

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.

Page adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION.

Para suscripcion y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º
Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

AÑO VIII.

Miércoles 7 de Enero de 1885.

NUM. 732

LOS TERREMOTOS

Para atenuar en lo posible los desastrosos efectos que han ocasionado en varias provincias de Andalucía, se ha abierto una suscripcion nacional á la que todos debemos contribuir en la medida de nuestros recursos.

Las sacudidas de tierra vienen siendo tan violentas y persistentes en aquella region, que muchos pueblos agricolas han quedado destruidos, pereciendo entre las ruinas gran parte de sus vecinos.

Por los periódicos políticos suponemos á todos los lectores de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES bien enterados de tan espantosas catástrofes; así es que basta á nuestro propósito recomendar la lectura del manifiesto de la prensa de Madrid, que á continuacion publicamos, seguros de que no habrá labrador, propietario ni comerciante que deje de responder á tan sentido llamamiento.

Hé aquí el citado manifiesto:

«La prensa de Madrid política, literaria y profesional, confundida en una aspiracion comun y hondamente conmovida ante la terrible calamidad con que Dios ha querido probar nuestra resignacion á la par que nuestra fortaleza, ha acordado, presenciando en tan angustiosas circunstancias de todo espíritu político, apelar compacta y unida al sentimiento nacional en favor de las desventuradas comarcas de Andalucía, hace poco tan risueñas y tranquilas, por donde ha pasado de improviso la más espantosa de todas las catástrofes. La energía humana puede luchar con la inundacion, atajar y incendio á combatir la epidemia, pero no tiene defensa alguna contra esas tremendas sacudidas de la tierra, tanto más trágicas cuanto más inesperadas, donde se paraliza hasta el instinto de la propia conservacion, porque el peligro se revuelve bajo nuestros pies, invisible, desconocido é inevitable. A los repetidos y formidables golpes de un enemigo, que se siente y no se encuentra, han quedado en una de las regiones más hermosas de España, destruidos pueblos enteros, sepultados bajo sus ruinas centenares de víctimas; sin hogar multitud de familias que acampan ó huyen despavoridas, medio desnudas y hambrientas, entre los estremecimientos de la tierra y las inclemencias del cielo.

Ante este cuadro de desolacion y espanto, cuya grandeza no cabe en descripcion alguna, nuestras disensiones intestinas enmudecen, y el dolor nos une á todos en un mismo pensamiento. La prensa de Madrid, ¿qué decimos la prensa de Madrid? la de toda España, haciéndose intérprete de esta impresion tan unánime como profunda, concentra en un solo clamor sus voces, por desgracia casi siempre discordes, como se confunden las plegarias de la muchedumbre bajo las bóvedas del templo, para implorar de sus conciudadanos, no lágrimas estériles y lamentaciones baldías, sino el esfuerzo vigoroso de un pueblo viril, á quien la desgracia aflige pero no abate. No abraja la prensa de Madrid la pre-

suncion desmedida de despertar una compasion que, desde los primeros instantes, ha germinado espontáneamente de un extremo á otro de la península, y harto conoce que su llamamiento á la caridad no es más que la palpacion pública de un sentimiento piadoso y patriótico que vive en todos los corazones, el eco de un gemido que asoma á todos los labios y la expresion de un deseo que ocupa todas las voluntades. ¿Cuándo ha requerido el pueblo español estímulos de ningun género para dar amplia salida á las efusiones de su alma cristiana y generosa?

La prensa de Madrid no se dirige, pues, á la conciencia nacional para despertarla de un sueño egoísta en que, por dicha, jamás ha caído; se dirige solo para recordarla que á la magnitud del infortunio es menester que respondan la extension del sacrificio y la celeridad del remedio.

Nuestros infelices compatriotas, sin hogar, sin pan, sin abrigo, aterrados aún por la memoria amarga de los desastres que han presenciado en horas de interminable agonía, necesitan pronto, muy pronto de la largueza del rico, del céntimo del pobre, de la insinuante súplica de la mujer, de la pluma del escritor, de la habilidad del artista, de la labor del menestral, hasta de la limosna del mendigo, para reconstruir sus casas desplomadas, cubrir sus miembros ateridos, aliviar su miseria y enterrar piadosamente á sus muertos, que yacen todavía insepultos entre los escombros.

¿Cómo ha de dudar la prensa de Madrid de que todo el país conteste á su excitacion, si en estas circunstancias es solo el órgano por donde se escapa el grito del duelo nacional? Contestará seguramente en breve plazo, porque á pesar de los encontrados intereses de la vida, aún comulgamos en el altar de una patria comun, y no obstante nuestras ardientes luchas de partido, todavía se encuentran y enlazan nuestros brazos fraternales en el seno de la caridad, que todo lo engrandece y purifica.

Madrid 5 de Enero de 1885.—LA PRENSA DE MADRID.»

Los donativos para la suscripcion oficial se reciben en Madrid por el habilitado del ministerio de la Gobernacion.

En provincias, los gobernadores son los encargados de recibirlos, segun se les ha prevenido en una circular que se les dirigió el otro día.

El Círculo de la Union Mercantil los recibirá en su propio local, habiendo acordado enviar esta semana una circular á los círculos de la misma índole, de las provincias, invitándolos á unirse á sus acuerdos, abriendo suscripciones en sus respectivas localidades.

EL MERCADO DE CETTE

Las fiestas que durante la segunda quincena de Diciembre se han sucedido, han impreso en nuestro mercado el sello de la inactividad, si bien no en absoluto. Pues á pesar de aquella causa y contra

la calma que imponen las liquidaciones de fin de año, que en la época actual absorben por completo la atencion de los comerciantes, las clases muy superiores han continuado gozando de mucho favor, siendo á su llegada materialmente arrebatadas de las manos de sus tenedores, pagándose, por tanto, á precios muy ventajosos.

Si los lectores de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES recuerdan lo que venimos diciendo desde dos meses á esta parte, no encontrarán nada extraordinario en lo que dejamos transcrito, porque los arribos de vinos de primera continúan siendo escasísimos, constituyendo su adquisicion una verdadera necesidad. Por ello, pues, siguen colocándose á los precios de 44 á 46 francos hectólitro, llegando á alcanzar el de francos 48 algun lote extra superior.

Las clases segundas, terceras, inferiores y claretes son las que se han resentido de la trégua que se ha notado durante los quince últimos días del difunto 1884, paralizándose por completo sus transacciones, que se renovararán, á no dudar, muy próximamente, si las pretensiones de sus poseedores no traspasan los límites de la razon, lo que es de esperar, porque se harán cargo que para la conservacion de las clases referidas, no hay en este excepcional año que tener gran confianza.

En las condiciones que la mayor parte de las provincias vinícolas españolas han elaborado sus vinos en la próxima pasada cosecha, será, no probable, sino seguro, que los secundarios é inferiores no podrán resistir sin torcerse los rigores caniculares de los meses de Junio á Setiembre. Fuerza es, pues, que así se comprenda y que sin exageraciones inoportunas, y aceptando un beneficio positivo y razonable no se expongan los remitentes españoles á sufrir pérdidas considerables, viéndose obligados á vender sus mercancías para la caldera cuando todo se presenta dispuesto y propicio á liquidarlas con ganancias más ó menos importantes.

Recuerden además que cuando los precios de los caldos á que nos referimos se consideran inabordables, son substituidos por los vinos de fabricacion de pasa de Oriente. Y la mejor prueba de nuestro aserto la tenemos en el creciente desarrollo que adquiere en esta plaza y sus contornos aquella industria cuyo desarrollo se desenvuelve en detrimento de nuestros vinos secundarios é inferiores.

No dudando, por consiguiente, del buen sentido y práctica comercial de nuestros compatriotas, esperamos poder tener la satisfaccion de señalar en nuestra próxima revista quincenal mucho movimiento, importantes transacciones y, en fin, la reaparicion en esta plaza de la actividad eclipsada en la pasada por las causas naturalísimas que hemos indicado al principio de este modesto escrito.

FERRANDO Y Pí.

Cette 1.º de Enero de 1885.

RESÍDUOS TARTÁRICOS DEL ORUJO DE UVA.

La utilizacion del alcohol y tártaro contenidos en el orujo de la uva es una industria nueva y que á pesar del valor que ha venido á dar á una materia aplicable solamente como abono y de los perfeccionamientos conseguidos en ella en en pocos años, no ha llegado aun al último grado de adelanto, por lo menos en muchas comarcas donde se explota del modo más rutinario. Como son varios los procedimientos puestos en práctica para beneficiar dicha materia, son también diferentes los aparatos usados, segun que tengan por objeto principal la extraccion del alcohol ó del tártaro.

Al principio solo se pensó en beneficiar el orujo por el valor del alcohol en él contenido, aun despues de someterlo á la accion de prensas más ó menos potentes; pero en la época actual en que los alcoholes de todas clases se venden á precios muy bajos por una parte, y por otra el aumento de valor conseguido por los residuos tartáricos que compran varias fábricas de Cataluña, Valencia y de las provincias del Norte, hacen que se dé mayor importancia á estos residuos que al mismo alcohol, resultando de aquí la necesidad de un cambio radical en los aparatos y procedimientos para beneficiar el orujo.

Riqueza del orujo en tártaro.—La cantidad de bitartrato potásico contenido en el orujo de uva depende:

1.º De la variedad de vides cultivadas. En general las uvas blancas contienen poco bitartrato potásico, y las variedades negras son de una riqueza tartárica variable entre límites muy distantes. Sería muy útil tener datos seguros sobre el rendimiento en bitartrato potásico de las principales variedades, debiéndose hacer dicho estudio al mismo tiempo con uvas de diferentes comarcas. Mas como á los fabricantes no les interesa la publicacion de estos datos, y los establecimientos de donde se aprende la ciencia agronómica distan mucho de corresponder á las necesidades de ésta, es muy difícil de llevarse á cabo. Por falta de tales datos muy bien podría ocurrir que, si desgraciadamente la filoxera destruye nuestros viñedos y se reconstituyen despues con plantas americanas, cuya riqueza en bitartrato potásico de sus orujos es poco conocida, se varien de tal manera las condiciones de las fábricas que en estos últimos años se han establecido para beneficiar dicho producto, que no sea posible su subsistencia, al paso que sabiéndose que variedades de vides son las más útiles por su rendimiento en bitartrato potásico podrían fomentarse dichos establecimientos.

2.º Depende la riqueza del orujo en tártaro de la edad de los plantíos. En general puede afirmarse que las vides jóvenes dan cosechas poco ricas en bitartrato potásico, cuya sustancia va en aumento á medida que aquellas envejecen.

3.º De las condiciones geológicas del terreno. La composicion del terreno in-

fluye en la riqueza de las cosechas en tártaro, como influye en la composición y funciones fisiológicas de todas las plantas.

4.º Del clima. Nada puede decirse todavía en concreto sobre el modo como influye el clima en la riqueza de la uva en bitartrato potásico. Si bien, se tiene por seguro que la uva que se cosecha por ejemplo, en las Islas Baleares, da menos tártaro que la producida por las vides de la Península, muy bien puede esto ser debido a la composición del suelo de dichas Islas donde los vinos son generalmente de condiciones muy inferiores.

5.º Del sistema seguido en la elaboración del vino. Siendo el orujo un residuo procedente de las uvas empleadas en la fabricación del vino, indudablemente ha de influir en su riqueza el sistema seguido para la obtención de este caldo. Dichos sistemas pueden reducirse a los siguientes:

A Fermentación del mosto de la uva sin el escobajo. En este caso una vez estrujada la uva y separado el mosto le añade agua al escobajo para ponerlo en fermentación resultando un líquido de pocos grados alcohólicos llamado aguapié, que en unas partes se vende a las destilerías y en otras se da como bebida a los trabajadores del campo según los años.

B Fermentación del mosto con el escobajo.

C Fermentación del mosto con una parte del escobajo.

Dando por sabido que los vinos depositan, a medida que va pasando el tiempo, una gran parte del bitartrato potásico sobre las paredes de las vasijas que los contienen, se puede afirmar que dicha sustancia se depositará igualmente sobre los cuerpos sólidos sumergidos en dicho caldo y que por lo tanto los orujos la contendrán en mayor proporción si han permanecido en el vino por algún tiempo, sin que basten a separarla la acción del prensado, puesto que también se ha probado que mientras las heces de vino son casi siempre utilizables por su tártaro, las de los prensados no lo son, ó valen muy poco.

José BAYER Y BOSCH.

(Se continuará.)

NOTICIAS

La última avenida del Ebro ha perjudicado en gran manera los campos de Amposta, que han quedado casi anegados. Algunos buques se hallan detenidos cerca del faro que existe en la desembocadura de dicho río, pues la fuerza de la corriente dificulta la navegación fluvial. Los demás ríos importantes de Cataluña han experimentado también fuertes avenidas, por efecto del deshielo que se ha producido en la alta montaña, cuyos naturales dicen que no recuerdan haber visto tanta nieve como la que en la actualidad cubre los montes y valles, pues hay sitios en donde mide una capa de cuatro metros de altura.

Escriben de Navarra:

«Hemos oído que en los montes contiguos a la Barranca han sido muertos en los últimos días cinco javalíes, uno de los cuales pesó seis arrobas. En la caza de estas reses, según noticias, no se han empleado armas de fuego. A favor de la gran nevada ha bastado la persecución de los perros y el valor de algunos hombres.»

La situación agrícola ha mejorado de un modo extraordinario en casi todas las provincias de la península debido al fuerte, general y benéfico temporal de lluvias y nieves. En Castilla se [mue-

tran satisfechos los labradores por el aspecto que en el día ofrecen sus campos.

De Jerez de la Frontera dicen lo siguiente:

«Con las benéficas lluvias que durante la última quincena de Diciembre nos han favorecido las nubes, los campos de nuestro extenso término y los de toda la provincia presentan un aspecto encantador.»

«Ayer, que lució el sol con toda la esplendor que permite la estación que atravesamos, los alrededores de la ciudad en el horizonte de la campiña, dibujaban un panorama de verdura y lozanía verdaderamente halagüeño, precursor de una abundante y magnífica cosecha.»

Para resguardar las cabañas ó chozas rústicas, así como los pajares, es sencillo colocar un pararrayos, consistente en una vara de madera terminando en una punta de cobre, que se coloca verticalmente en la parte superior del edificio; a esta varilla se ata un cordón hecho de paja trenzada ó torcida, que vaya desde ella hasta el suelo, procurando no toque a las paredes, y que quede enterrado dicho cordón. Por este medio se puede preservar, no solo los edificios rústicos, sino también las casas de campo.

Los negocios de vinos vienen estando muy animados en todas las comarcas productoras de Portugal y los precios han conseguido importantes mejoras.

En los mercados de Beira se ven numerosos comisionados del país y del extranjero. En Castañeda se citan varios negociantes que por cuenta de casas de Lisboa llevan contratadas más de 2.000 pipas.

Durante los once primeros meses de 1883 se han expedido de Oporto 57.343 pipas, contra 61.070 en igual período de 1882.

Los precios de los alcoholes siguen muy flojos en los mercados de Alemania.

Sin duda por efecto de los grandes frios que en estos días se sienten, ha sido grande el número de bandadas de becas y aves frías que han bajado a la costa de Guipúzcoa, según nos escriben de San Sebastian, manifestándonos que sobre todo donde abunda extraordinariamente dicha caza es en las vegas del Oria y montes de Usúrbil.

El día 2 del corriente mes entraron en Málaga 1.776 corambres con 10.800 arrobas de aceite. Este caldo se paga en dicha plaza a 34 rs. la arroba en puercas y a 36,50 en bodega.

En el mercado de Tortosa, en muchos pueblos de Aragón y en todos los de las Riojas y Navarra los precios están en alza.

Van muy adelantados los trabajos de reparación del trozo de Villena a Bañeras, en la vía férrea de aquella ciudad a Alcoy, y, según noticias, en cuanto lleguen los tramos de hierro para el puente de Vinalopó, que se están esperando de un día a otro, serán colocados e inmediatamente se restablecerá la comunicación, siendo probable además que no pasen muchos días sin llegar los trenes a Bocarrente.

La sindicatura de comerciantes de vinos de Narbonne se ocupa actualmente de estudiar los resultados obtenidos este año con la adición de un producto (cuyo nombre no se indica) en sustitución al yeso.

Dada la importancia que todos los países conceden a la necesidad de sustituir el yeso por otra sustancia, muy pronto esta viciosa práctica será por completo abandonada.

De Mazagan nos dicen que las recientes lluvias en aquel distrito han sido muy abundantes, facilitando los trabajos del campo que presenta el mejor aspecto, y extendiéndose el cultivo a muchos otros terrenos no explotados en años anteriores.

Muchos árabes del interior que habían abandonado sus distritos, dejando sus tierras por cultivar en estos últimos años a causa de los atropellos y exacciones de que eran víctimas por parte de los kaidas, han vuelto ahora a sus propiedades en la esperanza de ser hoy más respetadas sus vidas y haciendas, y se ocupan también activamente de sus labores agrícolas.

Todas estas favorables circunstancias dan lugar a creer con algún fundamento, que al puerto de Mazagan volverá aquel tráfico activo y próspero de que ha gozado en sus tiempos más felices.

Con la enorme recolección de la última cosecha están aseguradas las necesidades del consumo por muchos años, pero ninguna ventaja alcanza el país de los actuales infimos precios, aun con otros años abundantes si no se abre la exportación en cumplimiento a lo ofrecido por el gobierno.

MERCADOS DE VINOS

En los de las dos Castillas la demanda ha decrecido en ciertas bodegas, pero en la mayoría han continuado las operaciones con igual actividad que antes, a pesar de ser la quincena que hoy vamos a reseñar la menos a propósito para los negocios. Véanse los que registran nuestros celosos correspondientes.

En Criptana (Ciudad-Real) se han enajenado 6.000 arrobas de 9 a 9,50 reales las de vino blanco y de 11 a 12 las de tinto.

El mercado de Pedro Muñoz también ha estado animado, rigiendo los precios de 10 a 10,50.

En Valdepeñas sigue contratándose en regular escala; los tintos comunes se pagan a 17 rs. la arroba y los blancos de la misma clase se consiguen a 11.

Una casa de Daimiel ha adquirido en esta bodega 10.000 arrobas de blanco a 9,50 rs., y según nuestros informes se dispone a hacer mayores acopios. El vino tinto se cotiza en Daimiel a 12 reales y los propietarios cederían a dicho límite una gran parte de las existencias que conservan.

En Villarrubia de los Ojos se detalla de 11 a 12 rs. la arroba, y en Membrilla a 14.

Bolañas vende a 15. En Socuellamos se han cerrado regulares partidas de tinto y blanco a 11 y 8 reales respectivamente.

En Campo de Criptana ascienden a 7 mil las arrobas realizadas; el blanco está a 9,50 y el tinto a 11,50.

De Miguelturra sabemos que los negocios han sido de escasa importancia y que es precio corriente el de 11 rs. la arroba, así como en Puertollano el más general es el de 12.

En la acreditada bodega de Santa Cruz de Mudela no faltan compradores, no lográndose el tinto a menos de 13,50 y 14 reales; el blanco se ofrece a 11.

Los vinos elaborados en Sisante (Cuenca) disfrutan de activa demanda, y los precios de 12 a 14 rs. la arroba tienden al alza; los propietarios se retraen confiando obtener mejores partidos para sus caldos.

De Arganda (Madrid) nos dicen que las pocas partidas de vinos añejos que restan en el pueblo, son solicitadas con empeño por los almacenistas y porteadores al precio de 19 rs. la arroba, cuyo límite es de creer se eleve; los nuevos principian a colocarse sobre madre a 15 rs.

En Villacañas (Toledo): se han encajado las transacciones; algunos wagones se han expedido a 11,50 reales arroba.

En Tarancón se han agotado los vinos de la cosecha de 1883, pero los de la última dan hasta ahora poco juego, cotizándose de 14 a 15.

En Illescas se pagan los blancos a 16 y los negros a 18.

En Almorox viene estando animada la exportación; rigen los precios de 14 a

15 y quedan disponibles unas 40.000 arrobas.

En Talavera de la Reina se considera inminente una subida en los precios corrientes, que son hoy los de 13 a 16 rs. para los nuevos, y de 18 a 24 para los añejos.

En Lillo se detalla a 10 y en Romeral de 10 a 11.

También el mercado de Villarrubia de Santiago está en alza, habiéndose hecho operaciones de 15 a 16 rs. la arroba.

La tendencia del de Villamiel es igualmente muy favorable para los cosecheros; se cotiza el cántaro a 18 rs. y no todos ceden a este precio.

Desde que se abrió la campaña van enajenados en Toro (Zamora) cerca de 50.000 cántaros de 17 a 20 rs., la mayor parte con destino a León, Asturias y Galicia; para Francia se ha hecho muy poco.

Los comisionistas de esta nación han adquirido en Gema y Jambriña más de 12.000 cántaros por cuyo motivo los precios han subido, pues en Noviembre se cotizaba corrientemente a 12 rs. y en la última quincena se ha trabajado ya a 13,50. Los caldos de dichas bodegas son muy estimados por su hermoso color grana.

En La Nava del Rey (Valladolid) la demanda ha aflojado mucho y los precios se han resentido; las clases añejas que há poco se pagaban de 17 a 18 reales el cántaro se ofrecen en estos momentos a 15 y aun a 16; los vinos terciados también lamentan alguna depreciación; los nuevos no han experimentado la más pequeña fluctuación y siguen en su consecuencia detallándose de 12 a 13 rs.

En La Seca es menor el movimiento que en los meses pasados, cotizándose los caldos del año de 11 a 14 rs. el cántaro.

De Pozaldez únicamente se han expedido tres wagones de blanco para Avila, Bilbao y Segovia; los precios oscilan entre 12 y 16 rs.

De Rueda nos participan que los vinos blancos de la última vendimia están a 12 y los añejos de igual color de 14 a 18; los tintos del año se ceden a 13.

En Peñafiel se quejan de la calma que impera.

En Alaejos rigen para los blancos los precios de 16 a 17 y para los tintos los de 14 a 14,50.

De Cevico de la Torre (Palencia) se han exportado durante el período que reseñamos 2.000 cántaros a 12.

Becerril de Campos lleva despachados unos 30.000, y siguen recibiendo buenos pedidos; es tipo general el de 10 reales.

En Astudillo están paralizadas las ventas, pagándose nominalmente a 12.

De Roa (Burgos), sabemos que un comerciante francés y otro de Dueñas, han contratado 6.000 cántaros a 12.

Las últimas partidas de vino viejo se ajustaron en Aranda de Duero a 16 y 16,50 rs. La venta de los nuevos puede decirse no ha empezado todavía, pues solo se enajena algo al detall para el consumo de la localidad, de 13 a 14. En cambio en los pueblos del partido ofrecen interés los negocios, cotizándose de 7,50 a 12 rs. el cántaro, según clase y bodega.

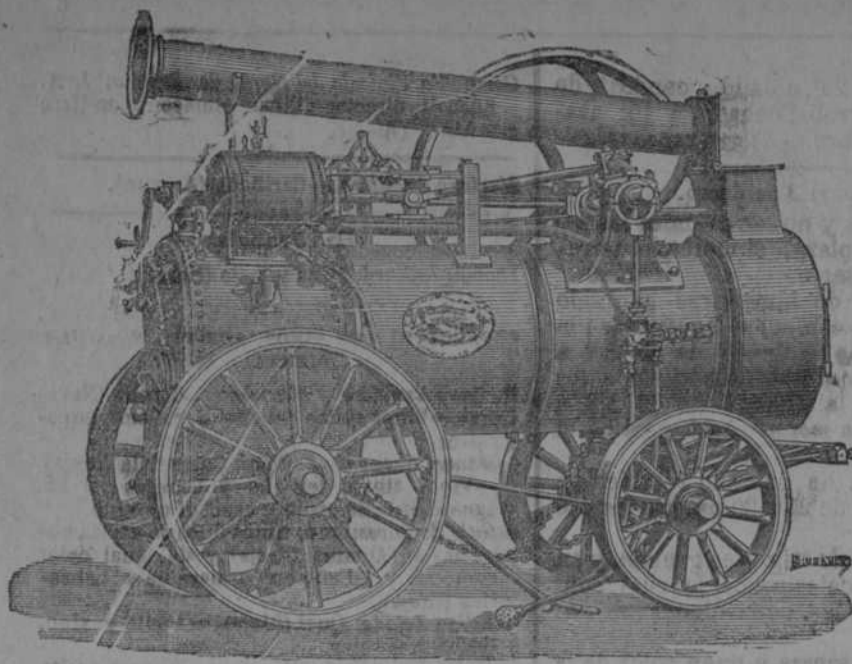
El miércoles próximo nos ocuparemos de los mercados de las demás regiones de España. —Z.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

ELVILLAR (Rioja-Alavesa) 1.º de Enero.

Con un gusto especial tomo la pluma para manifestarle que este país ha cambiado por completo de aspecto, pues al fin el Señor se ha compadecido de la triste perspectiva que presentaban los campos de la Rioja, regándolos con lenta y benéfica lluvia, el día 21 del mes próximo pasado, estando así, próximamente, aunque con alguna interrupción, por espacio de dos días. Posteriormente nos ha caído una nevada, la que se fue con un temple inmejorable, y a continuación ha vuelto a caer otra en mayor cantidad, especialmente en las riberas, la que aún dura por las fuertes heladas que se suceden. Hoy se contempla al labrador, risueño, concibiendo esperanzas de ver recompensados sus continuos trabajos con regulares cosechas, si otros azotes tan funestos como la pertinaz sequía que nos venía apremiando, no vienen a defraudarlas. Creo del caso manifestarle,



JULIUS G. NEVILLE
 Oficinas y Exposición Permanente
 11, Plaza de Palacio, 11
 Barcelona.

Unico representante de los señores *Davy Paxman et Compañia* COLCHESTER

Constructores especialistas de máquinas de vapor y calderas.

Representa tambien el Sr Julius G. Neville varios de los más acreditados fabricantes de Inglaterra, Alemania y Estados Unidos de América. Toda clase de maquinaria para la agricultura é industria en general. Instalaciones completas de fábricas de alcohol almidon, etc., etc. Se mandan presupuestos al especificar bien lo que se necesita.



MÁQUINAS VINÍCOLAS é INDUSTRIALES
 Morata, Genis Bacon y Bureau
 CALLE DE LA PRINCEBA, 53
 Barcelona

Bombas Fafeur, 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 varios sistemas, para riegos y abasto 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.

Ebullimetros y otros diversos instrumentos de vinos.

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

L. RACAUD E HIJO
 HORTICULTORES ZARAGOZA

Gran cultivo de árboles frutales de las mejores clases conocidas, especialidad en melocotoneros y dorasnillos de Aragón de las más superiores que se cultivan.

Arboles maderables y de sombra para parques, paseos públicos y carreteras, arbustos muy variados de hojas persistentes y caedizas, vides Americanas, Riparia y Yacquez, las más resistentes á la filoxera.

Rosales, cultivo especial de los mismos insertados en alta vara y francos de pie, las más modernas y mejores variedades conocidas.

Expediciones en todas las provincias de España y Ultramar. Remiten sus catálogos gratis á toda persona que se digne pedirlo.

Confianza, esmero y probidad en sus envíos.

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION-COMISION-TRÁNSITO
 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, facilitándole piperio para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc., etc.
 H. KEHRIGN
 Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.)
 El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

MEDALLA DE ORO

EXPOSICION AVIGNON 1882

El Mineral de Apt.

SAIGNON CAZENEUVE

Cualquiera que sea el tiempo es el único preservativo contra el *Oidium*, la altisa, el rubin de la vid; mata radicalmente el pulgon de los frutales y las orugas de las hortalizas. Rechaza la hormiga llegando á destruirla.

Es el único que mata el gusano de la vid. Preparado con un 25 por 100 de sulfato de hierro (cantidad garantizada) es un preservativo seguro para combatir el mildew.

Numerosísimos certificados españoles garantizan sus resultados.

Se replica á cada viticultor una pequeña prueba en competencia con cualquier otro azufre ó preparado casi semejante como color. 25 por 100 más barato.

Exigir rigorosamente el plomo de cierre AUGUSTE ROUX APT.

Para evitar falsificaciones hay solamente un expendedor por población.

Eugens Anglés, Balmes, núm. 6, Barcelona, unico concesionario para España, suministrará datos y explicaciones necesarias.

**REGLAS
 PARA OBTENER LOS VINOS ORDINARIOS PARA 1884**

Por el Dr. Martínez Anibarro

Breves y sencillas instrucciones puestas al alcance de toda clase de personas para llegar á conseguir en los vinos el debido color, aroma, gusto, riqueza alcohólica etc., en vista de los preceptos de la ciencia, de los adelantos más recientes y del estado actual del comercio de vinos.

Una peseta en toda España.—Pedidos al autor, y en las principales librerías.

LAS MEJORES BOMBAS QUE SE CONOCEN

BEAUME, Privilegiado S.G.D.G.

66, Route de la Reine à Boulogne, près Paris

DEPÓSITO: 54, quai de la Rapée, Paris

ÚNICO CONCESIONARIO DE LOS PRIVILEGIOS Y BOMBAS SAMAIN

Esta casa ha obtenido LAS RECOMPENSAS MÁS EMINENTES

R. LOPEZ DE HEREDIA
 HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

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

A los vinicultores

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

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

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO VIII DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulacion en España. Cuatrocientos corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España, y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotizaciones de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios económicos. Precios de la suscripcion: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero

IMPORTANTE. Los suscritores á la *Crónica de Vinos y Cereales* que deseen anunciar la compra ó venta de productos agrícolas ó fincas rústicas, podrán efectuarlo con notable economía.—Oficinas: Plaza de Oriente, 7, 2.º Madrid.

GRANJA MODELO Y ESCUELA DE AGRICULTURA

DE
ROUBA CERCA DE ARGEL

Para prospectos, condiciones de admision, etc. etc., dirigirse á D. Miguel Buscató, consignatario en Rosas provincia de Gerona.

ALMACENES DE LA COLE-DOR

BODEGAS ESPAÑOLAS

SEVICIOS DE BODEGAS

DEPOSITO DE BODEGAS

DEPOSITO DE BODEGAS

MÁQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas

SISTEMA E. GERVAIS

PRIV. S. G. D. G.

33 Medallas

ORO.

PLATA Y BRONCE

1.º Extranjero

BOURBON 1882

El catálogo se remite franco de porte

Provisiones necesarias para bodegas y almacenes, útiles de toneleros, máquinas vinícolas, Bombas, etc. para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquinas para limpiar, etc.

E. GERVAIS y C. Constructores

3 y 5, Rue de Valenciennes

CAUDERAN-BURDEOS

**GRAN ESTABLECIMIENTO
 DE
 ARBORICULTURA Y FLORICULTURA**

EN LOS
 CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Acaba de recibirse en este acreditado Establecimiento un riquísimo y abundante surtido de Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Narcisos, Azucenas, Lirios, Gladiolos, Fritillarias, Bielytras, Funkias y otras raíces y cebollas de flor, procedente de Holanda, todo de lo más nuevo y superior que en aquel privilegiado país se cultiva.

Precios por correspondencia, dirigiéndose á su propietario D. FRANCISCO VIDAL y CODINA.—LERIDA.

DEPÓSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Eyries

Acerca de Mecolotes, S. Valladolid

Prensas y pisadoras de uva

MABILLE,

sistema universal de palanca multiple.

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 Paris, 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 fuelle es de gran potencia.—Filtros para cafe y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por filtros que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgranadoras.—Aventadoras y acobarderas de cereales, etc., para ers y panera, desde 220 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 69 rs.—Máquinas de vapor.—Besculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasion.—Alambique Salleron para terermiar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos que seria prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fabrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten Catálogos gratis.

LAS BOMBAS MORET Y BROQUET, BROQUET & C.

FABRICA Y OFICINAS: 121, Rue Oberkampf, PARIS.

Las mejores y más estimadas en Francia y el extranjero para Vinos, Espirituosos, Aceites, Cervezas, Escencias, etc., etc

250 Med. Oro y Condecoracion Gran Medalla de Oro de la Exposición Nacional de Francia, 1878. 1 Med. Especial Univ. de 1878. Caballero de la Orden de San Fernando en 1853.

La Casa BROQUET, accediendo á las peticiones de su numerosa clientela, acaba de fabricar una nueva Bomba de Pistón y Volante, muy sencilla y poco voluminosa, reemplazando todos los sistemas sencillos para los vinos, aguardientes, grasas y aceites.—Pídase el Catálogo.

REPRESENTANTES: Sres. MIGUEL GRESLER, y HERVAMO, Lopez y Mina 13, en Madrid. Sres. MORATONA, GENIS BACONS y C.º, 55, Calle de la Princeba, Barcelona.

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

CALEFACCION DE LOS VINOS

Con los enotermos perfeccionados de Victor FEBVRE, constructor, Lyon

Aplicables á la fabricacion de los vinos de pasas

Nº 1.	Apparato para laboratorio, de gas, con pignera que puede calentar 46 litros por hora.	Precio, 110 fr.
Nº 2.	5 hect.	350 —
Nº 3.	10 —	500 —
Nº 4.	20 —	670 —

Precios convencionales para los nº 4 y 5 que producen 50 y 400 hectolitros por hora.

Todos los modelos pueden funcionar á fuerza viva ó al vapor; en este caso, el generador puede utilizarse para alimentar de vapor, aparatos para la destilación de la casa, vinos y otros líquidos fermentados; para refrecar las pignas de la destilación; para alimentar de vapor un motor destinado á accionar bombas ó otros utensilios de vinificación.

NOTA.—La cantidad de vino calentado se entienda del vino tomado á 10° y calentado á 55° centigrados.

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