

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. No se admiten sellos de correos ni de ningún 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

22 JULIO ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico a 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 13 de Agosto de 1890

NUM. 1.316

DESDE LA ALDEA

La Mancha

Con este nombre es conocida la parte de superficie casi plana de nuestra Península, comprendida en las provincias de Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Toledo, desde Ocaña hasta Chinchipe y desde Belmonte a las sierras conocidas por el nombre de Montes de Toledo. Como éstos han sido durante mucho tiempo guardias de ermitaños, se cree lo mismo de la mayoría de los manchegos, y nada más erróneo. Yo paso gran parte de mi vida en despoblado, con mi mujer y mis hijos, y jamás he tenido que lamentar la menor alarma. En el campo tengo todos mis intereses y éstos han sido siempre respetados. La Mancha ha sido siempre, y lo es en la actualidad, una región española tan desconocida por la mayoría de los españoles que se precia de eruditos, como los países más apartados de nosotros. Se cree no hay en ella agua, y sus moradores dan de mejor gana un vaso de vino que de aquel líquido, cuando por ella cruzan ríos tan caudalosos como el Jarama, Tajo, Guadiana, Júcar y otros, y afluyen á éstos el Záncara, Jabalón, Gignela, Saura y multitud de arroyos, no vadeables en invierno y que jamás se secan en verano. El Guadiana en la Mancha nace, y allí existen las célebres lagunas de Ruidera y otras, abundantes en sales.

De la Mancha, llamada así por los árabes, que quiere decir tierra seca, á la Mancha de hoy, hay una diferencia tan grande, como en Madrid, del callejón del Perro, á la nueva calle de Sevilla ó de Alcañal. He oído hablar de un modo despreciativo de este país, que he entrado en deseo de darle á conocer, aunque sea á la ligera, y por una pluma cuyos puntos sean tan mal dirigidos como la mía.

Los que creen es un erial infecundo, un terreno improductivo, les diré que su suelo produce abundantes cereales, exquisitos y sanos vinos, oloroso azafraán, anís, cominos, espartos, sustanciosas patatas y finos pastos, que crían un número grande de ganados, que proporcionan al consumo delicadas carnes, á la agricultura infinitas mulas y bueyes, y al pobre paciente asno, que les ayudan á llevar la pesada carga impuesta por todos los malos Gobiernos que rigen esta desgraciada nación. El subsuelo es abundante hasta la exageración en mineral de plomo, rico en minas de plata, carbón, hierro, cobre, sal y otros minerales. Posee ricas canteras de mármoles y jaspes y piedra de construcción, tan fácil de trabajar como la de Monóvar. Está poblada la Mancha de innumerables dehesas, bosques y montes, donde la caza mayor y menor de pluma y pelo se cría con facilidad suma, constituyendo una verdadera riqueza, objeto de un comercio de importancia y una inocente diversión para los dueños de tales fincas y personas de su amistad. Como la mayor parte de esta propiedad pertenece á sus moradores, y por ellos es explotada, se nota de día en día las mejoras que recibe, serían más si las contribuciones que sobre ellos pesan, tanto directas como indirectas, no fueran tan exorbitantes y tan injustas, hasta el punto de exigirnos parte, si no de todo, de lo necesario para el sustento propio.

Para apreciar la riqueza de este país, la fertilidad de su suelo, la abundancia de sus montes, sus dehesas y sus poblados; para conocer prácticamente la caballeresca hospitalidad de los manchegos, es preciso, como dice mi amigo Eserich, recorrer la Mancha con la escopeta al hombro y el perro por delante, deteniéndose en aquellos oasis, blancos como la nieve, horizonte consolador de los ojos, que alegra el espíritu y reanima la fuerza desde larga distancia; porque sabe el que los conoce que en ellos encontrará infaliblemente un hogar con fuego, un nutrido Caldero con galianos, y una franca y fraternal sonrisa en los labios de sus hospitalarios dueños. Se divide la Mancha en baja y alta, siendo

la primera la parte comprendida en la provincia de Ciudad Real, y la segunda la enclavada en las de Albacete, Cuenca y Toledo. La mayor extensión de terreno plantado de viñas existe en la Mancha baja, y los pueblos que más vino elaboran, son: Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Manzanares, Daimiel, Tomelloso, Socuéllamos, Villarrobleto, San Clemente, Alcázar, Campo de Criptana, Argamasilla, Almodóvar del Campo, Miguelturra, Villacañas y Quatánar de la Orden, y en ellos hay muchas bodegas de tanta importancia como las últimamente construidas en Socuéllamos y Tomelloso, las que á la ligera procuraré describir para que se comprenda la importancia de las demás y de la riqueza vitícola y vinícola de este país.

La bodega de Artaza, con cuyo nombre se le conoce, fué construida por el Sr. Marqués de Mudela, de quien la adquirió dicho señor padre de la actual poseedora, la cual, á pesar de pertenecer á un sexo llamado débil, ha demostrado una energía y conocimientos mercantiles nada comunes, y menos en mujeres. Con su genio emprendedor ha transformado por completo el primitivo edificio, y hoy ocupa todo él un área de 12.000 metros cuadrados, de los cuales hay construidos 5.500 metros. Los restantes son patios que comunican entre sí las naves donde se elaboran y crian los vinos, por los cuales cruza una vía férrea, cuyo origen tiene en la estación de Socuéllamos, facilitando de esta suerte los arrastres. Contiene 60 conos y multitud de tinajas de barro, capaces estos en vasos de contener 32.000 hectolitros de vino, y la pipería necesaria para la exportación de tanto caldo. En los departamentos destinados á depositar la uva y obtener de ella el mosto, hay instaladas cinco pisadoras de cilindros, doce prensas de husillo y dos hidráulicas de gran potencia y cuatro bombas, siendo movidos todos estos aparatos por una máquina de vapor con fuerza de diez caballos y caldera de veinticinco. Por término medio elabora en cada campaña sobre 50.000 hectolitros de vino. A corta distancia de esta bodega está situada la de los Sres. Aguirre y Compañía, y, á pesar de no estar terminada, tiene ya construidos y cubiertos edificios de una planta de 8.000 metros cuadrados, que contienen en su interior 90 conos construidos en Alicante, que dan una cabida de 50.000 hectolitros, cinco pisadoras, 25 prensas y tres bombas, todo movido por la fuerza del vapor.

La construida por los Sres. Tregallo y Arrarte en el Tomelloso, tiene una superficie cubierta de 4.000 metros cuadrados, tres pisadoras, 15 prensas y dos bombas con 70 conos capaces de contener 38.500 hectolitros de mosto. Las tres bodegas mencionadas tienen magníficos aparatos para la destilación de espíritus y fabricación de aguardientes anisados. Las cubiertas de las dos últimas y parte de la primera están montadas en hierro, siendo toda la maquinaria citada de los Sres. T. Azuar y hermanos, de sus talleres de fundición de metales y construcción de máquinas, situados en la industriosa Alcoy, construido con una perfección, solidez y economía, tanto ó más que si hubiera sido del extranjero, reconociéndolo así todos, por cuya razón han sido encargados dichos señores de dirigir y montar igual clase de maquinaria en las bodegas que están terminándose en Villarrobleto, Campo de Criptana y Alcázar de San Juan, con objeto de trabajar en la próxima vendimia.

Sería interminable la descripción de las obras de esta clase construidas en este país manchego, que no está como muchos creen, habitado por gente ignorante de los adelantos modernos, refractarios á su empleo; mas no quiero ser por hoy demasiado molesto á mis lectores, y termino con lo expuesto estas mal trazadas líneas.

EL MARQUÉS DE CASA PACHECO.

Pedernoso 31 de Julio de 1890.

UNA ENFERMEDAD DE LAS CEBADAS

Servicio agronómico de la provincia de Valladolid.

Habiéndose recibido varias consultas de agricultores de esta provincia sobre la enfermedad que se presentó en algunas de las cebadas cultivadas en diferentes términos municipales y adelantándose por algunos la idea de que el estado de estos campos era debido á la continuada sequía de los meses pasados, se obtuvieron ejemplares de los tallos más característicos de la enfermedad, á fin de proceder á su reconocimiento.

De las investigaciones y experiencias practicadas con distintas preparaciones en el campo del microscopio, queda confirmado que la enfermedad que han padecido algunas cebadas, es una enfermedad criptógama y la parásita ó criptógama reconocida, aparece clasificada de la siguiente manera:

Pertenece al orden *Pheomycelos*, familia *Chytridiaceas* y género *Synchytrium*.

Se trata por consiguiente de una enfermedad *fitoparásitaria*, producida por la evolución sobre las hojas y cañas del hongo clasificado anteriormente, cuya implantación ha tenido lugar á favor de las condiciones del suelo y del estado atmosférico observado en estos últimos meses; y si bien la gravedad del mal ha terminado por el presente año agrícola, estamos en el deber de advertir á los agricultores que para el año siguiente pudiera aparecer la misma enfermedad con caracteres de gravedad relativamente mayores, si no se acude en tiempo oportuno, para poner en práctica los medios convenientes que han de restar el número de probabilidades que existe para que se confirmen nuestras sospechas.

El plan preventivo que recomendamos á los agricultores tiene por base la clasificación de la *criptógama* y la *génesis* de la enfermedad; esto es, la composición y situación de los terrenos en que se hizo la siembra.

De la clasificación de la *criptógama* se deduce la necesidad de aplicar procedimientos capaces de destruir los gérmenes (*zoosporos*) que han quedado en el terreno y que pueden invadir las siembras del año próximo, y por la *génesis* de la enfermedad, queda reconocida la conveniencia de modificar las propiedades físicas del suelo por estar considerado como una causa directa de la enfermedad de la planta. Resulta por consiguiente que los procedimientos ó remedios preventivos, han de satisfacer á las dos condiciones que se han indicado; mas como quiera que no dejarnos en olvido la importancia que tiene en la práctica la parte económica de los procedimientos que se recomiendan, indicaremos los que en nuestro concepto pueden tener una aplicación inmediata en todos los terrenos en que se haya observado la enfermedad.

La primera disposición que conviene tomar, cualquiera que sea el procedimiento que se aplique, es quemar muy bien el rastrojo de las cebadas.

El drenaje ó saneamiento de los terrenos.—Este procedimiento puede convenir en las siguientes condiciones: 1.º Cuando el presupuesto de las obras no resultara elevado; y pudieran por consiguiente pagarlo las cosechas. 2.º Cuando el subsuelo se encuentra á mayor profundidad que la general y difiere poco por su composición con la del *suelo activo ó de vegetación*.

Este procedimiento se reduce á la apertura de zanjas en los puntos convenientes, más ó menos profundas, y á mayor ó menor distancia unas de otras; llevando sus trazados la dirección de las pendientes.

Cuando el terreno es algo permeable y la humedad no excesiva, el saneamiento puede hacerse por medio de zanjas abiertas, y cuando el procedimiento que se acaba de indicar es insuficiente para sanear el terreno, hay que practicar zanjas más profundas y á menor distancia, colocando en su fondo piedras gruesas, ó materiales que dejen grandes

espacios vacíos, cubriéndolas después de tierra, hasta llegar á la superficie.

La aplicación de este procedimiento es muy limitada, tanto por el precio de las obras como porque sólo conviene á terrenos húmedos.

Hormigueros.—Este procedimiento que consiste en una práctica muy generalizada en otras provincias, se ejecuta de la siguiente manera:

Se construyen montones de tierra de forma cónica y huecos, con una abertura lateral para introducir paja, hojas secas, leña y en general restos orgánicos; esta abertura ha de servir de boca de fuego, y otra que se deja en el vértice del cono obra como chimenea.

Después de prender fuego á los restos vegetales se debe procurar tapar las hendiduras por donde se observe que sale humo, y solamente las dos aberturas han de ser las que establezcan la pequeña corriente de aire que ha de sostener la combustión, procurando que ésta sea lenta, lo cual se consigue fácilmente cuando las dos aberturas son pequeñas relativamente al combustible empleado.

Concluida la combustión y cuando se aproxima la época de las lluvias, se rompen los montones de tierra esparciéndolos por el campo.

Preferimos de entrar en las consideraciones de carácter técnico que justifican esta práctica y que dá excelentes resultados en los suelos arcillosos.

Las dimensiones de los montones de tierra pueden ser las de 30 á 40 centímetros para el radio de su base, y 50 á 70 centímetros de altura, repartidos en el campo de 3 á 5 metros de distancia.

Labor de desfonde.—Indicamos también este procedimiento para los casos particulares que puedan presentarse.

Las condiciones que debe reunir el terreno en donde se intenten estas labores profundas de arado, son las que se refieren á la naturaleza y profundidad del subsuelo.

El subsuelo ha de ser arena casquijo ó un conglomerado, y se ha de encontrar á poca profundidad del suelo activo ó de vegetación, la suficiente para que con labor de arado se puedan mezclar los materiales de las dos capas.

Valladolid 28 de Julio de 1890.—El Ingeniero de la provincia, *Olegario Gutiérrez del Olmo*.

LA REIMPORTACIÓN de vinos españoles

Con fecha 28 de Julio último, se dictó por el ministerio de Hacienda, de conformidad con lo informado por la junta de Aranceles y Valoraciones, una real orden que resolvió la instancia que había presentado el sindicato de exportadores de vinos de la provincia de Valencia en solicitud de que fuese derogada la real orden de 31 de Diciembre de 1889, que estableció las formalidades que han de llenarse para que los vinos españoles devueltos del extranjero puedan ser admitidos con libertad de derechos de aduanas á su retorno á España.

La resolución á que nos referimos, publicada en la *Gaceta*, dispone lo siguiente:

1.º Que se mantengan las disposiciones de la real orden de 31 de Diciembre de 1889, respecto á que para admitir con franquicia de derechos los vinos españoles que se reimporten á la Península, procedentes de países extranjeros, será necesario que se llenen las formalidades del art. 130 de las Ordenanzas, y que dichos vinos vengan acompañados del certificado á que la expresada real orden se refiere.

Y 2.º Que las indicaciones del referido certificado, relativas á la pureza de los vinos, sólo servirán de indicio para ejercer mayor vigilancia en los despachos; pero si del análisis que se haga en la misma aduana ó en el Laboratorio central del ministerio resultase que los mismos reúnen las condicio-

nes higiénicas apetecibles, se admitirán por este concepto en franquicia, y si los importadores lo solicitan se les librará un certificado que así lo exprese, para los fines que estimen oportunos.

CULTIVO DE SEMILLAS

Según nuestros informes, muy en breve publicará la Gaceta un real decreto creado en el Instituto Agrícola de Alfonso XII una estación de semillas que tendrá por objeto:

Determinar la identidad de las simientes, la proporción de materias extrañas que contienen y la propiedad germinativa de las que se remiten para su análisis.

Obtener variedades seleccionadas. Crear nuevas variedades por hibridación y estudiar sus propiedades.

Estudiar los procedimientos de siembra.

Estudiar las variedades nuevas que se producen en otros países y pueden importarse a España.

Facilitar las garantías que pidan los que se dediquen a la venta de simientes, y las que exijan los agricultores.

Ensayar en los campos de demostración los resultados que puedan beneficiar a las comarcas donde se hallan establecidos.

La dirección de este establecimiento estará a cargo de un ingeniero agrónomo.

El elogio de esta disposición sería bien superfluo. Publicar las propiedades germinativas de las semillas, determinar los procedimientos menos costosos de su cultivo y especificar aquellas que mayores rendimientos produzcan, son medios de vital importancia para nuestra pobre agricultura.

Dios haga que tan buenos propósitos, antes de llegar a la práctica, no sufran las falsificaciones que los inutilizan a través de los tortuosos caminos de nuestra administración.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Villanueva del Rey (Córdoba) 11 de Agosto.—Los fuertes calores de Junio hicieron mucho daño en los trigos, pues precipitaron la granazón, y el ardiente sol de la última decena de Julio y primera de Agosto, han irrogado graves perjuicios a los olivos, desprendiéndose una buena parte del fruto.

La cosecha de cereales, por la causa indicada, sólo es mediana.

La lagarta hizo serios daños en los viñedos, pero los que se libraron de esa plaga están buenos y darán regular rendimiento, si no hay accidente.

Nula será la cosecha de bellota, por no haber cuajado este fruto.

Los precios de los granos no han tenido alteración y los del aceite y vino están firmes.—El correspondiente.

Malaga 10.—Precios corrientes: trigo recién, de 40 a 45 rs. fanega; blanquillos, de 38 a 40; cebada, de 24 a 26; habas, de 36 a 41; altramuces, de 28 a 30; maíz, de 40 a 42; alpiste, de 46 a 48; garbanzos, de 56 a 120.

Las entradas de aceites son muy cortas; hace días que no pasan de 800 arrobas; se cotiza a 38 rs. arroba en puertitas, y a 39 1/2 en bodega para entrega inmediata.—El correspondiente.

De Aragón

Barbastro (Huesca) 9.—Tenemos el tiempo muy seco; hace tres meses que no llueve, pero por esto están las viñas libres de mildiu; algunos propietarios las hemos sulfatado dos veces, y yo me dispongo a aplicar este remedio por tercera vez, por más que, como he dicho, no se advierte la más pequeña señal de invasión.

La cosecha de uva no será más de media; la de oliva nula por completo; la de cereales ni siquiera ha llegado a media.

Precios: trigo, a 32 y 34 pesetas cahiz; cebada, de 16 a 17; aceite, de 48 a 50 pesetas quintal; vino, no puedo registrar precios, porque no los hay, por haber sido nula la cosecha anterior, siendo preciso traer de otras comarcas dicho caldo; de hace dos años queda algo, pero no llegarán a media docena de cubas.—R. N.

De Castilla la Nueva

Madrid (Toledo) 10.—Durante el mes de Julio último ha caído bastante mucho, las operaciones de recolección de cereales, pues ha hecho un tiempo despejado y caloroso, sin más excepción que el 24, día en que nos salvó una tempestad, la que no causó grandes perjuicios en este término.

Puede darse por terminada la recolección de cebada, avena, centeno y tinos en esta villa, habiendo dado el resultado siguiente: cebada, nula, pues ningún agricultor ha reco-

lectado para medio año; avena y centeno, tan mala ó peor, y de tinos ha sido nula la cosecha; apenas en general si se ha cogido la simiente.

A continuación los precios corrientes en esta villa, si bien puramente nominales, por estar las transacciones paralizada: trigo viejo, a 36 rs. fanega; id. nuevo, a 31,50; geja, a 29; centeno, a 24; avena, a 13; cebada, a 20; tinos, a 40; vino, a 8 rs. arroba; aceite, a 39; patatas, a 4; azufre, a 170 rs. libra.—El correspondiente.

Daimiel (Ciudad Real) 10.—Confirmo mi anterior correspondencia sobre el resultado de la cosecha de cereales, que ha sido corta en muchos pueblos de Castilla la Nueva y casi nula en no pocas comarcas. Sin embargo, los granos no suben, lo cual hace más crítica la situación del labrador.

Precios corrientes: caudal, a 36,50 reales fanega; geja, a 32,50; panizo, a 36; anís, a 60; vino, a 11 rs. arroba el tinto y a 9 el blanco; aguardiente, a 38; aceite, a 38; patatas, a 2,50; lana blanca, a 61.—El correspondiente.

El Federnoso (Cuenca) 11.—Toca a su fin por este país la recolección de cereales, lamentándose todos los labradores del resultado de la cosecha.

En general es mala, y los pueblos que cultivan mejor terreno son los que obtienen menos rendimientos.

Los agricultores de Alcazar de San Juan, Toboso, Pedro-Muñoz, La Mota y Campo de Criptana, ni cogen trigo, ni los granos necesarios para la manutención de sus labores.

San Clemente, Villarrobledo, Minaya, Provencio, La Roda, y en general todo el campo de Albacete, obtienen cosechas miserables.

La cosecha de uva se presenta regular, y se han hecho contratos para entregar dicho fruto en la recolección pagando a 2 rs. la arroba de blanca y 4 la negra.

Precios de cereales, uulos. Lo poco que se vende para el consumo local se cede a 36 rs. la fanega de trigo, a 24 la cebada, a 30 el centeno, y a 18 la avena y escanda.—El M. de C. P.

De Casulla la Vieja

Casapía de Arlón (Valladolid) 10.—Mi prolongado silencio es debido a la escasez de noticias agrícolas y sobre todo favorables que comunicarle. La cosecha de cebada en esta y pueblos inmediatos es mediana en cantidad y calidad, pero la de trigo es más abundante que se creía, a causa de las buenas condiciones en que se ha verificado la granazón. Hubiera sido grande si estos agricultores no abusaran del terreno forzándole, sin abonarle y sembrándole de legumbres, singularmente de garbanzos, por los buenos resultados, aunque sean aparentes, obtenidos en años anteriores, en que dicha legumbre se realizaba con estimación.

Vendese el trigo a 36,50 rs. la fanega, de 20 a 22 la de cebada y a 14 rs. el cántaro de vino, con tendencia este último al alza.—El correspondiente.

Alba de Tormes (Salamanca) 10.—La sequía y los fuertes calores causan perjuicios en los pastos y cosechas pendientes. Se está trillando el trigo, cotizándose el nuevo a 36 rs. fanega y el añejo a 38; cebada, a 23 y 27, respectivamente; algarrobas, a 20; avena, a 18; garbanzos, de 70 a 140.—J. P.

La Sañeza (León) 11.—Avanzada la trilla de los trigos, puedo ya decirle los rendimientos de la cosecha, que han sido cortos, lo mismo de aquel grano que de centeno; la clase regular.

Se viene sintiendo fuertes calores y como sigue sin llover todo se agosta.

Poco concurridos los mercados. Hé aquí los precios: trigo, a 36 rs. fanega; centeno, a 29; cebada, a 27; habas, a 62 las blancas y a 56 las pintas; linaza, a 60; garbanzos superiores, de 90 a 120; hacinas, a 14 rs. arroba las primeras clases, a 12 las segundas y a 10 las terceras; lana, a 52; lino, a 48; patatas, a 5.—El correspondiente.

Tordesillas (Valladolid) 7.—En el mercado de autuener se han vendido 150 reses de ganado vacuno de 52 a 56 reales la arroba.

Para los demás artículos han regido los siguientes precios: trigo, de 37 a 38 rs. fanega; centeno, de 24 a 26; cebada, de 20 a 22; algarrobas, de 20 a 21; hacinas, a 16 reales arroba las primeras clases y a 15 las segundas; vino blanco, de 10 a 12 rs. cántaro; idem tinto, a 12.—El correspondiente.

Valoria la Buena (Valladolid) 10.—Las compras de grano, como de vinos, algo paralizadas. La recolección de granos bastante adelantada y su resultado malo en todos ellos.

El viñedo pariendo mucho por efecto de la sequía, y de no llover muy pronto, será la cosecha de vino en este pueblo tan mala como la de cereales y legumbres.

Precios: vino, de 10,50 a 12 rs. cántaro;

trigo, de 36 a 37 rs. fanega; centeno, a 24; cebada, a 22; avena, a 16.—El correspondiente.

Ceberos (Avila) 10.—El mercado continúa en relativa calma, habiendo bajado algo el precio del vino desde mi última; hoy se cotiza de 13 a 14 rs. arroba de 16 litros las clases secas; las dulces tienen un precio más elevado y escasean.

Todavía contamos con muy buenas existencias, que a no dudarlo serían solicitadas por los compradores que hacen sus negocios en otras bodegas, si las que encierra ésta les fueran conocidas.

Alcazan una fuerza alcohólica de 15 a 16 grados, tienen un fuerte color graná y excelente paladar; si se creen exageradas estas noticias, vengán a verlos y se convencerán de que efectivamente es así; como prueba de ello, citaré el hecho de que las diversas muestras que a varios puntos he remitido han satisfecho aun a los más exigentes.

La cosecha se presenta mediana en cuanto a la cantidad, prometiendo por el buen tiempo que tenemos ser de mejorable calidad.

Ya se ha dado principio a la exportación del riquísimo abillo, y a fin de evitar las trabas que se le opondrían a su introducción, acompaña a cada expedición un certificado de sanidad; su precio en la cepa es 12 reales arroba.—Eusebio González

De Cataluña

Valis (Tarragona) 11.—Por más que la demanda de vinos viene siendo corta, han quedado reducidas las existencias; debido a que la anterior cosecha fué pequeña por el mildiu.

Este año no hay que lamentar pérdidas por dicha plaga, y se espera buena vendimia.

A continuación los precios que rigen en este mercado: vinos tintos de primera clase, de 25 a 30 pesetas la carga (121,60 litros), id. de segunda, de 18 a 23; id. inferiores con destino a la destilería, de 8 a 12; vinos blancos, de 17 a 23; trigo de Aragón, de 14 a 15 pesetas; cebada, a 6 la cuartera, equivalente a 70 80 litros; habichuelas Pinet, de 16 a 18; habones, a 9; harinas de primera, segunda y tercera clase, de 4 a 4,25, 3,75 y 3,25 pesetas la arroba (10,40 litros) respectivamente; aceite, de 3,75 a 4,25 pesetas el cortan de 4,13 litros; algarrobas, a 6 pesetas quintal de 41,60 kilogramos.—El correspondiente.

De Navarra

Obanos 10.—Se ha terminado por completo la recolección de cereales, de los cuales los trigos y cebadas son los que mejores rendimientos han dado; puede decirse que ha sido una buena cosecha, tanto en cantidad como en clase.

El tiempo continúa tan seco, que pocos veranos hemos visto como este, sin habernos visitado algún nubado; a esto quizás se deba el magnífico estado del viñedo, sin que se vea en él invasión de ninguna clase.

El fruto que ostentan las cepas hace concebir una buena cosecha; mas a pesar de lo cortísima de la última, hoy tienen todos estos pueblos grandes existencias, dejando mucho que desear los precios y la demanda; y esto que prueba que en los centros de consumo y despacho hay sofisticadores en tal escala, que a este paso pronto acabarán con el pobre propietario que se afana con lealtad y honradez; porque si una cosecha tan reducida no se puede colocar, ¿qué sucederá con la que se espera, que será regular? ¿y de qué sirve dictar leyes para no cumplirlas?

Debido a la poca demanda, todas las clases están de baja; los viejos se ceden de 10 a 11 rs. cántaro (11,77 litros) y los nuevos de 6 a 9; aguardiente, a 14,5; añisado, de 40 a 70; trigo, a como quieren los almacenistas.—C. A.

Berbinzana 10.—Por ver si se presentaba el mildiu he retrasado esta correspondencia; hoy tengo la satisfacción de participarle que no ha reaparecido aquella terrible enfermedad. Para presérvanos de ella, todos los propietarios han tratado sus viñedos, unos una vez y la mayoría dos.

Si estamos libres de mildiu, en cambio hemos tenido la desgracia de que la vid floreciera en malas condiciones, especialmente en las tierras fuertes; además, las cepas se resisten de la larga sequía. Por todo esto la cosecha no será más de media, aun cuando el tiempo la favorezca en lo sucesivo.

La cosecha de cereales no ha sido aquí buena como en otros pueblos de Navarra: en toda clase de granos no ha pasado de media. La de aceite será nula.

Quedan pocas existencias de vino, cotizándose de 7 a 8 reales cántaro (11,77 litros). El trigo se detalla a 17 1/2 reales robo; cebada, de 9 a 10; avena, a 8.—C. de E.

De las Ríojas

Abalos (Logroño) 9.—Estamos en plena recolección de cereales obteniéndose buenos

rendimientos. El tiempo favorece grandemente las operaciones agrícolas.

El estado del viñedo es muy superior; hay mucho fruto y está más adelantado que en los últimos años; así es que si no hay contratiempos haremos buena cosecha.

La demanda de vinos es regular, oscilando los precios entre 13 y 17 reales la cántara de 16 litros, según clase.

Las existencias consisten en veinte cubas de 300 cántaras cada una, ó sean en justo 6.000 cántaras.

Buena falta nos hacen años como este, pues nos encontramos todos con muy pocos recursos, y muchos atrasados.—P. A.

De Valencia

Alcalá de Chisvert (Castellón) 10.—El viñedo no ha sido invadido por ninguna clase de plagas, pero si persisten los fuertes calores se mermará la cosecha que hoy promete ser regular.

Por la sequía han perdido los olivos bastantes aceitunas.

Los labradores quedan satisfechos de los rendimientos que han dado los sembrados.—Un suscriptor.

Zarra (Valencia) 10.—Adjunto remito a Ud. nuevas hojas con el fin que mediante su bondad, pueda tratar con acierto si es posible, esta plaga ó enfermedad vitícola que domina algo en los viñedos de esta comarca (1).

La recolección de cereales ha terminado, siendo este año pésima en los trigos y muy floja en la cebada.

Los olivos están perfectos en desarrollo, pero debido a la araña y escasez de lluvias primaverales, no hay fruto en algunos puntos y escaso en otros.

Las vides, con mucho desarrollo y cantidad de fruto, dando ya principio la coloración de los racimos.

La excepción de este producto es encontrarse algunas vides en toda la comarca con los caracteres en sus hojas, como las que adjunto remito.

Los precios del trigo por barchilla, 13 rs.; geja buena, a 11; cebada, a 8; maíz, a 8; vinos claros, a 10 rs. cántaro, y el de envase, que no tiene precio, por haberse consumido todo el de la plaza, al poco tiempo de su elaboración.

Los industriales dedicados a la viticultura están animados, comprometiendo partidas de uva para la elaboración.

El centro productor de esta comarca, y que constituye una buena plaza vitícola para el comercio, es Ayora, capital del distrito.

El precio del aceite es de 46 rs. arroba valenciana.—Un suscriptor.

LOS MICROBIOS DEL VINO

El bouquet especial de cada clase de vino es debido—¡qué horror!—ni más ni menos que a unos bichitos, que varían según la clase y el gusto de cada bebida.

Así lo había indicado ya Pasteur, el gran revelador primordial de todas estas cuestiones, y así lo acababan de confirmar los experimentos de Jacquemin, Mars y Rowmier.

El Champagne debe su aroma exquisito a un microbio especial; el Borgoña tiene otro microbio distinto, y así sucesivamente todos los demás vinos.

Todos estos microbios vitícolas pertenecen a la gran familia de los elipsoides. Ellos son los que forman la levadura que produce la fermentación del mosto.

Coged microbios de los que dan su aroma al Borgoña y echadlos en mosto de cualquier vino ordinario y de distinta cepa, y resultará un Borgoña.

Así lo acaban de hacer en Marsella los profesores Marimeaud y Riesch, y el fruto de sus experimentos ante numerosa comisión de prácticos ha sido realmente notable, sobre todo, tratándose de cultivar en un caldo cualquiera los microbios de la levadura de vinos superiores de bouquet acentuado, como por ejemplo, el Borgoña y el Burdeos.

Los microbios de los vinos más delicados como el Champagne y el Rhin, no se han multiplicado con tanta facilidad en otros caldos mas inferiores, sin duda por no estar todavía bastante adelantado el estudio de sus costumbres, ó quizás porque son demasiado aristocráticos para mezclarse su raza con otras plebeyas.

De todos modos, los ensayos hechos en Marsella abren un horizonte hermoso para los aficionados a los buenos vinos. Perfeccionando el nuevo sistema de convertir en buenos vinos los malos, no va a haber vino malo. Y todo esto sin composturas, ni adulterios.

(1) Examinadas las encontramos invadidas por un hongo que no se determina, decidiendo además de parálisis ó reuget.—(Nota de la Redacción.)

aciones peligrosas, sin necesidad de preocuparse de la clase de cepas, ni de los sistemas del cultivo.

NOTICIAS

En varios pueblos de la Mancha han comenzado las operaciones sobre cepas a estos precios; uvas negras, á 4 rs. la arroba; idem blancas, á 2.

Las Cortes de Francia han suspendido sus tareas sin que la ley Griffe, aprobada por el Senado, haya podido ser discutida en la Cámara de los Diputados.

Una vez más ha quedado sin resolver la eterna cuestión del enyesado.

Varios periódicos vinícolas de la vecina república dicen que lo probable es que la famosa circular Cazot no sea aplicada hasta el año próximo.

Como los viticultores necesitan saber á qué atenerse en la próxima vendimia, urge que el gobierno francés declare el criterio que se propone seguir en este importantísimo asunto.

Nuestro ministro de Estado debe gestionar para obtener una declaración tan necesaria para los cosecheros y el comercio de España.

El director de Agricultura, señor marqués de Aguilar, se ocupa de la organización de las estaciones enotécnicas de París, Cete, Burdeos, Londres y Hamburgo.

Creese que muy en breve se harán los nombramientos de directores de dichas estaciones.

Precios corrientes en el mercado de Tarazona (Zaragoza): Judías, á 8 pesetas hanega; trigo de monte, á 29 pesetas cahiz; id. huerta, á 27; vino, á 27 pesetas alque; aceite, á 12 pesetas arroba; cebada, á 15 pesetas cahiz; cáñamo, á 10,50 pesetas arroba; patatas, á 4,50 reales arroba.

Acéntiase cada día el alza en los precios de los aceites. El sábado se cotizaron en el mercado de Sevilla á 40,50 rs. la arroba, habiendo entrado 500.

En el mercado de Málaga también se inclinan al alza los precios.

La cotización del martes era de 39,50 en bodega á entrega inmediata.

Por el embajador de España se han formulado ante el ministerio de Comercio francés nuevas reclamaciones con motivo de las dificultades que las aduanas de la vecina república imponen á la introducción de nuestros vinos.

Esciben de Santa Coloma de Farnés: «La cosecha actual puede estimarse satisfactoria; grano, en cantidad regular, lleno y limpio. La cosecha de avellanas se presenta bien.

Respecto á la recolección vinícola, es difícil pronosticar lo que sucederá, pues si hasta ahora era inmejorable el aspecto de los viñedos, empiezan á presentarse algunas manchas de mildiu, por lo cual se teme que tal enfermedad haga estragos.

No obstante, como muchos propietarios han sustituido las cepas, se alimenta la esperanza de que se salve cuando menos en parte la cosecha.»

Esciben de Londres á la Unión Mercantil, de Málaga: «Los tomates que se envían de Málaga no consiguen regulares precios; se sostienen únicamente los de la clase inglesa, que son más solicitados. La clase española vale hoy en Londres de 2/6 á 5/— con fluo 6/— á 7/— y en inglés 10/— á 15/— año 17/—

En Liver, col. español 2 1/2^a á 1 1/2^a cañita; é inglés según condición de 6.^a á 11-cañita.»

Tenemos noticia que en Hórcanos se ha constituido una Asociación de propietarios labradores que ha nombrado su Junta correspondiente.

También sabemos que ha intentado poner al público anuncios relativos á la Asociación, cosa que el alcalde de la villa, según parece, no ha autorizado.

Y por esto y por no resolver nada dicha autoridad local respecto á guardas jurados, el presidente de la Asociación ha acudido al Gobernador de la provincia solicitando intervenga y providencie.

Así lo refiere La Rioja, diario de Logroño que escriben de Prats de Rey que pocas veces se había visto la feria de ganado lanar tan concurrida. El número de rebaños, era extraordinario. A esto debióse el bajón que ha experimentado su valor, que ha chasqueado sensiblemente á los vendedores.

Hace algunos días que varios ganaderos procedentes de los Estados Unidos y acompañados de un gigantesco negro, veterinario de profesión, estan recorriendo la Cordaña, verificando compras de asnos sementales que pagan á precios muy ventajosos.

Advertimos á los exportadores que en la América del Sud comienzan á aplicarse los acuerdos contra los vinos enyesados; los que contengan más de dos gramos de sulfato de potasa por litro no serán admitidos.

El Sr. Ahles, de Barcelona, ha hecho traer de la Argelia un instrumento inventado por un viticultor argelino, que creemos llamado á prestar un importantísimo servicio. El invento consiste en una pala para la extinción de la altisa; su forma es algo ovalada, y tendrá unos 60 por 50 centímetros, con una heudadura de unos 30 centímetros; su mango es curvado y un anillo para ayudar á levantarla.

La pala se unta con alquitrán, se hace entrar la hendedura al pie de la cepa, se da á ésta una ligera sacudida, y las altisas caen sobre la pala, quedando pegadas sobre ella.

Del 15 de Setiembre al 15 de Octubre próximo se celebrará en la Escuela superior de Agricultura de Pórtici, cerca de Nápoles, un concurso internacional de aparatos para la concentración del mosto.

Se adjudicarán dos premios: uno consistente en medalla de oro y 2.000 francos para los aparatos fijos, propios para la gran producción, y otro en medalla de plata para los aparatos locomóviles, apropiados á la producción limitada.

Las peticiones de admisión se dirigirán al Comité Director del Concurso, Pórtici, Italia, antes del 31 de actual.

Del Diario de Avisos, de Tudela: «Los viñedos del monte se resienten de falta de lluvia.

«Sin embargo, en los terrenos donde abunda el cascajo, las cepas presentan hermoso aspecto. No así en las tierras fuertes donde se ve el viñedo triste y raquítico.

«Llevamos ya dos meses sin el beneficio de la lluvia y se va sintiendo su falta.»

El rendimiento de las contribuciones indirectas en Francia durante el mes de Julio último, excede en más de catorce millones de francos á las previsiones del presupuesto y á la recaudación verificada en igual periodo de 1889.

La pertinaz sequía que se viene sintiendo está causando grandes pérdidas en muchas comarcas.

En la Rioja baja, ribera de Navarra, la mayor parte de Galicia y no pocos pueblos de Aragón y otras regiones se van resintiendo los viñedos de la falta de agua, y como consecuencia las uvas se quedan menudas y la parra se presenta lacia.

De Salamanca y otras provincias nos participan que el ganado lo pasa mal por falta de pastos.

También por la sequía se ha desprendido mucha aceituna de los olivos, quedando por esta causa muy reducida la cosecha de aceite en bastantes comarcas.

Desgraciadamente la próxima vendija no se prepara en las condiciones que necesita Málaga. No es ya esta ciudad ni la sombra de lo que fué otras veces, cuando se la consideraba emporio de riqueza.

De año en año se acentúa la decadencia de dicha población, contribuyendo numerosas causas á que el periodo de la vendija, de tanta actividad en otras épocas, vaya languideciendo, al par que aumenta nuestra ruina.

Es costumbre antigua, tradicional ya en la comarca del Cinca, desde el Grado á Mipanas y Olivenza, conducir las primeras uvas de viña maduras á los mercados del Mediodía de Francia, donde se pagan á muy buenos precios. En la mencionada comarca del Cinca es donde más pronto llegan los frutos á madurez en el alto Aragón, y aquellos inteligentes viticultores aprovechan bien las primicias haciéndose pagar sus géneros á precios mucho mayores que el ordinario. Cargan los arrieros en mulos su mercancía, y sin descansar de día ni de noche hacen la travesía

hasta Toulouse y otras grandes capitales de la vecina república, donde obtienen buenos rendimientos.

En Falces han sido quemados intencionalmente 240 fajos de mies pertenecientes á varios vecinos de dicha localidad. Los autores... sin novedad.

En el último número de la Gaceta Española, revista semanal que se publica en Londres, encontramos el siguiente curioso aviso á los comerciantes y productores, y del que se nos suplica tomemos nota: «Hoy más que antes.—Llamamos la atención del comercio sobre ciertas casas de Londres que con nombres falsos recitan circulares, hacen pedidos y estafan á varias personas, en España particularmente. Antes de remitir productos ó hacer encargos tómense informaciones.»

Esciben de Orense que en la comarca de Laza la cosecha de castaña, rica y única producción de aquel país, se halla amenazada de muerte. Una especie de carcoma invade las ramas y hace secar las hojas.

Si se pierde este fruto, el hambre y la miseria se enseñorearán en el distrito de Laza, pues además de proporcionar la castaña grandes ingresos por la exportación en grande escala que de ella se hace, constituye el principal alimento del ganado de cerda.

El alcanfor, además de los usos conocidos, puede utilizarse en horticultura. El agua alcanforada estimula la vegetación y fortifica las plantas enfermas. Basta regar las macetas ó jardines improvisados, delicia de las señoras, con agua bien alcanforada, para que las plantas aéumicas recobren su lozanía. Los ramos de flores también se conservan mas tiempo que de ordinario frescos y hermosos, colocandolos en un jarrón lleno de agua alcanforada.

Con un mes de retraso, que aparece en la fecha, se ha transcrito á la oficina agronómica un oficio de Escatón dirigido al gobierno de provincia, en el que se da cuenta de haberse desarrollado la langosta en aquel término municipal con tal fuerza, según se expresa en el referido oficio, que ha destruido la pequeña cosecha de cereales que existía; observándose que aumenta de tal manera, que se teme se extienda también á los viñedos.

Al ir algunos labradores á recolectar la cosecha que tenían en el monte, se han vuelto desconsolados á sus hogares, sin haber podido recoger el fruto.

Añádese también, en vista del estado angustioso por que atraviesa la localidad entre unas y otras calamidades, que los braceros hábiles para el trabajo han abandonado la población en busca de sustento, y únicamente los ancianos, mujeres y niños, son los que sólo quedan en la localidad.

Es tal la abundancia de peras que han dado los árboles de la jurisdicción de la villa de Peralta, que se venden á dos reales y medio la arroba, y hasta se da como alimento al ganado de cerda.

En el último mercado de ajos verificado en Villafranca del Panadés, vendiéronse unas 50.000 ristras.

Más de doscientos carros se necesitaron para acarrearlos y conducirlos á dicho mercado.

El precio varió, según clase, entre 8 y 12 pesetas la docena de ristras.

Según nuestras noticias, en Morata se halla algo animada la venta de vinos, en Montón quedan pocas existencias y en Daroca hay unos 1.500 alqueces, ofreciendo el mercado relativa animación.

En las Riojas y Navarra estan, por regla general, encalmadas las transacciones.

En muchas bodegas de Castilla la Vieja y la Mancha, se contrata con regular actividad, acusando firmeza la cotización.

En Valencia, Alicante, Castellón y Murcia, apenas quedan existencias en poder de los propietarios, y los comerciantes expiden al extranjero las partidas contratadas anteriormente.

Por Alicante y otros puertos se han expedido en las tres últimas semanas muchos miles de bocoyes de vino.

Leemos en un periódico de Valladolid: «Como noticia de sensación dan los periódicos de Madrid la de la salida de multitud de vinjeros que marchan á los puertos del Cantábrico á pasar la temporada del calor, y aseguran que los trenes salen atestados de gente.

«En contraposición á esto podemos decir nosotros que los labradores trabajan como negros, escatiman los gastos hasta penetrar en el límite señalado á las privaciones, y que como fin de jornada hallaran la desconsoladora evidencia de que tantos afanes y desvelos quedan recompensados pagando los tributos, abonando reducidos jornales á los

que les ayudan, y teniendo desocupadas las paneras.

Por lo visto en Madrid la cosecha ha sido abundante, cuando consiente gastos como los que supone el salir á veranear en tan envidiables condiciones.»

La Junta central de defensa contra la filoxera, ha acordado enviar á Francia una comisión con objeto de estudiar todo lo relativo á la adaptación de cepas americanas.

Es tanto el miedo que la gente de Tortosa tiene á las verduras y frutas, que en aquel mercado no alcanzan precio, y particularmente los tomates, que ni regalados quieren admitirlos.

Dice un periódico que de los ensayos que se practican quincenalmente en Vich para calcular los probables rendimientos que dará la cosecha de la remolacha, resulta que en la generalidad de los campos alcanzan aquéllas el mismo peso que las de Alemania, á pesar de haber sido sembradas con considerable retraso.

Aboga El Demócrata por la reducción de las contribuciones que pesan sobre la propiedad territorial en España, y con este motivo publica un estudio de los productos que rinde la contribución de inmuebles, cultivo y ganadería en las siete naciones principales de Europa, que dice así:

Table with 3 columns: PAISES, Millones de pesetas, Correspondencia á cada habitante. Rows include Alemania, Austria Hungría, Inglaterra, España, Francia, Italia, Rusia.

Excepto Rusia, ninguna de estas naciones exporta cereales, pero Rusia los exporta en gran cantidad; y con estas cifras á la vista puede calcularse en qué condiciones tan ventajosas está sobre nosotros y los daños que puede causarnos, como en efecto nos los causa.

Hoy que la riqueza mueble ha tomado tan grandes desarrollos, es posible y es preciso levantar la mano en los antiguos impuestos y buscar otras riquezas que puedan ayudar á llevar la carga.

De otro modo se repetirá en España aquel procedimiento singular de que habla Montesquieu, que consiste en destruir el árbol para coger con más comodidad los frutos.

CAMBIOS sobre plazas extranjeras

Table with 2 columns: DÍA 11, Paris á la vista, Paris 8 d/v, Londres, á la vista (lib. ester.) ptas., Idem 8 d/v (idem) id., Idem á 60 d/v (idem) id., Idem á 90 d/v (idem).

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

A LOS VINCULADORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Tolado), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadoras, etc., etc.

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

Rociadores de Vinas, el mejor sistema PRENSAS PARA UVAS MAQUINAS AGRICOLAS E INDUSTRIALES

CORREAS, ALAMBROS Y HERRAMIENTAS Averly Montaut y Garcia ZARAGOZA

A los viticultores

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

MILDEW Antracnosis y Hielos tardios

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES. Los pedidos al Sr. Administrador de esta periódico, Plaza de Oriente, núm. 7. Precio de cada ejemplar, 25 centimos de peseta. Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2

Vinos para Francia

B. ESTEBE, CORREDOR
-AVENUE DE LA GARE, 9
PERPIGNAN

Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.

Excelentes referencias.
Comisión. — Informes.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS
TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
Fundados en 1854.
19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA

Premiados con 18 medallas de oro, Plata y diplomas de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria e instalaciones completas según 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.

Maquinas de vapor, Motores a gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas las clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas
VALLS — Campo Sagrado
BARCELONA

Teléfono núm. 595.

BALENCHANA Y CA

INGENIEROS
CALLE DEL BARQUILLO, NÚM. 12 DUP. CADO, MADRID
TELÉFONO NÚM. 4018

Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias.
Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, hierbas, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo.
Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y obtener referencias a estos trabajos, pueden dirigirse a las oficinas de dicha sociedad.

El Azafrán y el Añil!!

EL ALGODON Y EL TABACO

500 MILLONES DE INGRESO ANUAL

Su origen, importancia, terrenos y climas propios, cultivo, regulación, comercio, adulteraciones y aclaración, en todo el mundo. Prácticas de un cultivador manchego y un labrador de Bengala. Resolución al problema social y económico. — De venta en las librerías a UNA Y MEDIA PESETAS y en casa de D. José López Camuñas, calle del Barco, 3, Manzanares (Madrid).

CALDO BORDELES CELESTE

CALDO BORDELES PERFECCIONADO

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

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

Recomendado por los sabios profesores Sres. Millardet y Gajón.

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

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

Su tenacidad es tal que no destruye los pulverizadores. Renee, pues, todas las ventajas apetecibles.

Facilidad de preparación.—Éxito seguro é inmediato.
Encuéntrese en las principales droguerías y almacenes de productos químicos.—Se mandan prospectos y circulares a quienes lo pida.

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

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

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

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

Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite y todo lo que se refiere a calderería de cobre y hierro.

LEONCIO CARRÉ, RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

Catálogos gratis a quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se cambia ó compra cobre y metales viejos.

SALABERT Y COMPAÑIA

CONSTRUCTORES.—BARCELONA

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



Pulverizadores contra el mildiu

Salabert (de aire comprimido). 50 Plas.

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

Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.

Ventas al por mayor.

Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.

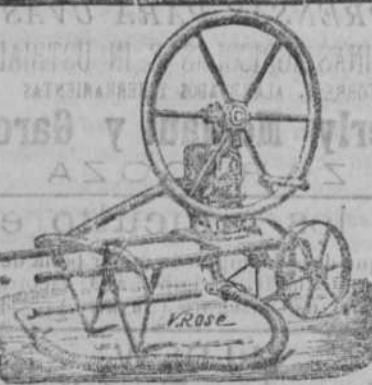


GRAN DEPÓSITO

MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

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

Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Cubiertas 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 a tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu é el único premiado con «Objeto de Artes oficiosas» por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.
Ha vencido a 26 competidores.

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

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

CLARIFICACIÓN, CONSERVACIÓN Y MEJORA DE LOS VINOS

por los preparados de **Dr. Leche, Químico analista**

Gelatina enántica universal é inalterable para la clarificación inmediata de todos los vinos. En su composición entra una pequeña parte de tanino que la hace ser más energica que todas las gelatinas. Usada con moderación no altera el sabor. Año 12 pesetas para 80 ó 100 hectolitros.

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

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

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

LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE **Adrian Pyrie**

CALL 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope.)



Segadores Walter & Wood, Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.
Aventadoras LA SIENCIOSA. Abanadoras para la separación de todas clases de semillas, Prensas y Pisadoras de uvas etc. Pídesse el catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

Servicios de la Compañia Trasatlantica DE BARCELONA

LINEA DE LAS ANTILLAS NEW-YORK Y VERACRUZ.—Combinación a puertos americanos 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 a Cuba y Méjico con trasbordo en Puerto Rico. Un viaje mensual saliendo de Vigo el 15 para Puerto Rico, Costa Firme y Colón.

LINEA DE FILIPINAS.—Extensión a Ilo Ilo y Cebú y combinaciones al Golfo Persico, Costa oriental de Africa, India, China, Conchinchina y Japón. Trece viajes anuales saliendo de Barcelona cada 4 viernes a partir desde el 10 de Enero 1890, y de Manila cada 4 martes a partir del 7 Enero.

LINEA DE BUENOS AIRES.—Un viaje cada mes para Montevideo y Buenos Aires saliendo de Cádiz a partir del 1.º de Enero de 1890.

LINEA DE FERNANDO POO.—Con escalas en las Palmas, Rio de Oro, Dakar y Moutovia. Un viaje cada tres meses, saliendo de Cádiz.

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

SERVICIO DE TANGER.—Tres salidas a la semana; de Cádiz para Tánger 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, a quienes la Compañia da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas a familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila a 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 Trasatlantica y los señores Ripoll y Compañia, Plaza de Palacio.—Cádiz: la Delegación de la Compañia Trasatlantica.—Madrid: Agencia de la Compañia Trasatlantica, 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.

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

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTIFICO

SERRANO, 4, MADRID

Fábricas.—Máquinas.—Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la

Explotación del orujo de uva extrayendo el tartaro y el aguardiente.

TRATAMIENTO DE LOS VINOS POR LA LUZ

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

por el Profesor **D. J. M. MARTINEZ ANIBARRO**

Se ha publicado este importantísimo libro.
Precios de la obra: 5 pesetas en Madrid, 5 pesetas 75 céntimos en provincias, certificada.
Pedidos al autor, **Dr. Martinez Anibarro, Serrano, 4, Madrid,** y principales librerías.

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 muchos 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 céntimos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 640 litros. Pídesse prospectos enviando un sello para su remisión a **D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm. 45, Madrid.**