

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 MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Miércoles 1.º de Setiembre de 1886.

NUM. 904

ADULTERACION DE LOS ACEITES.

(Conclusion).

Acete de linaza.—Se falsifica con aceites de colza, de camelina, de cáñamo y de pescados; algunas veces tambien con acete de hígado de bacalao, desinfectado. El cloruro de estaño fumante es uno de los mejores reactivos para distinguir estas adulteraciones; el acete de linaza puro produce en el acto, al tratarlo con aquel cuerpo, una coloracion amarillanaranjada, y despues verdosa, quedando, por último, la masa solidificada de color rojo pardo. En cambio el acete de colza da en el acto un color verde, que queda despues en amarillo anaranjado; el de camelina, un color pardo claro, que pasa á amarillo de paja; el de cáñamo, verde primero y verde oscuro despues; el de pescado, pardo rojizo en el primer momento, y color de sepia oscuro despues de solidificada la masa, y el de hígado de bacalao, azul violeta ó violeta rojizo primero y anaranjado oscuro despues.

La adulteracion con acete de hígado de bacalao se practica sobre todo en el acete de linaza destinado á la fabricacion de la tinta de imprenta. Puede reconocerse especialmente esta falsificacion tratando en un tubo ó frasquito diez partes de acete con tres de ácido nítrico del comercio; se agita, y despues se deja en reposo; al cabo de algun tiempo los dos líquidos se separan; si el acete examinado es puro, presenta, mientras se está agitando, un color verde mar, y despues amarillo verde sucio, mientras que la capa de líquido ácido presenta un magnífico color amarillo claro. Si contiene acete de hígado de bacalao, la capa aceitosa toma despues del reposo un color pardo oscuro ó pardo negruzco, y la capa inferior del ácido adquiere un color amarillo anaranjado ó amarillo oscuro, tanto más pronunciado cuanto mayor sea la proporcion de acete extraño que contenga el de linaza.

Acete de hígado de bacalao.—Se falsifica con acete de arenque y de sardinas, de ballena, de raya, de cachalote y de foca; con aceites vegetales mezclados con yodo ó yoduro potásico, y con un poco de acete de ballena para comunicarle olor; tambien se falsifica con colofonia.

Para reconocer la falsificacion con aceites de sardina y arenque se emplea el ácido nítrico puro y fumante. El acete de hígado de bacalao puro toma en contacto del ácido una magnífica coloracion rosa, que no se presenta en el acete adulterado. El acete de cachalote se descubre agitando el cuerpo con ácido sulfúrico y separando este despues; luego se enfria el acete así tratado, rodeándolo con una mezcla de hielo y sal, y se deposita una materia sólida, blanquecina, que no se funde hasta los 25°. El acete de raya mezclado al de hígado de bacalao se reconoce porque, agitando la masa con potasa cáustica diluida en agua, desprende un olor de valeriana. La adulteracion con aceites vegetales puede des-

cubrirse con el areómetro, porque estos aceites tienen menos densidad que el de hígado de bacalao; además, cuando este contiene yodo ó yoduro potásico agregado artificialmente pueden separarse estos cuerpos agitándose el acete con agua y alcohol; mientras que el yodo y los yoduros que contenga naturalmente el acete de hígado de bacalao puro no pueden separarse de ningun modo por dichos líquidos.

La colofonia es fácil de descubrir agitando el acete con doce veces de su volumen de éter acético; pasado un minuto despues de la agitacion, el líquido debe quedar claro y trasparente; si hay enturbiamiento es que hay resina añadida.

Acete de nabo.—Este acete, que se usa mucho en la fabricacion de los jabones verdes, en la preparacion de los tejidos de lana y en la de los cueros, se adultera mucho con aceites de granos que son más baratos, tales como los de camelina, mostaza, adormideras y linaza; tambien se falsifica con acete de ballena y de sebo.

Estos fraudes pueden reconocerse con el amoniaco ó álcali volátil, con los vapores hiponítricos, con el cloro y con el oleómetro de Lefebre. El amoniaco forma un jabon blando, de color blanco amarillento con el acete de nabo impuro, y más duro y concreto, y de un color blanco lechoso con el acete puro. Los vapores hiponítricos solidifican el acete puro á los ocho dias de contacto; la presencia de aceites extraños retarda casi indefinidamente la solidificacion; la manera de proceder es bastante sencilla: se echa en un frasco con tapon de vidrio ácido nítrico del comercio hasta la mitad; se agita bien el frasco y se vierte su contenido otra vez en la vasija del ácido nítrico, y se observará que el frasco queda lleno interiormente de unos vapores rojizos, que son los hiponítricos; entonces se vierten en dicho frasco unos 10 gramos del acete que se trata de ensayar, se tapa, se agita y se deja en reposo, agitando de tiempo en tiempo. La adulteracion con acete de sebo se reconoce por el olor, por enrojecer el papel azul de tornasol y por la mayor densidad que marca el oleómetro.

Acete de palma.—Este acete, tan usado en Inglaterra para la preparacion de jabones, y del cual se hace un comercio importante en las costas de Africa, se adultera muy frecuentemente con cera amarilla, con manteca de puerco y sebo de carnero, y á veces se vende como tal acete una mezcla de todas estas materias, teñida con cúrcuma y aromatizada con polvos de iris, para darle el olor balsámico del acete verdadero.

Tratado el acete sospechoso por éter acético, quedan únicamente por disolver las sustancias extrañas; batiendo en caliente el acete en cuestion con lejía de sosa para saponificarlo, no cambia de color si es puro, mientras que el adulterado ó el falso toma un tinte rojizo, debido á la accion del ácido sobre la cúrcuma. Algunas veces se ha adulterado tambien el acete de palma con resina en

polvo, pero este fraude es tambien muy fácil de reconocer tratando el acete sospechoso por alcohol, que disuelve bien la resina y apenas disuelve al acete.

Acete de piés de buey.—Se adultera con mucha frecuencia, empleándose para ello los aceites de colza, de adormideras, de ballena, de piés de caballo y tambien grasas animales mezcladas con acete de olivas. Se imita el acete de piés de buey con una mezcla de 500 partes de acete de oliva comun, otras 500 de acete de colza y 50 de acete empireumático, reemplazándose á veces este último por talco ó esteatita en polvo muy fino.

Muchas de estas adulteraciones son difíciles de descubrir, aun para las personas prácticas en los trabajos de laboratorio, por lo cual se entrará en detalles impropios de este sitio; únicamente se manifestará que la marcha empleada por los químicos para este caso y análogos es el procedimiento metódico de Chateau, observando las coloraciones instantaneas y las permanentes producidas en los aceites ensayados por el bisulfuro de calcio, cloruro de zinc, el ácido sulfúrico, el bicloruro de estaño fumante, el ácido fosfórico, en frio y en caliente y el nitrato mercurico.

Acete de ricino.—El acete de ricino ó de palma Christi se adultera principalmente con acete de adormideras. Esta falsificacion se reconoce agitando en un tubo un poco de acete con alcohol de 95°. El acete de racino llega á disolverse, quedando como residuo el acete extraño.

Acete de sésamo.—Se falsifica con acete de cacahuete; se descubre la adulteracion con el ácido sulfúrico (una gota sobre 10 de acete), que da color amarillo bajo al acete de cacahuete y rojo vivo al de sésamo; la mezcla resulta anaranjada.

V. D. VERA Y LOPEZ.

CONSERVACION DE TONELES VACIOS.

Ya hemos dicho que el medio más sencillo de conservar los toneles de toda clase de pipería vacía sin que se abran ni oren móho, es tener dichos envases con agua y carbon vegetal; pero pueden seguirse tambien otros procedimientos.

Para conservar los toneles perfectamente sanos basta quemar azufre en su interior. El anhídrido sulfuroso que se desprende hace impropio el aire del tonel para las vegetaciones criptogámicas, y preserva á la pipa de toda alteracion.

El procedimiento para llevar á cabo el azufrado es muy sencillo. En vez de los taponos ordinarios se elige un tapon de madera, en cuya parte inferior se fija una espiral de hierro de unos 0,30 metros de longitud; esta espiral termina en una especie de cazoleta, donde se quema el azufre. Se enciende este, y luego se tapa herméticamente la pipa ó tonel; el azufre continúa ardiendo hasta que no hay más oxígeno libre en dicha pipa, y despues se extingue falto del principio necesario á la combustion.

En las bodegas es necesario renovar el azufrado cada dos meses, y aun todos los meses si el almacen fuere húmedo en demasia. Se emplean cerca de 5 gramos de mecha por hectólitro de capacidad, cuidando que el azufre sea puro y sin mezcla de ningun cuerpo extraño que pudiera ser perjudicial.

Tambien se recomienda para conservar los toneles, lavarlos con una disolucion de ácido salicílico y espíritu de vino. Este procedimiento es más costoso, y ofrece menos condiciones de éxito que el azufrado; la disolucion salicilada puede al menor descuido dejar sin accion algun espacio en el tonel, y entonces allí se desarrollarán las criptogamas, deteriorando la pipa que se habia de conservar. El humo del azufre obra, por el contrario, sobre toda la superficie interna del tonel, por la tendencia del gas á ocupar el volumen que tiene disponible, y así no hay peligro de que se produzcan las vegetaciones, que tantos daños ocasionan en la tonelería.

Sin embargo, el ácido salicílico puede dar buenos resultados cuando se trate de cubas abiertas, donde no pueda practicarse el azufrado. Algunas veces se lavan tambien las cubas con una lechada de cal para mantenerlas en buen estado de conservacion.

NOTICIAS

La nacion más castigada este año por el mildiu es Italia. En todas las comarcas del Norte de esta península solo se aspira á recolectar del 65 al 70 por 100 que el año pasado, segun los datos publicados por el ministerio de Agricultura. El Piemonte ha sufrido mucho, y la tan decantada lechada de cal ha sido impotente para contener el desarrollo del parásito.

En cambio en el Mediodía de Francia, donde el mildiu se presentó tambien con caracteres alarmantes, apenas si ha hecho daño por haber sido tratados los viñedos atacados con la mezcla Millardet; así es, que en aquella region se hacen entusiastas elogios de este distinguido cuanto modesto sabio.

En España, segun repetidas veces hemos dicho, no ha sido fácil poder apreciar en todo su valor aquel eficaz tratamiento porque la sequedad atmosférica impidió el desarrollo del mildiu, pero sin embargo, Elciego, Cidamon, Torre Montalvo, Tortosa, y en otros muchos pueblos se han podido comprobar las virtudes del tratamiento Millardet.

Durante los siete primeros meses de este año, se han importado en Francia nada menos que 6.705.272 hectólitros de vinos ordinarios, contra 4.685.565 hectólitros en igual periodo de 1885, resultando á favor de la actual campaña una mejora extraordinaria, de 2.018.707 hectólitros.

De los 6.705.272 hectólitros importados de 1.º de Enero á fin de Julio de este año, corresponden á España 3.385.885 hectólitros, á Italia, 217.733 á Argelia, y los 1.696.129 hectólitros res-

tantes á Portugal, Hungría y demas naciones.

La importacion total ha sido valorada por la administracion de aduanas de la vecina república 316.396.000 de francos.

Las últimas noticias de Portugal confirman nuestros informes, ya publicados, acerca de la situacion vitícola del vecino reino; la próxima cosecha comparada con la última arrojará un déficit de importancia.

Los precios de las uvas y de los mostos se sostienen en la region de Levante, pero el comercio no opera con la actividad que se proponia por considerar al gun tanto elevada la cotizacion.

En Villanueva del Fresno y otros pueblos de la provincia de Badajoz siguen paralizadas las ventas de ganado, y las pocas que se hacen se logran á bajos precios; el de cerda se cotiza á 28 rs. la arroba.

Las hojas de vid que para su examen nos ha enviado nuestro corresponsal en Hoya-Gonzalo (Albacete) están por fortuna libres del mildiu.

Las lluvias que han descargado en casi todas las comarcas de España han favorecido notablemente el desarrollo y el embero de los racimos, sin que hasta la fecha se note hayan avivado el terrible hongo como se temia.

La cosecha promete ser buena en las Rioja, Navarra, Aragon y Cataluña, y si el mes de Setiembre se muestra propicio para la madurez, la calidad no hay duda será superior en todas aquellas regiones, tan castigadas el año pasado por el mildiu.

Para muchos términos de Castellon, Alicante, Valencia y Murcia, así como para Andalucía, las lluvias han llegado tarde, pues no pocos pueblos están ya en plena vendimia. La muestra fué abundante, pero el rendimiento no iguala al que se esperaba por haber quedado los racimos harto pequeños á consecuencia de la sequia. Esto no obstante, la cosecha en conjunto es satisfactoria, si bien comparada con la de 1885 acusa déficit, cuya importancia es difícil apreciar.

En Extremadura la produccion no pasa de mediana, efecto de los hielos primaverales, insectos y enfermedades criptogámicas.

En Galicia, las dos Castillas y la provincia de Albacete la situacion es mediana ó mala, por las causas que tenemos dicho en otros números, y sin estos puntos negros claro está que la vendimia del presente año seria más que buena; notable por la cantidad y por las clases. De todos modos, España elaborará más caldo que en 1885.

Los señores Almera y Compañía, directores de la estacion Vitivinícola Española, han censado un vasto terreno regado en el Prat del Llobregat para establecer otra estacion de ensayos destinada, especialmente á la plantacion de estacas de las principales variedades de vides americanas para obtener barbados y avivar éstos ya ingertados con puas de vides del país.

Segun noticias es considerable el número de zorras que estos años merodean por los campos inmediatos á Tortosa, llevando en algunas partidas el terror por todas partes donde existe un gallinero, por los muchos destrozos que en ellos causan.

Dice un colega de R-us que anteaer comparecieron á aquel mercado muchos forasteros tratantes en vinos para enterarse de las impresiones que reinaban respecto á los precios que obtendrian los de la próxima cosecha; pero fué en vano, porque aún habrá de tardarse unos 15 dias en darse principio á la vendimia, y

por consiguiente en este espacio de tiempo pueden ocurrir muchos accidentes y fuera prematuro todo cálculo que pudiera formarse.

El ganado de cerda es el único que ha tenido salida para las provincias de Levante en la feria que en la anterior semana se ha verificado en Jaen.

Se han vendido muchas cabezas, si bien á muy bajo precio: de 26 á 28 y 30 reales arroba.

El resto de la feria concurridísimo y totalmente paralizado.

El 27 de Agosto alcanzaron las pasas en la plaza de Málaga los siguientes precios:

Lechos corrientes con 20 libras, 28 reales.

Id. superior americano con id. 35 id.

Id. superior alto con 22 libras, 40 id.

Id. id. bajo, con id., 38 id.

Granos corrientes, con 20 libras, 30 id.

Id. superior con 22 id., 35 id.

Id. medio reviso con id., 40 id.

Id. reviso, 46 id.

Racimales de 5.ª, 45 id.

Id. de 4.ª, 55 id.

Id. de plancha, 55.

Como la próxima cosecha de vino no solo ofrece ser buena en cantidad sino tambien en clase, los precios de los caldos del 85, que como es bien sabido dejan algo ó mucho que desear, segun las bodegas, han sufrido bajas en bastantes mercados de Navarra y Aragon. Nuestros celosos corresponsales nos vienen dando cuenta de tan sensible movimiento en las numerosas cartas que publicamos.

En Pozaldez (Valladolid) se han contratado 2.500 cantaros de vino blanco de 22 á 23 rs. y otros 1.500 de tinto á 24 y 25.

En Moraleja del Vino, Toro y otras bodegas de la provincia de Zamora, sigue ofreciéndose en baja. Fuentesauco ha vendido pequeñas partidas de 16 á 17 rs. cántaro.

En Fitero (Navarra) se estima la existencia en unos 50.000 cantaros y, como la clase es buena, y se cedería á 12 y 13 reales el cántaro de 11,77, creemos que el comercio puede realizar buenos negocios en dicha bodega, así como en la de Corella y otras de Navarra.

En Cornudella (Tarragona) dan bastante juego los vinos bajos, los cuales se cotizan desde 15 hasta 25 pesetas la carga de 121,60 litros.

En Aguaron (Zaragoza) han cambiado de mano 700 alqueces de clase baja á los tipos de 20 á 22 pesetas y otros 300 alqueces de regular calidad, de 25 á 30. Esta bodega conserva todavía 9.000 alqueces, casi todos de buena clase. El alquece equivale á 118,92 litros.

Segun escriben de Buenos Aires, no se hacen allí operaciones con las pasas de Málaga, porque hace tiempo que no se reciben en aquel mercado partidas de dicho fruto.

Se lamenta la prensa sevillana y malagueña de que en ninguna region como en la andaluza, se practica la usura al menudeo de un modo más repugnante ni con más frecuencia, dándose el caso de que las clases menesterosas, al necesitar pequeñas sumas para sus tribulaciones, tienen que tomar el dinero á mucho más de 1.000 por 100.

Noticias de la cosecha de cereales en Andalucía:

La cosecha de granos en la vega y campiñas ha sido escasa, y muy mala en los terrenos de sierra, principalmente en la parra de Sierra-Morena, en la que el que más ha cogido tres semillas.

Notas del mercado de aceites en Málaga:

Interrumpida la exportacion por la gran competencia que hace Italia, no se hacen embarques por nuestro puerto, destinándose al consumo las partidas que entran.

Hé aquí los precios:
En puertas 36 1/2 rs. arroba.
En bodega 37 1/2 id. id.

Los precios del lanaje en el mercado de Barcelona son actualmente los siguientes: lana blanca, de 15 á 16 duros saca de seis arrobas castellanas; lana negra, de 15 á 16 duros tambien, y lana parda, de 14 á 15 duros.

El mercado de Cete (Francia) se ha reanimado, siendo muy solicitados los buenos vinos de Alicante, así como los de Milazzo.

Los negocios sobre cepas son escasos en el Mediodia de Francia por negarse los propietarios á aceptar las ofertas del comercio. Una importante cosecha de la comarca de Narbona no ha podido cerrarse por dicho motivo; el comprador no quiere pasar de los 34 francos por hectólitro, siendo así que el año pasado abonó 38.

En Argelia se ha fijado para las buenas clases el limite de 30 francos hectólitro. Los vientos cálidos han perjudicado aquellos viñedos; así es que el rendimiento resulta menor del que se esperaba. Seguramente que la joven colonia francesa no conseguirá elaborar el millón y medio de hectólitros.

La vendimia no será general en la Girona hasta fines de Setiembre ó los primeros dias de Octubre. La comarca del Medoc se cree comenzara sobre el 25 del presente mes.

El rendimiento igualara al del año pasado, gracias á los tratamientos contra el mildiu.

La mezcla de cal y sulfato de cobre es el remedio que ha dado mejores resultados.

El mildiu acaba de invadir los viñedos de Argenteuil, Cornilles, Lauveciennes y otros términos inmediatos á París.

En las comarcas de la Turena y Champagne está haciendo el hongo grandes estragos.

En el Mediodia de Francia ha sido combatido victoriosamente con el tratamiento del sabio Millardet, que es sin disputa el más eficaz entre todos los que se vienen empleando.

En nuestra nacion, segun tenemos dicho, reapareció el mildiu en bastantes viñedos, pero la sequia de Julio y Agosto ha matado el terrible parásito; así es que el daño que ha causado este año es insignificante por fortuna.

Ya no es posible dudar de que la cosecha de cereales ha defraudado las esperanzas de la mayoría, no solo en la Mancha, si que tambien en Extremadura, Andalucía y Castilla la Vieja.

El gobierno de la isla de Islandia ha hecho ultimamente ensayos de plantacion y cultivo de cebada en grande escala, obteniendo muy buenos resultados.

Se sembró cebada de Altenford, en el punto más septentrional de la region de la isla, y en el espacio de 89 dias estaba en sazón para ser cosechada. Esto es un hecho tanto más interesante, cuanto que es opinion general que la temperatura en estos países del norte sigue enfriándose siempre más desde los tiempos históricos, y aún aducen como prueba de ello que la cebada se cultivaba en Islandia desde el año de 870 hasta la mitad del siglo xv, mientras que ahora no encuentra ya condiciones apropiadas para su cultivo.

Pero el verdadero motivo de haber desaparecido el cultivo de la cebada no es el aumento del frio, sino el de la cria de

ganado, la cual trae mejor cuenta á los agricultores.

Se han hecho allí tambien ensayos de la plantacion de otras plantas. Se ha establecido en Reikyavik, la capital de la isla, un jardín botánico y se han sembrado semillas de 382 diferentes especies de plantas tomadas de los contornos de Christiania, la capital de Noruega, en donde prospera bien.

Mercado de bueyes en Tanager.—Domingo 15: Bueyes llegados, 96; vendidos, todos.

Precios, de 14 á 30 pf. por cabeza. Carneros vendidos, 70; á 2 pf. 25 céntimos.

Jueves 19: Bueyes llegados, 296; vendidos, 234.

Precios, de 14 á 38 pf. por cabeza. Carneros vendidos, 24; á 2 pf. 15 céntimos.

Carne vacuna, por quintal de 168 libras inglesas de 7 á 8 pf.; al detalle 2 1/4 rvn. la libra grande.

Tambien el ganado lanar de Milagro (Navarra) ha sido invadido por la viuela.

Está atracado en el muelle de Bonanza el vapor *Villarreal* de la matricula de Valencia con 1.050 bocoyes vacios.

En el mismo muelle tiene ya dispuesto parte del vino que ha de conducir á Marsella dicho vapor.

Dice el *Diario de Gandia*:

«El tiempo sigue excelente para la madurez de la uva. Hace el calor necesario, y casi toda esta fruta está ya en condiciones de escaide, siendo hasta ahora la pasa que resulta, si bien no abundante, de excelente calidad en todos conceptos.

Se han hecho ya varias operaciones á precios que resultan ventajosos y que han de sostenerse, dada la demanda que se hace y la mediana produccion que la cosecha acusa.»

El ministro de Agricultura de Italia ha creado una comision para el examen de los métodos ó procedimientos que se vienen empleando para combatir el mildiu.

Esta comision deberá redactar un informe sobre tan vital asunto, el cual se publicará en la *Gaceta* oficial en Enero próximo.

Por el Ministerio de Fomento se ha enviado á las Cámaras de Comercio una real orden, con objeto de excitar á los principales navieros y armadores para que procuren llenar el vacío que en Italia ha dejado la marina mercante francesa, persuadiéndoles de las grandes utilidades que pueden obtener en el caso de acudir con sus buques á disputar á otros países las ventajas que ofrece aquel mercado, y de la importancia que alcanzaria nuestra bandera si al surcar nuestra marina, en competencia de otras naciones, los mares italianos, demostrara que le anima el espíritu emprendedor que la distinguió en otros tiempos.

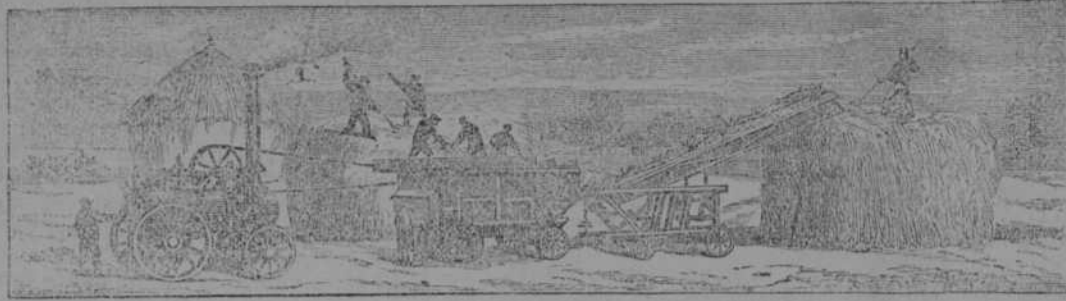
Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:
HOYA-GONZALO (Albacete) 28 de Agosto.

Muy señor mio: En mi última ofrecí á Vd. tratar en mi futura sobre algunas enfermedades de la vid, y al efecto, tengo el gusto de manifestarle lo que sobre el particular vengo observando. En esta zona la plantacion antigua consistia en unas 100.000 vides mal podadas y rutinariamente cultivadas, todas en su mayor parte de la clase tempranillas blancas ó malvarias, que sin duda, efecto de poda y cultivo, gozaban de un raquitismo tal, que seguramente su escaso fruto no compensaba el gasto de dichos rudimentarios trabajos, notándose poco efecto su fruto al padecimiento de ninguna de las enfermedades de la vid. Despues, en menor número, seguian las plantaciones de moscatel, rojal, bobal y moras-

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: } 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)
 } 6, PUERTA DEL SOL. MADRID.
 Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia.—Colchester.
 y de la «Pulsometer Engineering Co.»—Londres.



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



Vías férreas portátiles y wagonetas. Tubos y metales.



Bombas de riego, motores por fuerza animal y á vapor. Norias para motor animal ó viento. Instalaciones para fabricas de alcohol. Fábricas de azúcar. Instrumentos y máquinas de vendimia.

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



CASA EGROT
 23, Rue Mathis, 23, PARIS
 2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1873
 DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

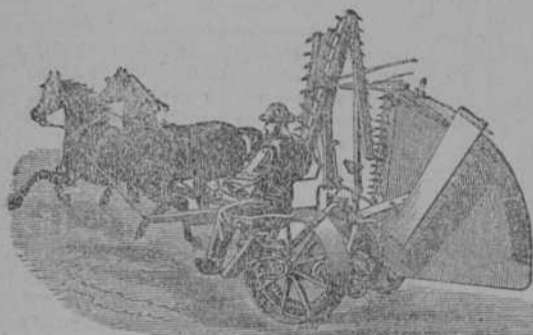
ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS
 de destilacion y rectificacion
 Y TODA CLASE DE CALDERERIA
 de cobre y hierro

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

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva **MABILLE**
 sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado. 350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor. Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etcétera. 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 otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Casca-dores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, pesde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

A los vinicultores

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

Pedir prospectos, enviando sello para su remision, á D. Antonio del Carrero.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS
 Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.
 Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza de Oriente, 7, 2.ª Madrid, un real cada ejemplar para toda España. En librerías y casas de nuestros correspondientes, cuarenta céntimos de peseta.

SEGADORA ELIZALDE
 titulada la **NUEVA ESPAÑOLA**
 Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.
 Precio 3.000 reales.
ELIZALDE Y COMP.—BURGOS

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTIFICO
FOMENTO, 34, MADRID
 Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.
 Direccion facultativa de bodegas.

Aparato para la explotación del crujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

FERRANDO Y PI
 CONSIGNACION—COMISION—TRANSITO
 CETTE (Francia.)
 Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

ENOSÓTERO PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD para los vinicultores y comerciantes en vinos

El Enosótero es el único específico que merece el nombre de conservador de los vinos. Obra en pequeña cantidad, es de fácil empleo, mejora toda clase de vinos, es económico, inofensivo y puede emplearse en todo tiempo. Para convencerse de la eficacia y bondad del Enosótero, basta poner vino de más flojo ó vino con agua en dos botellas, añadir á una de ellas el conservador á razon de medio gramo escaso por litro y dejar las botellas destapadas ó algo vacías. El vino de la botella que no tiene Enosótero pronto se vuelve agrio mientras el otro no se altera y mejora notablemente. Para evitar engaño, no debe admitirse ningún bote que no proceda de los únicos representantes en España

Sres. Alomar y Uriach

MONCADA, 20, BARCELONA

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

Á LOS VINICULTORES

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

También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboracion ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos-circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.

En nuestros prospectos-circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilacion de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el dia por sus resultados, fácil manejo y economía.

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

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

- Especialidad en BOMBAS NOEL para trasiego y riego.
- Prensas para vino y aceite.
- Extrujadoras de uvas.
- filtros y mangas para filtrar.

ALBERTO AHLES SUCURSAL DE LA CASA
 NOEL DE PARIS.—BARCELONA
 15, Paseo de la Aduana, (Frente á la Estacion de Francia.)

Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-raices, molinos, etc.

Bombas para pozos, jardines, etc.
BOMBAS CONTRA INCENDIOS
 Catálogos gratis y franco.

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU
 PRINCESA, 53, BARCELONA

- Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
- Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.
- Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin el Ebuliómetros y otros instrumentos para el analisis de los vinos.
- Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.
- Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.
- Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
- Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
- Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sohn de Grantham.
- Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
- Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
- Se remiten prospectos y presupuestos.

Antigua Casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.
 TOURS (Indre-et-Loire)

Construccion especial de **PRESAS MECANICAS**
 Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del buco.



MAQUINAS
 de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.
 Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.