux y Latour, producidos durante el último quinquenio en los principales viñedos en Francia, se calculan haber sido de primera clase 2.466 bordelesas, igual á 5.156 hectólitros por el año de 1889, y 1.716 bordelesas, ó 3.588 hectólitros, el promedio anual durante 1885-89. La mayor cosecha fué la de 1888, que ascendió á 2.800 bordelesas (5.854 hectólitros), y la menor la de 1885, que produjo 864 bordelesas (1.852 hectólitros).

El promedio anual de las cantidades obtenidas de segunda, tercera, cuarta y quinta clase fué de 5.321, 4.406, 2.549 y 5.223 bordelesas respectivamente por los años de 1885 á 1889.

Las siguientes cifras demuestran la producción máxima y mínima de cada clase cosechada durante la misma época:

	Máxima en 1889		Mínima en 1885	
	Bordelesas.	Bordelesas	Bordelesas	Bordelesas
2.ª.....	9.095	2.864		
3.ª.....	7.181	2.376		
4.ª.....	4.090	1.412		
5.ª.....	7.925	2.688		

La producción de vinos generosos, tales como el Chateau-Iquem y otros análogos, fué de 1.148 bordelesas en 1889, y de 1885-89 promediaron anualmente 896 bordelesas. La mayor cantidad obtenida fué de 1.652 bordelesas en 1888, y la menor 494 en 1885. Otros vinos blancos inferiores á los aludidos promediaron 918 bordelesas, obteniéndose la mayor cantidad 1.900 bordelesas, y la menor 482, en los años de 1888-86 respectivamente.

De las cifras precedentes colegir se puede que Francia á pesar del azote que de algunos años á esta parte pesa sobre su vinicultura, lejos de decaer, sostiene la merecida reputación de que goza por las clases ó cosechas especiales de vinos finos, en cuya elaboración no tiene competidores.

Mucho se ha escrito sobre la fabricación de vinos artificiales atribuida á Francia, así como á otros países en que se desconoce la producción vinícola, y aunque sobre este tema puede haberse exagerado, no deja por

eso de ser menos cierto que, ante informes análogos á los publicados por uno de los principales periódicos de Londres, el público crea que la mayoría de los vinos tintos comunes que se expenden como de Burdeos y Medoc, no sean más que ingeniosas composiciones químicas, hábilmente manipuladas con una insignificante proporción de vino cosechado en las regiones de aquellas localidades.

El periódico antedicho es el *Daily News*, y en su número del 5 de Febrero último manifiesta los siguientes datos, referentes á una planta que en Chile se conoce bajo el nombre de Maqui:

«El Cónsul general de Chile, dice, en carta dirigida al director de *Key Gardens*, expresa que, á su manera de ver, el cultivo de la planta que en Chile se conoce con el nombre de Maqui está llamado á atraer la atención de nuestros labradores; en el mismo escrito indica la conveniencia que reportaría, tanto á su país como á Inglaterra, donde los arbustos vegetan admirablemente al aire libre, el que se efectuaran experimentos á fin de determinar el valor de la fibra de dicha planta. Desgraciadamente hay en esta materia otro punto de vista esencial, que pertenece á lo que puede llamarse el lado de los consumidores de vino.

»Desde que la filoxera comenzó á hacer sentir sus estragos en las viñas de Francia, gigantescas han sido las proporciones de la exportación á dicho país de las cerezas que produce ese arbusto silvestre, puesto que la cantidad exportada anualmente se supone sea en la actualidad más de 5.000 toneladas, sin que se haya intentado ocultar el hecho de que estas importaciones no tienen otro objeto que el de obtener un expediente eficaz como materia colorante para los vinos de color deficiente. M. Thiselton Dyer, tratando sobre las vicisitudes que agobian las viñas francesas, señala el hecho de que el tráfico de exportación vinatera de Burdeos en nada ha decaído, si bien la importación de pasas y vinos comunes ha sido estimulada en gran escala, para utilizarlos en la elaboración de claretes.

»Bajo estas circunstancias, añade, la repentina demanda que por la cereza del Maqui se ha desarrollado en Francia, no deja de tener su significado. En resumen, lo que el Cónsul general de Chile describe como una *planta importante*, parece no ser una rosa sin espinas.»

Según el mismo periódico londinense del 26 de Febrero, en los presupuestos del año en curso presentados por el ministerio de Hacienda, se destacan algunos rasgos de interés vital para la agricultura de aquel país.

Los lobos parecen ser aún un peligro serio, además de las molestias que causan al agricultor. Para evitar estos males, el Gobierno francés ha votado una suma de 50.000 pesetas en los presupuestos del Estado, para que se empleen en la exterminación de dichas fieras.

Las cantidades votadas en favor de los intereses agrícolas, así como para otros objetos relacionados con los mismos, comprenden:

	Pesetas.
Para la exterminación de lobos (aproximadamente).....	50.000
Para que se inviertan durante el año en medidas que contrarresten los estragos de la filoxera y otros insectos.....	1.550.000
Para fomentar la cría caballar..	2.000.000
Para la adquisición de caballos y yeguas para las remontas..	1.400.000
Para el fomento de mejoras agrícolas y de desagüe.....	1.825.000
Para hacer frente á los gastos de la educación agrícola.....	1.650.000
Para auxiliar varias instituciones agrícolas.....	1.375.000
Para los gastos de la educación	

	Pesetas.
veterinaria.....	1.000.000
Para el fomento y mejora de ma- quinaria hidráulica, medios de regadío ó impedimento de fundaciones.....	2.650.000
	13.500.000

Digna de encomio es por demás una na- sión que, en obsequio al desarrollo de su agricultura, consagra tan crecida cantidad, promoviendo también todos los ramos rela- cionados con aquélla, y bien merece que sus laudables esfuerzos se vean coronados por el éxito, que la encamina al restablecimiento de su antigua posición en el mundo vinicultor. Sirva esto también de ejemplo á todo país cuyo progreso y bienestar dependa del des- envolvimiento de sus recursos agrícolas.

D. B. JIMÉNEZ.

(Se continuará.)

### PLAGA DE LOS FRUTALES DE HUESO

En vista de los estragos que está causan- do una enfermedad en el melocotonero, al- berchiguero, ciruelero, y aun en el almen- dro, cuyos frutales tienen tanta importancia en Tarragona y otras provincias, creemos de utilidad para nuestros lectores dar algunas noticias acerca de la misma.

Esta enfermedad se manifiesta en las hojas por unas grandes abolladuras ó mon- truosos repliegues del parénquima alterado de la hoja. La hoja en este estado funciona de un modo incompleto, se pone amarilla y cae, con lo cual dicho se está que impide la ma- durez del fruto.

La causa de esta enfermedad es una crip- tógama parásita clasificada con el nombre de *Eoasocus deformans*, que vive á expensas de los jugos de la planta y altera los tejidos de la misma, produciendo aquellas caracte- rísticas monstruosidades.

En Francia, donde parece que es de anti- guo conocida esta enfermedad, se denomina la *cloque*, que podríamos traducir al español por la palabra *vacuidad*.

De las experiencias que se han hecho para combatir dicha plaga, parece ser que los tratamientos á base de sulfato de hierro se han presentado insuficientes; pero no así los practicados á base de sulfato de cobre, que han dado mejores resultados, asegurán- dose que por este medio se ha conseguido defender aquellos árboles de tan terrible plaga.

El tratamiento debe hacerse en época tem- prana en el momento de abrirse los brotes, así que aparecen las primeras hojas. Se em- plea la pulverización del caldo bordelés á razón de 6 por 100 de sulfato de cobre, un mes más tarde se hará una segunda sulfata- ción.

No hay que confundir esta enfermedad con otra análoga producida por un pulgón que se presenta con caracteres parecidos en la hoja, pero que un ligero examen de las ca- vernosidades de la misma permiten distin- guir las pobladas colonias de pulgón á simple vista. Esta enfermedad causada por el pulgón, hay que combatirla por otros medios diferentes; tal vez las pulverizaciones, en los primeros momentos de aparecer la enfermedad, de una disolución de jabón ó de petróleo emulsionado en el agua, darían buenos resultados.

Habiendo pasado la oportunidad de com- batir estas enfermedades, será conveniente tomar nota de estos medios de defensa para que en la primavera próxima se hagan por nuestros asociados las pruebas necesarias, á fin de ver si podemos defender tan precio- sos frutales.

ESTEBAN SALA.

### SIDRA

Es esta una de las bebidas fermentadas más saludables, después del vino. En el Nor- te de España, sobre todo en el territorio vas- co y navarro, se hace gran consumo de ella y se elabora con particular perfección. Es también conocida de muy antiguo en la Nor- mandia. La sidra no es otra cosa que el jugo de las manzanas fermentado. En algunas co- marcas del extranjero se prepara de igual modo el jugo de peras y de serbas. La calidad de estos líquidos depende naturalmente de la de los frutos de que proceden, del grado de madurez de los mismos y del sistema de ela- boración. La extracción del jugo se hace por medio de prensas especiales, ideadas para esta manipulación.

La sidra propiamente dicha, ó sea la de manzanas, tiene una composición muy dis- tinta del vino. Contiene alcohol en cantidad

media de un 6 por 100. Esta bebida es aro- mática, acidula, agradable y sana. Refresca más que la cerveza, pero es menos nutritiva que ésta, porque contiene menor cantidad de principios fijos. Mezclada con agua es muy buena para calmar la sed de la gente del campo durante los calores del verano. Hay que tener cuidado, sin embargo, que no sea de elaboración reciente ni que esté tur- bia, porque de ser así resulta indigesta y laxante. Hay que tener cuidado asimismo de no usarla hasta que la fermentación esté bien terminada. B ebida en exceso, es tan pe- ligrosa como el vino y embriaga lo mismo que éste.

Uno de los vicios que adquiere la sidra es el de la acidez, producida por la transforma- ción de su parte espirituosa en ácido acético y ácido butírico.

Se produce este defecto, generalmente, cuando se saca de los toneles diariamente la cantidad que se ha de consumir, de manera que el líquido del tonel va disminuyendo en el interior, alojando de cada vez más canti- dad de aire el recipiente.

Si esta acidez se pronuncia mucho, la sidra puede ser insaludable y llegar á ocasionar cólicos tan fuertes, que presenten los sínto- mas de envenenamiento por las sales de plo- mo. Para evitar esta alteración, basta verter sobre la superficie de la sidra, en los toneles una capa de aceite de oliva de dos ó tres mi- límetros.

Con el prolongado contacto con el aire, sucede también que la sidra pasa del color rubio, que le es propio, al negro de aceituna, perdiendo la acidez característica y ad- quiriendo flojedad. En este caso, para res- tituirle el color primitivo, hay que añadirle la de 30 á 40 gramos de ácido tártrico por hectólitro.

La fermentación que espontáneamente se suele desarrollar en la sidra durante la primavera, haciéndola perder sus buenas cualidades, puede corregirse mezclándole co- la de pescado ó metiéndola en toneles azufrados.

Lo mismo que el vino, sufre á veces la si- dra la alteración de la viscosidad, despidien- do un olor infecto. Se recomienda en este caso al mezclar con el líquido unos tres litros de buen alcohol por cada 7 ó 8 hectólitros de sidra, ó 250 gramos de cachunde ó azúcar, ó también 15 ó 20 litros de peras meja- das. El cachunde se puede reemplazar por el tanino.

La sidra de peras es menos nutritiva y más irritante que la de manzanas. Es asi- mismo más alcohólica, porque contiene más azúcar, por cuya razón embriaga más pron- tamente. En España no se prepara esta be- bida, cuya elaboración tiene lugar en algu- nas comarcas de Francia é Inglaterra. La porción de alcohol que contiene es de 6 1/2 á 8 1/2 por 100. La sidra de esta clase, bien elaborada y embotellada, se asemeja al vino blanco, con los cuales, cuando son de inferior calidad, se mezcla para hacerlos más fuertes. La sidra espumosa pasa á veces por vino de Champaña.

En cuanto á la sidra de serbas, apenas si se prepara más que en el hogar doméstico, y aun así en muy pocas localidades. Tiene esta sidra una acidez muy pronunciada que apaga en seguida la sed; pero si se prepara en vasijas barnizadas, puede adquirir propie- dades deletéreas. Por esta razón debe cuidarse mucho de usar tan sólo barricas ó reci- pientes de barro sin barnizar.

### Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

#### De Castilla la Nueva

**Tomelloso (Ciudad Real) 5.**—La tempe- tad del 21 de Junio alcanzó también á este término, causando bastante daño en sembra- dos y viñedos.

La cosecha de uvas no será lo que se espe- raba, á consecuencia de lo mucho que la ha mermado el saño ó oruga, cuya plaga deja á las cepas sin sarmientos.

Quedan algunas existencias de vinos blan- cos y tintos, detallándose respectivamente de 10 á 11 y á 12 rs. la arroba de 16 litros.

Grandes existencias de cereales, las que los labradores se ven obligados á ceder á 36 re- ales fanega el caudal viejo para atender á sus muchas necesidades.

También de aguardientes hay muchas exis- tencias, pero nadie pregunta por este líquido. En cambio, se consume el industrial, ó sea el extranjero.—M. O.

**Santa Cruz de la Zarza (Toledo) 4.**—Se ha dado principio á las faenas del vera- no, y salen fallas las cebadas y han de salir más los demás granos; el trigo estaba her- moso en Mayo y primeros de Junio, pero hoy ya se oyen lamentos por la mala granazón.

Muchos se han apresurado á dar el trigo añejo á 32 y 33 rs. fanega, pero pronto les pesará porque se ha de vender en este año el añejo bueno con 5 ó 6 rs. en fanega de di- ferencia. Esta es mi opinión, que no dudo confirmará el tiempo.

Hermosas las viñas; las encinas perdidas de oruga; la lagosta también nos amenaza algo, por más que nos vamos á quedar sin un real por los desembolsos que venimos ha- ciendo para combatirla. No sé cómo en estas circunstancias hay quien cultive la tierra, por- que es el labrador la víctima de todo el mun- do. No hay tres en cada pueblo que vivan li- bres de usureros. Aquí, si no fuera por los fa- vores que hacen varios propietarios, entre ellos D. Manuel Delgado y su mayordomo D. José Gujarró, muy mal se hubiera pasado este año calamitoso.

Precios: trigo bueno con 90 ó 100 libras, de 33 á 36 rs. fanega; cebada, de 25 á 26; vino, de 12 á 13 rs. arroba, con poca animación; aceite, á 44.—L. A.

**San Martín de Valdeiglesias (Ma- drid) 4.**—Poco bueno puedo añadir á mi úl- tima, señor Director; los trigos se van con- sumiendo por falta de agua; la aceituna tam- poco ofrece gran cosa, pues si bien hay noti- cias de buena muestra, hay muchas que no tienen apenas; las cepas presentan hoy buen aspecto, pero el mucho frío que han pasado ha hecho que la granazón sea mediana y que la cosecha no pase de regular, si no hay más contratiempos.

El precio del vino como en mi anterior, de 12 á 13 rs. los 16,13 litros; quedan de 58 á 60.000 arrobas, y la saca es mediana en los arrieros; las cubas del Sr. Molla son las que van dándole salida para Francia y Norte de España.

La estación de ferrocarril es la de El Escor- rial y Robledo á donde se lleva, costando 3 reales en arroba (de todos gastos) hasta po- nerla sobre wagon.

Los vinos hoy ofrecidos á la venta son es- cogidos é iguales á los premiados en la Ex- posición de París, con medalla de oro y de plata.

Las algarrobas y cebadas ya están sega- das, y se empieza con los centenos, y muy pronto seguirán los trigos, cuyos precios por hoy están en baja.

Lo que sí tenemos es un gran aumento de consumos, con lo cual se podrá pagar cumpli- damente la contribución de las 400 ó más fin- cas puestas á la venta por solo los atrasos del año pasado de 88 á 89.—El correspondal.

**Nombela (Toledo) 4.**—Se esperaba en esta jurisdicción una gran cosecha, pero los grandes calores que han hecho hace unos días lo han arrebatado todo, especialmente el trigo, que se ha quedado en la mitad. Los garbanzos no recuerdo si he dicho ya en otra que se perdieron por completo, no quedando ni una sola mata.

Los precios á que se cotizan los vinos y cereales son los siguientes: trigo, á 34 rs. fa- nega; centeno, á 22; cebada, á 16, y el vino, á 12 rs. arroba de 16,24 litros.—A. M. R.

#### De Castilla la Vieja

**Fermoselle (Zamora) 2.**—La extracción de vinos se hace en esta localidad con regular animación al precio de 9 rs. el cántaro (16 li- tros); el aguardiente de 17 grados está á 20 reales, pero sin demanda; aceite, á 16 rs. sin transacciones.

Los viñedos tienen pocos racimos, pero florecen bien.

Los olivos sin muestra, así es que la cose- cha será nula.

Los cereales prometen mediano rendimien- to, estando las ventas limitadas al consumo local y á bajos precios.—El correspondal.

**Dueñas (Palencia) 4.**—La nube de piedra que tanto daño causó en Cívico, Cu- billas de Cerrato, Población de Cerrato y otros pueblos, alcanzó también una pequeña parte de nuestro término.

Los viñedos han mostrado este año poco fruto, por lo que la cosecha será bastante in- ferior á la del año pasado.

El estado de los sembrados es fatal, siendo bastantes las fincas que no se segarán.

Regular la extracción de vinos á 13 y 14 reales cántaro.

El trigo á 35 rs. fanega; cebada, á 24; ave- na, á 13; garbanzos, á 140, 100 y 70 rs. por primeras, segundas y terceras clases respec- tivamente.—J. P.

#### De Extremadura

**Zarza la Mayor (Cáceres) 3.**—El mercado de cereales está en alza por los grandes da- ños que en los sembrados han causado los repentinos y extraordinarios calores de Ju- nio. La cosecha, que ya ofrecía poco, ha que- dado muy mermada por dicho contratiempo. Los clixares presentan también mediano aspecto, y únicamente las viñas son las que están buenas.

A continuación los precios corrientes: tri- go, á 28 y 29 rs. fanega; centeno, á 24; ceba- da, á 26; garbanzos, á 140; vino, á 10 y 11 reales arroba, con pocas existencias.

El ganado vacuno y cabrio muy solicitado y en alza, así como las lanas.—El corres- ponsal.

#### De Murcia

**Villanueva de la Jara (Cuenca) 4.**—El fuerte y excesivo calor y los vientos cálidos de la segunda quincena de Junio constituyen un gran desastre para este país, en el que los sembrados se han agostado prematuramente, la vid ha hecho muy mal la florecencia, que- dando muy claros los racimos, y los olivos han perdido mucha muestra.

Mientras tanto los cereales se cotizan á precios ruinosos, y los tributos agobian más y más al labrador, que ya no puede con tan- tas calamidades que sobre él pesan.—Un sus- criptor.

**Moratalla (Murcia) 4.**—La cosecha de cereales es muy corta, pero en cambio los viñedos y olivares prometen buenos rendi- mientos.

La extracción de vino va adelantada, que- dando disponibles unas 10.000 arrobas; rigen los precios de 16 y 20 rs. con marcada ten- dencia al alza, á pesar de que comparados con la cotización de Abril y Mayo acusan una mejora de 4 á 6 rs.

El aceite se detalla de 56 á 60 rs. arroba, y el trigo á 40 id. fanega.—El correspondal.

#### De Navarra

**Fitero 6.**—Los viñedos se encuentran ba- stante buenos, y digo esto porque hemos te- nido de todo, algo de cuquillo, algo de pi- ral y mala ligazón; pero á pesar de esto, si Dios nos libra de algún accidente atmosfé- rico, quedaremos antisfechos; lo que no se ve en todo el término municipal es una hoja siquiera de mildiu, y como yo tengo mucho cuidado siempre que salgo á las viñas de ir examinando aquellas cepas que me pare- cen enfermas, hoy me he fijado en unos racimos que me parecen algo sospecho- sos, y como sería el primer caso de que antes de aparecer en las hojas se presentara en los racimos, de ahí es que las haya cogido y se las remita por este mismo correo en una cajita (1) donde encontrará Ud. sarmien- tos, racimos y hojas para que tenga la ama- bilidad de examinarlos y decirnos si hay al- gún indicio de mildiu. Le advierto á usted como ya lo observará, están tratadas con la mezcla cuprocálcica, pues la primera mano nadie ha dejado de darla; ahora, en cuanto á la segunda, como nada se nota en el viñe- dero, está todo el mundo más retraído.

—H. J.

**Estella 4.**—La situación agrícola ea este año muy satisfactoria en esta comarca, y si no ocurren accidentes, tendremos buenas cosechas. La de cebada ya se ha recoji- do; la de trigo se recogerá pronto, habiendo granado bien; las viñas han hecho la flores- cencia en inmejorables condiciones, y como además tienen bastante fruto, han sido bien sulfatadas y no presentan síntomas de en- fermedades, se espera buena vendimia.

Que su ilustrado correspondal en esta ciu- dad confirme oportunamente mis halagüe- ñas noticias, es lo que desea el que se repite de Ud. afectísimo que b. s. m.—Un sus- criptor.

#### De las Riojas

**Fuenmayor (Logroño) 3.**—El mercado de vinos ha vuelto á encañarse, no hacién- dose las operaciones que por esta época era de esperar.

Las viñas, superiores, no observándose en ellas ninguna enfermedad. Si no hay pla- gas ni pedrisco, se podrán elaborar en la próxima vendimia 200.000 cántaras por lo menos.—El correspondal.

#### De Valencia

**Dolores (Alicante) 6.**—Se ha principiado la trilla en esta comarca, haciendo un tiempo excelente para las faenas agrícolas.

El rendimiento del trigo, á pesar de su bue- na granazón, no es más que regular.

El precio del trigo varía entre 8 y 10 pesetas fanega. Este precio es inseguro hasta tanto que entre más la estación y la importación sea más ó menos grande.

En el campo se está recogiendo la cebada, cuyos precios bajan á medida que se va tri- llando, pues estaba á 24 pesetas caliz y hoy está á 22.

La cosecha de uva se presenta muy abun- dante. Si concluye como ya, y el precio del vino es el que tuvo el año pasado, estarán de cumplida enhorabuena los cosecheros de este ramo.

Se viene observando que los que abonan

(1) No se ha recibido en estas oficinas.—(Nota de la Redacción.)

Las viñas con estiércol obtienen muy buenos resultados. Hasta hace poco tiempo había la preocupación, y la práctica lo confirmaba, de que no se debía echar estiércol a las viñas porque las enfermaba.

Hoy se ha visto lo contrario: las abonadas con estiércol se conservan más lozanas y viven más que las descuidadas en esta parte.

El precio del vino común ó de pasto es de 14, 16 y hasta 18 rs. cántara.

Aun cuando el periódico que Ud. tan acertadamente dirige sólo se ocupa de vinos y cereales, debí, sin embargo, consagrar, siquierase algunas líneas, al cáñamo seda, como llaman vulgarmente en este país al ramio, planta textil de fibra muy fina á la par que consistente, y que está llamada á tener gran resonancia en el mundo fabril por las inmensas ventajas y utilidades que tiene sobre las demás plantas *ejusdem generis*. En la actualidad hay varias plantaciones hechas en Puebla de Rocamora, propiedad de la excelentísima señora condesa de Via Manuel, marquesa de este nombre y de Rafael.

De los planteles de la huerta de dicha señora se han llevado *rizomas ó pies* para la huerta de Orihuela y otros puntos, á precios bien módicos.—*El correspondiente*.

\*Fuente la Higuera (Valencia) 4.—Las cosechas siguen presentando buen aspecto, excepto de aceite, pues la muestra de fruto se ha caído todo de los olivares.

Hace ocho días se desencadenó una tempestad, descargando mucha agua y algo piedra, pero el pedrisco fué de corta duración y el daño causado es de poca importancia.

El vino se cotiza á 8 y 10 rs. cántara y el aceite á 11, 12 y 14 pesetas la arroba; el trigo, á 43 pesetas cahiz, y la cebada, á 21; habichuelas, á 3,50 pesetas barchilla.—*J. C.*

LA ENSEÑANZA AGRÍCOLA

En una carta que publica un periódico madrileño, se da cuenta de una reunión cantonal celebrada por los maestros de enseñanza primaria de la circunscripción de Dax (Francia).

El jueves 2 de Mayo, á las ocho de la mañana, conforme á un acuerdo tomado en la última conferencia pedagógica, se reunieron en Saint Vicent de Tyrosse, en una de las escuelas de niños, los maestros del cantón, con el fin de estudiar el asunto de la enseñanza de la agricultura en las escuelas públicas.

«Bajo qué forma y en qué medida se puede dar la enseñanza profesional agrícola en la escuela primaria?»

Después de una larga é interesante discusión, en la cual cada maestro tomó parte activa, fueron adoptados, por unanimidad, los siguientes acuerdos:

1.º *Fin de la enseñanza.*—Desenvolver en el niño el gusto de los trabajos rurales, llevándolo, en consecuencia, á preferir la vida del campo á la de la ciudad. Socavar los procedimientos rutinarios, mediante la propagación de nuevos métodos de cultivo, y dar á los futuros labradores las nociones indispensables á un buen cultivador.

II. *Forma.*—Esta enseñanza debe ser oral, escrita y práctica, en los límites de lo posible. Lecciones de cosas, al alcance de los niños y relacionadas con las diversas cuestiones de la vida agrícola. Prescindir de toda palabra técnica y de toda expresión científica que pueda dañar á la claridad del asunto.

III. *Medida.*—Necesidad de un programa sencillo, en relación con las exigencias del medio en que maestros y alumnos se encuentran. Limitarse á lo esencial. Procurar hacer no agricultores, pero sí labradores inteligentes, habituados á observar y deseosos de perfeccionarse en su oficio, para obtener de la tierra los mayores productos posibles, con los menores gastos posibles también. Hacer agricultura local y poner de relieve los puntos importantes, para evitar toda confusión y grabar los principales en el espíritu de los niños.

IV. *Medios.*—Utilidad, para el maestro, de una buena guía práctica de agricultura. Excursiones agrícolas, seguidas de pequeños trabajos escritos relativos á las mismas. Trabajos sencillos hechos por los niños en la huerta de la escuela bajo la dirección del maestro. Creación de campos municipales de experimentos agrícolas, ya que no un campo cantonal con útiles perfeccionados donde los alumnos, con los maestros y sobre todo con los padres, puedan apreciar la superioridad de los nuevos procedimientos y de las ventajas de los abonos químicos.

V. *Auxiliares.*—Ejercicios de ortografía, de redacción y de cálculo; lecturas explicadas y lecturas personales tocante á las cosas de agricultura y de horticultura. Organización de un sindicato agrícola cantonal. Concursos

de labradores y de estímulo á la agricultura. Multiplicación de las conferencias agrícolas por el profesor especial del departamento y los particulares competentes en la materia.

A esto debieran tender en España los esfuerzos de los municipios en las inmensas comarcas agrícolas de nuestra nación.

El ministerio de Fomento podía prestar un gran apoyo á la propagación de la enseñanza agrícola en las escuelas primarias, y seguramente, si los maestros españoles no anduvieran tan preocupados por la falta de puntualidad en el pago de sus haberes, tendrían un buen ejemplo que imitar en lo realizado por sus colegas de allende el Pirineo.

NOTICIAS

Las hojas que hemos recibido de Benicarló (Castellón) están invadidas por el mildiu, enfermedad que aparece ahora por vez primera en aquellos viñedos.

Urge que los propietarios apliquen el caldo bordelés, preparándole al 3 por 100 de sulfato de cobre y un kilogramo de cal viva.

Examinadas las hojas de Puerto de la Selva (Gerona), resulta que las señaladas con el núm. 1 están atacadas por el mildiu, las del núm. 2 padecen de clorosis, y las del núm. 3 sufren parálisis ó *rougeol*.

Las muestras de Herencia (Ciudad Real) las encontramos libres de parásitos.

Lo propio ocurre con las de Roa (Burgos), excepto una hoja que está invadida por la erinosis.

Las de Chinchón (Madrid) tienen manchas análogas á las del black rot, pero carecen de las pustulitas características de tan terrible plaga, por cuya razón puede asegurarse no están invadidas por dicho hongo. Sin embargo, aconsejamos al suscriptor que nos ha enviado las referidas hojas rocíe los viñedos con el caldo bordelés.

También en Fréscano, Aranda de Moncayo y algunos otros pueblos de la provincia de Zaragoza ha reaparecido el mildiu.

El Sr. Sagasta, y con él el partido fusionista, ha caído sin aplicar ni un solo remedio á la horrible crisis que sufren la agricultura, la industria y el comercio.

El país productor ha elevado á las Cortes millares de exposiciones, ha celebrado muchos é importantes *meetings*, ha ejercitado, en fin, con persistencia y rara unanimidad los derechos de petición y manifestación para probar á los poderes públicos su penoso é insostenible estado, pero el Sr. Sagasta y la mayoría de las Cámaras han desestimado las pretensiones del pueblo que produce y paga, no realizando ni una sola de las justas y urgentes reformas económicas y administrativas que demanda la crisis que nos arruina.

Tremenda es la responsabilidad en que por dicho concepto ha incurrido el Sr. Sagasta y la mayoría de su partido, cuya caída habrá sido recibida con alegría por los agricultores, industriales y comerciantes.

La exportación de trigo del mar Negro adquiere considerable desarrollo. Por los Dardanelos han pasado 41 buques con cargamento de dicho artículo, de los cuales van destinados á Gibraltar nada menos que 21, lo que indica que sigue el escandaloso contrabando, á pesar de las protestas del país productor y de las repetidas reclamaciones que se han hecho en el Senado.

«Por qué extrañar que el trigo se venda á precios ruinosos para el labrador?»

Nos dicen de Jaca que después de los calores tropicales sufridos en aquella localidad durante algunos días, las nubes han descargado una copiosa lluvia necesaria á las plantas, añadiendo que la misma tronada que ha llevado allí el agua benéfica ha dejado caer un pedrisco en los pueblos de Ascara, Abay y otros, donde han quedado arrasados los campos y huertas.

En Jaca ha empezado la siega de las cebadas.

El ingeniero agrónomo de la provincia de Tarragona, D. Hermógenes Gorria, ha publicado una circular, cuyo articulado reproducimos por creerlo de vital interés:

«1.º Quincenalmente, y precisamente los días 1.º y 15 de cada mes, todos los Alcaldes darán parte de los accidentes, enfermedades y plagas que tengan las plantas cultivadas en su término municipal, remitiendo al ingeniero agrónomo de la provincia, después de llenarla convenientemente, ó en caso negativo la hoja cuyo modelo se acompaña.

«2.º Un ejemplar de la raíz, rama, hoja ó fruto que se encuentre atacado ó enfermo, así como de la mariposa, oruga ó gusano que pudiera ser el causante de la enfermedad de la planta.

«Estos ejemplares se remitirán bien acondicionados en cajas y botellas lacradas ú otro

medio para que no peligre ni extienda la enfermedad á otras plantas.

«3.º El ingeniero agrónomo informará sobre la clase de enfermedad de la planta cuyo ejemplar se remita ó pregunte, y los remedios preventivos ó curativos que se conozcan.»

La deuda flotante del Tesoro importaba el día 1.º de Julio corriente 265 millones de pesetas.

La flojera acabó con los viñedos de Llanés, tierra clásica del buen vino. Ahora con esfuerzos y sacrificios, cuando apenas logran algunos reconstituir sus viñas, y cuando este año sulfatándolas para evitar el mildiu se creían ya en condiciones de poder recoger los primeros frutos de su constante y penoso trabajo, una nube de saltamontes (langostas) que las ha invadido destroza los pámpanos, haciendo caer los tiernos racimos y con ellos las esperanzas del pobre agricultor.

El Sr. García Martínez ha presentado en la alta Cámara una proposición de ley concediendo derecho á los contribuyentes, deudores para retraer las fincas de su pertenencia que se les hayan embargado por débitos de contribuciones, y en el caso de que en el término de tres meses no usen de este derecho podrán ejercitarlo dentro de otros tres los condóminos de dichas fincas.

En la última quincena de Junio se han exportado por la estación de Calatayud con destino al extranjero unos 580 alqueces de vino.

Según noticias de Muel, la tormenta del día 28 del pasado dejó tristes recuerdos á los habitantes de aquella villa. Los daños causados por la piedra y el agua son considerables.

«Dicen de Huesca:

«La tormenta que ayer se cernió sobre nuestro término, descargó con grande furia al pie de las sierras vecinas y causó graves daños á los pueblos de la ribera del Gállego, sobre todo, según nos dicen, á Riglos que le asoló sus viñedos y campos.

«Muy doloroso es para el pobre agricultor el aspecto que presenta el actual verano tan inclinado á las tormentas, pues en ello ve una amenaza constante á lo poco que posee y ha de servirle para vivir.

«Rara es la tormenta que no ha hecho daño, de las que por la comarca han cruzado, y de seguir así el vino, con el que se cree podría subvenirse en parte á las agobiantes necesidades que abruma al agricultor, sufrirá tal baja que se harán nulos sus resultados.»

Comienzan á sentirse en Barcelona los efectos de las disposiciones sanitarias que ha tomado nuestro gobierno y los de las demás naciones, siendo casi nulo el movimiento de entradas de buques. Por este motivo ha cesado en los muelles gran parte de la animación y bullicio que suele haber siempre, y como son reducido número las operaciones de carga y descarga, ha disminuído también notablemente el movimiento de carros.

Los viñedos de Vilanueva y Geltrú y demás pueblos de la comarca presentan por ahora muy buen aspecto, ya sea por haberse aplicado á los mismos las operaciones del sulfato de cobre, ya por no haber favorecido el desarrollo del mildiu las excelentes condiciones climatológicas de la presente estación. A pesar de lo expuesto, en las cepas el fruto no es muy abundante; de manera que, aún de no sobrevenir alguna calamidad atmosférica, la próxima cosecha de vino no será más que regular.

Según las noticias que vemos en todos los periódicos referentes á los cargamentos de tomates, á los cuales se cierra el paso en muchos puertos, los cultivadores de aquel fruto que suelen ser los más miseros de las poblaciones donde se cultivan, deben haber sufrido un desastre peor que el de la epidemia.

Dicen de Lérida que á causa de ser rechazadas las frutas y legumbres valencianas que antes competían con las de Cataluña, aumenta la demanda en el mercado de aquella ciudad y por lo tanto el precio de las frutas.

Del 15 al 30 del actual, y durante el mes de Septiembre, quedará abierta en la Granja escuela experimental de Zaragoza, la matrícula para la enseñanza de peritos agrícolas. Para ingresar como alumno oficial se necesita acreditar ser de compleción sana y robusta y tener aprobadas en algún establecimiento oficial las asignaturas de Aritmética, Álgebra elemental, Geometría plana y del espacio, Trigonometría rectilínea, Elementos de Historia Natural y de Agricultura y dibujos lineal y topográfico.

Del *Diario de Tarragona*: «Muchos de los viñedos de los términos

municipales de los pueblos de esta provincia situados á orillas del río Ebro, desde algunos días presentan señales de hallarse atacados por el mildiu.

«No es de extrañar, pues allí se ha descuidado bastante el sulfatado de las viñas, á lo cual seguramente se debe el mal cariz que presentan.

«Recomendamos, pues, á aquellos viticultores que no desmayen y que ataquen inmediatamente la enfermedad por medio del sulfato de cobre, porque de lo contrario perderán irremisiblemente la cosecha pendiente.»

Partidas de vinos exportadas por la bahía de Cádiz:

Para el Havre, 267 botas y 657 cajas; para Liverpool, 17 botas, 5 octavas y 32 cajas; para Génova, 1 bota y 1 octava; para Marsella, 32 botas, 1 media, 1 cuarta y 6 cajas; para Amsterdam, 39 botas, 1 media y 12 cajas; para Londres, 319 botas, 10 octavas y 203 cajas; para Amberes, 8 botas, 1 media y 10 cajas; para Cete, 12 barriles; para Gibraltar, 2 botas y 6 cajas; para Copenhague, 6 botas y 1 caja.

Precios del mercado de Tarazona, durante la pasada quincena, según nuestro correspondiente:

Trigo de monte, 30 pesetas cahiz; de huerta, de 28 á 29; vino, á 27 pesetas el alquez; aceite, á 12 pesetas la arroba; cebadas viejas, á 14 pesetas cahiz; nueva, á 12; lino, cáñamo, á 10 pesetas la arroba; patatas, á 4 rs. la arroba.

Sigue causando destrozos la langosta en varias comarcas de la provincia de Granada.

Nuestro amigo y cosechero D. Alberto Martín y Primo, dueño del comercio «La Moda elegante» Cármen, 37, acaba de recibir una segunda remesa de preciosos géneros para verano, y éstos para señoras, y como allí se confecciona toda clase de prendas, nos permitimos recomendarlo á los lectores de la CRÓNICA, por si sus Señoras quieren honrar tan bello establecimiento, en la seguridad de hallar economía, buen gusto en los géneros y un aprecio que tanto acredita á los dueños del comercio, ya tan recomendado por sus muchas y cuantiosas ventas.

La *Compañía Huanchaca*, de Bolivia, ha regalado á la Escuela de Minas, de Madrid, un trozo de mineral que pesa 285 kilogramos y tiene 3,42 por 100 de plata. Procede de la mina *Pulacayo*, cuya veta tiene de 1 á 3 metros de potencia. Dicho ejemplar figuró en la magnífica instalación que dicha Compañía tuvo en la última Exposición de Paris, donde obtuvo el gran premio.

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

MILDEW

Antracnosis y Hielos tardíos

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

Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico, Plaza de Oriente, núm. 7.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

A los viticultores

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cuberías, dirigirse á D. Victoriano Echevarri, de Olzagutia (Navarra.)

A LOS VINICULTORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradíer (Toledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20,000 arrobas de vino con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, extrujadoras, etc., etc.

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

Rociadores de Viñas, el mejor sistema

PRENSAS PARA UVAS

MAQUINAS AGRÍCOLAS E INDUSTRIALES

CORREAS, ALAMBROS Y HERRAMIENTAS

Averly Montaut y Garcia

ZARAGOZA

Imp. de EL LIBERAL, Almudea, 2

Lo más esencial de la Agricultura es una buena administración

Desea colocación un sujeto de buenos antecedentes, práctico en Agricultura y Viticultura, para administrar un cortijo ó casa de labor en cualquiera provincia de España. Es natural de Chinchón, provincia de Madrid.

Para mas informes, dirigirse al Sr. Profesor veterinario, Plaza del Pozo, Chinchón.

**VALLS HERMANOS**

INGENIEROS  
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION  
Fundados en 1854.  
19, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)  
BARCELONA  
Premiados con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas segun los últimos adelantos para  
Fábricas de Fideos y pastas para sopa.  
Fábricas de Chocolates.  
Fábricas de Harinas.  
Fábricas y molinos de aceites.  
Prensas para vino.  
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  
**V A L L S**.—Campo Sagrado  
BARCELONA

Teléfono núm. 595.

**BALENCHANA Y C.ª**

INGENIEROS

CALLE DEL BARQUILLO, NÚM. 12 DUPLICADO, MADRID  
TELÉFONO NÚM. 4018

Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias.

Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, tierras, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo.

Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y noticias referentes á estos trabajos, pueden dirigirse á las oficinas de dicha sociedad.

**¡El Azafrán y el Añil!**

EL ALGODON Y EL TABACO

500 MILLONES DE INGRESO ANUAL

Su origen; importancia, terrenos y climas propios, cultivo, recolección, comercio, adulteraciones y aclimatación en todo el mundo. Prácticas de un cultivador mascheo y un labrador de Bengala. Resolución al problema social y económico.—De venta en las librerías á UNA Y MEDIA PESETAS y en casa de D. José López Camuñas, calle del Ferrocarril, 3, Manzanares (Mancha.)

**CALDO BORDELES CELESTE**

CALDO BORDELES PERFECCIONADO

Fabricado por los Sres. Julian Hermanos, de Beziers (Francia)  
Tratamiento seguro contra el mildiu, el bla-k-rot y otras enfermedades de la vid.  
Recomendado por los sabios profesores Sres. Millardet y Gayón.

Cualquiera que sea la dosis empleada, el Caldo bordelés celeste no quema las hojas, como sucede con el sulfato de cobre.

Se disuelve inmediatamente en agua fría y puede prepararse en el campo, al momento mismo de su aplicación.

Su tenuidad es tal que no destruye los pulverizadores.

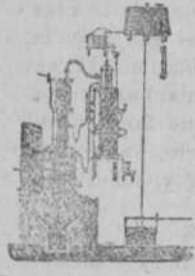
Reune, pues, todas las ventajas apetecibles.

Facilidad de preparación.—Éxito seguro é inmediato.

Encuéntrese en las principales droguerías y almacenes de productos químicos.—Se mandan prospectos y circulares á quienes los pida.

**CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN**

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

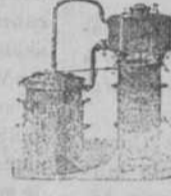


Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.

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

Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos 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.

**SALABERT Y COMPAÑIA**

CONSTRUCTORES.—BARCELONA

1.º premios en los concursos de Badalona (Barcelona), Epila (Zaragoza), Sagunto (Valencia), Reus (Tarragona) y único primer premio en el de Tudela (Navarra.)



Pulverizadores contra el mildiu

Salabert (de aire comprimido). . . . . 50 Ptas.

El Rayo (con palanca, cabida 15 litros). . . 37,50 >

Estos pulverizadores son los mejores que se conocen

Ventas al por mayor.



Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.



**GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS**

Arados.—Aventadoras. — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastros. — Cribas. — Corta-raíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras. Bombas para todos los usos. — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Basculas. — TIJERAS para podar 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 Artes of: cido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de Paris de 1889. Ha vencido á 6 competidores. Catálogos gratis y franco.

- Pulverizador EL RELAMPAGO. . . . . Pesetas. 45
- EXCELSIOR. . . . . > 45
- ECONOMICO. . . . . > 35

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

**Crónica de Vinos y Cereales**

AÑO XIII

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

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

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

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

**CLARIFICACIÓN, CONSERVACIÓN Y MEJORA de los VINOS por los preparados de Mr. Lebeuf, Químico enólogo.**

Gelatina enáutica universal é inalterable para la clarificación inmediata de todos los vinos. En su composición entra una pequeña parte de tanino que la hace ser más energética que todas las gelatinas. Usada con moderación no decolora ni debilita. Kilo 12 pesetas para 80 ó 100 hecta.

Conservador enáutico para conservar y mejorar toda clase de vinos. Usado en los lagares (cuando la vendimia) sustituye con grandes ventajas el enyesado. Se emplea también en cualquier tiempo y en toda clase de vinos evitando el ágrío y demás enfermedades. Kilo 15 pesetas para 50 hectolitros.

Desacidificador para hacer desaparecer el ágrío y ácido de los vinos. Kilo 10 pesetas para 12 ó 16 hectolitros. Dichos productos, sin más gasto de embalaje, se ponen francos en esta Estación, remitiendo previamente el importe del pedido.

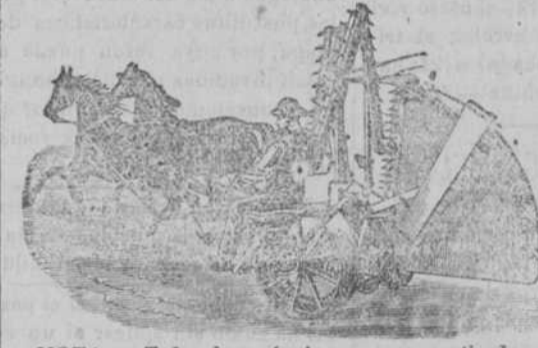
Colorantes inofensivos, aromas y esencias para imitaciones. Pedir el Catálogo general con un sello á A. RODRIGO, Danzas, 5 y 7, Zaragoza.

**LA MAQUINARIA AGRÍCOLA**

DE

**Adrian Eyries**

CALL 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope.)



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

Aventadoras LA SI-LENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas, Prensas y Pisadoras de uvas etc. Pídase el catálogo general.

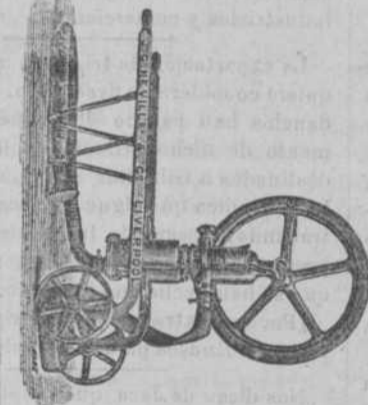
NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

**Julius G. Neville y C.ª**

LIVERPOOL

11, Plaza Palacio, Barcelona  
6, Puerta del Sol, Madrid  
JULIUS G. NEVILLE

**Bombas de todas clases BOMBA DE TRASIEGO**



PARA vino y aceite

MODELO NUEVO PARA 1890

Cilindro de bronce renovable

Precio con accesorios

Núm.	Rendimiento. Litros por hora.	Precio Pesetas.
1	4.000	225
2	6.000	275
3	8.000	350

Van incluidos: 2 metros tubo espiral. 4 metros tubo descarga raccards de bronce, vertedera y colador.

Franco Estación BARCELONA

**DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO GABINETE CIENTIFICO SERRANO, 4, MADRID**

Fábricas.—Máquinas—Asuntos industriales. Dirección facultativa de bodegas.

**TRATAMIENTO DE LOS VINOS POR LA LUZ**

Su mejoramiento, conservación y envejecimiento natural SIN ADICIONES Y SIN GASTOS

por el Profesor D. J. M. MARTINEZ ANIBARRO. Se ha publicado este importantísimo libro. Precios de la obra: 5 pesetas en Madrid, 5 pesetas 75 céntimos en provincias, certificada. Pedidos al autor, Dr. Martinez Anibarro, Serrano, 4, Madrid, y principales librerías.

**PULVERIZADORES**

Gran Concurso de Champagne 1887.



Primer premio.

Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

**GAILLOT**

Caballero de Mérito Agrícola Constructor especial de MAQUINAS VINICOLAS en BEAUNE (Cote d'or) Francia

**A LOS VINICULTORES**

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el ágrío 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 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm 45, Madrid.