

CRONICA DE VIÑOS Y CEREALIAS



PRECIOS DE SUSCRICION:

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

Pago adelantado

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII

Miércoles 8 de Julio de 1885

NUM. 784

MERCADO DE CETTE

Por causa de los pocos arribos de vinos españoles, el movimiento de esta plaza se reduce á insignificantes operaciones, y languidecen paulatinamente los negocios.

Los precios que anotábamos en nuestra anterior última revista, siguen firmes y bien sostenidos, y ya no hay que dudar que no ofrecerán oscilaciones notables hasta que entremos de lleno en la nueva campaña próxima.

Como á falta de pan buenas son tortas, á falta de vinos naturales hacen su agosto los de fabricación artificial.

Que acusen cero de extracto seco; que el paladar del consumidor sea horriblemente molestado por el 15 por ciento de alcohol puro que ellos contienen, nada importa, ni es ningún obstáculo para que sean comprados á precios elevados. Durante esta pasada segunda quincena de Junio se han cotizado de 23 á 24 francos hectólitro, y, calderas para que os queramos, van diciendo los fabricantes de Metz y Marsillan.

Recentemente ha tomado el ayuntamiento de París un importante acuerdo, muy aplaudido, por cierto, por los cosecheros de vino, en particular, y por el público en general, por cuyo acuerdo queda prohibida en dicha capital la fabricación de vino de pasa y espíritu. Y como sin violar la libertad individual no podía aquella corporación extender al consumo particular ó privado aquella prohibición, ha decretado la sumisión á un derecho de *octroi*, ó de entrada, de 40 francos por 100 kilogramos por la pasa que entre en la capital de Francia. Dichas medidas, repetimos, han sido bien recibidas por la opinión pública.

De nuevo se agita la cuestión del encabezamiento de los vinos á precios reducidos. M. Meline y otros miembros de un grupo que se denomina *agricola* en la Cámara de diputados han solicitado de los ministros de Hacienda y Agricultura el concurso del gobierno para llegar á la solución de dicha cuestión antes de que espere la legislatura, ya tomando, con algunas modificaciones, el proyecto deseñado últimamente por la asamblea, ó ya introduciendo una enmienda en el curso de la discusión de los presupuestos generales del Estado, de 1886. Los Sres. Sadi Carnot y H-we Mangon, han contestado á aquella comisión que el gobierno dejará que la nueva Cámara discuta y resuelva esto con entera libertad, lo que, en nuestro concepto, equivale á dar largas al asunto.

Y dispensen nuestros habituales lectores si por las noticias que preceden, á todo se parezca este escrito menos á una revista de este mercado. Porque en nuestro abono haremos constar que las consignamos por el interés que indudablemente merecerán á nuestros exportadores y cosecheros, por una parte, y por otra por la falta de transacciones que registrar, calma que se debe pura y sim-

plemente á la falta de existencias sobre plaza.

En nuestro próximo escrito tal vez tendremos algunos datos que nos harán conocer la opinión que merecerá la próxima cosecha de uva en Francia, y en este caso nos apresuraremos á transcribirlos para conocimiento de nuestros compatriotas.

FERRANDO Y PÍ.

Cette 1.º de Julio de 1885.

EL MERCADO DE PARIS

Celebro muchísimo que la epidemia cólera no sea de importancia en Madrid y les felicito.

Los negocios aquí en calma. Los altos precios que se piden imposibilitan las transacciones. Como el vino que llega á París es para el consumo de la plaza y el estado económico no permite aumentar el precio, los que venden al detall no quieren abonar tipos más altos. Los negociantes teniendo limitado el precio de venta á los detallantes, aunque reconocen que hay alza en el campo, no compran más que lo completamente indispensable después de regatear y recorrer todos los vendedores.

No faltan venas forzadas, ó vinos comprados anteriormente en principios de cosecha, y así en la plaza; el alza en el campo sostiene la calma aquí.

De aquí á Setiembre no se trabajará gran cosa, y procuraremos aprovechar estos meses para descansar un poco en algún rincón de la costa.

La cosecha en Francia será mediana. En Burdeos parece se teme hayan hecho bastante daño las últimas lluvias, pero no se puede uno fiar mucho, pues en esa comarca están siempre con la nariz al cielo y los ojos al calendario. No hay vinateros más impresionables que los de esa provincia. En estas comarcas donde se bebe mucha sidra el consumo del vino depende mucho de la cosecha de manzanas en Normandía.

Los dos últimos años han sido abundantes y se espera que en el actual sea algo menos.

El ayuntamiento de París acaba de tomar una medida que aumentará el consumo. Se ha prohibido la fabricación de los vinos de pasa *dentro de París*, cuya cantidad difícil de evaluar por el mucho fraude á que se presta, no se estima en menos de 2.000 hectólitros diarios. Con este vino que se vende dentro de París á 20 francos el hectólitro podían hacer mezclas y detallar á 0,55 francos el litro con buen beneficio.

Se podrá V. hacer una idea de ese breve si calculando que el precio medio de un vino puro á 45 y 19 francos de entrada más el beneficio del vendedor y gastos, hacen que un vino puro no se pueda entregar menos de 70 céntimos el litro.

Con la nueva ley el consumo de vino puro aumentará en proporción á la cantidad que se deja de emplear de vino de pasa. Observará V. que la fabricación del vino de pasa no se ha prohibido más que

dentro de París, para cortar el fraude y la disminución de la renta de consumos.

La pasa y el vino fabricado no pagaban derechos y así los derechos de consumos disminuían unos doce millones de francos al año.

Ahora la pasa de corinto que sirve para la fabricación de ese vino, pagara derechos fuertes de entrada y la fabricación será prohibida; sin embargo cada familia podrá fabricar una cierta cantidad en su bodega, pues para impedirlo sería necesaria una administración numerosa siendo la fabricación en extremo sencilla y fácil para todo el mundo.

El efecto de esa prohibición no se notará en algún tiempo, dadas las grandes existencias de ese artículo.

Hasta ahora el fisco obligaba á los fabricantes á tener un registro, y las tinajas de fermentación llevaban una contabilidad especial por cada operación, pero la mayor parte trabajaban de noche y reemplazaba el vino artificial de la cuba en fermentación por una nueva cantidad de agua y azúcar, dando salida al vino por la noche. De este modo el precio de venta era de 1,85 francos el grado con gran beneficio del fabricante.

Esperando que la fabricación de vinos sea nula, que la cosecha de cidra sea mala y por último que los vinos sean buenos y abundantes, queda suyo afectísimo amigo q. b. s. m.

TOMÁS RUIZ DE VELASCO.

París 3 de Julio de 1885.

ERRORES ECONÓMICOS

(Conclusión.)

II

Siendo 17 rs. el derecho de consumo que ha de pagarse por arroba de vino en las puertas de Madrid, y 15 el precio medio del valor del caldo en los pueblos, resultan ser los derechos mayores que el valor del vino, lo cual es un absurdo inconcebible. Esto es más cuando se sabe que la vid paga de contribución territorial el 25 por 100 de los productos, y que la fabricación de vinos paga otro 25 por bodegas, alquitarras, etc., etc., de manera que la producción que más debería favorecerse en nuestra patria, por que su suelo y clima se aviene á ella con ventajas, ya que en el exterior no se le faciliten mercados para fomentarla, los del interior, únicos casi con que cuenta, se le tiraniza en términos de exigirle de impuestos un 150 por 100 de su valor, con lo que, como es natural, se limita por el alto precio el consumo.

Que en Francia se beba el vino español más barato que en Madrid, solo se explica diciendo que aquí solo se piensa en ingresos supuestos, pues supuesto es que á 13 rs. arroba de derechos se ingresará menos que si se exigen 17; el tiempo demostrará que, si en lugar de 13 se pusieran 6, ingresaría más que con los 17, pues se consumirían dos veces más arrobas y resultarían 18.

Un hectólitro de vino español paga al entrar en Francia 2 pesetas; en las puertas de Madrid paga hoy 78 rs., y desde 1.º de Julio, según se dice, pagará 102.

Esto es, que en Francia se bebe el vino español con 2 céntimos por litro de recargo, y en España con 25. ¿Tiene esto visos de razón? ¿Puede negarse que existe aquí un error económico de primer orden?

Si, como proponemos, se impusieran

6 rs. por arroba, ó 9 pesetas por hectólitro de vino en las puertas de Madrid como derechos, resultaría que el consumidor pagaría 9 céntimos por litro, que si bien era tres veces y medio más que en Francia, aún sería soportable; el municipio de Madrid tendría mayores ingresos, repetiríamos, por el mayor consumo, y evitara las adulteraciones por el menor interés en hacerlas, y destruiría el contrabando sin necesidad del crédito personal que hoy paga, sin que pueda conseguirlo.

El vino paga de consumos en París 18 francos por hectólitro de vino ordinario; en Madrid pagará 25,50 pesetas en los vinos indígenas, es decir que los vinos españoles pagarán en Madrid 7,50 pesetas más que los vinos franceses en París.

Que Inglaterra, por sostener á los cerveceros de Londres, impongan crecidos derechos á los vinos que ella no puede producir, se explica, aunque contradiga en la práctica sus teorías libre-cambistas, pues protege la producción nacional con derechos casi prohibitivos. Pero que en Madrid cobre más derechos de consumos en los vinos españoles que París en los suyos, siendo la diferencia 7,50 pesetas por hectólitro, no se comprende sin aceptar el hecho como un error económico.

Encarecer los alimentos de primera necesidad con crecidos impuestos de consumo es limitar el desarrollo físico del trabajador, disminuir el trabajo, perjudicar la producción y no conseguir mayores ingresos el fisco.

J. DE HIDALGO TABLADA.

FABRICACION DE VINO DE PASAS

La fabricación del vino con pasas procedentes de Levante, ha adquirido desde hace algunos años gran desarrollo, especialmente en Francia, á consecuencia de los estragos de la filoxera y de las malas cosechas.

El vino de pasas fabricado con esmero posee las cualidades del vino fabricado con las uvas frescas, es decir, aroma, gusto, color, transparencia.

Algunos fabricantes, más hábiles que honrados, no han tenido reparo en adulterar el vino de pasas con jarabe de fécula hasta la proporción de 50 por 100 de las pasas empleadas. En este caso no es en rigor vino lo que se fabrica, sino agua alcoholizada, bebida que puede ser dañosa por la *dextrina* que queda después de la fermentación de la glucosa, y por las sales formadas por los ácidos minerales empleados en la sacarificación de la fécula.

Fuera de estas adulteraciones, el vino obtenido con pasas no difiere esencialmente del que se obtiene por los procedimientos ordinarios, puesto que su fabricación no se funda más que en la restitución del agua que las uvas hayan perdido por desecación para convertirse en pasas.

Hay dos maneras de proceder para la fabricación del vino de pasas, según se empleen pasas de película delgada y sin granillos, como las de Corinto, Málaga, etcétera, ó de pasas de película gruesa y con granillos, como las de Tira, Vurla-Samos, etc.

1.º *Fabricación con pasas de película delgada.*—Como 100 kilos de esta clase de pasas contienen por término medio una cantidad de azúcar equivalente á 32

kilos de alcohol absoluto, basta con ponerles en maceración con una cantidad proporcionada de agua, previamente calentada á 40°. Si, por ejemplo, se quiere obtener vino de 12° de alcohol, se ponen para 100 litros de pasas 250 litros de agua. Para vino de 10° se ponen 300 litros de agua. Para vino de 8°, 400 litros, y para vino de 6°, 500 litros de agua. La duración de la fermentación, incluyendo los dos primeros días de maceración, es de seis ú ocho días para el vino de 6°, de ocho á diez para el vino de 8°, de doce á catorce para el vino de 10°, y de catorce á diez y seis para el vino de 12°.

Para operar se usan cubas de 50 hectólitros de capacidad. Estas cubas deben colocarse sobre una base de madera, provistas de una llave de trasiego, cuya abertura interior esté protegida por un enrejado de madera, ó bien por un puñado de sarmientos.

Se ponen en la cuba 1.800 kilogramos de pasas, sobre las cuales se ponen 45 hectólitros de agua á 40° centígrados próximamente.

La fermentación no tarda en producirse, y para que por la efervescencia y dilatación que se produce no se vierta parte de la masa líquida, es por lo que se tiene cuidado de no llenar por completo cada una de las cubas.

La fermentación se produce pasados los dos días de maceración, durando en el caso de que se trata unos quince. Si se quiere operar más deprisa, es preciso añadir á cada cuba 40 litros de heces frescas de vino en estado semi potaso, á condición de que el vino de que procedan no haya sido azufrado, ni tratado por ningún antiséptico. Esta adición deberá efectuarse con mucha prudencia, porque si las heces estuviesen alteradas, podrían originar fermentos que ocasionasen enfermedades siempre temibles para la calidad del vino.

Se puede emplear también levadura de cerveza fresca, de pasta dura, en la proporción de 120 gramos por hectólitro de líquido, con lo cual se consigue también acelerar la transformación del azúcar en el alcohol. Del mismo modo que las heces, la levadura que se emplee ha de ser de primera calidad.

Sin embargo, la adición de un fermento extraño á la cuba de pasas en maceración no se justifica más que por una necesidad grande de acelerar mucho la fermentación.

Durante la maceración y durante la fermentación, es necesario tener cuidado de remover la masa dos ó tres veces al día por medio de un varal ó bien con una tabla llena de agujeros y provista de un mango de bastante longitud; teniendo siempre cuidado, al efectuar esta operación, de evitar el contacto del orujo con el aire ambiente para que no se acidifique. Se puede evitar también este inconveniente por la adición de una corta cantidad de bórax refinado á las pasas en maceración.

La temperatura del local debe mantenerse entre 23 y 26° todo el tiempo que dure la fermentación ó cuando menos hasta que la llegue á su máximo de actividad.

La fermentación se manifiesta por una elevación de temperatura de 35° próximamente, y por un gran despreñamiento de ácido carbónico que se puede recoger y aprovechar, ya para la fabricación de bebidas gaseosas, ya para la conservación de mostos, vinos, etc., susceptibles de alterarse ó agriarse en contacto del aire. Hacia el fin de la operación la fermentación se va haciendo más lenta, acabando casi por completo cuando el termómetro no marca más que unos 25°, y terminado, en fin, cuando el sombrero cae al fondo de la cuba.

Se procede entonces al trasiego, y así

que la parte líquida se haya trasvasado, se separa el orujo de la cuba y se somete á la acción de la prensa, añadiendo al vino el jugo que así se obtenga. Si se quiere apurar completamente el orujo, se le pone en una cuba con agua á que se macere durante uno ó dos días, agitando de cuando en cuando, trasagando despues y volviendo á prensar. También puede aprovecharse el orujo sometiendo-lo á la destilación en alambiques apropiados, con lo cual se obtienen 3 ó 4 litros de alcohol absoluto por cada 100 kilos de orujo. Este es muy susceptible de agriarse en contacto del aire, por lo cual conviene tener la precaución de destilarlo lo más pronto posible. Si se le quiere conservar, debe apelmazarse bien en un tonel y cubrirlo con agua para evitar el contacto del aire.

El vino obtenido despues de las operaciones anteriores se mantiene en reposo tres ó cuatro días, al cabo de los cuales se trasiega de nuevo, pero si aún despues de este segundo trasvase se presenta muy turbio, para clarificarle es necesario dejarle reposar aun unos cuantos días antes de añadirle gelatina ú otra cualquier sustancia clarificadora.

Se recomienda también la calefacción del vino á 70° por medio de algunos de los aparatos que para el caso se han construido y que son bien conocidos. De este modo se destruye toda huella de fermento, y el vino está ménos expuesto á alteraciones. No hay entonces más que filtrarle ó dejarle en reposo para que por sí mismo se clarifique. Con la adición de gelatina ó de clara de huevo, se obtiene despues un líquido completamente limpio y transparente.

2.º *Elaboración del vino con pasas de película gruesa ó con granilla.*—No se puede seguir desde un principio el mismo procedimiento que en el caso anterior, porque la resistencia opuesta por la película dificultaría extraordinariamente la fermentación. Esto hace que sea necesario ante todo disgregar dicha película.

Se sumergen primeramente las pasas en grandes tinas con agua caliente á 60° ó más. De este modo el agua va penetrando por endosmosis en cada uno de los granos; estos se hinchan, y al cabo de uno ó dos días en verano y tres ó cuatro en invierno se encuentran en buen estado. Se procede entonces á una especie de pisa ó estrujado, pasando los granos por entre dos cilindros de fundición de hierro de unos 15 centímetros de diámetro, con canales en hélice. Entre los dos cilindros debe quedar siempre un espacio suficiente para que los granillos no sean triturados, pues de otra suerte el vino resultante tendría mal sabor. Debajo de los dos cilindros pisadores va una especie de tamiz de tela estérica para que pase el jugo obtenido, y no los escobajos y holtejos gruesos.

El jugo obtenido es el que se lleva á la cuba de fermentación con la misma agua que sirvió para hinchar los granos, la cual contiene algo de azúcar en disolución procedente de las pasas, y despues se añade la cantidad de agua caliente necesaria para que el líquido tenga próximamente la graduación alcohólica que se desea, según que las pasas sean más ó menos azucaradas. La temperatura de la masa debe quedar á 30°. Despues se continúa ya la fabricación en la misma forma que cuando se emplean pasas de película delgada.

V. DE VERA Y LOPEZ.

NOTICIAS

Segun *El Norte de Castilla* la tormenta que descargó há pocos días en La Nava del Rey inundó la mayor parte de las bodegas, convirtiendo con tal motivo

el vino en agua. Varias casas han quedado amenazando ruina.

Esperamos que nuestro corresponsal en aquel importante pueblo de la provincia de Valladolid nos dé noticias de tan funesto contratiempo.

El temporal de tempestades y lluvias ha sido general en Francia y va á continuar, según anuncia el observatorio meteorológico central.

Los daños alcanzan á muchas comarcas de la vecina república, pero las más castigadas son algunas del B-anjolais, estimándose en unos dos millones de francos en los cantones de Villafranca, Belleville y d'Anu.

También en España han sufrido de un modo serio todas las cosechas pendientes, según irán viendo nuestros abonados por las correspondencias que venimos publicando de las Riojas, Aragón, Cataluña, Galicia, las dos Castillas y demás regiones de nuestra península.

En confirmación del suélto que publicamos el otro día acerca del mal estado de los sembrados de gran parte de la provincia de Alava, debemos consignar que los labradores de Vitoria están celebrando una novena á fin de impetrar de la clemencia divina que cese el pernicioso temporal que va echando á perder los campos.

Comunican de distintos puntos del Principado que los trabajos de la siega del trigo y demás cereales, que se habían interrumpido por efecto de las lluvias, se han reanudado con actividad, viéndose por todas partes numerosas cuadrillas de segadores. En la montaña se presentan con lozanía los olivares y algarrobos, á cuyos arboles, según noticias, ha favorecido mucho la humedad.

El gobierno francés ha prohibido la importación de frutas y legumbres procedentes de España.

La orna existencia de vinos que resta en nuestras bodegas es solicitada con afán á precios no practicados hace muchas campañas; el comercio de exportación paga en las Riojas los caldos de fuerte color de 20 á 26 rs. la cantara (16,04 litros); en Navarra de 14 á 28 por cantara de 11,77 litros; en Aragón de 32 á 45 hasta 50 pesetas el alquez de 119 litros; en Cataluña de 30 á 52 pesetas la carga de 121 litros; en Valencia y Murcia de 18 á 24 rs. los 16 litros; en Castilla la Vieja de 16 á 23 rs. el cantaro de 16 litros, y en Castilla la Nueva de 16 á 23 por igual medida.

Los vinos tintos de poco color dan bastante juego con destino al consumo interior y mantienen muy firmes y con tendencia al alza los precios que anotamos en las últimas revistas.

La campaña, en suma, termina en todas nuestras comarcas con una cotización no vista desde la guerra de Crimea.

Los olivos ostentan en general abundante muestra y como por otra parte la exportación de aceites ha decrecido de un modo sensible por efecto de la epidemia cólerica, de ahí la paralización y baja de los mercados de dicho caldo. Hé aquí los últimos precios: Málaga, á 31,50 reales la arroba en puertal, y 33,75 en bodega; Sevilla, de 32,25 á 33,60; Córdoba, de 30 á 31; Osuna, de 30 á 31; Puebla de Cazalla, á 32; Fortuna, de 32 á 33 las clases superiores; Baeza, de 30 á 30,50; Moron y Estepa, á 30; Almendralejo, de 31 á 32; Cantillana, á 32,50; Argamasilla de Alba, á 34; Miguelturra, á 31; Maniñanes, de 34 á 36.

A pesar del mucho espacio que en este número dedicamos á la sección «Correspondencia Mercantil», nos vemos obli-

gados á retirar á última hora varias cartas entre ellas una de Haro (Rioja) y otra de Torquemada (Palencia). Las Publicaremos el sábado próximo.

El término municipal de San Clemente (Cuenca) acaba de ser invadido por la langosta, habiendo destruido ya la plaga la mitad de la cosecha.

En la plaza de Bilbao se cotizan los vinos, sin derechos, como sigue: procedencias de las Riojas, de 24 á 25 rs. la cantara; de Navarra, de 24 á 25,50; de Aragón, de 23 á 30; de la Mancha, de 20 á 22.

Segun los informes que hasta ahora vamos recibiendo, los daños causados en la florecencia de la vid por los últimos temporales no revisten, por fortuna, la gravedad que se temía. La situación del viñedo de España no es mala, apreciada en conjunto, y son varias las comarcas donde la cosecha se presenta abundante.

En Flores de Avila y pueblos limítrofes han descargado en pocas semanas cuatro pedriscos y en Briones (Rioja) dos muy fuertes.

El día 4 del corriente mes se pagó el trigo en Rioseco (Valladolid) de 37 á 37,25 reales la fanega.

En Medina del Campo se cotiza dicho grano de 36 á 36,50, en Burgos de 36 á 37, en Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) de 33 á 34, en Carrion de los Condes (Palencia) á 37,50, en Plasencia (Cáceres) de 38 á 40, en Villanueva del Fresno (Badajoz) á 36, en Haro (Logroño) de 34 á 37, en Arévalo (Avila) de 36 á 36,50, en San Clemente (Cuenca) de 50 á 52 y en Alcazar de San Juan (Ciudad-Real) á 50.

En Riela, la Alameda, y demás pueblos invadidos por el cólera, están sin levantar las cosechas de granos y no acude á dichos términos ni un bracero siquiera que ayude á los labradores, que verán perdidos sus sembrados y hortaliizas por falta de obreros.

Durante el mes de Mayo último han entrado en las plazas que se citan las siguientes cantidades de vinos: en Paris, 383.903 hectólitros; en Burdeos, 182.360; en Marsella, 41.023; en Tolosa, 20.378; en Nantes, 14.559; en Lille, 3.533; en Rennes, 1.633.

Procedente de uno de los almacenes y depósitos de Haro llegó el otro día á París un fuerte cargamento de vino adquirido por una casa de la capital de Francia al alto tipo de 50 francos hectólitro; conociendo el precio, ocioso es añadir que la clase es muy superior.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SANTIAGO (Galicia) 5 de Julio.

Muy señor mío: Tiempo hace que los que conocemos algo esta región, nos lamentamos de la paralización que existe en todos los ramos que se relacionan con las producciones de este país. Los propietarios se quejan de que no encuentran venta de sus frutos en medianas condiciones, aun intiendo todos en que este estado de cosas no puede continuar así, y que es preciso fijarse en algo práctico; porque la competencia de las harinas de otras provincias que inundan nuesros mercados nos debe obligar á que pensemos seriamente en el porvenir.

La sociedad económica de Aigos del País de esta ciudad, celosa siempre por los intereses de la región gallega, tiene anunciado un congreso agrícola y de pesca que debe celebrarse en los últimos días de este mes de Julio en los espaciosos salones de la sociedad; y uno de los puntos ó temas para discutir y tomar acuerdo, se refiere á las transformaciones que será conveniente sufran los cultivos en Galicia para que sus productos pue-

dan afrontar con éxito la competencia actual con los de otras provincias.

Creemos que los trabajos de esta sociedad económica no serán estériles, que hombres ilustres tomarán parte en esta importantísima cuestión, y que con su valioso concurso podremos colocar la primera piedra y establecer sólidos cimientos para el porvenir de Galicia.

Los precios de los frutos de esta region continúan como en los meses anteriores.

El trigo a 15 rs. ferrado (16,15 litros); centeno a 9 m-iz a 10 rs. ferrado (20,87 litros).— *El correspondal.*

CARIÑENA (Zaragoza) 3 de Julio.

Terminada la recolección de las cebadas, cuyo rendimiento ha sido satisfactorio para el tiempo que hemos tenido, ahora la abundancia de aguas nos impide llevar a cabo la trilla, y ocasiona perjuicios en lo que está segado; los trigos pronto estarán de segar y se espera buen rendimiento.

La viña inmejorable, la espurga se ha efectuado en muy buenas condiciones, y promete una cosecha abundante, si una mala nube no viene a contrarrestar las esperanzas de los labradores.

Vinos pocas existencias en el campo, cotizándose de 35 a 40 pesetas alquex (119 litros).

El precio de los cereales no puede precisarse hoy, por ser muy variada, y en esta comarca no tiene importancia este artículo.

El tiempo impropio de la estación, amenazando lluvia y baja la temperatura.— *J. C.*

SAN ASENSIO (Logroño) 3 de Julio.

Tristes noticias le comunico en esta carta; el 29 a las dos de la tarde descargó un pedrisco regular, cogiendo tres kilómetros en cuadros; los daños son de importancia y han quedado algunos pagos desnudos completamente.

Segun personas entendidas las pérdidas causadas no bajan de 30.000 duros en el viñedo, y despues de esto las consiguientes en los cereales. Todos los días tenemos tormentas y un temporal de aguas muy fuerte; las cebadas secas y no se pueden segar, inspirando serios temores, si el tiempo que lleva ya doce días de aguas no levanta y protege nuestros campos; la florescencia, a pesar de tanta agua, creo se ha hecho muy bien, cosa extraña, pero no puedo asegurárselo todavía.

El mercado de vino sigue su marcha regular; los precios con tendencia al alza, fluctuando entre 20 y 24 para las cubas medias y bajas, pero las de primera no se acercan a esos límites.

La enfermedad que han anunciado algunos periódicos como presentada en estos viñedos, no ha sido nada afortunadamente.— *E. R.*

TAFALLA (Navarra) 3 de Julio.

La siega de cebadas dió principio estos días pasados y la de trigo hoy, y por los resultados puede decirse que la cosecha de cereales será corta por faltar el agua en tiempo oportuno.

Las viñas se encuentran en muy buen estado, a lo que ha contribuido la humedad que ahora tiene la tierra, pero a pesar de todo no será la cosecha tan buena como se esperaba, por haberla mermado algo los helos de invierno, cuyo efecto se nota ahora bastante.

El día 9 del pasado cayó una fuerte granizada en los términos de Baquero, Quintana y Pedrera, habiéndolos dejado en mal estado.

Los precios de los vinos son de 15 a 17 reales cántara, notándose poca animación en las ventas al por mayor.— *A. J.*

TORO (Zamora) 3 de Julio.

La extracción de vinos en esta importante bodega se ha reanimado mucho; en la última semana y la presente se han exportado de 12 a 14.000 cántaras de vino de toda clase, pero la mayor parte de clase baja con destino a las montañas de Leon y Santander. Los precios en esta clase han oscilado entre 15 y 18 rs. cántara, y las buenas clases primera y segunda de 20 a 24 id.

El viñedo se ha puesto muy frondoso, está en plena florescencia, y se desconfia de la ligación porque todos los días ha llovido desde San Antonio hasta la fecha.

Los cereales se han repuesto mucho, de modo que la cosecha será buena si Dios nos la deja recoger, mejorando el tiempo que parece no lleva trazas de ello. Los garbanzales presentan tal lozanía,

que a no sufrir un percance será la gran cosecha del siglo.— *C. A.*

SAN CLEMENTE (Cuenca) 6 de Julio.

Hemos tenido la desgracia de ser visitados por la langosta que vino hace una semana, segun se cree de los infestados términos de Tomelloso, Socuéllamos y Villarrobledo, y desde entonces todos los días están viniendo unas y marchando otras, cayen o en los pagos mejores del término y quitando la mitad ó mas de la mitad, de la ya corta cosecha de granos. También ha hecho daño en las huertas, aunque no mucho, por estar los hortelanos trabajando para echarla fuera de ellas día y noche. Si sigue viniendo como antea van a concluir sin remedio con todo.

Solo faltaba que despues de las siembras y huertas acometiera también con las ya esquiladas viñas, a las que no falta más que una acometida de langosta, pues todas tienen muy poco fruto y la mayoría está perdida de gusano que ni aun madera les ha dejado.

Teniamos aquí por malo el año anterior, pero este creemos que lo va a dejar en mantillas de tan rematado como se presenta.

El trigo sigue de 50 a 52 rs. fanega, con pocas existencias y pocas operaciones.

El vino de 13 a 14 rs. arroba con bastantes existencias y ventas al menudeo para los pueblos.— *E. S.*

FUENMAYOR (Rioja) 6 de Julio.

Solo hay disponibles en este pueblo unas 12.000 cántaras de vino; rigen los altos precios de 24 a 25 50 rs., siendo advertir que hace unos días no aceptó un propietario los 25,50 que le ofreció un negociante.

El viñedo está hermoso y si no hay contratiempo, promete ser buena la cosecha. Muchos pueblos de esta comarca han sido castigados por los pedriscos, pero en este por fortuna hemos librado bien por ahora.

Los sembrados de trigo y cebada están buenos en las tierras de regadio y solo regulares en las de secano; las avenas superiores.

Se está haciendo la siega.— *M. N. del V.*

MIRANDA DE ARGA (Navarra) 4 de Julio.

Las continuadas lluvias de estos días que tan poco favorecen, fueran causa de que no se haya concluido la siega de las cebadas.

También los trigos se encuentran segados en su mitad, pero son las barrascas tan pertinaces, que en diez días, cuando más trabajaron los segadores fué medio día.

Como consecuencia de dichas lluvias no pueden penetrar los dueños en las huertas, para arrancar las habas; así es que la mayor parte están perdidas a causa de la inundación del Arga, de la que ya di cuenta en mi anterior, sufriendo los ajos la misma suerte, siendo esta planta, de la familia de las silíceas, una de las principales cosechas en esta villa, que suelen venderse en las ferias de Pamplona; feria suprimida este año por la epidemia cólica.

Las viñas han ganado mucho, habiendo brotado en buenas condiciones despues de la gran helada del mes de Mayo.

El vino, a pesar del poco que existe, se sigue sacando para las provincias Vascongadas al precio de 15 rs. cántara de 11,77 litros.

La cebada sigue pagándose a 12 reales robo, y el trigo, a 19 rs.— *El correspondal.*

ALCOY (Alicante) 3 de Julio.

Hace tres ó cuatro días que descargó un fuerte nubarrón de agua y granizo que por fortuna no ha causado perjuicios.

La cosecha de cereales no ha terminado muy bien, estando ya para segar el trigo de las huertas.

Los olivares demuestran estar bastante bien, y los viñedos si no hay ninguna desgracia tienen visos de dar una buena cosecha.

Los precios de los trigos hoy en este mercado, son desde 13 rs. a 15 1/2 la barchilla segun clase.

En los pueblos circunvecinos están las cosechas casi igual ó con poca diferencia a las de esta.

Los frutales están completamente arruinados, y la poca fruta que tienen está enfermiza y sin sabor, en particular los manzanos y ciruelos; da lástima verlos, pues es án cubiertos de una te-

laraña muy fuerte que les ha dejado la oruga que le cité en mi anterior carta.

La cosecha de almendra en la parte de Ibi, Onil, Casalla, y otros puntos donde se cosecha, ha resultado regular.

Llama la atención de estos agricultores el buen resultado que está dando el abono animal marca *El ancora* que fabrican los Sres. D. Facundo Vitoria é hijos en esta ciudad, siendo vistos ya sus buenos efectos que superan á cuanto de él con todos los conocidos, esperaban los que lo han probado. Reviste importancia tal este asunto para los agricultores en general, y en particular para los viticultores, pues es lo que con mejores resultados se han obtenido, que procuraré adquirir datos ciertos para ocuparme más detenidamente de este asunto en la próxima inmedia carta.— *S. S.*

RIVAFLECHA (Rioja) 3 de Julio.

En estos días se han vendido en esta 2.000 cántaras de vino a 21 rs. una, quedando para la venta unas tres ó cuatro mil solamente.

Estamos en plena siega de cebadas, haciéndose en medianas condiciones por los nublados diarios que tenemos, acompañados hasta ahora de aguaceros, pi diendo a Dios no sean de otra clase; el río se ha desbordado en términos que ha causado grandes daños en nuestro regadio.

El viñedo y los olivos flaciendo y temo haya mala ligación por las muchas lluvias de esta temporada; los cereales bien, si no hay contratiempo.— *R. D. A.*

BRIONES (Rioja) 3 de Julio.

Por fin y desgraciadamente se han cumplido los vaticinios de lo que le decía a Vd. en mi última correspondencia sobre pedriscos (que de otra acaso salgamos peor librados); pues bien, el día 29 y hora de las dos y media de la tarde del pasado mes de Junio, se presentó otra tormenta que despues de los vivos relámpagos y de los tremendos truenos comenzó a descargar abundante piedra que si bien es verdad, no fueron tan grandes como la primera, hizo más daño en los términos donde descargó, por cuanto las uvas se encontraban en la florescencia, y las cebadas para segarse, lo que no se ha hecho ya, por las continuadas lluvias que todos los días vienen cayendo; pero otra calamidad más terrible amenaza a la primera de nuestras riquezas, pues los labradores han notado estos días atras, que en uno de los términos de esta jurisdicción vienen secándose varias cepas, sin saber la causa, teniendo estas los pampanos de un metro de largura. Tan pronto como la novedad llegó á noticia del celoso ayuntamiento mandó á un dependiente del municipio á por dos de ellas, y por más que han sido examinadas detenidamente, creo que hasta la fecha se ignora la causa.

Los vinos siguen vendiéndose á los precios de 24 y 25 rs. la cántara de 16,04 litros; pues va quedando ya muy mermada esta bodega. Las cántaras exportadas durante el pasado mes (Junio) han sido 14.426.— *J. B. G.*

CASTELLAR DE SANTIAGO (Ciudad-Real) 4 de Julio.

A fin de darle algunas noticias referentes á las producciones agrícolas de esta villa, debo manifestarle que la de cereales en la parte de pan blanco es mediana en lo general, y la de cebada y centeno muy escasa; todo resultado de las muchas aguas de invierno y los frios tan intensos que se han sentido por aquí en esta primavera.

Lo de uva también se presenta en corta cantidad en general por la misma causa que las anteriores á más de la mucha oruga que se ha desarrollado en el presente año.

La extracción algo animada en los vinos, que se cotizan á 7 1/2 rs. decalitra del tinto y 6 1/2 del blanco.

La de granos algun tanto paralizada. Los precios son: candeal y trigo, a 48 reales fanega y cebada á 20 y 22.— *M. P.*

ORENSE 30 de Junio.

Viene sosteniéndose la humedad atmosférica desde la última tormenta que descargó en esta provincia y que tantos daños causó en los distritos de Viana y del Barco, cuya humedad perjudica y retrasa la florescencia de los viñedos y la madurez de los centenos.

También sufrieron perjuicios de consideración los pueblos situados á la derecha del Miño en la demarcación de Sal-

vatierra, siendo tanta la fuerza de las aguas que los terrenos perdieron las primeras capas de suelo vegetal y los mojonos de deslinde fueron así mismo arrastrados por aquel fuerte aluvion.

Los precios máximos, medios y mínimos en los principales mercados de esta provincia vienen sosteniéndose en la forma siguiente:

Trigo, 27,06 pesetas hectólitro en Ribadavia, 19 en Trives y 14,73 en Guinzo; centeno 22 pesetas en el Barco, 12,61 y 12,25 en Orense y Verin, y 10,72 en Guinzo; cebada, 26 pesetas en Viana, 12,61 en Verin, y 9,12 en Guinzo; maíz, 21,62 pesetas en Bande, 13,50 en Trives, y 9,45 en Allariz; carne de vaca, 1,20 en el Barco, 1 en Celanoda y Carballino, y 0,52 en Ribadavia el kilogramo; carnero, 0,80 en Trives, 0,75 en Viana, y 0,62 en Carballino; tocino, 2,75 en el Barco, 1,91 en Verin, y 1,64 en Bande y Ribadavia; vino, 0,55 en Valdorras el litro, 0,37 y 0,48 en Allariz y Ribadavia, y 0,17 en Orense; aguardiente, 2 pesetas en el Barco; 0,90 en Carballino y Verin, y 0,36 en Ribadavia; aceite, 1,75 en el Barco, 1,25 en Ribadavia, y 1 en Celanoda.

En la capital los precios corrientes son: trigo no se vende; harinas de Castilla primera, á 18 rs. arroba; centeno, á 12,50 pesetas hectólitro; cebada á 11,25; maíz, á 12,50; carne de vaca, á 1,20 el kilogramo; carnero, á 0,95; tocino, á 2 pesetas; vino, á 0,17 el litro; aguardiente, á 0,66, y aceite á 1,08; garbanzos de Castilla á 0,78 kilogramo; arroz á 0,76.— *L.*

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS (Madrid) 4 de Julio.

Escribo, Sr. Director, bajo una dolorosa impresion. Una nube aterradora nos amenaza en estos momentos con sus vivos relámpagos y fuertes truenos; ¡Dios se apiade de nosotros!

Llevamos infinidad de días que en todos hay nubes ó lluvias, produciendo pérdidas de mucha consideración en todo el término.

En el pago del Andrinoso lo mismo la abundantísima agua que el granizo, han causado considerables daños, en el de Pradejo la piedra ha destruido las cepas de muchas fincas y en general de lo demás del término, segun informes, hay también mucho daño del aire, agua y piedra, tanto que, se cree perdida una tercera parte de la cosecha, que por cierto, no se presentaba muy satisfactoria.

Las algarrobas ennegrecidas y medio podridas de la continua humedad, y lo mismo sucede con la cebada segada; en fin, venimos atravesando una semiplaga.

El negocio de vino muy encajado desde la subida a los 18 rs. la arroba; hay algunas partidas muy selectas sin yeso, de lo llevado en estos años por el Sr. Ducece (Francia) sin ajustar, entre ellas la del cosechero Ricardo Martín, Lorenzo Ruerca y algunos otros. Estos escogidos caídos, por su color hermoso, fuerza alcohólica y buen gusto son codiciados de todos, pero sus dueños esperan alguna mejora y este es el motivo de no estar ya vendidos.

En el próximo pueblo de Cebros creo está á 20 rs. arroba y que hay pocas existencias, y segun he oido, pero que no respondo, igual pasa en el Tiemblo, Almoroz y Villa del Prado y Mérida que son los pueblos vinícolas de este territorio y de pareidas cualidades.

Los granos aun conservan precios excesivos, el trigo a 50 rs. fanega, centeno 32 y cebada 28.— *R. M.*

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

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informe á los señores cosecheros y negociantes, que admte vino á la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc. H. KEHRIGN

Calle N. Dame 43, Burdeos (Francia.)

El pro precio de la casa se manda gratis á cuantos le pidan

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

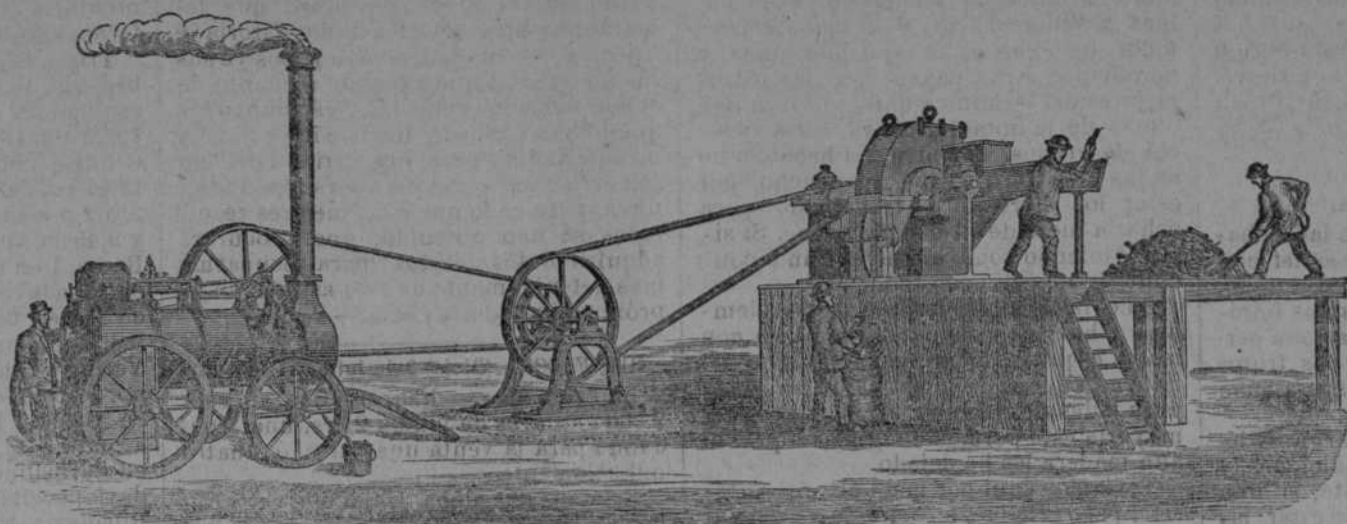
SUCURSAL Y DEPÓSITO: JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA
DESPACHO EN MADRID: JULIUS G. NEVILLE, PUERTA DEL SOL, 6.

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, coke, cortezas de todas clases, abouos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas etc., etc — Referencias y precios al pedirlos.

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate — aquina para la explotación de minas, raíes, wagones, cables de acero, cañá, 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 & Co. y Compañía, Colchester — Constructores especialistas en máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las Exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

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

Agustin Eyríes

Acera de Recoletos, n.º 5, Valladolid



Prensas y pisadoras de uva MABILLE, sistema universal de palanca múltiple

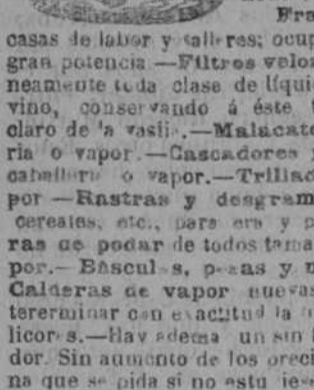
Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.



Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio etcétera, etc. 150 medallas primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París, y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes. — Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

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



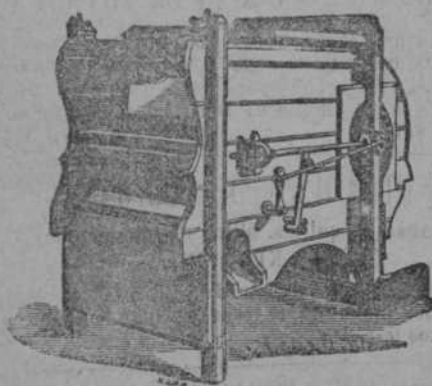
Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia. — **Filtros** veloces de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la uva. — **Malacates**. — **Molinos harineros** movidos por caballería ó vapor. — **Cascadores** y **aplástadores** de uvas movidos á mano y á caballo ó vapor. — **Trilladoras** movidas á mano y con caballería ó vapor. — **Rastras** y **desgramadoras**. — **Aventadoras** y **acribadoras** de cereales, etc., para era y patera. — **Tijeras** para cortar paja, etc. — **Tijeras** de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 cm. — **Máquinas** de vapor. — **Básculas**, **pesas** y **medidas** contra-tara de sistema decimal. — **Calderas** de vapor nuevas y de ocasión. — **Alambique Salleron** para terminar con exactitud la uva alcohólica de los vinos agarrados y licorosos. — Hay además un sin fin de otros artículos que sería rollo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no está hecha en este país. Se remiten catálogos gratis.

MAQUINAS AGRICOLAS

SEGADORA ELIZALDE, inventada expresamente para España, y preferida á las extranjeras por su estrema sencillez, ligereza y solidez.

BALDADORA, la de mayor aceptación en el país.
CORTA-PAJAS, instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á
Elizalde y C^a — Búrgos.



LA SIN PAR baldador y acribadora LA REINA

ha sido modificada de tal modo que merece el dictado Sin Par que empieza este anuncio.

Para satisfacer los deseos de los grandes labradores hemos construido este año dos tamaños mayores que el de costumbre, los cuales pueden ser movidos á mano ó con motor de sangre ó de vapor.

Los pedidos á AGUSTIN EYRIES, depósito de máquinas agrícolas, Acera de Recoletos, n.º 5, Valladolid.

FERRANDO Y PÍ CONSIGNACIÓ - COMISSION-T-ANITO 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, facilitando les piperío 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 reconducción.
AD LANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.
Dirigirse á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

¡¡¡BLADIANTE!!!

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, consejeros de casinos, consumidores, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, 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 manual práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y en-ña á planar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asafios, 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 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el «Norte enológico» que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren el DIAMANTE, precios muy baratos dados su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor y don José López Camuñas, Ferro-carril; núm. 3, Manzanas.

MAQUINAS para TAPAR



El catálogo se remite franco de porte. — Precios generales para bodegas y almacenes, sistema E. GERVY y C^a, para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquinas para capillar, etc.
E. GERVY y C^a, Constructores
28 y 30, Cours Judaïque
CAUDERAN-BURDEOS

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apta sulfato, es de resultados seguros, garantido por miles de aplicaciones en pañolas y francesas, reunidos en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

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

Eugenio Inglés. 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 vinicultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Manuel del Cerro. — Calle Mayor, núm. 65, Madrid.

R. LOPEZ DE HEREDIA

MARO: (P.º 103)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

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



MAQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES

Morata, Genis, Racón y Bares

CALLE DE LA PRINCESA, 12

Barcelona

Bombas Falcot, 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 aguardientes.

Máquinas y bombas de vapor

de vinos y aceites, para riegos y abastecimiento de poblaciones.

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

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

Espectómetro y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fer-

reiros. 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.

He aquí los asuntos de que trata:
Campaña de uso francés y extranjero. — Tarifa de los caminos de hierro de Francia para el transporte de líquidos. — Derechos de Aduanas. — Impuestos en el comercio sobre los productos franceses.

Señales del extranjero. — Negociantes y comisionistas. — (En la sección de España figurar unos 4.000 propietarios y comerciantes.)

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

Esta edición 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: 1 franco en rústica y 15 en pasta.
Los pedidos á M. Paris editor, 28 P.º ub. Montmartre, París ó á la Administración de la CRÓNICA 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.