

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Sábado 30 de Octubre de 1886.

NUM. 921

## AÑEJO DE LOS VINOS

(CONCLUSION)

*Añejo lento de los vinos.*—El método ordinario de conservar los vinos en los toneles para envejecerlos, puede igualmente aplicarse á los vinos después del calentamiento.

El viticultor, preocupado con las ideas que han dominado por tantos siglos de las alteraciones que experimentan los vinos por el contacto del aire, procuraba encerrarlos en vasijas completamente llenas y en las cuevas más frescas; pero, contra su voluntad, el oxígeno del aire, aunque lentamente, penetraba por los poros de las duelas del tonel para ocupar el volumen de las pérdidas constantes que producen la evaporación, medidas con exactitud por las cantidades que frecuentemente hay que introducir en la práctica del relleno. Este volumen de oxígeno que penetra en el tonel contra la voluntad del viticultor, es, como dije en mi Memoria anterior, el que vuelve añejo el vino; el que produce la oxidación de la materia colorante y la formación del bouquet, aumentando el valor de este precioso caldo; en una palabra, el que transforma el vino nuevo en añejo.

Hoy ya no admite duda para los hombres de ciencia que el oxígeno del aire en proporciones convenientes, oxidando los materiales del vino y despojándolos de la materia colorante, que se vuelve insoluble, es, según Pasteur, el acto más importante del añejo de los vinos. Admitido el principio, hay que ser lógico en las consecuencias. En vez de impedir la entrada del aire, dificultando el fenómeno de la oxidación, hay que dejarlo penetrar libremente para que produzca sus beneficios esta importante é indispensable acción química, toda vez que ya no hay peligro, porque el calentamiento ha destruido los parásitos que son la causa de la alteración de los vinos.

La práctica del relleno resuelve la cuestión de la cantidad de aire que hay que introducir en un tonel en cada trasiego; en la Memoria anterior dije que el término medio de las pérdidas de vino por evaporación en una barrica bordeada de 228 litros era de 10 litros por año, próximamente un 5 por 100.

En cada trasiego, en lugar de llenar el tonel completamente como se hace por el procedimiento ordinario en los vinos calentados y que se destinan á la conservación, se puede dejar un vacío de uno ó dos litros, por ejemplo, y el aire en él contenido, en contacto con el vino desde el principio, tendrá condiciones favorables para combinarse con los elementos oxidables del vino; el tonel puede hacerse rodar por espacio de media á una hora en cada trasiego, y por este medio facilitar aún más la oxidación.

Como el oxígeno se combina rápidamente con los principios oxidables, la operación de los trasiegos, que por el procedimiento ordinario se hace una ó dos veces al año, se puede repetir en los vinos calentados con mucha frecuencia y volverlos añejos en menos tiempo.

Cada trasiego habrá terminado cuando haya desaparecido todo el oxígeno del aire que quedó en el tonel y el vino esté perfectamente claro, lo que se puede reconocer con gran facilidad.

En todas las operaciones en que ha de poner el vino en contacto con el aire debe filtrarse éste por medio del algodón para privarlo de los gérmenes en que tan gran profusión contiene el aire, y el algodón renovarlo con alguna frecuencia.

El día que las nuevas ideas de la vinificación entren en la práctica industrial, han de modificarse profundamente las condiciones de la producción.

El agricultor que no tiene capital para sufragar los gastos que ha de producir la práctica del calentamiento y conservación de los vinos, fabricará el vino sobre madre, y el industrial se encargará de terminar las demás operaciones para entregar los vinos al comercio completamente formados, puros y con marcas propias; tendencia que ya empieza á manifestarse y que, á mi juicio, no tardará en realizarse.

Los agricultores que tengan capital y conocimientos suficientes, podrán á la vez ser industriales.

La revolución que ha de producir en la industria vinícola la aplicación de las ideas que acabo de exponer, han de ser altamente beneficiosas para el aumento de la riqueza agrícola de nuestro país; los vinos finos y los de pasto se exportarán con marcas propias, y desaparecerá, por lo menos en gran parte, el comercio de los vinos de mezcla, que tantos beneficios produce á la vecina república.

Luis María Utor.

## LA FERTILIDAD DE LAS TIERRAS

A Mr. Woght, propietario de la finca de Flosbeck, cerca de Hamburgo, cuyo nombre consignamos con gusto, rindiendo un pequeño tributo á su talento y afanes, consagrados al progreso de la ciencia agrícola, se debe el método conocido para determinar los dos factores de la fecundidad de las tierras.

Para darnos una idea clara del procedimiento, sigamos alguna de sus experiencias ó ensayos, tantas veces repetidos y aprobados, que merecen completa confianza.

Escogió en su expresada finca un trozo de terreno de 21 áreas, y después de abonarle con 435 piés cúbicos de estiércol á medio consumir, le sembró trigo y obtuvo un rendimiento de 840 libras; á esta fertilidad asigna el guarismo 720, como hubiera podido elegir otro, para base de su escala.

Otra parcela, situada inmediatamente al lado de la primera y de igual cabida, le produce sin abonar 700 libras de trigo en el mismo año; manifiesta, por tanto, una fertilidad de 600. Después de examinar con detención las propiedades de este suelo, así como la naturaleza de las plantas que producía espontáneamente, le asigna como expresión de su potencia normal el número 8; y dividiendo sus

600 grados de fertilidad por el 8, halla para su riqueza la cifra 75.

La primera parcela ó trozo abonado, siendo su potencia la misma que la del otro sin abonar, supuesto que se hallaban en circunstancias completamente iguales en todo, menos en la flemadura influyente solo en la riqueza, y á quien supuso 720º de fertilidad, le da de riqueza 90, dividiendo estos grados también por 8.

Los resultados obtenidos en armonía con la fórmula dicha de la fertilidad (F=R m. p. P.), son los siguientes:

720º=90 m. p. 8º, para la parcela abonada que dió 840 libras de trigo.

600º=75 m. p. 8º, para la otra parcela sin abonar que rindió 700 libras de trigo.

Vió, por tanto, que el estiércol por él empleado aumentaba la riqueza en 15º y la fertilidad en 120º; podía ya saber la cantidad de estercoladura que había de emplear en su campo para forzar la producción en una cantidad dada de trigo.

Para hallar ahora directamente la potencia de un suelo, toma 21 áreas del mismo, la abona con igual cantidad de estiércol que antes, y la diferencia de cosecha, con relación á sus dos parcelas, la atribuye á los grados de potencia: siendo superiores á 840 libras, determina esta dividiendo sus grados de fertilidad respectivos por 90, y si es inferior á 700 libras, divide igualmente los suyos por 75.

Esto hace ver que no es dable calcular la porción de estiércol que hay que agregar á dos suelos distintos para aumentar la cosecha en una cantidad deseada, supuesto que un mismo abono no produce idéntico efecto en los diversos terrenos y climas.

Tales son los fundamentos de los ensayos de Mr. Woght, lo más nuevo que conocemos sobre la materia, los cuales se prestan á deducciones muy curiosas al cultivar diferentes plantas; y prueban entre otras cosas que al llegar una tierra á cierto grado medio de fertilidad, se hacen más perjudiciales que útiles los abonos.

Verdad que estos trabajos dejan mucho que desear, para poder establecer un conjunto de hechos generales y constantes, porque los datos suministrados por ellos hay que modificarlos en las diferentes localidades; pero fundan sobre bases sólidas un método cuya adopción proporciona á los agricultores todas las ventajas que resultan de la precisión y de la exactitud, y que sería inútil enumerar.

## SOBRE LA RECOLECCION

DE LA ACEITUNA.

Desde la cogida del fruto hasta la colocación del líquido en los vasos, se practica una serie tal de procedimientos, tan contrarios los más á los preceptos de la ciencia, que son contados los oliveros que adoptan un régimen conveniente para la buena producción y elaboración.

Se abrigan varias ideas muy erróneas sobre estos dos fines, y entre ellas sobresale un principio enteramente contrario al del verdeo. Este se hace antes del maduro del fruto, y para aquel se deja pasar,

hasta el extremo que la aceituna pierde la parte oleosa, se predispone á la fermentación en los troges, y la calidad del aceite no es la mejor. A la vez, el olivo queda esquilado y sin tiempo para reponerse de los jugos necesarios para la nueva cosecha.

Si además de esto se presenta un invierno crudo, con hielos y fuertes escarchas, se pasma el fruto y pierde casi por completo la parte oleosa.

Estas consideraciones son muy atendibles, y por ello, sin fijar la época de la cogida, porque esta depende de las condiciones del clima, de la calidad del suelo, de su situación topográfica y de la clase del vidueño, debe hacerse cuando el fruto esté en perfecto estado de madurez, sin dejarlo que se pase, para evitar los perjuicios que apuntamos, siendo uno de los mayores la debilitación que sufre el árbol con el sostenimiento de la aceituna, más tiempo que el natural.

Otro de los sistemas viciosos que se siguen generalmente en la región andaluza, es la cogida al vareo, con lo que se lastima el fruto, dando lugar á su fermentación si no se muele en un breve plazo, y á la caída de muchos ramones que al siguiente año deben llevar parte de la cosecha.

La aceituna debe cogerse, como todos los frutos, en días secos, para que no entren embarradas en los almacenes ó depósitos, y cuidando además que vayan limpias de hojarasca, pues ambas cosas contribuyen á desvirtuar la calidad de los aceites.

La estancia en los troges, que deben tener su pavimento enladrillado, y con una suave pendiente para que vácan los alpechines, ha de ser la más corta posible, para no dar lugar á que se caliente y enmohezca, con demérito del líquido que se ha de extraer.

Es ocioso el recomendar la limpieza del artefacto, pozuelos y vasos donde ha de elaborarse el aceite, puesto que de ella depende una gran parte de su buena ó mala calidad.—(Del Diario de Córdoba.)

## MERCADOS DE CEREALES

El buen temporal por que hemos atravesado en las tres últimas semanas, han mejorado las tierras de la mayor parte de las regiones de nuestra península, con la sazón y tempero necesarios para las siembras de otoño, las cuales continúan haciéndose con gran actividad y en condiciones generalmente favorables.

Las cotizaciones de los cereales en nuestros mercados siguen mejorando lentamente en las comarcas productoras en grande escala, y en las demás, se sostienen con gran firmeza. Estos efectos se atribuyen lógicamente á la menor concurrencia de vendedores con motivo de las tareas agrícolas á que están entregados nuestros agricultores; pero bueno es que las cotizaciones sigan su curso ascendente, puesto que después por mucho que quieran descender no llegará ni á la mitad de lo que ahora han subido.

Veán ahora nuestros lectores los precios corrientes de los cereales, en los puntos de España que á continuación detallamos:



## ANDALUCIA

ALMERIA: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, á 24; maíz, de 36 á 38.

CÁDIZ: trigo, de 45 á 47 rs. fanega; cebada, de 24 á 26; maíz, de 39 á 42.—*Je-roz de la Frontera*: trigo, de 44 á 50; cebada, de 26 á 28; maíz, de 45 á 47.—*Puerto de Santa Maria*: trigo, de 44 á 46; cebada, de 24 á 25.

CÓRDOBA: trigo, de 40 á 43 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; maíz, de 38 á 40; yeros, á 35.—*Baena*: trigo, á 40; cebada, á 26.—*Villa del Rio*: trigo, de 40 á 42; cebada, de 28 á 30.

GRANADA: trigo, de 42 á 45 rs. fanega; cebada, de 27 á 29; maíz, de 37 á 40.

HUELVA: trigo, de 41 á 42 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 42 á 44.

JAEN: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 45 á 48.—*Éboda*: trigo, de 42 á 46; cebada, á 28.

MÁLAGA: trigo, de 47 á 48 rs. fanega; cebada, de 26 á 27; maíz, de 44 á 46; yeros, á 30.

SEVILLA: trigo, de 45 á 47 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; avena, á 23; maíz, de 35 á 36.—*Utrera*: trigo, de 42 á 46; cebada, á 28.—*Écija*: trigo, de 40 á 43; cebada, á 25; maíz, de 44 á 46.

## ARAGON

HUESCA: trigo, de 18,15 á 19,70 pesetas hectólitro; cebada, de 11,70 á 11,75; avena, de 8,50 á 8,95.

## CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL.—*Alcazar de San Juan*: trigo, de 42 á 43 rs. fanega; cebada, á 22.—*Manzanares*: trigo de 40 á 42; centeno, á 27; cebada, de 23 á 24.—*Piedrabuena*: trigo, de 36 á 38; centeno de 28 á 30; cebada, de 25 á 26.—*Valdepeñas*: trigo, de 41 á 42; cebada, de 23 á 24.

CUENCA.—*San Clemente*: trigo, de 45 á 46 reales fanega; cebada, de 23 á 24.—*Buendia*: trigo, de 40 á 42; centeno, de 28 á 30; cebada, de 24 á 26.—*Valdeolivas*: trigo, de 38 á 40; cebada, de 22 á 24.

GUADALAJARA.—*Tendilla*: trigo, de 38 á 42 reales fanega; cebada, á 25.

TOLEDO.—*Quintanar de la Orden*: trigo, de 40 á 43 reales fanega; centeno, de 27 á 28; cebada, de 22 á 23; avena, de 19 á 20.—*Consuegra*: trigo, canchal de este año, á 44; idem, id. del pasado, á 40,50; idem, id. del 84, á 43; idem gejas, á 39; cebada, á 25.—*Sosseca*: trigo, á 44; centeno á 30; cebada, á 25; algarrobas, á 28.

## CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 39 á 41 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 30; algarrobas, á 29.—*Arévalo*: trigo, de 39 á 42; centeno, á 30; cebada, á 28; avena, á 16; algarrobas, á 30.—*Barco de Avila*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 34; cebada, á 34; algarrobas, á 32.

BURGOS: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 25; avena, á 16.—*Aranda*: trigo, de 37 á 39; centeno, á 26; cebada, á 24; avena, á 22; algarrobas, á 26.—*Brihueca*: trigo, de 35 á 37; centeno, á 26; cebada, á 24,50; avena, á 14.

PALENCIA: trigo, de 40 á 41 reales fanega; centeno, á 28,50; cebada, á 25,50; avena, á 17.—*Fromista*: trigo, á 39; cebada, á 24; avena, á 16.—*Carrion de los Condes*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 29; cebada, á 24; avena á 16.

SANTANDER: harina de primera de las mejores marcas, á 15 rs. arroba; cebada, de Marianópolis, á 22 rs. las 70 libras; idem del país, á 28.

SEGOVIA.—*Espinar*: trigo, de 39 á 40 reales fanega; centeno, á 34; cebada, á 24; algarrobas, á 26.—*Cuellar*: trigo, de 34 á 37,50 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, á 28; avena, á 17; algarrobas, á 28.

VALLADOLID: trigo, de 40,50 á 41 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 26.—*Naval Rey*: trigo, de 39 á 39,50; centeno, á 28; cebada, á 28; avena, á 17; algarrobas, á 28.—*Tudela de Duero*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 27; cebada, á 26; avena, á 17; algarrobas, á 27.—*Medina del Campo*: trigo, de 39,25 á 39,50; centeno, á 30; cebada, á 27,50; avena, á 17; algarrobas, á 28.

## CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: canchales de Castilla, de 16,25 á 16,50 pesetas los 70 litros; blanquillos de Sevilla, de 15,50 á 15,75; trigos extranjeros: Bourgas, á 14 pesetas los 55 kilos; Irka Nicolaieff, á 14,75; Irka Berdianska, á 15,25; azima Berdianska, á 15,25; Estados Unidos blanco, de 15,25 á 15,50; idem rojo, de 14,50 á 14,75; cebada de Canarias, á 7,12 pesetas los 70 litros; maíz Potti, de 8 á 8,25 pesetas los 70 litros; Brailla, de 8,25 á 8,75; Mazagan, de 8,25 á 8,50; algarrobas de Chipre, de 6,12 á 6,25 pese-

tas los 41,60 kilos; Portugal, á 5,75; Vinaroz, de 6,12 á 6,25; Ibiza, de 4,50 á 4,75; Mallorca, de 5,12 á 5,25.

TARRAGONA: trigo extranjero, á 15,75 pesetas los 65 kilos; cebada extrajera, á 7 pesetas los 70,80 litros; algarrobas de Chipre, á 6,50 pesetas los 40 kilos.—*Reus*: trigo de Urgel, de 62 á 74 rs. cuartera; idem extranjero, de 60 á 64; idem canchal, de 68 á 70.—*Valls*: trigo de Aragón, de 14 á 15,50 pesetas cuartera; cebada, de 7,50 á 8.

## EXTREMADURA

BADAJOS.—*Villanueva del Fresno*: trigo, á 38 rs. fanega; centeno, á 25; cebada, á 24; avena, á 14.—*Berlanga*: trigo, de 38 á 41; cebada, á 25.—*Zafra*: trigo, de 38 á 40; cebada, á 26; avena, á 18.

CÁCHIBES.—*Plasencia*: trigo, á 44 reales fanega; centeno, á 28; cebada, de 25 á 27.

## LEON

LEON: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24,50.—*Valencia de Don Juan*: trigo, de 36 á 39; centeno, á 28; cebada, á 22.—*Astorga*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 28; cebada, á 26.

SALAMANCA: trigo, de 38,50 á 39,50 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 28; avena, á 22; algarrobas, á 29,50.—*Vitigudino*: trigo, de 32 á 34; centeno, á 27; cebada, á 28; algarrobas, á 32.—*Ciudad-Rodrigo*: trigo, de 41 á 42; centeno, á 30; cebada, á 32; algarrobas, á 32.

ZAMORA: trigo, de 38 á 38,75 rs. fanega; centeno, á 31; cebada, á 25; avena, á 18; algarrobas, á 30,50.—*Benavente*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 26.—*Fuentelapeña*: trigo, de 35 á 36; cebada, á 26; avena, á 17; algarrobas, á 27.

## MURCIA

ALBACETE.—*Casas-Ibañez*: trigo geja y canchal, á 48 rs. fanega; cebada, á 26.

## NAVARRA

*Sangüesa*: trigo, á 18,50 rs. robo; cebada, á 13; avena, á 9.

## VALENCIA

VALENCIA.—*Padralva*: trigo de huerta, á 18 rs. barchilla; idem geja y rubion de monte, á 14; algarrobas, á 6 rs. arroba.

## VASCONGADAS

VIZCAYA.—*Bilbao*: harinas marca Ponton, Viena núms. 1 y 2, á 20 y 18,50 rs. arroba respectivamente; Ponton sistema antiguo, primera, á 16,25; cebada extranjera, de 5,75 á 6 pesetas los 32 kilos, según clase; maíz, á 7,74 pesetas los 40 kilos.

## NOTICIAS

## Dicen de Pamplona:

«Según noticias de la Ribera y Val de Izarbe se están terminando las faenas de la vendimia. Los resultados, hecha excepcion de algunas localidades, han sido satisfactorios para nuestros agricultores, tanto en la cantidad como en la calidad de los caldos. Se han vendido en la Ribera algunas partidas de uva á 13, 14, 15 y 16 pesetas carga. La siembra de cereales ha dado principio en muy buenas condiciones.»

La cosecha de vino en Navarra ha sido mayor de lo que se esperaba, mereciendo la nota de abundante en casi todos los pueblos de la Ribera. Corella elabora más de un millón de cántaros de 11,77 litros.

De la importante bodega de Toro se han exportado 8.000 cántaros de vino viejo á los precios de 18 á 22 rs. cuya cotización acusaba baja de importancia.

## Escriben de París:

«La tardanza en la discusión de los derechos de aduana, ha permitido y permitirá todavía á los importadores americanos, ingleses, rusos y otros, constituir en Francia numerosos depósitos de trigo extranjero, que impedirán que nuestros trigos aumenten de precio, y será causa de muy graves perjuicios para nuestra producción nacional.»

Los pueblos de la montaña de Navarra así como los de Guipúzca, se hallan alarmados ante la invasion de la enfermedad que en los fronterizos franceses ha destruido los castaños, y que ya hoy

comienza á destruir los de los términos de Vera, Echalar y algunos otros. Hasta la fecha no se conoce medio alguno de combatir esta enfermedad, que no se limita á atacar el fruto sino que seca por completo el árbol.

En la anterior semana se exportaron de Valladolid 23 wagones con unas 20.900 arrobas de harinas con destino á Asturias, Madrid, Barcelona, Valencia y otros puntos.

El indicado polvo se cotiza en aquella capital de Castilla, desde 13 á 14,50 rs. la arroba.

Los vinos de 1883 siguen bajando en Navarra, Castilla la Vieja y la Mancha. En cambio los precios de los nuevos están sostenidos.

La demanda de vinos nuevos es bastante activa en la Rioja.

En Cenicero ofrece el comercio á 19 reales la cántara, pero este tipo no llena por completo las aspiraciones de algunos importantes propietarios.

En Labastida se han hecho partidas á 18 y 18 1/2.

Escriben de Tortosa que si la dureza del tiempo en el próximo invierno no logra helar el florecimiento de los algarrobas, se calcula que podría haber el año próximo una abundante cosecha de dicho fruto, dado el aspecto que en la actualidad ofrece el arbolado.

En Córdoba y otras poblaciones de Andalucía se inicia la baja en los precios de las carnes para el abastecimiento público.

A nosotros nos extraña que dicho movimiento no se haya iniciado antes y con fuerza, alcanzando á todos los pueblos de España, por la poderosísima razon de que el ganado lanar, vacuno y de cerda hace ya tiempo que está en marcado descenso, no faltando comarcas enteras en las que la depreciación llega al cincuenta por ciento.

El ensayo del cultivo de la remolacha llevado á cabo en la Granja-modelo de Valencia, por el ingeniero agrónomo director del establecimiento, ha dado un resultado brillante, según vemos en los periódicos de aquella capital.

La variedad blanca de Silesia, cultivada para la extracción de azúcar, ha producido sesenta y cuatro kilogramos por hectárea, con una riqueza sacarina de diez y medio por 100.

La Dissetta de Alemania, cultivada como planta forrajera, ha producido sesenta y siete mil kilogramos por hectárea. Resulta de estos datos, que produciendo cuatrocientas arrobas por hectárea de la remolacha azucarera, vendida á un real, reservándose la pulpa, podría el labrador valenciano obtener veinte duros y forraje en cuatro meses de cultivo, cebando durante tres meses un toro de la raza del país.

Otro ensayo se está verificando muy interesante para los cultivadores; el ensilado de forrajes verdes. Para ello se ha construido un silo de tierra de diez y seis metros cúbicos de capacidad, en donde se conservará el sorgo azucarado que han producido veinticinco áreas de tierra.

Si da éxito, como se espera, esta faena agrícola es de mucha utilidad y fácil realización, permitiendo disponer durante el invierno de forraje verde recolectado en el buen tiempo.

Los ganaderos de los pueblos de Cabuérniga (Santander) han circulado una convocatoria para la reunion que se celebrará en el de Valle el próximo domingo, último día de su renombrada feria,

con objeto de tratar de las causas de la alarmante disminución de las transacciones y general depreciación del ganado, y de los medios y procedimientos que deben escogitarse para evitar en cuanto sea posible las fatales consecuencias de esta crisis, puesto que la riqueza pecuaria es el único elemento de aquella comarca.

Siguen recibiéndose medianas noticias de lo próxima cosecha de aceituna, que será mediana en bastantes comarcas, nula en algunas y buena en bien pocas. Por este motivo los precios de los aceites han subido.

En las Riojas no se ha hecho la sementera en muchos puntos por falta de lluvias. Lo propio ocurre en bastantes pueblos de otras comarcas de la cuenca del Ebro.

De Tarragona se han expedido para Cete 334 bocoyes de vino por vapor no-ruego *Olin* y otros 100 bocoyes y algunas botellas por vapor *H. A. Harmatnn*.

En Oviedo ya se han comenzado los trabajos para celebrar una Exposición provincial de Asturias en Setiembre de 1887.

Comprenderá el certámen los ramos de agricultura, industria, artes y oficios, bellas artes, comercio y toda clase de trabajos referentes á los intereses morales y materiales de Asturias.

## LAS PLANTAS DANZANTES

No puede ser más raro y extraordinario el espectáculo de unas plantas que saltan, giran y bailan.

Estas plantas existen y se encuentran en la América del Norte.

Apenas tocan el suelo en sus movimientos coreográficos, y en vez de tener un nombre aéreo y cadencioso, los sabios le han dado el toscó y pesado de *Cycloma photyphyllum*.

La forma de la planta es, por si misma, muy singular. Constituye una esfera de verdor, una enorme bola llena de hermosísima y brillante hojarasca. Su altura es de un metro sesenta centímetros, y un diminuto tallo sirve de canal á la savia que nutre el conjunto.

Mientras la planta es joven, permanece en reposo, esperando el momento propicio para lanzarse á través de los valles. Cuando los tallos están secos comienzan el baile.

Los primeros vientos que circulan se apoderan de las plantas libres, las arrastran y las hacen bailar un galop general á través de los campos y praderas.

¡Desdichado del que se encuentra en medio de aquellas plantas danzantes que saltan como balas elásticas de colosales dimensiones!

De cuando en cuando se detienen como para tomar aliento; pero á los pocos instantes vuelven á reanudar, á impulsos del aire, sus vertiginosos movimientos, lanzándose al baile de una manera irresistible y desenfrenada.

Cuando aquellas esferas vegetales abandonan el baile, empiezan á girar y la danza se convierte en avalancha.

En las pendientes de las colinas el espectáculo se asemeja al descenso furioso y apresurado de animales extravagantes, de bestias apocalípticas.

Con frecuencia se encuentran en los campos, en las riberas de los rios ó en las vertientes de las montañas restos informes de *cycloma photyphyllum*.

Son los despojos de plantas danzantes que han sucumbido bailando.

Eran demasiado aficionadas al baile, y el baile les ha causado la muerte.



**Correspondencia Agrícola y Mercantil**

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:  
CONDADO DE NIEBLA (Huelva) 26 de Octubre.

Muy señor mío: Voy á dar á Vd. algunas noticias del movimiento de este rico condado, en particular de vendimia.

La cosecha ha sido buena, abundante y hecha en buenas condiciones; sin embargo, de algunas excepciones en algunos términos y sitios que cubren la abundancia de otros.

Los precios á la romana han sido desde 3 rs. á 4 rs. arropa de uva en bodega.

Los pueblos que más caro han pagado han sido Moguer, como puerto de embarque y Bollullos, como centro de dinero, donde cosecheros de grandes capitales (y jóvenes) elevaron los precios, llamando á sí la uva de todos los pueblos inmediatos. Ha habido casas que han hecho más de 2.000 bocoyes. Hay varias de 1.000 y muchas de 200 á 500 bocoyes ó botas. Sin temor de equivocarme no bajarán en Bollullos las botas encerradas de 15 á 16.000 (botas de 516 litros).

Rociana también tiene sus grandes vendimias: Moguer que corre pareja con Bollullos. Siguen después Lucena, Bonares y Villarrasa de poca importancia. La Palma, Manzanilla, Villalva y Chucena de alguna más y Almonte, que cosecha de 3 á 4.000 botas de mosto y que dedica su mayor parte á cocidos de arropes y almibares y vinos de olor con arropes; cuyas clases superan á lo muy poco que hacen en otros pueblos.

Se han hecho ventas de almibar á 50 reales arropa y arropes á 60 rs. clases corrientes.

A la fecha no hay en el condado ofertas sobre mosto. Se tienen ilusiones de movimiento, y se cree sean los mostos de buena clase, aunque no tengan mucha graduación.

Los jornales en vendimia son según los trabajos. El vendimiador gana de 6 á 7 rs., el pisador de uva de 10 á 12 reales, el bodeguero ó arribador de 12 á 15, el pellejero ó corero que tira el mosto á las vasijas de 15 á 20; el cocedor de arropes y almibares 20 rs. y todos con el vino que quieren beber (que no es poco, sino mucho) y además en las bodegas se les da el aguardiente anisado por las mañanas. Son jornales caros; pero trabajan bien y alegres con el auxilio del vino.

De ventas, estos pueblos es mercado continuo. Todos tienen un detalle diario importante en vinos, vinagres y algun aguardiente anisado; además, de la barrilería y embotellado que envían á varios puntos de la península.

Antes de vendimiar, entre Bollullos y Rociana exportaron de 3 á 4.000 bocoyes de vino blanco, aparte de los pequeños partidos de Málaga, Jerez y Madeira, que se combina y exporta para Francia é Inglaterra. De Almonte también han salido algunos cientos de botas de color en clases corrientes, y también de precios altos.

El *modus vivendi* con Inglaterra que tan tanto se combate, favorecerá los mercados de la provincia de Cadix, y de rechazo ó directamente, también favorecerá la provincia de Huelva. Estas provincias nada tenían de tratado; hoy tienen algo; pueden principiar á trabajar, y si más adelante el gobierno consigue elevar un poco más la escala alcohólica y rebajar los derechos, con los negocios ya planteados, se elevarán estos y se harán grandes exportaciones á todos los puertos de Inglaterra.

Esta es mi opinión; la opinión de un viejo que vió combatir en las Cortes y en muchos periódicos el tratado con Francia, el mejor tratado que ha hecho España, y que tanto, tantísimo honra al Sr. Albacete, y que á mi juicio merecería un título de duque con grandeza de primera clase. No creo que ningún general haya ganado una batalla de tan beneficiosos resultados para el país.

Pasemos á otro asunto.

Las cosechas de cereales fueron escasas en toda la provincia. Han venido algunos trigos de Estremadura, cebadas y habas, de Marruecos; por lo que los precios son altos para todos los granos. Trigo, de 45 á 50 rs. fanega; cebada, de 28 á 32; habas, de 40 á 45; avena, de 24 á 25; maíz, de 35 á 37. Estos son los precios generales de estos pueblos.

Se presenta regular cosecha de aceituna, aunque se caen muchas verdes por efecto de la falta de aguas que tenemos.

Se está moliendo este grano ó hueso, que paga los gastos de recolección y molienda. Se vende el aceite de 35 á 36 reales la arropa, limitadas las ventas al consumo.

Como hacia tiempo que no le escribía, me he extendido demasiado.

Extraete Vd., señor Director, las noticias que juzgue á propósito para la CRÓNICA, y suprima lo demás; pues yo escribo sin pretensiones, ni darne cuenta de lo que escribo.—X.

**FERMOSELLE (Navarra) 25 de Octubre.**

Hemos comenzado hace días las faenas de vendimia, que es aquí lo más importante, con un tiempo húmedo.

El rendimiento, como se esperaba, muy escaso, dando por resultado media cosecha de un año regular en conjunto en esta localidad, y poco más en los demás pueblos de esta rívera del Duero, que pertenecen á la provincia de Salamanca.

Los caldos que se elaboran prometen ser de buena calidad, tanto en color como en alcohol.

Tenemos bastantes existencias de vino añejo de 1885 que se vende á 10 rs. cantaro de 16 litros, y con poca demanda; y el nuevo de las primeras clases al mismo precio, con tendencia á la baja por las muchas ofertas sin demanda relativa.

En esta zona de Castilla la agricultura está pasando por una crisis tremenda, efecto de la corta cosecha de cereales y depreciación de toda clase de ganados, que además de baratos no hay quien los demande, y gracias á Dios que el otoño lo tenemos favorable por lo húmedo y bonancible, tanto para pastos como para los sembrados que nacen y se desarrollan con robustez y lozanía.

Los precios del mercado nominales y sin variación; pues solo se hacen transacciones para el consumo local.—G. B.

**TORO (Zamora) 25 de Octubre.**

Ya se ha terminado la vendimia en esta localidad y pueblos inmediatos, siendo los rendimientos regulares en cantidad y buenos en calidad por las benéficas lluvias del mes de Setiembre, que han mejorado y aumentado el fruto, como no se esperaba.

La uva se ha vendido á 6 y 7 rs. arropa de blanca y tinta respectivamente, pasando de 300.000 arrobas de vino, las que se han encerrado en esta bodega de los pueblos limítrofes.

De vino añejo, ó sea de la vendimia anterior, han salido grandes partidas, pero con una depreciación de 8 á 10 reales en cántaro; y todavía hay más de 30.000 cántaros para la venta, siendo los precios de 18 á 22 rs. cántaro, según clase.

Los cereales, sin alteración en los precios, excepto la cebada que ha subido 2 reales en fanega.

Los precios de los granos son los siguientes:

Trigo, de 38 á 40 rs. fanega; cebada, á 28; centeno y algarrobas, á 30, y garbanzos, de 6 á 8 duros fanega, según tamaño y cochura.

A la sementera de trigo y cebada no se ha dado principio por estar la tierra muy seca.—C. A.

**BERBINZANA (Navarra) 26 de Octubre.**

Ha terminado la vendimia con un tiempo bueno, á propósito para esta faena y por más que en mi anterior le decía que la cosecha fluctuaría entre mediana y regular, la verdad es que se ha recolectado algo más de media cosecha y de una calidad hermosa.

Todavía no se ha abierto la campaña, pero en Larraga, que dista de esta media legua, se han hecho ventas de vino nuevo á 11 rs. cantaro de 11,77 litros.

La siembra se está haciendo con buen tempero ó sazón de la tierra, por lo que se espera que la nacencia será satisfactoria en casi todo este término, pues debo participarle que para la fiesta de Todos los Santos quedará bien poco por sembrar en este pueblo.

Los granos no han variado de precio: se cotiza el trigo á 20 rs. robo; la cebada á 11 1/2 y la avena á 9 1/2.—C. de E.

**ALCARAZ (Albacete) 26 de Octubre.**

Visto ya el resultado de las operaciones agrícolas y vinícolas, voy á detallarle el rendimiento obtenido en esta comarca.

Ya dije á Vd. cómo había sido el resultado de la cosecha de cereales, pero aún

puedo añadirle que fué peor que se creía.

La de frutos de otoño ha sido abundantísima especialmente en habichuelas.

La vendimia terminó ya también con regulares rendimientos y llenando las aspiraciones de los dueños de las viñas, y sobre todo por el buen estado de la uva, lo cual hace suponer un buen caldo; de este contorno han llevado bastantes arrobas de dicho fruto á Valdepeñas, donde según noticias la han pagado la negra á 10 rs. y á 7 la blanca. En esta ciudad se presentaron dos ó tres negociantes, pero los dueños se han resistido á venderla; así es que de esta localidad no se ha vendido una sola arropa.

La siembra va en malas condiciones, pues á pesar de haber llovido dos veces no va ni á medias, lo cual preocupa á los labradores, por el miedo de que siendo la siembra tardía, ha de tener la langosta más tiempo de castigarla, si es que esta epidemia providencialmente no desaparece; de no ser así con seguridad que no alcanzarán las fuerzas para destruir de otro modo. Muchos no tienen trigo para sembrar, así es que se quedará bastante barbecho parado por falta de recursos en los labradores.

A pesar de todo los precios son baratos en todos los productos de este país, cotizándose á los siguientes:

Trigo candeal mediano, de 43 á 44 reales fanega; centeno escaso, de 32 á 34; cebada, á 28 escasisima; habichuelas, á 57 rs. con colmo; vino del país, no hay una arropa; Tomeloso se suele traer blanco, á 16 ó 18 rs. arropa; garbanzos, á 80 ó 85 rs. fanega según clase; aceite, á 38 rs. arropa; patatas regulares, á 3 reales arropa, y otras pequeñas gorrineras, á 1 1/2 rs. arropa.

De lo que hay abundante fruto es de bellotas, dando todas las dehesas sin poder tener más los árboles.

Los cerdos y demás animales despreciados, pues no hay quien compre nada, así es que fuera del grano no corre un céntimo por este desdichado país.—E. N.

**TORNAVACAS (Cáceres) 25 de Octubre.**

Con un tiempo desapacible y lluvioso, terminó la vendimia en esta comarca el 12 del corriente, no sin antes haber sufrido la uva considerablemente por efecto de las aguas torrenciales caídas en fines de Setiembre, que la reblandecieron mucho, quedando en un estado delicadísimo de consistencia. Atendiendo á dichas circunstancias, los cosecheros no creyeron conveniente dejar más tiempo el fruto expuesto á las influencias atmosféricas, porque indudablemente se habría podrido mucho, dadas sus condiciones, y prefirieron recogerlo aun cuando no estaba completa la madurez. A pesar de esto, los mostos fueron de regulares condiciones y la fermentación nada hasta ahora deja que desear, suponiendo, por lo tanto, que los vinos superen en condiciones á los del año pasado.

La cosecha en general mediana, y no podía ser otra cosa atendiendo al gran destrozo que en las cepas hicieron los hielos de primavera. Es muy contado el cosechero que ha recolectado igual cantidad de uva que el año anterior, pues lo general se han quedado en la mitad y muchos en la tercera parte. Por consecuencia de todo, los vinos se sostienen en precio, y de esperar es que en la próxima campaña alcancen quizá mayor, pues de los centros productores y limitrofes se tienen también malas noticias. Sigue vendiéndose el vino tinto al detall de 4,50 á 4,75 doble decalitro. De blanco no hay existencia. Trigo, á 11 pesetas fanega; centeno, de 7,50 á 8 y cebada de 8 á 8,50.—J. C. G.

**MORALEJA DEL VINO (Zamora) 26 de Octubre.**

Ha terminado la vendimia con rendimientos bien diversos, para unos buenos ó regulares y para otros medianos debido á los hielos otoñales del año pasado y á otras causas. También los hielos de Abril último hicieron daño en ciertos pagos. Las tierras vivas han dado bastante fruto.

En conjunto, la cosecha es buena sobre todo por la calidad; el color es notable cual pocos años, un verdadero prodigio; por lo que toca á la fuerza alcohólica todavía no puede decirse nada con seguridad, pues el jugo de la vid está ahora en la fuerza de la fermentación; pasados unos días sabremos á que aternos.

Del año anterior conserva esta bodega respetables existencias, á pesar de la

depreciación que han tenido las primeras clases, que antes se pagaron de 20 á 21 rs. el cántaro, y hoy se cotizan cuando más á 18; y las inferiores se ofrecen de 10 á 12 rs.—M. G. G.

**MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 25 de Octubre.**

Al mercado celebrado ayer en este pueblo se presentaron 1.400 fanegas de trigo, las cuales se cotizaron de 39 á 39,25 reales las 94 libras. De cebada entraron 300 fanegas é igual número de algarrobas, detallándose respectivamente de 28 á 29 y 27,50 á 28. El centeno se vende de 29 á 30 rs. las 92 libras.

El trigo por partidas se negocia á 40 reales las 94 libras sobre wagon.

Las compras, sostenidas; el tiempo, de lluvias; los campos, naciendo bien.—M. B.

**QUEL (Rioja) 25 de Octubre.**

La vendimia la hicimos con un tiempo primaveral y aun cuando el mildiu se presentó á última hora, no ha hecho daños por cuanto el fruto se encontraba muy adelantado en su madurez. Hemos recolectado algo más de media cosecha, pero de una clase superior; el caldo tiene fuerza y un color grana nada común. Según mis cálculos se elaboran próximamente cien mil cántaras de 16,04 litros.

La sementera se hace en buenas condiciones.

Los olivos tienen muy poca aceituna.—T. S. de T.

**FUENDEJALON (Zaragoza) 21 de Octubre.**

La vendimia toca á su fin, se recolecta mucha uva y de excelente calidad, así es que faltan locales donde colocar el fruto, y á muchos les faltan envases por más de que abundan en el pueblo. Se ha comprado dicho fruto de 60 á 64 rs. la carga de 10 arrobas y en los pueblos inmediatos han suspendido las compras bien por haber tomado lo que necesitaban ó bien por no tener donde colocarla; así es que hoy se conseguirían las uvas á 60 rs. las 10 arrobas. La clase es superior y los vinos son de mucho color, lo que ocurre también en otros pueblos.

Ahora deseamos lluvias para la sementera.—P. Z.

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

**GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES**

de L. Racaud é Hijo, horticultores ZARAGOZA

Siete grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmaltados frutos. Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreter. Vid *Riparia Silvestris*, la más resistente á la filoxera. Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remiten su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

**Almacen de vinos por mayor**

JORGE NAVARRO

CORUÑA

Casa fundada en 1854.

IMPORTACION.—EXPORTACION

**JOSÉ CARDONER**

COMISION Y CONSIGNACION

BERNA (SUIZA)

dicha casa se ofrece para la venta de vinos y otros productos en comision.

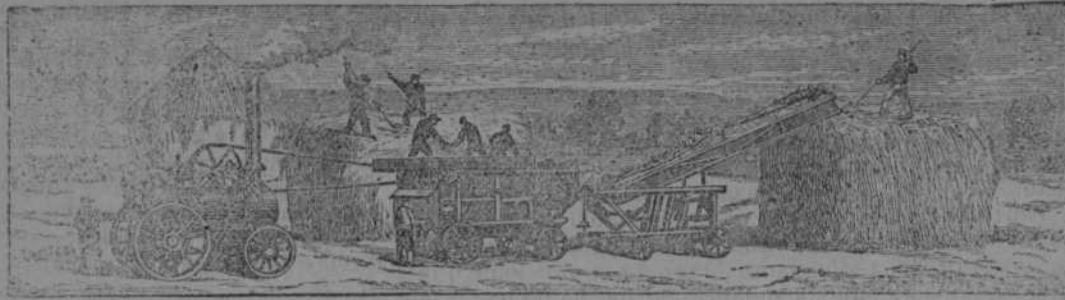
Referencias de primer orden

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.



# Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

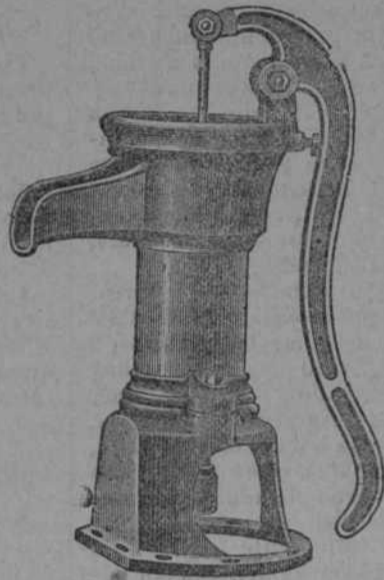
SUCURSALES: } 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)  
 } 6, PUERTA DEL SOL. MADRID.  
 Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia. — Colchester.  
 y de la «Pulsometer Engineering Co.»—Londres.



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 vagonetas. Tubos y metales.



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

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



## REVOLUCION VINÍCOLA

EL TESORO DE LA INDUSTRIA (2.ª edición), Formulario teórico-práctico para la elaboración, curación y conservación de los vinos, que hace tres meses dio á luz el abicista industrial Sr. Cortés, es un verdadero tesoro para los vinicultores, taberneros y traficantes en estos caldos. De la vendimia, pisa y fermentación de los mostos depende la buena ó mala calidad de los vinos, y que los cosecheros obtengan mayores ó menores utilidades; razón por la cual todo vinicultor debe proveerse, antes de la vendimia, de dicho tratado si desea hacer de cada arropa de uvas una arropa de vino de clase más superior al elaborado por el antiguo sistema, y obtener buenos vinos del aguapié, madres y sedimentos. Contiene también el modo de elaborar con sustancias inofensivas, los vinos artificiales, blanco, tinto, Jerez, Málaga, Manzaniña, Pardo, Moscatel, Champagne y otros; la clarificación, coloración natural y corrección del ácido, agrio, mal sabor y la mayor parte de las enfermedades de los vinos, é infinitad de secretos, reglas y procedimientos, basados en los últimos adelantos de fabricación. É hijos todos ellos de un largo y detenido estudio experimental.—Precio: 7 pesetas, y se remite certificado á todo el que mande 8 pesetas en libranzas ó sellos, certificando la carta en el segundo caso. Sólo se vende en casa de su autor, D. José Cortés y Aznar, Ave. María, 52 duplicado fábrica de aguardientes, Madrid.—Sin más nociones que las indicadas en el Nuevo Formulario para la fabricación de aguardientes sin fuego ni alambique y por destilación, del mismo autor, se han establecido en España y Francia más de 600 Fábricas de aguardientes usuales y especiales. Contiene 70 fórmulas para elaborar aguardientes de las clases más selectas y económicas, y procedimientos para hacer aguardiente en diez minutos y fabricar 120 arpobas de aguardiente anisado por hora, sin máquina ni aparato alguno.—Precio: 7 pesetas, y certificado á provincias, 8 pesetas.—Pidiendo los dos ejemplares, se remiten certificados por 15 pesetas.

## FUNDICION DE HIERROS Y METALES

CONSTRUCCION DE MAQUINAS PARA LA AGRICULTURA É INDUSTRIAS  
 La Alianza de M. Visiers y Compañía, Magdalena, 31.  
**PAMPLONA**

Unicos representantes en Navarra de la casa B. Miret, de Tarragona parveta de los arados y demas efectos de labranza, de la acreditada fábrica E. Vernett de Beziers.  
 También se encontrarán en sus completos talleres, los arados «Visiers» y de todos los sistemas que más aceptación tienen en España, así como correales para transmisores, picos especiales para refinar piedras de molino, Lomas de cristal para engrasar maquinarias, chapas para limpiar, máquinas para elaborar chocolate á brazo y con malacate, embuderas y picadoras de carnes, bombas de todas clases, norias, prensas para uvas y olivos pisadoras para uvas con separador de escobajo y sin él, aventadoras, trilladoras, cabrestantes, poleas, máquinas de vapor verticales y horizontales, limpias para molinos, prensas para hacer quesos y para granos, cascarnajadores de cacao, maíz, etc., y cuantos artículos se conozcan para la agricultura é industrias.  
 Se encarga la casa de construir todo pedido, sin que el cliente esté precisado á presentar planos de las obras.

Dirección telegráfica: Visiers, Pamplona.



PRENSA RACIONAL  
 MEDALLA DE ORO (Primer premio)  
 ANTIGUA CASA MEUNIER-TILLARD  
**E. MEUNIER**  
 CONSTRUCTOR MECÁNICO.  
 LYON. GUILLOTIERE (FRANCIA).  
 22.000 máquinas vendidas con garantía  
 Instrumentos de vendimia.

SEGADORA EL ZALDE  
 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

ABONOS FOSFO-ALCALINOS para las viñas  
**A BASE DE MURCIELAGUNA**  
 Se garantiza la riqueza de 25 á 27 por 100 de fosfatos asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco.  
 Enviado en sacos marroñados de 70 á 80 kilos de peso.  
 PRECIOS: 25 pesetas los 100 kilos hasta una tonelada y 25 pesetas de una á 10 toneladas.  
 Para pedidos y correspondencia dirigirse á  
**NOGUÉS Y C.ª**  
 Real, 51, en Tarragona. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona.

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

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

REPRESENTACION  
 Una persona de alta posición, que cuenta con grandes relaciones comerciales y garantías, se ofrece para representar á una primera casa de vinos de España.  
 Escribir á H. D. N. 137 Poste restante La Rochelle (Francia).

## A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos. También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Lo 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 destilación de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía.  
 Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

## 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 aguardientes.  
 Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.  
 Ebuliómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.  
 Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.  
 Depósitos 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 fábrica de R. Horsby et Sorn 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)



Construcción especial de  
**PRENSAS MECANICAS**  
 Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del huso.

MAQUINAS de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

## 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.  
 Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-raices, molinos, etc.  
 Bombas para pozos, jaedines, etc.  
**BOMBAS CONTRA INCENDIOS**  
 Catálogos gratis y franco.

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

## CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878  
 DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885



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

## 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 Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.