

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Miércoles 30 de Junio de 1886.

NUM. 886

EXÁMEN DE HOJAS

Las nuevas muestras que para su estudio nos ha enviado un importante propietario de Estella, no padecen por fortuna de antracnosis, como se suponía; tampoco tienen erinosis, ni oidium, y solo en la nerviación de una hoja parece se ve el mildiu, pero muy poco caracterizado hasta ahora.

De las hojas que nos ha mandado nuestro corresponsal de San Asensio, el manojito señalado con el núm. 1 está plagado de erinosis, como ya nos indicaba el Sr. Rios; el tratado recientemente por la mezcla de cal y sulfato de cobre, tiene el orosis, pero desaparecerá pronto sin duda alguna, y los brotes que se suponen atacados por la antracnosis, creemos están libres de esta enfermedad, y en cambio sufren el mildiu.

De los ocho manojos que hemos examinado de Fuenmayor, solo es de temer esté atacado por el mildiu el tempranillo del pago Carmen, que no ha sido tratado por la mezcla Millardet; los demás están cloróticos.

CONSIDERACIONES

ECONÓMICAS Y GENERALES SOBRE LOS PULVERIZADORES IDEADOS PARA COMBATIR LAS ENFERMEDADES PARASITARIAS.

Contando con el precio de 1 peseta 45 céntimos que cuesta el sulfato de cobre proporcionado por la diputación provincial de Logroño, y teniendo presentes los gastos de cal, acarreo y mezcla, puede estimarse, por término medio, 0,03 pts. el precio á que sale el litro de mezcla Millardet colocado al pié de las viñas.

Si el tratamiento se hace con escobas, hay que tener presente que se gasta mucho líquido si se quiere adelantar en la labor, con cuyo último fin han ideado en el Medoc varios pulverizadores que han caído en el extremo de gastar demasiado líquido al querer ahorrar jornales por ese camino. Las escobas se estropean tantas que al final de temporada se ha gastado en su adquisición más que comprando pulverizadores económicos.

Si el tratamiento se hace con pulverizadores, hay que tener presente que no puede pasarse del límite de 36 á 40 obreros de 200 cepas al día por aparato (que es lo que anda una mula forcatando en un surco en este tiempo) aunque el pulverizador hiciera la proyección á derecha é izquierda; y si la labor, por quererla adelantar, se pretendiera hacerla con caballería pulverizando 6 riques á la vez (que no parece racional poder pasar de ese límite en buenas condiciones), hay que tener presente que el jornal de una mula es seis veces más caro que el de una mujer, por lo que hay que volver la vista hacia los pulverizadores individuales donde no haya una gran escasez de personal.

Un pulverizador que consuma dos litros de mezcla por obrero y trate 10 al día, gasta dos pesetas, incluido el jornal de 1,25 y 0,15 pesetas de gastos generales, saliendo á 0,20 pesetas el tratamiento de un obrero, no contando el deterio-

ro de material; si con el mismo pulverizador se consumen cuatro litros por obrero, dejando la cepa bien cubierta de gota gruesa, pudiendo pasar de 20 obreros los que se traten al día, se gastan 3,80 pesetas en este período de tiempo, saliendo á 0,19 pesetas el obrero; y si se gastan 10 litros por obrero, como con el Delorel y como el Pepin Aince de Burdeos, que gasta algo más, se gasta al día 10,40 pesetas tratando 30 obreros, á lo cual no parece probable se alcance, con lo que resulta á 0,34 pesetas cada obrero.

Por lo que se vé, que el jurado de Burdeos al dar el primer premio al Delorel y el quinto al Cacenabe, no ha hecho muchas cuentas, teniendo presente, más que nada, la rapidez de la operación, el que puedan rociarse las hojas por el revés, la comodidad de llevar la carga en la espalda, que no tiene el Cacenabe, poderse pulverizar cepas más altas que la cabeza del operario, además de la ventaja de distribuir en lámina; pero no tuvieron presentes, ni los escapes inherentes á todo aparato de bomba, ni lo incómodo del trabajo, ni lo expuesto de las obstrucciones donde hay orificios estrechos, que solo con fuertes presiones pueden salvarse, ni la falta de regulador del gasto, ni la facilidad de desarreglarse por un choque en el punto más expuesto á recibirlos; por lo cual, parece natural creer que todos los inventores huyendo de esos defectos, dirijan la vista á los cepillos circulares, tratando de resolver con ellos el problema, que tiene las ventajas siguientes: regularización del gasto al mismo tiempo que de la pulverización, desde niebla invisible á lluvia gruesa, variando entre 1 y 60 litros más, si se quisiera, por obrero, dificultad de obstrucciones, facilidad de poner batidor el que lo crea necesario, economía de adquisición y menos esfuerzo que ningún otro para funcionar, siendo además de difícil desarreglo en el campo.

A cualquiera que conozca el pulverizador Riley, que conocía yo el año pasado como el más perfecto, le asalta la idea como más sencillo del distribuidor Delorel, que se reduce á un cono en cuyo vértice choca el chorro que proyecta una bomba, abriéndolo en tulipa; pero poniéndole la sujeción por el interior del piton, sujetando el cono en la punta de un alambre que penetre por el orificio de salida y se enrosque en un travesaño interior; con cuyo sistema no se interrumpe en ningún punto la tulipa y queda el cono menos expuesto á ser descenrado, si se une al extremo del piton una boquilla que lo proteja de los choques. De este modo puede ser el cono distribuidor y graduador, haciendo que el alambre que lo sostiene sea ligeramente cónico y entrando más ó menos, reduzca la superficie de la corona de salida, pudiendo además servir para salvar obstrucciones desenrosando el distribuidor, lo cual es la idea inmediata de la primitiva. Quien dice lo antecedente del pulverizador Delorel lo puede aplicar al Pepin Aince, tomado de las bombas de

jardín de lámina; pero el que se haya tomado el trabajo de hacer experiencias ó el cálculo de la subida de un líquido aún por estrecho orificio, desecha desde luego la idea de esos pulverizadores, tratando de hacerlos rotativos y procurando huir de la idea de las bombas, con lo cual quedan algunas ideas fundamentales apuntadas; para los que habiendo emprendido estos estudios más tarde y tuvieran que dar los tropezones con que se han encontrado sus predecesores ahorrándoles con ello ese trabajo al tratar de concebir otros pulverizadores ó mejorar los existentes.

TRINIDAD MANSO DE ZÚÑIGA.

Vitoria 20 de Junio.

A LOS LABRADORES VITICULTORES

La filoxera de la vid es un insecto importado de América que ha alarmado justamente á los viticultores de nuestro país, porque destruye por completo los viñedos.

Nombrado el que suscribe corresponsal de varios periódicos de agricultura ya en España como en el extranjero, y además habiendo observado y practicado algunos remedios en varios puntos de España, es deber mio advertir á mis compañeros, los viticultores, por medio de esta hoja, el medio de descubrir la filoxera en un viñedo. Se advierte la cepa triste, los sarmientos cortos y enfermos y los pámpanos amarillentos: la filoxera de la vid se alimenta solo de los viñedos; es del tamaño de una pulga pequeña, tiene color pajizo y casi invisible á simple vista; con auxilio del microscopio puede distinguirse que su cuerpo es ovalado y que tiene seis patas, vive debajo de la tierra y sobre ella, algunos de estos insectos están dotados de alas que son mayores que su cuerpo, y se parecen á los que se crían en el roble ó en el álamo. Estos son más temibles porque pueden volar á otros terrenos libres de este insecto.

Nadie ha ganado aun el premio que el gobierno de Francia ha ofrecido al que descubra un remedio barato y eficaz para destruir la filoxera y evitar sus estragos. Por esto el que suscribe cree son los remedios más baratos y eficaces los medios nuevos hasta ahora y descubiertos por el método Llorens.

- 1.º La viña plantada de semilla y despues injertada, resiste á la filoxera.
- 2.º No deben matarse los pájaros y otros animales que se crían en el campo, por la sencilla razon que el animal grande se come al pequeño.
- 3.º Se coje una caldera que sea grande y se llena la mitad de agua y la otra mitad de troncos y hojas verdes de las plantas, tomates, patatas, ruda y tabaco, todo esto se cuece hasta que se tenga bien cocido y despues se saca el líquido de dichas sustancias, se mezcla con cal viva, se lleva á la viña que sea atacada por la filoxera, se descubre la cepa y se pone el expresado líquido á dicha cepa y dentro las 24 horas desaparece y muere el insecto llamado la filoxera de la vid.

Espero y deseo que estas advertencias sirvan de instruccion á los viticultores y contribuyan á prevenirles contra la terrible plaga, puesto que desgraciadamente existe ya en las provincias de Gerona y Barcelona.

Para concluir os diré que como viticultor tengo hechos estos ensayos prácticos y con buenos resultados; pero como en España no hacen caso de los estudios prácticos, ha tenido el que suscribe que dirigirse al extranjero para ver si se serian aceptadas, como ya lo son las expresadas resoluciones.

JOSÉ ANTONIO LLORENS FORJES.

Cervera 24 de Junio de 1886. (Provincia de Lérida.)

MERCADOS DE VINOS

La importación de vinos en Francia sigue muy sostenida. De 1.º de Enero á fin de Mayo últimos han entrado en la vecina república 5.271.779 hectólitros, contra 3.293.789 en los mismos meses de 1885, resultando en su consecuencia un aumento considerable de 1.975.990 hectólitros.

De los 5.271.779 hectólitros importados en los cinco primeros meses de este año, corresponden á España 2.688.346 hectólitros; es decir, algo más de la mitad de la importación total, y como en igual período de 1885 solo exportamos con dicho destino 2.288.346 hectólitros, tenemos, pues, una mejora de 400.000 hectólitros justos á favor de la actual campaña.

Italia ha subido mucho más, pero esto es debido á que en el 85 apenas pudo exportar por lo pobre que fué su cosecha anterior, efecto principalmente del mildiu; así es, que en aquel año figura (en los cinco meses que estudiamos) por solo 360.145 hectólitros, y en 1886 por 1.142.931; el aumento llega, como ven nuestros lectores, á 782.786 hectólitros. En cambio, si comparamos 1886 con 1884, advertiremos que la vecina península lamenta una baja de 176.542 hectólitros, por cuanto en los cinco citados meses de este último año, consiguió exportar á Francia 1.319.473 hectólitros.

Argelia figura en 1886 por 168.182 hectólitros, cuya cifra nos dice con harta elocuencia que la importancia vinícola de la joven colonia francesa, como la llaman nuestros vecinos, no llega ni con mucho á lo que estos aseguran en sus exajeraciones maternales.

Portugal, Hungría y demás países han subido 626.764 hectólitros, de 645.556 que exportaron en el 85 á 1.272.320 que han enviado en el 86.

La importación total de los cinco primeros meses de este año ha sido valorada por la administración de aduanas de Francia en 248.389.011 francos y como, segun hemos visto, algo más de la mitad de aquella procede de España, claro está que nos toca y hemos percibido por dicho concepto ciento veinticinco millones de pesetas.

Si nuestra exportación se sostiene en lo sucesivo, Francia nos vendrá á dar este año por el vino que nos compra trescientos millones de pesetas.

La situación de los mercados de las Riojas, Navarra, Aragón, Cataluña, Valencia y Murcia sigue siendo la misma que reseñamos el miércoles último; así es que hoy nos limitaremos á registrar los precios y ventas de que nos dan cuenta nuestros corresponsales de las dos Castillas, Extremadura y Galicia.

Castilla la Nueva.—La calma es casi

general, y aún cuando la existencia es á esta fecha bastante reducida, se resienten los precios, sobre todo para los vinos blancos. Los pedriscos, la langosta y otros voraces insectos van mermando de un modo grave la próxima cosecha.

En Alcazar de San Juan (Ciudad-Real) queda poco vino tinto disponible y se detalla de 20 á 22 rs. la arroba; el blanco se ofrece, de 12 á 14.

Los de este último color se cotizan en Moral de Calatrava, de 12 en adelante y los tintos á 20.

De Socuéllamos nos dicen restan muchas y buenas partidas, detallándose á 16 y de 19 á 20 rs. la arroba respectivamente.

En Almodóvar del Campo han descendido los precios, quedando á 15.

En Noblejas (Toledo) se paga la arroba, de 26 á 28.

En Mora ha terminado la campaña por falta de existencias.

En Buendía (Cuenca) se han reanimado los negocios, pasando á manos del comercio las principales cosechas; para Búrgos se han hecho operaciones sobre la base de 20 rs. la arroba.

En Tarazona calma y deseos de vender por los grandes desembolsos que en esta época del año se vé obligado á hacer el labrador; así es que hoy se cedería la arroba á 23 rs., cuando no hace todavía un mes se cotizó á 25.

En San Martín de Valdeiglesias se ha paralizado la exportación después de las partidas que se cerraron, de 20 á 22 rs. la arroba; pero es de creer se reanuden pronto los grandes negocios á juzgar por los pedidos de muestras que recientemente han hecho ciertas casas.

**Castilla la Vieja**—En Toro (Zamora) ha flojeado la extracción; pero la mayor parte de los propietarios sostienen los precios y pocos son los que se avienen á ceder con baja de uno á dos reales por cántaro.

En El Perdigon se ha paralizado la saca con destino á Francia, se cotiza de 16 á 17 rs.

En Villamañán (Leon) también es mayor la oferta que la demanda; por cuyo motivo pueden hoy conseguirse buenas partidas de 18 á 19 rs. cántaro.

En Leon se paga de 17 á 18.

Valoria la Buena (Valladolid) ha dado salida á 1.400 cántaros á 18 rs.

En Rueda se detallan los blancos del año de 18 á 20 y los tintos de 17 á 18.

En La Nava del Rey se trabaja con poco calor, pero los precios se mantienen muy firmes, de 19 á 20 reales el cántaro para los blancos del año.

De Tordesillas se nos da como corriente el tipo de 20 reales.

Durante las dos primeras decenas de Junio se exportaron de La Seca cerca de 12.000 cántaros, pero después se ha encalmado la exportación; los blancos de la última cosecha están de 18 á 20 reales, y los tintos no se logran á menos de 21 y 22.

En Cigales quedan disponibles unos 12.000 cántaros de vino clarete, buena clase, y los precios fluctúan entre 20 y 21 reales.

En Dueñas (Palencia) se lamentan de los pocos pedidos que se reciben; la existencia es respetable con relación al caldo elaborado en la última vendimia; se cotiza á 19 y 20 reales el cántaro.

En Astudillo se han contratado partidas á 17,50.

En Balanás se paga el cántaro con poca animación de 12 á 13 reales.

En Roa (Burgos) no se hace nada para fuera y para el consumo local se vende el litro á 32 céntimos.

En Gamiel de Izan se nota más movimiento que anteriormente, pero esta reacción en las compras solo se ha conseguido bajando los precios; hoy son corrientes los de 12 y 12,50 reales cántaro y no há mucho no se cedía á menos de 15.

**Extremadura**.—También en esta región se han retirado las compras cuando más necesarias eran por los muchos pagos que en este mes tiene que hacer el propietario. Sin embargo, como la extracción está en general bastante adelantada, los precios no se han resentido gran cosa.

En Tornavacas (Cáceres) rigen estos tipos: vinos tintos, de 18 á 19 reales el doble decálitro; blancos, de 20 á 21.

En Almodóvar se cotizan los de este último color de 14 á 15 reales los 16,64 litros y los tintos de 19 á 20.

**Galicia**.—En las bodegas de Rua de Valdeorras tiende á reanimarse el negocio, pero los precios no llenan las aspiraciones de los propietarios.

El conocido comerciante D. José Antonio Gayoso ha operado con alguna actividad en la Rua, el Barco y Petín, comprando 500 cántaros en el primer punto de 22 á 26 reales, 1.200 en el segundo de 20 á 25 y otros 200 en Petín de 20 á 24. Además, se han concertado algunas otras ventas.

De Ribadavia y su comarca no hemos recibido noticias por lo que suponemos no habrá variado la situación en aquel importante mercado vinícola, el primero de Galicia.—ZARRIGUI.

NOTICIAS

Leemos en el *Diario de Tarragona*.

«Habiendo nuestro *Diario* transcrito un suelto de *La Correspondencia* en que se decía que en el vino procedente de cepas tratadas por el sulfato de cobre para atacar el mildiu se encontraba aquella sustancia que podría ser nociva á la salud, insertamos á continuación un artículo de la *CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES*, que demuestra cuán fuera de razón anduvo *La Correspondencia* en publicar aquél, que puso en recelo á algunos viticultores retrayéndolos del uso de un remedio reconocido por el más eficaz contra aquella enfermedad de la vid y completamente inofensivo usado en las proporciones y métodos que se han prescrito por los inteligentes.

No dudamos que los viticultores leerán con gusto el artículo y seguirán adoptando el sulfato de cobre con mezcla de cal para atacar el mildiu donde quiera se presente.»

Otros muchos periódicos de provincias han reproducido también aquel artículo de la *CRÓNICA*, con lo cual han hecho un gran bien á sus respectivas comarcas.

La Asociación General de Agricultores de Málaga, que tan buenos servicios viene prestando á aquella provincia en diversas cuestiones que afectan á la agricultura, se reformará en breve según se asegura, bajo más amplia base, realizando así un progreso en su constitución.

La langosta sigue devastando muchos é importantes términos municipales de La Mancha. En Valdepeñas, Moral de Calatrava, Villanueva de la Jara y otros pueblos de las provincias de Ciudad Real y Cuenca ha hecho ya grandes estragos.

Los labradores se apresuran á segar sus sembrados aún cuando todavía están verdes.

En los importantísimos viñedos del término municipal de Perelló, Tarragona, ha parecido esta última semana con gran intensidad el mildiu, y según nuestras noticias, ya deben hallarse en aquella población los distinguidos profesores Sres. Vilás y Llanes, que han sido llamados por algunos viticultores para que, haciéndose cargo de la situación de aquellos viñedos, indiquen y enseñen prácticamente la manera de aplicar aquellos remedios preconizados por la ciencia empelográfica para la destrucción de aquel parásito, que destruye nuestra primera riqueza agrícola.

De real orden se ha reconocido al ayuntamiento de Monforte el derecho de no aceptar la suscripción oficial á la *Gaceta Agrícola*.

Los proteccionistas franceses están haciendo vivísimas gestiones para que sea denunciado el tratado de comercio entre Francia é Italia.

Cuestión es esta de grande interés para España, pues los que trabajan en dicho sentido se oponen también á la prórroga de los tratados que, como el español y el alemán, terminen en 1892.

El apreciable periódico *La Convicción*, de Barbastro, publica el siguiente suelto en el que se da noticia del estado de las cosechas en aquella importante región:

«Las impresiones de la sufrida clase agrícola de esta ciudad son muy satisfactorias, ante la buena cosecha de cebada que van recogiendo y acumulando en las eras; pues suponemos fundadamente que la de los demás cereales guardará una relación proporcional en sus resultados.

Las vides están muy frondosas y tienen tantas uvas, que según dicen, hace muchos años no se ha visto abundancia igual; así es, que si algún accidente desgraciado no viene á defraudar sus risueñas esperanzas, llenará las bodegas de nuestro riquísimo vino.

Las transacciones que se hacen de este caldo en la plaza son tan pocas, que bien podemos considerar nulo el movimiento mercantil.»

Varios cerdos atacados de hidrofobia han sido muertos á tiros cerca de Málaga. Se cree fueron mordidos por una rata.

Como irán viendo nuestros lectores por las correspondencias que nos dan cuenta de la aplicación de la mezcla de cal y sulfato de cobre, este tratamiento cuesta mucho menos de lo que se había supuesto; el gasto de cada obrero de viña (200 cepas) no llega á una peseta, y á no pocos propietarios les sale por 50 y aun por 40 céntimos. El tratamiento no puede ser más económico.

Mañana empezará en el Senado el debate sobre el convenio comercial entre España é Inglaterra.

No sólo la prensa profesional de Francia, si que también la de Italia, dan cuenta de nuevos análisis hechos con vinos procedentes de viñedos tratados con la mezcla de cobre y cal, de los que resulta lo que ya se sabía y estaba perfectamente comprobado, esto es, la completa inocuidad de semejantes caldos.

No pocos italianos han aceptado el tratamiento Millardet, que es, no nos cansaremos de repetirlo, el único universalmente reconocido como eficaz para combatir el mildiu.

El sábado próximo daremos cuenta de aquellos nuevos análisis.

M. Herisson ha dirigido al *Journal de L'Agriculture* de Francia, una carta declarando que no hay el menor inconveniente en aplicar el tratamiento Millardet cuando la vid está en flor. Hé aquí los principales párrafos de dicha correspondencia:

«Nuestros viticultores dudan de si sería peligroso aplicar los remedios contra el mildiu mientras las viñas están en flor.

«El 7 del corriente he tratado con la mezcla Millardet uvas de varias especies, con flor en diferentes fases. En cada sarmiento guarnecido con tres racimos he dejado uno sin tratar, he rociado el segundo y sumergido completamente el tercero en la mezcla.

«Examinados con un lente pocas horas después, parecen haber sufrido algunas de las flores; pero pasan unos días y se hace imposible establecer diferencia entre las que han sido tratadas y las demás.

«Los viticultores pueden hacer el tratamiento sin reparo durante la flor.»

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la *CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES*:

ALARÓ (Baleares) 23 de Junio.

Muy señor mío: Decía á Vd. en mi última que las cosechas de algarrobas, almendras y aceitunas serían nulas, ó por lo menos insignificantes, y desgraciadamente me veo en la necesidad de ratificar-

me en mi aserto. Poco compensa lo poco halagüeño de los referidos, las de granos y cereales, que, con ser pocas las esperanzas, han sido todavía inferiores los resultados obtenidos en la trilla. Es indudable que en esta comarca no llega con mucho á mediana.

Verdad es que las viñas presentan gran desarrollo, suma lozanía y mayor cantidad de fruto aún. Es la única compensación al mal estado que predomina; y esta ventaja no deja de ser ilusoria en parte por lo mucho que han escaseado los compradores durante todo el año, las muchas existencias que hay todavía, lo que hace temer una baja desesperante.

Los vinos de superior calidad se pagan á 10 pesetas cuartín con escasa demanda.

El ganado de todas clases ha bajado mucho en sus precios; pero más que la baja lo alarmante es la paralización completísima en los negocios, la falta de transacciones de toda especie, lo poco que son solicitados los caldos y los frutos, y la falta de metálico que empieza á sentirse.

Gracias que desde el mes de Enero ha cortado casi por completo el oidium engendrado por algunos años de excesivas humedades y que amenazaba acabar con los ricos almendrales, dañando notablemente otros árboles é impidiendo el desarrollo de todas las plantas. Así es que el aspecto general de los campos ha mejorado notablemente.

Mucho deso poderle dar noticias más satisfactorias en la próxima correspondencia.—*El corresponsal*.

REUS (Tarragona) 26 de Junio.

Tras mucho tiempo de haber cesado en el cargo de corresponsal de su interesante periódico, ocurrieme decirle cuatro palabras sobre el negocio encalmado de vinos, sin precisar precios, porque son nominales la mayor parte, no así las buenas clases que, si no valen lo que en el primer tercio de este ejercicio, valen, sin embargo, las pocas existencias de ellas de 12 á 14 duros por carga (121,60 litros). De las inferiores quedan bastantes partidas, pero sin demanda alguna, bien que los tenedores piden por ellas de 5 á 7 duros por la misma unidad, según grado y color.

Por lo demás hasta ahora no tenemos mildiu en nuestro término ni en los inmediatos, pero preventivamente háse adoptado por algunos propietarios el sistema del sulfato de cobre al 8 por 100 y cal á 15 y 30 de agua, todo por kilos. De mí puedo decirle que no he gastado con mucho la cantidad de mezcla que Vds. suponían en su importante periódico, pues á pesar de tener cepas frondosísimas y manchando de 60 á 100 hojas en cada una, no he gastado más de 60 litros de mezcla por 1.000 cepas y un hombre á 11 rs. me roció 2.000 vides, por manera que no es exagerado suponer que con escobillas y todo, cuesta cada 1.000 vides unos 20 rs., si se tiene, como sucede en este país, pipas, carros y demás vasijas para su uso. Debo advertir que 1.000 vides ocupan en nuestra comarca 38 áreas 44 centiáreas. Ya ve Vd., pues, que el remedio es baratísimo y si mañana el mildiu nos invade y algunos lo han descuidado, tras el pecado llevarán la penitencia.

Antes de terminar ocurrieme decirle que no pudiendo *ser el libre cambio*, abundo en las ideas de Vd. vertidas en el Congreso Vinícola. ¿Qué será de ello? Veremos. De todos modos felicítale por ellas. Sin más disponga como guste de su antiguo corresponsal, hoy suscriptor, y antiguo s. s.—*M. B.*

TARAZON (Cuenca) 27 de Junio.

Oportunamente recibí su tarjeta en que me daba las gracias por mi telegrama de felicitación por su discurso en el Congreso de Viticultores. Ha interpretado Vd. con tan buen tino los deseos de la mayoría de los pueblos, que son muy justas las alabanzas que se le tributan. Muchos propietarios han leído su discurso, pues yo he tenido un especial cuidado que se vea quién trabaja y procura por la clase más necesitada de hombres que tengan conocimientos de lo que tratan; y no esa costumbre que tanto se va desarrollando de hablar de todo para hacer un discurso muy bonito, pero que á nada práctico conduce. Lo que Vd. ha dicho es lo que nos hace falta: rebaja de derechos y no ampliación de la escala alcohólica. Según se va viendo el *modus vivendi* perjudica á los catalanes, y en cambio no nos favorece á los demás; pues bien estábamos hasta que hubiese venido otra época, que ya vendrá.



# Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)  
6, PUERTA DEL SOL. MADRID.  
Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y C<sup>as</sup>.—Colchester.  
y de la «Pulsometer Engineering C.»—Londres.



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



Vías férreas portátiles y wágonetas. 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.

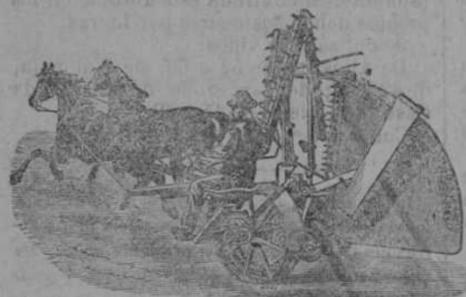


**CASA EGROT**  
23, Rue Mathis, 23, PARIS  
2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878  
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

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

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

**Adrian Eyries**  
ACERA DE RECOLETOS, G. VALLADOLID  
Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva **MABILLE**  
sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado. 350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor. Bombas No. 1 para trasiegos de toda clase de líquidos riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio

en todas las exposiciones, incluso en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot, compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Molinos.—Molino harineros movidos por caballería ó vapor.—Casca-dores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Bastras y desgramadoras.—Aventadoras y acibarreras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica e mandatar cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

## 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 vinicultura. Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, 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 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 or la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.

Precio 3.000 reales.  
ELIZALDE Y COMP.<sup>a</sup>—BURGOS

**MILDIU PULVERIZADOR CAZENAVE PREMIADO**

por la Sociedad de Agricultura en el concurso de Burdeos de 15 de Mayo de 1886.

Por el Ministerio de Agricultura en el concurso regional de Agen de 18 de Mayo de 1886.

Precio en Burdeos,.... 45 francos  
» en Haro (Rioja).. 50 pesetas  
Representante en España:

**D. ARTURO MARCELLINO HARO**

**FERRANDO Y PÍ**  
CONSIGNACION—COMISION—TRANSITO  
CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

# ENOSÓTERO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

ARTICULO 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 un vino de mas 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 variadas. El vino de la botella que no tiene Enosótero pronto se vuelve agrio mientras el otro no se altera y mejora totalmente.

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

Sres. Alomar y Uriach

MONCADA, 20, BARCELONA

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

## À LOS VINICULTORES

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

También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ó 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 de fecundos.

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 día por sus resultados, facil manejo y economía.

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

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.

Extrujadores 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 Estacion de Francia.)

## Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU

PRINCESA, 5, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.  
Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.  
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.  
Ebuliómetro y otros instrumentos para el analisis de los vinos.  
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar borobes.  
Depósitos y bocoyes 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 para 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 buco.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envio, sobre pedido, del Cat logo ilustrado.

