

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRIPCIÓN

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos 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 XVIII

Miércoles 20 de Marzo de 1895

NÚM. 1680

ACEITES FINOS

Para que nuestros olivicultores se conzan de la serie de minuciosidades que los italianos estiman necesarias para tener aceites finos y de calidad superior, basta saber que el más pequeño detalle es entre las personas científicas y prácticas objeto de discusión y controversia, valiéndose al efecto de la prensa periódica, con el objeto de que se divulguen fácilmente los asuntos que se relacionan con el interés general de su país.

En efecto, los italianos, que saben por experiencia propia lo que importa el practicar con esmero todas las operaciones conducentes á la obtención de un caldo fino y aromático, tienen la buena costumbre de proceder á la recolección del fruto del olivo, valiéndose del ordeño hecho á mano; y con el objeto de evitar en lo posible que las aceitunas caigan en las mantas que colocan en el suelo, proveen á sus operarios de unos saquitos de lana atados por su boca á un ardo de madera de almez ó de castaño, que van colgando en la rama donde trabajan para entregarlo después de lleno al aperario que trabaja á pie firme, quien lo vacía en las cajas ó sacos que deben conducir al molino.

Pues bien; las condiciones que debe reunir este útil, al parecer para nosotros tan insignificante, viene siendo objeto de acaloradas discusiones entre los cosecheros de aquel país desde hace quince años, y no pasa campaña alguna oleífera sin que salgan á relucir nuevos saquitos recolectores de olivas, sobre cuyas ventajas ó inconvenientes, en la práctica de su uso, escriben artículos partidarios ó adversarios.

Se hallan, pues, en uso en aquellas regiones italianas, que tanto se desvelan y se esmeran en producir los primeros aceites del mundo, saquitos en la forma que hemos indicado; cestos de mimbreros provistos de un gancho de madera como el que emplean nuestros labradores para coger los higos y alguna otra fruta delicada; saquitos colgados del cuello del operario por medio de una doble tira de lienzo y una hebilla, ó con una correa, y saquitos colgados también del cuello por medio de una correa más larga y que pende del costado, en forma de morral de caza, y que con más facilidad puede echarse á la espalda cuando el operario necesita tener toda la libertad para moverse por las escaleras y por las ramas del árbol.

Este último parece ser el que reúne más partidarios por el mejor éxito obtenido con su uso, y el cual recomendamos á nuestros consocios, no para que lo acepten incondicionalmente, sino para que lo estudien prácticamente, lo modifiquen si conviene para adoptarlo á nuestras costumbres, frutos y arbolado, pero sí para que se esfuerzen en que este útil tenga aceptación en el ordeño de nuestros olivares, sin el cual es imposible obtener el fruto en toda su pureza, y por consiguiente, imposible también de toda imposibilidad el conseguir caldos extrafinos, que son los que alcanzan los precios más remunerativos para el agricultor.

Tenemos la casi seguridad que muchos de nuestros cosecheros concederán poca importancia al empleo de este útil, así como á otras minuciosidades que no desprecian los vecinos de Niza, Bari y otras comarcas italianas acreditadas por sus productos; pero el tiempo vendrá á darnos la razón por completo.

NUEVOS PROCEDIMIENTOS

contra el mildiu

El mismo día que en la Academia de Ciencias de París se daba cuenta de la Memoria presentada para informar de los buenos resultados obtenidos con el empleo del «lysol» contra el mildiu, en lugar de las preparaciones cúpricas que hasta ahora venimos empleando, M. León Jone, profesor especial de Agricultura, y E. Crouzel, farmacéutico, proponían ante la misma el empleo del cobre, bajo la forma de tanato de cobre, el cual, según manifestaron, no tiene el defecto, como el caldo bordelés, de destruir los pulverizadores. El procedimiento de estos señores, si re-

sulta aceptable, es muy sencillo y está á la mano de todos los viticultores.

Consiste en hacer hervir 20 kilos de corteza de roble ó 10 kilos de corteza de pino groseramente triturada, en 50 litros de agua durante una hora, añadiendo poco á poco el agua que se evapora, á fin de obtener los 50 litros. Se deja reposar el líquido, se le separa de la corteza y se añade un kilo de sulfato de cobre disuelto en 2 ó 3 litros de agua; luego se agita el todo fuertemente, á fin de obtener una mezcla perfecta, y después de enfriado, se completa con 50 litros más de agua.

El procedimiento indicado presenta al caldo bordelés las ventajas siguientes:

1.ª El tanato de cobre es tan ligero y dividido, que no estropea con tanta facilidad los aparatos.

2.ª La acción de esta sal es inapreciable sobre el parénquima de las hojas por jóvenes que sean; lo que se explica por la naturaleza de origen orgánico del ácido tánico. No impide en lo más mínimo las funciones de las hojas, puesto que al desarrollarse éstas, la capa de sal que las recubre se agrieta y forma en su superficie pequeñas islas, lo suficiente aproximadas para impedir que el mildiu se desarrolle y lo bastante separadas para no obstruir un gran número de poros.

3.ª Los tratamientos, desde luego, no tienen necesidad de ser tan repetidos, en lo que se encuentra una economía de tiempo y producto.

4.ª El caldo tano-cúprico introducido en el lagar, no empobrecerá los vinos de tanino como lo hace el caldo bordelés y las demás preparaciones cúpricas contra el mildiu, pues el cobre contenido en la preparación es precipitado por el tanino. La introducción de este producto en el vino no destruirá la armonía de sus elementos.

5.ª La solución del tanato de cobre conviene también para los tratamientos de los tomates, patatas y demás plantas herbáceas. Esta preparación no ejerce acción alguna en sus superficies particularmente sensibles á los agentes químicos.

FÓRMULA

para los análisis de vinos, acordada entre los Gobiernos de Francia y España

Los datos relativos al análisis de los vinos se determinan de la manera siguiente:

Riqueza alcohólica.—Podrán utilizarse los diversos ebulioscopos para hacer un examen sumario; pero en los casos dudosos se deberá siempre recurrir á la destilación efectuada en una cantidad de líquido (300 c. c. cuando menos), para permitir el empleo de alcoholómetros contrastados. Esa destilación se hará en el alambique Sallerón. Se leerá el grado en la parte superior del menisco. Los líquidos estarán previamente neutralizados. Se reducirá el título alcométrico á 15°.

Peso del extracto seco.—En el baño de maría, con el agua hirviendo, se evaporarán 20 c. c. de vino, puesto en una cápsula de platino y fondo de plano, cuyo diámetro ha de ser precisamente el que no deje que el líquido pase de un centímetro de altura. Se sumergirá la cápsula en el vapor, y sobresaldrá únicamente un centímetro de la placa que la soporta. Las cápsulas deberán ponerse en el baño, elevado previamente hasta la ebullición, continuándose la evaporación durante seis horas. El extracto obtenido se pesará en la balanza de precisión.

Peso de las cenizas.—El residuo de la precedente evaporación se incinerará á baja temperatura, de manera que se quemé el carbón sin fundir las cenizas ni volatilizar los cloruros. Luego se pesará.

Acidez.—Se empleará licor alcalino graduado convenientemente, diluido después de haber hecho hervir el vino, con el objeto de desalojar el ácido carbónico que pudiera contener. El licor alcalino que se suele emplear es agua de cal, cuya alcalinidad se mide previamente por medio del licor de ácido sulfúrico graduado. Se suspenderá la adición del licor alcalino cuando sea persistente el precipitado que se forme con el vino. La acidez se expresará en ácido sulfúrico.

Azúcar.—Decolorado el vino por medio de una adición cuidadosa de subacetato

de plomo, se ensayará en el licor cupropotásico, de conformidad con el método usual para la dosificación de la glucosa. Si hay necesidad, se efectuará el examen polarimétrico.

Dosificación del sulfato de potasa.—Se procederá á un ensayo sumario por medio de un licor graduado de cloruro de bario acidulado.

En el caso de que el vino examinado contuviese menos de un gramo de sulfato de potasa, se puede dar por correcto este ensayo; en caso contrario se determinará el peso del sulfato de potasa por los métodos analíticos usuales.

Nota.—Para los vinos enyesados ó azucarados, del peso del extracto directamente hallado se restará el número de gramos, menos uno, que hayan dado de peso las dosificaciones de glucosa y de sulfato de potasa respectivamente.

Si, por ejemplo, se hubiese hallado:

Extracto seco.....	29.700
Sulfato de potasa.....	3.100
Glucosa.....	4.500

el extracto sería 29.700 (2.100+3.500)=24.100. El nuevo extracto se llama «extracto reducido», ó bien «extracto corregido».

LOS VINOS EN INGLATERRA

Los datos estadísticos relativos á las importaciones de vinos y espíritus en el Reino Unido durante el mes de Febrero último, confirman las apreciaciones respecto á la poca animación del mercado en este último período, tanto por causa de los rigores del invierno, como por la depresión general de los negocios.

La cantidad total de vinos importados en la Gran Bretaña é Irlanda durante el mes de Febrero que acaba de terminar, representa 920.767 galones (41.857 hectolitros), de los cuales 655.094 galones (29.959 hectolitros) han sido de vino tinto y 265.673 galones (11.898 hectolitros) de blanco, representando en junto un valor de 246.176 libras esterlinas, y distribuidos por sus procedencias en la forma siguiente:

	Cantidad Galones	Valoración Libras esterlinas.
España, vino tinto.....	112.670	13.888
» » blanco.....	168.713	39.373
Francia, vino tinto.....	166.774	35.302
» blanco.....	34.715	41.068
Portugal.....	297.605	89.476
Isla de Madera.....	11.884	3.886
Italia.....	44.128	7.801
Australia.....	28.929	4.662
Alemania.....	26.594	2.757
Holanda.....	4.766	2.405
Poseesiones británicas del Sur de Africa.....	424	117
Otros países.....	24.365	5.441
Total.....	920.767	246.176

Comparando estas cifras con sus correspondientes del mismo mes del año anterior, se observa: 1.º Que la importación general del vino acusa una baja para el mes de Febrero del año actual de 233.373 galones (10.608 hectolitros), de los cuales 137.552 galones (6.252 hectolitros) son baja en los tintos, y 95.821 galones (4.356 hectolitros) en los blancos. 2.º Que á pesar de esta baja general, acusan alza en su respectiva importación los tintos españoles y los vinos australianos é italianos; se presentan casi sin variaciones los portugueses y alemanes, y aparecen en considerable descenso los franceses tintos y blancos, las procedencias de Holanda y los comprendidos en el grupo de «Otras comarcas.» La importación del Champagne francés, en particular, acusa una disminución muy grande, pues de 96.502 galones á que ascendió el vino de esta clase importado en Febrero del año pasado, ha bajado 28.008 galones, á que asciende la importación del Champagne francés en el mes de Febrero de este año.

En cuanto á la cantidad de vinos que han sido librados para el consumo en todo el Reino Unido, abonando los derechos de Aduana correspondientes, en el mismo mes de Febrero, á que se viene haciendo referencia, ha ascendido á 824.994 galones (37.500 hectolitros), de los cuales 602.628 galones (27.392 hectolitros) han sido de vino tinto, y 222.366 galones (10.108 hec-

litros) de blanco, y clasificados, por su procedencia, del modo siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	104.661
» » blanco.....	130.911
Francia, vino tinto.....	172.326
» » blanco.....	51.394
Portugal.....	236.163
Otras comarcas.....	129.549
Total.....	824.994

Comparando estas cifras con sus correspondientes del mismo mes del año pasado, puede observarse:

1.º Que se advierte una disminución en el consumo total de vino de 240.164 galones (10.916 hectolitros), encontrándose afectados los tintos en 161.176 galones (7.326 hectolitros), y los blancos en 78.988 galones (3.590 hectolitros).

2.º Que esta baja general afecta á los vinos de todas las procedencias, excepto á los tintos españoles, que acusan aumento; pero el descenso principal está en los vinos franceses tintos y blancos, pues el consumo de los tintos franceses marca un decrecimiento de 138.209 galones (6.282 hectolitros) y el de los blancos de la misma procedencia 39.547 galones (1.797 hectolitros).

En Londres y en Liverpool se han hecho algunas transacciones; en los demás centros mercantiles del Reino Unido, los negocios se hallan encalmados. Vistas las favorables tendencias que se van notando en esta plaza con relación al Jerez, la casa González, Byass y Compañía ha anunciado para el próximo mes de Abril la venta en subasta pública de 2.500 botas de diferentes clases de vino de Jerez, procedentes de sus almacenes. La noticia ha causado cierta sensación en la plaza y se esperan con interés los detalles de los vinos que se presenten á la venta y los resultados de ésta.

En la última subasta verificada en Londres se han realizado las partidas siguientes:

25 botas de Jerez pálido, á 5 libras esterlinas por bota.

25 idem del mismo tipo, á 7 y 7,75 idem idem.

25 idem oloroso, color, graduación superior á 17°, de 5,25 á 5,50 idem idem.

25 idem del mismo tipo, graduación inferior á 17°, de 8 á 8,50 idem idem.

100 cuartas Jerez pálido, cotizadas á 7,75 libras esterlinas bota.

19 botas Jerez dorado ligero, á 7,75 idem idem.

11 cuartas dorado, de cuerpo, á 7,75 idem idem.

38 botas pálido, fuerza alcohólica superior á 17°, vendidas de 7,75 á 8 idem idem.

12 botas Jerez corriente, graduación superior á 17°, realizadas á 7,75 idem idem.

15 botas dorado, seco, finísimo, vendidas á 7,75 idem idem.

68 idem dorado, ligero, finísimo, cotizadas á 7,75 idem idem.

18 medias y 18 cuartas Jerez solera, vendidas á 13,75 idem idem.

18 medias y 10 cuartas dorado, de cuerpo, graduación superior á 17°, realizadas á 16 idem idem.

12 medias y 10 cuartas pálido, dulce, cotizadas á 15,75 idem idem.

21 medias y 26 cuartas moscatel, vendidas á 8,75 idem idem.

20 medias y 29 cuartas Pedro Ximénez, á 9,75 idem idem.

4 medias y 11 cuartas del mismo tipo, á 9,75 idem idem.

10 bocoyes moscatel Alicante, realizados á 6 libras esterlinas por pipa de 108 galones.

6 medias pipas de Tarragona blanco, cotizadas á 9 libras esterlinas cada 115 galones.

6 pipas Tarragona tinto, valoradas de 8 á 8,25 libras esterlinas por la misma medida.

1 pipa tinto dulce Alicante, á 8,50 idem idem.

10 pipas, del mismo tipo y procedencia, á 6,50 idem idem.

2 bordelesas, 2 infandel de California, vendidas al tipo de 2 chelines 2 peniques por galón.

2 bordelesas tinto claret de California, á 2 chelines 4 peniques por galón.

2 bordelesas tinto, estilo Borgoña, de California, al mismo precio que el anterior.

La Cámara Agrícola de Zaragoza

y la introducción de cereales extranjeros

Según lo tenemos ofrecido, á continuación reproducimos la impugnación que se hace en el luminoso informe de aquella Cámara, de los argumentos que se vienen alegando para no prohibir absolutamente la introducción de cereales extranjeros y sus harinas en nuestro país:

«Consideramos un deber hacernos cargo de algunas objeciones, porque de sobra sabemos que la solución por nosotros propuesta, como las tres anteriormente mencionadas, han de ser raudamente combatidas, y ante ellas se han de levantar los clamores del egoísmo ó de una lamentable ofuscación á repetir de nuevo sofismas que en fuerza de ser oídos muchas veces, y muy pocas contestados, pasan por razones.»

«Conocemos todos esos argumentos y tenemos datos para rebatirlos uno á uno. Así lo haríamos si la premura del tiempo, el temor de molestar á V. E., y en último lugar, el propio cansancio, no lo impidieran. Imposible, sin embargo, dejar de hacerlo con los más repetidos, que son los siguientes:

1.º **Déficit de nuestras cosechas con relación al consumo.**—No hay en España estadísticas verdaderas: de consiguiente, con la misma razón podemos nosotros decir que se produce sobrante; tanto más, cuanto que el común sentir y el convencimiento unánime nos dicen que son pocos los pueblos donde no se coge lo suficiente y muchos aquellos donde se cosecha más de lo necesario.

«La opinión de que nuestra cosecha era deficiente empezó á raíz de cierta información que sobre cosechas mandó el Gobierno realizar hace más de veinticinco años; los pueblos, creyendo que *todo pararía en subir la contribución*, declararon mucho menos de lo que realmente cosechaban. ¡Bien lejos estaban nuestros labradores de imaginar que aquel artificio había de ser andando el tiempo y en otro sentido del pensado por ellos, el arma más poderosa con que tenazmente los combatirían sus enemigos! Y como hoy siguen haciendo lo mismo, pues hay pueblos que sistemáticamente rebajan sus cosechas á una mitad y á una quinta parte de lo realmente recolectado, el argumento del déficit de nuestra cosecha ha llegado á tener ciertas apariencias de ser fundado; pero veamos si lo es realmente.»

«Es más fácil afirmar que probar; todos hablan del déficit de nuestra cosecha de trigo; nadie ha probado su existencia ni dicho su cuantía.»

«Nosotros probaremos que hay superávit y diremos á cuánto asciende. La Agricultura nacional ha de destruir éste y otros sofismas contra ella inventados.»

«En el apéndice núm. 6 verá V. E. demostrado que, en esta provincia, aun en los años más escasos, como son los de 1887 á 1894, sobran 562.780 hectolitros por año; y que por razones allí expuestas, ese superávit debe elevarse á 1.000.000 de hectolitros en años normales, después de cubiertas todas las necesidades de siembra y consumo.»

«En el apéndice núm. 7 verá también V. E. demostrado con multitud de razones y cifras, que el sobrante de la nación, después de la siembra y consumo, se eleva según las estadísticas de 8 á 12.000.000 de hectolitros al año.»

«¿Dónde está el déficit? ¿No es bien doloroso que se inventen falsedades como esta para combatir á nuestros agricultores y favorecer á los extranjeros? ¿Qué es esto? ¿Es instinto del suicidio, ceguera voluntaria ó funesto prejuicio de escuela? La Agricultura patria agradecería mucho á los que de buena fe repiten ese argumento que se aplicasen á estudiarlo para convencerse de su ningún fundamento.»

«Mas supongamos que exista el déficit, y en tanta cantidad, en cuanta quieran los que sostienen esa tesis.»

«Excmo. Sr., ese hecho no tendría ningún valor en contra de la prohibición de introducir cereales, porque cabalmente habría déficit en nuestra cosecha mientras entrara el trigo extranjero, y dejaría de haberlo en cuanto se prohibiera su introducción; la razón es clara: en este segundo caso, el trigo nacional alcanzaría precio remunerador, y no teniendo la com-

OBRAS DE UTILIDAD

Análisis de vinos.—Reglas prácticas más generales para el reconocimiento comercial de los vinos, por D. Eduardo Abela. Un tomo en 8.º, ilustrado con 23 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

El absentismo y el espíritu rural, por D. M. López Martínez. Un tomo en 4.º cartón, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro. No se responde de extravíos de remesas sin certificar, certificadas, 0,75 pesetas más cada envío.



LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Table listing ship names and capacities: Alicia, de... 4.500 tons; Gracia, de... 5.000; Leonora, de... 4.500; etc.

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.

NEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLIENDA DE LA ACEITUNA

CON PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA

Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Tremp de 1892 y en la de Milán (Italia)

Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.

Máquinas á vapor, Malacates, Estrujadoras para uva, con ó sin separación del escobajo (premiadas en varias exposiciones), prensas para vinos y aceites, Norias para riego y todo lo concerniente á dicho ramo.

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial

PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

MAQUINAS Y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina. PULVERIZADORES contra el mildew.

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se remiten prospectos al que los pida.

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.

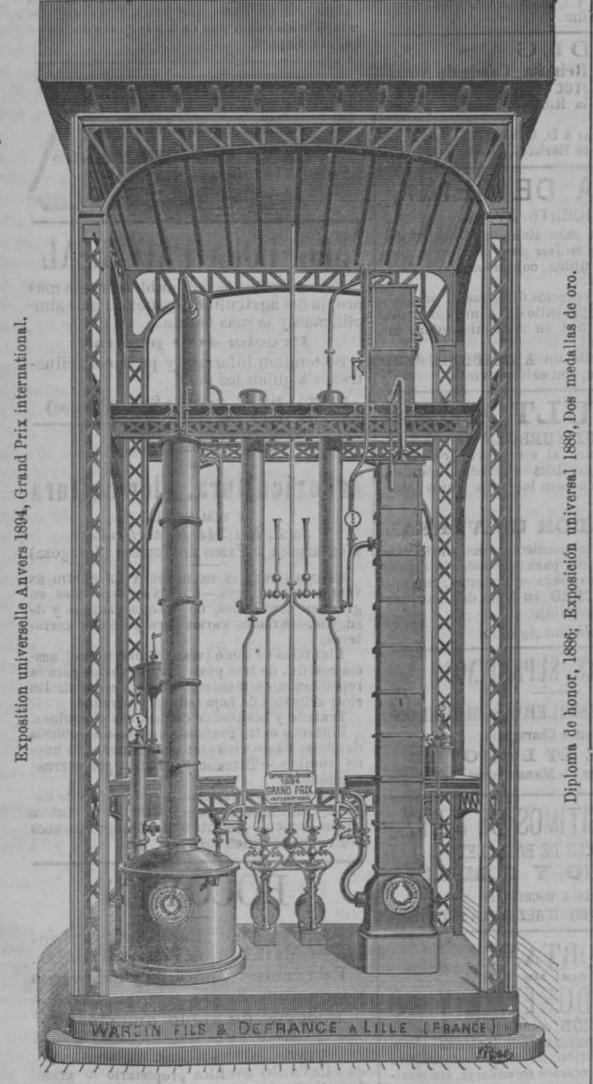
El precio es 10 pesetas 45 kilos con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Se remiten prospectos al que los pida.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS. Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDÍOS. Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1888 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES. Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

WAREIN FILS & DE FRANCE. ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos. COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.



CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA

VIDES AMERICANAS de producto directo y para porta injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo.

ALAMBIQUE EGROT AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR CATÁLOGOS, FRANCO GUÍA DEL DESTILADOR Aparatos especiales para orujos

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA

ESTACION AMPELOGRÁFICA CATALANA CEPAS AMERICANAS, híbridos los más resistentes á la filoxera.—CEPAS EUROPEAS injertadas sobre pie resistente.—ESCUELA PRACTICA DE INJERTADORES, la primera creada en España.

LA VITÍCOLA CATALANA de FRANCISCO CASELLAS, propietario viticultor

DESPACHO, DE DIEZ A DOCE BARCELONA Calle de la Acequia, 9, 1.º, sobre la escala de las Balsas de S. Pedro

CALCÍMETRO DE MR. A. BERNARD Ingeniero inventor Aparato sencillo y utilísimo para analizar la cantidad de cal de los terrenos destinados á viñas americanas.

ABONOS QUÍMICOS Y VEGETALES los de mejor resultado para viñas Cuchillos injertadores y tijeras; piedras afiladoras de Grecia, etiquetas y vaciadores de cinc, azufradora modelo, tutores, etc.

VALLS HERMANOS INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

VINICULTORES ENOSOTERO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS El vino con enosotero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el DR. D. F. GARAGARZA

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID Catadrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid. Precio: UNA PEsETA. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.