

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

ANUNCIOS

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

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.

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 24 de Agosto de 1889

NUM 1.215

UNA VID INDEMNABLE AL MILDIO

Sr. D. Cecilio Zaitigui.

Mi estimado amigo: Nada nuevo diré á usted uniéndole el testimonio de los efectos del caldo bordelés en este pueblo para combatir el mildio, ya que sobrados ejemplos ha publicado Ud. para que de aquí se le pueda dar más fuerza á la predicación constante que ha hecho Ud. en la CRÓNICA sobre los buenos efectos de la mezcla cupro-cálcica.

Desgraciadamente para los viticultores de ésta, ni las predicaciones de Ud., ni el ejemplo mio han servido para hacerles sulfatar preventivamente más que á tres ó cuatro propietarios, habiendo aprendido los demás con la pérdida de su cosecha, que no íbamos tan descaminados los que la hemos salvado.

Hoy voy á tratar otro punto del mayor interés sobre el mildio, y es presentarle á usted una cepa completamente indemne á él.

La variedad conocida con el nombre Miguel de Arco, que existe en corta cantidad en este pueblo, ha resultado completamente indemne, pues no hay ni una sola cepa de esta clase sulfatada, ni se encuentra en ninguna de ellas la menor mancha de mildio en las hojas; conservando toda su lozanía y destacándose entre las demás que están completamente plagadas.

Como esta cepa se encuentra en diferentes clases de terrenos, lo mismo en los altos que en los bajos, en las tierras fuertes y en las delgadas, en todas partes están completamente limpias de la enfermedad, ya se encuentre en plantaciones completas formando viñas enteras, ó ya cepas sueltas en medio de otro viñado.

Y como este dato lo creo del mayor interés, me apresuro á comunicárselo á Ud. por si gusta publicarlo en la CRÓNICA y ver si además de esta variedad hay alguna otra que tenga esta ventaja, ó no se comprueba en otros puntos.

De Ud. siempre afectísimo amigo q. s. m. b.,

JOAQUÍN GARRALDA.

Autol (Logroño) 17 de Agosto 1889.

LOS ACEITES EXTRANJEROS

Con las noticias que recibimos del aspecto que ofrece la próxima cosecha de aceituna en Francia é Italia, coinciden los datos que acerca de nuestra exportación de aceites nos proporcionan los boletines de aduanas.

Puede asegurarse que en Francia la recolección será escasísima este año. En la comarca de Niza, en Provenza y en la ribera de Génova, los árboles apenas conservan fruto, y el que sostienen sus agostados brazos está casi seco y cada día cae en mayor abundancia por falta de jugo en las tierras.

En Italia, si bien algunas comarcas del Sur, esperan una buena recolección, las zonas del Norte la dan como perdida; y las ricas ciudades olivícolas enclavadas en los territorios de Bitonto, Giovinazzo, Palo y Modugno, apenas si confían en obtener un mediano fruto.

Mientras tales augurios se hacen en los dos países que con España y Portugal cosechan más cantidades de aceite, por nuestras aduanas han salido más partidas que en iguales épocas de años anteriores. Nos hallamos, pues, en un período propicio para ganar mercados y acreditar nuestros aceites.

¿Cómo conseguir esto? Ya lo hemos dicho cien veces: elaborando y depositando con esmero nuestros productos. Las noticias que de la Exposición recibimos son por todo extremo halagüeñas para nuestra riqueza olivícola. Dos ricos cosecheros andaluces es seguro que obtendrán las medallas de oro y de honor para sus aceites. Estos cosecheros, los Sres. Gonzalo Prieto, de Lora, y Cuadra, de Utrera, han dado el ejemplo de lo que se debe hacer para sacar á ramo su capital de nuestra agricultura de la prostración en que yace por culpa de la rutina y del abandono.

Elaborando bien, se obtienen riquísimos

productos, pues la mayor parte de nuestras tierras andaluzas que llevan el árbol tan encomiado por Columela, tienen inmejorables condiciones para dar aceites finos de excelente color y mejor aroma. Para ello sólo es menester esmero y más esmero, que, junto con algún sacrificio para la filtración, el refinado, embalaje y depósito, dará pingües resultados.

Aparte los bienes incalculables que esto ha de producir, el cambio de método en la elaboración ha de probar al mercado francés, lo mismo que al italiano, que España puede dar mejores aceites que otro país cualquiera. Nuestro muy querido amigo, el inteligente y rico propietario D. Juan Maisonnave, ha tenido ocasión de conocer por sí mismo en París la verdad de nuestra constante propaganda.

Los aceites del Sr. Prieto, de Lora y los del Sr. Cuadra, maravillan á cuantos recorren nuestra sección. El primero de estos señores, que ha tenido el buen gusto de colocar el olivo de tamaño natural labrado en plata Meneses, está siendo objeto de calurosos plácemes por el esmerado producto que presenta: sus blanquetes y oro superan con mucho á los que presentan las casas de Marsella y Niza.

El Globo se felicita de que su larga campaña en favor de una revolución radical en los procedimientos de recoger y elaborar la aceituna vaya dando tan gallardos resultados. Si la mayoría de nuestros cosecheros imitase tan plausibles ejemplos, la regeneración de nuestra riqueza olivícola sería un hecho.

¿Cuáles serían los beneficios inmediatos de todo esto? No hay mejor contestación ni más elocuente que la ofrecer á la consideración de nuestros lectores los precios que alcanzan actualmente los más afamados aceites franceses é italianos.

Los extra de Niza se venden de 167 á 179 pesetas los 100 kilos; los superfinos alcanzan de 147 á 154 pesetas los 100 kilos, y los buenos de Provenza de 150 á 155 pesetas.

Los italianos, que como es sabido, no gozan de tanto crédito, y que por la ruptura de relaciones comerciales con Francia tienen poca salida, se venden á 112 pesetas los 100 kilos de Bari y 108 los de Fasano y Mols.

Bien merece estímulo y sacrificio el obtener tales precios. En la cosecha futura subsistirán las mismas causas favorables para nuestra exportación en Francia, con más la escasez de recolección que se espera en la vecina República. Si de ello nos aprovechamos elaborando bien, nuestra inmensa riqueza olivícola está de enhorabuena.

EL CACIQUISMO LO MATA TODO

Desfalcos, irregularidades, expropiaciones que suelen ser apropiaciones; empleados que cobran cuatro á seis sueldos, por no hacer nada ó por enredarlo todo; inmoralidades arriba, abajo ó en medio; negocios casi nunca limpios aquí y allá; elecciones sin electores; Ayuntamientos de pueblos en ruinas, que forman presupuestos monstruosos, consumidos en gastos de personal y oficinas y nada en obras de ornato ó de conveniencia pública; apostasias y traiciones; flexibilidad de espaldas, quebras, trampas y suicidios; banquetes parecidos á los bíblicos de Baltasar; orgías á cuyo término la mayoría de sus asistentes irregularizan ó escamotean ó engañan á alguno ó al país en masa, ó se tiran un pistoletazo ó hacen bancarota.

El que á los veinte años no ha conseguido ser poderoso y habitar palacio y derrochar oro y mantener horizontales, ¡qué pobre mentecato es! No importa cómo, ni el mundo te pedirá cuenta de qué medios te has valido para hacerte millonario; pero date prisa, porque si no eres un tonto.

El militar que á los veinticinco años no es general... ¡bah, es un pobre hombre!

Quien á los treinta años no ha variado treinta veces de ideas políticas, siendo hoy hombre de orden el que ayer era furioso de-

magogo, y empuñando grueso cirio en procesiones el que se burlaba poco ha de Dios y del diablo; quien estrecha la mano del que ayer llamó ladrón, y ahora revolucionario al que antes incensaba; quien no tenga cruces y excelencia, y coche y diputaciones... ¡qué pobre hombre es!

Este es el estado del país, éstas las ideas dominantes, y pardiez que tal era la faz que presentaba Francia cien años ha, en vísperas de aquella tremenda revolución, de cuyos principios y de cuyas conquistas y derechos reivindicados no queremos ni pensamos renunciar, pero cuyos excesos y espantosas carnicerías ni aceptamos ni queremos excusar, ni mucho menos deseamos para nuestra patria. ¡Ah! Pero las creencias en nada noble ni digno desaparecen, si es que existen ya, se habla de administración y... todos se contestan con una carcajada sardónica que las hace llorar; se habla de principios políticos y de partido, y se burlan de vosotros si creéis en ellos ó si queréis ser consecuentes; se invoca la justicia y oís que dicen... ¡Ah, la justicia! Reconocemos á Dios; queremos ponerlo como dique á tanta desolación, y oís como contestación una petenera, ó por mofa os brindan con una caña ó por una cantaora. ¿Cuál es tú Dios? ¿Dónde está tu administración? ¿En qué templo se rinde culto á su justicia? ¿En qué crees y á que temes, sociedad?... ¡Mas á quién culpar de tan aterrador y por desgracia ciertísimo y muy exacto estado de cosas!

El caciquismo, ese cáncer que devora todos nuestros pueblos, provincias, aldeas y caseríos, ese padrón de ignominia, ese baldón de la humanidad, mil veces peor que el antiguo feudalismo, más inicuo, insostenible y vergonzoso que la tiranía de los tiempos del poder absoluto; el caciquismo, esa, esa y no otra es la causa, es el origen de la inmoralidad, del ateísmo en todo, de las injusticias y atropellos, de la falta de administración. ¿Qué habéis de ayuntamientos y de elecciones, de jueces municipales y empleados, si todo está en manos de los caciques, cuya sombra, peor que la del manzanillo, lo seca y esteriliza todo?

El país se divide en distritos ó provincias; en cada uno de ellos se halla al frente un cacique, y él y su familia, y sólo ellos, monopolizan, explotan, reparten, nombran y quitan empleos, sueldos y cargos, organizan persecuciones inicuas, imponen tributos á su autojo, y gozan no sé si hasta del derecho de pernada en sus miserables vasallos, que eso son los habitantes. Que habléis de leyes al cacique, que reparta los consumos con arreglo á un tipo que le marcan y que lo haga saber al contribuyente, pasándole por duplicado las papeletas con la cuota que se le impone; pues el cacique se ríe de la ley, y ni pasa papeletas dobles ni sencillas, ni se atiene á otro tipo que su capricho. ¿Formais parte del séquito y corte del cacique? Pues caed con ó sin reclamo en veda ó fuera de ella. Bienaventurados vosotros, porque comereis del presupuesto, no pagareis tributos ú os serán muy aliviados; vuestras caballerías pastarán libremente, seréis concejal y asociado y repartidor de contribuciones y munidor electoral, y la... mar de dulces y cosas muy buenas... Mas no sois de los que besan la peana del mandón... ¡Desdichado, huye! Para tí las cargas, para tí el desdén de los del sanhedrin, para tí los tributos, para tí el sol ni aún tal vez se te permita tomar. Sabedlo: el caciquismo es el origen y la causa de las emigraciones y empobrecimiento del país, de las injusticias é inmoralidades, y á él se deberán las tremendas catástrofes que se vislumbran ya. —(El Mercantil de la Coruña.)

DEFECTOS QUE ATRIBUYEN A LOS VINOS italianos en el extranjero

Hace algún tiempo que el Sr. Conde A. Cenceli publicó en la Revista de Viticultura y Enología Italiana un artículo en que se ocupaba de un trabajo que había dado á luz en Franc-

fort el Sr. Fernando Springmüet, haciendo notar los defectos que en Alemania se atribuyen á los vinos italianos.

Aunque en Italia van desapareciendo algunos de ellos, merced á la activa parte que toman para mejorar la elaboración eminentes enólogos, y las asociaciones que se han propuesto levantar el crédito de los vinos de pasto, principalmente, vamos á reseñar lo más importante de las observaciones del señor Springmüet, que no dejan de interesar por cierto á nuestros cosecheros.

1.º *Falta de frescura al paladar.*—Los vinos tintos franceses, que tanto se distinguen por la frescura característica que ejercen siempre sobre la lengua, deben esta preciosa cualidad á que se elabora el vino con una determinada variedad de uva; pero falta generalmente cuando se mezclan diversas especies de mosto, con especialidad de imperfecta sazón ó de diferente punto de madurez.

2.º *Gusto á terruño.*—El Jurado de la Exposición de París creyó encontrar el gusto á terruño en muchos de los vinos italianos sometidos á su examen, y lo atribuyó al empleo de diversas variedades de racimos en su elaboración, y en determinados casos á la tierra en que se produce la uva, y aun á la influencia de las hierbas que crecen en las viñas, cuando el cultivo no es muy esmerado.

Pero en nuestro sentir, el sabor á terruño es debido principalmente á la falta de policía en los vasos vinarios, en donde se perpetúan las costras de tartaro mezcladas con las heces, que concluyen por descomponerse y alterarse.

3.º *Fermentación incompleta.*—El mayor defecto de los vinos italianos, con especialidad de los de la Italia meridional y central, consiste en que rara vez termina por completo su fermentación. El azúcar que queda todavía en considerable cantidad, los enturbia, si existe aún fermento, se eleva la temperatura y hay contacto con el aire. Los vinos resultan incompletos, y están siempre dispuestos á alterarse desde el momento en que se les saca de bodegas frescas.

El remedio más eficaz para salvarlos, es la refermentación con hez sana ó con cascay escobajo, que no hayan sufrido la fermentación, auxiliada por el calor y el contacto del aire, á fin de acabar de desdoblarse el azúcar.

Pero incurre con frecuencia en el extremo opuesto el productor del Norte de Italia, y precisamente el del Piemonte, que deja que el vino fermente demasiado. En este caso, resulta de poco cuerpo y pobre en extracto seco, que no gana nada al enraciarse, y adquiere un gusto astringente, sin presentar el color vivo propio de los vinos sanos.

Este defecto nace de esforzar mucho la fermentación para descomponer todo el azúcar y el fermento, en vez de seguir el ejemplo de los cosecheros franceses.

4.º *Excesiva riqueza de ácido.*—Depende principalmente de las vendimias demasiado tempranas. Muchos vinos italianos acusan una considerable cantidad de ácido acético ó vinagre, que debe atribuirse á poco esmero en la vinificación. A menudo se apuntan los vinos tintos meridionales, á pesar de su riqueza alcohólica, defecto que no se nota interin se guardan en las cuevas y bodegas, pero que se va acentuando cuando se sacan, ó se eleva la temperatura.

Este accidente se deriva de la prolongación del contacto de la vinaza ó sombrero, y puede evitarse por medio de un falso foado que aprisione las partes sólidas dentro del líquido, en vez de capuzarlas, bazuqueándolas ó meciéndolas. Pero la causa principal del avinagramiento procede del uso de toneles viejos, mal saneados, que contienen el *microderma aceti*.

5.º *Azuframiento excesivo.*—Algunos cosecheros, demasiado celosos de la conservación de sus vinos, incurren con frecuencia en el error de apelar á medios antisépticos enérgicos en exceso, azufrando tanto los toneles, que el vino adquiere un gusto especial de

combinación sulfurosa, descolorándose bastante.

Pero el cosechero debe comprender que la superabundancia de gas ácido sulfuroso obra con desventaja en el vino, produciendo mal sabor y deteniendo la fermentación; porque al matar el fermento, no es ya posible que se descomponga el azúcar.

Por otra parte, debe procurarse que al azufrar no caigan en el vino gotas de azufre fundido, ni trazo quemado de las mechas.

6.º *Bacosa de tanino.*—En todos tiempos ha merecido censura la excesiva cantidad de tanino que contienen muchos vinos italianos, especialmente tintos; porque unido á otros ácidos y á alguna otra sustancia particular amarga, comunican al vino de pasto una aspereza insoportable que le hace desmerecer en el mercado. Casi en todos los casos nace este defecto del prolongado contacto del mosto-vino con la vinaza. Queriendo obtener vinos intensamente colorados á costa de una maceración de muchas semanas, resulta que se amparan de toda la materia colorante posible, se cargan de sustancias astringentes que los hacen mórbidos y pastosos, y pierden bastante alcohol por absorberlo la vinaza.

La mayor dificultad que ofrece la vinificación italiana y que merece más estudio, es la de determinar con precisión el tiempo que debe estar el mosto-vino con la vinaza. Aunque no se puede establecer una regla general para proceder á la suelta del vino, porque varía mucho con las diferentes castas de uvas, la práctica particular de cada bodega puede llegar á fijar el momento oportuno de acometerla.

Es fácil señalar los defectos de los vinos italianos como los de los demás países; pero no lo es tanto el remediarlos. Sin embargo, sabiendo su origen y cómo se han de prevenir, se tiene mucho adelantado para conseguirlo.

El gran cúmulo de nombres de tantos tipos de vinos acentúan las dificultades del trabajo; debería procurarse establecer en cada región ó provincia un solo tipo de vino, como se esfuerza Toscana para conseguirlo, habiendo alcanzado en poco tiempo merecida fama.

LOS VERDUGOS DE LA PRODUCCIÓN

No se concibe error más grande que el tener separadas de la circulación las sendas millonadas que existen en las cajas de los Bancos, inactivas para fomentar la prosperidad pública y resolver el conflicto económico, pero como no todo el capital móvil está encerrado, débese preguntar si con los demás capitales sucede otro tanto.

Ahora bien, ¿quién tiene el dinero que no está en los Bancos?

No hace falta esforzarse mucho para saberlo: está acaparado por los usureros, verdaderos verdugos de la producción.

Como la clase media de la industria, de la agricultura y del comercio tiene cerradas las puertas del crédito bancario, tiene forzosamente que morir á manos de esos judíos.

¿Y de qué manera! Tomando cifras indudablemente exageradas por lo exiguas, pasan de 100 millones de pesetas los que se prestan á un tanto por ciento superior al 8, siendo muy repetible el contingente de las que se colocan al 10, 12 y hasta el 20 por 100, y eso con grandes garantías hipotecarias, retroventas, cartas de gracia, etcétera, etc.

¿Qué ha de hacer el comercio, la industria y la agricultura? Vivir muriendo; adoptar el funesto sistema de trampa adelante; erigir en sistema la pelota de crédito: acostumbrarse á las resacas y familiarizarse con los tribunales, los embargos, las confiscaciones y demás aparatos escénicos.

Hé ahí por lo que se presenta tan pavoroso el problema económico.

Ochenta mil hectáreas de viñedo ha destruido la filoxera, viñedo que no se repone, porque no hay capitales que corran en auxilio del agricultor.

El mildiu amenaza con toda la cosecha de vino pendiente; el invierno será tremendo por las dificultades que rodearán al productor á la imposibilidad de desprenderse de las garras del usurero.

El comercio se resentirá de la falta de dinero, y no podrá cubrir sus atenciones.

La industria tendrá que parar las máquinas, porque para vender y no cobrar preferirá la inacción.

El fisco se apoderará de las flacas para cubrir sus necesidades.

Y á todo esto los millones durmiendo apacible sueño en las Cajas de los Bancos, y no asomando la cabeza más que para el agio, el monopolio y las jugadas de Bolsa.

Busquen donde quieran y como quieran los famosos estadistas las causas de las crisis económicas; agucen el magín planteando

problemas salvadores; ponga el grito en el cielo al ver cómo se fragua la ruina de la producción; siempre resultará, tras de toda disquisición, que en España no se conoce la aplicación del dinero; que estamos en santa ignorancia de los fenómenos del crédito, que aquí no hay más que reuniones de compadres que todo lo explotan y una producción, un comercio y una industria á quienes como suele decirse, siempre toca bailar con la más negra.

Y como descontados los Bancos y sus rentistas y los usureros, el resto de los españoles no tiene una peseta, hacemos punto pidiendo á Dios muy contritamente se apiade de los que trabajan en España, y que bien necesitan de su protección divina.

VARIACIONES DEL CLIMA

Según las investigaciones geológicas, el clima de la tierra, durante los primeros períodos geológicos, era muy distinto del actual. El clima ha sufrido variaciones, y ocurre preguntar si también pueden atestigüarse estos cambios en los tiempos históricos. Se ha tratado de probar la existencia de tales variaciones, referentes unas á toda la extensión de la tierra, circunscritas otras á determinadas comarcas, y finalmente, debidas algunas á obras practicadas por el hombre, como por ejemplo la tala y la plantación de bosques. Hoy día el problema ha tomado un nuevo aspecto, desde el momento en que no se trata de estudiarlo según estos conceptos, sino de resolverlo, teniendo en cuenta las numerosas observaciones meteorológicas que actualmente poseemos, y que permiten empezar el estudio de las variaciones seculares del clima. A semejante idea se ha llegado partiendo de los cambios que las neveras experimentan, y Forel, Richter y Lang han demostrado que estos cambios están relacionados con las variaciones que experimenta la cantidad de agua caída y la temperatura en la región de los Alpes. Estas últimas variaciones no son en realidad exclusivas de los Alpes, pues Brüchner probó en 1887 que análogas alternativas existían en la cantidad de agua llovida en casi todos los países del hemisferio septentrional; y tampoco deben los cambios relacionarse sólo con las cantidades de agua que por los pluviómetros pueden medirse, sino también con las variaciones de nivel de larga duración, que experimentan las aguas de los ríos y de los mares. Los países del hemisferio austral toman también parte en estas variaciones, según se ha podido inferir de las observaciones que se ha logrado reunir, y que eran en número mucho menor que las primeras. Las investigaciones de Sieger en Viena sobre los cambios en el mar y en los lagos, han probado una vez más que las variaciones se extienden á toda la superficie de la tierra.

La temperatura del aire está sometida á las mismas alternativas, aun cuando de una manera menos perceptible; sus variaciones siguen próximamente el mismo ritmo que en los Alpes, según se ha podido deducir de los estudios hechos sobre el tiempo que en invierno permanecen helados los ríos. Poseemos en realidad unos 500 observatorios meteorológicos, que dan aproximadamente cada año 25.000 observaciones. Fundado en ellas puede asegurarse que todos los países, en el mismo tiempo, experimentan variaciones en su clima; siendo solamente las costas una excepción. Los cambios son tanto más notables, cuanto más se refieren á países situados hacia el interior de los continentes. En nuestro siglo los años 1815, 1850 y 1881 están aproximadamente situados á la mitad de los períodos de tiempo húmedo, y los años 1830 y 1860 á la mitad de los períodos de tiempo seco. Sería utilísimo saber si estas variaciones son rigurosamente periódicas, ó si experimentan cambios de una á otra época. Una larga serie de datos referentes al tiempo de empezar la vendimia, y que se remontan hasta el año 1400, así como ciertas mediciones del nivel del agua en algunos lagos y ríos, hechas desde el año 1700, permiten fijar en 36 años la duración media de cada período. Las causas de los cambios observados en la cantidad de agua llovida, deben corresponder á otros análogos en la dirección de los vientos, y en la presión atmosférica medida por la columna barométrica. Estudios científicos sobre la presión atmosférica fundados en observaciones referentes á Europa y Norte de Asia, que abarcan muchos años, permiten la afirmación de que en la columna barométrica existen variaciones seculares. Se deduce de estas observaciones que en la zona media del viejo continente cada período de lluvias (1841 hasta 1855, y 1866 hasta 1883) viene acompañado de una baja barométrica, y cada período de sequedad (1826 hasta 1840, y 1856 hasta 1865) de una subida; estas observaciones se remontan

al año 1826. La misma afirmación puede sentarse respecto á las diferencias de presión atmosférica entre diferentes comarcas; así como también respecto á las variaciones anuales. Las alternativas en la presión atmosférica, no tan sólo explican las variaciones normales en las lluvias, sino también las irregulares. Estos cambios de presión no pueden ser causados más que por variaciones en la cantidad de calor que recibe la tierra. Tan sólo un aumento de esta cantidad puede acrecentar el contraste entre los continentes y el océano durante los períodos de sequedad. Los cambios de temperatura constituyen también una prueba de las variaciones sufridas por la cantidad de calor recibida por nuestro globo. Las variaciones en el clima señaladas por Brüchner, hasta ahora no han sido estudiadas desde el punto de vista de su simultaneidad y de sus efectos generales. Estas variaciones ofrecen evidentemente gran interés práctico, pues ejercen influencia en el nivel de los ríos, en la duración del frío en los inviernos, y su conocimiento interesa también á los navegantes. Son también muy interesantes á los agricultores, principalmente á los que cultivan tierras situadas en lo interior de los continentes. Como prueba de ello, puede citarse el notable incremento que han tomado los terrenos cultivados del Oeste de la América del Norte, desde el momento en que han aumentado las lluvias en el último período de sequedad en el año 1880 próximamente. El conocimiento de las variaciones que el clima experimenta, explica la causa de las numerosas hipótesis, con frecuencia de carácter opuesto, que se han ideado para explicarlas; lo que puede asegurarse es que el clima varía durante una larga serie de años en un sentido, y durante otra serie en sentido contrario.—(Del Resumen de Agricultura.)

SITUACION DE LA RIVERA DE NAVARRA

Las noticias que recibimos de los pueblos del distrito están conformes en asegurar que los daños causados por el mildiu son aún mayores que los que se decían; en los 19, de los 22 pueblos que lo constituyen, la pérdida de la cosecha es completa, pues lo único que se salva es lo sulfatado, y esto tiene muy poca importancia por haber sido muy pocas las viñas que se trataron con oportunidad; Corella ha sulfatado mucho, y sin embargo se calcula la cosecha en una décima parte; Cintruénigo que creía salvar la mitad, se dice que después de la invasión de los últimos días de Julio, no puede calcularse más que en un sexto, y Fitero, que era el pueblo cuyas viñas se encontraban en mejor estado, ha visto perder en estos días cerca de dos tercios de su cosecha.

El alza en los vinos es grande, y apenas se hacen operaciones, tanto por el retraimiento de los tenedores como por el temor de los compradores, los cuales esperan los resultados definitivos de la próxima vendimia para operar sobre seguro: los precios de las clases más superiores son de 15 á 16 reales decálitro, y de las medias á 12 y 13, habiéndose hecho algunas operaciones sobre estas últimas para el interior y para el extranjero.

Los alcoholes siguen el alza de los vinos, y por este motivo las fábricas no trabajan, pues ya no pueden competir con los alcoholes de industria; en estos días se ven por todas partes viajeros alemanes ofreciendo el producto.

Prosiguen las operaciones de la trilla con un tiempo inmejorable, cotizándose la cebada á 6 reales robo y el trigo á 15.

Las frutas y hortalizas alcanzan unos precios regulares, habiendo bastante demanda.

La ganadería ha mejorado algún tanto con tiempo seco, cesando los fundados recelos que existían á consecuencia de que no obstante haber una cantidad de pasto como hace muchos años no se había conocido, en flaquea el ganado en vez de engrosar; el vacuno es el que se encuentra en mejores condiciones de lazo, lustre y sebo.—(De El Tudelano.)

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Osuna (Sevilla) 19 de Agosto.—Esperando la conducción de 15 sacos de cereales en esta localidad, no le he escrito antes por dar conocimiento á Ud. de los resultados; en general ha sido más que mediana la cosecha y los precios de los trigos son, de 36 á 40 reales fanega; la cebada, su precio á 16, y hoy está á 19; el aceite ha subido á 86 rs. arroba, y los vinos, de 16 á 24 la id.—J. B. C.

Sevilla 21.—Sigue firme la cotización de los aceites; se han hecho partidas, se-

gún me aseguran, á 33,25 y 33,50 rs. arroba. Los trigos han tenido en estos días nueva depreciación, quedando así: fuertes, á 44, 45 y 46 rs. la fanega; mezclillas, de 42 á 44; blanquillos, de 39 á 41; barbillas y tremés, de 38 á 40.

Los demás granos alcanzan los siguientes precios: cebada del país, de 21 á 22 rs. fanega; idem navegada, de 19 á 20; avena, de 16 á 18, según color; maíz, de 31 á 32; yeros, de 30 á 34; habas tarragonas, de 40 á 42; idem mazaganas, de 32 á 33.

Las harinas de primera clase, de 15 á 16 reales la arroba, y las de segunda, de 13 á 14.—El corresponsal.

De Aragón

Alloza (Teruel) 21.—Hé aquí los precios corrientes en este pueblo: trigo, á 24 pesetas cahiz; cebada, á 8; aceite, á 10,50 pesetas arroba; vino, á 2 pesetas cántaro.—J. C.

Alcañiz (Teruel) 21.—En este mercado rigen los siguientes precios: trigo de monte, á 32 pesetas cahiz; idem de huerta, á 30; cebada, á 10; avena, á 8; aceite, á 7,78 pesetas hectólitro; vino, á 20; aguardiente, á 53,84; patatas, á 6 pesetas los 100 kilogramos.—El corresponsal.

Zaragoza 22.—No se han exagerado, como ciertos periódicos dicen, los daños causados por el mildiu.

El estrago hecho por este terrible hongo excede á toda ponderación, siendo muchas las comarcas de Aragón que han perdido toda la cosecha y no vendimiarán; otras ven destruidos los cuatro quintos, y muy contadas son las que prometen hoy un tercio ó la mitad de la producción de un año ordinario. El desastre, como Ud. tiene dicho, es tremendo, y cual no se recuerda otro mayor.

Los vinos han subido en todos los mercados, habiéndose en algunos doblado los precios. Nos espera un año espantoso.

En esta plaza se cotizan como sigue los granos y harinas: trigo catalán, de 15,92 á 16,62 pesetas hectólitro; id. hembra, de 14,52 á 14,94; id. de huerta, de 13,54 á 13,96; cebada, de 4,57 á 6,64; maíz común, de 8,62 á 9,16; habas, de 9,70 á 10,24; harinas, de 28 á 31,50, 26 á 28 y 20 á 22 pesetas los 100 kilos por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—El corresponsal.

Calatayud (Zaragoza) 21.—El trigo recolectado es de buena clase, y se paga de 11 á 12 rs. la media; la cebada, de 5 1/2 á 6.

Las harinas se pagan para el consumo local á 28 pesetas los 100 kilos las primeras clases, y á 27 las segundas.

El aceite á 11 pesetas la arroba.

Los vinos van subiendo mucho en los pueblos de este distrito.—Un suscriptor.

Barbastro (Huesca) 21.—El mildiu y los rot siguen haciendo estragos; ya no podrán hacer este año más daño, pues han destruido para esta fecha toda la cosecha de los extensos viñedos de la comarca.

El pueblo está consternado con tan horribles y repetidos desastres.—J.

Vera de Moncayo (Zaragoza) 20.—Suscriptor constante de su Revista desde el año 1885, me tomo la libertad de remitirle la adjunta caja en la que incluyo cuatro trozos de sarmientos enfermos y unos cuantos granos de uva que también lo están, para que haga el favor de examinarlos y decirme, si además del mildiu, padecen otra enfermedad (1).

Tres años hace que vengo observando que los granos de uva se ponen por este tiempo como los adjuntos, y los caracteres que presentan parecen muy semejantes á los que los sabios explican ó atribuyen al black-rot.

Dóile las gracias anticipadas, y al mismo tiempo se ofrece suyo afectísimo servidor.—Un suscriptor.

De Castilla la Nueva

Arganda (Madrid) 21.—El mercado de vinos se ha animado tanto, que á pesar de las muchas existencias que hay en esta bodega y los grandes deseos de vender, ha subido dicho caldo un real en arroba, cotizándose á 17 reales con firmeza.

De los demás caldos nada le digo por ser nulas las existencias en cuanto á aguardientes, y las transacciones en cuanto á los aceites.—El corresponsal.

De Castilla la Vieja

Medina del Campo (Valladolid) 19.—Al mercado de ayer entraron 1.500 fanegas de trigo, cotizándose de 34 3/4 á 35 reales las 94 libras.

Por partidas se ofrece dicho grano á 36 rs. el nuevo y 37 el viejo, las 94 libras sobre wagon.

De algarrobas se han presentado 500 fanegas, detallándose de 14 1/4 á 14 1/2 reales.

(1) Padecen las uvas de black-rot.—(Nota de la Redacción.)

El centeno se ha pagado de 17 á 17 1/4 las 92 libras y la cebada de 19 á 19 1/4 la fanega.

Sostenidas las compras. Tiempo, de nublados que causan perjuicios.

Termina la siega, faltando que limpiar la mayor parte de los granos.—M. B.

Dueñas (Palencia) 19.—Como la cosecha próxima de vino será muy pobre en España, han subido también aquí los precios; 1.000 cántaros se han vendido á 10 reales y creo que muy pronto se cotizará á 11.

Muy encalmada la contratación de los cereales; para los panaderos se ha vendido trigo superior á 34 reales fanega. ¡Vaya un precio para que el labrador pueda satisfacer los altos tributos que se le exigen!

La cebada se detalla á 14 y 15 rs. fanega. La invasión del mildiu nos inspira serios temores.—Un suscriptor.

Lerma (Burgos) 21.—El mildiu no se ha propagado por todo el término municipal, pero en el pago Val de Santillán hace mucho daño, secándose todos los racimos atacados.

Los granos se cotizan: trigo, de 32 á 34 reales fanega; centeno, á 19; cebada, á 18; avena, á 12; garbanzos, de 80 á 100. Desanimados los mercados por las operaciones de la recolección.—El corresponsal.

La Orra (Burgos) 20.—El estado del viñedo es muy malo en este y otros pueblos de la ribera; todo el término lo vemos plagado de mildiu, y si tenemos algunas tormentas de agua nos quedaremos sin la poca cosecha que han dejado los múltiples enemigos de la vid.

El vino ha subido de 7 á 9 reales cántaro: dos reales, como Ud. ve, pero subirá más.—Un suscriptor.

Rueda (Valladolid) 21.—Hace tres días tenemos un tiempo tormentoso y de lluvias que ha venido á retrasar notablemente las operaciones del verano, ya bastante adelantadas.

Ya tenemos nuestro punto flaco también en los viñedos; no tenemos perónspera, pero de tal manera se ha desarrollado el mildiu, que no ha respetado viñedo nuevo ni viejo, y esto unido al agua que cae y la poca muestra de fruto, será bastante para que tengamos, Dios mediante, una media cosecha.

Y es lo grave del caso, á mi juicio, que nos ha convenido engañarnos á nosotros mismos suponiendo que dicha epidemia estaba combatida; pero realmente ha sido esto una ilusión forjada á la sombra de la escasez pecuniaria que reina y que impide por consiguiente la compra de azufre.

De 8 rs. la cántara de vino ha llegado á subir á 9 y 10 rs.; de manera que este caldo se cotiza en alza, y según creemos ha de ser la subida pronta y mucho más considerable.—A. R. C.

Rioseco (Valladolid) 20.—El trigo nuevo se cotiza al detall de 33 á 33,50 reales las 94 libras y el añejo de 34 á 34,50.

Por partidas hay ofertas á 35, pero escasean los compradores.

Tenemos tiempo de fuertes calores. Prosiguen los trabajos de la recolección.—El corresponsal.

De Cataluña.

Mora de Ebro (Tarragona) 19.—Hace mucho tiempo que nada he comunicado á Ud. referente á las noticias agrícolas de esta localidad y en verdad hoy me apresuro á darle algunos detalles de las enfermedades que tantos desastres causaron á la vid.

En este término municipal las viñas se denominan de huertas y secano, las primeras, sin ninguna exageración las hay que no las vendimiarán, y la generalidad tendrán una rebaja de un 50 por 100, pues únicamente se encuentra en buen estado la del que suscribe y la de otro amigo que al ver que principié á aplicar el caldo bordelés, sin ninguna demora hizo él lo mismo.

Después de sulfatada la huerta roció el secano obteniendo muy buen resultado.

Los viñedos de secano se encuentran nada más que regulares por este año, pero no he visto ningún viñedo que poco ó mucho no tenga manchas del mildiu; así es que si no toma más incremento, me parece tendremos una mediana cosecha.

La semana que viene se principiará la recolección de almendras flojas y á continuación las fuertes, no teniendo más que una cuarta parte de una regular cosecha.

Los olivos sacaron mucha flor, atendiendo lo debilitados que estaban los árboles, pero sea por las humedades que hubo en la florecencia ó bien cuando granaron, el resultado es que este año no tendremos aceite, ó si lo hay será una cosa insignificante.

Los vinos van agotándose; únicamente

quedan los más inferiores, cotizándose desde 15 ptas. hasta 20 los 151 litros.

El aceite en los molinos, á 50 rs. cántaro, y el almacenado, á 54; la cebada, de 18 á 19 reales; el trigo, de 12 á 13 ptas. cántaro.—A. R.

De Extremadura

Haba de la Serena (Badajoz) 20.—No he escrito antes por no tener que decir nada de particular; hoy lo hago visto el resultado de la cosecha de cereales, que puede decirse está casi concluida, siendo de trigo regular, de cebada y avena mediana, de garbanzos muy mala, y de habas nula.

La de aceituna se presentó bien, como todas, pero se ha caído tanta, que no queda la mitad de un año regular, sin que haya dejado de caerse, y lo mismo ha sucedido con la uva.

El mercado paralizado por completo, pues sólo se vende para el consumo local, cotizándose el trigo á 36 rs. fanega; cebada, á 16; avena, á 10; garbanzos, de 60 á 100; aceite, á 36 rs. arroba de 25 libras; vino, á 11 id. arroba de 36 cuartillos; de lana quedan pocas existencias en estos pueblos, vendiéndose la arroba de 58 á 65 rs., y la basta, á 50.

Se ha verificado la feria de Mújadas en los días 10, 11 y 12 del presente, estando muy concurrida de todas clases de ganado, vendiéndose el vacuno y de cerda casi touo y á muy buenos precios; lo de lana arreglado.—L. de R. R.

De Navarra

Berbinzana 19.—Ya hemos concluido con la trilla, y los rendimientos no han sido como se esperaban, sin duda perjudicados en la granazón por las aguas de Mayo y Junio.

También la poca fruta que había toda se ha caído de los árboles; y las hortalizas tampoco están como debían estar, porque á la alubia le entra la vayada, á los pimientos el fernesio, y á los melones un gusano ó sapo que vive en los troncos de las matas hasta que las seca.

Por último, tenemos atacadas todas las viñas por el mildiu, y con tal fuerza, que apenas se cogirá una quinta parte de una cosecha regular, y esto en las viñas tratadas con el sulfato de cobre, pues las no tratadas puede decirse que no tienen nada de fruto.

Los precios de los granos son: trigo, á 16 reales robo; cebada, á 8; avena, á 7; vino, lo poco que hay se vende á 12 rs. el cántaro de 11,77 litros.

Con la pérdida de las viñas, los jornaleros no encuentran trabajo.—C. de B.

LA COSECHA DE PASAS

Desde Londres dicen á un colega de Málaga:

«Sr. Director de La Unión Mercantil.

»Muy señor nuestro: Pasa moscatel. Al aproximarse la época de los embarques de frutos, nos permitimos llamar su atención sobre los siguientes datos que tenemos de los varios puntos donde se cosechan, pasas, las que han de competir esta vendaja con las de Málaga, en estos mercados.

»De Denia nos escriben cosas bien informadas que si el tiempo continúa bueno como hasta el presente, es muy probable que se recojan unas 50.000 cajas pasas, clase Racimal, Montados y pisados envasados al estilo de Málaga, éstas en su mayor parte serán consignadas á los mercados ingleses y americanos.

»De California, según el California Fruit Grower, que se publica en San Francisco, la cosecha presente se puede asegurar en más de 1.500.000 cajas, y en proporción cada año irá aumentando, si se tiene en cuenta las nuevas plantaciones que se han hecho el invierno pasado en un terreno de 4.500 hectáreas de extensión. Por primera vez, el año pasado se hicieron consignaciones á Inglaterra y Australia, obteniendo 70 por qqt. precio al parecer satisfactorio para los exportadores, y según se dice, esta vendaja se retiran los envíos en grande escala.

»En Victoria, una provincia de Australia, han empezado á elaborar la pasa moscatel y con tan buenos resultados, que la próxima cosecha dará un rendimiento de 60 toneladas, igual peso menos que se exportará de Londres para aquella colonia.

»De lo expuesto, comprenderemos que ahora mas que nunca es necesario que los exportadores y cosecheros de Málaga se unan y estudien los medios que hayan de servir para hacer frente á tan enorme competencia. Con la buena fe en la confección de las cajas, y con precios módicos, es casi seguro que Málaga recuperaría su ya disputada posición en los mercados extranjeros.—Sanchez y Compañía.»

NOTICIAS

Nuevas cartas recibidas en Málaga dan noticias exactas de las proporciones que allí toma el negocio de las pasas.

Las clases menos buenas, las más endebles, se venden en aquel mercado los 20 kilos, á 4 y 5 pesos, y los 10 kilos de clase extra, desde 3 1/2 á 5 pesos los 10 kilos. Se preparan hasta clases imperiales.

El buen éxito de las tarifas á bajo precio en los ferrocarriles húngaros sobrepaja á todo cuanto se esperaba. Hasta el mismo autor del proyecto, Eduardo Engel, de Berlín, se ha quedado sorprendido de su obra.

Desde la introducción en Hungría de las nuevas tarifas ha triplicado el número de viajeros y se han duplicado los ingresos.

Tan prodigiosos resultados acusan la próxima reforma general de las tarifas de los ferrocarriles. Austria se prepara ya, y Alemania no tardará en seguir el ejemplo.

¿Cuándo llegará su turno á España?

La cebada nueva ha conseguido en Osuna (Sevilla), una mejora de 3 reales; comenzó á venderse á 16 reales fanega, y ahora se cotiza á 19. La producción de dicho grano ha sido corta en casi todas las comarcas de España.

La cosecha de trigo ha sido regular en conjunto y los precios están en baja, por más que há tiempo que se vienen cediendo á precios ruinosos.

En Haro se ofrece el trigo nuevo á 28 y 29 reales fanega y en no pocos mercados de Castilla á 30 y 32.

Con satisfacción leemos en nuestro colega El Mercantil Valenciano:

«Nos consta que se están haciendo los trabajos preparatorios para una cosa que ha de reportar beneficios inmensos á los propietarios y cultivadores de tierras arrozales.

No podemos ser explícitos; así es que nos limitamos á decir que se trata de establecer una especie de intervención en las aduanas nacionales y en los puertos del extranjero, de donde principalmente proceden los cargamentos de arroz exótico, para hacer imposible el contrabando.

El problema es claro; el arroz extranjero, pagando derechos, no puede venderse en España á menos de 22 á 23 pesetas, y sin embargo se vende á 19 ó 20 pesetas; luego entra en su mayor parte de inatute.

Todo lo que por consiguiente tienda á impedir el fraude, se traduce en aumento de precio para el arroz indígena.

Sólo falta ahora que los propietarios secunden el pensamiento cuando se inicie y contribuyan eficazmente á su realización.»

Siguen muy animados los mercados de ganado lanar que se celebran los domingos en Medina del Campo. En el último se presentaron 12.000 cabezas, realizándose unas 9.000 á estos precios: ovejas, de 40 á 50 reales una; carneros, de 52 á 65; corderos, de 32 á 40.

Dice un periódico:

«Los gastos de material (papel, plumas, tinta, sobres, lápices, leña, esterado, azucarillos, bujías, etc.), de las oficinas centrales de los ministerios, sin contar el de Ultramar, importan en el anterior ejercicio, é importarán en el corriente 7.129.480 pesetas.»

¡Y luego dirá el gobierno que no se pueden hacer más economías!

En la anterior semana se contrataron en Valladolid unas 33.000 arrobas de harinas á estos precios: primeras clases, á 13 1/2 rs.; segundas, á 12 1/2; terceras, á 10 1/2.

Se acentúa el alza en nuestros mercados de vinos, debido á la fatal situación del viñedo.

En la ribera de Navarra alcanzan las clases más superiores los altos precios de 15 á 16 reales el decálitro, y las segundas los de 12 á 13.

De las Ríojas comunica los siguientes informes un diario de Logroño:

«Se ha acentuado de tal modo la demanda de vinos en todas las bodegas riojanas, que los precios han tenido una alza considerable, habiendo habido propietario que ha cedido parte de sus existencias á 20 rs. cántara cuando no ha mucho pedía á 12.

»Los comisionados se multiplican para adquirir cubas, pero los tenedores de ellas se muestran bastante exigentes en vista de lo que está ocurriendo con la próxima cosecha; y de aquí que aún podrá resultar que los productos que se saquen de la anterior enjугuen en parte el déficit que se calcula.»

De San Asensio nos participan que se han pagado varias cubas á 16 y 17 rs. la cántara (11,77 kilos).

En Haro se han hecho ventas á 15.

En las comarcas no castigadas por el mildiu, bien pocas por desgracia, han mejorado también los precios de 2 á 3 reales.

Las uvas que hemos recibido de Vera de Moncayo (Zaragoza), están perfectamente atacadas por el black-rot.

Las hojas de Valdaracete (Madrid), no tienen mildiu, pero las uvas presentan señales de estar invadidas por algún rot.

Tampoco las hojas de Quintanar de la Orden (Toledo), tienen mildiu y si un hongo que no se determina bien.

Las de Javea no están atacadas por el mildiu ni por ningún otro hongo, y su mal estado debe ser efecto de algún parásito animal á juzgar por las señales que presentan dichas muestras.

Dice un periódico oficioso que el gobierno y principalmente el ministro de Hacienda, se ocupan en la actualidad de resolver, de acuerdo con la sociedad tabacalera, la vital cuestión del libre cultivo del tabaco.

Aunque no abrigamos esperanzas de que esa cuestión sea resuelta en breve, bueno es que vaya abriéndose paso, desterrando rancias preocupaciones que no tienen razón de ser hoy que impera el aura vivificante de la libertad.

Hé aquí los precios á que se han cotizado en Gandía los diferentes géneros para exportación:

- Pimientos verdes, de 3 á 3 1/2 rs. arroba.
- Idem colorados, 12 á 13.
- Melones, desde 3 hasta 12 rs. docena.
- Sandías, desde 10 á 22 id.
- Tomates, de 1 1/2 á 2 rs. arroba.
- Cebolla, desde 40 céntimos á 50 id.

A unido de los autores del contrabando de 24 bocoyes de alcohol decomisados en dos almacenes de vinos de Figueras, le ha sido impuesta por la junta administrativa de dicha ciudad la multa de 21.000 pesetas, mínimo de la pena legal imponible.

De Las Provincias de Valencia:

«Ayer se desató el calor de una manera extraordinaria. Soplaban viento de Poniente que llegaba á Valencia tan seco y abrasador, como si hubiese atravesado los desiertos de Africa. En el centro del día se hacía penoso andar por las calles de la ciudad, cuyo adoquinado despedía fuego. Ha sido hasta ahora el día más pesado de este verano.

En el campo tememos que haya causado bastante perjuicio; en la parte alta de la Ribera del Júcar están granando los arroces, y un viento como el de ayer puede producir una falta que arruine á sus cultivadores. La uva debe haber sufrido también bastante con tan alta temperatura y tiempo tan seco.

Esto sólo puede ser favorable para impedir el desarrollo del mildiu en los viñedos, en los que iba extendiéndose.»

Hace algún tiempo que dimos la noticia de que se proyectaba formar en Londres una Sociedad anglo-española, cuyos capitales se destinarán á promover é impulsar la agricultura y la industria españolas.

El proyecto es hoy un hecho. Calculado como preciso un capital de 50 millones de pesetas, se han emitido acciones, muchas de las cuales están ya suscritas, por 250 y 25 pesetas, aquéllas para socios fundadores en número de 12.000, y éstas con carácter de ordinarias por el resto del capital.

La Sociedad anglo-española dedicará su actividad y medios á la construcción de canales y pantanos, al mejoramiento y ampliación de las comunicaciones, á fomentar las obras públicas facilitando créditos á las corporaciones provinciales para excitar sus energías; á mantener y ensanchar la exportación, creando, entre otras cosas, depósitos frigoríficos, y á muchas otras aplicaciones satisfactorias de urgentes necesidades de nuestra producción y causa de su progreso.

Nos felicitamos de la realización de este pensamiento, que tan beneficioso ha de ser para los intereses materiales de nuestro país.

De La Derecha, diario de Zaragoza:

«Se espera que este año sea mayor el número de alumnos matriculados en la escuela de peritos agrícolas de la Granja modelo, en vista de los satisfactorios resultados del curso anterior.»

CAMBIOS sobre plazas extranjeras.

DÍA 18	
Paris á la vista.....	3-75
Paris 8 d'v.....	3-65
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	26-1
Idem 8 d'v (idem) id.....	26-1
Idem á 60 d'v. (idem) id.....	00-0
Idem á 90 d'v. (idem) id.....	25-9
Berlin, á 8 d'v., marco 100 dineros....	0-00

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

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



EL RELÁMPAGO
para combatir el mildew.

La Sansón

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

BOMBAS para trasiego, riego é incendios.

MANGAS de goma y lona superiores.

MÁQUINAS para todas las industrias, incubadoras, etc.

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



5, PASEO DE LA ADUANA, 15
Antigua sucursal de la casa NOEL de París.
BOMBAS de todas clases. PRENSAS para vino y aceite. FILTROS y toda clase de artículos para almacenes de vinos. ALAMBIQUES, ARADOS, AVENTADORAS ORIBAS, CORTA PAJAS, DESGRANADORAS de maíz, MOLINOS harineros y

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

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

A LOS VINICULTORES
DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos. El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro, Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

SIEGA MECANICA A DESTAJO

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

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

ELIZALDE Y COMPAÑIA
EN BURGOS



PARSONS
GRAPEL Y STURGESS
(antes Parsons y Graepel)

Despacho: Mon era, 16.—Depósito: Claudio Coello, 43, Madrid.—Sucursal en Valladolid, Acera de Recoletos, 6.
Arados de vertedera desde 20 pesetas.

JULES PETIT

COMISIONISTA EN VINOS
57, RUE DU PORT DE BERCEY, 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 hectólitro.

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

PULVERIZADOR "SALABER" de aire comprimido
(Con privilegio esclusivo 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 en el escollo habitual 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. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTIFICO
SERRANO, 4, MADRID

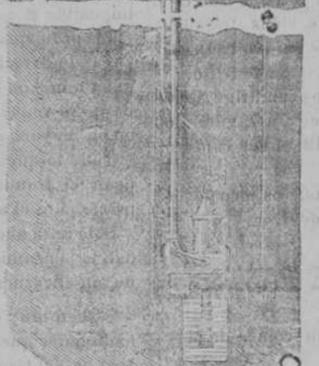
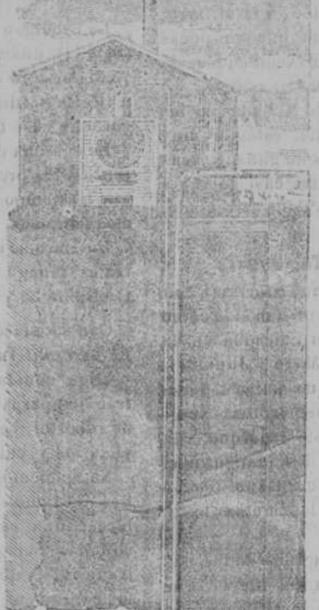
PULVERIZADORES



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.

EL RIEGO
Con economía se consigue con la bomba DILUVIO



Esta nueva bomba á vapor que funciona con una caldera sola, no necesita máquina ni maquinista, un labrador es bien capaz de cuidarla. Hay gran economía de combustible y la instalación es baratísima. Al pedir precios es necesario indicar la profundidad del agua y que cantidad se desea en litros por hora.

JULIUS G. NEVILLE
11, PLAZA DE PALACIO.
BARCELONA

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. José María Torrens, Sobrarbe, 26, Zaragoza (arrabal).

VALLS HERMANOS
INGENIEROS
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854.

19, Calle de Campo Sagrado
ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO
BARCELONA
Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas para
Fabricas de Fideos y pastas para sopa.
Fabricas de Chocolates.
Fabricas de Harinas.
Fabricas y molinos de aceites.
Prensas para vin s.
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 Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra
Dirección: Madrid, Perceados, 35. 1.ª y provincia de Málaga
Fuente-Piedra.

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

- ABONOS COMPLETOS**
- NUM. 1.—AZOADO para cereales, huertas y jardines, á 32 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 2.—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. 6.—FOSFATADO potásico para naranjos lino, cáñamo, plátanos, legos y arroz; á 24,50 pesetas los 100 kilogramos.
 - NUM. 7.—POTÁSICO antiséptico. Preservativo central de 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 resca ida 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 practicable las ideas que se le presenten.
Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.

ELIZALDE Y COMPAÑIA
EN BURGOS

CEBADAS NORTEAMERICANAS
DE GRAN PRODUCCION

Variedades recomendadas y garantizadas.
SANTO DOMINGO, DEL MILAGRO Y DESUDA
Producen ordinariamente cincuenta veces lo sembrado en gran.
La Reforma Agrícola: Claudio Coello, 50, Madrid.

A los vinicultores
Desacidificador Lebens para quitar el agrio y ácido de los vinos. Bote de medio kilo, para ocho ó diez hectólitros, 5 pesetas.—Clarificante para vinos energico 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 FINAS 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, lunar 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 toda paña mediante abono de su valor y porte.
Depósito en Madrid: farmacia del doctor D. Eduardo Blanco y Raso, Concepción Jerónima, 24 y 26.
Depósito general: farmacia de Faci, Don Jaime I, núm. 1, Zaragoza.

LA MAQUINARIA AGRICOLA
DE
Adrian Eyries
CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

SEGADORA
LA SENCILLA



Esta nueva Segadora tiene el privilegio de ser la más ligera y á la vez la más fuerte de cuantas se han inventado. Su construcción compuesta de hierro forjado y Malleable, la pone al abrigo de toda rotura á la vez que su sencillez permite ser entregada al mozo más inexperto.
Para toda clase de máquinas pidase el catálogo que se remitirá gratis.
NOTA. Esta casa ha hecho una gran rebaja de precios y no omite gastos para proporcionar las máquinas más modernas y de mejores resultados.

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