

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 ninguna otra clase.

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XIV.

Miércoles 19 de Agosto de 1891

NÚM. 1422

Más sobre el porvenir de nuestros vinos comunes (1)

¿No nos quedan aún los importantes mercados de América?

Suponiendo que ellos fuesen capaces de consumir todos nuestros sobrantes—que no lo son—tampoco podrían servir de garantía á nuestra producción por mucho tiempo, porque otros países antes tributarios de España, empiezan á producir vinos de una manera alarmante, y es muy posible que en un corto plazo nos hagan ruinoso competencia en aquellos mercados.

¿Cuáles son esos países?

Méjico, California, Perú y Chile amenazan surtir con sus vinos nuestros mercados del Pacífico, y el día que la apertura del istmo de Panamá termine, invadirán las Repúblicas del Centro. El Brasil, por su parte, abre camino para sus vinos de la inmensa provincia de Río-Grande do Sul, en las Repúblicas Argentina, del Uruguay y Paraguay, en tanto algunas grandes provincias de la Argentina ensayan el cultivo de la vid para emanciparse y dejar de ser tributarias en este importante ramo de su comercio exterior; y con tan buen éxito, que ya las inmensas provincias de Mendoza y San Juan producen abundantes y excelentes uvas, que, merced á la ley de Centros agrícolas, habrán doblado su producción en un par de años, y antes de cinco podrán ya exportarse excelentes vinos en cantidades considerables. Quedarán, pues, cerrados á nuestros vinos los mercados del Sur de la Plata, y para que en ninguna parte del mundo falten competidores, se transforma la Australia en país vinícola, amenazando enseñorearse de las Indias y toda la Oceanía, y, por tanto, de nuestros mercados de las Islas Filipinas, que, dicho sea sin ofensa, ganarán mucho en salud, sustituyendo con verdaderos vinos ese brebaje inmundo y nocivo que ahora les envían nuestros puertos de Levante, compuesto de alcohol, alemán, agua, curtiente campeche, fuchsina ú otras materias colorantes, grandes cantidades de piedra-alumbre y un poco de vino, con cuyo nombre se disfraza para que le compren y beban.

¿No tenemos aún sin explotar los mercados del Norte de Europa?

Difícil será que quien no ha sabido ni podido conservar mercados antiguos, y que le son propios por la identidad de raza, costumbres é idioma, pueda conquistar en competencia con países que tienen en ellos su crédito asegurado, un lugar importante en los mercados del Norte. Francia tiene en ellos un crédito adquirido desde muy antiguo, abasteciéndoles de vinos ligeros, en armonía con el gusto de paladares educados por el uso de la cerveza. Será muy difícil, si no imposible, aclimatar allí nuestros vinos fuertes, ásperos, gruesos y enyesados, que constituyen la mayor parte de nuestros caldos. Si á esto se añade el descrédito que les amenaza, porque la generalidad no solamente se fabrican por los medios rutinarios de antiguos tiempos, sino que, á impulsos de la ambición y falta de escrupulosidad de los cosecheros, han perdido la buena cualidad de pureza que en medio de los defectos de elaboración les distinguía, se podrá formar juicio del porvenir que les espera.

(1) Véase el núm. 1.421.

¿No queda aún el recurso de elaborarlos con arreglo á las exigencias de estos mercados?

Tampoco, porque se halla encerrado en un círculo vicioso del que no puede salir, ó al menos no saldrá en mucho tiempo.

¿Por qué?

Porque en tanto no se fabriquen vinos con arreglo á las condiciones y exigencias de aquellos mercados, no será posible acreditarlos ni venderlos, y en tanto no tengan crédito y consumo asegurado no los elaborarán los cosecheros.

¿No es lógico que primero se forme el artículo y luego se busque la venta?

Sí; pero esta lógica no la entienden nuestros vinicultores.

¿Será posible?

Y tanto que lo es. Preguntad á un viticultor cualquiera, en años desgraciados—en que el precio de los vinos es ruin y la demanda nula—que por qué no mejorará la calidad de los mismos, y os contestará, sumido en el mayor abatimiento: *que el bajo precio y la falta de la venta no estimulan ni consienten mejoras que siempre llevan consigo aumento de trabajo y gastos.* Repetidle la misma pregunta en años florecientes en que la demanda es activa y los precios elevados, y os contestará radiante de satisfacción: *que no tiene necesidad de aumentar gastos ni molestias para hacer ensayos de éxito dudoso, teniendo asegurada la venta de sus caldos á precio ventajoso.*

¿Cómo salvar una situación tan crítica?

Por medio de la asociación. Hay en España tres clases de viticultores: la primera, compuesta de un pequeño número en que el capital y la inteligencia trabajan aunados para el perfeccionamiento y prosperidad de esta industria; la segunda, bastante numerosa, que cuenta con escaso capital y medianos ó nulos conocimientos, que reside en las grandes poblaciones, y entrega la dirección de sus bodegas á operarios tan escasos de instrucción, como sobrados de supersticiones, preocupaciones y ciega confianza; la tercera, la más numerosa, la que puede asegurarse constituye el verdadero país vinicultor, carece en absoluto de capital y de instrucción; se burla de los progresos, no admite más ciencia que sus prácticas, y es esclava de la superstición, las preocupaciones, el fanatismo, la rutina y la pobreza. Dadas estas condiciones, se comprenderá sin esfuerzo cuán difícil ha de ser empujarles hacia el camino de las innovaciones, y aun lográndolo, cuán difícil también que el esfuerzo aislado de cada individuo dé el más ligero y beneficioso resultado.

¿Por qué?

Porque el comercio y fabricación de vinos necesitan el concurso de ocho fuerzas poderosas: *capital é inteligencia del cultivador, capital é inteligencia del vinicultor, capital é inteligencia del criador, capital é inteligencia del extractor.* Ahora bien; pretender que el pobre y poco ilustrado cultivador sea á la par opulento capitalista, inteligente fabricante, activo almacenista y emprendedor comerciante, es pretender un imposible.

¿De modo que...?

Sólo la asociación, esa gran fuerza compuesta de muchas pequeñas, como el mar se compone de gotas y el sol de átomos, puede salvar tanta dificultad, allanar tantos obstáculos y reunir tan variados elementos como son necesarios. Trabajen

independientes los grandes cosecheros y aun los pequeños en aquellas localidades donde el consumo está siempre asegurado; pero en aquellas otras donde la producción es superior á la demanda, la fabricación rutinaria, los medios escasos y el comercio expuesto á los azares de la casualidad y el capricho de los extraños, trabajen asociados si no quieren ver llegar el día, no muy lejano, en que desaparezca una riqueza creada con tanto trabajo, en la cual habían cifrado tan halagüeñas como legítimas esperanzas y que no han sabido ni querido explotar en la única forma posible para ellos.

Si el comercio de vinos ha sido, es y puede ser un gran negocio, ¿cómo no se dedican á él tantos capitales como andan rodando por los bancos y otros establecimientos de crédito, en busca de un pequeño interés, expuestos á desaparecer en un momento bajo el peso de una quiebra?

Es una anomalía que tiene su explicación. El carácter español es apático por regla general, desconfiado, poco apto y predispuesto á la asociación, y que se deslumbra fácilmente con el brillo del oropel. Encuentra preferible ganar un módico interés, renunciando á la administración de su capital, con tal de no trabajar ni intervenir en los negocios, á ganar un interés de 30, 40 y aun 50 por 100 anual, como los vinos producen algunos años. Les acobarda la idea de perder parte del capital en esta especulación, y no les arredra el temor de perderlo todo en una quiebra real ó fingida. El montepío universal, doña Baldomera y tantos otros garantizan la exactitud de estas apreciaciones. Urge, pues, que los vinicultores se asocien, para aplicar por sí mismos el remedio á un mal tan grave y muy pronto, porque dentro de algunos años ya será tarde.

¿De manera que el porvenir de los vinos españoles está...?

En manos de los mismos vinicultores, por lo menos mientras los grandes capitales permanezcan alejados de la explotación de esta importante industria.

A. M. B.

Cuestiones vinícolas

A consecuencia de la terminación de tratados con algunos países y de la elevación de tarifas en otros, nuestra viticultura está hoy seriamente amenazada. Así, pues, todos los esfuerzos de aquellas personas que trabajan de buena fe deben encaminarse á evitar las consecuencias de cualquier falta de celo, de previsión ó de mal entendida economía.

Estas cuestiones, podemos afirmar, son de tal magnitud, que de su resolución depende la prosperidad ó ruina de nuestro país.

Hasta hoy, la Francia ha venido utilizando nuestros vinos, cargados de alcohol y con gran poder colorante, para reforzar los pequeños que allí se producen; pero hoy, al ver algo repuestos sus viñedos y con la esperanza del aditamento de lo que pueda darle su colonia argelina, cualquiera diría que no considera necesario nuestro producto para su *coupage* y se ha declarado en guerra, emprendiendo una campaña tan ruda y tan irritante que hará seguramente imposible nuestra exportación al país vecino. Está planteado, pues, un grave conflicto, especialmente

para aquellas regiones donde, por la calidad del fruto, se elaboran vinos de alta graduación, difícil de rebajarlos sin que pierdan algunas de las condiciones típicas que les han hecho ser tan estimados por el comercio.

Nuestros hombres de gobierno, y hasta los cosecheros españoles, por lo que de común les interesa, tratarán de evitar que llegue á ser ley el proyecto aprobado por las Cámaras francesas elevando los derechos actuales y rebajando los grados; pero en el peor caso, que nada podamos conseguir, la Francia ganará también poco con su proteccionismo exagerado, porque tenemos por seguro que los vinicultores franceses vendrán á España á establecer su industria para hacer aquí las mezclas y fabricar sus acreditadas marcas con arreglo á los últimos adelantos. Decimos esto, porque hemos tenido ocasión de saludar, en nuestro mismo despacho, hace pocos días, á algunos jefes de las más renombradas casas de Burdeos, que han venido á preparar ya el terreno y nos han manifestado su propósito decidido de abandonar aquel campo si prevalece el espíritu proteccionista de las Cámaras, por serles indispensable nuestra primera materia para preparar sus vinos finos.

Nosotros estamos dispuestos á no descuidar un momento esta cuestión, y seguiremos volviendo sobre ella hasta que, en definitiva, se resuelva el conflicto; mas hoy, acercándose la época de la vendimia, debemos ocuparnos preferentemente de lo que se relaciona con la elaboración de la actual cosecha, dejando para más adelante el dar instrucciones para hacer vinos de baja graduación, que por cierto y, aunque otra cosa parezca, es lo más sencillo que encontrarán nuestros cosecheros con muy poco trabajo y sin que el procedimiento les cueste ningún dinero. Sólo el pesa-mostos será su guía, sin necesidad de profesores de ningún género, y menos de esos que se creen precisos y dan tanta importancia á una cosa que realmente no la tiene.

Ahora y siempre entendemos nosotros que los vinicultores españoles deben, en primer lugar, mejorar sus caldos en el momento de la elaboración, y desechar prácticas rutinarias, adoptando las máquinas y procedimientos modernos que la ciencia aconseja y cuya eficacia esté también comprobada por la experiencia.

Una de las cosas que menos cuesta y que mejor servicio puede prestar al viticultor es el pesa-mostos ó densímetro, con cuyo aparato puede hacer los vinos de la graduación alcohólica que exija el mercado á que haya de destinarlos, y la dirección de este periódico, á más de publicar en breve las instrucciones para corregir los mostos, contestará gustosa á cuantas consultas se le hagan sobre el particular.

No es tampoco de menos interés la cuestión del enyesado, pues es bien sabido que el Gobierno francés extrema sus exigencias, y á más de la ley de los 2 gramos de sulfato de potasa por litro, acaba de dictar otra disposición previniendo que por pequeña que sea la cantidad de yeso que contengan los vinos, se obligará á los traficantes á poner en las vasijas la indicación de *enyesados*, lo cual viene á constituir una prohibición absoluta del uso del yeso.

No hay que pensar, pues, en añadir ni un átomo de yeso en la vendimia, si se

pretende destinar el producto á la exportación; y si la cuestión de conveniencia práctica y de momento oportuno está limitada á reconocer que el yeso ayuda á clarificar y á formar el tinte rojo, tan apreciado en los vinos, no vemos la razón de por qué no ha de sustituirse el sulfato de cal por otra substancia que mejore sus virtudes. ¿Cuál podría ser ésta? El *Conservador enántico* que, á la vez que asegura la conservación de los caldos, tiene las propiedades más eficaces y excelentes para avivar el principio colorante de la uva, dando á los mostos frescura y sabor agradabilísimo, haciéndolos selectamente aptos para la mezcla que hoy por hoy constituye el fundamento de su estima comercial.

Además, este producto ha sido el único declarado oficialmente inofensivo y eficaz para adicionar á los vinos, y el coste del mismo resulta insignificante, puesto que un kilo que vale 15 pesetas sirve para 40 ó 50 hectolitros ó sea un real y medio aproximadamente de gasto por cada 100 litros.

La cuestión de sustituir el yeso en la vendimia es de gran interés, y como poseemos datos que justifican plenamente los resultados concluyentes del *Conservador enántico*, empleado ya en grande escala hace algunos años por cosecheros de importancia, pensamos continuar nuestras excitaciones en números sucesivos, hasta ver si podemos llevar al ánimo de todos nuestros abonados el convencimiento de la ventaja de desterrar por completo el yeso, y en su lugar hacer uso de este producto que, sin reservas, recomendamos (1).

Protestas contra el tratado con los Estados Unidos

El miércoles se verificó en Santander un *meeting*, organizado por los comerciantes y armadores de la ciudad, para protestar contra el convenio comercial celebrado con los Estados Unidos.

La reunión estuvo presidida por el señor Camino, que explicó en un breve discurso el objeto de la convocatoria.

El Sr. D. Angel Pérez, Presidente de la Cámara de Comercio, hizo una larga oración, una minuciosa crítica del tratado, que le mereció en general grandes censuras.

Dijo que los presupuestos de Cuba se cubren hoy con la renta de Aduanas; pero que cuando rija el tratado tendrá que cubrirlos la nación, porque la baja será enorme.

Aseguró que el tratado concluirá con la industria harinera española, hasta tal punto que llegará el caso de que nos será más conveniente comprar harinas en los Estados Unidos, haciéndolas pasar por Cuba, y que lo mismo sucederá con las conservas.

No es, dijo, ese tratado tan ventajoso para los azúcares de Cuba como se ha creído, porque aunque permite su entrada libre, ofrece una prima de 12,50 reales por arroba á los productores del país, con lo cual cada día producirán más azúcar los norte-americanos y despreciarán el de Cuba.

El Sr. Ramos, industrial, que habló después, hizo observar que el Gobierno había faltado al decreto de constitución de las Cámaras de Comercio no consultando con ellas para la celebración del tratado.

Propuso que se celebre una reunión magna en las provincias castellanas, á la cual asistan sus representantes en el Congreso y en el Senado.

El discurso más enérgico fué el del señor Odríozola, que combatió el tratado por vicio de origen, diciendo que, después de setenta años de lucha por el sistema constitucional, se arruinaba al país á espaldas de las Cortes.

A propuesta del Sr. Ramos, se acordó por unanimidad celebrar una manifestación pública de protesta, y se nombró una Comisión con encargo de organizarla

(1) Véase en la Administración de la Revista *Vinicola y de Agricultura*, Zaragoza.

y de redactar el documento que ha de elevarse al Gobierno.

En la manifestación tomarán parte todas las clases sociales.

También en Barcelona se intenta celebrar una manifestación de protesta contra el tratado comercial con los Estados Unidos.

La manifestación consistirá en un gran *meeting* en la sala de contrataciones de la Lonja.

Hoy se verificará en el Fomento del Trabajo Nacional una reunión preparatoria.

Las cosechas en Rusia y los Estados Unidos

De los informes recibidos en el Ministerio del Interior de Rusia, resulta que 17 provincias tendrán tan mala cosecha, que es de temer la carestía; 10 tendrán un rendimiento satisfactorio en trigo, y las restantes una producción más ó menos deficiente en cereales.

Los distritos donde será satisfactoria la producción de trigo, son los siguientes: Archangel, Vologda, San Petersburgo, Jaroslaw, Smolensk, Woronege, Podolia, Livonia, Radom et Kalisz, Kieff, Kursk, y una ó dos provincias más tendrán buenas cosechas en ciertas comarcas y malas en otras.

En suma, que según las últimas noticias, en el Sud el rendimiento en trigo será mejor de lo que se creía, pero no cabe duda alguna de que se está en frente de un importante déficit en centeno y de una débil cosecha de trigo.

Los periódicos y los estadistas no dejan de hacer cálculos acerca de la producción de trigo en los Estados Unidos. Un diario que tiene medios para estar bien informado calcula la producción en 205 millones de hectolitros, de los cuales señala 140 millones de hectolitros á la producción del trigo de invierno y 65 millones al de primavera.

Si realmente la producción alcanza al tipo señalado por el periódico predicho, supondría esto, para la superficie sembrada, un rendimiento medio de 15 bushels por acre; rendimiento desconocido hasta la fecha, ya que el más imporsante de los obtenidos, el de 1882, no fué más que de 13,60 bushels por acre. Con semejante cosecha podrían los Estados Unidos disponer para la exportación, en esta campaña, de una cantidad que se aproximaría á los 70 millones de hectolitros.

Por de pronto, todos los buques disponibles han sido inmediatamente fletados, y los arribos sobre los principales centros continúan siendo considerables.

En Nueva York, durante la última semana, los precios de los trigos han subido de 10 á 15 céntimos los 100 kilos, según fecha de entrega; lo que prueba que el comercio se guía por los precios de los mercados europeos, que denotan firmeza, ya que la abundancia de la cosecha debería producir una reacción en baja sobre las plazas americanas.

La Exposición de Chicago

La invitación del Presidente de la República de los Estados Unidos á las naciones extranjeras para que concurran á la Exposición Universal que se ha de celebrar en Chicago, ha tenido una gran acogida en todas partes.

Hasta la fecha, han notificado al Gobierno americano y á los oficiales de la Exposición que aceptan la invitación los Gobiernos siguientes:

Francia, Gran Bretaña, Alemania, España, Japón, China, Méjico, Perú, Honduras, San Salvador, Costa Rica, República de Colombia, Cuba, Guatemala, Jamaica, Venezuela, Santo Domingo, Turquía, Dinamarca y Rusia.

El 9 del corriente salieron de Nueva York para Europa, en el vapor *Colombia*, los comisionados nombrados para venir al

viejo continente, con el encargo de despertar el interés de esta parte del mundo en favor del próximo gran certamen, cuyos miembros conocen ya nuestros lectores.

Se dirige primero á Londres, y de allí visitarán París, San Petersburgo, Berlín, Bruselas, Viena, Copenhague y otras capitales.

Presentarán á los Gobiernos europeos los planos, proyectos y todo cuanto sea concerniente á la Exposición, y harán lo posible por conseguir que todas las naciones prometan donativos para ella.

El presupuesto de gastos para edificio y terrenos para la World's Columbian Exposition es de pesos fuertes 12 millones 766.890, ó sea casi el doble de todo lo gastado para la Exposición de París.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Andújar (Jaén) 15.—La cosecha actual se confirma resultar bastante mediana. Sin embargo, debido á las muchas existencias de la anterior y á la escasez en la demanda, hay tendencias á la baja en todas las semillas, especialmente en el trigo.

Los precios corrientes del mercado son los que á continuación detallo: trigo, de 40 á 43 reales fanega; cebada, de 28 á 30; habas, de 36 á 38; escaña, de 22 á 23; garbanzos, de 50 á 60.—B. C.

Villa del Río (Córdoba) 16.—Ahora que ya toca á su término la recolección de cereales, puedo decirle que los rendimientos son buenos y la clase superior, porque los días frescos de Mayo favorecieron la granazón. En un cortijo ha funcionado una excelente máquina segadora.

El trigo, á 40 rs. fanega; cebada, á 26; escaña, á 20; habas, de 32 á 34; garbanzos, de 80 á 90.

El aceite, á 44,50 rs. la arroba.—X.

De Aragón

Ainzón (Zaragoza) 15.—Ha terminado la trilla de cereales, con un rendimiento escaso. Nuestros viñedos del monte siguen en su mayor parte arruinados por los estragos enormes que en ellos ha hecho la pira; no habrá pueblo alguno en España que tenga que lamentar tantas pérdidas como éste en sus viñas, efecto del devorador insecto.

La demanda sigue paralizada, quedando bastantes existencias en buenas clases de vinos, sin yeso.

Precios, de 25 á 26 pesetas alqueto.—J. A. O.

Maella (Zaragoza) 16.—La demanda de aceites es pequeña, pero pequeña es también la existencia; se detalla á 40 rs. el decalitro.

La cosecha de cereales ha sido tan fatal en el monte, que bien puede decirse que dichos terrenos no han dado rendimientos; en los de huerta han sido éstos regulares.

El trigo, á 25 pesetas hectolitro.—Un Subscriptor.

De Castilla la Vieja

Arévalo (Avila) 15.—Toca á su término la recolección de cereales, y si continúa el tiempo seco, puede asegurarse que á primeros de Septiembre quedarán terminadas las operaciones de trilla y limpia de granos. Empieza á sentirse animación en este mercado, y se espera gran demanda, sobre todo en los trigos, que por las buenas condiciones en que se han recolectado, resultan de clase inmejorable; en el último mercado entraron de este grano 1.000 fanegas, que se pagaron á 38 rs. las 94 libras; centeno, de 21 á 22; cebada, á 25; algarrobas, de 28 á 29; de éstas se han facturado en la presente semana seis vagones para Madrid.

También se han facturado tres vagones de trigo nuevo, uno añejo, tres de paja y uno de lana.—J. M.

Tordesillas (Valladolid) 16.—Los mercados siguen poco concurridos, por continuar las faenas de la recolección, la que deja disgustados á casi todos los labradores.

Precios: trigo, á 43 rs. fanega; centeno y cebada, de 25 á 26; algarrobas, de 27 á 28; harina superfiná, á 18 arrobas; ídem de primera clase, á 17; ídem de segunda, á 16; vino, de 12 á 13 cántaro el blanco, y de 13 á 14 el tinto; queso, á 54 reales arroba.—El Corresponsal.

Hoyo de Pinares (Avila) 15.—Toca á su fin la recolección de cereales y legumbres, y, como anunciaba en mi última, la cosecha de algarrobas ha sido nula, mala la de centeno y cebada, y mediana la de trigo y garbanzos.

Respecto al fruto de la vid, también se cumplirán mis pronósticos, pues por efecto del sin igual hielo del pasado invierno, brotaron mal las

cepas, y muchos brazos se han secado; luego la falta pertinaz de lluvias, y sobre todo, el excesivo calor de los dos meses últimos, hicieron que se corriese mucho la uva al granar y que ahora se caiga lo poco que quedó; de modo que la cosecha de vino será malísima en cantidad.

Ha tomado alguna animación la extracción de vino, quedando en la actualidad una existencia de 20.000 cántaras próximamente, cotizándose los 16 litros y 13 centilitros á 2,75 pesetas lo seco ó áspero, y á 2,50 lo dulce; predominando la primera clase, que, por haber fermentado con el excesivo calor del presente verano, se ha convertido de abocado que era, en seco, de hermoso color grana, y una fuerza alcohólica de 14 á 15 grados.

Como hace bastante tiempo viene haciéndolo, el Corresponsal remitirá muestras gratis á los almacenistas que lo soliciten; y por un real más sobre el precio de compra, lo pone sobre vagón en la estación de Navalperal.—A. E.

De Extremadura

Villafranca de los Barros (Badajoz) 16.—Ruego á V. encarecidamente nos diga qué clase de enfermedad es la que presenta la adjunta muestra que le remito (1).

La hoja se desprende, el sarmiento queda pálido y después se mancha de color caoba, sin adelantar el fruto.

La cosecha se presenta muy escasa en toda esta región.—J. E. A.

Azuaga (Badajoz) 16.—Casi concluida la recolección de cereales en esta villa, sus productos en cebadas y otras semillas han sido bastante escasos; no así en los del trigo, que ha sido regular. En mi anterior comunicación manifesté á V. que este mercado estaba completamente paralizado; hoy ha cambiado la situación, y está animado de la estancia de los alicantinos y andaluces, pero sin subir el trigo. Además, tengo que participarle el siguiente fenómeno que estamos observando: en esta villa, y en esta época, tenían su mercado de cereales todos estos pueblos inmediatos, tanto que entraban diariamente más de 200 fanegas, y actualmente no viene ni una, debido á la gran demanda que existe para Sevilla, Alicante, Mérida y otros puntos.

Los precios del trigo son: el superior, á 41 reales fanega; la cebada principió á venderse á 20 rs.; de pronto subió á 22, y hoy á ningún precio se cede una fanega, porque no quieren vender. La avena está á 20 rs. fanega; los yeros, los poquitos que hay, á 40 rs.; las muelas, á 34, y los pitos, á 38. De estas últimas semillas se nota escasez absoluta, y no sabemos con qué alimentar los cerdos hasta la feria de Zafra, que es á fines de Septiembre. En los pueblos inmediatos de Maquilla, Valverde de Hornachos, Usagre, etc., que eran los que nos surtían de estas semillas, en cada uno de ellos hay dos ó tres comisiones que compran lo que les venden á más precio que pudieran vender en ésta, y esta es la razón de por qué no concurren á este mercado.

Respecto á lanas, cuya existencia en este partido judicial es próximamente de 100.000 arrobas, no se ha vendido una sola, porque nadie pregunta por ellas, y según la voz general, los compradores, si las adquieren, será con baja de un duro en arroba.—A. P. de L.

Monterrubio (Badajoz) 13.—El resultado de la cosecha es el siguiente: de trigos, en lo general, de 5 á 6 simientes; de cebada, de 7 á 8, de avena y de centeno, doblando la que más; de garbanzos, lo mismo próximamente; habas se han sembrado este año muy pocas en este pueblo, y las pocas no han dado la simiente.

Las viñas han perdido mucho; los olivos se han quedado con algún fruto, y lo propio ocurre con la encina, por más que se han helado muchas; de estos tres artículos nos parece que será un año regular en este partido, pues los pueblos de esta zona todos se encuentran en el mismo caso, con muy poca diferencia, en los cereales, viñedos y olivos.

Los precios de dichos productos en nada han variado, y paralizados los mercados de esta comarca; las carnes y lanas sucias sin demanda; todo en crisis. Veremos lo que ocurre el día de la Virgen, en el que hay la costumbre de salir á hacer la cobranza de todo lo fiado durante el año y servicios prestados; recaudan en dicho día los comerciantes, zapateros, herreros, carpinteros, herradores, médicos-cirujanos, y todos los que prestan granos y dinero; es el cuento de nunca acabar, y hay horas que en las calles se encuentran las 10 y las 12 cuartillas en las puertas de estos honrados labradores, poco menos que saqueándoles sus casas, hasta no dejarles un solo grano en ellas, no pudiendo cumplir como desean con todos por las malas cosechas que Dios nos manda; viven descontentos, tristes, humillados y avergonzados por no poder cumplir, pues tras de esta cruzada vienen los embargos y ejecuciones del Juzgado de primera instancia y los

(1) Erinosis ó sarna de la vid. (Nota de la Redacción.)

agentes de este Municipio cobrando las cédulas personales, contribución territorial, municipales, consumo, etc., etc. Es horrible ver salir tantos cereales de estos tristes labradores, quienes después de un año de trabajo se quedan en día y hora determinados sin un grano en sus casas, y no pueden alimentar sus familias si no vuelven a salir con sombrero en mano pidiendo prestado para todo el año.—M. P.

De Murcia

Casas Ibáñez (Albacete) 16.—Se concluyó la recolección de cereales, la que ha dado el resultado que ya tenía á V. manifestado en mis anteriores, esto es, una cosecha ordinaria en cebadas y un tercio escaso en grano de pan.

Jeja y candel se vende alguno que traen de la parte de Cuenca, al precio de 48 á 50 reales fanega, y la cebada se cotiza de 22 á 24, pero es precio casi nominal, porque no hay quien venda. La pertinaz sequía ya tenía poco menos que aniquiladas las segundas cosechas, y gracias que el último del pasado Julio nos favoreció un nublado y llovió copiosamente, pero no alcanzó á más de un radio de tres á cuatro leguas.

El viñedo sigue bien y con bastante fruto, y con la lluvia que llevo indicada pueden desarrollarse y madurar bien las uvas.

He visto varios artículos en su apreciable periódico sobre la piral, oruga ó sapo, que de éstos y otros nombres tiene, según las comarcas. Yo estaba también dispuesto á decir algo sobre el particular, y empiezo por manifestar que en el suscrito por D. Narciso Ameyugo, en su número 1.416, hay algunos errores sobre la manera de vivir y evoluciones del insecto, pero en el que suscribe D. José Cameo desde Cariñena en su número 1.419, es un relato que ya no se puede decir más; es lo mismo que yo he observado este año, y he salido de algunos errores que había en mis apreciaciones, como las del Sr. Ameyugo.

No hago ningún relato sobre las evoluciones del insecto de que me ocupo, por estar en un todo conforme con dicho Sr. Cameo.

En cuanto al modo de extinguir esta plaga, digo que será muy bueno el escaldeo de la cepa, como dice este señor, pero yo veo más fácil y puede dar un resultado que lo aprecio en un 90 por 100, matándole á mano en la parte que se pueda, cuando la viña tiene los tallos de 20 centímetros de longitud, y otros dos ó tres repasos cuando la oruga está en el pámpano arrollado, pues se ve evidentemente dónde está, y se coge con la mayor facilidad, y apurándola bien antes de que llegue á crisálida, seguro es que el año venidero no habrá más insecto que el que hayan producido las orugas que no se mataron, y podrá quedar reducida para el año siguiente en el 10 por 100 como llevo dicho, y aun menos tal vez.

Desde que tengo uso de razón (hace cincuenta y seis años) conozco esta plaga, y nunca he visto que nadie se ocupe de cómo se ha de extinguir de un modo eficaz; sólo rutinariamente se ha dado algún repaso por mujeres y chicos para matar el insecto, y aquéllos, sin tener conocimiento de lo que hacen, resulta muy deficiente su labor.

Este término municipal no ha estado todo plagado nunca, y sí lo ha habido en algunos departamentos y en otros no.

También he visto en ciertas épocas desaparecer por completo la plaga y luego reaparecer; las causas nadie las sabe ni las puede explicar, ni práctica ni científicamente.—A. J.

De las Riojas

Arenzana de Abajo (Logroño) 15.—Como suscriptor que soy á la Revista que con tanto acierto dirige, me tomo la libertad de remitirle las adjuntas hojas para que se sirva examinarlas y decir si las pequeñas manchas que en ellas se observan son de mildiu ó de otra enfermedad (1). Hay muchísimas invadidas en este término municipal, idénticas á las que remito, y lo mismo las sometidas á dos tratamientos de sulfato, como las que no han conocido ninguno. Verdadero mildiu (muy manifesto) hay por desgracia algo, aunque hasta la fecha no sea para producir alarma, y se ha paralizado efecto de que el estado atmosférico no favorece su desarrollo. En prevención, no obstante, de lo que pueda ocurrir, estamos dando la tercera mano, con lo que abrigamos la esperanza de asegurar la cosecha, que se presenta abundante.—T. S. de T.

NOTICIAS

La Cámara de Comercio ha invitado para que den conferencias teórico-prácticas, durante la Exposición viti-vinicola de Cariñena, á los señores Tutau, Tobella, Gayán, Bosqued, Santamaría, Jimeno (D. Hilarión), Otero, Rivera, Rodríguez, Laguna, Cerrada (D. Pio), Solano, Larraz, Górriz y Gómez Flores.

(1) Dichas hojas están efectivamente invadidas por el mildiu.—(Nota de la Redacción.)

Dicha Corporación se ha dirigido á la Comisión provincial, al Consejo de Agricultura y á la Cámara Agrícola, para que designen los individuos que en representación de dichas Corporaciones han de formar parte del Jurado de la Exposición.

Comienzan á recibirse en Cariñena las expediciones de objetos destinados á figurar en aquella.

Nos escriben de la Conca de Barbará que la cosecha del vino no presenta mal cariz, y si puede llegar á buen término la que se ofrece, dará este año buenos rendimientos.

Los fuertes calores que se han sentido en la última semana han ocasionado daños en los viñedos de las Riojas, Navarra y otras regiones, en las que se ven uvas asolinadas.

De El Hambre, de Caspe:

«La cosecha ha sido nula en el monte, y por efecto de los excesivos frios del pasado invierno, muy escasa en el regadío; así que el agricultor apenas podrá cubrir las necesidades más imperiosas de la vida.

Si las obras del ferrocarril no son muy pronto un hecho, ¡buen invierno nos espera!»

La Estación Enotécnica de España en Cete presentará en la Exposición viti-vinicola de Cariñena una colección de vinos de España; otra de franceses, otra de vinos griegos, turcos, africanos, etc.; otra, muy pequeña, de aguardiente anisado y vinos que se venden al detall en Francia; otra de vinos españoles falsificados; otra de clarificantes, desenesantes, materias colorantes, etc.; otra de pasas extranjeras; otra de su Boletín semanal; un cuadro reseñando los trabajos de análisis practicados por la Enotécnica y dos Memorias de la Dirección. En junto, unas 80 botellas de 4 litro y 10 de medio litro. En cada una de las botellas constará la procedencia y el precio del producto.

La prensa de Reus se queja de la completa paralización que se viene observando en el mercado de vinos de aquella ciudad, hasta el extremo de que son muchos los días que no sale ni la más pequeña expedición para el extranjero.

El ingeniero de la Compañía del ferrocarril de Zaragoza á Cariñena ha terminado los estudios de campo relativos á un proyecto de ferrocarril de vía estrecha, prolongación del de Cariñena, que irá desde este punto hasta Ricla, pasando por Aguarón, Cosuenda, Almonacid de la Sierra, Alpartir y La Almunia.

En la provincia de Barcelona existen en la actualidad 15.206 cabezas de ganado asnal, 12.473 del caballo y 13.453 del mular.

Dicen de Gerona que en la Cerdeña ha nevado, dejándose sentir un frío impropio de la estación.

En algunos pueblos cercanos á aquella capital, el viernes cayó un regular pedrisco, aunque de corta duración.

En el Ampurdán llovió un poco y soplaban un airecillo tan incómodo como frío.

Están muy adelantados los trabajos de instalación de una fábrica de destilación de granos, maíz, darí, etc., etc., que bajo la inteligente dirección de D. Luis Arnaldo, está montando en Rubí el propietario D. José Aguilera.

Concediendo gran importancia á esta nueva industria, daremos á conocer á nuestros lectores los procedimientos especiales de saccharificación y fermentación, únicos que se han de emplear en la expresada fábrica, y cuyo privilegio ha obtenido D. Luis Arnaldo.

Respecto á la cosecha de la pasa, dicen de Denia lo siguiente:

«Ya ha dado principio el escaldeo de uva. En los secaderos de les Rotes hay pasa con dos días de sol, y para el domingo serán muchas las partidas primerizas que habrán principiado.

Respecto á precios para el primer fruto, no podemos decir nada de cierto; pero sí que sabemos que un factor tiene comprometida una pequeña partida á 24 pesetas.»

También sabemos que los agricultores del marquesado de Llobray y zona de Carlet, han comenzado ya sus preparativos para la fabricación de la pasa, cuya operación dará principio á últimos de la semana entrante.

La cosecha de algarrobas será este año nula en Tortosa, por haberse dicho fruto helado completamente á causa de los rigurosos frios del pasado Enero; esto hace que las escasas existencias que de dicho fruto quedan de la cosecha anterior se coticen á precios elevadísimos; se tiene, sin embargo, la esperanza de que el año próximo será mejor la cosecha, pues se cree que los algarrobes se reharán pronto de las heladas sufridas el pasado invierno.

En cambio, á no sobrevenir ningún accidente

inesperado, créese unánimemente que la cosecha de aceite será excelente, tan excelente como no hay memoria de que Tortosa viera otra igual desde hace muchos años.

Días pasados se ensayó en una era, término de Pamplona, una máquina de trillar, sueca, de la Estación agronómica de aquella provincia. Aunque la prueba no fué muy concluyente, sin embargo, pudo apreciarse que dicha trilladora no es de aplicación por este país.

El terrible incendio que desde hace días devastaba los bosques del departamento del Var, ha sido por fin dominado, consiguiéndose también su extinción.

El aspecto que presenta la inmensa extensión de terreno, yermo de toda señal de vida, es desconsolador.

Las pérdidas son tan considerables que es imposible poderlas evaluar todavía.

En Málaga ha mejorado un poco la cotización del aceite, quedando á 44 rs. arroba en puertas, y á 45 en bodega.

En Villa del Río se detalla dicho líquido á 45,50, y en Sevilla de 45 á 46,25.

Mercado de Valencia.—Obsérvase una ligera alza en los trigos del país. Los arroces siguen estacionados, con muy pocas transacciones, á pesar de ser cortísimas las existencias.

Respecto de las habichuelas, tampoco ha variado su situación, porque no pudiendo sembrarse los rastrojos en la vega y pueblos limítrofes á causa de la escasez de aguas del Turia y del Palencia, no hay la demanda que se esperaba.

Los olivos ostentan aún abundantes frutos; pero si continúa la sequía, resultará la cosecha mermada.

Las viñas, en general, ofrecen buen aspecto, viéndose cargadas de racimos.

No han variado los precios de las carnes y del pan en la capital.

El año pasado fueron enviadas desde París y Londres á Berlín hermosas naranjas de Málaga, en primorosas cestas, en cajas construídas con el mayor esmero.

Ahora, y según indica una carta de París que tenemos á la vista, del mismo modo se piensa enviar á Berlín y Viena racimos de uva procedentes de Málaga, eligiendo aquellos de más aguante y que tardan algunos días en madurar completamente.

En Barcelona, según dicen, se está estudiando un proyecto que, de realizarse, produciría gran revolución en la industria agrícola. Se trata de constituir una sociedad anónima, cuyo capital se destinará á organizar grandes explotaciones agrícolas en el interior de España, y á repoblar las extensas regiones que por diversas causas no se destinan hoy á la producción.

Durante el pasado mes de Julio se importaron en Barcelona las partidas siguientes de bacalao:

En bandera nacional: de Inglaterra, 37.506 kilogramos; y en bandera extranjera, 1.452 de Alemania, 28.038 de Francia y 840.000 de Suecia.

Total: 906.996 kilogramos.

Las partidas de fruta que diariamente salen de Tortosa por el ferrocarril ascienden á 20.000 kilos, según datos de la misma Compañía.

La mayor parte de esta fruta la constituye la clase de peras y melocotones.

El Ministro de Ultramar ha prohibido en nuestros territorios de Ultramar la introducción, fabricación, venta y circulación de los vinos artificiales, sujetando á los infractores á las prescripciones del Código penal.

La medida era tan justa como necesaria.

Los obreros agrícolas que deseen acreditar sus buenas condiciones para el manejo de los instrumentos ó máquinas que se presenten en la Exposición viti-vinicola de Cariñena, optando á los premios en metálico establecidos por el Jurado, deberán solicitarlo por escrito del Sr. Presidente de la Cámara de Comercio, con expresión de su residencia, antes del día 25 del actual.

Solamente son admitidos á este concurso los obreros de la provincia de Zaragoza.

Durante el pasado mes de Julio se importaron en Barcelona las siguientes partidas de aguardientes:

En bandera nacional.—De Cuba, 192.871 litros; de Alemania, 259.432; de Francia, 31.071; de Inglaterra, 165.

En bandera extranjera.—De Holanda, 1.286; de Bélgica, 7.181; de Alemania, 239.129, y de Suecia, 118.900.

Total, 850.048 litros.

Han sido desembarcadas del vapor St. Pierre en el muelle de Barcelona numerosas piezas de maquinaria, con destino á la fábrica de azúcar

de remolacha que se está montando en el partido de Vich.

La Cámara de Comercio de Madrid ha nombrado una Comisión para que estudie los Aranceles franceses en sus relaciones con la producción rural española.

Como en este trabajo se han de proponer imparcialmente aquellas resoluciones que más convengan á nuestros intereses, una vez terminado, será presentado á los poderes públicos.

El informe, dada la competencia de las personas que en él trabajan, será digno de toda la atención del Gobierno.

De La Unión Mercantil, de Málaga:

Las almendras, fruto que en nuestro mercado empieza á cotizarse, obtienen estos precios: Pipa, á 100 y 115.

La larga á los precios anteriores.

El Gobierno abriga la confianza de que el vigente tratado franco-español será prorrogado hasta 1.º de Julio del año próximo.

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

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 17

Londres, á la vista (lib. ester.) ptas...	>
Idem 8 dtv (idem) id.....	26 52
Idem 60 dtv (idem) id.....	>
Idem 90 dtv (idem) id.....	>
Paris á la vista.....	>
Idem 8 dtv.....	7 80
Berlin á 8 dtv.....	>

A LOS VINICULTORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Toledo), 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.

TABLA DE ROBLE

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cuberia, dirijase á

VICTORIANO ECHAVARRI
OLAZAGUTIA (NAVARRA)

Sulfato de cobre

pureza garantida 98/99 por 100, de las primeras marcas inglesas y francesas.

VENTAS AL POR MAYOR Y MENOR

Dirigir los pedidos al depósito de San Sebastián (Guipúzcoa), á los señores

M. LABADIE Y J. ETCHTAR

COMISIONISTAS EN VINOS

A. BELBEZE

de CALATAYUD (Aragón)

Compra los tártaros y las heces ó lias, secas y verdes.

SULFATO DE COBRE

Se halla de venta en la fábrica de abonos químicos de CARLOS AMUSCO, en LOGROÑO, al precio más económico con relación á su clase, inglés de primera, con riqueza de 99 por 100 de pureza.

SE ALQUILA PIPERIA

bien en PASAGES ó en CALATAYUD
Dirigirse á los Sres. Priou y Lavielle, en PASAGES (Guipúzcoa)

A los Vinicultores

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de don Miguel Iriarte é hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen vasijas desde 20 hectolitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometíendolas á la purificación á vapor, donde se le extraen materias nocivas al vino, y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España sin disputa. (m)

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

(FUNDADO EN 1880)

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

Conservador de los Vinos.—El único producto que asegura la conservación de los vinos débiles ó de poca riqueza alcohólica. Todos los vinos tratados por una dosis de Conservador resisten los tiempos más calorosos, sin experimentar la menor alteración.

Enotánin.—(Tanino especial para vinos, de pepitas de uva.) De preferencia al Conservador para emplearle al hacer la pisa de las uvas, corregir el ahilamiento de los vinos blancos y como auxiliar de la clarificación en estos últimos.

Pulverina Arnaldo.—Producto inmejorable para el aclaro ó clarificación de toda clase de vinos, ya sean tintos ó blancos. Estos últimos, que algunas veces resisten á los aclaros, se clarifican fácilmente adicionándoles, veinticuatro ó treinta horas antes de practicar dicha operación, una dosis de Conservador, ó en su lugar 10 ó 15 gramos de Enotánin por hectólitro de caldo.

Anti-agrio.—Para la corrección de los vinos ligeramente apuntados, torcidos, avinagrados, etc., etc.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación al Director del Laboratorio.

BARCELONA.—Calle de Valencia, núm. 213.—BARCELONA.



COMPANÍA GENERAL DE SEGUROS AGRICOLAS **LA PREVISORA** CONTRA EL PEDRISCO Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid
El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el cuarto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 75.631 pesetas

ANTIGUA CASA, FRANCISCO RIVIERE

ANTONIO RIVIERE

SUCESOR EN EL RAMO DE MOLINERÍA

Aparatos modernos para la molinería.—Correas para transmisiones, accesorios y herramientas para fábricas de harina. Piedras de La Férté y de la Dordoña.—Nuevo rayonado sistema «Bernar.»

Depósito de tejidos metálicos, cribas y cedazos de la casa FRANCISCO RIVIERE—BARCELONA

Almacenes y escritorio: Calle del Prado, 2.—Depósito: Calle de Zurita, 32.

LA MAQUINARIA AGRICOLA

DE **ADRIÁN EYRIES**

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID
(Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Añañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

EGROT

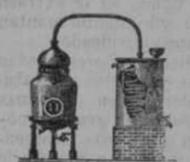
INGENIERO CONSTRUCTOR

establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, París

Sus ALAMBQUES, aparatos de RECTIFICAR, de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL TARTARO, obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 **Dos medallas de oro**, en la de París de 1889 **Cruz de la Legión de Honor** y en la de Viena (Austria) 1890 **Diploma de honor**

CATALOGOS É INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Alambique de vapor fijo ó basculante para Licores, Perfumes y Extractos



Alambique economizador de agua para destilar Orujos, Hojas y Frutas. Facilidad de limpiar



Alambique rectificador basculante, con calentador.—Da 80° Rapidez y economía

CONSTRUCCION DE APARATOS DE DESTILACION

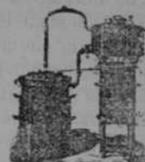
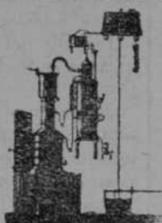
GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO

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 á calderería de cobre y hierro.



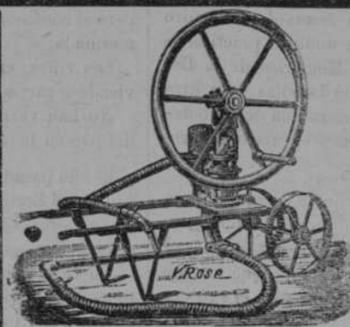
LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

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

GRAN DEPÓSITO

DE

MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastri- llos.—Cribas.—Corta- raices.—Corta-pa- jas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilla- doras.

Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alam- biques.—Filtros.— Calderas para estu- far.—Toda clase de artículos para la elab- oración y comercio de vinos.—Básculas. TIJERAS para podar é injertar.



Gran rebaja de precio en el pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el señor Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.

Ha vendido á 26 competidores.

Catálogos gratis y franco.

Pulverizador EL RELAMPAGO, 45 ptas; EXCELSIOR, 45; ECONOMICO, 35.

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

INSECTICIDA Y PARASITICIDA

Preparado y dosificado por **ESPLUGUES**

Premiado por el Colegio de Farmacéuticos de Madrid y por la Exposición regional Valenciana

Fabricación exclusiva movida á vapor con privilegio de invención.

Nuevo trata- miento **PRESERVATIVO Y CURATIVO** de las enfermeda- des producidas

POR LOS INSECTOS Y PARÁSITOS EN LOS VEGETALES Y SUS FRUTOS

Su reconocida eficacia para destruir los insectos y parásitos, hace de este producto un remedio indispensable para la agricultura en general, y muy especialmente para los viñedos plagados de oruga, piral, arañuelo, saltillo ó blavet, negrilla (oidium), caracolillo, babo- sa, blanqueta (eriosis), mildiu, black-rot, antracnosis, etc.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos.

Superior en efectos, garantía y economía al empleo de los azufres

Único preservativo de la vid contra la filoxera.

El gusano de los manzanos, la oruga de la alfalfa, la negrilla de los naranjos y olivos, el piojillo de los melonares, de las legumbres y hortalizas desaparecen prontamente con un solo tratamiento.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al

Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. VICENTE ESPLUGUES

Plaza del Mercado, 2—Valencia

Pídanse prospectos para su uso.—Los sacos de envase son de 25 y 50 kilos.

TALLER Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

CONSTRUCCION DE BOMBAS PARA DIFERENTES USOS

Llaves para agua, gas y vapor

CONSTRUCCION É INSTALACION DE APARATOS HIDROTÉRICOS

Especialidad en la fabricación de pulverizadores para combatir mildiu

BOMBAS PARA INCENDIOS Y MATERIAL PARA BOMBEROS

ARCAS PARA CAUDALES

ARADOS, Prensas, Filtros, Mangueras, ESTRUJADORAS, BÁSCULAS DE TODAS CLASES

INSTRUMENTOS DE PRECISION para Laboratorios de Análisis

BASILIO MIRET

BARCELONA: PASAJE DE LA MERCED, 10

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRICOLAS

HAUPOLD.—MALAGA.

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 19 medallas de Oro,

Plata, y Diplomas de honor y de

progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones com- pletas, según los últimos adelantos,

para

Fábricas de fideos y pastas para

sopa, movidas por caballería y

por motor,

Fábricas de chocolates,

Fábricas de harinas,

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vinos,

Máquinas de vapor, Motores á

gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráu- licas y de todas clases para to- das las aplicaciones, con mo- delos de sus sistemas privile- giados.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

TABLA PARA TINAS

En el pueblo de Cuzcurruta y casa de Doña Isabela Velunza, viuda de Ortiz de Solórzano, se halla de venta una gran partida de TABLA DE OLMO PARA TINAS, de superior calidad, de 8, 9 y 10 1/2 pies de larga, con 2 1/4 pulgadas de grueso.

Los que deseen interesarse en su adquisición podrán enterarse de las condiciones de dicha tabla y de su precio, pasando, si lo tienen por conveniente, á la referida villa de Cuzcurruta y casa indicada, en donde se les darán además todos los detalles que, respecto de aquella, necesiten conocer.

Se cederá la tabla á 70 rs. estado