

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION:

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

Pago adelantado

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios con-  
vencionales.

AÑO VIII

Miércoles 20 de Mayo de 1885.

NUM. 770

## CULTIVO DEL RAMIÉ

El ingeniero francés Sr. Landtsheer ha dirigido á la *Chronique de Paris*, la siguiente carta acerca del cultivo del ramié, especie de planta textil que por sus grandes rendimientos está llamada á ocupar un lugar importante en nuestras explotaciones agrícolas.

«He leído en el número 26 de su periódico, correspondiente al 29 de Diciembre una noticia interesante sobre los resultados obtenidos en el cultivo del ramié, hecho en la estación agronómica de Vaucluse, por su director M. P. Pechard. Ocupándome especialmente del cultivo del ramié y de la fabricación del hilo que de él se obtiene, desde hace más de 19 años, creo deber, tanto en bien de la cuestión como en interés de la industria francesa, dar á conocer algunos resultados que he tenido ocasión de contrastar.

Tengo un cultivo de ramié en Bouffarik, Argelia, y he seguido atentamente los resultados que se obtenían en el Mediodía de Francia. Mr. Tranier, que cultiva también esa planta cerca de Avignon, ha tenido la bondad de enviarme continuamente ejemplares de sus cosechas, dándome todas las indicaciones que deseaba.

He observado que en un cultivo de ramié bien hecho, tanto en el Mediodía de Francia como en Argelia, se obtienen cincuenta tallos por metro cuadrado y por corta; pero en el Mediodía de Francia solo se consiguen dos cortas al año, mientras que se obtienen cuatro de Argelia.

He observado también que en Francia se hace la segunda corta imposible de sacar, por verificarse en el mes de Octubre, y que, por consiguiente, es indispensable poder descortezar el ramié verde. En Argelia se efectúa también la cuarta corta hácia fines de Octubre y la desecación de los tallos resulta insegura; es, pues, mucho más ventajoso, hasta diré indispensable, de poder descortezar el ramié aun verde de los abonos y de las irrigaciones, sino que también el número de plantas que se siembran por hectárea, y sobre todo, de la distancia entre las plantas.

En el principio disponíanse las plantas con un metro de distancia entre una y otra, después se las acercó á 70 centímetros, luego á 50 y hasta 40 (hay quien pretende llegar á 30 centímetros), lo que hace variar el número de plantas de 10.000 á 50.000 por hectárea. Se comprende, pues que sea imposible comparar los rendimientos de cultivos establecidos en condiciones tan diferentes.

Los experimentos hechos en condiciones de cultivo normales y habiendo dado hermosos productos, presentan un término medio de 500.000 tallos por hectárea y por corta, sean 50 tallos por metro cuadrado y por corta. Ese rendimiento ha sido constatado por M. Riviere, director del jardín del Hamma, en Argel; por el Sr. Hartog, en Maustapha Inférieur

cerca de Argel; por M. Tanier, cerca de Avignon, y por mí en Bouffarik.

El peso de los tallos verdes desembarazados de las hojas, de 1 metro 50 á 1 metro 80 de largo, ha sido de 40 á 50 gramos por tallo, después de la desecación esos mismos tallos pesaban de 16 á 20 gramos; lo que da para el peso de una corta, 500.000 veces 45 gramos; ó 22.500 kilogramos de tallos verdes sin hojas y 500.000 veces 18 gramos ó 9.000 kilogramos de tallos secos por corta. En el Mediodía de Francia, el rendimiento de las dos cortas será de 45.000 kilogramos de tallos verdes sin hojas, ó 18.000 kilogramos de tallos secos. (Ese rendimiento corresponde exactamente al señalado por M. P. A. Favier de Villefranche, en su folleto sobre el ramié.) En Argelia se obtendrá el doble en las cuatro cortas, ó sea por año y por hectárea, 90.000 kilogramos de tallos verdes sin hojas, ó 36.000 kilogramos de tallos secos.

Las cantidades que acabamos de exponer, y de cuya exactitud respondo, demuestran que la Argelia es el país por excelencia para la cultura del ramié.

Para descortezar la planta, he obrado de varias maneras; con la mano, con el vapor y con diferentes especies de máquinas. He notado que el peso de la corteza con toda la goma resinosa que contiene, es de 27 por 100 del peso del tallo seco. El peso de la corteza seca de un tallo descortezado en verde, es de 10 á 12 por 100 del peso de ese tallo.

Los gastos de cultivo del ramié al año y por hectárea, son de 800 francos. Se obtiene por término medio 80.000 kilogramos de tallos verdes sin hojas; que producen 8.000 kilogramos de tiras descortezadas, que dan 3.200 kilogramos de hilo, valiendo comparativamente con el cáñamo preparado 2 pesetas el kilogramo; de modo que aun admitiendo que bajara el precio á 1,50 pta., el cultivo de esa planta daría un resultado más favorable que otro cualquiera.

En efecto, una hectárea produce 3.200 kilogramos de hilo, de un valor de 1,50 peseta el kilogramo..... 4.800

El coste de esos 3.200 kilogramos será de  
Gastos de cultura..... 800  
Gastos de descortezamiento, 8.000 kilogramos á 0,10 céntimos..... 800  
Extracción de la goma. 1.280  
Coste total..... 2.880

Beneficio obtenido por hectárea. 1.920  
Resultado magnífico, que decidirá á muchos agrónomos á introducir en sus cultivos, el del ramié, que han llamado con razón *el textil del porvenir*.

N. DE LANDTSHEER.  
Ingeniero de Bouffarik.

## ADULTERACIONES DE LOS VINOS

Sabido es que con los vinos se mezclan á veces sustancias más ó menos dañinas,

para conseguir que los consumidores los acepten con más complacencia. De esa índole son, entre otras sustancias, que frecuentemente se mezclan con los vinos, las siguientes: el *tanino*, el *yesso*, la *creta*, el *alumbre*, los *carbonatos de potasa y de sosa*, la *fitolaca* y el *campeche*. Siendo, como es, en alto grado importante descubrir tales adulteraciones, parecemos oportuno dar á conocer tres procedimientos sencillísimos para saber si el vino se halla mezclado con agua, y si está manipulado ó se ha obtenido artificialmente.

1.º En el vino que haya de someterse á exámen se empapará una esponja, ó á falta de ésta, un pedazo de miga de pan, que se colocará en un plato de loza en el cual se haya echado antes una pequeña cantidad de agua. Cuando el vino sea neto, permanecerá durante diez ó quince minutos en la esponja antes de mezclarse con el agua; cuando sea artificial ó se halle adicionado con agua, saldrá de la esponja ó de la miga de pan así que éstas se pongan en contacto con el agua contenida en el plato, y la teñirá inmediatamente de color rosado.

2.º También se puede apelar á otro procedimiento para averiguar si el vino está adulterado ó no. Dentro de un vaso se colocará una copita llena del vino sometido á observación, y se echará agua en el vaso hasta que quede un dedo de este líquido sobre la copa. Cuando el vino sea puro, como menos denso que el agua, se elevará inmediatamente á la superficie de ésta. Cuando sea artificial, el vino se mantendrá en la copa.

3.º Cuando se quiera descubrir de una manera indudable la falsificación, se echará el vino sospechoso en un vaso, se le agregará glicerina en la proporción de una quinta parte de su peso, y esta sustancia se precipitará inmediatamente en el fondo, manteniéndose descolorida si el vino es neto. Si, por el contrario, contiene el vino *fitolaca*, la glicerina aparecerá de color violado, y de color rojo-amarillento cuando en el vino se haya echado *campeche*.

## MERCADOS DE VINOS

Todavía en la última semana y contra lo que era de esperar, han corrido serios peligros los viñedos á causa de los fuertes y extemporáneos frios que hemos vuelto á sentir; pero afortunadamente por lo que toca á nuestras comarcas, los temores han sido mucho mayores que los daños causados por los hielos de primavera, gracias á los vientos y humedades.

En cambio en Francia las bajas temperaturas de las mañanas del 10, 11 y 12 sobre todo, han ocasionado verdaderos extragos en los ríos y justamente renombrados viñedos de la Champana y riberas del Mosela. Las correspondencias que se reciben de Epernay, Pierry, Grauves, Cumieres, Mej y otros muchos pueblos de aquellas dos grandes regiones, son muy desconsoladoras, y aun cuando en estos primeros momentos no se precisen las pérdidas, no cabe duda que los citados hielos constituyen todo un desastre para la producción vinícola. En los Pirineos Bajos y Orientales, Mediodía,

Girona, Borgoña y demás comarcas de la vecina república, las pérdidas son insignificantes, lo mismo que en España.

La tendencia del mercado es siempre altamente favorable para los tenedores por lo muy mermada que se encuentra la existencia en las naciones productoras; así que no es extraño decrezca la importación en París, Burdeos, Cete y otras grandes plazas y que los propietarios se presenten en todas partes dominando por completo la situación.

Véanse ahora los precios y ventas que se registran en las siguientes comarcas.

**Riojas.**—Las tres últimas partidas ajustadas en Casalaraina se han cotizado dos de ellas á 20 rs. la cántara (16,04 litros) y la tercera á 20,50; quedan disponibles unas 12.000 cántaras.

En Zarraton se han agotado los vinos de exportación y solo restan varias cubas de clarete, casi todas de superior calidad; las últimas de negro se detallarán á 40 rs.

De Briones nos dicen que despues de las 3.300 cántaras adquiridas por D. Domingo Ugalde á 22 rs. se han encalmado las transacciones sin duda par el retraimiento de los cosecheros.

De San Asensio se han extraído algunos miles de cántaras de 17 á 21 rs., habiendo ajustado bastantes cubas los almacenistas y portadores de las provincias de Búrgos, Vizcaya, Alava y Sierra de la de Logroño.

De Labastida ya anunciamos el sábado que el conocido comerciante francés Mr. Blondeau había tomado seis cubas á 24 rs. la cántara y que á este mismo alto precio se había hecho otra partida.

En Rodezno se encuentran tan adelantadas las ventas que no queda ni la décima parte del caldo que se elaboró en la última vendimia.

El propietario y comerciante Sr. Quincoces, de Briones, ha operado con actividad en Navarrete, Arenzana y Medrano, acaparando en el primer punto diez mil cántaras de 18 á 19 rs., una fuerte partida en el segundo y toda la existencia disponible en el último. Además ha ajustado dicho negociante la cosecha del señor conde de Rodezno.

En Cenicero han cambiado de mano cerca de 4.000 cántaras á 22 rs. y corre el rumor de haberse pagado alguna selecta cuba á 23.

El mercado de Fuenmayor ha estado muy animado, fluctuando los precios entre 20 y 22 rs.; los negocios no han escaseado y hubieran sido más importantes sin las pretensiones y reservas de los propietarios.

En Canillas hay muy poco vino y los precios en alza.

Autol ha despachado 2.500 cántaras de 13 á 16 rs. y otras 400 á precio reservado; los caldos de primera se mantienen de 20 á 21.

Los ricos vinos de Uruñuela son muy codiciados y segun parece han logrado ya el límite de 22 rs. la cántara.

**Navarra.**—También en los pueblos de esta provincia se disfruta de activa demanda y los precios van subiendo conforme se aminora la existencia, que ya es corta en general y nula en no pocas bodegas.

En Corella se han enajenado 8.000 cántaras (11,77 litros) de 16,50 á 17,50 reales, precios fabulosos y no registrados hasta esta felicísima campaña; buen número de propietarios ó se retraen de vender ó exigen ya 18 rs.

En Lumbier se reciben cada semana más pedidos y los precios han mejorado, quedando de 13 á 14.

En Olite rigen los de 13 á 15, pero con marcada tendencia á mejorar.

En Cintruénigo se ha trabajado en corta escala durante el periodo que señalamos, lo cual no impide se mantenga firme el tipo de 16 rs.

La bodega de Berbinzana podemos darla por agotada; las últimas partidas se han cotizado á 14 rs. el cantaro, excepto una que logró el limite de 15.

En Dicastillo no han tenido alteracion los precios.

En Arrojuna y Mañeru se han pagado algunas cubas á 16 rs.

En pocas semanas han subido los precios en Puente la Reina de 3 á 4 rs., quedando de 13 á 14.

Aragon.—Unos 600 alqueces de 119 litros se han contratado en Ateca (Zaragoza) de 32,50 á 35 pesetas.

De Aizon nos participan que las clases superiores se estan pagando corrientemente á 47 y 47,50 pesetas y que las más bajas no se consiguen á menos de 40.

En Borja y Fuendejalón apenas resta mercancía de primera, siendo muy solicitados los diversos vinos de aquellas acreditadas bodegas.

En las del Campo de Cariñena tampoco falta movimiento, y los precios acusan notoria firmeza, hallandose adelantada la exportacion.

El mercado de Huesca está igualmente animado, escaseando ya mucho en el Somontano los caldos de fuerte color, por cuyo motivo una selecta partida se ha negociado á 63,50 pesetas neto (160 litros) puesta en almacén.

En Angüés se han cerrado respetables cantidades á 60.

En Pozan de Vero han cambiado de mano 160 netos á 55 pesetas.

El movimiento de alza alcanza á las bodegas de la provincia de Teruel.

Ariño y Olite venden ya el cantaro á 10 rs. (9,91 litros) y Alfoza á 11.

Cataluña.—Como las noticias que se tienen de los mercados de América son satisfactorias, especialmente del Rio de la Plata, y la demanda de Francia no decrece, la cotizacion ó está firme ó en alza.

Los vinos preparados para embarque se colocan facilmente en Barcelona á los siguientes precios: para la Isla de Cuba, de 33 á 34 duros la pipa; para el Rio de la Plata, de 38 á 39; para el Brasil, de 50 á 52.

En Tarragona es regular la extracción con destino á Francia y mayor para la América, logrando altos precios los vinos buenos, que por desgracia son á esta fecha raros tanto en aquella plaza como en los pueblos.

Recientemente se han despachado por el puerto de Tarragona las cantidades que á continuación anotamos: 707 pipas, 106 medias y 496 cuartas por corbeta italiana *Quirinale*, y otras 1.198 pipas, 144 medias y 420 cuartas por vapor *Topazo*, para el Rio de la Plata; 83 pipas, 49 medias y 54 cuartas por vapor *Colon*, y 16 pipas, 4 medias y 6 cuartas por *Rioja*, para Liverpool y escalas; 7 bocoyes, 259 pipas, 72 medias y 161 cuartas por *Montañés*, y 24 pipas, 6 medias y 8 cuartas por *Ribera*, para Londres; 7 bocoyes, 51 pipas, 49 medias, 7 cuartas y 54 octavas por *Ulloa*, para Hamburgo; 160 bocoyes por *Trafik* y otros 214 bocoyes, 10 pipas y 10 medias por *Dagmar* para Ruan; 245 bocoyes, 32 medias y 9 cuartas por *San José*, para Certe y escalas; 8 bocoyes y otros envases por *Paul*, para el Havre; 130 bocoyes por *Alphonse et Marie*, y otros 66 bocoyes por *Saint Germaine*, para Port Vendres, y por último, para Marsella, 280 bocoyes, 2 pipas y 2 medias por *Ville de Certe*; 65 bocoyes, 5 pipas, 7 medias, 50 cuartas y 100 décimos por *Ministre-Abbatucci*, y 98 bocoyes, 6 medias y 12 cuartas por *Congo*.

En Valls se consiguen los vinos tintos á 22 y 13 pesetas la carga y los blancos á 16 y 10 idem.

El Llansá y La Selva han subido los precios 3 y 4 pesetas por carga; así es que hoy se detallan los superiores de 48 á 50 pesetas y los que acusan 6 grados de dulce están de 60 á 62; la campaña toca á su término en aquellas dos bodegas.

En las demas del Ampurdan están encalmadas las transacciones.

Valencia y Murcia.—Buñol (Valencia) vende los tintos superiores de 675 á 750 reales la cuba de 62 cántaros.

En Liria esta la bota (51 cántaros) de

680 á 720, 480 á 520 y 280 á 320, segun la calidad, y en Chiva y Cheste se colocan los buenos vinos de 800 á 840.

En Ayora apenas quedan existencias y el cantaro se cotiza de 10 á 11 rs. En Albaida se ofrece igual medida de 5 á 7.

Los vinos de primera procedentes de Utiel valen en El Grao á 38 pesetas hectolitro. También en aquella bodega y en la de Requena es muy poco lo que hay disponible.

En Alcoy (Alicante) se nota poco movimiento; rigen los precios de 5 á 8 reales cántaro.

En cambio en Benejama ha sido tan activa la demanda que pueden considerarse agotados toda clase de caldos; las últimas partidas se negociaron á 14 reales el cantaro de 11 litros.

En Benicarló se han reanimado las operaciones.

En Rellen no es grande la extracción por las malas vias de comunicacion que tiene este término.

En Benicarló (Castellón) se cotiza el decalitro á 9 rs. y los pueblos del interior del Maestrazgo á 7, 8 y tipos mas bajos, efecto de los medianos vinos que dio la última vendimia por las lluvias torrenciales de Setiembre, de cuyo funestísimo contratiempo ya hablamos oportunamente.

En Montan cargan bastantes porteadores de Aragón sobre la base de 8 rs. cantaro.

Todo el movimiento que se advierte en Yecla (Murcia) débese á la extracción de partidas contratadas anteriormente; desde que se realizaron los tintos no han vuelto á ofrecer gran interés los negocios, pero como aquellas clases van escaseando en todas partes es de esperar que los vinos claros den bastante juego en la próxima estacion.

Jumilla también enajenó totalmente su existencia de tintos y los claros se detallan de 16 á 17 rs. la arroba.

El miércoles próximo nos ocuparemos de los mercados de Andalucía y las dos Castillas.—Z.

NOTICIAS

Escriben de Gandia:

«Las hortalizas de nuestra huerta presentan mejor aspecto, y aunque no daran los resultados de otros años, confiamos que aun podran nuestros labradores resarcirse de los grandes gastos que trae consigo esta clase de cultivo. Las viñas han mejorado también, pero poca uva, haciendo presumir que la próxima cosecha de pasa seca será muy mediana, aparte de que pueda ocurrir algun incidente hasta la época de la recolección.»

El cónsul de Francia en Valencia pretende crear en aquella ciudad una Cámara de comercio francesa.

A la feria de Gandesa han acudido ganados de la clase lanar y cabrio por valor de dos millones de reales, la mayor parte del Bajo Aragón.

Las transacciones han escaseado y los precios han sido bajos.

El ilmo. Sr. Director General de Aduanas, D. Eduardo Castañon, ha tenido la amabilidad, que le agradecemos, de remitirnos un ejemplar de la Estadística general del comercio de cabotaje entre los puertos de la península e Islas Baleares en 1883, formado por dicha direccion.

De La Derecha, periódico de Zaragoza: «Ha subido extraordinariamente en este mercado el precio de la cebada. Débese el hecho, segun se nos dice, al inevitable retraso que ha de experimentar la recolección de la cosecha próxima por efecto de los frios que en la actualidad se dejan sentir.»

La cosecha de trigo en La Plata promete mucho, estimando algunos que si no sobrevienen contratiempos excederá en un 75 por 100 á la del año anterior.

Los vientos huracanados que se han

sentido en los últimos dias en Reus y otras comarcas de Cataluña han ocasionado daños de importancia en los árboles, tirando las flores y frutos.

De El Diario de Huesca, correspondiente al 15 del mes actual:

«Desapacible y frio fué el dia de ayer y se ha presentado también el de hoy. Parece que vivimos en pleno invierno.

La noche última ha sido de verdadera zozobra para los agricultores por el temor de que si amenguaba el fuerte viento norte que ha reinado, padecieran los frutos de la huerta y principalmente los viñedos. Por fortuna no ha sucedido así, y como al mediodia se ha modificado algun tanto la temperatura, confiase que no se confirmaran los tristes vaticinios de una helada tardía que sería verdaderamente desastrosa para la producción agrícola de nuestro país.»

El primer trigo que se probó de hacer brotar en el Nuevo Mundo fué sembrado por los españoles en la isla Isabela, en Enero en 1494, y el 30 de Marzo siguiente estas semillas se hallaron enteramente podridas.

De otra parte, un esclavo de Hernán Cortez, dicese que, hacia 1530, habiendo ocultado cuidadosamente tres ó cuatro granos de trigo, fueron el origen de la primera cosecha obtenida en Méjico.

Garalaza de la Vega afirma que en 1658 no se vendía aún pan hecho de trigo en el Perú.

Según el proyecto de presupuestos de Alemania, á los exportadores de alcoholes que actualmente reciben del Estado la prima de 16 marcos por hectolitro se abonarán en adelante 21. Si esta ley se aprueba, es de esperar que el precio de dicho artículo baje proporcionalmente y aumente la importación para España.

Segun noticias de distintos puntos de Cataluña, ha llovido torrencialmente, experimentando los rios nuevas avenidas y quedando inundados los campos en diversas comarcas. En la alta montaña ha nevado, soplando mas tarde viento fuerte de Poniente.

Hemos leído en varios periódicos de distintas naciones que la ciudad de Fiume está literalmente infestada de ratas, de modo que los sacos de grano que esperan ser embarcados en el puerto suelen salir agujereados, con gran detrimento de su contenido. Y lo peor del caso es que por ese motivo, ó pretexto tal vez, los agentes de embarque no quieren garantir el peso de los sacos; de modo que muchos comerciantes de granos han abandonado el puerto de Fiume por el de Trieste.

No sabemos hasta que punto estará fundada esta noticia en hechos positivos, ó si no será una invención ó exageración propagada por alguno que, teniendo interés en ello, intente así dañar al puerto referido á favor del rival suyo.

En lo sucesivo va á ser posible ir á caza de animales feroces tan tranquilamente como se va á jugar una partida de billar, gracias á la invención de un aparato eléctrico, en forma de caña, de la longitud de un metro. Se han hecho experimentos con él: tres leones sucesivamente tocados por la vara se espantaron y se retiraron temblando; un tigre se arrojó en la jaula y p recia aturdido; el oso, en cambio, resistió mejor; fué preciso tocarlo varias veces para hacerlo experimentar una sensación desagradable.

Un elefante, tocado en el extremo de la trompa, fué acometido por un acceso de rabia y se temió por un momento que hiciese trizas las cadenas. La serpiente boa dió en el experimento el resultado más curioso; al primer ligero golpe de la vara

quedó completamente paralizada, durando esta parálisis seis horas. La serpiente no recuperó la libertad completa de sus movimientos hasta tres dias despues.

En Montrose y Forfarshire, se han ensayado últimamente por mandato del almirantazgo inglés las bombas de salvacion, habiendo dado tan excelente resultado que basta decir que se tiraron once granadas, cada una de las cuales contenia un gallon de aceite (4 litros, sobre las embravecidas olas del mar que estaba cual nunca alborotado, quedando al momento despues de la explosión de aquellos proyectiles completamente tranquilo habiendo maravillado á cuantas personas presenciaban el ensayo tan útil á la marina, y por lo cual la oficialidad consideró las pruebas de eficacia y dignas de tenerse en cuenta.

Esta precaución que parece se tomará en lo sucesivo hará que los buques que á causa de los temporales tienen que retirarse á los puertos y al hacerlo lo efectúan con gran dificultad y riesgo de naufragio, en adelante, merced á las bombas de salvacion lo podrán hacer con la mayor facilidad y sin riesgo de averías.

Ajustada la revista de los mercados de vinos, recibimos las siguientes noticias:

En Corella (Navarra), el alza ha hecho nuevos progresos, habiéndose ajustado 5.000 cántaros (11,77 litros) á 18 rs.; 3.500 del propietario D. Benito Romano, 1.000 de D. Galo Librada y los 500 restantes de D. Faustino Arellano.

Los comisionistas están exportando las partidas que tienen ajustadas en Elvillar (Alava).

En Abalos (Logroño) queda disponible la tercera parte del vino que se elaboró en la pasada vendimia; Mr. Clovis está llevando á sus almacenes de Haro las cantidades que adquirió en Enero último.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

El Banco Hipotecario hace actualmente y hasta nuevo aviso sus préstamos á 6 por 100 de interés en efectivo.

Estos préstamos se hacen de 5 á 50 años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los oli á las viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las 50 añ alidades, ó las que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario, sin necesidad de ningun gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital.

Además de estos préstamos hipotecarios, abra créditos para el fomento de la Agricultura y construcción de edificios.

En representación de los préstamos realizados, el Banco emite cédulas hipotecarias. Estas títulos tienen la garantía especial de todas las fincas hipotecadas al Banco y á subsidiaria del capital de la Sociedad. Son amortizables á la par en 50 años.—Los intereses se pagan semestralmente, en 1.º de Abril y en 1.º de Octubre, en Madrid y en las capitales de provincias.—Los que deseen adquirir dichas Cédulas, podrán dirigirse en Madrid, directamente á las oficinas del Banco Hipotecario, ó por medio de agente de Bolsa; y en provincias á los comisionados de dicho Banco.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CERBELES:

VILLANUEVA DE LA SIERRA (Cáceres) 15 de Mayo.

Muy señor mio: decia á Vd. en mi anterior que, á pesar del extraordinario temporal que habiamos sufrido, creia que los daños ocasionados á las plantas no serian en este país muy grandes, por encontrarse la vegetación bastante retrasada cuando principiaron tan intensos frios; afortunadamente no estaba equivocado, pues desde el momento que el benéfico calor de la primavera ha impulsado el movimiento de la savia, las parras han brotado con gran lozanía, ofreciendo fundadas esperanzas de buena cosecha, los cereales se han repuesto y prometen regular cogida, los garbanzos y demás legumbres nacen con vigor, los

ganados encuentran abundante comida y gozan salud.

Únicamente el olivo, riqueza importante en este país, está atrasado y atacado de la mancha ó melera, por lo que es de suponer que el fruto sea bastante escaso en la próxima recolección; esto sería grave contratiempo en esta comarca, porque la falta de la cosecha de aceite afectaría profundamente á todas las clases sociales de este país que están muy quebrantadas en sus intereses, no solo por la baja constante en el precio del aceite sino también por el excesivo gravamen de los impuestos públicos que han subido en inmensa proporción á las utilidades agrícolas, que son cada vez menores.

El precio de los principales artículos es el siguiente: el trigo sin variación en todo el año, vendiéndose á 10 pesetas la fanega; aceite, á 12 pesetas cantaro; el vino bueno, á 5; los garbanzos, á 25, y las patatas á 5 rs.—M. D.

**PARIS-BERCY (Francia) 12 de Mayo.**  
Desde pocos días se ha producido una mejora muy sensible en nuestro mercado á consecuencia de las buenas noticias recibidas de Cete.

Se han parado las expediciones de vino de aquel punto á nuestro mercado y las realizaciones que se hicieron con urgencia por la falta de numerario han disminuído á causa de haber desaparecido la crisis comercial que afligia á dicha plaza.

Las existencias de Bercy, aunque de consideración no bastan para tres meses de consumo y los arribos de España y de Italia son muy escasos. Por consiguiente, puede confiarse en la posibilidad de que las operaciones serán á precios muy firmes.

Los precios siguen regulares con las cotizaciones del mes pasado, pero más firmes.

Los vinos de primera clase son raros y á precios elevados. Se cotizan los vinos de Alicante, de 44 á 51 francos hectolitro; de Aragón, de 48 á 53; de Navarra, de 45 á 49; de Valencia, de 42 á 48; de La Mancha, de 36 á 39; de Cataluña, de 33 á 37, condiciones usuales de Bercy.—A. S.

**TARRAGONA 15 de Mayo.**  
Debido á las muy pocas clases buenas que se presentan al mercado, éstas obtienen precios altos y son solicitadas con interés.

Hay, sin embargo, que ir con mucho cuidado con los vinos, pues este año la mayor parte son falsificados, lo que puede ocasionar serios perjuicios á nuestras casas exportadoras y el consiguiente descrédito á nuestros caldos en los mercados de consumo.

Será preciso antes de la cosecha próxima que la prensa y en especial la vinícola emprendan una enérgica campaña combatiendo la funesta preocupación de nuestros cosecheros de adulterar sus vinos con materias más ó menos nocivas á la salud.

Algo también podría hacer nuestro gobierno con medidas correctivas, pues en el modo actual la falsificación no es punible si no puede perjudicar la salud, mientras que en el extranjero no se tiene en cuenta que pueda perjudicar ó no, basta que no sea natural para ser inadmisibles.

La exportación es regular para Francia y bastante activa para la América.—A. P.

**CENICERO (Logroño) 17 de Mayo.**  
Después del día 14 y 15 se sintió mucho frío, y cayó nieve en las montañas de Tolosa, pero afortunadamente el tiempo ha mejorado y los viñedos lo agradecerán pues están muy atrasados, sucediendo lo propio con todas las labores del campo.

El negocio de vinos en alza, como consecuencia de la gran demanda que hace el comercio.—A. M.

**CASALAREINA (Logroño) 18 de Mayo.**  
Las últimas partidas de vino vendidas han sido una de D. Antonio Gutierrez Marrón á 20 rs., otra del que suscribe de 900 cántaras al mismo precio, y la última una fina de 1.000 de D. Ramon Guardia á 20 y 1/2; las existencias son muy escasas, y dudo queden ya de 12 á 14.000 cántaras.

La brotación de la vid presenta buen aspecto, aunque se nota mucho la helada de otoño é invierno, pero aun así aún podríamos hacer cosecha si no nos vie-

nen otras calamidades; de labores estamos malísimamente, pues además de haber más peones que otros años, como raro es el día que no llueve, se hace poco y muy mal.

La cebada y trigo han tenido una subida la semana pasada de 6 á 8 rs., que no sabemos cual sea la causa.—R. C.

**MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 17 de Mayo.**

El mercado de hoy ha esado sostenido, vendiéndose 1.500 fanegas de trigo blanco á 39 rs. fanega, 800 de corriente á 38 3/4, y 500 de rojo á 38 1/4, todos ellos sobre wagon; y se ofrecen 3.000 fanegas en las mismas condiciones á 41 reales las cuales pagan sólo á 40.

De los demás granos se han realizado 800 fanegas de cebada á 23, y 500 de algarrobas á 22 1/2 también sobre wagon. El temporal es bueno, con lo cual se van reformando los campos.—A. C.

**DICASTILLO (Navarra) 14 de Mayo.**

El tiempo ha variado mucho, bajando la temperatura; en este momento está lloviendo, pareciendo más bien borrascas procedentes del Norte por lo frías, por lo cual es de temer que en las alturas sea nieve, y que al cambiar el tiempo pudiera sobrevenirnos un fatal resultado para las viñas.

Los precios del vino, trigo y cebada son los mismos que reseñaba en mi anterior.—R. O.

**BADAJOS (Burgos) 11 de Mayo.**

Efecto de las muchas aguas que han caído en el mes de Abril y lo que llevamos de Mayo, las labores de viñas están sin concluir, y las cepas muy retrasadas en su brotación; los sembrados se presentan bien.

El precio de los granos ha subido en pocos días 6 rs. en fanega; el vino se vende en esta desde hace cuatro días á 14 rs. cántara, notándose firmeza; en los pueblos limítrofes varía según las clases y bodegas, fluctuando entre 12,50 y 16 reales cántara.—M. G.

**IGUALADA (Barcelona) 16 de Mayo.**

Tenemos un tiempo, el más variado que darse puede; con un frío que hizo ayer impropio de la primavera; tenemos las cepas con muy pocas uvas, á mas de tener los primeros pámpanos atacados de una enfermedad que no es mildew, pero que se compone de unas berrugas que privan desarrollarse dichas pampas.

Los trigos se presentan bien, no así las legumbres y patatas, que parece ha de ser muy poca su cosecha.

El vino un tanto animado, pues se va saliendo de 18 á 20 pesetas carga.

Se ha ensayado para combatir dicha enfermedad el mineral de Apt. sulfatado, y dícese que da resultado.—J. P.

**BENEJAMA (Alicante) 12 de Mayo.**

En esta localidad casi se pueden dar por terminadas las existencias de vino, lo último que se ha vendido ha sido al precio de 14 rs. cántara de 11 litros. Las viñas hoy por hoy están bastante bien, y parece que sacan bastantes racimos, así que si no hay ningún contratiempo, esperamos tener buena cosecha.—J. S.

**SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS (Madrid) 17 de Mayo.**

Desde mi anterior no ha ocurrido digno de referirse más, que la subida del vino iniciada ya hace ocho días, como resultado de las grandes compras hechas por D. Fernando Gonzalez y otros comisionistas, siendo hoy el precio de este artículo el de 18 rs.

Los granos como ya dije. El campo mejorando notablemente; y si continúa así tal vez se consiga una cosecha regular.—P. A.

**RENERA (Guadalajara) 13 de Mayo.**

Por si las juzga convenientes ó útiles para su acreditado periódico, daré á usted algunas noticias de esta localidad. El vino se vende á 17 rs. arroba y el aceite á 34.

La cosecha de cereales es muy corta en esta localidad, no así en Pastrana, distante dos leguas de ésta, en el último miércoles, día en que se celebra el mercado semanal en dicho pueblo, alcanzaron los granos los siguientes precios: trigo, de 37 á 40 rs. fanega; cebada, de 24 á 26; viéndose mucha concurrencia de compradores y vendedores.—J. F.

**PEROLA (Barcelona) 17 de Mayo.**

Desearía, señor director, que fuesiese Vd. en su acreditado periódico, acerca de lo que ya en mi última carta le decía, cuál es el haberse presentado el mildew, y aunque no ha tomado gran incremento, sin embargo la próxima cosecha no será mas que mediana por bien que vaya, pues el fruto que se ve es muy poco, lo cual se atribuye á la enfermedad del mildew en el año anterior, y á las dificultades del mal tiempo al brotar.

Los viticultores siguen con miedo hasta tanto no se verifique la florecencia, por lo que pudieran perjudicarse la plaga y el mal tiempo.—S. S.

**VALORIA LA BUENA (Valladolid) 18 de Mayo.**

Continúa muy retrasada y desigual la brotación del viñedo, lo cual tiene muy alarmados á los viticultores, que fundadamente suponen que la cosecha de uva en el presente año ha de ser corta; aun sin que cualquiera otro accidente atmosférico la perjudique. Así que si existen los mismos temores que aquí en los demás puntos productores, se acentuara aún mas el alza en los precios del vino, cuyas existencias en general son escasas.

Auteyer estuvo en estas bodegas un comisionista francés que ajustó unos 600 cántaras á 16 rs.; no pudiendo comprar mas porque el vino de gran color escasea mucho, y no compraba cisternas y medios colores en que consisten la mayor parte de nuestras cortas existencias.

Los precios de granos en esta villa son los siguientes:

Trigo, de 39 á 40 rs. fanega; morceno, á 35; centeno, á 24; cebada, á 25; avena, á 17.—J. C. P.

**SANTIAGO (Galicia) 16 de Mayo.**

Con bastante desanimación se celebró la importante feria que todos los años tiene lugar en esta ciudad el día de la Ascension. Por la poca concurrencia de compradores, los precios de todos los granos estuvieron en baja, si se exceptúan las crias del de cerda que sostuvieron buenos precios y hubo muchas transacciones.

La gran cantidad de harinas de Castilla que frecuentemente importa á Galicia el ferrocarril del Noroeste, hace que los frutos se sostengan á bajos precios. El trigo ferrado (16,15 litros) de 14 á 15 rs.; centeno, de 9 á 9,50; maíz, de 10 á 11 el ferrado (20,87 litros).

Los vinos en la Rúa de Valdeorras la cántara (15,96 litros) á 19 rs. Rivero de Avia á 18, y en el Valle de Ulla á 15 rs. cántara (15,68 litros).—I. S. S.

**QUERO (Toledo) 11 de Mayo.**

No hemos podido decir que habíamos salido del invierno, á pesar de las fechas marcadas en el reloj del tiempo para la sucesión de las estaciones, hasta ahora en que el sol deja sentir la influencia directa de sus rayos sobre todas las plantas y la primavera empieza á manifestarse y á darnos á conocer que ella es quien ha dado al traste con el invierno.

Así lo dicen las viñas, que en pocos días que llevamos de agradable temperatura han brotado con tal fuerza y lozanía, que dan también al traste con los temores que se tenían respecto al daño causado en las plantas por un invierno tan frío y tan pertinaz como el pasado.

Este pueblo que ha visto con los hielos desaparecer la cosecha de cereales puede abrigar grandes esperanzas en la próxima cosecha de uva, porque todas las clases presentan bastante muestra, y salvo un hielo inesperado, fuertes vientos ó un pedrisco, aquí donde el plantío es nuevo, bien cultivado y limpio afortunadamente hasta el día de toda plaga de insectos, puede asegurarse que la cosecha será buena.

En vinos terminaron las compras porque las existencias han desaparecido; quedando únicamente lo que cada particular se ha reservado para su consumo, pues los puestos de venta para el pueblo lo traen de los pueblos inmediatos donde la demanda no ha sido tan activa como en esta.

En cereales tampoco se hacen transacciones, porque al ser nula la cosecha los labradores reservan cuanto pueden para hacer frente al año que se presenta; pero en cambio de esto ha habido activa transacción á consecuencia del anuncio que se hizo á este vecindario por el siguiente pregon:

«El que quiera comprar huevos á 21 cuartos la docena puede acudir á casa

de D. Leopoldo Sanchez.» No pocas personas de las que han aprovechado los trenes baratos para las fiestas de San Isidro han hecho su correspondiente compra de huevos, seducidos de poder con la diferencia de precio al venderlos en esa, cubrir los gastos del viaje.

De esta especulación nueva en este pueblo solo pueden salir perjudicados los consumidores si los huevos de don Leopoldo resultan huecos.—El correspondiente.

Limpiamos la atención sobre el anuncio á los viticultores que insertamos en la planá correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el agrío y ácido de los vinos, remediando la ventaja de que se uso del mismo es, completamente inofensivo á la salud.

**J. L. MARIS BORDEAUX (Francia)**  
Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vino á la venta en dicha plaza.  
Para los por menores necesarios escribir á dicho señor.

**ENÓFILO DE AMIEL**

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.

La experiencia ha demostrado que el Enófilo de Amiel es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liza que las claras de huevo y las esclatinas más depuradas; 2.º, porque la liga siendo más pesada, mas espesa, más compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º, porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas substituye á 700 ú 800 claras de huevo, ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino, ni le trasmite el menor gusto y olor extraños; 5.º, porque aun cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, é se clarifica de por sí á las 18 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º, porque su autor responde debidamente de su perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se verá que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparativos; 7.º, porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados á la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10.º, porque previene é impide toda las enfermedades del vino.

**Aplicación.**—Para una barrica de 40 arrobas ocho cucharadas medidas al raso. La Instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.

**Precios.**—Núm. 1. Bote de 4 kilogramo, 16 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2. (especial para vinos muy turbios recios ó de mucha color), id. y 5 1/2 pesetas respectivamente.

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fácil obro ó sellos de correos, pero certificarlo la carta en este último caso para que no sufra extravío.

**REVALENTA V TITOLA DE J. VALLEJO y del Dr. E. VALLEJO**

Está probado oficial y particularmente que es el único producto que cura radicalmente el oídio.

Des millones de cepas garantizadas el año pasado en Valladolid y su provincia lo demuestran con evidencia.

Es también el solo ensayado en España con resultados contra el mildew.

Como basta dar una sola vez es 50 por 100 mas barato que todo azufrado y de efectos secundarios.

Para pedidos á J. Vallejo, Valladolid, Mantenería, 28 y en Lerin (Navarra), Dr. E. Vallejo. En provincias, sus representantes.

**AVISO A LOS SEÑORES PROPIETARIOS de vinos de toda clase de España**

Nuestra casa que mantiene relaciones con los pueblos de Holanda, Bélgica, Alemania y otras naciones del Norte de Europa para la exportación de vinos finos y ordinarios, lo mismo en botellas que en envases de madera, ven de en comisión por cuenta de los propietarios que nos dirijan sus mercancías, anticipándoles el 50 por 100 de su valor.

Tenemos siempre á la disposición del público los diversos productos de la viticultura francesa; vino ordinarios y finos, champagne, cognac, etc., etc.  
Dirigirse á Mres. Geraault y Compañía en Amsterdam (Holanda).

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

# Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

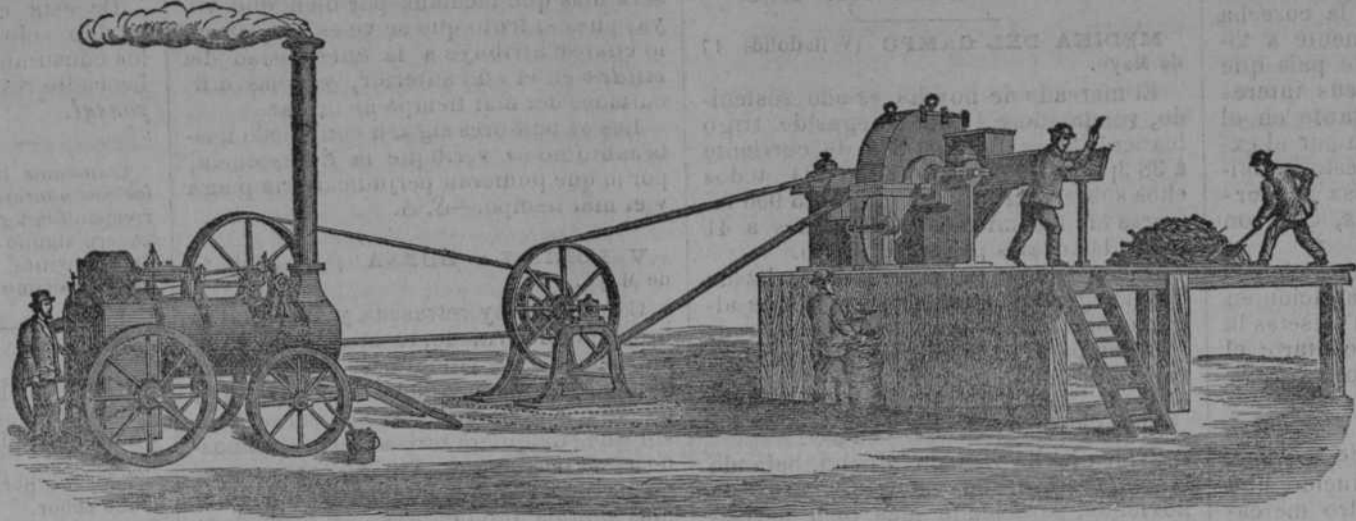
## SUCURSAL Y DEPOSITO, JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA

Molinos harineros para toda clase de granos y diversidad de productos. — Trilladoras con aparato de machacar paja, limpiadoras, segadoras y toda clase de aparatos para la agricultura. — Máquinas y calderas de vapor de todos sistemas y de grande economía en el consumo del combustible.

Los envíos se hacen directamente de Inglaterra ó Alemania á cualquier puerto de la península.

Se mandan catálogos franco á quien los pida.

*Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc.* — Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884. — Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona. — Muy señor mío: No puedo ménos que manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y más satisfactorio de lo que esperaba por la rapidez y limpieza que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado. No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie de otras fábricas, por no conocerlas, pero sí le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de ésta que dijo quería poseer otra de la casa que es V. su digno representante. Quedo de V. afmo. s. s. q. b. s. m., Firmado, Cayetano Llorens.



El grabado representa la máquina DESAGREGADOR Ó TRITURADOR PRIVILEGIADO

Este desagregador funciona en España con el mayor éxito en más de 150 ejemplares. Se emplea para triturar el tártaro, el alumbre, el hueso, las bellotas, cuernos y astas de toro, yeso, carbon de piedra y leña, coque, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas, etc., etc. — Referencias y precios al pedirlos.

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — Máquina para la explotación de minas, rai's, wagones, cables de acero abacá, y cañamo, bombas, etc. — Tornos cilindricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

Unico representante de los Sres. Davey Pae-man y Compañía, Colchester — Constructores especialistas de máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las Exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

### NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apta-... es de resultados seguros, garantidos por miles de atestaciones Españolas y Francesas, reunidas en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se contentará á ninguna carta que no contenga dicho valor. Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

### A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y viticultura.

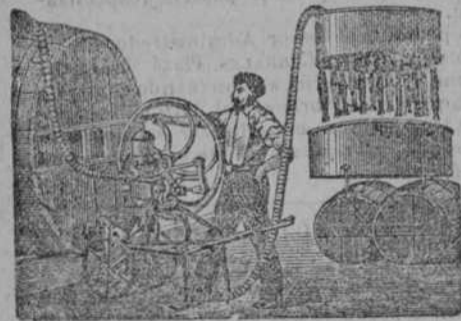
Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Manuel del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45. Madrid.

### R. LOPEZ DE HEREDIA HARO: (Pioja)

#### Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las *Leadoras económicas privilegiadas* y LEGIA FENIX privilegiadas.



MÁQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES

Moratona, Génis, BACON y BARRON

CALLE DE LA PRINCESA, 53 Barcelona

Bombas Faveur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.

Filtros para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado. Mangas especiales para vinos blancos y agardientes.

Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cañes y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.

Prensas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.

Esulomómetros y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fer- y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.

### ANUARIO VINÍCOLA 1885

TERCER AÑO

Esta importante publicación de 1.300 páginas contiene todos los informes indispensables al comercio en grueso de vinos, espíritus y licores, tanto para el comercio interior como para el de exportación.

Hé aquí los asuntos de que trata:

Cuerpo consular francés y extranjero. — Tarifa de los caminos de hierro de Francia para el transporte de líquidos. — Derechos de Aguas. — Impuestos en cada nación sobre los productos franceses.

Señas del extranjero. — Negociantes y comisionistas. — (En la seccion de España figuran unos 4.000 propietarios y comerciantes.)

Señas de Francia. — Importadores y exportadores, comerciantes en grueso, destiladores, licoristas, comisionados, corredores y principales representantes

Esta edicion contiene la Carta vinícola de Francia, en la que se indican las principales bodegas, la distribución geográfica del cultivo de la vid por comarcas y departamentos y las vías de comunicación por agua y ferro-carriles.

Preios: 12 francos en rústica y 15 en pasta.

Los pedidos á M. Paris, editor, 28, Rue. Montmartre, París ó á la Administración de la CAÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Madrid, acompañando el importe de la obra, más 75 céntimos si se ha de enviar certificada para que no sufra extravío.

### FERRANDO Y PÍ CONSIGNACIO - COMISION - TRANSITO CETTE (Francia)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperio para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

### ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia) BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MERCANCIAS depositadas, con responsabilidad de recaudación.

ADELANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.

Dirigido á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

### ¡¡EL DIAMANTE!!

Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José López Camuñas.

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de casinos, consumistas, fabricantes y espendedores de vinos, agardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, agardientes, licores, vinagras, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 43 pesetas ó 43,50 en sellos y el «Norte enológico» que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren el DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor don José López Camuñas, Ferro-carri núm. 3, Manzares.

### MÁQUINAS para TAPAR



y llenar Botellas

SISTEMA E. GERVAIS PRIV. S. G. D. G.

38 Medallas

ORO,

PLATA Y BRONCE

1.º Premio

BURDEOS 1882

El Catálogo se remite franco de portes

Provisiones generales para bodegas y almacenes, destilaje de toneleros, máquinas vinícolas, bombas estacionarias para el trasiego de los vinos y agardientes, máquinas para espumar, etc.

E. GERVAIS y C.ª, Constructores 28 y 30, Cours d'Alsace CAUDERAN-BURDEOS

### DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

### Agustin Eyries

Avenida de Recoletos, 6, Valladolid



### 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 Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendie etcétera, etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, inolosu en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1886, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.—Filtros velos de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de piensos movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribaderas 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.—Brosulas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para tererminar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, agardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos que sería orrojio enorme. Sin aumento de los precios de fabrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis

### LAS BOMBAS MORET Y BROQUET, BROQUET'S

FÁBRICA Y OFICINAS: 121, Rue Oberkampf, PARIS

Los mejores y más estimados en Francia y el extranjero para

Vinos, Espirituosos, Aceites,

Cervezas, Esencias, etc., etc.

150 Med. Exp. y Concorres

Gran Medalla de Oro de la

Academia Nacional de Francia, 1875

y Med. Expos. Univ. de 1876

Colchete de la Expos. de

Portugal en 1881

La Casa BROQUET, asociada á la

política de su numerosa clientela, se ha

añadido á su fabricación una nueva

de Platan y Volante, cuyo resultado

especie sobrepasa ventajosamente todos los

de otras naciones para los vinos suaves de

grueso y rústicos.—Pidas al Catálogo

Representantes: Sr. MIGUEL CHEBLER, y HERFANDO, Lopez y Sra. S. en Madrid

Sr. MORATONA, GENIS, BACON y C.ª, 53, Calle de la Princesa, Barcelona.

Representante, A. LOPEZ HEREDIA, en HARO (RIOJA)

### CALEFACCION DE LOS VINOS

Con los enotermos perfeccionados de Victor FEBVRE, constructor, Lyon

Aplicables á la fabricacion de los vinos de pasas

N.º 0.	Aparato para laboratorio, de gas, con piqueta que puede calentarse 16 litros por hora.	Precio. 110 fr.
N.º 1.	— —	50 —
N.º 2.	— —	350 —
N.º 3.	— —	500 —
N.º 4.	— —	670 —

Precios convencionales para los nos 4 y 5 que producen 50 y 100 hectolitros por hora.

Todos los modelos pueden funcionar á fuego vivo ó al vapor; en este caso, el generador puede utilizarse para alimentar de vapor, aparatos para la destilacion de la cañá, rindes y otros líquidos fermentados; para refrescar las pipas secas ó de mal gusto; para alimentar de vapor un motor, destinado á accionar bombas ó otros utensilios de vinificación.

NOTA.—La cantidad de vino calentada se entiende del vino tomado á 10º y calentado á 55º centígr.

Se envian prospectos y precios corrientes de accesorios, mediante pedido.