

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase. PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

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

AÑO XIII.

Sábado 12 de Abril de 1890

NUM 1.281

HIELOS TARDÍOS

En la estación primaveral que atravesamos, y cuando el cielo está en calma y sereno, aunque el termómetro permanezca algunos grados sobre cero, pueden sobrevenir heladas que producen en los brotes de la vid las terribles consecuencias que todos sabemos.

Si el cielo aparece cubierto, si hay una nube, por ligera que sea, que impida al sol irradiar en los espacios celestes, desaparece el peligro que antes hemos señalado.

Los antiguos conocían perfectamente este fenómeno, acerca del cual, y dicho sea de paso, no daban una explicación muy científica; pero los autores latinos que han escrito sobre agricultura recomendaban á los viticultores de su tiempo rodear las cepas de humo, á fin de protegerlas contra la escarcha.

El humo reemplaza, en efecto á la niebla ó á la nube, que no se forma naturalmente bajo un cielo despejado, y se salvan las yemas de la vid, que son harto delicadas y sensibles á los cambios de temperatura.

Plinio y Columelo en la antigüedad, Sereser á principios del siglo XVII, y otros autores de la época moderna, han aconsejado que se produzca el humo preservador, pegando fuego á montones de hierba ó de paja húmeda en los límites de los viñedos; pero dicho procedimiento es difícil y dispendioso. El momento crítico en que la escarcha puede formarse, dura de tres á cuatro horas; el peligro empieza una hora antes de que salga el sol, y no concluye hasta las siete ó las ocho de la mañana.

Sería, pues, enorme la cantidad de paja que se necesitaría para alimentar en vastas superficies y durante tan largo tiempo una capa espesa de humo. La mano de obra, á fin de renovar la paja, mojarla y hacerla arder lentamente, exigiría un personal tan numeroso, que el gasto sería mucho mayor que las ventajas resultantes de tal procedimiento.

Era preciso hallar un método más económico de hacer el humo, y después de diversos ensayos, lo que se ha inventado de más sencillo y de menos coste, es el quemar en una especie de lamparilla, el aceite ó residuo que queda de la destilación de la brea, cuyos 100 kilos se logran por cinco ó seis pesetas. Esta materia, al arder, despide un humo denso, negro y espeso, muy á propósito para velar un cielo puro y sereno.

Se colocan los platos de barro llenos de dicha substancia de quince en quince metros al Norte y al Este de los viñedos que se trata de preservar.

En el mes de Abril y á principios de Mayo, si el sol se ha puesto en un horizonte limpio de nubes y reina viento del Norte, hay probabilidades de que caiga escarcha á la mañana siguiente.

Los viticultores prácticos y previsores conocen el peligro y se levantan una ó dos horas antes que de costumbre, dispuestos á defender sus cosechas, algunos se valen para su gobierno de un termómetro; mientras éste se mantiene á 7 grados sobre 0 no hay peligro, pero si el mercurio baja, tres ó cinco hombres, ó los que se necesiten, salen al campo provistos de teas de resina inflamadas y á todo escape encienden los platos llenos de brea, apareciendo á los pocos minutos el terreno bajo una espesa cortina de humo negro.

Imposible es figurarse, cuando no se ha visto, á la inmensa distancia á que se extiende esa benéfica neblina artificial, gracias á la cual se han salvado infinidad de viñedos que habrían perecido á consecuencia de la helada, enemigo el más poderoso de la vid en la estación primaveral.

El método que queda expuesto se va generalizando en la Girona y otras regiones de Francia, así como en Suiza, dando en todas partes magníficos resultados. En España no tenemos noticia de que se haya ensayado, y bien merece serlo, pues los informes que

sobre él tiene la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES son brillantes por el éxito, por el poco coste y por lo fácil del procedimiento; así es que le recomendamos á todos los propietarios.

LOS VINOS SALADOS EN FRANCIA

El movimiento de las Cámaras de Comercio con motivo de lo que en Francia está ocurriendo con nuestros vinos, y de que ya hemos hablado varias veces, se acentúa en todas partes.

La Cámara francesa de Comercio, domiciliada en Valencia, ha emprendido con gran celo sus gestiones para conseguir que el gobierno de la vecina república prorrogue hasta 1.º de Octubre la aplicación de la circular sobre vinos salados.

Ha pedido el concurso de varias Cámaras y Sindicatos franceses, y dirigió ayer al ministro de Hacienda la carta que á continuación publicamos.

Si estos trabajos no dan inmediatos resultados, está dispuesta á enviar una comisión de su seno á París para exponer de palabra á su gobierno los gravísimos perjuicios que á todos había de producir la negativa á conceder la prórroga solicitada.

La carta dice así:

«Excmo. Sr. Ministro de Hacienda. «Con fecha 28 de Marzo último nos permitimos llamar su atención sobre las consecuencias funestas de la aplicación, á partir del 1.º de Abril, de la circular del señor director general de Aduanas relativa á la importación de vinos conteniendo más de un gramo de sal por litro. Hemos visto por la prensa que después de la visita del señor embajador de España en París, V. E. ha tenido á bien suspender la aplicación de la citada circular hasta el día 1.º de Mayo próximo.

«Nos tomamos la libertad, señor ministro, de hacerle observar que esta concesión no cambiará en lo más mínimo la situación que tuvimos el honor de exponerle en nuestro citado escrito.

«Además de ser insuficiente este plazo para la salida de nuestra mercancía, cuya mayor parte continúa en las bodegas de los cosecheros, tendría por efecto sobrecargar precipitadamente todos los mercados de Francia, obligándonos necesariamente á ceder nuestros vinos en condiciones absolutamente desastrosas.

«Osamos esperar, señor ministro, que ante tal estado de cosas se dignará V. E. tolerar la admisión de nuestros vinos hasta la próxima vendimia, es decir, hasta 1.º de Octubre. Creemos que prórroga de cuatro meses no influirá sobre la salud pública, permitiéndonos al menos evitar la catástrofe que nos amenaza.

«Recibid, señor ministro, la seguridad de nuestra más distinguida consideración.—El Presidente, Michel Antonelli.—El Secretario, L. Santil.»

El gobierno español está obligado á reclamar contra la nueva circular de la administración de Francia, cuya disposición no es justo ni equitativo sea aplicada en la actual campaña vinícola, por cuanto en la última vendimia, lo mismo que en las anteriores, se elaboraron los vinos sin la *proscripción* que contiene la citada circular y que viene á irrogar serios perjuicios á la primera de nuestras riquezas.

EL MOSTO CONCENTRADO fermenta completamente

Las personas que han visitado la Exposición internacional de aparatos y máquinas enológicas, que tuvo lugar en Conegliano en Noviembre de 1881, se acordarán de aquel inglés, corresponsal del *Times* que con tanto interés observaba las máquinas y aparatos que se encontraban colocados en un orden perfecto en las elegantes galerías de esta Exposición.

De todos los aparatos expuestos, el que interesaba más á este inglés era el de Mussi

para la concentración de los mostos; en efecto, de cuando en cuando se veía á este individuo detenerse delante de este aparato, como para descansar de sus fatigas; pero probablemente para gustar por adelantado el placer que sus compatriotas y él mismo podrían procurarse preparando en su país, en su casa, verdadero vino de uva.

Y ciertamente todos los que habitan regiones en que el cultivo de la vid no es posible, podrán preparar fácilmente el vino en su casa, comprando mosto concentrado.

Durante el otoño último, dos buenos enotécnicos, discípulos de nuestra Escuela, señores Candio y Callisoni, directores y representantes generales del establecimiento de los hermanos Favera, en Mazzara del Vallo (Sicilia), nos remitieron un tonelito de mosto concentrado; este mosto procedía de su establecimiento, donde se preparan grandes cantidades.

El tonelito llegó en buen estado á Conegliano; el mosto que contenía no daba señal alguna de fermentación, aun después de haber dejado una pequeña cantidad expuesta al aire durante algunos días.

En 21 de Noviembre, el mosto fué retirado del envase y mezclado con agua templada (á la temperatura de 30º cent.), en proporción de 75 por 100 de agua pura y 25 por 100 de mosto. El análisis nos había mostrado que el mosto había sido concentrado hasta el cuarto de su volumen primitivo.

Después de haber investigado la riqueza sacarina del mosto concentrado, determinamos también su acidez, que no era más que de 3,0256 por 1.000, esto es, algo débil para obtener una fermentación regular; añadimos ácido tártrico para elevar el título acidimétrico hasta 5 por 1.000.

Se examinó el líquido al microscopio para asegurarse de la presencia de fermentos. Se determinó su presencia, y se obtuvo en seguida una fermentación regular.

Diluido así el mosto, fué puesto en cinco pequeños toneles de encina de Slavonia de igual capacidad. Estas vasijas fueron cerradas con una cubierta hidráulica y colocadas en un local cuya temperatura no variaba más que de 13 á 14 grados Reaumur. Véase la razón que nos había inducido á poner el mosto en cinco pequeños toneles:

«El objeto de nuestra experiencia no era solamente probar si el mosto concentrado fermentaría tanto como fuera posible; queríamos comunicar también al vino que obtuviéramos aromas particulares, añadiendo á cada tonel un fermento de origen diferente. Por esto en cuatro de estos toneles pusimos fermentos de Sassella, Grumillo ó Inferno, que habíamos hecho venir de la Vattelina, y fermento de Nebbiolo, que nuestro amigo Gavazza, de Alba, nos había remitido.

La fermentación comenzó enseguida, próximamente á las doce horas, en el tonel en que habían sido puestos los fermentos de Nebbiolo, los que, á decir verdad, eran más recientes que los otros, ó quizá también porque el medio litro de mosto avinado que se añadió estaba en plena fermentación.

Dos días después la fermentación empezó y se desarrolló en los demás tonelitos, fuera sin embargo de aquel á que no se le había añadido fermento. En esta vasija la fermentación no se mostró hasta el sexto día, y marchó tan lentamente que no se pudo precisar el día en que llegó á su máximo.

El trasiego se verificó en los últimos días de Diciembre, y procedimos al mismo tiempo al análisis de los cinco vinos obtenidos.

Los resultados de los análisis hechos en el Laboratorio de química de la Escuela, fueron éstos:

COMPROBACIÓN

Acidez total...	5,19750	por 100 C ⁴ H ⁴ O ⁴ .
Alcohol.		
Con el ebullicímetro.....	8,11	»
Con la balanza	12	»
Con el alcoholímetro.....	12	»

SASSELLA.		
Glucosa (grs).	5,10	por 100.
Acidez total...	5,1177	»
Alcohol.		
Con el ebullicímetro.....	12,1	»
Con la balanza	12,5	»
Con el alcoholímetro.....	12	+ »

GRUMILLO.		
Acidez total...	5,15790	por 100.
Alcohol.		
Con el ebullicímetro.....	13,3	»
Con la balanza	13	»
Con el alcoholímetro.....	13	+ »

INFERNO.		
Acidez total...	5,13810	por 100.
Alcohol.		
Con el ebullicímetro.....	12,8	»
Con la balanza	13	»
Con el alcoholímetro.....	13	+ »

NEBBIOLO.		
Acidez total...	5,12820	por 100.
Alcohol.		
Con el ebullicímetro.....	13,7	»
Con la balanza	14	»
Con el alcoholímetro.....	14	- »

Glucosa (grs).	5,00972	por 100.
----------------	---------	----------

Podríamos, con respecto á estos análisis, tratar de explicar las diferencias obtenidas en el grado alcohólico de estos diferentes vinos; pero en vez de entrar de seguida en las consideraciones que sugieren, preferimos esperar el momento en que nos ocupemos todavía de estos vinos para juzgar sus caracteres organolépticos.

Bástanos por el momento demostrar que los vinos se presentan bien, y que los resultados de los análisis confirman que la fermentación se ha verificado de un modo regular y casi completo, como si se hubiera operado con mostos recientes.

La pequeña cantidad de glucosa que estos vinos contienen todavía, desaparecerá completamente por la fermentación lenta.»

GRAZZI-SONCINI.

CONCURSO AGRÍCOLA

En la *Gaceta* de anteyer aparece una real orden, dictada por el ministerio de Fomento en cumplimiento del decreto de Septiembre de 1888, que dispuso que mientras exista la plaga de la langosta se celebren concursos anuales para premiar los mejores procedimientos y los aparatos más perfectos para destruir dicho insecto.

A fin de que la apreciación del resultado sea cómoda para los que asistan á este concurso, se designa la comarca de Mascaraque, en la provincia de Toledo, la cual, tanto por su fácil acceso, como por la extensión del término infestado, facilita el desarrollo de las experiencias, que tendrán lugar desde el 25 de Abril al 5 de Mayo próximo.

Los premios que se adjudicarán serán los siguientes: Uno de 2.000 pesetas al autor del mejor procedimiento que aventaje al empleo de la gasolina en la destrucción del mosquito y del saltón; uno de 2.000 pesetas al autor del mejor procedimiento para utilizar los residuos de la langosta en la industria y en condiciones económicas; uno de 1.000 pesetas al escarificador que en condiciones más perfectas realice la labor á una profundidad regular de tres á cinco centímetros; otro de 500 pesetas al escarificador que siga en mérito al anterior; uno de 1.000 pesetas al mejor aparato para distribuir la gasolina y aventaje á los hoy empleados; otro premio de 500 pesetas al aparato distribuidor de gasolina que siga en mérito al anterior; uno de 100 pesetas al obrero que más habilidad demue-

tre en la distribución de la gasolina; cuatro premios de 50 pesetas á los que sigan en mérito al anterior; diez de 25 pesetas á los que sigan en mérito á los anteriores; uno de 100 pesetas al obrero que mejor maneje los escalificadores; cuatro premios de 50 pesetas á los que sigan en mérito al anterior.

CANALES DE RIEGO EN ESPAÑA

Su porvenir.

Entre las diversas cuestiones que se relacionan con la construcción de los canales de riego, hay una de capital importancia; la que se refiere á la determinación de las cantidades sociales que deben construirlos, conservarlos y convertirlos en fuentes inagotables, destinados al mayor acrecentamiento de la riqueza pública.

D. Andrés Llauradó, ingeniero de montes, jefe del distrito forestal de Madrid y representante del ministerio de Fomento en el Congreso internacional celebrado en París con objeto de discutir los medios que deben ponerse en práctica para el aprovechamiento de aguas fluviales, y vicepresidente de una de las secciones, acaba de dictar un dictamen de ponencia al tema «De l'avenir des canaux d'irrigation», el cual es un estudio tan notable, que cuenta con la aprobación de las eminencias científicas que lo discutieron en el mencionado Congreso.

En España, la historia justifica que los gobiernos y los pueblos han trabajado con interés el aprovechamiento de las aguas, que sin utilidad alguna para la agricultura discurren por el álveo de nuestros ríos. Cuestiones tan importantes como ésta no envejecen nunca y siempre tienen carácter de actualidad; por eso juzgamos oportuno reproducir las opiniones de una autoridad como la del Sr. Llauradó, reforzadas por la sanción que obtuvieron en el mencionado Congreso internacional.

Es axiomático que en los países septentrionales el riego aumenta el rendimiento de los cultivos, especialmente en estío, y que en los meridionales es de necesidad absoluta, bien para remediar la sequía ó para combatir los efectos de la desigualdad de las lluvias. En España, por causas que son de todos conocidas, se hace indispensable el establecimiento de depósitos para recoger las aguas en el período húmedo, con objeto de suplir el aminamiento que se produce en el cauce de nuestros ríos, precisamente en la época en que la agricultura tiene más necesidad de aquel elemento.

Las empresas de riegos deben agruparse en dos categorías: 1.ª Riegos realizables por el solo esfuerzo individual. 2.ª Empresas que exigen la intervención y los socorros del Estado.

Prescindiendo de las causas naturales que se oponen al desarrollo de los riegos, la actividad privada, bajo el punto de vista económico, bastará para llevar los proyectos de riegos al terreno de los hechos, siempre que con los productos del canon impuesta á los regantes, pueda hacer frente á los gastos de explotación, reembolso del tanto por ciento de interés, etc.

De otra manera la empresa es ruinosa para el interés privado, y aunque no puede afirmarse de una manera absoluta, beneficiosa para el Estado, cuyos ilimitados medios de acción le permiten compensar las pérdidas con las ganancias.

Lo que pasa con el Canal Imperial de Aragón y con el de Urgel patentizan este aserto. Concretándonos solamente al primero, diremos que su construcción costó al Estado unos veinte millones de pesetas, y desde el reinado de Carlos III, en que empezó á explotarse, hasta nuestros días, el producto inmediato percibido por el Estado como empresa, asciende á unas 38.048 pesetas anuales; producto insignificante, comparándolo con el capital empleado.

El negocio, sin embargo, lejos de ser ruinoso para el Estado, ha recompensado con usura sus sacrificios, creando en aquellas comarcas fuentes de grandes riquezas, que ceden al Tesoro gran parte de sus utilidades.

La construcción de los grandes depósitos, antes mencionados, aparte de las dificultades técnicas que ofrece su emplazamiento, está sujeta á las mismas dificultades financieras. Las construcciones llevadas á cabo en Lorca, Montegudo y Calahorra, lo demuestran, pues las compañías que los explotan, efecto del mucho coste de la obra, tienen una tarifa de aguas muy elevada, para animar á los propietarios á utilizarlas; y no debe perderse de vista que para que un proyecto de aprovechamiento de aguas sea fecundo en bienes para la empresa al mismo tiempo que para los regantes, es condición indispensable que el riego resulte barato.

Esto no quiere decir que debe concederse al Estado el monopolio de estas empresas; no

tan solo por el estado de nuestro Tesoro, sino también porque se vería privado de la poderosa cooperación de la iniciativa particular, la cual dentro de su modesta esfera de acción puede llevar á feliz término empresas superiores en conjunto á las pocas reservadas á la iniciativa del Estado.

La legislación en España para fomentar las empresas de riegos, ha dado pocos resultados. No es del caso citar las disposiciones vigentes en la materia, pero sí hay que advertir que tienen todas fechas muy recientes para poder juzgarlas por resultados prácticos.

Creo el Sr. Llauradó que estas disposiciones corren el riesgo de no ser aplicables á España, porque nuestro Tesoro no está muy provisto, y queda siempre sometido á las oscilaciones de la política; pero el Estado puede fomentar los negocios de riegos, realizables por la especulación privada, y formando una estadística bien precisa de los derechos para el uso de aguas públicas.

En cuanto á los grandes trabajos de canalización, etc., el Estado debe tomarlos por su cuenta y cederlos, en condiciones razonables, una vez terminados, á los sindicatos de riegos, reservándose, no obstante, los derechos de alta inspección y protectorado para que los sacrificios de la nación no resulten estériles.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Huelva 9 de Abril.—Estamos en plena estación de las flores, que por cierto se presenta en buenas condiciones, con días lluviosos que alternan con otros claros y templados que favorecen el desarrollo de las plantas; en el campo ofrecen hoy por doquier encantadoras vistas, los árboles vestidos de flores en apretados racimos, los eriales matizados de plantas y flores de infinitas variedades, y las amapolas que despuntan por los trigales.

El estado de los campos ha mejorado notablemente por efecto de las abundantes lluvias que tuvimos á fines de Marzo último, por lo que hay esperanzas fundadas de tener asegurada la cosecha de cereales y semillas en esta provincia, así como abundantes pastos para alimento del ganado.

Bien es verdad, que las siembras y en particular las cebadas, traen el atraso consiguiente producido por la crudeza y sequedad del invierno, y, en su consecuencia, la próxima cosecha será escasa de paja, aunque puede remediarse mucho, si ceden los vientos del N.E. y se presentan con más constancia los benignos que hoy disfrutamos del S.O., que ofrecen á esta región un clima templado, operando un rápido desarrollo vegetativo en los meses de primavera.

Los precios de los trigos y semillas son: trigos del país, á 44 rs. fanega; cebada del país, á 28; id. navegada, á 26; maíz, á 36; garbanzos gordos, de 80 á 100; id. menudos, á 42; habas menudas, á 44; id. tarragonas, á 40; harina de primera, á 18 rs. la arroba; de segunda, á 16.—A. T.

Montemayor (Córdoba) 9.—Hace tiempo no escribe á Ud. por lo eximia que en esta población viene siendo la extracción de granos y aceites, además de lo muy poco que ofrecía la cosecha de cereales.

Las campañas están muy atrasadas, y en general muy mala la sementera, no siendo así los ruidos que están buenos.

La primavera ha dado principio aquí muy agradablemente, y como ésta es la que de esta zona cria los campos, será probable que todo se enmiende mucho.

Los granos y aceite, aunque sin extracción, se cotizan á los precios siguientes: trigo, de 40 á 42 rs. fanega; habas, á 32; cebada, á 28; escaña, á 24; garbanzos, á 50; aceite, á 39 rs. la arroba.

Los olivos muy atrasados, pues hasta ahora no han empezado á talonarse, y, por lo tanto, se ignora cómo se presentará el tramo.—S. C.

De Aragón

Calatayud (Zaragoza) 10.—Reina cierta alarma en varios pueblos de este partido y el de Ateca, porque buen número de cepas, las atacadas con más fuerza por el mildiu, no tienen trazas de brotar, temiéndose hayan muerto ó por lo menos perdido mucho vigor.

El temor no deja de ser fundado, pues recuerdo haber leído en la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, que en 1885 perecieron por la misma causa bastantes vides en las Riojas y Navarra, y otras muchas brotaron con irregularidad, mostrando escaso fruto. ¡Quiera el cielo no se realicen nuestros temores!

En este mercado rigen los siguientes precios: trigo puro, de 28 á 29 pesetas cahiz; cebada, de 17 á 18; lentejas, á 19; harinas, á 15, 14 y 10 rs. arroba por primeras, segundas y

terceras clases respectivamente.—Un suscriptor.

De Castilla la Nueva

Daimiel (Ciudad Real) 10.—El campo ha mejorado mucho, pero los que sembraron tarde no podrán tener buena cosecha, ni siquiera regular. Esto que ocurre aquí, sucede también en toda la Mancha.

A continuación los precios corrientes: trigo, á 40 rs. fanega; trigo caudal, á 42; geja, á 36,50; centeno, á 32; panizo, á 40; cebada, á 26; aís, á 60; vino, á 11 rs. arroba el tinto y á 8 el blanco; aguardiente, á 32; aceite, á 41; patatas, á 2.—Un suscriptor.

Talavera de la Reina (Toledo) 9.—Los campos están superiores en esta comarca con relación á lo que se esperaba hace quince días. Este cambio debese á las copiosas lluvias que hemos tenido últimamente en medio de apacible temperatura. Por esto los sembrados aparecen hermosos, así como los árboles frutales.

Se han concluido las labores en las viñas, tanto de poda como de cava, y en breve empezará el valioso arbusto á pulgarear, como aquí se llama el comienzo de la brotación.

Precios corrientes: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; centeno, de 28 á 30; algarrobas, de 27 á 29; garbanzos, á 16, 20, 25 y 40 rs. la arroba, según clase y cochura; vino tinto, á 18 y 20 rs. la cántara; id. blanco, á 16 y 18; aceite, á 52 y 54 rs. la cántara.

De este último artículo hay pocas existencias, y como se ha cogido poco en todo este territorio, se espera alguna subida de precios.—V. de G. y Compañía.

De Castilla la Vieja

Arévalo (Ávila) 8.—Reina viva satisfacción por lo bien que ha comenzado la primavera, con lluvias y calor; los sembrados se desarrollan en inmejorables condiciones, y si en adelante no es contrariada su vegetación por accidentes atmosféricos, con seguridad haremos buena cosecha, mejor que la del año pasado.

Se está practicando la siembra de garbanzos, hallándose la tierra en excelente sazón. Por partidas se vende el trigo bueno á 38 1/2 y 38 3/4 rs. la fanega, cotización que acusa flojedad.

Al detall se ha pagado dicho grano: clase superior, á 39; buena, á 38 1/2; centeno, á 24; cebada, á 26 1/2; algarrobas, á 16 1/4; garbanzos, á 180, 140 y 80.—El correspondiente.

Pozaldez (Valladolid) 9.—En la última semana se han exportado 3.500 cántaros de vino blanco y 1.800 de tinto, cotizados respectivamente de 9 á 10 y 12 á 13 rs.

Han vuelto los vientos fríos, los cuales perjudican á los campos.

El trigo se detalla de 39 á 40 rs. fanega; centeno y cebada, á 27; algarrobas, de 24 á 25; garbanzos, de 90 á 180; harina, á 16 reales arroba las primeras clases, 15 las segundas y 13 las terceras.—El correspondiente.

Villada (Palencia) 10.—En el mercado de ayer han regido los siguientes precios: trigo bueno, de 37 á 37,50 rs. la fanega; centeno, á 25; cebada, á 24.—El correspondiente.

Vitigudino (Salamanca) 9.—Poco concurrido el mercado de ayer por estar ocupados los labradores en la siembra de primavera.

Esto no obstante se han hecho bastantes operaciones en ganado vacuno y á precios altos.

Cotización de granos y harinas: trigo, de 30 á 32 rs. fanega; centeno, de 19 á 21; cebada, de 22 á 23; algarrobas, de 16 á 17; harinas, á 16, 15 y 14 rs. la arroba.—El correspondiente.

Ontoria del Pinar (Burgos) 9.—Los precios del vino en mi pueblo de Gumiel de Mercado fluctúan entre los 9 y 10 rs., habiéndose presentado últimamente un comisionado riojano que lo ha hecho á este último tipo.

La calidad es buena y es de creer que para el próximo verano se eleve algo el precio, en razón de lo escasa que en general fué la cosecha, y de lo agotadas que para entonces irán las existencias; á esto podrá contribuir también la buena ó mala cosecha que se presente, y las plagas y accidentes atmosféricos que con tanta frecuencia por desgracia venimos sufriendo.

El precio de los cereales en este mercado ha subido 2 y 3 rs. en fanega, vendiéndose el trigo de 30 á 32 rs. fanega; centeno, de 23 á 24, y avena, de 15 á 16.

Lo que se vende aquí muy barata es la madera de pino, como son machones, tablas y demás; el que necesite podía proveerse con facilidad y economía.—El correspondiente.

De Murcia

La Roda (Albacete) 9.—Se halla muy animado el mercado de vinos. Se han vendido casi todas las existencias en tinaja, á los precios de 11 á 11 1/2 reales arroba.

Los principales extractores han sido los representantes de los Sres. Lhardy y Lasserre y Compañía.

El mercado de cereales con poca demanda. Los precios corrientes son: caudal, á 38 reales fanega; cebada, á 26; centeno, á 30; avena, á 17.

Los sembrados bastante atrasados por efecto de los fríos excesivos del pasado Marzo.—El correspondiente.

De Navarra

Obanos 9.—Según indicaba á Ud. en mi anterior se había iniciado una gran animación en esta bodega; hasta la fecha, sigue más ó menos la suca.

Todavía quedan buenas existencias, conociéndose ahora la falta de cosecha en otras comarcas vinícolas, por la afluencia de compradores que nunca nos habían visitado.

Todo el mundo procura proveerse de sulfato para emprender la nueva campaña contra el mildiu, pues porque algunos incrédulos vieron el año pasado perdida su cosecha, ya no hay quien no esté convencido de la eficacia del remedio. También pensamos hacer una prueba con el aceite, pero esto muy en pequeño, porque lo principal es ir sobre seguro aplicando la mezcla cuprocálcica.

Creemos que la pira no se ha presentado aquí, que de existir serán infructuosos y casi inaplicables los remedios (ya tardíos) que hoy se están haciendo, y á mi parecer lo más acertado será una poda temprana y con mucho cuidado, como aquí se acostumbra, limpiando bien la cepa de la cáscara vieja, que fácilmente se desprende, y de las partes que no la dan vida.

Disfrutamos de una temperatura verdaderamente primaveral; como después de la tempestad viene la calma, á las dos primeras decenas de Marzo, que fueron terribles, ha sucedido una que ha hecho sonreír á la vegetación y dicho se está que al labrador; el campo en general ha brotado ya, y en buenas condiciones.

La laya ó labor de las viñas toca á su término; se ha verificado tan á satisfacción como podía desear el propietario y lo exigía el mal estado en que se encontraban del año pasado.

Los precios que rigen son: vino viejo, de 11 á 12,50 rs. cántaro (11,77 litros); nuevo de 8 á 10,50; aguardiente usual, á 20; anisado, de 40 á 70; trigo, á 20 rs. robo.—C. A.

De las Riojas

Nájera 10.—El aspecto de los sembrados ha mejorado con la buena temperatura; la vegetación de la vid ha adelantado demasiado, en mi concepto, y conviene no venga fuerte calor para ver de librarnos de los hielos. En estos días ha descendido la temperatura.

Encalmadas las ventas de vino, tanto en este pueblo como en otros del partido.

El trigo se detalla á 36 rs. la fanega, y la cebada de 20 á 24.

Según ya le anunciaron sus correspondientes de Alesanco y Uruñuela, será general en la comarca el tratamiento Millardet. Muchos prefieren dejar de cavar las viñas á no rociarlas con la maravillosa mezcla cuprocálcica.

Gracias á la Compañía vinícola de las Campanas y á la del ferrocarril del Norte, tendremos buen sulfato y á precios arreglados. Nuestra Diputación provincial nada hace para combatir una plaga que nos arruina.—F.

Cuzcurrita (Logroño) 9.—Esta mañana han aparecido cubiertas de nieve las alturas de Tolonia. Este descenso en la temperatura es conveniente para que se retrase la vegetación de la vid, pues de haber seguido el calor de las semanas anteriores, hubiera brotado enseguida, aumentando por consiguiente el peligro de los hielos primaverales ó tardíos.

Se están haciendo las labores del viñedo con la actividad acostumbrada.

La situación del mercado de vinos no ha variado.

Buenos los campos, habiéndose sembrado por vez primera trigos de Chile y Odessa, y cebada de Santo Domingo, cereales todos de gran rendimiento. Oportunamente le daré cuenta del resultado de estos ensayos.

También se han hecho pequeñas plantaciones de la renombrada vid *garnacha tintorera*, variedad precoz, de mucho color é indemne al mildiu.—M. S. de Z.

Haro 9.—En la anterior semana se han contratado, al precio de 16 rs. una, cerea de 3.000 cántaras de vino nuevo de diversos propietarios de esta villa. También me aseguran que por partidas selectas se ha ofrecido 17 y 17,50 rs., sin que hayan aceptado estos precios sus dueños.

La Compañía vinícola del Norte de España ha adquirido en Ollauri una buena partida (no puedo precisar el número de bordalesas) de vino fino de la acreditada bodega del señor Cañedo, suponiéndose que el precio no ha bajado de 26 duros cada bordalesa.

En el mercado de ayer se han cotizado los cereales como sigue: trigo, de 35 á 40 rs. fanega, según la clase; cebada, de 22 á 24; centeno, de 27 á 28; avena, de 16 á 17; habas, de 35 á 42 las blandas y de 30 á 31 las duras. Ha descendido la temperatura, habiendo nevado en la montaña de Tolonio.—Un suscriptor.

De Valencia.

Albaida (Valencia) 9.—Desde mediados del pasado Marzo que abundantes y pertinaces lluvias impiden todo trabajo en los campos; los sembrados están hermosísimos pero reclaman sol y calor; de no serenarse pronto el tiempo, me temo que el exceso de humedad les perjudique en extremo; las viñas empiezan á brotar, y en su inmensa mayoría están por roturar; en algunas hondonadas están encharcadas como si fueran arrozales; si continúan las humedades, creo que este año el mildiu ocasionará grandes perjuicios; algunos propietarios se han provisto de sulfato de cobre del que ha proporcionado la Liga de Proprietarios de Valencia, única sociedad que se ha interesado en este importante asunto. Quedan muy pocas existencias de vinos; para las últimas ventas han fluctuado los precios entre 2 y 2,50 pesetas el cántaro (10,77 litros).

El precio de las algarrobas oscila entre 1,50 y 1,75 pesetas la arroba valenciana (12,75 kilos), siendo escasas las existencias porque fué mermadísima la cosecha, consecuencia de la destrucción del arbolado por las heladas de hace dos años.

Trigo y aceite no se cosecha para el consumo del país.—*El correspondiente.*

NOTICIAS

Próxima la brotación de la vid, todos los propietarios de las comarcas que el año pasado fueron invadidas por el mildiu deben estar ya provistos de sulfato de cobre puro; cal viva y pulverizadores ó escobillas para aplicar la mezcla cupro-cálcica tan pronto como los tiernos vástagos alcancen la longitud de 10 á 14 centímetros.

Para este primer tratamiento debe prepararse el caldo bordelés al 1 por 100 de sulfato de cobre y 350 kilos de cal viva.

La disolución de sulfato y la lechada de cal se hacen separadamente, se mezclan después y se añade la cantidad de agua que corresponde para que el todo resulte con las dosis marcadas.

El segundo tratamiento debe practicarse á los quince días del primero, y siempre un poco antes de la florescencia para que la vid entre en este peligroso período bien preservada contra el mildiu y los rots.

En este segundo tratamiento conviene aumentar las dosis empleando por cada 100 litros de agua tres kilogramos de sulfato de cobre y uno de cal viva.

El tercer tratamiento procede en la última quincena de Julio á las mismas dosis que el segundo.

La pasada semana se animó algún tanto el embarque de vinos en el puerto de Vinaroz. Actualmente se pagan de 8 á 10 reales el cosechado en aquellos pueblos; y el superior, sin yeso, de Benicarló, á 12 reales.

En la Plana continúan los precios de la naranja como en anteriores días. Actualmente, y según las clases, oscilan los precios entre 80, 90 y 100 reales el millar.

Por el ministerio de Fomento se ha dispuesto se recomiende á todos los maestros y maestras de las escuelas públicas rurales la adopción de carteles, muestras, cartillas y libros de lectura en que, al lado de aquellas máximas y enseñanzas que la experiencia ha demostrado deben inculcarse á los alumnos, figuren otras relacionadas con la agricultura, mejora del cultivo, protección á los animales útiles, etc., apropiadas á la consecución de los fines que se dejan expresados.

De los avisos recibidos en Paris sobre la cotización de los trigos, resulta que sólo cuatro mercados están en alza, 72 acusan firmeza, 136 no han tenido alteración y 28 revelan baja.

Temese que esta última tendencia se acentúe y generalice.

Signe el alza en los mercados de ganados por haber aumentado la extracción de reses al extranjero, especialmente de Galicia y Asturias.

Se ha pedido á la comisión de presupuestos del Congreso:

1.º Que se conceda una prórroga de un año, en el articulado de la ley, para que los contribuyentes puedan retraer las fincas embargadas por la Hacienda, pagando el débito y costas.

Y 2.º Que se conceda una prórroga para que los Aunamientos puedan pagar de una vez, y á metálico, los descubiertos hasta 1884-85, con los beneficios de la ley de 1.º de Agosto de 1887.

De El País de Lérida:

«Muchos viticultores de esta provincia se hallan muy descorazonados por el notable retraso de las viñas en echar brotes, lo cual les hace temer por la suerte de la próxima cosecha.

Al propio tiempo observan que, á pesar de la avanzada época que alcanzamos, son muchas las cepas de los viñedos en los cuales el año último se cebó el mildiu, que no dan señales de vida, temiéndose que hayan sido víctimas de dicha plaga.»

La cosecha de aceite ha sido este año muy escasa en Aragón, así como en casi todas las regiones de España.

En la provincia de Zaragoza se estima dicha producción en unos 14.800 hectólitros, habiendo sido nulo el rendimiento en los pueblos que comprenden los distritos de Caspe y Zaragoza.

En 1887 se recolectaron en la provincia de Zaragoza 33.000 hectólitros.

La demanda de trigos es activa en Almazán y algunos otros pueblos de la provincia de Soria. En aquel mercado se han comprado recientemente para una fábrica de harinas de Calatayud 1.500 cahices al precio de 31 rs. la fanega castellana.

El precio como se ve es ruinoso para el labrador, y sin embargo, los productores de Soria ofrecen sus existencias á dicho límite, porque de lo contrario no conseguirían realizarlas.

La Gaceta ha publicado la siguiente nota expedida por el ministerio de Estado.

«La Dirección general de Aduanas, en vista de un informe emitido por el Consejo de Higiene que considera nocivos á la salud los vinos que contengan más de un gramo de cloruro de sodio por litro, ha dictado una circular con fecha 12 de Marzo último, disponiendo que desde 1.º de Abril sean rechazados dichos vinos en las aduanas de aquella República, y que desde 1.º de Octubre próximo sean embargados y sometidos sus importadores á los tribunales de justicia.

«A consecuencia de las gestiones practicadas por el embajador de S. M. en Paris, el gobierno francés ha prorrogado hasta 1.º de Mayo el plazo de tolerancia para la admisión de los vinos salados.»

La prórroga conseguida por nuestro embajador no resuelve el conflicto que causa á la producción española la nueva proscripción y, según ya decimos en otro lugar, urge que el gobierno no ceje en sus gestiones hasta lograr que la circular no sea aplicada en la actual campaña por lo menos.

Escriben de Tudela (Navarra):

«Nuevamente se han presentado en nuestra redacción varios ganaderos, manifestando los graves perjuicios que les están causando los lobos.

«El sábado último mataron de un ganado nada menos que 13 reses.

«Como se ve, los daños que estos animales están ocasionando á la ganadería no pueden ser mayores.

«Urge, pues, que la excelentísima Diputación foral acceda á lo solicitado por los ganaderos y que todos los pueblos secunden los esfuerzos de Tudela para combatir á tan terrible enemigo.»

Los comerciantes que tienen negocios de vinos con España se muestran muy disgustados por las trabas y dificultades que se imponen á aquéllos en las aduanas francesas, haciendo cada vez más difícil su importación en este país.

En el Senado federal de los Estados Unidos se presentaron no ha mucho dos proposiciones de ley para que el gobierno fomente por medio de primas el cultivo de remolacha y la producción de azúcar de dicho tubérculo.

Trasladadas estas proposiciones á la Comisión de agricultura, uno de sus miembros, Mr. Paddock, ha formulado dictamen, el cual comprende un nuevo proyecto de ley que refunde los dos anteriores.

En este se recomienda el pago, durante los años 1891, 1892 y 1893, de un peso por cada tonelada de remolacha que se produzca en los Estados Unidos y se entregue á una fábrica para ser convertida en azúcar comerciable, por el cual, en adición, se pagará una prima de un peso por quintal. También se propone la libre importación de toda la maquinaria que se necesite para esta industria.

El dictamen de Mr. Paddock traza el génesis y desarrollo de la industria de la remolacha en Francia, Alemania y Austria, para

venir á parar en la necesidad de que los Estados Unidos fomenten de modo análogo, por medio de la protección, el cultivo y beneficio de esta planta sacarina.

Mientras tanto, en España ni se hace nada para desarrollar la producción, ni se adoptan medidas que la defiendan de la competencia extranjera.

Comunica la «Agencia Fabra» que en Bejiers ha subido el vino 10 francos por hectólitro desde que comenzó el movimiento de alza, y que como en el Mediodía y otras regiones de Francia se ha apoderado el comercio de casi toda la cosecha de 1889, todo hace prever creciente firmeza de precios.

Estas noticias, como ven nuestros lectores, en nada discrepan de las que ha publicado últimamente la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES respecto á la situación, tendencia y porvenir del mercado de vinos.

El concurso de pulverizadores de Tudela (Navarra) se ha visto muy concurrido, revistiendo grandísima importancia para la producción vitícola.

Se han reunido en aquella ciudad gran número de fabricantes y representantes de aparatos para combatir las enfermedades de la vid y muchos agricultores de Rioja y Navarra.

Durante los tres días de pruebas se han dado por la noche otras tantas conferencias por el Sr. Franca, el ingeniero agrónomo de la provincia de Navarra, Sr. D. Angel de Diego, y por un ingeniero industrial residente en Tudela.

El Jurado habrá ya dado su fallo, el que publicaremos así que nos sea comunicado.

Dicen de Cariñena:

«En cuanto á la cuestión vinícola, nada ha mejorado la situación de esta comarca; días pasados vendiéronse unas cubas de vino de la clase más inferior, para unos carreteros del Somontano de Huesca, á 23 y 24 pesetas alque de 120 litros.»

Se ha dispuesto por la superioridad que los distritos forestales, al redactar en lo sucesivo las estadísticas de la producción de los montes públicos, consignen, y como apéndice agreguen, á las que ya se han formado desde el año 1885-86, los siguientes datos: 1.º Expresión clara y terminante de todas y cada una de las partidas que por importe del 10 por 100 se hayan realizado en virtud de los aprovechamientos del ejercicio á que cada estadística se contraiga. 2.º Designación de las que correspondiendo á los aprovechamientos del respectivo año no hayan ingresado. 3.º Enumeración de las que del mismo impuesto del 10 por 100 ingresen ó hayan ingresado en cada ejercicio, siendo resultados de otros anteriores.

Los ministros de Hacienda y de Estado, y el Director de Aduanas, se han negado á revocar la real orden sobre reexportación de vinos sofisticados, porque se dictó de acuerdo con la Junta de aranceles; pero manifiestan que los reexportadores pueden pedir el análisis en las aduanas españolas y acudir después al ministro de Hacienda.

Mercado de Lérida:

Precios corrientes: trigo de monte, clase superior, 13,75 á 14,25 pesetas los 80 litros; clase corriente, 13 á 13,50; de huerta, 12; cebada, 5,50 á 6,12; aceite de primera, 9,50 á 10 pesetas la arroba; de segunda, de 9 á 9,58.

A instancia de algunos suscriptores de la CRÓNICA, reproducimos del folleto que publicamos en Mayo de 1886, el medio de reconocer la falsificación del sulfato de cobre:

«Antes de proseguir estas instrucciones, juzgamos oportuno revelar el medio de reconocer la falsificación del sulfato de cobre, pues el profesor de agricultura de la Gironda, Mr. J. Vasilhère, ha analizado muchas muestras de dicha sustancia y ha descubierto que no pocas contenían más de un 20 por 100 de sulfato de hierro, materia absolutamente inofensiva para el mildew. Conviene, por lo tanto, al tratar de adquirir el sulfato que ha de emplearse en las viñas, averiguar su pureza, porque en otro caso no daría el resultado apetecido. He aquí el modo de salir de esta duda:

»En un vaso de agua clara se echa un poco del sulfato de cobre pulverizado que se trata de analizar, y se añaden unas gotas de amoníaco (alcali volátil). Si el sulfato de cobre es puro, el líquido adquiere un magnífico color azul, absolutamente transparente; si, por el contrario, contiene sulfato de hierro, el color azul, sucio y obscuro al principio, se aclara poco á poco, dejando en el fondo del vaso un depósito azul negro, mientras la parte superior del líquido conserva el hermoso azul transparente del sulfato de cobre puro.»

Dicen de Paris que el gobierno está firmemente resuelto á impedir por medios indirectos la fabricación de vino de pasas. Al efecto, las partidas de dicho artículo no podrán transitar por Francia sino provistas de una guía, y los dueños tendrán la obligación de dar cuenta de todas las ventas que hagan del mismo.

También se tomarán medidas para impedir que el vino de pasas pueda mezclarse con otros naturales.

Se ha inaugurado en Guadalupe la Escuela de Comercio creada por iniciativa particular de la Cámara. El acto, que resultó solemne, fué presidido por el Gobernador civil, con asistencia de todas las autoridades civiles, militares, judiciales, comercio, industria, y un numeroso público.

Dícese que el Sr. Canalejas, continuando su campaña en pró de las economías, defenderá la supresión total de las administraciones subalternas.

El Sr. Monares, diputado gamacista, ha pronunciado un notable discurso combatiendo el presupuesto del ministerio de la Guerra. Al demostrar que las economías no se han hecho en los capítulos que debían, dijo:

«Prueba de ello es que en los servicios de artillería é ingenieros se han hecho rebajas de un 12 por 100 en los gastos, mientras la Administración Central, que es el Arca Santa, no ha llegado más que al 0,75 por 100.

»Y es singular—añade,—lo que entre nosotros sucede. No tenemos dinero para fortificar y artillar nues ras costas; no podemos gastar en armamentos; pero en cambio mantenemos una burocracia militar mayor que la de todas las naciones de Europa.

»Lo que no puede pasar,—añade el orador,—es que las defensas de las fronteras se encuentren abandonadas. Porque mal ó bien, los soldados y las armas pueden improvisarse, pero las fortalezas no.»

El Sr. Monares probó también que en vez de economías hay aumento de gastos.

Imperta más—exclama—lo que han gastado en papel y tinta los periódicos oficiosos para ensalzar las economías de Guerra que lo que éstas representan.

Comparando el actual presupuesto con el anterior, hace notar que, á pesar de reducirse el contingente y haberse suprimido dos direcciones y varios servicios, la cifra total de los gastos ha aumentado.

El Sr. Monares alcanzó muchos y merecidos aplausos.

CAMBIOS sobre plazas extranjeras

DÍA 10

Paris á la vista.....	5-80
Paris 8 dlv.....	5-70
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	26-63
Idem 8 dlv. (idem) id.....	26-60
Idem á 60 dlv. (idem) id.....	26-50
Idem á 90 dlv. (idem) id.....	26-45

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

Rociadores de Viñas, el mejor sistema PRENSAS PARA UVAS MAQUINAS AGRICOLAS E INDUSTRIALES CORREAS, ALAMBRADOS Y HERRAMIENTAS Averly Montaut y Garcia ZARAGOZA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE Arboricultura, y Floricultura simientes de L. RACAUD, horticultor. Zaragoza.

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras. Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remite su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

MILDEW Antracnosis y Hielos tardíos

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

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

VERMOREL CONSTRUCTOR
VILLEFRANCHE (Rhône) FRANCE

312 Primeros Premios y Medallas de Oro

PULVERIZADOR
CONTRA EL MILDIU



Relampago núm. 1. . . 45 pesetas.

Relampago núm. 2. . . 35 »

Agentes en los principales pueblos de España y del extranjero.

SALABERT Y COMPAÑIA

CONSTRUCTORES.—BARCELONA

Pulverizadores contra el mildiu



Salabert (de aire comprimido). 50 Ptas.

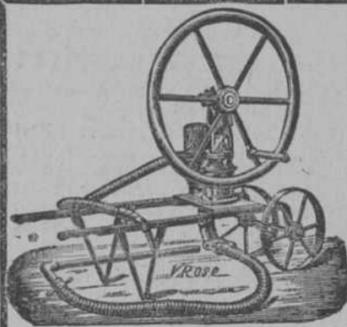
El Rayo (con palanca, capacidad 15 litros). . . 35 »

Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.

Ventas al por mayor.

Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Segadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Cortarraices.—Corta-pajas.—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.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador NÖel modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Artes» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de Paris de 1889. Ha vencido á 6 competidores. Catálogos gratis y franco.

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

Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Nöel de Paris.

CALDO BORDELES CELESTE

CALDO BORDELES PERFECCIONADO

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

PATENTE DE INVENCIÓN EN ESPAÑA

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

El Caldo bordelés celeste es la mejor de las preparaciones á base de cobre. Este producto ha recibido la más completa aprobación de los sabios profesores Sres. Millardet y Gayon, verdaderas autoridades en todo lo que concierne á la viticultura.

La Casa Jullian Hermanos desea adquirir en España depositarios responsables con buenas referencias.

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 640 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión a D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm 45, Madrid.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854.

19, Calle de Campo Sagrado

ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO

BARCELONA

Premiados con 14 medallas de Oro, Plata y Bronce, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas segun los últimos adelantos para

Fábricas de Fideos y pastas para sopa.

Fábricas de Chocolates.

Fábricas de Harinas.

Fábricas y molinos de aceites.

Prensas para vinos.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas

VALLS.—Campo Sagrado

BARCELONA

Teléfono núm. 595.



PARSONS, GRAEPEL

Y STURGES

(Antes Parsons y Graepel.)

Almacén: Montero, 16.

Depósito: Claudio Coello, 43

MADRID

Sucursal en Valladolid. Acera de Recoletos, 6.

Pídase nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandará gratis.

TEORÍA Y PRÁCTICA DE LA VINIFICACIÓN

Por D. Diego Navarro Soler.

La obra más extensa y completa de las publicadas.—Un tomo en 4.º mayor de 784 páginas y 139 grabados.—10 pesetas en Madrid y 11,25 en provincias certificada.

Los pedidos al autor, acompañando el importe en librazas de facíl cobo, Corredera baja, 15 y 17, principal derecha Madrid.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

Adrian Eyries

CALLE 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

PRENSAS

Y

Pisadoras de uva

MABILLE



Han obtenido los primeros premios en todas las Exposiciones donde se han presentado.

Un nuevo descubrimiento al aumento de presión y prontitud en la operación hace que queden sin efecto las imitaciones que varios fabricantes han hecho de nuestro sistema anterior.

Desconfiad por lo tanto. Unicamente en este almacén se vende la verdadera PRENSA MABILLE. Pídanse catálogos.

La Eldanense

Asociación de cosecheros de vino domiciliada en OUEÑAS (Palencia) bajo la representación de

Pablo Salas y Compañía

Esta asociación, que siempre cuenta con grandes existencias en sus bodegas, remitesus vinos tintos naturales á cualquiera punto de España y del extranjero.

Se remiten muestras y precios.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTIFICO

SERRANO, 4, MADRID

Fábricas.—Máquinas.—Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la

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

UTENSILIOS

Vinícolas y Agrícolas

CARLOS HAUPOLD

24, PELIGROS, 24.—MALAGA

Acetunómetro para saber la cantidad exacta de aceite que produce la aceituna.

Alambiques, Bolellas, Azufradores, Bombas y Clarificantes.

Ingerladores, Pulverizadores y toda clase de aparatos y productos para la industria vinícola y agrícola.

A los destiladores

Se vende, á precio arreglado, un magnífico Aparato Egrot núm. 4 para destilar y rectificar aguardiente hasta 40 grados cartier. El aparato es nuevo, de sistema perfeccionado.

Para informes dirijáse á los señores Campo y Compañía de Haro.

PULVERIZADORES

El Noël, 55 pesetas. Excelsior, 45.—Relampago, de Vermorell, 45. El Rayo, 35. Son los más prácticos y los que han alcanzado primeros premios en Exposiciones y Concursos. Todos de cobre.

Con una peseta más, se ponen embalados en esta estación del ferrocarril. Administración de La Revista Vinícola, Danzas, 5 y 7.—Zaragoza.

PULVERIZADORES

Gran Concurso de Champagne 1887.

Primer premio.

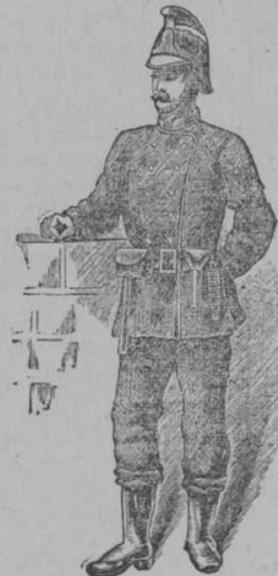
Por unanimidad del Jurado, compuesto de 27 miembros.

GAILLOT

Caballero de Mérito Agrícola

Constructor especial de MAQUINAS VINICOLAS en

BEAUNE (Cote d'or) Francia



BOMBAS DE VAPOR Y MANUALES

Equipos completos

Julius G. Neville y C.ª

LIVERPOOL

CATALOGOS GRATIS