

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios con-  
vencionales.

AÑO IX.

Sábado 7 de Agosto de 1886.

NUM. 897

## EL MILDIO Ó PERONÓSPORA SOBRE LOS RACIMOS.

El ministerio de Agricultura de Italia  
hace publicar la comunicacion siguiente:

«El profesor Giovanni Briosi, director  
del Laboratorio Real de botánica crypto-  
gámica de París, ha trasmitido al minis-  
terio de Agricultura una nota sobre la  
aparicion del *peronospora* en los racimos  
de uvas, documento cuya importancia  
especial obliga á publicarle prontamente:

Paris 13 Julio de 1886.

He aquí una noticia poco agradable:

«En varios viñedos de allende el Pó y  
en los de otras localidades próximas ó  
lejanas, los racimos de uva desaparecen,  
por decirlo así, á la vista. Los granos  
presentan al principio manchas lívidas  
que aumentan rápidamente y parecen  
como marchitos. El tejido interior se  
amortigua, el grano á veces se abre y  
finalmente se seca y cae.

«La causa del mal se ha sustraído du-  
rante algun tiempo á las investigacio-  
nes; pero hoy hemos llegado á probar  
que es todavía aquel un efecto del *peron-  
óspora*.

«El terrible parásito invade el grano,  
en detrimento del cual se nutre y hemos  
llegado á sorprender las fructificaciones  
hasta en el interior del ovario.

«He aquí entonces el problema del  
*peronóspora* singularmente complicado;  
porque no se vé como alcanzar fácilmente  
á un enemigo que va á producir los  
órganos de multiplicacion hasta en el  
ovario.

«El ataque de los racimos es más rápi-  
do y más violento que el de las hojas;  
nunca aquí el *peronóspora* habia atacado  
con tanta intensidad y precocidad como  
este año á los granos de uva. En punto á  
esto, donde quiera que se ha manifesta-  
do como hemos dicho más arriba, hasta  
cuando las hojas atacadas están en buen  
estado, la uva ha caído ya en gran parte;  
la cosecha queda ya hartó diezmada.

«Yo sostengo, entonces, que en la  
aplicacion de los remedios que se ensaya  
los racimos no deben ser olvidados, como  
algunos aconsejan; es necesario, por  
el contrario, tratarlos tambien y con lar-  
guezza.»

No hay por qué extrañarse que de las  
hojas llegue el mildiu á los racimos. Des-  
de 1882, Mr. Millardet demostró que la  
vegetacion del hongo del mildiu, llamado  
*rot*, mancha, endurece, arruga los gra-  
nos, los deseca y frecuentemente los hace  
caer (1).

Este *rot*, ha dicho Mr. Millardet, es  
producido por la vegetacion del hongo  
del mildiu, sea en las ramificaciones de  
los racimos, sea en el interior mismo de  
estos últimos. La enfermedad, en ciertos  
casos, marcha con gran rapidez (2).

Cuando el racimo es atacado en estado  
muy joven por el *peronóspora*, dicen

MM. Viala y Baraz (1), las fructificacio-  
nes blancas se muestran frecuentemente  
desde luego sobre el rodete de los pedí-  
celos. Ninguna otra parte del racimo los  
presenta; pero al cabo de poco tiempo  
estas eflorescencias aparecen sobre el  
grano, hasta en puntos limitados; des-  
pues desaparecen. En los puntos en que  
se han mostrado, la piel se hunde, se  
arruga y toma una coloracion parda cla-  
ra lívida. Si los granos han sido atacados  
en una época más avanzada de su desen-  
volvimiento, presentan todavía pequeñas  
manchas de color grisáceo, difusas, que  
se extienden rápidamente. La baya cesa  
de crecer y se arruga, despues se deseca  
muy pronto dejando el pedicelo adheren-  
te al escobajo.

Los granos así alterados, presentan ó  
no en su superficie copos blanquecinos,  
están siempre invadidos por un *mice-  
lium* abundante, varicoso y *sin tabique*  
ó *membranas*»

En las observaciones hechas por el  
profesor Giovanni Briosi, se trata verosí-  
milmente de la vegetacion del hongo  
del mildew llamado *Rot*.

Este mal, que ocasionó ya perjuicios  
en 1885 en el viñedo de Val-Marie (Hé-  
rault) y que este año viene á presentarse  
en el mismo lugar así como en el Gard,  
puede ocasionar rápidamente grandes  
pérdidas y hasta el presente, el remedio  
conocido y á emplear es el sulfato de co-  
bre unido á la cal.

Nosotros pensamos que los viticulto-  
res que han tratado el mildew preventi-  
va ó curativamente, pero en este caso  
en su comienzo, se encuentran al abri-  
go del *rot* ó *peronóspora* del racimo.—  
*F. de Gries.*

(Feuille vinicole de la Gironde, 29 Julio 1886.)

## OTROS PROCEDIMIENTOS CONTRA LOS VINOS DULCES (2).

II

Con el fin de asegurar el mejor re-  
sultado del vino, es necesario en pri-  
mer lugar examinar las condiciones del  
mosto antes de que dé principio su fer-  
mentacion, para poder de esa manera  
apreciar la influencia que cada uno de  
los elementos que le forman desempeña  
en ese fenómeno que le ha de convertir  
en vino. Las personas científicas que  
han practicado reiterados análisis quí-  
micos del mosto, nos han dado á cono-  
cer los cuerpos ó elementos que entran  
en su composicion, así como la propor-  
cion normal aproximada en que se en-  
cuentran, cuyo resumen es el siguiente:

Agua.....	80	} 100
Glucosa ó azucar de uva.....	19	
Sales y ácidos tártrico, tánico, málico y otras sustancias....	1	

Pero como las variedades de la vid, su  
situacion, el clima, la calidad del terreno,  
el grado de madurez, el cultivo y las  
influencias atmosféricas, establecen di-  
ferencias en esa proporcion de elemen-  
tos, conteniendo diversa cantidad de

azucar y de ácidos, lo cual se observa no  
solo en las diferentes zonas, sino tam-  
bien en el mismo término, y aún en la  
misma viña, y que explica la diversidad  
de vinos; de aquí la necesidad del cono-  
cimiento de esos componentes, y de su  
correccion, á fin de poner el mosto en  
condiciones apropiadas para su mejor  
elaboracion. Esto es de innegable im-  
portancia, si se tiene en cuenta que des-  
pues de los muchos gastos y sacrificios  
empleados por el viticultor durante todo  
un año para obtener un producto en el  
que estriba su principal, ó acaso única  
riqueza, pudiere ocurrir que aquel no  
llegara á reunir las condiciones que el  
comercio exige, viéndose privado de  
darle salida, ó precisado á malvenderle.  
Por lo mismo, la correccion del mosto  
es una necesidad que debe practicarse  
siempre que necesario fuere, pero sin  
recurrir á sustancias extrañas, y tenien-  
do en cuenta la clase de vino que se ha-  
ya de elaborar, y el análisis del mismo  
para conocer si sus componentes se en-  
cuentran en exceso ó en defecto, y au-  
mentarlos ó disminuirlos, segun con-  
venga.

La desproporcion de esos principios  
del mosto puede ser debida entre otras  
causas á la de exceso de azucar, que es  
la que nos conviene examinar para el  
objeto que ahora nos proponemos.

III

Exceso de glucosa ó azucar de uva.

Cuando la uva ha llegado á su com-  
pleta madurez, aumenta la cantidad de  
glucosa ó azucar contenida en ella, y su  
mosto demasiado denso ó dulce ha de di-  
ficultar necesariamente la fermentacion,  
y dar un producto igualmente dulce,  
pues como dice el proverbio:

«Del mosto de muchos gra los  
Salen vinos embocados.»

Y como quiera que estos sean en el  
día poco apreciados por el comercio, y  
más propensos á alterarse, de aquí la ne-  
cesidad de que el cosechero trate de co-  
rregirlos antes de la fermentacion.

Para apreciar la proporcion en que el  
azúcar se encuentra se hace uso del ins-  
trumento llamado glucómetro ó pesa-  
mosto, bastante generalizado en el día  
entre los cosecheros, y que nos suminis-  
tra datos para calcular la clase de vino  
que ha de resultar del mosto despues de  
haber fermentado; pues si éste contiene  
mucho azúcar, y es corta la cantidad de  
fermento, no se descompone toda con la  
fermentacion y el vino será dulce. Mar-  
cando el mosto en dicho instrumento 15,  
ó más grados, es de esperar una fermen-  
tacion lenta é incompleta, y el producto  
dulce: no así de 13 y 14 grados que es el  
término medio á que debe aquel hallar-  
se, por cuanto el vino que de él se ob-  
tenga ha de reunir las mejores cualida-  
des para el consumo, y para su mejor  
conservacion: de menos grados fermenta  
con rapidez, y el vino sale flojo.

Para graduar el mosto se ha de hacer  
antes de haberse adicionado yeso, colán-  
dose y rebajando un grado por cada ca-  
torce que marque, por las materias ex-

trañas al azúcar que aquel contenga. Los  
encargados de nuestras bodegas adque-  
ren tal práctica en el conocimiento del  
azúcar que el mosto contiene, que al  
mojarse con este las manos, calculan los  
grados que marca, por lo más ó menos  
que estas se ligan con los instrumentos  
que manejan, equivocándose raras ve-  
ces, y nunca en medio grado.

Ahora bien: para remediar la despro-  
porcion en que se encuentre el azúcar,  
la cual nos marcará el pesamosto, se re-  
corre á los medios de que nos ocupare-  
mos en artículo separado.

I. G. F.

La Torre (Toledo) 27 de Julio 1886.

(Se continuará.)

## MERCADOS DE CEREALES

A continuacion pueden consultar nues-  
tros abonados los precios que alcanzan  
los cereales en los mercados que se citan:

ANDALUCIA

ALMERÍA: trigo, de 42 á 44 rs. fanega;  
cebada, de 22 á 24; maíz, de 36 á 38.

CÁDIZ: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; ce-  
bada, de 24 á 26; maíz, de 38 á 42.—*Je-  
rez*: trigo, de 46 á 49 reales; cebada, de  
26 á 28; maíz, de 45 á 47.—*Puerto de  
Santa María*: trigo, de 44 á 46; cebada,  
de 24 á 25; harina, á 16 rs. arroba.

CÓRDOBA: trigo, de 38 á 41 rs. fanega;  
cebada, de 28 á 30; maíz, de 37 á 39; ha-  
rina de primera, Castilla flor, de 18 á 20  
reales arroba; del país, de primera, á 16;  
de segunda, á 15.

HUELVA: trigo, de 40 á 42 rs. fanega;  
cebada, de 24 á 25; maíz, de 42 á 44; ha-  
rina, de 16 á 17 rs. arroba.

JAEN: trigo, de 44 á 46 reales la fane-  
ga; cebada, á 24; maíz, de 45 á 48; ha-  
rina, á 16 rs. arroba.

MÁLAGA: trigo, de 45 á 46 rs. fanega;  
cebada, de 26 á 27; maíz, de 44 á 46;  
harina superior, á 20 rs. arroba.

SEVILLA: trigo, de 46 á 50 rs. fanega;  
cebada, de 23 á 25; avena, á 21; maíz, de  
38 á 40; harina, de 17 á 18.

ARAGON

TERUEL.—*Calacoste*: trigo, de 35 á 36  
pesetas cahiz (269,04 libras); cebada, á  
19; avena, á 14.

ZARAGOZA.—*Monegrillo*: trigo de mou-  
te catalan, añojo, de 32 á 33 pesetas el  
cahiz (269,04 libras).—*Magallon*: trigo, á  
40 rs. fanega; cebada, á 15.

CASTILLA LA NUEVA

CUENCA: trigo, de 38 á 39 rs. fanega;  
cebada, de 28 á 29.—*Valdeolivas*: trigo,  
de 40 á 41; cebada, á 24.

GUADALAJARA: trigo, de 36 á 38 reales  
fanega; centeno, á 27; cebada, á 26; ave-  
na, á 15.—*Tendilla*: trigo, de 40 á 41;  
cebada, de 20 á 22; avena, de 14 á 16.—  
*Mondéjar*: trigo candéal, de 39 á 40; ce-  
bada, á 21; avena, á 17.

TOLEDO: trigo, de 40 á 42 rs. fanega;  
centeno, á 30; cebada, á 24.—*Valmojado*:  
trigo, de 40 á 42.—*Quintanar de la Or-  
den*: trigo candéal, de 42 á 44 rs. fanega;  
id. geja, de 35 á 37; id. fuerte, de 40 á 42;  
centeno, de 21 á 22; cebada, á 20.—*Car-  
rangue*: trigo añojo, de 45 á 48; idem  
nuevo, de 36 á 38; cebada, de 24 á 26.—  
*Escalonilla*: trigo, á 39; cebada, de 25  
á 26.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 37 á 41 rs. fanega;  
centeno, á 30; cebada, á 32.—*Arévalo*:  
trigo, de 35 á 37,50; centeno, á 23; ce-  
bada, á 22,50.—*Barco de Avila*: trigo, de  
40 á 45; centeno, á 24; cebada, á 24.

BÚRGOS: trigo blanco á 38,44 reales  
fanega; id. rojo, á 37,28; id. alaga, á  
39,28; centeno, de 21 á 22; cebada, de 19  
á 20; avena, á 14,88.—*Belorado*: trigo,

(1) *Le mildiou dans le Sud Ouest en 1882*  
(Journal d'Agriculture pratique, del 24 de  
Agosto de 1882).

(2) *Traitement du mildiou et du rot par la me-  
lange de chaux et de sulfate de cuivre*, 1886. Fé-  
ret, editor.

(1) *Memoire sur une nouvelle maladie de la  
vigne*, Le Black-Rot (pourriture noire).

(2) Véase el núm. 894.

de 34 á 36; cebada, de 22 á 24; avena, á 16.—*Oña*: trigo, á 45; id. rojo, á 42; alaga, á 44; cebada, á 22.—*Roa*: trigo, á 41; cebada, á 28; centeno, á 26; avena, á 18.—*Bribiesca*: trigo, de 38 á 40; cebada, de 21 á 21,50.—*Lerma*: trigo añejo, á 41; id. nuevo, de 32 á 36; centeno, á 24; cebada, á 23.—*Aranda*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 23.—*Miranda*: trigo, de 39 á 43; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 20.—*Villarcayo*: trigo, de 35 á 43; centeno, á 33; cebada, á 23.—*Melgar de Fernamental*: trigo, á 37; cebada, á 22.

LOGROÑO: trigo, de 43 á 44 rs. fanega; cebada, á 22.—*Haro*: trigo, de 34 á 40; centeno, de 24 á 26; cebada, de 24 á 26; avena, de 18 á 20.—*San Asensio*: trigo, de 38 á 40; cebada, de 20 á 22.

PALENCIA: trigo, de 37 á 41,50; rs. la fanega; centeno, á 28; cebada, á 24,50; avena, á 16.—*Alar del Rey*: trigo, á 38.—*Paredes de Nava*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 25; cebada, á 23; avena, á 17.—*Astudillo*: trigo, de 37 á 39; centeno, á 26; cebada, á 20; avena, á 18.—*Grijota*: trigo, de 40 á 41; centeno, á 29; cebada, á 25.—*Fromista*: trigo, de 38 á 40.—*Osorno*: trigo, de 38 á 39; centeno, á 26; cebada, á 25; avena, á 16.—*Villada*: trigo, de 37 á 39; cebada, á 20; avena, á 14.—*Herrera*: trigo, á 38; centeno, á 26; cebada, á 25; avena, á 15.—*Carrion*: trigo, de 35 á 38; centeno, á 27; cebada, á 24; avena, á 16.

SANTANDER: harinas, de primera de las mejores marcas, de 15,25 á 15,50 reales arroba; cebada, á 28 reales las 70 libras; idem de Castilla, á 31.

SEGOVIA: trigo, de 37 á 39 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, á 25.—*Cuelbr*: trigo, de 32 á 37; centeno, á 26; cebada, á 25; avena, á 15.—*Espinar*: trigo, de 32 á 38; centeno, á 26; cebada, á 24; avena, á 18.—*Sepúlveda*: trigo, de 30 á 37; centeno, á 26; cebada, á 25; avena, á 15.

VALLADOLID: trigo, de 38 á 40 rs. fanega; centeno, á 24,50; cebada, á 24.—*Medina del Campo*: trigo, de 37,50 á 38; centeno, de 24 á 25; cebada, de 24 á 25.—*Tudela de Duero*: trigo, de 38 á 41; centeno, á 26; cebada, á 26; avena, á 16.—*Rioseco*: trigo, de 36,50 á 37; cebada, á 18.—*Pozaldez*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 27; cebada, á 25.—*La Seca*: trigo, á 41; centeno, á 24; cebada, á 26.—*Villalon*: trigo, de 33 á 37; centeno, á 27; cebada, á 18,75; avena, á 15.—*Peñafiel*: trigo, de 33 á 40; centeno, á 27; cebada, á 22; avena, á 15.—*Valoria la Buena*: trigo, de 39 á 41, centeno, á 26; cebada nueva, á 18,50; id. sñeja, á 24.—*Ataquines*: trigo, de 36 á 37; centeno, de 24 á 25; cebada, de 23 á 24.

#### CATALUÑA.

BARCELONA: trigos nacionales: candel de Castilla, á 16 pesetas los 70 litros; blanquillo de Sevilla, de 15,25 á 15,50; trigos extranjeros: Irka Berdianska, á 15,75 pesetas los 55 kilos; de los Estados Unidos rojo, á 15; de id. id., blanco, de 15,25 á 15,50; de California blanco, de 15,50 á 15,57; fuerte, de 15 á 17; cebada extranjera, de 9,28 á 10 pesetas los 70 litros; de Canarias, á 10; avena de Extremadura, de 9,46 á 9,64 pesetas los 70 litros; id. extranjera, de 8,57 á 9,28; id. de la Mancha, de 9,46 á 9,64.

#### EXTREMADURA

BADAJOS.—*Esparragosa de la Serena*: trigo, á 41 rs. fanega.—*Campanario*: trigo, á 38; cebada, á 24; avena, á 14.—*Berlanga*: trigo, á 38; cebada, á 24; avena, á 20.—*Navavillar de Pela*: trigo, á 36; cebada, á 22; avena, á 14.

#### LEON.

LEON: trigo, de 36 á 39 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24,50.—*Valencia de Don Juan*: trigo, de 36 á 42; cebada, á 19,50.—*Villamañan*: trigo, de 38 á 39; centeno, de 24 á 25; cebada, de 17 á 18.—*Astorga*: trigo, de 36 á 40; centeno, á 28; cebada, á 26.

SALAMANCA: trigo, de 37 á 38 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 26; avena, á 20.—*Villeguino*: trigo, de 20 á 32; centeno, á 27; cebada, á 28.—*Peñaranda de Bracamonte*: trigo, de 35 á 37; centeno, á 24; cebada, á 24.—*Alba de Tormes*: trigo, de 38 á 39; centeno, á 30; cebada, á 31; avena, á 18.—*Béjar*: trigo, de 42 á 43; cebada, á 28.—*Cantalapiedra*: trigo, de 26 á 38,50; centeno, á 24; cebada, á 24.—*Ledesma*: trigo, de 38 á 39; centeno, á 28,50; cebada, á 26.—*Ciudad Rodrigo*: trigo, de 37 á 40; centeno, á 29; cebada, á 27.

ZAMORA: trigo, á 38,75 rs. fanega; centeno, á 27; cebada, á 24.—*Benavente*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 26.—*Fuentelapeña*: trigo, de 32 á 38; centeno, á 26; cebada, á 29.—*Toro*: tri-

go, á 38; cebada, á 29.—*Alcañices*: trigo, á 33; centeno, á 32; cebada, á 24.

#### MURCIA.

ALBACETE.—*La Roda*: trigo, á 42 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 20.

#### NAVARRA

PAMPLONA.—*Pitillas*: trigo, de 19 á 20 reales robo (28,13 litros); cebada, á 10.—*Lerin*: trigo, á 18,50; cebada nueva, á 8; avena, á 6.

#### VALENCIA.

ALICANTE.—*Cocentaina*: trigo, de 12 á 13 rs. barchilla (16,75 litros).—*Jávea*: trigo del país, de 17 á 18 rs. doble decá-litro; idem Bombay, á 18; idem andaluz, de 18 á 18,50.—*Monforte*: cebada, á 25 pesetas cahiz (269,04 litros).

#### VASCONGADAS

GUIPUZCOA.—*San Sebastian*: trigo, á 21,69 pesetas hectolitro; cebada, á 14,46; maíz, á 15,39.—*Aspeitia*: trigo, á 22,97; cebada, á 13,36; maíz, á 17,32.

#### NOTICIAS

Ha llegado á Tarragona la comision de la compañía del Norte que ha visitado los viñedos de las provincias de Navarra, Riojas alavesa y castellana, y Aragon, para ver si existia el mildiu y recomendar á los propietarios los tratamientos que deben aplicarse para combatir tan terrible enfermedad.

Esta comision se propone hacer igual trabajo en aquella provincia.

Por el ministerio de Fomento se ha ordenado se excite el celo de los gobernadores civiles para la inmediata constitucion de las Camaras de comercio y á fin de que se remuevan los obstáculos que á ello se opongan.

Preocupándose en Sitjes la junta municipal de defensa contra la filoxera de los cuantiosos é importantes intereses que le han sido confiados, ha resuelto, de acuerdo con los señores propietarios procedentes de los puntos invadidos y con arreglo á lo prevenido por la vigente ley del ramo, prohibir en absoluto toda importacion en aquel término municipal, de sarmientos, barbados y residuos de la vid, así como de todo género de árboles, arbustos y cualesquiera otras plantas vivas originarias de regiones infestadas por la filoxera.

En la acreditada bodega de Méntrida se cotizan los vinos á 26 rs. la arroba, y no á 22 como por error material se dijo en la última revista.

Buenas noticias comunica una carta del alto Maestrazgo sobre las cosechas de aquella fría region:

«Estamos, dice, en plena recoleccion de cereales, y si esta cosecha no es abundante, en general puede calificarse de bastante regular en toda la comarca; la de patatas se espera será muy buena, pues el estado actual de esta planta es inmejorable, y la salud pública nada de-ja que desear, por todo lo que son muchos los pueblos que se preparan á celebrar sus fiestas en Agosto ó Setiembre, con mayor solemnidad que de costumbre.»

Dice un periódico, que en Jaen se expenden diariamente cuatrocientas arrobas de aguardiente. Y de aguardiente fabricado, en su mayor parte, con aguardiente alemán, que predispone á la locura y al carácter sanguinario. Con este motivo pide á las autoridades que ejerzan su mision protectora, denunciando gran campaña contra los alcoholistas.

La última feria en Tolosa:

«En la de ayer hubo mucha concurrencia de caseros.

Los cortadores forasteros hicieron gran número de compras de ganado para matadero (terneras, vacas y bueyes).

Bueyes de trabajo, los hubo hermosos, como tambien vacas de leche que fueron objeto de numerosas contrataciones.

Se presentó tambien mucho ganado caballar y asnal.

Carneros, algunas cabezas.

Los precios corrientes, por ralde, como sigue:

Ternera, 6,50 pesetas; viejo, de 6,50 á 7,50.»

Dice *Las Novedades*, de Nueva York, que ocupada hace dias una cuadrilla de labriegos en recoger las mieses en las inmediaciones de Grafton, Wisconsin, oyeron un ruido semejante al que producen en su marcha numerosas carretas. Miraron al cielo, de donde procedia el sonido, y vieron descender rapidamente una voluminosa bola de fuego, que cayó á pocas varas de distancia, introduciéndose profundamente en la tierra, donde dejó un agujero de cuatro piés de diámetro. Por él se han introducido largos varales sin tocar fondo.

El dueño del campo ha comenzado á excavar la tierra para extraer el bolido y se propone consumir su propósito, aunque tenga que estar excavando todo el verano.

Mercado de aceite en Málaga.

Continúa siendo corta la entrada diaria, lo que unido á lo reducida que ha quedado la existencia, afirma el alza en los precios por más que la demanda para el exterior sea casi nula.

Se cotiza: en puertas, 37 rs. arroba; en bodega, 38 1/2 id. id.

Dicen del Puerto de Santa María:

«El negocio de vinos, poco más ó menos, como antes; sin embargo, cierto almacenista, que es corredor tambien, ha vendido una partida de 118 cascos, blanco de dos ojos, á 42 pesos: hay rectificadas algunas soleras finas, pero operaciones concluidas no sabemos las haya aún.»

La langosta ha invadido la provincia de Valencia, extendiéndose la plaga desde La Encina á Alpera y desde Caudete hasta Ayora.

La cantidad de insectos que ha caido sobre dicha zona es considerable, habiendo causado grandes daños en las cosechas pendientes.

En la Mancha sigue la langosta devastando huertas y viñedos despues de haber destruido los sembrados de muchos pueblos. Las pérdidas son inmensas en Toledo, Cuenca, Albacete, Ciudad Real y otras provincias.

Varios agricultores de Albacete han acordado hacer, por vía de ensayo, algunas plantaciones de rámo.

La paralización del comercio de vinos en Inglaterra se manifiesta en el resultado de las importaciones durante el primer semestre de este año; en el que solo ha alcanzado á 7.460.701 galones, de los que representan 4.619.312 los tintos y el resto de vinos blancos. Todas estas cifras son menores que sus correspondientes á 1885 y 1884. Resultan en baja las procedencias de Francia, en tintos y blancos, las de España, Portugal, Italia y Sud de Africa. Aparecen en alza diversas posesiones británicas, las variadas de vinos de Oriente, las de las islas de Madera y las de Alemania, pues si bien alcanzan alguna baja á las expediciones de Holanda, las directas de Alemania compensan aquella y logran incremento.

#### CIERRES PERFECTOS

Para obtener un cierre hermético en los frascos, tubos ó recipientes que deban contener gases ó líquidos, lo cual es indispensable en muchos casos, á menos de valerse de tapones de cauchouc, cuyo precio es elevado, no hay otro medio que emplear el *enlodado* por capas para tapar las rendijas ó poros de los tapones de corcho, y vamos á dar la composicion de algunos de ellos.

El de más facil obtencion se forma con buena creta ó tierra de pipa desleida en

agua de jabon ó pura simplemente; pero no tiene mucha adherencia y al secarse es facil que se agriete; para salvar este inconveniente se le mezcla un poco de arena muy fina.

Un lodo consistente y que se aplica con facilidad se prepara fundiendo partes iguales de cera y sebo. Se extiende sobre el objeto con un hierro caliente.

Otro lodo menos costoso que el anterior se obtiene mezclando intimamente la creta bien seca con aceite de linaza hasta formar una pasta homogénea.

Otro de los que algunas veces se emplean en los laboratorios se obtiene mezclando en un mortero engrudado de almidon con harina de linaza. La obturacion se acaba de asegurar aplicando sobre la capa del recipiente unas tiras de tela que se adaptan convenientemente.

Para las uniones que requirieron un ajuste perfecto, se aplica á los recipientes tiras de tela empapadas en una mezcla de claras de huevo y cal viva en polvo. Debe hacerse la mezcla en el momento de usarse porque se endurece rápidamente.

Finalmente, para hacer las uniones impermeables á los líquidos, se emplea el *mastico fontanero* formado de tres partes de resina, una de cera, una de sebo y cuatro de polvo fino de ladrillo, fundiendo el todo y mezclándolo bien. Se hace penetrar en las juntas por medio de un hierro caliente.

#### Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MAHORA (Albacete) 1.º de Agosto.

Muy señor mio: La trilla está tocando á su término, y la mayoría de los agricultores se queja de la cosecha. Esto, según mi cálculo, es debido á que el año se presentó muy grande, pero los hielos de Mayo hicieron mucho daño, y despues la plaga de langosta ha destruido una gran parte, y gracias á los grandes esfuerzos de todos los vecinos que se han prestado voluntariamente á pagar los cuatro repartos que se han hecho; tres del 5 por 100 y uno del diez sobre la contribucion territorial é industrial, con cuyos productos se han pagado unas cuatro mil arrobas del referido insecto, y varios dias, el pueblo en masa, sin distincion de clases ni personas y abandonando todas las obligaciones, fuimos animados del mejor deseo á combatir y destruir tan terrible enemigo; así es, que en estos dias se calcula en unas cinco mil y pico de arrobas las que se matarian. Con esta encarnizada batalla, se ha logrado salvar una mediana cosecha, pues de no haberlo hecho así, hoy correriamos la misma suerte que algunos pueblos vecinos; si bien el trigo no ha sido la grana lo que se esperaba, en cambio la cebada, superior. Los precios del trigo son de 48 á 50 reales fanega, y la cebada á 20.

El viñedo ha sufrido mucho con la oruga en la que trabajaron sin descanso para su extincion sin poder evitar que hiciese bastante daño; hoy está todo el viñedo de hermoso color, y si no tiene desgracia, podrá conseguirse una regular cosecha.

Los precios del vino son de 18 á 19 rs. arroba, pero quedan pocas existencias.

Tan pronto como terminen las faenas de recoleccion, tratan los agricultores, según los he oido, de principiar á trabajar en la extraccion del canuto de langosta y ver si pueden conseguir su extincion, cosa que me parece casi un imposible por los muchos puntos donde ha aovado y los pocos recursos con que cuenta este pueblo; pero si el gobierno nos auxiliara con algo y con el interes que todos tenemos por su destruccion, se trabajaria como en este año, y no dudo se conseguirá un feliz resultado.—G. N.

MÉNTRIDA (Toledo) 2 de Agosto.

La recoleccion de cereales toca á su término, dejando mucho que desear en cantidad; pero en calidad no hay queja, ocurriendo otro tanto en los pueblos limítrofes.

El vino sigue algo encalmado; pero como le dije en mi anterior, los negociantes del pueblo siguen sus compras

sin cesar; se sostiene el precio de 6,50 pesetas arroba (16 litros).

El aceite sin movimiento; su precio se sostiene como le manifesté en mi anterior, á 9,50 y 10 pesetas arroba (11,50 litros).

En mi anterior se equivocaron en una palabra, por poner que se presenta buena cosecha de higos, pusieron de trigo, y ojalá no fuera equivocación, que algo ganaría este pueblo.

Los tratantes de vinos que vienen de las afueras de Madrid, que tienen necesidad de tomar tránsito en Madrid para pasar á sus hogares, se quejan amargamente del nuevo impuesto que les aplican por razón de tránsito, y en verdad que no les falta razón, pues sobre el elevado precio que alcanza el vino y las infinitas cargas que pesan sobre él, y mucho coste que exige el arrastre en todos ó casi todos los pueblos cercanos á la corte, por tener que efectuarlo en carros, todavía les cargan ahora ese nuevo impuesto que aumenta el precio del vino cerca de medio real en arroba, por lo que no es de extrañar adulteren un caldo que tan bien se presta á ello, desprestigiando de este modo las comarcas de donde surten si llegarán á efectuar un escrupuloso análisis.

Las viñas siguen sin enfermedades; la cosecha cada día deja más que desear.—*El corresponsal.*

**CALACEITE (Teruel) 1.º de Agosto.**

Ha terminado en absoluto la recolección de cereales con peor resultado del ya dicho en mi última correspondencia; de modo que pajas y granos para el consumo habrán de adquirirse de otros puntos.

Carecemos ya de aguas potables en el gran depósito contiguo al pueblo y en todo el término municipal, teniendo que ir á buscarla á lomo ó carga á los ríos Algás y Matarraña, y costando así su adquisición sobre un real por cántaro.

De esto se desprende que estamos, como de costumbre, en plena sequía, que, juntamente con los repetidos destrozos que en el olivar nos ha venido causando á su deshielo la abundantísima escarcha que casi todos los años depositan en el arbolado las densas nieblas más ó menos insistentes que con los truenos de Natividad se nos envían ordinariamente, forman nuestra constante pesadilla y causan nuestra ruina, sin que á pesar de habernos quejado y llorado y relorado mil veces en todos los tonos de la escala musical (traslado á los pueblos acosados de plagas), nos haya enjugado nunca una sola lágrima nuestro paternal gobierno, sino que, por el contrario, tiende cual siempre al alza del cupo anual de diez mil duros que venimos pagando por contribución de inmuebles, etc., además de las mil zandajas de consumos, sal, cédulas, etc. etc., en igual proporción. ¡Cuán felices son los presupuestivos á costa del sufrido contribuyente! Aquellos por su número excesivo son otra de las plagas; no plagas, como los hielos y la sequía, porque nuestros padres patrios no los consideran como tales, aunque en realidad lo sean.

Paralización completa en toda clase de transacciones. Solo el aceite va en alza, pagándose hoy en los molinos á 9 pesetas arroba (13,86) litros y á 10 pesetas el claro de los depósitos; el vino se ofrece de 2,75 á 3 pesetas cántaro (10,75), litros buenas clases y existencias; el trigo se paga de 35 á 36 pesetas cahiz; la cebada á 19; la avena á 14; judías blancas finas á 60; blancas comunes y de color á 48; patatas á 1,50 pesetas arroba (12 kilogramos); ganado lanar y cabrio sin demanda, y solo se van vendiendo corderos de 14 á 18 pesetas uno, según clase; lana á 12 pesetas arroba. Los viñedos siguen muy buenos, á pesar de la sequía. El olivar, sin fruto.—*P. V. P.*

**PERALTA (Navarra) 2 de Agosto.**

Apenas puedo decirle nada de nuevo desde mi última que le escribí desde Olite. En esta ciudad continúan muy lozanas las viñas, presentando tantos racimos que, si no hay novedad, cogerán una cosecha pocas veces conocida.

Hasta ahora muy pocos son los que están desesperanzados, al contrario, la generalidad atribuye lo del año anterior á una mala nube ó cualquiera otra cosa, pero de ninguna manera creen que es enfermedad. Si alguno las trata con cal, sulfato de cobre ú otra cosa cualquiera, se rien. Hace algunos días, sin embargo de no creerlo así, vieron que una viña presentaba muy mal aspecto, y ya prin-

cipiaron á dudar; pero esta duda luego la atribuyeron al mal cultivo que se le había dado. En fin, en Olite hasta la fecha siguen muy buenas las viñas, y la mayoría de los propietarios no hacen caso de tal mildiu. En Peralta, desde donde escribo, hay términos que no valen tanto como otros: sumergidas las viñas en agua por mucho tiempo, hoy aparecen enfermas. Hace días que siguen sin presentar peor aspecto.

La cosecha de cereales regular, si se exceptúa la cebada que rinde muy poco. Estamos en plena trilla. Las habas muy buenas, rinden mucho.—*A. G.*

**VALMOJADO (Toledo) 2 de Agosto.**

Por más que por aquí no ocurre nada de particular, le escribo para participarle que disfrutamos de un tiempo cual puede desearle el labrador más exigente.

Ha terminado la siega y la trilla está muy adelantada; los rendimientos muy cortos, cotizándose el trigo de 40 á 42 rs. la fanega y las algarrobas á 30.

De garbanzos, cebada y otras semillas no se ha obtenido ni lo preciso para el consumo local.

Las viñas están lozanas, aunque con poco fruto; el pulgón sigue destrozando aquellas. El único medio que la práctica nos señala como eficaz para extinguir el pulgón, es dejar el viñedo sin cultivar un año por lo menos; de este modo desaparece totalmente, pero este medio no nos agrada, pues sin cultivo no puede conseguirse vino.

Las ventas de este caldo muy encalmadas.—*L. de la V.*

**BERLANGA (Badajoz) 3 de Agosto.**

La cosecha de trigo menos que mediana; la de avena y garbanzos escasa; la de aceite será también pobre á consecuencia de los hielos del mes de Junio; la de vinos, mediana, pero hasta la fecha la vid y los racimos se presentan sanos.

Las dehesas que existen en este partido puede decirse no tienen bellota.

La situación, como Vd. ve, no tiene nada de halagüeña.

Hé aquí los precios corrientes: trigo, á 38 rs. la fanega; cebada, á 24; avena, á 20; habas, á 30.

Los negocios de lanas y carnes encalmados.—*J. Ch. M.*

**SOLSONA (Lérida) 31 de Julio.**

Segun le anunciaba en mi anterior correspondencia estoy recorriendo los viñedos fronterizos con las provincias de Girona y Barcelona. De mis estudios sobre el terreno resulta que la vid está atacada por el mildiu y el oidium, cuyas enfermedades han arraigado por las muchas lluvias y humedades de los últimos años. Además, observo que la mayor parte de los viñedos están abandonados y otros mal cultivados; así es que temo haga estragos la filoxera en toda esta parte de la montaña. Sobre este peligro llamo muy especialmente la atención del señor gobernador civil de la provincia.

Me propongo visitar algunos pueblos de Barcelona para estudiar más y más el desarrollo de la filoxera y poner en práctica el tratamiento Llorens, que concepto el más económico y eficaz.

La cosecha de cereales es por aquí abundante y como hace muchos años no se había conseguido otra mejor.—*J. A. Ll.*

**NAVALVILLAR DE PELA (Badajoz) 3 de Agosto.**

La cosecha de vinos es de poca importancia aún cuando hay bastante terreno dedicado al cultivo de la vid, de modo que hay que importar la mayor parte de lo que se consume, el vino es muy alcohólico y se conserva perfectamente sin encabezarlo cuando se esmeran algo en su elaboración.

En cuanto á cereales la cosecha ha sido escasa, en términos que de trigo tal vez haya con las existencias anteriores para el consumo del año, pero de cebada, avena y demás faltará mucho y habrá que importarlo; hoy no hay transacciones, pero los últimos precios fueron: trigo, á 36 rs. fanega; cebada, á 22; avena, á 14; habas, á 34.—*V. D.*

**ARÉVALO (Ávila) 4 de Agosto.**

Ayer rigieron en este mercado de cereales los siguientes precios: trigo añejo, de 35 á 36 reales la fanega; idem nuevo, de 36 á 38; centeno, cebada y algarrobas, de 22 á 24.—*J. G. J.*

**ARANDA DE DUERO (Búrgos) 4 de Agosto.**

Puede darse por terminada la recolección

de cereales en esta villa, dejando bastante que desear, especialmente en trigos y avenas; si bien la calidad de los primeros es muy buena y de peso: los precios del mercado de hoy son: de 33 á 34 rs. el trigo bueno, de 21 á 22 el centeno y de 19 á 20 la cebada.

Las viñas, principal elemento de este país, presentan un aspecto hermosísimo, sin que se sientan las plagas que afligen á otras comarcas. La cosecha de este rico producto se considera por tanto muy buena; así que el vino descende con una rapidez pasmosa: pues desde el precio de 24 rs. cántara (16,04) á que empezó la campaña en esta villa, ha bajado á 12 y 13 rs. que se vende el comun y á 15 y 16 los finos; todo con tendencia á la baja, efecto de la poca salida que tiene, sin embargo de ser muy buenos especialmente los afinados; pues en este mes último sólo se ha envasado 16 cubas, quedando existentes aún unas 400 que sus tenedores desean dar salida cuanto antes, creyendo que la futura cosecha será mucho mejor y más abundante.—*J. P. de Q.*

**SAN ASENSIO (Rioja) 2 de Agosto.**

El tiempo que viene haciendo es hermoso y sano como aquí decimos, propio de la estación y magnífico para el campo.

Las viñas están muy buenas; hasta ahora creemos no ha reaparecido en este término el mildiu, y digo creemos porque á decir verdad, aquí no sabemos distinguirle. Tengo unas hojas con mildiu y con ellas me parece le podré reconocer en nuestros viñedos así que se presente, que Dios quiera no lo haga. Comienza á renacer la confianza.

Poca extracción de vino, cuyo caldo se detalla al precio de 6 rs. la cántara de 16,04 litros.

Ha terminado la siega de los cereales; el rendimiento del trigo no ha pasado de regular debido á no haber granado los hijos de la planta, pero el trigo es de buena clase y da unos 6 panes más por fanega que el año pasado; la trilla se está terminando con tiempo que agrada al labrador.

El trigo se vende de 38 á 40 rs. la fanega y la cebada de 20 á 22.—*E. R.*

**JARQUE (Zaragoza) 1.º de Agosto.**

Terminada por completo la siega, los labradores se dedican al acarreo y trilla, quejándose del corto rendimiento. En cambio las cosechas de judías y patatas están inmejorables.

Los olivos casi sin fruto.

Las manzanas que destruyó el arañuelo, se ven cubiertas de nuevos brotes y ciertos arboles con flor, cual si estuviéramos en Abril y Mayo. Los más ancianos dicen no han visto hasta ahora este fenómeno.

El viñedo, de buen aspecto; hasta la fecha no ha sido invadido por el mildiu; y por más que la florescencia fué mala en algunos pagos y otros fueron castigados por la piedra, los viticultores estamos hoy satisfechos.

Las existencias de vinos son todavía de importancia, pero apenas se hacen operaciones; rigen los precios de 25 á 30 pesetas alquez de 119 litros.

Ningun movimiento en granos; este término no rinde lo necesario para su consumo.

En la segunda decena de Julio lamentamos un incendio en una era á las doce del día, perdiéndose de 50 á 60 cahices de cebada, y gracias á las buenas medidas tomadas por el ayuntamiento y al arrojo de los vecinos se pudo extinguir el fuego sin más consecuencias.—*J. G. M.*

**QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo) 4 de Agosto.**

A continuación anoto los precios corrientes en esta plaza.

Candeal, de 42 á 44 reales la fanega; jega, de 35 á 37; trigo fuerte, de 40 á 42; tranquillon, de 25 á 28; centeno, de 21 á 22; cebada, á 20; cominos, de 70 á 80; guisantes, de 38 á 40; harinas, á 16,14 y 13 reales la arroba, según la clase.

Vino tinto, á 18 reales; blanco, á 15; aguardientes, de 42 á 52; espíritus, de 70 á 180.

Lana blanca, de 42 á 45 reales la arroba; idem negra, á 50.

La libra de azafrán se paga de 160 á 190 reales.—*M. R. O.*

**VALL DE UJÓ (Castellon) 2 de Agosto.**

Aceptado con mucho gusto el cargo de corresponsal del periódico la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES que Vd. tan digna-

mente dirige, empiezo mi tarea participándole que:

Los negocios mercantiles en esta localidad están casi completamente paralizados, debido sin duda, á la dificultad que en los medios de transporte se viene sintiendo ya hace años por falta de carreteras. Sin embargo, esta es una población que por el excesivo número de habitantes que contiene, con relación á su reducido término, consumiría por sí sola la mayor parte de sus productos si no se hubiera puesto tan mal la industria de las algarrobas, que es la que salva la mayor parte de las veces á la oprimida agricultura.

Existencias de vino, son pocas las que quedan, vendiéndose el casi ya agotado caldo á 17 reales cántaro (10,77 litros). La venta de las algarrobas, que constituyen una de las primeras fuentes de riqueza de este municipio, está paralizada pagándose solamente á 7 1/4 reales la arroba (13 kilos). Los trigos apenas han rendido algo más de la mitad de lo que los labradores esperaban al ver la lozanía de las mieses: mucha paja.

Una esperanza es aquí la cosecha de los higos que ya empiezan á madurar, pero si persiste el abrasador poniente que ha reinado estos días, es fácil que no los comamos dulces ni sabrosos.

Doy á Vd. las más expresivas gracias por haberse dignado encomendarme el cargo de—*Corresponsal.*

**CAMPANARIO (Badajoz) 1.º de Agosto.**

La cosecha de trigo es mediana en cantidad, pero buena en calidad; las de cebada, habas, avena y garbanzos, regulares.

Hé aquí la cotización: trigo, á 38 reales la fanega; cebada, á 24; avena, á 14; habas, á 36; garbanzos, á 80; vino, á 16 y 20 reales la arroba de 36 cuartillos, ó sean 36 libras de 16 onzas, con pocas existencias; aguardiente de 25 grados, á 46 idem, idem; aceite de olivas, sin existencias y el que se importa se paga á 38 reales la arroba de 25 libras.

Las lanas finas en sucio de esta, que son las más acreditadas de la Serena, á 63 reales la arroba.

Abundan las ganaderías del lanar y por más que todos desean vender, no hay exportación; los carneros de tres años se ofrecen á 70 reales, los corderos á 30 y las ovejas á 45.

Con el ganado de cerda sucede lo propio; mucha existencia, mucha oferta y ninguna demanda; las puercas de tres años, á 160 reales cabeza; los marranos de dos y tres años, capados, de 160 á 180; los marranillos de 18 meses, á 80 y 100; según la clase.

Los precios del ganado vacuno en baja y el mular y caballar en alza, á pesar de haber grandes existencias.—*J. G.*

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

**NI OIDIUM NI MILDEW**

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis á cuantos la piden. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, proveere también el mineral de Apt, con un 5 por 100 de sulfato de cobre.

**A LOS VINCULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS**

El que quiera la mejor tabla de roble para cuberías, puede dirigirse á D. VICTORIANO ECHAVARRI, de Olazagutia (Navarra.)

**CUBAS Y CUBOS Ó TINOS**

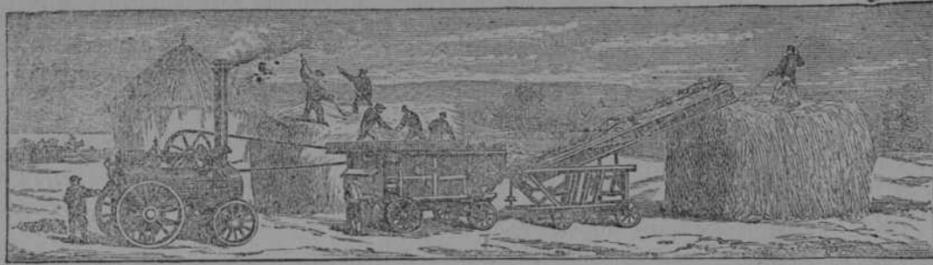
A nues ros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vinos. En vista de los informes que hemos recibido de nuestros corresponsales, especialmente de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la «Fabrica de cubas y cubos ó tinos» de D. Miguel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

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

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos se efectúan á la moderna con «máquinas movidas por vapor», la solidez y economía en sus precios, entregando la obra aforada y colocada donde se dete mine, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España sin disputa.

# Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

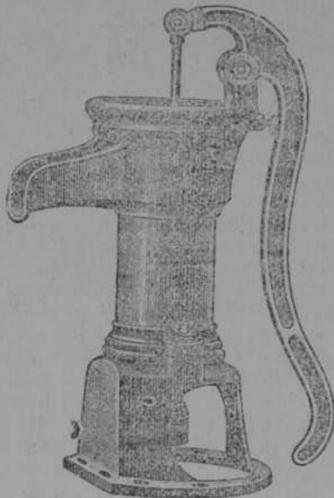
SUCURSALES: { 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)  
6, PUERTA DEL SOL. MADRID.  
Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia. —Colchester.  
y de la «Pulsometer Engineering Co.»—Londres.



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

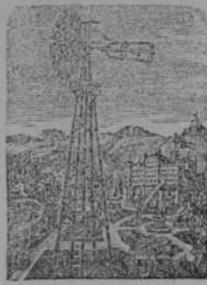


Vias férreas portátiles y wagonetas. Tubos y metales.



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

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



**CASA EGROT**  
23, Rue Mathis, 23, PARIS  
2 MEDALLAS DE ORO, París, 1873  
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

**ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS**  
de destilación y rectificación  
Y TODA CLASE DE CALDERERÍA  
de cobre y hierro



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

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

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

## A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y viticultura.  
Pedir prospectos, enviando sello para su remision, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid

**MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS**  
Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.  
Es el útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes Precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza de Oriente, 7, 2.º Madrid, un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros correspondientes, cuarenta céntimos de peseta.

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

**DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO**  
GABINETE CIENTÍFICO  
FOMENTO, 34, MADRID  
Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.  
Direccion facultativa de bodegas.

Aparato para la explotación del orujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

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

# ENOSÓTERO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD

para los vinicultores y comerciantes en vinos

El Enosótero es el único específico que merece el nombre de conservador de los vinos. Obra en pequeña cantidad, es de fácil empleo, mejora toda clase de vinos, es económico, inofensivo y puede emplearse en todo tiempo.  
Para convencerse de la eficacia y bondad del Enosótero, basta poner vino de más flojo ó vino con agua en dos botellas, añadir á una de ellas el conservador á razon de medio gramo escaso por litro y dejar las botellas destapadas ó algo vacías. El vino de la botella que no tiene Enosótero pronto se vuelve agrio mientras el otro no se altera y mejora notablemente.  
Para evitar engaño, no debe admitirse ningún bote que no proceda de los únicos representantes en España

Sres. Alomar y Uriach

MONCADA, 20, BARCELONA

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

## A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑÍA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.  
Tambien se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboracion ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

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

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

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

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

COLM-NAR DE OREJA (MADRID).

**GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS**  
AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS  
Especialidad en BOMBAS NOEL para trasiego y riego.  
Prensas para vino y aceite.  
Extrujadoras de uvas, filtros y mangas para filtrar.  
Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-raices, molinos, etc.  
Bombas para pozos, ja-dines, etc.  
BOMBAS CONTRA INCENDIOS  
Catálogos gratis y franco.

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

**Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales**  
MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU PRINCESA, 53, BARCELONA  
Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.  
Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes.  
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.  
Ebullómetros y otros instrumentos para el analisis de los vinos.  
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.  
Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.  
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.  
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.  
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sons de Grantham.  
Instalaciones pa a bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.  
Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.  
Se remiten prospectos y presupuestos.

Antigua Casa **CHAMPION et OLLAGNIER**  
**J. OLLAGNIER** SUCESOR  
Privilegiado S. G. D. G.  
TOURS (Indre-et-Loire)  
Construccion especial de **PRESAS MECANICAS**  
Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del buzo.  
**MAQUINAS**  
de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.  
Envio, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.