

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre, 10 en el extranjero y Ultramar. No se admiten más clases de sellos que los de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Sábado 26 de Junio de 1886.

NUM. 885

EXÁMEN DE HOJAS

En las Riojas, Navarra y otras comarcas de la cuenca del Ebro preocupa grandemente á los propietarios el color amarillento que en pocos días han tomado gran número de hojas de vid. No pocos cosecheros se han apresurado á enviarnos muestras en la creencia, la mayor parte, de que estarían atacadas por el mildiu, pero por fortuna dichas hojas no acusan la presencia de aquel hongo y su lamentable estado es debido á la *clorosis*, por cuanto aquellos órganos de la vid presentan los caracteres de la anemia y no las *eflorescencias blancas*, parecidas á *concreciones salinas*, que siempre ofrecen las hojas invadidas por el mildiu.

Mr. Millardet ha dicho «que el color amarillo proviene sencillamente de la *clorosis* causada por la baja temperatura que hemos tenido, y que se manifiesta sobre todo en los puntos donde el suelo es más húmedo y más frío. Como las raíces de las cepas funcionan mal, añade el sabio profesor de la Universidad de Burdeos, el sol viene luego á escaldar las hojas cloróticas.

En cuanto haga calor unos días, la *clorosis* disminuirá; pero el escaldado podrá aumentar al principio, para desaparecer despues.»

Nosotros aceptamos la autorizada opinión de Mr. Millardet, pero creemos que las raíces de las cepas funcionan mal por lo muy resacas que quedaron el año pasado, á consecuencia del terrible estrago que ocasionó el mildiu. Por esto se observa que la *clorosis* se ha presentado de un modo alarmante en las comarcas que en 1885 sufrieron con dureza aquella terrible plaga. En las Riojas y Navarra ha habido más de una primavera con condiciones climatológicas parecidas á la actual, y sin embargo, la *clorosis* ha sido fenómeno raro, tan raro, que ningún propietario había parado su atención en él, lo contrario de lo que ocurre ahora que el fenómeno es casi general.

En las Riojas se han arrancado cepas cuyas hojas se habían vuelto amarillentas, viéndose que las raíces están por demás raquíticas, cuando no medio podridas. Tal estado débese, en nuestro concepto, al grave trastorno que en la vegetación produjo el año pasado el mildiu.

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cree, pues, que la causa primordial del mal color de las hojas y del fatal estado de las raíces no es otra sino el mildiu. Por esto urge combatir esta enfermedad con el tratamiento más eficaz y enérgico conocido hasta el día, con la mezcla de la cal y sulfato de cobre; y es de llamar la atención que en las tratadas así en fin de Mayo y principios de Junio no se ha presentado la *clorosis*, ostentando sumo verdor y lozanía. El propietario que recurra para combatir el mildiu á los demás remedios que se vienen recomendando, se expone, no ya á perder la próxima cosecha, sino acaso hasta quedarse sin viñas.

Las hojas que nos ha remitido un apreciable suscriptor de Haro, están clo-

róticas y lo propio ocurre con otras que hemos recibido de Peralta y otros puntos que no citamos.

Las de Mañeru no presentan ningún sintoma alarmante.

Las de Estella padecen de erinosis, pero con poquísima fuerza; están libres de mildiu, así como las anteriores.

Las nuevas muestras que hemos examinado de Cuzurruta, tienen clorosis y también mildiu.

Las de Elvillar acusan la presencia de este hongo, y tenemos sufran igualmente de antracnosis, á juzgar por las manchas negras que ostentan en el haz.

Las de Gumiel de Izan están plagadas de erinosis.

En las de Autol ha hecho extragos algún voraz insecto, pues se ven materialmente comidas en parte, y además se observa en ellas un color negro producido tal vez por la antracnosis.

Las de Canillas es de temer hayan sido atacadas por este último parásito, si bien la enfermedad no está bien caracterizada.

Las de Lerma, aun cuando aparecen secas en parte, no se advierte en ellas ningún parásito; desde luego afirmamos que no tienen mildiu, oidium, erinosis, ni antracnosis.

CECILIO S. DE ZAÍTIGUI.

SULFURO DE CALCIO

ACLARACION DE UN ERROR.—UN EFECTO DEL MILDEW EN LA VID Y RESULTADO DEL TRATAMIENTO MILLARDET.

Cuando hace años varios periódicos dieron la fórmula y manera de fabricar aquella sal, que fueron copiándola unos de otros, lo hicieron, sin duda, sin fijarse que con aquellas proporciones se forma una mezcla de hiposulfito de cal y bisulfuro de calcio que recomendaban disolver en cien partes de agua al ir á emplearla; pero como el sulfuro citado de calcio necesita 400 veces de agua para disolverse, resulta que siguiendo aquellos consejos se obtiene una disolución de un cuarto por ciento y una mezcla de tres cuartos por ciento de bisulfuro; así es que para no sufrir una decepción, dieron los viticultores en aplicar la fórmula que mon-sieur d'Arbois recomienda en su tratado sobre las enfermedades parasitarias de los vegetales, que es de las proporciones siguientes: un kilo de cal, tres kilos de azufre y cinco litros de agua, haciendo la disolución y horror como todos saben, añadiendo el líquido perdido por evaporación y ampliándola al 1 por ciento disuelto en agua. Con estas proporciones prolongando la ebullición, casi todo el azufre se combina en forma de penta-sulfuro de calcio de fórmula CaS_5 que no necesita más que 100 partes de agua para disolverse.

En mi artículo que tuvo la amabilidad de publicar el día 19 se cometieron algunos errores de imprenta; decía que las raíces que este año habían de alimentar la cepa estarían poco desarrolladas por no haber recibido el verano pasado el

cambium necesario á su completa vegetación; y estos días que se han arrancado cepas en la Rioja en presencia del ingeniero agrónomo de la provincia, se ha visto lo raquítico de esas raíces que están medio podridas, lo cual podía suponer cualquiera que tuviera rudimentos de fisiología vegetal, cuya causa, acompañada del mildiu en su arraigo produce el color anémico de las viñas que no han sido tratados por la mezcla Millardet á fines de Mayo y principios de Junio.

Para que en esa redacción tengan un dato más en que apoyar el buen criterio que vienen sosteniendo de aconsejar el empleo de la mezcla Millardet cuanto antes, le remito una hoja completamente sana del viñedo de Torre-Montaño, tratado á fines de Mayo y primeros días de Junio, y otra anémica y muy seca, que es como están casi todas las que se han desarrollado despues del tratamiento (1).

Si el tiempo sigue chaparreado con alternativas de calor hará más daño el mildiu del que puede hacer el tratamiento Millardet contrariando la fecundación.

Pudiendo convencerse el que quiera con ver el viñedo de Torre-Montaño y Cidamon que se trató muy temprano.

TRINIDAD MANSO DE ZÚÑIGA.

Vitoria 22 de Junio.

MERCADOS DE CEREALES

De la situación actual de las próximas cosechas en el extranjero, así como de las cotizaciones corrientes de sus principales mercados, podrán formar juicio nuestros lectores por los siguientes datos:

En Alemania el tiempo ha sido bastante favorable á los campos, y éstos presentan un aspecto lisonjero, así es que los mercados están poco animados y las cotizaciones de Berlín son las siguientes: trigo á 18,25 francos los 100 kilogramos, centeno, á 17.

En Austria-Hungria las últimas lluvias han beneficiado largamente las próximas cosechas; en los mercados se nota una marcada flojedad en los precios, y en Viena se cotizan los 100 kilogramos de trigo á 17 francos.

De Bélgica solo diremos que á consecuencia del temporal lluvioso que impera la demanda en los mercados es bastante regular y los precios sostenidos, siendo los de Amberes los siguientes: trigo, de 18,75 á 19,25 francos los 100 kilogramos; centeno á 15,75; cebada, á 16; avena, á 18,75.

Francia no espera que los resultados de la recolección de este año sean tan satisfactorios como los del anterior, porque el espigaje y florecimiento de los trigos se está operando en condiciones poco favorables á causa del temporal fresco y lluvioso que en todo este mes ha imperado en aquella república. Los precios de principales cereales se sostienen

(1) Efectivamente: de nuestro distinguido colaborador Sr. Manso de Zúñiga, hemos recibido dos hojas; una de ellas se presenta verde, hermosa, completamente sana y con pequeñas manchas azules, efecto de haber sido tratada por la mezcla de cal y sulfato de cobre; la otra en cambio, que no acusa la menor señal de haber sido rociada con aquella mezcla ni sometida á ningún otro tratamiento, se encuentra en el más lamentable estado, seca en su mayor parte.

(Nota de la Redacción.)

con firmeza en la siguiente forma: trigo del país, de 20,50 á 23,50 francos los 100 kilogramos; centeno, de 13,50 á 14; cebada, de 13,50 á 14; avena negra, de 19 á 20,25; idem de otras clases, de 17,75 á 18,75; maíz, de 12,50 á 14.

En Holanda impera el tiempo fresco y lluvioso, y, por lo tanto, los precios de los trigos y centenos se sostienen con firmeza y hasta se nota en ellos alguna tendencia al alza y únicamente el maíz es el que se ha resentido de sus anteriores cotizaciones.

Las últimas que tenemos de Amsterdam son: trigo, á 19 francos los 100 kilogramos; centeno, á 13.

De Inglaterra diremos que la vuelta del buen tiempo está influyendo en la calma de sus mercados y que las grandes expediciones de cereales que se esperan de las Indias y América no dejan de notarse en la tendencia á la baja que marcan las cotizaciones. En Londres se venden: el trigo, á 19 francos los 100 kilogramos; el centeno, á 16; la cebada á 15,50 y la avena á 20.

De Rusia sabemos que las próximas cosechas presentan un buen aspecto, á pesar de ciertos temores por los estragos que hacen los insectos en la Bessarabia. El mercado de Odesa está poco animado y las transacciones casi nulas.

En San Petersburgo se cotizan: el trigo, á 18,50 pesetas los 100 kilogramos; el centeno, á 11,75; la avena, á 13,50 y el maíz á 14.

En Egipto se espera que la próxima recolección sea buena, y sin embargo el mercado de Alejandría está poco concurrido.

De Marruecos hay las más lisonjeras noticias sobre el resultado de las recolecciones en general, y ya han salido para Lisboa algunos cargamentos de guisantes.

En los Estados Unidos de América, según las últimas noticias dadas por el ministerio de Agricultura de Washington, la recolección de trigos de primera se evalúa en 98,50 contra 97 del año último, y la de trigo de invierno será de 92,70 contra 62 del año pasado. El número 100 se considera como una recolección mediana. En Nueva-York se cotizan: el trigo á 15 francos los 100 kilogramos, el centeno á 12; la avena á 13 y el maíz á 8,50 y en Chicago el trigo á 13; la avena á 9,30 y el maíz á 6,20.

Veán ahora nuestros lectores los precios que rigen en los mercados de España que á continuación detallamos:

ANDALUCIA

ALMERIA: trigo, de 42 á 45 rs. fanega, cebada, de 22 á 24; maíz de 24 á 25.

CÁDIZ.—Trigo, á 23 pesetas hectólitro; cebada, á 14; maíz á 18.—*Jerez de la Frontera*: trigo, de 46 á 51 reales fanega; cebada, de 28 á 29; maíz de 46 á 48.—*Puerto de Santa Maria*: trigo de 44 á 46; cebada, de 24 á 25.

CÓRDOBA: trigo, de 39 á 43 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; maíz, de 41 á 42; yeros, á 40.—*Bujalance*: trigo, de 40 á 44; cebada, de 22 á 24.—*Posadas*: trigo, de 40 á 42; cebada, de 25 á 27.—*Fuente Obajuna*: trigo, de 38 á 40; cebada, de 24 á 25.

GRANADA: trigo, de 43 á 44 rs. fanega; cebada, de 30 á 33; maíz, de 40 á 44. HUELVA: trigo, á 22 pesetas hectólitro; cebada, á 10; maíz, á 12.

JAEN: trigo, de 44 á 46 reales la fanega; cebada, de 23 á 25; yeros, á 28; maíz, á 22 pesetas hectólitro.

MÁLAGA: trigo, de 44 á 48 rs. fanega; cebada, de 22 á 26; maíz, de 38 á 44; yeros, de 30 á 31.

SEVILLA: trigo, de 46 á 50 rs. fanega; cebada, de 23 á 25; maíz, de 38 á 40; avena, de 21 á 22.

ARAGON

HUESCA: trigo, a 17 pesetas hectólitro; cebada, a 10; maíz, a 14.

TERUEL: trigo, a 19 pesetas hectólitro; centeno, a 12; cebada, a 9,50.—*Calaceite*: trigo, de 34 a 35 pesetas cahíz; (2,568 hectólitros); cebada, de 20 a 21; avena, a 15.

ZARAGOZA: trigo catalán, de 18,78 a 19,20 pesetas hectólitro; idem hembrilla, de 17,76 a 18,34; idem huerta, de 16,84 a 17,72; cebada, a 9,20; maíz común, a 12,24.

ASTURIAS

OVIEDO: trigo, a 23 pesetas hectólitro; centeno, a 16; cebada, a 13; maíz, a 17.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: trigo, a 19 pesetas hectólitro; centeno, a 14; cebada, a 11.—*Almagro*: trigo, de 42 a 45 rs. fanega; centeno, de 27 a 28; cebada, de 25 a 27.

—*Moral de Calatrava*: trigo, de 45 a 47; centeno, de 28 a 30; cebada, de 23 a 25.

CUENCA: trigo, de 36 a 42 rs. fanega; centeno, de 26 a 27; cebada, de 26 a 27; avena, de 24 a 25.—*San Clemente*: trigo, de 43 a 45; cebada, de 22 a 24.—*Villanueva de la Jara*: trigo, de 46 a 48; cebada, de 22 a 24.

GUADALAJARA: trigo, a 17 pesetas hectólitro; centeno, a 12; cebada, a 13; avena, a 7.

MADRID: trigo, a 21 pesetas hectólitro; centeno, a 17; cebada, a 13; maíz, a 13.—*Alcalá de Henares*: trigo, de 38 a 40 rs. fanega; cebada, de 26 a 27.

TOLDO: trigo, a 19 pesetas hectólitro.—*Villacañas*: trigo, de 43 a 45 rs. fanega; centeno, de 34 a 36; cebada, de 24 a 26.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 38 a 40 rs. fanega de 94 libras; centeno, a 29; cebada, a 31; algarrobas, a 30.—*Ávila*: trigo, de 37,50 a 39; centeno, a 28; cebada, a 29; avena, a 16; algarrobas, a 28.

BURGOS: trigo blanco, de 36 a 39 rs. fanega; id. rojo, de 36 a 37, idem áliga, de 36 a 40; centeno, a 28; cebada, a 24; avena, a 15.—*Miranda*: trigo, de 40 a 43; centeno, a 30; cebada, a 26; avena, a 20; algarrobas, a 30.—*Melgar de Fernamental*: trigo corriente, a 38; centeno, a 26; cebada, a 25.

LOGROÑO: trigo, a 20 pesetas hectólitro; cebada, a 11,25.—*Haro*: trigo, de 38 a 44; reales fanega; centeno de 26 a 27; cebada, de 26 a 28; avena, de 17 a 18; maíz de 34 a 35.

PALENCIA: trigo, de 40,50 a 41,50 rs. fanega; centeno, a 28; cebada, a 25; avena, a 17.—*Astudillo*: trigo, de 37 a 40,25; centeno, a 25; cebada, a 25; avena, a 15.—*Fromista*: trigo, de 38 a 39; cebada, a 25; avena, a 16.

SANTANDER: cebada, a 33 reales las 70 libras; maíz, de 29 a 30 reales las 87 libras; harinas de primera clase de las mejores marcas, a 15,25 reales arroba.

SEGOVIA: trigo, de 38 a 39 rs. fanega; centeno, a 30; cebada, a 25; algarrobas, a 32.—*Cuellar*: trigo, de 34 a 37; centeno, a 27; cebada, a 27; avena, a 17; algarrobas, a 26.

SOBIA: trigo, a 18 pesetas hectólitro; centeno, a 11; cebada, a 11; maíz, a 8.

VALLADOLID: trigo, de 40,50 a 41,50 rs. fanega; centeno, a 28,25; cebada, a 25,75.—*Tudela de Duero*: trigo, de 40 a 41; centeno, a 27; cebada, a 28; avena, a 18; algarrobas, a 27.—*Medina del Campo*: trigo, de 39,25 a 39,75; centeno, a 26; cebada, a 26; avena, a 20; algarrobas, 22.

CATALUÑA

GERONA: trigo, a 19 pesetas hectólitros; cebada, a 10; maíz, a 12.

LÉRIDA: trigo, a 21 pesetas hectólitro. TARRAGONA.—*Valls*: trigo de Aragón, de 16 a 17 pesetas cuartera (70,80 litros); cebada, de 8 a 8,50; algarrobas, a 6,33 pesetas quintal (40 kilogramos).

EXTREMADURA

BADAJOS: trigo, a 25 pesetas hectólitro; cebada, a 13; maíz, a 19.—*Almendralejo*: trigo, de 39 a 42 rs. fanega; cebada, de 24 a 26.

CÁCERES: trigo, a 19 pesetas hectólitro; centeno, a 14; cebada, a 11; avena, a 7.

GALICIA

LUGO: trigo, a 24 pesetas hectólitro; cebada, a 11; maíz, a 14.—*Sirria*: trigo, a 14 rs. ferrado (13 kilogramos); centeno, a 10.

ORENSE: trigo, a 26 pesetas hectólitro; centeno, a 12; cebada, a 11; maíz, a 12.

PONTEVEDRA: trigo, a 15 rs. ferrado (15,58 litros); centeno, a 10; cebada, a 12; maíz, a 10.

LEON

LEON: trigo, de 38 a 39 rs. fanega; centeno, a 26; cebada, a 24,50.—*Astor-*

ga: trigo, de 39 a 40; centeno, a 28; cebada, a 26.—*Villamanán*: trigo, de 39 a 40; centeno, de 29 a 30; cebada, de 26 a 27.

SALAMANCA: trigo, de 37 a 38 rs. fanega; centeno, a 29; cebada, a 28; avena a 18; algarrobas, a 26.—*Ledesma*: trigo, de 39 a 40; centeno a 29; cebada, a 28.—*Bejar*: trigo, de 42,50 a 43; cebada, a 30.

ZAMORA: trigo, de 37,75 a 39 rs. fanega; centeno, a 28; cebada, a 30; avena, a 22; algarrobas, a 28.—*Bonavente*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 26; cebada, a 26.

MURCIA

ALBACETE: trigo caudal, a 49 rs. fanega; idem geja colorada, a 46; idem claro, a 40; centeno, a 30; cebada, a 26; avena, a 19.—*La Roda*: trigo, de 46 a 47; centeno, a 32; cebada, de 26 a 27.

VALENCIA

ALICANTE: trigo, a 19,10 pesetas hectólitro; cebada, a 10; maíz, a 15.—*Onil*: trigo, a 16 rs. varehilla (20,775 litros).

CASTELLON DE LA PLANA: trigo, a 21 pesetas hectólitro; centeno, a 51; cebada, a 12; maíz, a 14.

VALENCIA: Trigos, caudal extra-mancheño añejo, de 24 a 24,50 pesetas hectólitro; caudal nuevo, de 21,25 a 22,50; caudal de Oran, de 21 a 24; de de aquella huerta, a 23,50; de Extremadura, de 23 a 23,50; geja blanca manchega, de 21,25 a 22,50; cebada, de 19,50 a 21,50 rs. fanega sobre el muelle.

VASCONGADAS

ALAVA.—*Vitoria*: trigo, a 20,50 pesetas hectólitro; centeno, a 14,41; cebada, a 14,75; maíz, a 15,31.

GUIPUZCOA.—*San Sebastian*: trigo, a 22 pesetas hectólitro; centeno, a 13; cebada, a 13; maíz a 18.—*Tolosa*: trigo, a 12 pesetas fanega; maíz del país, a 9,50; idem extranjero, de 8,25 a 8,50; idem de Aragón, a 7,50; avena, a 5.

DISCURSO

PRONUNCIADO EN EL CONGRESO DE VINICULTORES POR EL SR. D. GALO DE POVES, REPRESENTANTE DE ALAVA Y LOGROÑO.

Señores: El objeto que me he propuesto al pedir la palabra para terciar en este debate, tan acertadamente tratado por mi respetable amigo señor marqués de Riscal en su bien pensado dictamen sobre el tema 7.º «Variaciones que convendría hacer en las prácticas de vinificación, con el fin de mejorar la elaboración, y ponerla a la altura de los adelantos de otras naciones,» y demás ilustrados señores que me han precedido en el uso de ella, en todos los cuales reconozco francamente conocimientos y aptitud muy superiores a los míos, y en tal concepto es mi deseo siempre que me encuentro entre ellos, aprender algo de lo mucho que ignora todavía en la materia, a pesar de llevar veinte y tres años dedicado con verdadera afición a la mejora de la elaboración de vinos en las Riojas, alavesa y castellana, cuyos consejos de agricultura me han honrado con su representación, y en las cuales radican mis modestos viñedos y bodegas, todo lo que sabe muy bien mi distinguido é ilustrado amigo Sr. Garagarza, de quien debo decirlo públicamente en justo reconocimiento a sus sabias y cariñosas enseñanzas teóricas y prácticas (siempre honra también al discípulo el honrar a su maestro) me reconozco suyo, aunque no tan aventajado como desearía, é igualmente creo justo concederle la mucha parte que le corresponde en lo poco ó mucho que de algunos años a la fecha se ha adelantado en las Riojas, en la elaboración de los vinos finos de pasto, por la inteligencia y actividad incansable con que cooperó a la iniciativa de la diputación Foral de Alava, cuya escuela de agricultura estaba entonces bajo su dirección, y efectivamente podía tomarse por modelo, no siendo pocos los beneficios que reportó a la provincia, cuando dudo si existía en España escuela alguna de este género.

Por lo demás, ya por los años de 1790 empezaron en Labastida (Rioja Alavesa), las mejoras en la elaboración de vinos de pasto, que se hicieron con buen éxito, y se exportaron con satisfactorios resultados los vinos obtenidos a diferentes mercados de América y Norte de Europa, sobre lo cual existe un expediente oficial en el archivo de Alcalá de Henares, promovido por los años de 1797 a 1799, en que de real orden se encargaba que se procurase su exportación en mayor escala; y el que tiene el honor de dirigir al Congreso su desautorizada palabra, y éste y la digna Mesa la benevolencia de escucharla (conserva la antigua Memoria escrita sobre el terreno por dos de sus an-

tepasados que en aquella época, en que no se viajaba con la celeridad y comodidad que ahora, por el deseo de mejorar la elaboración de vinos en la Rioja Alavesa, no titubaron en dejar las comodidades de su casa para trasladarse a Burdeos a examinar los terrenos, las variedades de vides que se cultivaban, y presenciar todas las operaciones de la vendimia; y como no creo pueda considerarse inmodesto, tratándose de una honra debida a mis antepasados y a mi país, diré que estas dos personas fueron un señor deán de la santa iglesia catedral de Burgos y un hermano suyo, de apellido *Quintano*, según consta en el mismo expediente; cuyo sistema de elaboración se continuó en la casa hasta el año de 1819, que se suspendió por vicisitudes ocurridas en la familia que sería prolijo y molesto para el Congreso detallar en este momento.

Posteriormente tengo noticia de que la casa de mi digno compañero de representación por Logroño, Sr. Marqués de Murrieta, se han hecho pruebas de mejora en la elaboración de vinos de pasto y exportación de los mismos con excelentes resultados, é igualmente por un Sr. Campuzano, de Cuzcurrita, en la misma provincia.

Véase, pues, cómo en la Rioja alavesa y castellana, país esencialmente vinícola, ha habido desde épocas muy remotas, personas que se han ocupado del verdadero progreso en la elaboración de vinos finos de pasto, que sin rebajar su reconocido mérito a otras de las muchas clases que en nuestra patria se producen, creo es la digna de mayor atención por la gran recolección que de ellos se hace y el aumento que aún puede tener, según se ha manifestado muy acertadamente en este Congreso por otros ilustrados señores representantes, cuya manifestación tuve también la honra de oír de labios tan autorizados como los de nuestro magno rey D. Alfonso XII (q. s. g. h.) al inaugurarse la exposición vinícola de 1877.

Aunque con el deseo de no abusar de la bondadosa benevolencia de nuestro dignísimo presidente, que soy el primero en reconocer, de la Mesa y del Congreso, como hijo del país que me ha honrado con su representación, y en el cual tengo mil afectos é intereses, he creído un deber de amor patrio llamar la atención del Congreso sobre estos antecedentes, para venir después a ocuparme de ciertas observaciones que me han ocurrido al leer el instructivo y bien pensado dictamen de mi distinguido amigo señor Marqués de Riscal, no para combatirlo, pues reconozco francamente en él una ilustración y una competencia muy superiores a las mías, sino para fijar la atención del congreso sobre dos obstáculos, que en mi pobre juicio, es preciso remover, lo cual no está dentro de la iniciativa individual, ni aun colectiva, para poder producir muy buenos vinos y muy baratos, como tan acertadamente dice el dictamen en el segundo párrafo del tema sétimo.

Es la primera, el Sr. Marqués nos dice en el primer párrafo, y yo estoy perfectamente de acuerdo con él, que «la primera condición de una buena fermentación es que se termine de una vez; y como consecuencia, que el recipiente en que se verifique se llene en un día;» y continúa: «Si no tuviéramos material vinícola y fuéramos a crearlo, a todas luces convendría no dar a las vasijas cabida superior a 100 hectólitros.» Y a mi se me ocurre contestar a esto: que efectivamente es muy factible en teoría y muy conforme con los buenos principios de vinificación; pero en la práctica, en muchas comarcas grandemente productoras de vinos, que conozco, es casi absolutamente irrealizable, aún aceptando los consejos del dictamen de disminuir la cabida de los cubos de fermentación, lo que no es posible a todos los viticultores; pues como sabe muy bien el Sr. Marqués, el importante asunto de caminos rurales y aún vecinales, es á desgracia lamentable tan abandonado en España, ó al menos en nuestro país, que no se puede hacer el acarreo de muchas propiedades con carruajes, y á lomo con caballerías además de su mucho mayor coste, no sería posible llenar en un día los tinos de fermentación, ni aun de 100 hectólitros, de no contar con un gran número de ellas; y para fijar más la atención del Congreso y de nuestro digno Presidente, cuya recomendación al gobierno tan valiosa podría ser en asunto tan importante para la viticultura, voy á tomarme la libertad

de molestar unos momentos su atención, fijando un ejemplo que muchos de los representantes concierdan mejor que yo.

Dos caballerías á lomo pueden acarrear dos hectólitros y medio de vino en cada viaje; suponiendo que la vereda se encuentra á distancia en que sólo puedan hacer cuatro viajes al día, lo cual ocurre con muchas en mi país, estas dos caballerías podrían acarrear cada día la uva necesaria para obtener, después de la fermentación, 10 hectólitros de vino; necesitando por consiguiente 20 caballerías para poder llenar en un día un cubo ó vasija de cabida de 100 hectólitros, lo que podría obtenerse contando con caminos apropiados para carruaje, con la mitad de ganado y una economía de un ciento por ciento para la producción, debiendo además tener presente lo mucho más que desmerece el ganado que trabaja á carga; cuya economía y mayor facilidad de poder realizar con oportunidad los acarrees de abonos y demás labores necesarias al viñedo, así como para la exportación de los vinos ya elaborados, indudablemente resultaría de mucha mayor consideración, y esto justifica mi insistencia al fijarme en esta como una de las primeras necesidades prácticas de nuestra agricultura en general y viticultura en particular, para poder producir muy bueno y muy barato; lo que favorecería á la vez á la industria y al comercio, y muchísimo á las compañías de ferro-carriles, facilitando el acceso á las estaciones; y llenar en parte el objeto de aumentar el arbolado, que tantos beneficios podría producir á la agricultura, hermozar y sanear el país, además de poder obtenerse de él, mas ó menos tarde, un producto para el Estado, ó para las corporaciones que realizasen la plantación.

Y la segunda observación, es la necesidad imprescindible de pensar en la creación de una buena guardería rural, si cada viticultor ha de poder elegir la época en que le convenga hacer su vendimia, para poder producir vinos del gusto del mercado á que los dedica. He dicho.

NOTICIAS

Para fomentar y defender los intereses agrícolas de la Cerdeña se ha constituido en Puigcerdá una sociedad de la que ya forman parte muchos propietarios.

Los árboles frutales del término de Tortosa han sufrido considerablemente á consecuencia de un fuerte huracán que se desencadenó el otro día en aquella comarca.

Las faenas agrícolas tienen ocupados en el término municipal de Málaga á más de mil doscientos jornaleros, además de los que han marchado para la recolección á las campiñas de Sevilla, Jerez y otros puntos de Andalucía.

El precio de los jornales es algo más elevado que de costumbre, toda vez que la demanda de brazos ha sido constante en los puntos donde la cosecha es más abundante.

Segun datos oficiales, el número de cabezas de ganado que concurrieron á la última feria de Córdoba se eleva á 26.857.

En Italia ha reaparecido el mildiu con suma fuerza. Los viticultores le combaten no solo con la lechada de cal como el año pasado, sino también con el tratamiento Millardet, que es sin duda alguna de más seguro resultado que la cal sola.

En las comarcas del Bordelais, en el Herault, y en otros departamentos de Francia es ya de uso general el tratamiento Millardet, la mezcla de cal y sulfato de cobre, que está dando en todas partes maravillosos resultados.

En las Riojas y Cataluña se generaliza el tratamiento Millardet.

En la provincia de Lérida se va efectuando la granazón de los trigos en condiciones inmejorables, por lo que se espera que este cereal sea de clase superior y alto peso.

También en algun viñedo de la provincia de Huesca ha reaparecido el mildiu, según ha declarado el profesor de la universidad de Zaragoza S. Solano.

Según los anuncios fijados al público por la Compañía de los ferrocarriles de Madrid á Zaragoza y á Alicante, el servicio á precios reducidos que este año establece la misma para las personas que vayan á veranear á Alicante, Valencia y Cartagena, se efectuará en la forma siguiente:

Precio, desde Madrid á Alicante y regreso, pesetas 41,50 en 2.ª clase, y pesetas 25,50 en 3.ª

Desde Madrid á Valencia y regreso, pesetas 44,50 en 2.ª clase, y pesetas 27 en 3.ª

Desde Madrid á Cartagena y regreso, pesetas 47,50 en 2.ª clase, y ptas. 29,50 en 3.ª

Los billetes serán nominales é intransferibles y podrán utilizarse para los trenes ordinarios tanto á la ida como al regreso, durante el plazo de un mes contado desde el día en que hayan sido expedidos.

Los viajeros de 2.ª clase efectuarán su marcha en los trenes correos ó mixtos indistintamente. Los viajeros de 3.ª clase solo podrán utilizar los trenes mixtos.

Los billetes para este servicio se expedirán todos los días desde el 1.º de Julio hasta el 15 de Setiembre del corriente año, en la estación de Madrid (Atocha) y en el Despacho Central que la Compañía del ferrocarril de Alicante tiene establecido en la calle de Alcalá, á las horas y condiciones anunciadas en los carteles.

Toca á su término la temporada de embarque de naranja, pero á pesar de ello, todavía se presentaron en las subastas de aquella fruta celebradas en Liverpool los días 7 y 9 de este mes 17.500 cajas de naranja de Valencia, quedando por vender unas 4.000 que llevó el vapor *Fruitero*, por llegar algo tarde.

Quéjase de que la mayoría de las cajas llegan en mal estado, clasificándose de cuartas y quintas, y su abundancia perjudica á las de 2.ª y 3.ª. Estas se vendieron á los precios siguientes:

Segundas cajas de 420, de 15,3 á 20 chelines; id. largas, de 15 á 19,6; id. selectet, de 25 á 30; caja de 490, desde 15 á 18; cajas de 714, de 21 á 24.

Terceras, cajas de 420, de 14 á 16,6; id. largas, de 14 á 17; id. selectet, de 18 á 25; cajas de 490, desde 14 á 17; cajas de 714, de 20 á 23.

Hay ya en aquel mercado bastante cereza, que hace competencia á nuestra naranja.

El Sr. D. Eugenio Anglés, representante en España de las minas de Apt, que tan magnífico azútre rinden para combatir el oidium, la altiva y otros enemigos de la vid, ha ofrecido gratis y libre de transporte á las comisiones provinciales de A. I. y C. de Zaragoza, Logroño y Teruel, las cantidades de mineral blanco que consideren conveniente para combatir el oidium y el *erineum vilis*, así como de mineral sulfatado para librar á la vid del mildiu.

No dudamos que tan generosas ofertas habrán sido aceptadas, pues importa hacer ensayos oficiales con los distintos productos que se vienen preconizando para preservar á nuestros viñedos de tanta plaga como se ven amenazados.

EL MILDEW EN EL CIEGO

D. Amadeo de Echevarres, de Elciego, nos participa la mala nueva de haber encontrado el mildiu en su primer estado en un viñedo denominado «Arreñuelo» propiedad del señor marqués de Riscal, á cuyo distinguido viticultor le acaba de enviar unas hojas infestadas por la plaga.

El Sr. Echevarres añade lo siguiente

en la carta que ha tenido la atención de dirigirnos:

«Mas debo al mismo tiempo hacer una rectificación, de la cual me felicito; y es que las hojas atacadas por el peronospora no responden al cultivo, y creo se puede atribuir á que las hojas ensayadas están tratadas con la mezcla de sulfato y la cal, y si las experiencias en viñas no tratadas responden á dicho cultivo, no puede caber ya duda de que el tratamiento es el áncora de salvación de los viticultores.»

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

CENICERO (Rioja) 22 de Junio.

Muy señor mío: El estado del viñedo en esta jurisdicción es hasta la fecha satisfactorio, teniendo en cuenta la mala obra que quedó en las cepas al podar, pues á excepción de algunos terrenos, en particular los más bajos y aguanosos, donde se presenta la hoja amarillenta, y solo en las vides de tempranillo, lo demás del viñedo va adquiriendo un desarrollo regular y ostenta bastante muestra de racimos.

Hoy el temporal es sano y de calor, lo que favorece de un modo notable la ligación que va adelantando bastante; no por esto se descuidan los propietarios en grande escala, y ya algunos han dado la primera mano de sulfato y otros se disponen á darla pronto.

El resto del pueblo, visto que tanto el señor marqués de Riscal y D. Trinidad Manso de Zúñiga y otros grandes viticultores, tratan de defender sus viñedos con la salvadora mezcla, ya no creen en agüeros ni rutiñas y se disponen, salvo raras excepciones, al tratamiento, optando unos por el sulfato y otros por la cal ó por el cloruro de calcio. Como este último tratamiento es más barato, tiene aceptación entre las clases que por el año pésimo no pueden hacer mayores desembolsos; pero creo que si esta epidemia hubiera venido tras de una cosecha media y se hubiera estado en fondos, este pueblo, dispuesto siempre á seguir los progresos de la ciencia, hubiera aceptado solo el tratamiento Millardet.

Ha dado principio la siega de las cebadas que están sobresalientes, y los trigos no tan buenos como éstas, darán un rendimiento regular, y si el temporal continúa como estos días la granazón será buena, saliendo una fanega de este año por una y media del año pasado.

Las ventas de vino reducidas al consumo local y alguna que otra carga para fuera; el precio de 6 á 8 rs. la cántara.—A. M.

SARRIA (Lugo) 21 de Junio.

Siendo este país uno de los principales puntos exportadores de carnes saladas, nada más natural que consigne los precios que rigieron en el mercado de ayer, en el que se hicieron negocios por más de 90.000 pesetas.

Jamones, á 70 rs. los 11 1/2 kilogramos, ó sea la arroba castellana; tocino, á 65 idem idem.

En huevos se contrataron fuertes partidas; solo D. Eusebio Rodríguez adquirió 40.000; precio corriente, 13 rs. el ciento.

Los demás artículos se pagaron como sigue: centeno, á 10 rs. los 12 kilos, ó sea el ferrador; trigo, á 14 (13 litros); gallinas á 5 y 6 rs. una; vino á 30 rs. cántara de 16 1/2 litros.

Las ventas de ganado vacuno encalmadas.

El temporal bueno, y los campos no tienen mal aspecto; la cosecha será mejor que el año pasado.—I. A. G.

JUMILLA (Murcia) 22 de Junio.

Se ha dado principio á la recolección de cereales, resultando esta cosecha escásima, efecto de las malas condiciones en que se efectuó la sementera y por la escasez de lluvias durante el invierno; así es que apenas cubrirá su rendimiento el gasto de siembra y recolección.

La última cosecha de aceite fué buena, reuniéndose entre los cosecheros gran cantidad de este precioso líquido y de la mejor calidad; la demanda paralizada. Doude está la verdadera esperanza de este vecindario, es en la buena cosecha de uvas que presentan estos vastos viñedos, estando los viticultores preparando sus bodegas de envasados y cubos de elaboración, pues como hasta hoy no ha-

bian conocido la importancia que tienen estos vinos en los mercados extranjeros, tenían muy descuidado este asunto, dando ocasión á que los pueblos vecinos hayan dado nombradía á sus bodegas con las uvas de este término, llevándolas para mezclarlas con las suyas y fabricar sus vinos de mejor calidad; pero esto en mi concepto ha terminado, pues es tal la animación que se ha despertado en los viticultores, que á pesar de lo vastísimos que son estos viñedos, apenas si rendirán lo suficiente para llenar los muchos almacenes que se están construyendo; tiempo era ya de que esta importante zona vinícola tomase la nombradía que de derecho le corresponde.

Los precios de esta plaza son: trigo de color, de 48 á 50 rs. fanega; idem blanco, á 45; gaja, á 42; cebada, á 24; aceite, de 36 á 40 rs. arroba según clase; vino de color, no hay existencias; idem claro, de 20 á 22 rs. arroba.—A. G.

AUTOL (Rioja) 21 de Junio.

Adjuntos son hojas y dos racimos que un propietario de esta localidad me envía para que los remita, para que después de examinarlos, de su dictamen en el periódico; creo que se trata de tres enfermedades distintas, y en esta duda deseamos su ilustrada opinión.

En estos días parece que se anima algo el negocio de vinos, habiendo extracción para provincias al precio de 14 á 19 rs. cántara.

Los vinos de esta localidad mandados por el suscriptor D. José María Fernández á la última exposición aragonesa han sido premiados con medalla de plata y con mención honorífica sus aguardientes y los de D. Juan Martínez y hermano.—J. P.

JARQUE (Zaragoza) 22 de Junio.

El tiempo sigue bueno y bastante templado, cosa que conviene para la florescencia de la vid y la granazón de los trigos.

Ha comenzado la siega de las cebadas, así como se están arrapando las lentejas; los rendimientos muy desiguales.

No me cabe duda que este año no habrá cosecha de aceituna, pues el olivo brota ahora cuando debió hacerlo en Abril; apenas hay muestra.

Los ganaderos en el esquilero y con deseos de vender lana, ovejas y carneros, pero hay gran calma. Por la lana han ofrecido algunos compradores á 10,50 pesetas la arroba de 36 libras, pero á este precio tan bajo no se cede.

La venta de vinos desanimada; un negociante de Zaragoza compró hace ocho días poco más de 40 alqueces á 26 y 27 pesetas; después otro ha ofrecido á 25 por la clase superior. Como la calidad desmerece este año de más en más, no hay más remedio que dar salida á las existencias. No pocos propietarios consideran como desdoro el declarar que la clase desmerece, pero es preferible decirlo y venderlo con baja que no guardarlo hasta que se pierda.

Abundan los enjambres de abejas; uno que está en el hueco de una peña disforme, dicen dará de 6 á 8 arrobas de miel y son varios los que trabajan para alcanzar este tesoro.—J. G. M.

ESTELLA (Navarra) 22 de Junio.

Las viñas, á juzgar por la muestra, prometen mucho este año; pero las hojas se van poniendo amarillas y no sabemos á qué es debido, si á las muchas aguas y poco calor, ó á que tienen alguna enfermedad.

El campo regular, y no se espera más que una mediana cosecha.

En el mercado último rigieron los precios siguientes: el robo de trigo, de 21 á 22 rs.; cebada, de 11 á 12; avena, á 10.—J. T.

ONIL (Alicante) 22 de Junio.

La trilla de las cebadas está adelantada y los rendimientos que se obtienen son muy buenos, por lo que el labrador se muestra satisfecho.

Los sembrados de trigo están también buenos y la siega comenzará dentro de pocos días.

La cosecha de aceite fué buena, como lo prueba el que esta recolección duró hasta los primeros días de Mayo; se vende la arroba (unos 10 kilos) á 50 rs., pero ya sabe Vd. que el aceite de este término es superior.—Un suscriptor.

ARÉVALO (Ávila) 23 de Junio.

Al mercado de ayer entraron 1.500 fa-

negras de trigo, habiéndose pagado de 38 á 40 rs. las 94 libras. Por partidas se paga el trigo fino superior, á 40 rs.; el bueno de más 94 libras, á 39; y las clases inferiores, á 38.

Los demás granos se cotizan como sigue: centeno, á 27 rs. la fanega; cebada, de 26 á 27; algarrobas, á 26; garbanzos, de 80 á 200, según la calidad.

Regular animación en las compras; buen tiempo y regular la situación de los campos.—J. G. J.

CUMIEL DE IZAN (Burgos) 20 de Junio.

Acompañó unas hojas para que me dispense el señalado obsequio de manifestar si tienen alguna enfermedad.

Desde hace días nótase cierta animación en el negocio de vinos, pero esta relativa actividad en las ventas se ha conseguido por las concesiones que se han visto obligados á hacer los cosecheros; antes se cotizaba el cántara á 15 rs. y hoy se cede á 12 y 12,50, siendo grandes las ofertas.—Un suscriptor.

QUEL (Rioja) 22 de Junio.

El viñedo presenta un aspecto muy satisfactorio, pues si bien es verdad que se presentaron algunas hojas con manchas sospechosas, estas han desaparecido, debido acaso al tiempo seco y de vientos que impera desde hace ocho días. Hasta ahora nada se hace aquí para preservar el viñedo del mildiu.

La cosecha de cereales muy buena; la de aceituna casi nula, pues los olivos apenas tienen flor; la de frutas perdida por completo.

Hé aquí los precios que rigen: vino, de 10 á 13,50 rs. la cántara; aceite, á 42 idem; trigo, á 43 reales la fanega.—T. S. de T.

LA RUA (Orense) 21 de Junio.

En vinos se han hecho varias operaciones, entre las que puedo anotar las siguientes: 500 cántaras propiedad de la señora de Ferrería, de Fonrey, adquiridas de 22 á 26 rs. por el conocido comerciante D. José Antonio Gayoso; otras 400 cántaras del Sr. Receguña, del Barco, al tipo de 25 rs. compradas también por el citado Sr. Gayoso; 400 cántaras en el mismo Barco del Sr. Saigado á 24 reales; otras 200 en Petia á este último precio, y 400 de 20 á 24 en aquella bodega.—Un suscriptor.

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

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 33 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis á cuantos la piden. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, proveerá también el mineral de Apt, con un 5 por 100 de sulfato de cobre.

PEDRO MARTINEZ COLLADO

COMISIONISTA

ROSARIO, 25, ALBACETE

Sirve con puntualidad y economía los pedidos que se le hagan de azúfranes, cereales y otros artículos.

Para tomar datos y precios dirigirse al interesado, Rosario, 25, Albacete.

CUBAS Y CUBOS Ó TINOS

A pues ros habitu los lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vinos. En vista de los informes que hemos recibido de nuestros correspondientes, especialmente de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la «Fabrica de cubas y cubos ó tinos» de D. Miguel Iruarte é hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se encuentran vasijas de todas dimensiones para contener vinos, aguardientes y sicores, confeccionadas con madera de roble de lo más fino que produce el país y el Norte de América.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos se efectúan á la moderna con máquinas movidas por vapor, la solidez y economía en sus precios, entregando la obra florida y colocada á no se detiene, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España sin disputa.

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: } 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)
 } 6, PUERTA DEL SOL. MADRID.
 Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y C^{ia}.—Colchester.
 y de la «Pulsometer Engineering C.^o»—Londres.



Arados á vapor. Trilladoras á vapor. Guadañadoras. Segadoras y máquinas agrícolas en general. Locomóviles y máquinas fijas y calderas. Máquina-ria para Talleres y Fábricas.



Visas férricas portátiles y wagnetas, Tubos y metales.



Bombas de riego, motores por fuerza animal y á vapor. Norias para motor animal ó viento. Instalaciones para fábricas de alcohol. Fábricas de azúcar. Instrumentos y máquinas de vendimia.

Medallas de Oro.—Londres, Amsterdam, Calcuta.



<p>Arados de fierro Trilladoras para funcionar á mano, á malacate ó á vapor Picadoras de pasto Aventadoras</p>		<p>Desgranadores de maz Prensas para uvas y aceitunas Pisadoras de uvas</p>
	<p>Fabrican como especialidad PH. MAYFARTH Y CIA. Francoforte/s M., ALEMANIA y Vienna A pedido se mandan gratuitamente y franco catálogos completos</p>	

Mildew, Antracnosis y Hielos tardios
 Precio: UN real.—Los pedidos á la Administracion de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza de Oriente, 7, 2.^o.



PRESA RACIONAL
 MEDALLA DE ORO (Primer premio)
 ANTIGUA CASA MEUNIER-TILLARD
E. MEUNIER
 CONSTRUCTOR MECÁNICO.
 LYON. GUILLOTIERE (FRANCIA).
 22.000 máquinas vendidas con garantía.
 Instrumentos de vendimia.

FUNDICION DE HIERROS Y METALES

CONSTRUCCION DE MÁQUINAS PARA LA AGRICULTURA É INDUSTRIAS.
 La Alianza de M. Visiers y Compañía, Magdalena, 31.
PAMPLONA

Unicos representantes en Navarra de la casa B. Miret, de Tarragona para venta de los arados y demas efectos de labranza, de la acreditada fabrica E. Vernet de Beziers.
 Tambien se encontrarán en sus completos talleres, los arados «Vitis» y de todos los sistemas que más aceptación tienen en España, así como curreajes para transmisiones, picos especiales para refinar piedras de molino, bombas de cristal para engrasar maquinarias, chapas para limpiar, máquinas para elaborar chocolate á brazo y con malacate, embudadoras y picadoras de carnes, bombas de todas clases, norias, prensas para uvas y olivos pisadoras para uvas con separador de escobajo y sin él, aventadoras, trilladoras, cabrestantes, poleas, máquinas de vapor verticales y horizontales, limpias para molinos, prensas para hacer quesos y para granos, cascavajadores de cacao, maiz, etc., y cuantos articulo se conozcan para la agricultura é industrias.
 Se encarga la casa de construir todo pedido, sin que el cliente esté precisado á presentar planos de las obras.
 Direccion telegráfica: Visiers, Pamplona.

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 viticultura.
 Pedir prospectos, enviando sello para su remision, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid

SEGADORA ELZALDE
 titulada la
NUEVA ESPAÑOLA
 Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.
 Precio 3.000 reales.
 ELZALDE Y COMP.^a—BURGOS

MILDIU
PULVERIZADOR CAZENAVE
 PREMIADO
 por la Sociedad de Agricultura en el concurso de Burdeos de 15 de Mayo de 1886.
 Por el Ministerio de Agricultura en el concurso regional de Agen de 18 de Mayo de 1886.
 Precio en Burdeos, 45 francos.
 en Haro (Rioja), . . . 50 pesetas.
 Representante en España:
D. ARTURO MARCELINO HARO

FERRANDO Y PI
 CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSITO
 CETTE (Francia.)
 Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

ENOSÓTERO

PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD

para los vinicultores y comerciantes en vinos

El Enosótero es el único específico que merece el nombre de *conservador de los vinos*. Obra en pequeña cantidad, es de fácil empleo, mejora toda clase de vinos, es económico, inofensivo y puede emplearse en todo tiempo.

Para convencerse de la eficacia y bondad del Enosótero, basta poner vino de más flojo ó vino con agua en dos botellas, añadir á una de ellas el conservador á razon de medio gramo escaso por litro y dejar las botellas destapadas ó algo vacías. El vino de la botella que no tiene Enosótero pronto se vuelve agrio mientras el otro no se altera y mejora notablemente.

Para evitar engaño, no debe admitirse ningún bote que no proceda de los únicos representantes en España

Sres. Alomar y Uriach

MONCADA, 20, BARCELONA

Depósitos en las principales poblaciones de España (véase el prospecto que se remite gratis al que lo pida.)

À LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.

Tambien se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboracion ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos-circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.

En nuestros prospectos-circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilacion de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el dia por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Especialidad en BOMBAS NOEL para trasiego y riego.
 Prensas para vino y aceite.

Extrujadoras de uvas, filtros y mangas para filtrar.

Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-raíces, molinos, etc.

Bombas para pozos, ja dines, etc.
BOMBAS CONTRA INCENDIOS
 Catálogos gratis y franco.

ALBERTO AHLES SUCURSAL DE LA CASA
 NOEL DE PARIS.—BARCELONA
 15, Paseo de la Adria, (Frente á la Estacion de Francia.)

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU
 PRINCESA, 51, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
 Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes.
 Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
 Ebuliómetro y otros instrumentos para el analisis de los vinos.
 Aparatos calienta-vinos y Calderas para estuvar bocobes.
 Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.
 Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
 Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
 Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sora de Grantham.
 Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
 Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
 Se remiten prospectos y presupuestos.

BODEGA

Se arrienda una de la propiedad de D. Manuel Castellanos, término de la Puebla Almoradier, á un kilómetro de la carretera, que desde Quintanar de la Orden va á la estacion de Villacañas. Hay envases de conos para cabida de 17.000 arrobas prensas, bombas, estrujadoras, y todo lo correspondiente de aparatos de mangas necesarias para el pronto y fú el trasiego habiendo ademas 130 bocobes superiores, de cabida 40 arrobas uno. Para entenderse de arriendo pueden dirigirse al indicado propietario Castellanos, que habitan en el repetido Quintanar de la Orden.