

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.  
No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.  
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.  
Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

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

AÑO XIII.

Miércoles 9 de Abril de 1890

NUM 1.280

## VITICULTURA

### Descubrimientos útiles

Parecía ser que en las prácticas de uso corriente en cada región había poco que aprender en lo que en el cultivo de la vid se relaciona que no hubiera que tratarla tan solo por el lado económico; pero no es así, pues aún debemos grandes descubrimientos á la ciencia, y, sobre todo, á la de los sabios profesores de la escuela de Montpellier Mr. Focx y Viala; según sus últimos estudios, han descubierto que para reponer las viñas viejas con mugrones, debe hacerse al revés de lo que se acostumbra, es decir: que debe enterrarse la punta del sarmiento vertical después de despuntada toda la parte que tenga los ojos poco desarrollados, y dejar el resto al aire formando la cepa sobre los ojos que quedan á flor de tierra y cortando la ballesta que queda á los tres ó cuatro años, teniendo la precaución de escardarla en la brotación, conservando tan solo los brotes que han de servir á flor de tierra ó el siguiente para salvar en ellos la cepa. Con este sistema se economiza la mano de obra, no se cortan raíces de la cepa madre al ser el hoyo más corto, y resultan cepas más robustas y de mayor producción, pues también han descubierto que cuantos menos ojos queden enterrados menor es el número de raíces pero de mejor conformación para alimentar la fructificación.

También se debe á los citados sabios el descubrimiento de una de las principales causas de la anemia de los vegetales que muchos agricultores, como el que suscribe, la habrán reparado sin ocurrírseles que la causa sea tan racional y sencilla como se ve después de sabido. Su convencimiento fué tan grande al sospechar la realidad, que empezó por producir el mal artificialmente teniendo el suelo de blanco en un vifredo; pues los colores claros son los que originan la debilidad al originarse un desequilibrio entre el calor absorbido por el follaje y el que las raíces necesitan y no encuentran en un terreno claro que rechaza la luz y el calor; con lo cual obtuvo una viña anémica, de una viña robusta y sana que volvió á su estado primitivo tan solo con teñir el suelo de oscuro.

También se debe á dichos sabios el descubrimiento del mejor medio para combatir la antracnosis, que ya no es ni el del ácido sulfúrico al 10 por 100 ni el del sulfato del hierro al 50 por 100 con el 1 por 100 de acidez, reduciéndose á dar dos tratamientos tan solo á la madera del año con papilla bordelesa en los primeros días de Febrero, la primera vez al 4 por 100 de dosis y en los de Marzo el segundo tratamiento al 6 por 100.

EL CONDE DE HERVIAS.

Torre-Montalvo (Logroño) 29 de Marzo de 1890.

### EL PROBLEMA DE LA PRODUCCIÓN de los olivos

El olivo es el más precioso árbol de la creación, porque el hombre, con aceite condimenta su comida, alimenta la luz que le libra de la oscuridad de la noche, alumbrando el altar en el que rinde culto á la Divinidad, la Iglesia le utiliza para sus sacramentos, la industria se sirve de él para la maquinaria, y fué el olivo el árbol divino en la antigüedad, el símbolo de la paz, de la sabiduría, de la abundancia y de la gloria.

No es mi objeto ocuparme del olivo, en sus variedades, ni del clima que le conviene, ni del terreno que le es propio, ni de su multiplicación por semilla, plantones, raíces, injerto y estacas; tampoco me ocuparé de la elaboración del aceite porque no trató más que de resolver el problema de la producción de los olivos ya criados.

Para que el olivo produzca, se necesita: 1.º, labrar el terreno; 2.º, abonarle; 3.º, podarle; 4.º, separarle la corteza seca; 5.º, agua; 6.º, no asociarle con cereales, y 7.º, recoger las aceitunas á tiempo.

1.º Labrar el terreno.—Labrando se meteo-

riza la tierra, se ahueca, ablanda, esponja, se desunen las moléculas que la componen, se facilita que los gases penetren mejor y en más cantidad, se abre el camino para que el árbol, extendiendo sus raíces, pueda proporcionarse su alimento, se cubren los abonos, se destruyen las malas yerbas, se facilita el paso del agua, y por último las labores aumentan la fertilidad del suelo. Dos labores con arado, la una á últimos de Diciembre ó primeros de Enero, y la otra en Marzo ó Abril, son indispensables para el cultivo del olivo. Es en mi concepto, perjudicial labrar el olivo desde Mayo á Noviembre, ó sea el período que emplea el árbol en su fructificación, porque se romperían muchas raicillas y dejaría de afluir al olivo la cantidad de savia necesaria para alimentar el fruto. No basta, como creen algunos, cultivar un pequeño círculo al rededor del olivo, porque no son las raíces grandes inmediatas al pie del árbol las que proporcionan el alimento, sino las raicillas que se encuentran á distancia del tronco.

2.º Abonarle.—No ha de perder de vista el agricultor, que los vegetales se componen de cuatro elementos orgánicos: carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno y diez minerales: fósforo, azufre, cloro, silicio, hierro, manganeso, calcio, magnesio, sódio y potasio. El mejor abono será el que contenga los elementos expresados, que reuniéndolos según Bous-ingault, el estiércol de suadra es el mejor para el olivo; pero ¿es el único abono? No, el alpechín ó sean las aguas ú oleas de los infiernos de los molinos de aceite, pues Olivier asegura que dicho líquido acaba y destruye las plantas perjudiciales y fertiliza el olivo; la sal ó cloruro de sódio que componiéndose de dos de los minerales que entran en la vegetación, no sólo los entrega al vegetal, sino que estimula la savia, siendo ésta más nutritiva por librarla del exceso de agua y por ende del Kermes (pulgón que vive de la goma que sale en los poros del envés de las hojas y con su excremento forma la negrura); la cal que obra sobre las sustancias orgánicas del terreno y sobre los elementos minerales del mismo, no sólo los desprovisto de ella es improductivo porque forma parte integrante del vegetal; los escombros ó residuos de las demoliciones para los terrenos que no sean calcáreos, por entrar en su composición los cloruros de sódio, potasio y calcio, los nitratos de potasa y de cal y la magnesia; la incineración del terreno (hermigueros), cuyos resultados utilísimos son harto conocidos, sobre todo si se quema la rama del mismo olivo; la ceniza, que mejora el terreno, pues se compone de todos los elementos minerales que la planta saca de la tierra; el excremento humano, convirtiéndole en cal animalizada ó varech animalizado, ó mezclando por hectólitro de excrementos dos kilogramos de sulfato de hierro (caparrosa verde esmeralda), con lo cual se convierte el carbonato de amoniaco, cuerpo volátil, en sulfato de amoniaco, sal fija. Tales son los abonos útiles y provechosos al olivo, los que se han de esparcir superficialmente á un metro de distancia del punto donde caen perpendicularmente las ramas exteriores, por residir allí las raicillas que los absorben del suelo, las que van á la capa superficial del terreno á buscar los jugos nutritivos.

3.º Podarle.—El que poda el olivo coje fruto, dijo Columela, hace casi dos mil años, y la experiencia agrícola ha confirmado á través de los siglos esta verdad. Las ramas verticales se han de cortar, ellas absorben la savia de las horizontales y oblicuas que son las fructíferas, ellas impiden que el sol y el aire penetren y donde no da el sol no cuaja la flor. Las ramas secas han de quitarse, porque se pudren y comunican la muerte á la parte viva, siendo el conducto por donde penetran los insectos al tronco. Los renuevos se han de separar porque su inmediación á las raíces les proporciona absorber con preferencia la savia. No se olvide que los ramos de dos años son los que únicamente producen. Y téngase presente lo que he dicho en

otros artículos: *Malo es no podar y peor hacerlo con exceso. La vida de la planta está en las hojas.*

4.º Separarle la corteza seca.—Que la corteza seca se ha de separar del olivo, lo indica el mismo árbol, desde el momento que éste le presenta hendida, abierta y separada en varios puntos del tronco como de un envoltorio inútil del que quiere desprenderse. En la corteza seca auidan muchos insectos que se libran de la intemperie, saliendo los unos á devorar el fruto, los otros destruyen los brotes tiernos y los otros barrenan el tronco. La corteza seca tapa los poros corticales é impide que cumplan su misión que es exhalar el exceso de agua, y por lo tanto separándola, la savia es más nutritiva. La corteza seca impregnada de humedad contribuye en invierno á helar el olivo y en la primavera á que se pudra. Para abrir y agrietar el árbol la corteza seca ha tenido necesidad de hacer un gran esfuerzo, y para ello ha tenido que comprimir y estrechar los tubos que dan paso á la savia; por lo tanto, separándola, se desarrollará más el tronco. Los olivos sin descortezar son negros, los descortezados blancos; y como son árboles de vegetación continua, tiene más calor en invierno y más fresco en verano. Con lo que antecede, se patentiza la utilidad de separar la corteza seca de los olivos.

5.º Agua.—El agua entra en la composición del olivo cerca del 50 por 100 de su peso; es por lo tanto necesario proporcionársela. En los olivos de secano, cuando el terreno tiene algún declive, se formarán caballones ó piletas á la distancia de tres á cinco metros del tronco y en la parte opuesta de donde proceden las aguas. El riego es indispensable al olivo en invierno, en especial en el mes de Enero, pues una buena sazón durante el mismo asegura la cosecha, es útil en Agosto y Septiembre y muy perjudicial en Junio y Julio, pues durante estos dos meses no conviene que la savia sea acuosa sino mucilaginoso, el fruto está en su infancia y el alimento ha de ser nutritivo.

6.º No asociarle con cereales.—Los cereales esquilman el terreno y viven en la primera zona del mismo; los olivos viven también en la primera zona, y la experiencia enseña que el que siembra un olivar no recoge ni aceitunas ni trigo. No sólo eso, ocupado el terreno con los cereales, no pueden darse al olivo las labores en la época oportuna.

7.º Recoger las aceitunas á tiempo.—Mientras están las aceitunas en el olivo siguen alimentándose de los brotes que los sostienen y éstos se debilitan. Esta es la causa que el olivo no produzca dos años seguidos, puesto que el fruto del año siguiente encuentra exhausto el ramo que le ha de sustentar. El aceite se halla formado en la aceituna un mes antes de su completa madurez y desde el momento que pierde el color verde y adquiere el rojo ó negro es cuando se ha de recoger y el aceite es de mejor calidad. Es un error el pensar que cuanto más tiempo está la aceituna en el árbol más aceite recoge. Este error es á debido, que recogiendo la aceitunas tarde cuando están secas ó arrugadas por el frío, entran más aceitunas por molada. Es de sentido común que los frutos se han de recoger cuando están maduros, no cuando están pasados, muertos ó podridos, como se hace con las aceitunas. La naturaleza á cada fruto le ha dotado de su color especial, para que el hombre, con sólo verlo, sepa cuándo está maduro. *Qui eull antes del Jene, se deia l'oli al olivé pel any que vé.* Es decir: El que recoge las aceitunas antes del mes de Enero, es fácil que tenga cosecha en el próximo año, porque el árbol para producir necesita descansar.

Cumpliendo las siete condiciones que he enumerado, puede resolverse el problema de la producción de los olivos, salvo las escarbas y las sequías, contra las cuales, dada la falta de bosques, el agricultor es impotente para combatirlas.

ANTONIO DE MAGRIÑÁ.

## ASAMBLEA DE CONTRIBUYENTES

La Liga de Contribuyentes de Madrid ha acordado celebrar una Asamblea en el próximo mes de Mayo. Al efecto, invita á las demás Ligas de España y corporaciones de contribuyentes para que designen sus representantes.

Dicha invitación la hace la Liga por medio de la siguiente circular:

«Sr. D...»

»Muy señor mío: La crítica situación de la Hacienda española exige la aplicación inmediata de remedios energícos, por los cuales claman las clases contribuyentes, agobiadas porque el Estado, no sólo no rebaja los impuestos excesivos que pesan sobre el país, sino que le exige de cada vez mayores sacrificios para poder nivelar los presupuestos y cubrir los gastos que impone una administración desordenada.

»Para que no sean infecundas las quejas de la opinión en lo que respecta á este punto, y puedan ser tomadas en cuenta por los gobernantes para iniciar saludables reformas, es necesario que se concreten en fórmulas precisas; y por eso la Liga de Contribuyentes de Madrid ha acordado celebrar en los días 16, 17 y 19 del mes de Mayo próximo una Asamblea de todas las Ligas de España, Sociudades análogas y agrupaciones de contribuyentes de los pueblos donde no estén ya asociados. Asamblea que, ostentando la representación de numerosas fuerzas y energías, delibere sobre los problemas económicos de actualidad, y vote acerca de ellos conclusiones que elevará la Asamblea á los Poderes públicos, como manifestación de las necesidades del país.

»La manera de hacer economías que sean verdad, sin perjudicar á la buena administración; la reforma del vigente sistema tributario, como se entienda más conveniente; la reorganización de los servicios públicos para simplificar los organismos administrativos y para cortar ó á lo menos para evitar en lo posible el estado de perversión é inmoralidad hoy triunfantes; la necesidad de distribuir con la posible igualdad los impuestos, y de dar garantías de que no se tolerarán los fraudes en los repartos ni los abusos en la recaudación; estos y otros muchos más, son asuntos de inmensa trascendencia en que el país debe dar directamente su opinión, y que por lo mismo formarán parte del cuestionario que ha de someterse á la Asamblea, y que inmediatamente publicaremos.

»La Liga de Contribuyentes de Madrid, que desea fraternizar con las demás Ligas de España, con las Asociaciones análogas y con todas las clases productoras que sufren las cargas del Estado, tiene el honor de dirigirse á Ud. para suplicar á la Sociedad de que forma parte que envíe á la Asamblea su representación, ó no habiendo Sociedad constituida, que influya con los contribuyentes de esa localidad para que se hagan representar por una ó más personas. Los representantes de las Asociaciones y de grupos de contribuyentes deberán inscribir sus nombres hasta 15 de Mayo, en la Secretaría de esta Asociación, Arco de Santa María, núm. 41 triplicado, piso principal.

»Ruego á Ud. que en el plazo más breve posible se digne darme contestación, complaciéndome en asegurarle las simpatías de esta Liga, y personalmente los sentimientos de sincera amistad y consideración de su atento seguro servidor q. b. s. m.—El Presidente, *Marcelo Martínez Alcubilla.*

»Madrid 1.º de Abril de 1890.»

## NUESTROS MERCADOS DE VINOS en la América del Sud

Hace años que venimos llamando la atención del Gobierno, de las asociaciones y de los particulares respecto del descenso de nuestra exportación de vinos á los mercados sudamericanos, donde encuentran cada día





# SALABERT Y COMPAÑIA

CONSTRUCTORES.—BARCELONA



Pulverizadores contra el mildiu

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

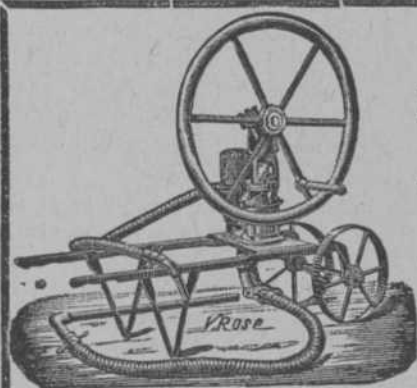
**El Rayo** (con palanca, capacidad 15 litros). . . . . **35**



Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.

Ventas al por mayor.

Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.



## GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Segadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Cortarices.—Corta-pajás.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.

Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Basculas.—TIJERAS para podar é injertar.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Artes» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889. Ha vencido á 6 competidores. Catálogos gratis y franco.

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

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

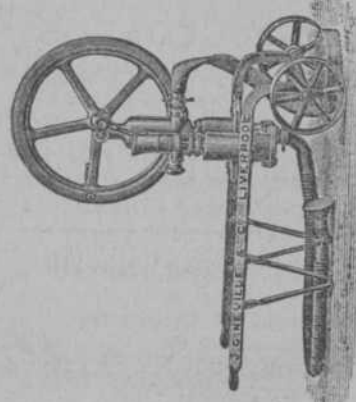
DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO  
GABINETE CIENTIFICO  
SERRANO, 4, MADRID

JULIUS G. NEVILLE  
LIVERPOOL

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

JULIUS G. NEVILLE

Bombas de todas clases  
**BOMBA DE TRASIEGO**



PARA vino y aceite

MODELO NUEVO PARA 1890

Cilindro de bronce renovable

Precio con accesorios

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

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

Franco Estación BARCELONA

## Práctica Vinícola

ó sea, procedimientos ciertos y seguros para la elaboración, conservación y mejora de los vinos y curación de sus defectos y enfermedades por don Isidoro Garcia Flores, Abogado y cosechero de vinos.

Se vende en Madrid, librerías de Donato Guio, calle del Arenal, número 14, y C. de la Parra, Latoneros, 3, tienda. Precio de la obra: 4 pesetas, remitiéndose á provincias franco de porte.

## MILDEW.—PULVERIZADOR DURU

Para prolongar la duración de un Pulverizador es indispensable examinar y limpiar de tiempo en tiempo las bolitas (ó clapetetas). En dos minutos el más inexperto obrero puede desmontar, limpiar las chapatelas y volver á montar este Pulverizador (el más simple, el más sólido y el más barato) que se pone en presión con dos golpes de bomba.

Para la venta al por mayor dirigirse á la casa H. MONSERVIEZ, Burdeos, Agencia en los principales pueblos de España.



**Parsons, Graepel Y STURGESS**  
(Antes Parsons y Graepel)

Almacén: MONTERA, 16.  
Deposito: CLAUDIO COELLO, 43, Madrid.  
Sucursal en Valladolid: Acera de Recoletos, 6.

Bombas y demás máquinas. Catálogos gratis y franco.

## CALDO BORDELES CELESTE

CALDO BORDELES PERFECCIONADO

Fabricado por los Sres. Jullian Hermanos, de Beziere (Francia)

PATENTE DE INVENCION EN ESPAÑA

Tratamiento seguro contra el mildiu, el blak-rot y otras enfermedades de la vid.

El Caldo bordelés celeste es la mejor de las preparaciones á base de cobre.

Este producto ha recibido las más completa aprobación de los sabios profesores Sres. Millardet y Gayon, verdaderas autoridades en todo lo que concierne á la viticultura.

La Casa Jullian Hermanos desea adquirir en España depositarios responsables con buenas referencias.

## 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.

## Servicios de la Compañia Trasatlántica DE BARCELONA

LINEA DE LAS ANTILLAS, NEW-YORK y VERACRUZ.—Combinación á puertos del Atlántico y puertos N. S. del Pacífico. Tres salidas mensuales, el 10 y 30 de Cádiz y el 20 de Santander.

LINEA DE COLON.—Combinación para el Pacífico, al N. y S. de Panamá y servicio á Méjico con trasbordo en Habana. Un viaje mensual saliendo de Vigo el 25, vía Puerto Rico, Habana Santiago de Cuba.

LINEA DE FILIPINAS.—Extensión á Ho-Io y Cebú y combinaciones al Golfo Pérsico, Costa oriental de Africa, India, China, Conchinchina y Japón.

Trece viajes anuales saliendo de Barcelona cada 4 viernes á partir desde el 11 de Enero, y de Manila cada 4 sábados á partir del 5 Enero.

LINEA DE BUENOS AIRES.—Un viaje cada dos meses para Montevideo y Buenos Aires, saliendo de Cádiz á partir del 1.º de Septiembre.

LINEA DE FERNANDO POO.—Con escalas en las Palmas, Río de Oro, Dakar y Monrovia.

Un viaje cada tres meses, saliendo de Cádiz.

SERVICIOS DE AFRICA.—LINEA DE MARRUECOS.—Un viaje mensual de Barcelona á Mogador, con escalas en Málaga, Ceuta, Cádiz, Tánger, Larache, Rabat, Casablanca y Mazagán.

SERVICIO DE TANGER.—Tres salidas á la semana; de Cádiz para Tanger los domingos, miércoles y viernes; y de Tánger para Cádiz los lunes, jueves y sábados.

Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, á quienes la Compañia da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila á precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo.

La Empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.

Para más informes.—En Barcelona: La Compañia Trasatlántica y los señores Ripoll y Compañia, Plaza de Palacio.—Cádiz: la Delegación de la Compañia Trasatlántica.—Madrid: Agencia de la Compañia Trasatlántica, Puerta del Sol, 10.—Santander: Sres. Angel B. Pérez y Compañia.—Coruña: D. E. da Guarda.—Vigo: D. Antonio López de Neira.—Cartagena: Sres. Bosch Hermanos.—Valencia: Sres. Dart y Compañia.—Málaga, don Luis Duarte.

## TEORIA Y PRÁCTICA DE LA VINIFICACION

Por D. Diego Navarro Soler.

La obra más extensa y completa de las publicadas.—Un tomo en 4.º mayor de 784 páginas y 139 grabados.—10 pesetas en Madrid y 11,25 en provincias certificada.

Los pedidos al autor, acompañando el importe en librazas de fácil cobo, Corredera baja, 15 y 17, principal derecha Madrid.

## LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE

**Adrian Eyries**

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 Y 9.—VALLADOLID



PRESAS

Y

Pisadoras de uva

**MABILLE**



Han obtenido los primeros premios en todas las Exposiciones donde se han presentado.

Un nuevo descubrimiento al aumento de presión y prontitud en la operación hace que queden sin efecto las imitaciones que varios fabricantes han hecho de nuestro sistema anterior.

Desconfiad por lo tanto. Únicamente en este almacén se vende la verdadera PRENSA MABILLE. Pidanse catálogos

## A los vinicultores

Desacidificador *Lebenf* para quitar el agrio y ácido de los vinos. Bote de medio kilo, para ocho ó diez hectolitros, 5 pesetas.—Clarificante para vinos energico é inofensivo. Bote de medio kilo, para 25 ó 30 hectolitros, 7,50 pesetas.—Conservador enántico para preservar los vinos de todas las enfermedades. Bote de medio kilo, 7,50 pesetas.

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

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

## UTENSILIOS

Vinícolas y Agrícolas  
**CARLOS HAUPOLD**

24, PELIGROS, 24.—MALAGA

Acetunómetro para saber la cantidad exacta de aceite que produce la aceituna.

Alambiques, Botellas, Azufradores, Bombas y Clarificantes.

Injertadores, Pulverizadores y toda clase de aparatos y productos para la industria vinícola y agrícola.

## La Eldanense

Asociación de cosecheros de vino domociliada en DUEÑAS (Palencia)

bajo la representación de

**Pablo Salas y Compañia**

Esta asociación, que siempre cuenta con grandes existencias en sus bodegas, remitesus vinos tintos naturales á cualquiera punto de España y del extranjero. Se remiten muestras y precios.

## PULVERIZADORES

Gran Concurso de Champagne 1887.

Primer premio.

Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

## GAILLOT

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

## 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 segun los últimos adelantos para

Fábricas de Fideos y pastas para sopa.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vino.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

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

Dirección para telegramas

VALLS.—Campo Sagrado

BARCELONA

Teléfono núm. 595.