

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

## SUSCRIBCIÓN

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

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

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

## PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: CALLE DE FERRAZ, NÚM. 54, PRAL.

## ANUNCIOS

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

AÑO XII.

Sábado 3 de Agosto de 1889.

NUM. 1.209

### EFFECTOS DEL CALDO BORDELES

La Libertad, diario de Valladolid, publica la siguiente carta de Haro (Rioja), que es un testimonio más de la eficacia del caldo bordelés contra el mildiu, siempre que el remedio se aplique preventivamente, á raíz de la brotación, que es como nosotros venimos recomendando su uso constantemente.

Hé aquí dicha correspondencia:

Haro y Julio 25 del 89.

Sr. Director de La Libertad.

El tiempo es seco. Los viñedos, con grandes vástagos y abundantes hojas, no aparentan poseer savia tan ponzoñosa como la que les alimenta. Es lástima ver vástago con un buen número de uvas (entiéndase que aquí una se llama lo que allí racimo), completamente ya secas, y nótese en el conjunto de la cepa, que se halla bajo la acción ó ataque del mildiu. Algo, es cierto, va conteniendo la falta de lluvias y temperatura de que disfrutamos, pero ¡qué lección, aunque desgraciadamente bien triste, la que en mayoría los propietarios acaban de sufrir!

Es innegable que el sulfato de cobre es el preservativo más eficaz, y aquí sobre el campo, es donde se aprecian sus efectos. Contados son los propietarios que, apenas el fruto presentado, empezaron á tratar la cepa por el sulfato de cobre; pero los que así obraron harán cosecha, y se ven sus viñedos sanos con buen fruto, mientras los que les rodean aunque sulfatados tarde, su cosecha será muy mediana y el producto de imposible venta en el mercado, porque así como la vid atacada por el oidium, el vino que produce se conserva y mejora sin perder color, en contrario la vid invadida por el mildiu no produce sino vinos muy bajos en alcohol y su color viene por completo á volverse rojo amarillo. Han aprendido pues los viticultores:

- 1.º Que sus viñedos están atacados de mildiu; y
  - 2.º Que es indispensable el empleo del sulfato de cobre, apenas el fruto se muestra.
- No es de esperar haya descuidados para la próxima recolección, hablo para 1890, porque es triste después de los gastos ya hechos, ver que el tiempo ha pasado y no queda otro remedio que esperar una muy mediana cosecha, si se conserva, porque es difícil prever el desarrollo que podrá aún adquirir la epidemia.

Nada ya se trabaja en vinos, los precios han empezado á elevarse en vista de la triste perspectiva para la próxima cosecha, y los negociantes no pueden seguir según los precios del mercado.

Que el tiempo continúe bueno es lo que se desea, para que se pueda conservar lo que aún no se ha perdido, porque en otro caso la cosecha de vinos será nula.

Suyo afectísimo amigo.

EL CORRESPONSAL.

### SITUACIÓN DE LA RIBERA DE NAVARRA

Sr. D. Cecilio S. de Zaitigui.

Mi distinguido amigo: Desde que llegué á esta localidad, al comenzar el mes, estoy queriendo escribir á Ud. para cumplir la promesa que le hice al despedirme de Ud.; pero fatalmente impresionado con los daños causados por el mildiu en toda esta comarca de 20 leguas, en la que apenas se cogió la décima parte de una mala cosecha, y no queriendo aumentar el número de las tristes y desconsoladoras noticias que diariamente recibe de toda España, he dejado correr los días sin hacerle hasta ahora que, indignado por el suceso que he visto en la CRÓNICA del miércoles 24 refiriéndose á El Correo, que con la mayor frecuencia dice que las cosechas de vino y aceite, salvo muy contadas y reducidas regiones, han de ser magníficas en nuestra nación, según los síntomas, no puedo menos de romper mi silencio para que digan algo más á aquel periódico, que preguntarle si escribe para la China.

El Correo escribe para adular al gobierno que, sordo y ciego, como sus representantes los gobernadores de las provincias, quienes á pesar de tantos clamores producidos por las diferentes enfermedades que han atacado á las viñas en este año, no les ocurre ni aun por curiosidad hacer que los ingenieros agrónomos vayan á observar y presenciar la marcha que llevan y los daños que causan, cuando menos para que como hombres de ciencia aconsejen y enseñen lo que deben hacer nuestros desgraciados viticultores en lo sucesivo para evitar que nuestra primera riqueza desaparezca, como desaparecerá si se repite el año próximo.

Es necesario ver las viñas, querido amigo Zaitigui, para convencerse de su estado y de los progresos que hace el mildiu, no sólo después de una lluvia, sino á las pocas horas de una mañana despejada y con sol fuerte cuando en la madrugada ha habido rocío.

No sé á lo que El Correo llama muy contadas y reducidas regiones, pues las dos riberas de Navarra, las dos Riojas, todo Aragón, Cataluña, parte de Valencia, Zamora, Burgos, Leon, Palencia, Sevilla, Huelva y otras grandes comarcas, cuyas viñas están atacadas de la flojera, del mildiu, antracnosis, blackrot y otras epidemias, forman casi toda la nación española vitícola. Las contadas y reducidas regiones son las libres de tanta plaga.

Yo creo que no es sólo el mildiu la epidemia destructora de las viñas, ó mejor dicho, de la actual cosecha, sino el blackrot y la antracnosis, porque unas cepas perdieron las hojas y después el fruto; otras, al contrario, y las más uno y otro á la vez, quedando los racimos secos y negros como si se hubieran quemado.

Propietario hay en esta región ó comarca, á quien Ud. conoce y es socio de la Vitícola, que cosecha hasta 2.000 cargas de uva en una cosecha regular, y que algún año le han pagado por ellas 8.000 duros, que me decía hace pocos días que no tendría este año ni una carga de venta, y por consiguiente, que no recibiría un céntimo, sucediéndome á mí lo mismo, que me calculaba tendría 700, según se presentaba la cosecha en Junio, sin embargo de haberles su fatado tres veces.

Sabe Ud. que es siempre muy afectísimo y apasionado amigo, que se ha alargado un poco para darle noticias verdaderas de este país, y q. b. s. m.

JOAQUÍN ARGUEDAS.

Tudela 28 de Julio de 1889.

### NOTABLE CONCURSO CIENTIFICO

La Real Academia de Ciencias exactas, físicas y naturales abre concurso público para adjudicar tres premios á los autores de las Memorias que desempeñen satisfactoriamente, á juicio de la misma corporación, los temas siguientes:

- 1.º Estudio de la deformación de una placa elástica rectangular, sujeta á fuerzas diversamente distribuidas por su superficie.
- 2.º Fermentaciones accesorias que pueden desarrollarse durante la alcoholica del zumo de la uva.

El aspirante presentará los productos que haya obtenido como comprobantes de sus investigaciones, y demostrará que ha operado sobre productos españoles.

3.º Estudio y descripción detallada de los fenómenos periódicos que ofrecen las aves en una de las tres regiones siguientes de España:

- Región litoral oceánica.
- Región litoral mediterránea.
- Región central.

La primera de estas regiones comprenderá desde el estrecho de Gibraltar hasta la desembocadura del Guadiana, y desde la del Miño hasta la del Bidasoa; y además las zonas terrestre y marina correspondientes á las provincias de dicho litoral.

En la segunda región, que comprenderá desde el cabo de Creus hasta Gibraltar, se

considerarán incluidas las islas españolas del Mediterráneo, y, como en la anterior, las zonas de las provincias del litoral.

Y la tercera región, ó central, abarcará todas las provincias incluidas entre los límites terrestres de las dos zonas litorales mencionadas.

Los autores de los trabajos que aspiren al premio, procurarán establecer de un modo exacto la clasificación científica de las aves de que traten, y para mayor ilustración añadirán la sinonimia vulgar con que sean conocidas en las distintas localidades. Además señalarán las especies sedentarias, domiciliadas, extrañas, emigrantes, de paso y errantes que puedan verse alguna vez en la región que se estudie expresando detalladamente los fenómenos que ofrecen dichos animales, y sean referentes:

- 1.º A las mudas, al celo, á las crías y á la educación de la prole.
- 2.º A la asociación ó dispersión de los individuos en determinadas épocas y con fines diversos.
- 3.º A los fenómenos periódicos de vegetación, desarrollo de ciertos animales, vicisitudes atmosféricas y cambios meteorológicos que coinciden con las emigraciones ó retornos de las aves.
- 4.º A la razón ó causa que obligue á emigrar á las aves, ó á permanecer sedentarias en una comarca determinada.
- 5.º A la limitación ó extensión de las emigraciones de una región á otra de un mismo continente ó de un continente á otro distinto.
- 6.º A las diferencias de tiempo que entre las emigraciones de las aves adultas y jóvenes se advierta.
- 7.º A los viajes y etapas ó estaciones de descanso momentáneo para proseguir la marcha.
- 8.º A los itinerarios fijos ó variables que sigan, según las circunstancias.
- 9.º A la orientación que al partir tomen para indicar el rumbo que van á seguir en el viaje.
- 10.º A la apreciación por ciertas especies de la luz de los faros para tomar tierra de noche ó dirigir su rumbo por el litoral.
- 11.º A las distintas altitudes que alcanzan en la marcha, con distintos objetos.
- 12.º A los accidentes que en un momento dado, de día ó de noche, determinan la partida de las aves víjeras ó emigrantes de una á varias comarcas.
- 13.º A la formación que observan en la marcha, con guía ó sin ella, en bandada compacta ó dispersa, aislados los individuos, ó en sociedad más ó menos numerosa.
- 14.º A los medios que emplean en las travesías de los mares para aliviar la fatiga de la marcha.
- 15.º A las causas que determinan la presencia en Europa de especies exóticas ó propias del piélago.
- 16.º A la aparición y desaparición temporal que se observa en aves supuestas invernantes.
- 17.º Y, por fin, á las consecuencias de la perturbación en la marcha normal de los fenómenos periódicos generales, que directamente influyen en los de las aves.

Los premios que se ofrecen y adjudicarán, en su forma lo merezcan las Memorias presentadas serán de tres clases: premio propiamente dicho, *accessit* y *mención honorífica*.

El premio consistirá en un diploma especial en que conste su adjudicación; un amedalla de oro, de 60 gramos de peso, exornada con el sello y lema de la Academia, que en sesión pública entregará el Sr. Presidente de la corporación á quien le hubi merecido y obtenido; ó á persona que le represente; retribución pecuniaria al mismo autor ó con

corrente premiando, de 1.500 pesetas; impresión, por cuenta de la Academia, en la colección de sus Memorias, de la que hubiere sido laureada; y entrega, cuando esto se verificare, de 100 ejemplares al autor.

El premio se adjudicará á las Memorias

que no sólo se distinga por su relevante mérito científico, sino también por el orden y método de exposición de materias, y redacción bastante esmerada para que desde luego pueda procederse á su publicación.

El *accessit* consistirá en diploma y medallas iguales á los del premio, y adjudicados del mismo modo, y en la impresión de la Memoria, coleccionada con las de la Academia, y entrega de los mismos 100 ejemplares al autor.

El *accessit* se adjudicará á las Memorias poco inferiores en mérito á las premiadas, y que versen sobre los mismos temas; ó, á falta de término superior con que comparárlas, á las que reúnan condiciones científicas y literarias aproximadas, á juicio de la Corporación, á las impuestas para la adjudicación ó obtención de premio.

La *mención honorífica* se hará en un diploma especial, análogo á los de premio y *accessit*, que se entregará también en sesión pública al autor ó concurrente agraciado, ó á persona que le represente.

La *mención honorífica* se hará de aquellas Memorias verdaderamente notables por algún concepto; pero que, por no estar exentas de lunares ó imperfecciones, ni reductadas con el debido esmero y necesaria claridad para proceder inmediatamente á su publicación, por cuenta y bajo la responsabilidad de la Academia, no se consideren dignas de premio ni de *accessit*.

El concurso quedará abierto desde el día de la publicación de este Programa en la *Gaceta de Madrid*, y cerrado el 31 de Diciembre de 1890, hasta cuyo día se recibieran en la Secretaría de la Academia cuantas Memorias se presenten.

En la citada *Gaceta* hallarán nuestros lectores las condiciones referentes á la admisión de las Memorias.

### SITUACIÓN DEL CAMPO DE CARINENA

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Muy señor mío: Supongo no llegaría á su poder mi carta de Junio acompañando unas hojas para examinarlas (1).

La situación de este campo es por demás aflictiva. Según datos que tengo, puede contarse como perdida la mayor parte de la cosecha de uvas en Cosuenda, Almonacid, Alpartir y ribera del Jalón; Agurron y Buesmacorba no cuentan más que con un 25 por 100 existente; Carinena, Paniza y Longares tienen hoy una mitad, pero como el mildiu está tan iniciado en todas las viñas, me temo que al menor cambio atmosférico desaparecen la hoja, y el poco fruto que llegue á cogerse sea muy sazonado.

Las persistentes lluvias de Mayo y Junio impidieron sulfatar más á tiempo. Los pocos que los hicieron tienen las viñas en mejor estado; después se ha sulfatado bastante, pero sin resultado práctico, porque todas se encuentran igual. Sin embargo, muchos pensamos repetir vaiga por lo que valga.

Las existencias de vinos reducidísimas, sin que apenas quiera vender nadie aun ofreciendo á precios elevados. La opinión general es la que estoy conforme, han de ser solicitados los vinos bien conservados tan pronto como en Septiembre resanude el comercio las operaciones suspendidas por el verano como todos los años.

Son tantas las plagas que se destacan sobre las viñas que se hace imposible poder combatir las, y si Dios no lo remedia el agricultor tendrá que abandonarlas.

En el momento que se deja una viña en Mayo arreglada de todas las labores principia Ud. de nuevo á combatir las varias plagas que se presentan á la vez, como son el cuquillo, la piral (que aquí se desarrolla en grande escala sin saber cómo combatir de un modo práctico que no sea muy costoso).

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

oidium, el mildiu, etc., etc. Hay muchas viñas en las que todas estas enfermedades se presentan á la vez, todas hay que combatir las con procedimientos distintos, porque cada una de ellas concluye con la cepa si se deja arraigar; así es que no sé el desengaño que esto va á tener.

Su afectísimo seguro servidor.—M. A. Carrión 28 de Julio de 1889.

VITICULTURA PRACTICA

(Continuación)

Dicen los que podan dejando el corte del pulgar segado, esto es, cortado oblicuamente, que es lo que llamamos á corte de pluma, que esto lo hacen con el objeto de evitar que en tiempo de frías nieblas y fuertes escarchas, el agua se quede congelada en la parte superior del pulgar, como sucede en las cepas podadas en redondo, esto es, que el corte del pulgar es horizontal, que de esta manera, llama por su corazón el pulgar la frialdad y resulta en muchos casos helarse por esta causa.

Al poco tiempo de cortar el sarmiento, ya sea en redondo, ya á corte de pluma, la madera forma por el corte una especie de escudo, lo que en mi concepto impide que por el corte pueda penetrar el hielo; de todos modos la experiencia ha demostrado que la figura ó forma del corte en la poda no influye en nada sobre ésta.

En cuanto al número de pulgares que deben dejarse en cada cepa y largo que éstos deben tener, varia según la clase de la cepa y según el terreno en que está enclavada; en terrenos de regadío y terrenos húmedos y fértiles, siempre que, como es lógico en esta clase de tierras, haya exuberancia de vegetación, deben dejarse cuantos pulgares permita el desarrollo de la cepa, cuidando de no recortar ni rebajarla, sino al contrario, ensancharla y darla crecimiento y altura, pues estas cepas bajas ó recortadas llevan menos fruto, y lo que llevan se pudre por el exceso de humedad de que disfrutan, si sus racimos llegan al suelo ó están sus sarmientos y hojas tan apretados, que impiden la necesaria ventilación para el sazonzamiento de dicho fruto, pero cuidando sin embargo, de no dejarlos amontonados, esto es, muy juntos, y de que no quede ninguno dentro de la cepa, por la razón ya dicha, de que estando muy apretados los sarmientos no hay ventilación y cuaja mal primero y se estropea luego el fruto.

En cepas de esta clase si se dejan pocos pulgares, como su vitalidad es grande, arrojan los sarmientos con tal fuerza y lozanía, que se vician y cuaja muy mal el esquileo, y si se le cambia pronto el método de poda aumentando los pulgares, dando así más vida para la circulación de su savia, concluyen por no llevar nada de fruto, que es lo que llamamos hacerse fanfarronas.

Las cepas enclavadas en terrenos pobres de vegetación, dicho se está que necesitan todo lo contrario que las de que hemos hablado anteriormente, pues así como á las unas les es menester conductos por donde manifestar su vitalidad, á las otras es preciso restringir estos conductos, para que su poca vegetación se presente con la suficiente fuerza, para poder desarrollar el sarmiento y el esquileo.

Estas cepas conviene que estén recogidas, esto es, que sus brazos no sean muy largos, sino que si puede ser salgan sus pulgares de cerca del tronco ó cabeza; procurando estén bien repartidas y en número relativo á la robustez de la cepa y á la bondad del terreno; sin embargo, no debe rebajarse inconsideradamente, pues sobre ser el pulgar de pegadillo ó sea pulgar del sarmiento que no nace de otro pulgar, sino en medio de un brazo ó en la unión de éste con el tronco, de menos consistencia que el pulgar que se hace en el sarmiento nacido del otro pulgar viejo, ofrece el inconveniente de que la cepa, por el corte que se le hace al rebajarla, se acoca ó ería inexacto entre el seco que forma el corte y el verde que donde circula la savia; y siendo los cortes muchos, en uno ó dos años la cepa padece y queda carcomida, especialmente las tiernas.

Ha de rebajarse, pues, no siempre que se pueda, sino cuando haya una necesidad de hacerlo; ya porque los brazos están hielos ó sean muy largos, ó ya porque del rebaje queda la cepa mas igual y repartida que si no se rebajara.

El largo de los pulgares debe variar entre uno y dos yemas, además de las del casco, no dejándose nunca más largos, ó no ser que se quiera alzar las cepas por estar enterradas ó muy bajas, á causa de haberse fundido mal de posturas ó haberlas enterrado las tierras que arrastran los aguaceros; siendo preferi-

ble, de querer dejar muchas yemas á una cepa, dejar pulgares demás y cortos, que de menos y largos.

L. SARDINERO.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Aragón

Calaceite (Teruel) 29.—Terminó felizmente la siega de cereales, dejando satisfechos á los agricultores, quienes han dado y dan por bien empleadas las molestias y dificultades que durante aquella ofrecieron frecuentes lluvias, que todavía se repiten de vez en cuando durante la trilla, aunque sin perjuicios notables en una ni otra operación.

No ha sucedido lo mismo en lo referente á la inmediata cosecha de vino y aceite, por cuanto las nieblas de los últimos días del pasado Junio destruyeron la abundante florecencia que el olivar presentaba y aclararon extraordinariamente el fruto en las vides, maleando á la vez su robusta vegetación; de modo que no pasará de mediana la primera de dichas cosechas, á pesar de la mucha fuerza con que han brotado y vegetan los olivos y tampoco será colmada la segunda, ni mucho menos.

La de almendras ha sido inutilizada por la oruga, quedando los almendros generalmente desuados y malparados; si bien esta cosecha y los demás restantes, no revisten aquí verdadera importancia ni afectan de un modo notable á la vida del país, cuya base de riqueza la constituyen las tres antes citadas, y especialmente la de aceite, hoy profundamente mermada por efecto de los hielos y pasadas sequías, sin esperanza alguna de alivio ni auxilio humano á sus males.

En los términos municipales de Gaudesa y otras poblaciones inmediatas, se ha desarrollado el mildiu, causando daños de consideración y obligando á sus activos habitantes al empleo de la mezcla cup-ocálcica y demás medios que creen oportunos para evitar el mal.

Apenas se hacen transacciones, y aun éstas se verifican á los ruinosos precios siguientes: trigo, á 30 pesetas caliz (179 litros); cebada, de 9 á 10; avena, á 8; judías blancas finas, de 68 á 70; comunes y de color, de 56 á 58; patatas, de 1,25 á 1,50 pesetas arroba; aceite reposado claro, de 9,75 á 10 pesetas id. (13,86 litros); vino, de 6 á 7 rs. cántaro; ganado lanar, de 11 á 12 pesetas los corderos, y de 12 á 13 las ovejas; carnes de carnero, macho cabrío y ganado de carda, á 1,50 1,25 y 1,60 pesetas kilogramo respectivamente.—P. V. P.

Ateca (Zaragoza) 28.—Los precios de los vinos han mejorado, pagándose á 25 y 30 pesetas alquec (119 litros).

El alza es debida al estrago que ha causado el mildiu, cuyo hongo ha destruido en este término municipal unos veinte mil alqueces.—B. B. S.

Magallón (Zaragoza) 30.—No he escrito á Ud. dándole noticias de este pueblo, porque mis informes tenían que ser fatales.

Por efecto del mildiu está absolutamente perdida la cosecha de vino.—V. B.

De Castilla la Nueva

Tendilla (Guadalajara) 29.—Las ocupaciones propias y perentorias de esta época, y como consecuencia, el escaso movimiento mercantil me obligan á diferir mis periódicas correspondencias, y á darlas una brevedad contraria á mis ideas.

Terminó hace días la recolección de la cebada con rendimientos bien ciertos, y otro tanto esperamos sucederá con los trigos por no haber adquirido este grano su completo desarrollo á causa de haberse echado por las abundantes lluvias de los últimos días de Junio.

De la misma falta se quejan en la generalidad de los pueblos de la provincia, sin que esto haya motivado variación notable en los precios de los principales artículos, según se demuestra por los que vienen rigiendo en los mercados de las cabezas de partido, que son los siguientes:

Guadalajara: trigo, á 17,79 pesetas hectólitro; cebada, á 8; avena, á 12,16; aceite, á 9,15 pesetas decalitro; vino, á 2,90.

Alfaro: trigo, á 16,21 pesetas hectólitro; cebada, á 9,92; avena, á 6,32; centeno, á 10,81.

Brihuega: trigo, á 16,22 pesetas hectólitro; cebada, á 8,11; avena, á 6,10; centeno, á 10,80; aceite, á 7,60 pesetas decalitro; vino, á 1,40.

Ciuentes: trigo, á 18 pesetas hectólitro; cebada, á 10; centeno á 12; aceite, á 9,70 pesetas decalitro; vino, á 2.

Cogolludo: trigo, á 16,21 pesetas hectólitro; cebada, á 10; avena, á 6,30; centeno, á 10,81; aceite, á 8,30 pesetas decalitro; vino, á 1,60.

Molina: trigo, á 17,50 pesetas hectólitro; cebada, á 10; avena, á 7; centeno, á 11,50.

Pastrana: trigo, á 17,50 pesetas hectólitro;

cebada, á 8,11; avena, á 6,10; centeno, á 11,75; aceite, á 7,20 pesetas decalitro; vino, á 1,50; miel, á 70 céntimos kilo.

Sacedon: trigo, á 16 pesetas hectólitro; cebada, á 8,25; avena, á 6,50; centeno, á 10; aceite, á 7,20 pesetas decalitro; vino, á 1,50; miel, á 80 céntimos kilo.

Sigüenza: trigo, á 16,21 pesetas hectólitro; cebada, á 9,92; avena, á 6,32; centeno, á 10,84; vino, á 1,80 pesetas decalitro.—P. L. C.

Arganda (Madrid) 29.—El estado de este viñedo es insuperable en cuanto á verdor y lozanía, no así en cuanto á fruto, pues en el supuesto que llegue á recolectarse todo lo que hoy muestran las cepas, la cosecha próxima puede asegurarse que será un tercio mas corta que la del año anterior.

De venta de vino, si bien no hay toda la animación que era de desear, pues hay gran desgan de vender, no dejan de hacerse transacciones, saliendo como ordinariamente para Segovia y pueblos de la campaña de Alcañá de Henares, y haciéndose también buenas partidas para Madrid, y algunas para Bilbao y otros puntos de las Provincias Vascongadas, cotizándose este acreditado caldo á 4 pesetas la arroba.

De aguardientes y espíritus, apenas si hay existencias para el consumo de la población, y aceite lo poco que se vende de 8,50 á 10 pesetas la arroba.—El correspondiente.

Los Navamoralés (Toledo) 29.—Terminada la recolección de la cebada, tengo el gusto de participarle que el rendimiento ha sido regular.

Se están segando los trigos y prometen mediana cosecha, por haberse quedado muy claros y con poca mies.

Precios corrientes; trigo viejo, á 38 rs. la fanega de 94 libras; id. nuevo, lo poco que ya se ha cogido, á 35 y 36; cebada, á 14 y 15; centeno, á 18; avena, á 10; garbanzos nuevos, pues este año no se recolecta ni la simiente, á 18 y 20 rs. arroba; aceite claro, á 30 rs. la arroba de 25 libras; vino, á 14 el blanco y 15 el tinto, lo que se trae de fuera porque en esta localidad no hay existencias.—L. G. A.

Ciudad Real 29.—Por mas que nuestra provincia se ve hasta ahora libre de mildiu, la cosecha de vino sera corta porque la v. d. mostró en general menos fruto que de ordinario, y después han hecho bastante daño la oruga, la langosta y otras plagas, así como los accidentes atmosféricos.

Por esto y las malas noticias que llegan de Cataluña, las Rioja y otras regiones, los precios de los vinos están en alza.

También en los aceites se observa idéntico movimiento, aun cuando poco acentuado. En cambio los cereales siguen bajando.—El correspondiente.

De Castilla la Vieja

La Nava del Rey (Valladolid) 29.—Suscriptor de su apreciable periódico, veo con gusto la campaña continuada que Ud. sostiene en favor de los tan lastimados intereses de los agricultores; y confiado en su benevolencia, me atrevo á remitirle adjuntas unas hojas para que haga el favor de decirme qué enfermedad padecen (1).

También en sobre parte recibirá ejemplares de una oruguilla que se come la hoja, el fruto y la leña, y que si bien hoy no puede considerarse como una plaga, continúa desarrollándose estos bichos y darán fin del viñedo, pues las cepas en que se aposentan se secan completamente, por lo que le ruego me diga cómo se les combate.

La anticipo las gracias por la molestia que le proporciono, y aprovecho esta ocasión para ofrecerte de Ud. afectísimo seguro servidor q. b. s. m.—Un suscriptor.

Tarazona (Palencia) 29.—Habiendo leído en su apreciable periódico que en Dueñas, pueblo que limita con este, existía el mildiu, he salido esta mañana á inspeccionar este viñedo, y aunque hasta ahora muy poco propagado, he vuelto con el triste presentimiento de que también aquí existe la asoladora plaga, de que creo se hallan atacados el racimo y una de las dos hojas que con esta nota le remito, ignorando qué puede padecer la otra.

De todos modos, sabremos á qué atenernos en el número próximo de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES, pues á eso nos tiene acostumbrados su diligente é ilustrado Director (2).

Al precio de 5 y 5,50 rs. se vendió gran parte de la cosecha última, en todo el mes de Junio y primera quincena del corriente, y hoy que por efecto de la pérdida de la cosecha de que se halla amenazada nuestra Península, se pagaría á siete ó más reales, apenas habrá en este pueblo 4.000 cántaros de venta.

La florecencia tuvo lugar en las mejores

(1) Padecen clorosis.—(Nota de la Redacción.) (2) Los racimos y las hojas tienen mildiu.—(Nota de la Redacción.)

condiciones. Calor, tiempo sereno, nada de borrascas ni viento; y sin embargo, el fruto se corrió mucho, y aunque hay bastantes racimos y son de más que ordinaria marca, opino que no ha de ser la cosecha muy grande por la causa indicada.

Tampoco la cebada ha dado el resultado que se creía, no pasando de regular ó mediana; pero, en fin, aunque no se venda más que á 12 rs. fanega y el trigo á 30, con tal que en la próxima legislatura obtengamos el sufragio universal y otras conquistas políticas por el estilo, podremos darnos por contentos, que no todos los bienes han de venir juntos.—El correspondiente.

Rueda (Valladolid) 30.—Con un tiempo despejado y hace días fresco, se ha terminado la recolección de algarroba, que ha sido buena, y la de cebada, mala, para dar principio á la de trigo.

El aspecto del viñedo, á pesar de tener menos muestra que el año pasado, es inmejorable en lozanía y robustez; pero en vista del desarrollo genérico del mildiu en toda la Península la zozobra de estos labradores es justificadamente grande.

Hasta ahora no se notan otros síntomas más que los correspondientes á la aparición del oidium en algunos pagos, pero mucho tememos que estando ya invadidas las provincias de Palencia y Zamora de la destructora peronospora, podamos librarnos nosotros de tan terrible azote, que en este pueblo sería mortal por llevar ya dos años de depreciación del vino y haber hecho ya el labrador toda clase de equilibrios económicos para poder resistir á la batalla.

Efecto de todo esto, se nota vacilación en los precios de los caldos, observándose en todos estos pueblos la subida de un real próximamente en el precio.—A. R. C.

De Cataluña

Cornudella (Tarragona) 28.—La situación de este país es adictiva en extremo.

La invasión del mildiu ha sido este año terrible, y muchos son los propietarios que tienen ya perdida la totalidad de su cosecha.

Muchos son los que han tratado las viñas con los preparados de cobre, pero contra la humedad persistente, alternada con intensos calores, no hay lucha posible.

Además, á mi entender, el mal no procede tan solo del mildiu; la florecencia se hizo ya en muy malas condiciones. Y se ven muchas viñas frondosísimas, cuyas hojas presentan muy pocas manchas de mildiu, y á pesar de ello los racimos se han secado y la cosecha está perdida. Y estoy en la convicción de que al llegar á la época de la vendimia no quedará nada ó muy poco, y este poco de mala calidad.

Se conoce que una influencia perniciosa lo invade todo, viñedos, árboles y huertas, todo se encuentra en mal estado.

En semejantes circunstancias serviría de lenitivo el que el vino del último año se hubiese podido vender á buen precio; pero sólo las buenas clases, como ya manifestaba en mis anteriores, tienen salida, siendo su precio de 20 á 30 pesetas carga de 121 litros.

Las clases inferiores no tienen salida sino á muy bajos precios, y muchos vinos de estos irán á parar al alambique.—J. P.

Pierola (Barcelona) 25.—No somos menos desgraciados que otras comarcas respecto á la situación de la vid.

En mi última carta del día 5 sólo teníamos perdida una parte de la cosecha, pero hoy esta destruida por completo; y no sólo aquí, sino en todas las comarcas de este país, y tanto las sulfatadas como las no sulfatadas.

Cierto que al principio se defendían aquellas, mas con un temporal tan persistente de lluvias es inútil todo remedio.

Dios quiere que este año no cosechemos nada, pues también la producción de patatas, tomates, judías, etc., etc., la hemos perdido.

Todas las clases sociales de esta comarca están consternadas al pensar en el negro porvenir que las espera.

Hoy precisamente es la fiesta mayor de este pueblo y no hay músicas, bailes ni otras diversiones.

No podremos pagar los tributos; al contrario, necesitamos para poder vivir y cultivar que el gobierno en vez de sacar dinero nos auxilie.

Ahora acabo de leer en una revista de Zaragoza un artículo sobre cosechas y mercados, en el que se dice que el mal de la vid no está grande como se asegura.

El que eso dice, ó no tiene informes de la situación vitícola de España, ó procede con parcialidad.

Yo afirmo que el daño es mayor de lo que dicen, y que se puede creer que el vino que se recolecte será muy poco y malo y nada valdrá, y por último, que las existencias de 1888 valdrán mucho, muchísimo.

El tiempo persuadirá de su grave error á la citada revista aragonesa.—S. S.

**De Murcia.**

**Cebeg'n** (Murcia) 29.—Me he retrasado en escribir á Ud. porque durante esta época no había noticia alguna de interés que poderle comunicar; hoy ya que estamos en la trilla, puedo darle algunas, aun cuando malas.

Como tenía á Ud. dicho los frios y las lluvias en mal tiempo, perjudicaron tanto nuestros sembrados, que hoy se tocan palpablemente las consecuencias. Los trigos se han quedado sin granar por completo y á esto hay que añadir la poca cantidad que resulta en las eras, calculando en más de un 50 por 100 la falta.

Las viñas tienen una buena cosecha de uvas, aun cuando está algo clara, pues cuando estaba ceriendo, tuvimos un fuerte huracán que se llevó parte del polen. Afortunadamente el mildiu no nos ha visitado.

Transacc. ones mercantiles, ninguna.—El correspondiente.

**De Navarra**

**Mendigorría** 29.—El mildiu ha hecho estragos en muchos parajes de este término, siendo de notar muy especialmente en las viñas sulfatadas tarde, las no sulfatadas, y sobre todo en las fincas de cultivo; pues en las bien cultivadas y sulfatadas á tiempo, se ven abundantes y buenos racimos: en suma, que si quedase libre (que lo dudo), lo que todavía está pendiente de las cepas, aún habría quien tuviera una regular cosecha.

El tiempo lo tenemos de continuado viento norte, lo que á nuestro parecer es lo que nos conviene para que la plaga cese en su marcha destructora.

Terminada ya la siega de cereales, ha dado buen resultado de mies, pero tanto las cebadas como los trigos que se han trillado hasta la fecha, dan mediano rendimiento, efecto sin duda de las perturbaciones lluvias que cayeron al tiempo de la granazón.

Los olivos han tirado la flor, quedándose una buena dotación de fruto, que de conservarse tendríamos una abundante cosecha.

La venta de vinos, en alza de día en día, y la de granos de baja de hora en hora, pues los primeros han subido de 3 á 4 reales y con poca oferta, al par que los segundos han bajado más de 4 reales, y nadie los demanda. Tal es la situación de los desahogados agricultores.—S. G. de V.

**Dicastillo** 29.—El estado del viñedo es lamentable, pues las hojas de día en día son desconocidas; así es que pierden su verdor, todo efecto de la enfermedad reinante. En algunos viñedos ha ocasionado hasta la muerte del fruto.—P. B.

**Olite** 30.—Mi carácter, algún tanto retraído para comunicar noticias desagradables, ha sido la causa de que haya tardado tanto tiempo en reseñarle el estado en que se encuentran estos campos.

Lisonjeras esperanzas abrigaban los vecinos de esta ciudad al ver las viñas y toda clase de cereales con una lozanía pocas veces conocida, y con tanta abundancia de fruto que con fundamento creíamos iba á ser un año inmejorable; hasta que la piedra, ese meteoro del que no nos acordábamos por haber ya bastantes años no nos había visitado, en dos días todo lo asoló, haciendo tantos estragos sobre estos campos que cambió las lisonjeras esperanzas en tristes augurios de un malestar general en todo el año y principalmente en el invierno entrante. La verde alfombra que cubría esta extensa y productora ribera, demostrando la estación por que atravesábamos, desapareció por completo y se substituyó por el aspecto que presentan los campos en un rigoroso invierno.

Los días 30 y 31 de Mayo serán de triste recordación para la ciudad de Olite y para muchos pueblos de Navarra.

Hoy, sin embargo, vistas de lejos las viñas no parece sufrir tanto, pues debido á las muchísimas humedades y al calor que se ha dejado sentir han brotado nuevamente los rarnientos con tanta fuerza y lozanía que no parecía sino que la cosecha ha de ser buena, pero mirados de cerca desaparece la ilusión.

La plaga asoladora del mildiu se ha encargado de apoderarse de los nuevos vástagos que han brotado de las vides atacadas por la piedra y de parte de la poca uva que penle de dichos vástagos. Todos, sin embargo, nos hemos precipitado á librarles de tal epidemia sulfatándolas, y sus efectos son conocidos en muchos de ellas, principalmente si se les ha aplicado el caldo bordelés temprano. También están mejores las que se podaron inmediatamente después de la piedra.

Si después de tanta pérdida se hubiera podido economizar el labrador los gastos que traen consigo las labores de hedra en las viñas, ó la recolección de los pocos cereales que quedaron, hubiera sido más fácil, toda-

via podía decirse que algo se había economizado; pero todo al contrario, ha sido tanta la humedad que ha caído sobre este suelo, que por mucha labor que se le dé á la viña siempre se encuentra sucia y, por consiguiente, perjudicando la hierba á la planta, que ya que en el presente año no rinde ganancias, no deja de ser un capital que hay que conservar para que pueda darlas después. Con los cereales también se ha tenido que gastar mucho más que otras veces, pues como se encontraban enterrados entré el barro, ha sido más costosa la siega.

Por todos estos motivos, que parece son generales, el vino es más solicitado y hasta se ha subido de 8 y 9 rs. á 11 y 12 rs. cántaro.

El aguardiente también ha subido de precio.

La cebada hace muchísimos años que no la hemos conocido tan b rata; se vende la nueva á 7 rs. y todavía no hay compradores.

El aceite sigue siempre muy poco solicitado debido á lo mucho que nos trae de Andalucía.

El tiempo propenso á humedades, reinando una temperatura tan baja que parece estamos en el mes de Diciembre.—A. G.

**De Valencia**

**Pedralva** (Valencia) 28.—Á los agricultores de este pueblo les ataca otro mildiu más temible que el que destruye sus viñedos.

Hay una existencia en las bodegas bastante considerable de mistelas, y el gobierno las clasifica como licores desde hace poco tiempo; de modo que el cántaro de compra vale de 10 á 12 rs. y paga por derecho de consumos al entrar en Valencia 32 reales. Esto es escandaloso.

Las mistelas que aquí se cosechan son de uva de planta, y casi todas ellas se consumen en Valencia, y ahora al desaparecer este mercado no sabemos qué hacer, pues madura en época anterior que la uva de vino.

Antes se hacía pasa, pero desde que el moscatel abunda, la de planta tiene poca aceptación.

Además, la uva que este año se obtenga, será de malísimas condiciones.

No sé qué motivos habrá tenido el gobierno para considerar como licores lo que no es más que un mosto que no fermenta, efecto de que se le adiciona alcohol.

Por eso digo, señor Director, que nos ataca otro mildiu, pero contra este no tiene poder el sulfato de cobre.—I. C.

**Castala** (Alicante) 30.—Le remito dos clases de hojas numeradas, por presentar diferentes manchas, y después de analizadas tendrá la bondad de manifestar en su apreciable periódico, que Ud. tan dignamente dirige, si es el mildiu ó qué clase de enfermedad (1).

Ha terminado la siega y se ha dado principio á las operaciones de la trilla, disfrutando de buen tiempo; la cosecha de cereales, regular.

Los precios corrientes son, trigo, á 14 reales barchilla; cebada á 6.

Las existencias del vino se han agotado subiendo un poco el precio, cotizándose la última partida que se vendió á 9 rs.

Las últimas lluvias y nieblas han perjudicado mucho á los olivos, dejando caer la flor.—J. P.

**NOTICIAS**

Correspondencias de Bale y otras comarcas de Suiza, participan que también en aquella república hace grandes estragos el mildiu. Los vinos en alza.

Una carta de Marsella, inserta en *Le Moniteur Financier*, de París, asegura que el departamento de Var ha perdido casi toda la cosecha de vino, efecto del mildiu. De otros muchos departamentos franceses siguen recibiendo igualmente fatales noticias sobre el estado de los viñedos.

No son menos desconsoladores los informes que llegan de Italia.

La próxima cosecha de vino será muy corta en Europa.

Los vinos blancos de Huelva han subido en el mercado de Cetta de 3 á 5 francos por hectólitro. Con esta mejora se contrataron en la anterior semana unos 1.500 evases.

Otros 500 de vino de Alicante se han negociado en aquella plaza francesa á precio reservado, pero indudablemente con alza y no pequeña.

Por una buena partida de Huesca, pretenden un tenedor el tipo de 43 francos hectólitro.

(1) No tienen mildiu, pero están atacadas por otro hongo que no se determina bien. (Nota de la Redacción.)

Las existencias quedan muy reducidas en Cetta.

Los vinos de exportación del Priorato, han subido cinco pesetas por carga.

Ha empezado el descenso de los cambios, ofreciéndose papel sobre París de 4 á 4,50. Es de creer bajen más.

Los labradores de Castilla la Vieja quedan descontentos del resultado de la cosecha de cebada, que en general es mediana.

La de trigo es regular, ó buena y abundante en ciertas comarcas.

Los precios de los aceites han conseguido nueva mejora en la plaza de Malaga, donde antes se cotizaban á 32 reales la arroba en puertal, y á 34 en bodega para entrega inmediata.

Siguen siendo malas las noticias que se reciben de la mayoría de las comarcas productoras de aceite. Una gran parte del fruto mostrado se ha desprendido de los olivos.

Es muy probable que se hagan gestiones cerca del gobierno por las comarcas interesadas para que se eleven hasta el 25 por 100 ad valorem que consiente el arancel, los derechos de importación sobre el grano extranjero, teniendo en cuenta que esta elevación, sin encarecer la carne, favorecería á los ganaderos españoles.

Se han recibido cartas de Chile, en las cuales se anuncia el propósito de reclutar en Andalucía, para el próximo año, unas 4.000 familias agrícolas con destino al cultivo de parte de aquellos campos.

La Cámara de Comercio española de Buenos Aires ha aprobado el proyecto de establecer en aquella ciudad una Exposición permanente de productos españoles y argentinos.

De Denia escriben, que con el embarque de uva se ha iniciado el movimiento de exportación en aquel puerto, en el que han cargado tres vapores, embarcando unos siete mil barriles de uva. Se espera la llegada de otros buques.

En Denia hay mucha animación para preparar y envasar las pasas al estilo de Málaga, para lo cual hay ya seguros y estufas para producir de 10 á 15.000 quintales de pasa al sol, y si se obtiene el resultado que se espera, es probable que el próximo año triplicarán la cantidad.

El último mercado de Tarragona ha sido poco fecundo en ventas de vino por las exigencias de los cosecheros.

Los viticultores de Torredembarra, Alcala y Vendrell licieron subir los precios á 23 y 25 pesetas la carga.

En Mendigorría (Navarra) acusó la cotización un aumento de 4 reales por cántars (11,77 litros) y en Olite de 3.

En Ateca se detalla á 25 y 30 pesetas al quez (119 litros), precios que acusan un alza de 5 á 8 pesetas.

En el campo de Cariñena es general el retraimiento de los cosecheros, por más que el comercio ofrece, según nos dicen, precios elevados.

*La Derecha*, diario de Zaragoza, escribe lo siguiente sobre el estado del viñedo del distrito de Borja:

«Hemos oído opiniones acerca del estado de los viñedos en la comarca productora de Borja, Alcañón, Fuendejalón y demás pueblos de aquella, y son todas uniformes al apreciar los estragos causados por el mildiu.

«Personas que recientemente han recorrido el campo de las hazas de la plaga, coinciden en asegurar que puede considerarse perdida casi en su totalidad la cosecha, porque las vides están sin racimos y la devastación ha sido completa.

«Del campo de Cariñena y de todas las regiones aragonesas donde la extracción de callos formaba la base principal de la riqueza, se reciben iguales noticias, y esto hace suponer que el empobrecimiento de la clase agricultora sigue cada vez más rápidamente su camino, hasta que llegue la ruina total de los elementos que constituyen la vida del país.

«Ahora que en el mercado francés habían logrado mayor demanda nuestros vinos, libres de la competencia de Italia, tenemos que registrar el más lamentable de los reveses que pudiera sufrir la agricultura aragonesa, cuya producción de aceites amañoró por causa de las últimas heladas y cuya cosecha de vino ha recibido grave golpe con la reciente calamidad del mildiu.

«Dijérase que contra los esfuerzos del labrador batallan todos los contratiempos que es capaz de suscitar la más constante mala suerte!»

No son menos aflictivos los informes que

de la ribera de Navarra, campo de Cariñena, Ateca y Cataluña publicamos nosotros en otro lugar, así como los que de la comarca de Tarazona, las Riojas y otras regiones hemos dado á conocer en los últimos números.

La situación vitícola es gravísima por efecto del mildiu.

Dicen de Alcañiz (Teruel):

«Algunos propietarios que tienen plantaciones de importancia han rociado las hojas de las cepas con una lechada compuesta de 100 litros de agua, cuatro kilos de sulfato de cobre y uno de cal viva. Les ha producido excelentes resultados.

«Todos los pueblos de esta comarca se hallan invadidos más ó menos por la terrible plaga.

«Hoy llegado el mildiu hasta el interior de la sierra; según hemos oído, en las parras de Castellote se ha presentado también.»

Varios negociantes en grano andan recorriendo la provincia de Segovia, haciendo lo grado comprar importantes partidas de cebada á 12 rs. la fanega, precio ruinoso para el pobre labrador.

Con los muchos impuestos que pesan sobre la propiedad rural, la falta de protección por parte del gobierno y la baja cotización de los frutos de la tierra, es realmente imposible el cultivo.

De diferentes análisis hechos recientemente por Mr. Audard, director de la estación agronómica de la Loire Inferieure, resulta que las patatas pequeñas y de mediano grosor son más ricas en ázoe, ácido fosfórico y potasa, que las más grandes, y por lo tanto aquellas son las que deben emplearse como simiente. Las más grandes ofrecen mayor cantidad de substancia alimenticia; esto sería un argumento á su favor si no resultaran más caras por su tamaño. La práctica de dividir en dos ó más trozos las patatas mayores y usarlas como simiente, no tiene defensa de ningún género.

Cuando acuden las avispas á los emparrados echan á perder las uvas y conviene alejar de tal peligro á tan apreciado fruto. Al efecto aconsejan los viticultores que se plante cerca de la parra una mata de anís, cuyo aroma gusta tanto á las avispas que allí acudirán dichos insectos, librando á las uvas de sus desastrosos efectos. En otras partes se colocan frascos cuya capacidad sea de 300 á 600 gramos de agua y cuya forma sea á modo de rebortas ó bolas de cuello estrecho y largo; dentro se pone agua con azúcar ó con miel, donde acuden las avispas y moscas, introduciéndose dentro sin poder salir, librándose por tal medio de semejantes insectos.

*Lo que puede hacerse con las naranjas* — Un químico de Nueva York ha remitido al *Tribune* de dicha ciudad la carta que traducimos á continuación:

«Recientemente se me ha preguntado qué es lo que puede obtenerse de los naranjales además de las frutas? Esta pregunta se debe á que hasta ahora nada se ha hecho en los Estados Unidos con las naranjas, excepto cogérlas en Florida ó en California y venderlas. Durante mi residencia en el Mediodía de Francia é Italia, tuve sobrada oportunidad para enterarme de los diferentes procedimientos que se usan en los naranjales, y mi respuesta á la anterior pregunta es la siguiente, por donde se verá la variedad de productos que pueden extraerse de las naranjas:

- 1.º Extraer por presión aceite de cáscara de naranja (aceite de Portugal). Precio por suza, 2 pesos.
- 2.º Destilar el aceite de neroli. La onza, 4 pesos.
- 3.º Destilar aceite de las frutas verdes que se caen de los árboles. La libra, 2 pesos.
- 4.º Destilar aceite de las hojas. Precio: la libra, 2 pesos.
- 5.º Hacer vino. Precio, 50 céntimos el galón.
- 6.º Preparar ácido cítrico. Precio, 50 céntimos la libra.
- 7.º Preparar azahares secos. Precio, un peso la libra.
- 8.º Preparar pomada de azahar. Precio, 2,50 pesos la libra.
- 9.º Preparar agua de azahar. Precio, 2,50 pesos galón.»

Tengiendo presente los productores de naranjas en nuestro país, á quienes interesa mucho saber sobre to-lo el partido que puede sacarse de dicho producto.

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

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



EL RELAMPAGO

para combatir el mildew.

La Sansón

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

BOMBAS para trasiego, riego é incendios.

MANGAS de goma y lona superiores.

MÁQUINAS para todas las industrias, incubadoras, etc.

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

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



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

El mejor aparato para combatir el MILDW que es el Pulverizador NOEL á 65 pesetas.

Para la próxima temporada

SEGADORAS Y TRILLADORAS

Catálogos gratis á quien los pida.

A los vinicultores

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

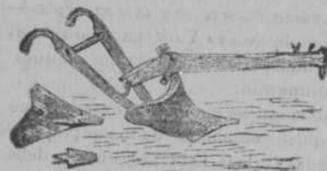
Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio de Cerro.—Calle Mayor, núm 45, Madrid.

SIEGA MECANICA A DESTAJO

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

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

ELIZALDE Y COMPAÑIA EN BURGOS



PARSONS GRAPEL Y STURGESS (antes Parsons y Graepel)

Despacho: Mon era, 16 —Dipósit: Claudio Co. Ho, 43, Madrid.—Sucursal en Valladolid, Acera de Recoletas, 6.

Arados de vertedera desde 27 pesetas.

JULES PETIT

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

Los vinos expedidos á esta antigua Casa son vendidos pendiente el transporte ó á la llegada en estación, de manera á evitar los gastos de almacenaje.

Anticipos: 80 por 100 desde que el vino ha pasado la frontera. Por toda comisión: 1,50 pesetas por hectólit. o.

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

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



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

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

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

Precio en BARCELONA, sin embalaje 50 PESETAS

DR. J. V. MARTINEZ ANIBARRO GABINETE CIENTIFICO SERRANO, 4, MADRID

Opúsculo sobre las plagas DE LA VID

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

PULVERIZADORES

Gran Concurso de Champagne 1887.



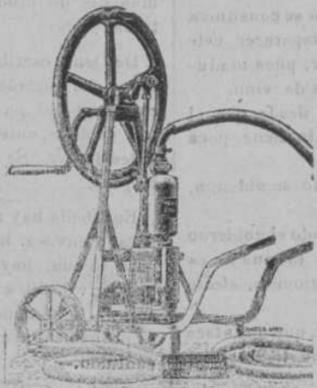
Primer premio.

Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

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

BOMBA

MAGNUMBONUM



para trasiego

JULIUS G. NEVILLE

II, Plaza Palacio, Barcelona C, Puerta del Sol, Madrid

Precio de las BOMBAS

Con 2 metros tubo aspiración de espiral, 4 metros tubo de impecación, enlaces recíprocas rodados

4.000 litros..... pesetas 225
6.000 " ..... " 275
8.000 " ..... " 350

Esta BOMBA excede á todas otras por solidez, duración y cómodo manejo.

Instalación vinícola

EN EL PUERTO DE PASAJES

Se cederá una en buenas condiciones, completa, con todo lo necesario para la exposición de vinos. Dirigirse á D. Jose Maria Torrens, Sobrarbe, 26, Zaragoza (arabal).

VALLS HERMANOS

INGENIEROS TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854.

19, Calle de Campo Sagrado ENSASCHE, RONDA DE SAN PABLO BARCELONA

Premiados con 15 medallas de Oro, Plata y bronce, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas para Fábricas de Fideos y pastas para sopa.

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. Catálogos especiales y general. Se remiten franco á quien los solicite.

Dirección para telegramas VALLS.—Campo Sagrado BARCELONA

ABONOS MINERALES de la Comp. ña Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

Dirección: Madrid, Percebes, 35. 1.ª y provincia de Málaga Fuente-Piedra.

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

ABONOS COMPLETOS

NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 2.—POTÁSICO para viñas, olivos, frutales, patatas, tabaco, etc., á 32 pesetas los 10 kilogramos.

NUM. 3.—FOSFATADO para cañ de azúcar, maíz y forrajes, á 30 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 4.—SUPERFOSFATO para mezclar con el estiércol, quintuplicando así su valor agrícola, á 17,50 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 5.—FOSFATADO potásico para naranjos, limo, cañamo, pimientos, higos y arroz, á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.

NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico Preservativo contra las enfermedades del naranjo, limoneros y árboles frutales á 32 pesetas los 100 kilogramos.

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

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

SEGADORA MECANICA

inventada expresamente para España y reconocida como la más práctica por su extraordinaria sencillez Con acumulador de gavillas para facilitar el atado y segar aunque corra viento fuerte.

Precio: 700 pesetas.

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

Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.

ELIZALDE Y COMPAÑIA EN BURGOS

A los vinicultores

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

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

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

SAL FACI

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

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

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

Remisión á todo dueño mediante abono de su valor y parte.

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

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

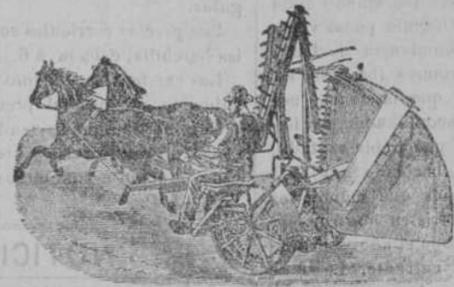
LA MAQUINARIA AGRICOLA DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

SEGADORA

LA SENCILLA



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

Su construcción compuesta de hierro forjado y Mallable, la pone al abrigo de toda rotura á la vez que su sencillez permite ser entregada al mozo más inexperto.

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

CONSTRUCTOR.

VERMORELL, VILLEFRANCHE (Rhône)

Pulverizador relámpago contra el mildiu.

EL RELÁMPAGO (L'Eclair)

Unica medalla

de ORO

1888

Exposición universal

de

BARCELONA



Unica medalla

de ORO

1888

Exposición universal

de

BARCELONA

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

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

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