

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, 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 VIII.

Miércoles 11 de Febrero de 1885.

NUM. 742

## FABRICACION DE ACEITES

### ESTUDIO DE LOS DIVERSOS ACEITES CONTENIDOS EN LA ACEITUNA.

La elaboración racional de los aceites, ó sea el arte de obtenerlos de excelente calidad y de fácil conservación, tiene que fundarse en el estudio de las propiedades del fruto. No basta solamente tener buen material de elaboración, y llevar todas las operaciones con esmero; es menester que aquel y éstas sean tales como las índole y propiedades de las distintas materias contenidas en la aceituna prescriban.

Las diferentes partes de este fruto contiene diversas clases de aceites, que se diferencian mucho entre sí por la naturaleza y propiedades características. Ahora bien; para una elaboración racional que tenga por objeto obtener de la oliva aceites finos y perfectos, lo que procede es estudiar las propiedades de los distintos aceites que de la aceituna se obtienen; reconocer cuáles son los que pueden tener cualidades perjudiciales, y buscar entonces el modo de eliminarlos, y averiguar cuáles son los buenos y útiles, para procurar extraerlos en su mayor grado de perfección.

Cuatro partes principales hay que distinguir en la aceituna, á saber:

1.º La *película tersa* y brillante casi siempre.—2.º La *pulpa* ó parte carnosa.—3.º *Núcleo leñoso*.—4.º *Semilla*. Estas dos últimas partes van juntas en lo que se llama el *hueso*.

Estas diferentes partes varían mucho con el clima, el terreno, los métodos de cultivo, la exposición de los olivos, las variedades de estos, etc.; pero ciertas propiedades características deben conocerse por la relación que tienen con la calidad del aceite que después se elabora.

La *película* difiere bastante en cuanto al color, tanto de unas variedades á otras, como por las condiciones de localidad, de cultivo, etc., y en una misma planta, en los diversos períodos de maduración del fruto. También el espesor es muy variable. En general, cuando la película se presenta fina y muy brillante, la pulpa es dura, amarga y muy pobre en aceite; cuando la película empieza á palidecer, tendiendo el color á tomar un matiz amarillento ó bronceado especial, es más blanda y contiene la máxima cantidad de aceite.

En cuanto á su composición, se ha creído que la película contenía aceite semejante ó idéntico al de la pulpa; pero el distinguido autor italiano Mingioli, muy competente en estas materias, ha demostrado que la película de la aceituna no contiene aceite de ninguna clase, sino una *cera* y una *sustancia mantecosa*. Solo esta última puede enranciarse, y puede comunicar el enranciamiento al aceite bueno y sano que se obtenga de la pulpa.

De aquí se deduce que sería útil el poder separar la película de la aceituna antes de empezar las operaciones de elabo-

ración del aceite; pero esto es completamente impracticable en la fabricación industrial. No es esto, sin embargo, un grave inconveniente, porque aun cuando la película contenga una materia muy enranciable, es en proporción muy pequeña comparada con la cantidad total de aceite que el fruto entero suministra; y además, porque por los *medios mecánicos* que se emplean para la extracción del aceite, no se extrae de la película la dicha sustancia mantecosa, á lo menos en su mayor parte, quedando por lo tanto en los orujos. No debe, pues, preocupar gran cosa al fabricante de aceites la presencia y composición de la película.

La *pulpa* ó masa carnosa es la parte más importante del fruto. Su desarrollo depende, no solo de la variedad del olivo sino del estado de maduración, y de las numerosísimas variaciones de su composición inmediata.

Indudablemente el espesor de la pulpa aumenta cuando está completamente formado el hueso. Hasta que el desarrollo de éste no esté terminado por completo, la pulpa es escasa, dura y no oleosa. Desarrollado perfectamente el hueso, la parte carnosa crece á su vez hasta la época de la maduración. Terminado ese período, pierde agua y disminuye de volumen.

La pulpa es la parte de la aceituna más abundante en aceite, y este, el que procede exclusivamente de la pulpa, es el verdadero aceite virgen. Este aceite resiste al enranciamiento y se puede tener largo tiempo expuesto al aire sin que sufra alteración de esta clase. Es el más fluido, el más dulce y el de mejor calidad de todos los aceites suministrados por las diferentes partes del fruto; pero su pureza y buenas condiciones pueden ser alteradas por las cualidades de los aceites que se encuentran en el hueso.

El *núcleo leñoso* comienza á formarse hácia el mes de Mayo, adelantándose ó retrasándose un poco, según el clima de país y la marcha de las estaciones en cada localidad, empleando después cerca del mes y medio en formarse, crecer y endurecerse. Llegado á su máximo crecimiento, queda estacionario; su forma tamaño y peso depende de la variedad á que pertenece, pudiendo hacerse numerosos grupos, atendiendo á su forma y tamaño. Contiene el núcleo leñoso escasa cantidad de aceite que no es susceptible de enranciamiento, á pesar de lo que generalmente se da como corriente, es á saber, que dicho núcleo leñoso tiene mucho aceite y sumamente enranciable.

El aceite del núcleo leñoso tampoco puede ser extraído por los medios mecánicos que se emplean en la elaboración de los aceites de olivas; de modo, que ni aumenta el volumen del aceite que se obtenga de la pulpa, ni puede comunicarle malas propiedades.

La *simiente*, que forma parte del hueso, es una de las partes del fruto que

más interesa conocer. Dicha porción permanece en estado gelatinoso hasta que todo el núcleo leñoso se endurece; una vez que dicho núcleo llega á su máximo de consistencia, la simiente se endurece también gradualmente. Cuando el fruto llega á su completa maduración, la simiente contiene bastante cantidad de aceite, el cual puede extraerse fácilmente por los medios mecánicos que en la elaboración de aceites se emplean. Ahora bien; este aceite posee cualidades muy nocivas, que pueden alterar el aceite de la pulpa, pues poseyendo en sumo grado la propiedad de enranciarse, comunica á los aceites con que se mezcla esta misma propiedad, y el olor y mal gusto correspondiente. Es, pues, de la mayor importancia la separación de la simiente de la aceituna antes de someter ésta al molido y prensado, si se quiere tener una elaboración perfecta del aceite de olivas.

Pero como lo separación de la simiente sin el núcleo leñoso no es practicable industrialmente, y por otra parte, la pequeña cantidad de aceite que dicho núcleo contiene, aunque de buena calidad, no pasa á aumentar la producción, puesto que el molido y prensado no lo separan de la parte leñosa, donde queda encerrado, no hay inconveniente ninguno en la separación completa de todo el hueso (núcleo y semilla), pues esto no ocasiona pérdida ninguna al producto en cuanto á la cantidad; y respecto á la calidad, dicho se está que se asegura su perfección, puesto que se separa el aceite de la simiente, que es el perjudicial.

Esta es la razón de las máquinas deshuesadoras, que en todo tiempo y con mejor ó peor éxito, se han construido en Italia, Francia y en España mismo. Nuestros lectores tienen efectivamente conocimiento de las deshuesadoras Zabalardo, Evangelista y otras, en las que se logra el resultado apetecido, y que satisfacen una verdadera necesidad en la fabricación racional de los aceites.

Lo que hace falta en todas las deshuesadoras inventadas, es que estas sean económicas y ejecuten mucho trabajo, con economía de tiempo y de dinero, pues solamente así se conseguirá que el deshuesado sea una operación práctica que entre de ordinario en la fabricación de los aceites.

V. DE VERA Y LOPEZ.

## FABRICACION DE VINAGRE PARA EL CONSUMO DOMÉSTICO.

Se proporciona un pequeño barril, de unos diez litros de cabida, que se coloca en un sitio abrigado, en la cocina por ejemplo, éste el lugar que le conviene, se le pone una espita y se le llena hasta las tres cuartas partes con vinagre muy bueno y, á medida que se vaya extrayendo para el consumo, se le rellena con vino que tenga 8 ó 9 grados de alcohol. El agujero superior queda abierto, solamente se le cubre con un trapo, á fin de evitar que el polvo caiga en el líquido. Si se tiene cuidado de rellenar cada vez

con vino claro y bastante alcoholizado, se tendrá constantemente y por espacio de algunos años, excelente vinagre de vino. Pero es preciso no ensuciar la *madre* vertiendo sobre ella los residuos de las botellas ó de las barricas, pues en tal caso el vinagre saldrá turbio y no tan bueno.

Cuando se trate de transformar en vinagre cierta cantidad de vino averiado ó los residuos del trasegado, según la cantidad que haya, se colocan una, dos ó más barricas en un departamento cuya temperatura deberá mantenerse entre 30 y 35 grados. Colocadas cada una de las barricas sobre un asiento bastante elevado para facilitar los trasegos, deben tener, además del agujero superior y de la espita, una abertura de 5 á 6 centímetros de diámetro en cada uno de los fondos. Una de ellas se perforará en el centro y servirá para la entrada del aire, la otra estará en la parte superior del fondo opuesto para la salida del aire. Sobre el agujero superior, se coloca un embudo que sirve para echar el líquido; tal es la instalación, que por cierto no cuesta mucho.

Cuando haya de fabricarse el vinagre, se comienza primero por llenar cada una de las barricas hasta la tercera parte á lo más con buen vinagre, y se añaden 10 litros de vino; ocho días después, otros 10 litros, y así sucesivamente hasta 40 litros. La acetificación completa de los 10 litros sucesivamente añadidos, no exige más de ocho días; por lo tanto, ocho días después del último añadido, se pueden extraer 40 litros de vinagre. La operación vuelve á empezar en las mismas condiciones. Cuando se ha de operar con vinos nuevos, la acetificación exige algo más tiempo. Por este método, llamado de Orleans, no se fabrican más que 40 litros de vinagre al mes y por cada barrica empleada; hay otros medios más expeditivos; pero son del dominio de la industria extractiva y necesitan otros cuidados y diferentes instalaciones. Los que acabamos de relatar son á propósito para establecerlos en la casa misma del labrador ó cosechero.

F. A. L.

## MERCADOS DE VINOS

Si la demanda de que vienen disfrutando nuestros caldos se prolonga algunos meses más, seguramente que antes de la entrada del verano podrá darse por terminada la dichosa campaña de 1884-85, cosa que no hemos visto en ninguna de las precedentes.

Dada la corta existencia que por regla general encierran en el día nuestras bodegas, forzoso es convenir que el movimiento que se observa en el mercado es grande, extraordinario.

Como consecuencia de esta actividad en las ventas, el alza se acentúa más y más cada semana en buen número de comarcas y en las demás revelan las cotizaciones notoria firmeza.

El miércoles último vimos los muchos negocios que se hacían en las regiones de Aragón, Cataluña, Andalucía, Valencia y Murcia; y hoy vamos á registrar los que conocemos en las Ríojas, Navarra y las dos Castillas.

**Riojas.**—Los vinos tintos de exportación son cada vez más cotizados y consiguen unos precios que deben llenar por completo las aspiraciones de los propietarios.

De las 80.000 cántaras que recolectó Rodezno, únicamente quedan 20.000 sin vender. La campaña se abrió en este pueblo con el tipo de 15 rs. y en la última semana se han cerrado partidas a 19.

En Casalareina son ya corrientes los precios de 18 a 19 rs. la cántara (16,04 litros), hallándose muy adelantada la extracción.

De Ollauri se nos dice que la señora viuda de Tobalina, ha cedido su cosecha al límite de 21 a 21,50.

Los vinos bajos se pagan en San Vicente de 15 a 16 rs.

A estos precios ha tomado un comisionista del país 6.000 cántaras, proponiéndose continuar sus operaciones.

En cambio los caldos superiores, cuyas clases se cotizan de 12 a 22, tienen poca salida, lo cual se atribuye a que los comerciantes de las provincias vascongadas, el mercado natural de dichos vinos, hacen ahora sus acopios en las bodegas de Navarra.

Labastida ha despachado hasta la fecha unas 80.000 cántaras, y restan disponibles otras 20.000 que estarían ya en poder del comercio sin las exigencias de los cosecheros.

Por ciertas partidas llega a ofrecer aquel a 21 rs. la cántara.

En Rivafranca se han contratado 4.000 cántaras a 13 y 14 y por una bodega ha fijado un comprador el precio de 15,50.

**Navarra.**—La animación llega a su más alto grado en los pueblos de La Solana, en los que Mr. Lardy y otros negociantes están trabajando con gran calor.

La casa de dicho comerciante ha adquirido de 6 a 7.000 cántaras (11,77 litros) en Muniain al precio de 12 rs.

En Mañeru se han ajustado otros 8.000 de 10 a 12.

En Puente la Reina, Artazu y Cirauqui también han cambiado de mano importantes partidas.

En Estella se han visto agradablemente sorprendidos por la visita de varios exportadores del extranjero, quienes en breves días han acaparado fuertes cantidades de vinos nuevos y añejos, fluctuando los precios entre 11 y 12 rs. cántara.

En Peralta siguen recibiendo pedidos, los cuales se sirven mediante los precios de 12 y 12,50.

El favor de los vinos de Olite va en aumento, siendo corriente el tipo de 13 reales. Con destino a Francia y provincias vascongadas se trabaja con actividad.

En Tafalla se han hecho igualmente buenos negocios de 10 a 12 y 13 a 13,50, según la clase.

En Cintruénigo se cotiza para Francia a 14 rs.

Corella continúa vendiendo a 15.

**Castilla la Nueva.**—Tampoco escasean las ventas en esta región a pesar de que en muchas bodegas se registran mejoras de importancia.

En Almodovar del Campo (Ciudad Real) se han cedido algunos miles de arrobas a 11 y 12 rs. por los vinos de la última cosecha, a 14 por los añejos.

En Alcázar de San Juan es regular la saca; los tintos se pagan a 13 y los blancos a 9,50 y 10.

En Campo de Criptana se han realizado buenas partidas a 12 y 9 rs. respectivamente.

Para Sevilla se han enajenado varias bodegas en Santa Cruz de Mudela y los precios han subido, quedando el tinto a 15 rs. la arroba y a 11 el blanco.

El mercado de Valdepeñas ofrece regular animación; el tinto se detalla de 16 a 17 y el blanco de 11,50 a 12.

La exportación se ha paralizado en Manzanares por las pretensiones de los cosecheros; las últimas ventas se han hecho sobre la base de 16 rs. la arroba por los tintos y de 11 por los blancos.

En Membrija se vende bastante a 15 y Argamasilla de Alba cotiza sus vinos a 10.

En Calzada de Calatrava se han contratado partidas de blanco a este último precio.

En Noblejas (Toledo) se han hecho 1.650 arrobas a 16 reales y sigue la demanda.

Los propietarios de Puebla de Montalbán están retraídos porque aspiran a realizar su cosecha a precios mayores de

que los actualmente rigen, que son 15 y 16 rs. para los tintos y 13 y 14 para los blancos.

En La Puebla de Don Fadrique se han vendido bastantes partidas a 10,50 y 9 respectivamente.

Para Ramales se han cerrado en San Martín de Rubiales (Madrid) 500 arrobas de 13 a 14 reales. Días pasados llegó a este pueblo un comisionista, pero no sabemos si ha hecho algún acopio.

En Villa de Prado no faltan compradores y los precios están en alza; se cotiza a 15.

Moratilla de los Meleros (Guadalajara) despacha sus caldos a 9,50 rs. la arroba.

**Castilla la Vieja.**—De esta región tenemos las siguientes noticias:

En Toro (Zamora) se han encalmado las transacciones, pero esto no obsta para que se sostengan bien los precios que apuntamos en las últimas revistas.

En Villamañán (Leon), se detalla a 11 reales el cántara.

De Pozaldez (Valladolid) se han expedido 2.500 cántaras de vino blanco de 11 a 13 rs. y 800 de tinto de 14 a 18.

El mercado de Tudela de Duero está animado; 300 cántaras se han cedido y continúa la demanda; los blancos están de 13 a 14 rs. y los tintos de 16,50 a 17.

Estas clases se pagan en Alaejos de 14 a 15, y aquellas de 18 a 20.

En Rueda no es grande el movimiento y los precios no han tenido alteración.

300 cántaras se han ajustado en Valoria la Buena a 13.

Los blancos se cotizan en Tordesillas a 10 y los tintos a 13.

En Peñafiel es corta la exportación, pero esto sucede todos los años en esta bodega, pues la venta en grande escala suele hacerse en la primavera y el verano.

De La Nava del Rey estamos sin noticias.

Baltanas y Astudillo, bodegas de la provincia de Palencia, venden a 12 y 10 reales respectivamente.

En los mercados de Roa y Aranda de Duero (Burgos), se han reanimado las ventas.

En Roa se han concertado más de 6.000 cántaras, siendo más general el límite de 12 rs.

Un propietario de Valderate ha enajenado otros 1.200 de 11,50 a 12.

En Nava de Roa se han hecho varias cubas a 12,50 y 13.

Para Burgos se opera en San Martín de Rubiales a 12 y 12,50.

En Aranda es corta la exportación y se cotiza de 14 a 14,50.

En Sotillo de la Ribera compran los almacenistas y porteadores a 12,50 reales cántara; en Quintana, a 10,50; en Fuentelesped y Vadocondes a 10,50, y en Santa Cruz a 9.

En Gumiel del mercado tienen adquiridas dos francesas cantidades de cierta importancia y hoy se vende a 12,50 y 12,75 y las clases más selectas a 13.

En Gumiel de Izan se han reanudado las operaciones, siendo precio corriente el de 11.—Z.

## NOTICIAS

El eminente profesor de ciencias naturales Mr. Pasteur acaba de ser nombrado presidente de la comisión superior de defensa contra la filoxera, de Francia.

La ganadería está sufriendo mucho en las islas Baleares. No es solo en los predios de la montaña donde el hambre y los intensos frios causan numerosas víctimas, sino que también en los del llano se padecen por iguales motivos las mismas desastrosas consecuencias, aunque no en tanto grado. Contra lo que parecía regular, la abundancia de aguas del otoño e invierno no ha contribuido como se esperaba y solía siempre suceder al aumento de pastos, sino a que estos sean de malas condiciones y poco provechosos para el ganado.

Dice *El Palafrugellense*:

«El viernes por la tarde tuvimos ocasión de ver funcionar en los almacenes del acreditado comerciante de esta villa D. Manuel Jubert, una máquina de partir y recortar tapones, invención del ingenioso e inteligente industrial de Gerona, D. Francisco Vidal.

Asistieron al ensayo varios fabricantes y comerciantes de esta localidad, quedando todos altamente satisfechos del resultado obtenido en la citada máquina, que movida por un simple pedal y por un solo hombre, puede llegar a partir, en un minuto, de 70 a 75 tapones.

Efectivamente, el aparato visto, que sentimos no poder describir por falta de espacio, es sumamente sencillo y constituye un gran adelanto para la industria corcho-taponera, la que desde hoy cuenta, pues, con otro útil y poderoso auxiliar.

Nuestra enhorabuena al Sr. Vidal a quien tanto debe la industria de nuestro país.»

Escriben de Barbastro que lo lluvioso del tiempo ha impedido en este año el que la feria de la Candelaria que terminó el otro día, haya estado tan animada y concurrida como las celebradas en años anteriores, añadiendo, que, en cambio las copiosas lluvias caídas en los últimos días, han beneficiado grandemente los campos, viñedos y olivares de aquella fértil campiña.

Al mercado celebrado el sábado último en Tarragona acudieron pocos compradores y vendedores, y como consecuencia los negocios escasearon.

Del *Diario de Huesca*:

«Se vende ya en esta capital el tasajo, salazon de rica carne de vaca de los Estados Unidos, económico y muy buen alimento para las clases trabajadoras.

Su introducción en España ha hecho fortuna y está llamada a subvenir a muchas de las necesidades del consumo. En Huesca se expende a 1 peseta y 12 céntimos kilo.

Del *Diario de Tortosa*:

«Todos los periódicos de nuestro Principado se quejan del tiempo húmedo que reina en sus respectivas regiones, haciendo por ello tristes vaticinios sobre las cosechas.

Aquí acontece lo mismo, dándose ya por perdido el fruto del algarrobo, y a persistir las nieblas de estos días alcanzará igual desastre a algunos árboles frutales y plantas primerizas.»

De *El Eco Bilbilitano*:

«Según las noticias que nos comunican de los pueblos de la Vilueña y Munébrega, la mayor parte de las viñas de los citados términos se han helado durante la temperatura tan baja que hemos experimentado.»

El Instituto Agrícola Catalán ha reclamado la enérgica intervención de los gobernadores de las cuatro provincias del antiguo Principado para que los vicultores procedan a la recogida y quema, desde luego, de las hojas muertas de las vides y de los sarmientos resultantes de la próxima poda, a fin de evitar la propagación del *mildew*.

Creemos urgente la adopción de radicales medidas, si no queremos ver nuestros viñedos bajo la influencia de otra funesta plaga, tan temible como la filoxera.

Siguen animadas las entradas de aceites en Málaga. El 7 del corriente mes se recibieron 2.974 corambres con 18.000 arrobas. En puertas se paga a 32,50 rs., y en bodega a 34,50.

También en Sevilla es grande la importación, ascendiendo muchos días a 12 y 14.000 arrobas; rigen los precios de 33,25 a 33,50.

En la última feria de Sariñena (Huesca) ha sido extraordinaria la concurrencia de ganado, joven en su mayor parte, así es que aun cuando no han faltado

compradores han quedado bastantes cabezas sin realizar. El ganado que con más estima se ha vendido ha sido el superior y fino procedente de las montañas de Benasque.

Hé aquí un procedimiento sencillo para la elaboración del alcohol de castañas:

«Después de secas, se destrozán y se echan en agua para cocerlas. A medida que la cocción avanza el agua se colora y disuelve el principio azucarado de las castañas. Después se deshacen en la misma agua y se deja que el líquido experimente la fermentación alcohólica.

Por fin se destila el líquido y resulta un alcohol de buenas cualidades. Los residuos se emplean para alimentar a los animales.

Cien litros de castañas dan ocho litros de alcohol de primera calidad.»

En los términos de Zurita y Morella se ha presentado una manada de lobos que infunde terror en los vecinos de aquella comarca. Días pasados, regresando a Zurita un labrador, fué acometido por tales fieras, y el infeliz quedó en pocos momentos descuartizado, sirviendo de pasto a las mismas. Un hermano de la víctima que le acompañaba pudo escapar ileso de la fiereza de tales animales.

*Insecticida barato y fácil de obtener.*—

Dice un periódico científico, que las hojas y tallos de tomate bien hervidos producen un líquido, que es mortal para toda clase de insectos que atacan las plantas, basta regar y rociar con este líquido cuando está enteramente frío; las plantas atacadas por cualquier insecto, rara vez resisten dos operaciones. Se dice que no perjudica en nada a las plantas, y su olor ahuyenta a los insectos que están cerca.

## BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

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

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

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

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

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

## Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MAÑERU (Navarra) 5 de Febrero.

Muy señor mío: desde hace unos ocho días se observa tal movimiento en el negocio de vinos por toda esta comarca, que más que movimiento es una vertiginosa agitación. Pasada la larga temporada de hielos y nieves, parece que los compradores de vinos se han empeñado en acaparar todo el existente en estas dos leguas a la redonda. Hoy se oye, por ejemplo, que en la Solana y tierra de Estella, se han ajustado por un francés 60.000 cántaras; aún sin terminar el día, se asegura que en Puente Artazu, etc., otros franceses han contratado las principales bodegas; no pasan dos días sin que se sepa que en Cirauqui, *verbi gracia*, han querido comprar dos ó tres de sus principales bodegas también, y que en el mismo día se han presentado en Mañeru ofreciendo a 12 rs. por otra que contenía unos 5.000 cántaras; en fin, que digo a Vd. ingénuamente, señor Di-

rector, que movimiento tan extraordinario, demanda tan activa, no se ha presenciado jamás en este país. Dicho esto, y añadiendo que no han faltado ni faltan compradores del país mismo que hacen compras de vino en grande escala, dicho está que los vendedores se han puesto en guardia y hoy tienen ya la pretensión de vender sus vinos 2 rs. más caros que hace quince ó veinte días.

Por último, concretándose á las ventas efectuadas en esta localidad desde hace ocho días, le diré que ascenderán á unos 8.000 los cántaros de vino que han cambiado de mano á precios muy diversos, desde 10 hasta 12 rs. cántaro (11,77 litros), y muy probable es que para la fecha que Vd. dé á la prensa la presente, se hayan expendido algunas buenas partidas á juzgar por los síntomas inequívocos que hoy se notan en este mercado. —*El corresponsal.*

**MAS DE LAS MATAS** (Teruel) 4 de Febrero.

Tengo el gusto de remitirle algunas noticias acerca de vinos y cereales, por si Vd. quiere insertarlas en su periódico.

La cosecha de vino no ha llegado á la mitad de lo ordinario, pues se cree serán 40.000 cántaros, y además de clases defectuosas, cotizándose hoy á 8 reales cántaro.

En Aguaviva se habrán cogido 24.000 cántaras, pidiendo á 10 rs. cántara, pero está paralizado.

En las Parras de Castillote lo hace un valenciano de Vinaroz á 5 rs., pero no gustando aquí para el consumo, todos los años se lo llevan mejor que el nuestro. En Castillote se paga á 8 y quieren á 9 y 10 rs., pero no hay ventas.

Las alubias se pudrieron, patatas y frutas este año nada, por las muchas lluvias de Setiembre y Octubre.

Hé aquí los precios de cereales: trigo, á 15 rs. la fanega (21,40 litros); alubias, á 44; maíz, á 10; aceite, de 40 á 42; aguardiente de vino de la fabrica de D. Manuel Andrés, se vende á 14 pesetas arroba; más inferior, á 8 id.; idem. —*El corresponsal.*

**MANZANARES** (Ciudad-Real) 9 de Febrero.

Todo tiene fin. Pasaron las fuertes heladas, las abundantes nieves y las copiosas lluvias, y desde hace dos días no hiela ni llueve, disfrutando de buena temperatura, por lo que se ha dado ya principio á las faenas agrícolas de campo, plantacion de nuevos majuelos, repostura, poda y labranza de viñas, en ocasion inmejorable. Con tal motivo, el agricultor aprovechará sus gastos, y el bracero saldrá de la triste situacion en que se halla á causa de la huelga forzosamente que la inclemencia del tiempo le ha hecho sufrir por más de un mes.

Así las cosas, con este mercado en completa calma y amenazados de la terrible plaga de langosta, nada tiene de envidiable nuestra situacion; ahora que con claro sol vemos los perjuicios causados en los campos por los pasados hielos y nieves y buen estado del ave de langosta.

El azafran se encuentra sin demanda alguna y en gran depreciacion, como la aceituna y el aceite nuevo.

En granos, paralización completa y precios regulares, lo mismo que en anís, patatas, aceite, flemas y harinas.

Los vinos y aguardientes en completa calma y precios firmes, á causa de lo elevado á que se cotizan y poca existencia en estas bodegas.

Los aguardientes lisos ú holandas se venden bien á razon de 25 cénts. de peseta por grado en cada 16 litros, para la fabricacion de alcoholes por el Sr. Rocha de ésta.

Con tal-s circunstancias, los precios corrientes de cotizacion son como sigue: trigo candeal, 44 rs. fanega de 55 litros; geja, á 40 y 41; trigo macho, á 45; centeno, á 35; cebada, á 16; avena, á 13; anís, á 80; patatas, á 6 rs. arroba de 11 1/2 kilos; azafran, á 6 rs. onza de 28 gramos; vino tinto, á 16 rs. arroba de 16 litros; vino blanco, á 11 rs. arroba idem; aguardiente anisado, de 45 á 50 reales arroba de 16 litros segun clase y grados; alcohol de 39°, á 100 rs. arroba de 16 litros; aguardiente sin anís, á real grado en cada arroba de 16 litros; aceite de oliva, á 34 rs. arroba de 12 1/2 litros y 11 1/2 kilogramos. —*J. L. C.*

**ESTELLA** (Navarra) 7 de Febrero.

Estos días hay gran animación en la venta de vinos. Nos han visitado algunos comisionados franceses, los que han

comprado varias bodegas enteras con vino viejo y nuevo y muchas cubas sueltas al precio de 11 y 12 rs. el cántaro (11,77 litros).

Nos ha sorprendido la visita de estos señores porque aquí no se les veía más que alguna vez de paso; creían, no se por qué razon, que el vino de este pueblo era poco menos que veneno, pero ahora que no sé por qué feliz casualidad han tenido ocasion de examinarlo, han conocido el gran error en que estaban al despreciar vinos de tan buen color, y sobre todo de tan magnificas condiciones para el transporte, porque en esto no conocen rival.

Estos señores, entre ellos D. Pedro Lardy, que es el que más vino ha ajustado y á más altos precios, se han ido muy satisfechos de la calidad de los caldos, y no me cabe duda que tanto éste como otros muchos nos visitarán en adelante, como así lo han prometido.

Los sembrados presentan muy buen aspecto despues de las grandes humedades que hemos tenido, y los labradores, por esta razon, se prometen una buena cosecha, tanto de granos como de vino.

En los cereales rigen en este mercado los precios siguientes: trigo, de 17 á 18 reales el robo; cebada, de 12 á 12 1/2; avena, de 9 á 10 id. —*J. S. de T.*

**UTIEL** (Valencia) 7 de Febrero.

En primeros de Setiembre se dejaron sentir frios impropios de esta region, á consecuencia de los cuales cayó la mayor parte de la hoja de la vid, ésta se debilitó, el fruto fué perdiendo y en muchos pagos sólo quedó el escobajo, y donde le habia sin completa madurez: el sarmiento sin granar, ténue y frágil.

Todo esto tenia ya alarmados á los propietarios: mas como quiera que ahora de resultados de los horrosos hielos no se encuentra una yema en buen estado, comprenderá Vd. el pánico y temores que les exaltarán, augurando fatidicos pronósticos para la cosecha próxima, y aún para las sucesivas, si esto fuese á consecuencia de enfermedad de la cepa.

He querido cerciorarme por mí mismo, y efectivamente en las tierras ácidas y húmedas los ojos están perdidos y la albura del sarmiento comprimida y negruzca. Esperemos la brotacion y que ella sea tal, que anime estos espíritus abatidos, que no cuentan con más medios de subsistencia que el vino! ¡Dios lo quiera!

Por más que el pertinaz temporal de nieves y agua casi nos tiene aislados, no por eso decrece la demanda en vinos, antes al contrario las cotizaciones acusan alza de precio: en mi última decia á usted se pagaba á 16,50 y 17; hoy están los superiores, que hay pocos ya, á 18. Supongo que en muy en breve se agotará esta clase. —*J. V.*

**GUMIEL DEL MERCADO** (Búrgos) 4 de Febrero.

Las noticias agrícolas que puedo darle hoy despues del largo tiempo de nieves y hielos que han tenido paralizadas todas las operaciones, son estas: se habia empezado á trabajar algo en las viñas, pero hace unos días se han suspendido estos trabajos por efecto de las lluvias. La extraccion de vinos está algo paralizada á consecuencia sin duda de los malos caminos no obstante tener este pueblo carretera hasta Búrgos y otra que se construye desde Sotillo á Aranda, que una vez concluida nos pondrá en comunicacion con las provincias de Valladolid y Soria.

Dos comisionados franceses, tienen hechas bastantes cubas á los precios de 12, 12,50 y 12,75 rs. la cántara de 16,04 litros, pero hay cosecheros que no quieren cederlo menos de 13 rs. fundados sin duda en la buena calidad, pero aquí aunque hay unos mejores que otros, todos se pagan igual; la única ventaja del que lo tiene bueno es venderlo cuando quiera; así que los comisionados franceses deberian hacer los ajustes de los vinos por grados, señalando á cada grado un precio equivalente al que tuviese la cántara en cada localidad y de este modo obtendrian buenos vinos y los cosecheros se esmerarian al hacerlo por el mayor beneficio que les reportaría. Tenemos este año excelente calidad de vino con buena grana, por lo que es muy aceptado en Francia, donde chocando esta cualidad, se analizó para ver si era natural el color que tenia.

Los precios de los cereales siguen lo mismo que en el mercado anterior. —*El corresponsal.*

**SAN VICENTE** (Rioja) 7 de Febrero.

En la última vendimia se elaboraron en esta bodega 202.000 cántaras de 16,4 litros, 5.000 menos que en la anterior.

La demanda de los vinos superiores y de los buenos que se consumen casi todos en las provincias vascongadas es en esta campaña muy corta, lo cual débese en mi concepto á que los almacenistas y porteadores de aquellos pueblos hacen sus acopios en Navarra. Dichas clases se pagan de 18 á 22 rs.

Las bajas tienen en cambio bastante aceptación para la vecina república, habiéndose ajustado fuertes partidas á 15 y 16 rs.

De los pueblos de Briones y Labastida sé que el mercado está muy animado y que los vinos de exportacion se cotizan á 20 rs. la cántara. —*L. G.*

**NOBLEJAS** (Toledo) 5 de Febrero.

Nuestros vinos son demandados con actividad. En la última semana se han cedido unas 1.600 arrobas al precio de 16 rs., cuyo limite queda firme.

El aceite se detalla de 34 á 35 rs. la arroba y el aguardiente de 26 grados á 40 id.; el trigo de 38 á 40 rs. la fanega y la cebada de 18 á 19. Todos los articulos tienden á sostenerse. —*I. G. de la R.*

**MEDINA DEL CAMPO** (Valladolid) 8 de Febrero.

Al mercado de hoy han entrado 1.600 fanegas de trigo blanco, 800 de clase corriente y 500 de rojo, las cuales se han cotizado sobre wagon á 36 5/8, 36 3/8 y 36 1/2 rs. las 94 libras respectivamente. El trigo manchado se ha vendido á 34.

Los demás granos se pagan como sigue: centeno, á 21 rs. las 92 libras; cebada, á 20 reales la fanega; algarrobas, á 23.

El mercado, en alza. El temporal que impera es bueno y lo propio ocurre con el estado del campo. —*A. C.*

**RIVAFLECHA** (Rioja) 6 de Febrero.

El año último hemos recolectado 45.000 cántaras de vino, ó sea la mitad de una cosecha ordinaria.

La de aceituna es tan corta que solo rinde la tercera parte del año pasado.

El campo presenta mediano aspecto; lo que se sembró antes de la nieve no está malo, pero muchos terrenos se han cubierto despues y como es tarde tememos que en su tiempo grane poco.

El aceite viejo está á quince pesetas la cántara de 16 litros.

El mercado de vinos animado, cotizándose á 13 y 14. —*R. D. A.*

**TORO** (Zamora) 6 de Febrero.

No le he escrito á Vd. en todo el mes de Enero por falta de noticias, pues las transacciones tanto de líquidos como de áridos han sido tan cortas que no merecen reseñarse; lo que sí puedo decirle es que hemos pasado un frío insufrible con tantas nieves y hielos como no hemos conocido en este siglo. Despues ha venido el deshielo con benéficas lluvias hasta el 4 de los corrientes, que favorecen mucho los sembrados, el viñedo y los frutales. A pesar de esta paralización, los precios, tanto en los vinos como en cereales, siguen sin alteracion con tendencia á mejorar en los vinos.

A continuacion va la nota del número de cántaros de vino elaborado esta vendimia en los pueblos inmediatos segun cálculo de personas que se creen bien informadas, pues en estos pueblos no se hace aforo.

Toro, 250.000; Peleagonzalo, 80.000; Villalazan, 18.000; Benialbo, 38.000; Valdefinjas, 8.000; Morales de Toro, 30.000; Villavendimio, 10.000; Pinilla de Toro, 8.000; Bezdemarban, 45.000; Pozo Antigüo, 16.000; Villardondiego, 12.000; Tagarabuena, 14.000; Fresno de la Ribera, 10.000; Fuentes-secas, 5.000; Matilla la Seca, 7.000. —*C. A.*

**PUEBLA DE MONTALVAN** (Toledo) 9 de Febrero.

En ésta está terminando la recoleccion de aceitunas; el rendimiento de aceite sigue siendo escaso, de 20 á 21 libras por fanega de fruto.

Los vendedores de vinos retraidos, esperando mejores precios.

Los cereales mejorando mucho con el tiempo benigno que hay para los sembrados; se ha perdido bastante siembra con las heladas, así que los pedazos de tierra muestran bastantes calvas.

En la próxima semana se empezará la sementera de garbanzos.

Precios corrientes: aceite añejo, á 35 reales la arroba; idem nuevo, á 34; trigo superior, á 38 rs. la fanega; idem más endeble, á 35; cebada, á 17 y 18; garbanzos, á 20 y 26 rs. arroba segun su clase; centeno, á 21 fanega; avena, á 16; guisantes, á 22; orujo de aceituna, á 2 1/2 y 3 rs. la fanega; vino blanco, á 13 y 14 rs. la arroba; vino tinto, á 15 y 16. —*El corresponsal.*

Llamamos la atencion 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 *docto* de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

## SECCION ESPECIAL DE PUBLICIDAD

COMISIONISTAS, COMPAÑIAS, CASA DE CONSIGNACION Y COMERCIANTES DE VINOS.

De España:  
V. Sabatier: Paseo de Isabel, 10, Barcelona.

Gaehon-Deleuze: El Grao (Valencia).

Bayron Freres: Tarragona.

Ruiz de Velasco y Compañia: Casas en Haro y Bilbao, y en París, 12, Avenue Daumesnil.

Compañia Vinicola del Norte de España: J. A. Rochet, director, Bilbao; almacenes en Haro y Alfaró (Rioja).

De Francia:

Thomas Julliard: Meze y Cete (Heraut).

PRODUCTORES DE VINOS, ACEITES Y AGUARDIENTES.

D. Cayo Escudero y Marichalar: Corella (Navarra).—Vinos tintos del año y rancios superiores.

Manuel Saenz de Zaitiqui: Cuzcurrita (Rioja).—Vinos tintos del año y claretos del 82. aguardiente de orujo y espíritu de vino.

Galo de Poves: vinos tintos finos de varias cosechas en Ollauri (Rioja) y de igual color comunes y del año en Caslareina y Labastida (Rioja).

Julian Tejada: Quel (Rioja).—Aceite y vino tintos y claretos.

Pedro Vera: Yecla (Murcia).—Vinos y aceite.

## A LOS COLONIZADORES

832 HECTÁREAS DE TERRENO EN VENTA.—Se vende la finca denominada San Martín de Berberana, sita en el término municipal de Agoncillo, á tres leguas de la ciudad y provincia de Logroño en la margen derecha del río Ebro, y atravesada de Norte á Sur por el ferro-carril de Tudela á Bilbao. Se compone esta finca de un soto de 406 fanegas de tierra, de 2.096 metro cuadrados una, poblado de arbolado grande y pequeño, de distintas clases, casa para el guarda y corrales para el ganado; de una dehesa, lindante con dicho soto, de 4.329 fanegas, con buenos y espaciosos corrales; y de un llamado *Comunero*, lindante con los expresados soto y dehesa, de una superficie de 2.134 fanegas de tierra. De esta finca, que por la excelente calidad de su terreno, puede explotarse en cereales, viñedos, olivares y plantaciones, dará más informes, don EPIFANIO SESMA PEREZ, en Agoncillo, provincia de Logroño.

## EXPOSICION INTERNACIONAL

DE Amberes (Bélgica).

Todos los propietarios industriales y comerciantes que deseen estar representados en dicha exposicion, pueden dirigirse á los señores Casablanca Hermano, en Amsterdam ó Bruselas.

## COMERCIO DE VINOS

### CONSIGNACIONES-TRANSITO

D. ENRIQUE NICOLAS

CORREDOR JURAMENTADO EN CETTE (FRANCIA)

Sigue ofreciendo sus servicios y al mismo tiempo sus almacenes y conos á los cosecheros y exportadores españoles que quieran realizar sus vinos en aquel importante mercado que surte todo el mediodía de Francia.

Para favorecer á los remitentes del interior cuenta la casa con corresponsales en Alicante, Grao de Valencia, Tarragona y Barcelona que se encargan del tránsito en aquellos respectivos puertos.

Por correspondencia se darán cuantos pormenores y datos se pidan.

## AVISO A LOS COSECHEROS

Y ESPORTADORES DE VINOS

Joaquin Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta *Bocoyes* vacíos de Espiritus de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

## FABRICA DE ABONOS MINERALES

FERRANDO Y COMPAÑIA.

Calahorra (Rioja).

Abono de cereales en los siguientes depósitos. Logroño, Haro, Santo Domingo, Cañares, San Torcuato, Zarratorri, Caslareina, Cuzcurrita, Herramellera, Leiva, Ollauri, Nájera, Badarán, Nalda, Albelda, Moreda, Rincon de Soto, Viana, Sansol, Lodosa, Azagra, Lerin, Carcar, Carraga y Fitero.

Especialidad en abono de viñas.

Para más detalles pídase á la fábrica prospectos.

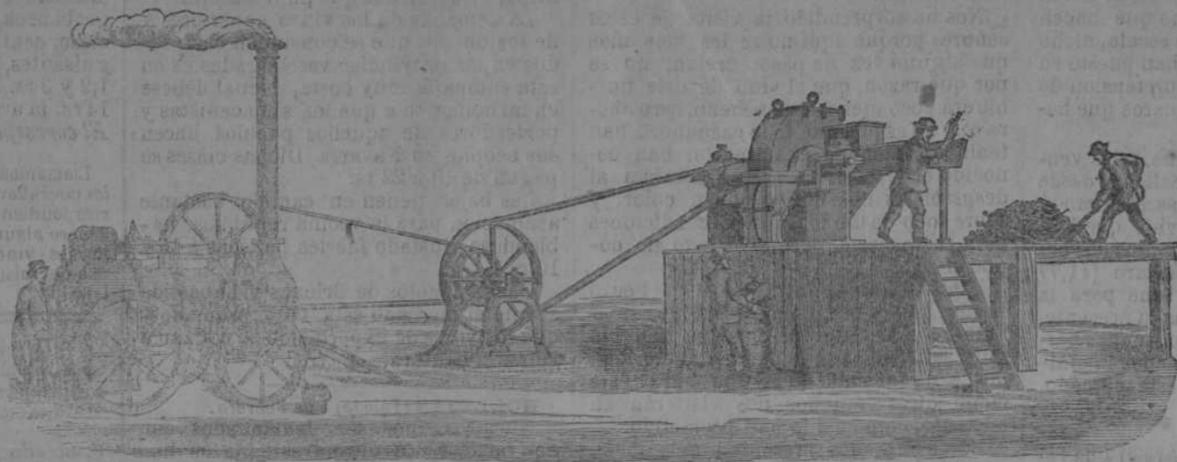
Imp. de EL LIBERAL Alameda, 7.

# Julius G. Neville y Compañía, Oriol Chambers, Liverpool

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

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

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



Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — Maquinaria para la explotación de minas, rails, wagones, cables de acero, abacá, y cañamo, bombas, etc. — Tornos cilindricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera. Se envían catálogos franco al que los pida.

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

## JOSÉ CATALAN Y SANZ Y COMPAÑIA

Ofrece sus servicios al público para el transporte de vinos á las estaciones de Alfaro, Castejon y Tudela á los precios que á continuación se expresan: De Corella á Castejon y Alfaro, á 12 rs. barrica; de Cintruénigo á las mismas estaciones, á 14 idem; de Corella y Cintruénigo á Tudela, á 16 idem; de Fitero á Tudela, á 20 idem.

## 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 *Leadoras ec onómicas 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 vinicultura. Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Manuel del Cerro. — Calle Mayor, núm. 45, Madrid.



MÁQUINAS VINICOLAS É INDUSTRIALES  
Moratona, Genis Bacons y Bureau  
CALLE DE LA FERRERIA, 13  
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.

Presas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él. Evulsómetros y otros diversos instrumentos de vinos.

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

## ARBORICULTURA Y FLORICULTURA EN LOS CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA

Acaba de recibirse en este acreditado Establecimiento un riquísimo y abundante surtido de Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Narcisos, Azucenas, Lirios, Gladiolos, Fritilarias, 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.

### 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

## 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, facilitándoles piperio para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

## ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)  
BODEGAS ESPACIOSAS  
VENTA DE MERCANCÍAS depositadas, con responsabilidad de recaudación.  
ADELANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.  
Dirigirse á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

### CALEFACCIÓN DE LOS VINOS

Con los modernos perfeccionamientos de Victor FERRAND, constructor, Lyon

Aplicables á la fabricación de los vinos de pasas

El aparato para la fabricación de pasas, con la bomba que puede elevar 10 metros por hora, 110 rs. 50 cent.

El aparato para la fabricación de pasas, con la bomba que puede elevar 5 metros por hora, 80 rs. 50 cent.

El aparato para la fabricación de pasas, con la bomba que puede elevar 3 metros por hora, 60 rs. 50 cent.

El aparato para la fabricación de pasas, con la bomba que puede elevar 2 metros por hora, 40 rs. 50 cent.

El aparato para la fabricación de pasas, con la bomba que puede elevar 1 metro por hora, 20 rs. 50 cent.

Se envían prospectos y precios corrientes de los aparatos, mediante pedido.

DEPÓSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

## Agustin Eyries

Acera de Recoletes, 3, Valladolid

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



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado 350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.



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

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

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia. — Filtros velos de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la uva. — Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. — Bascas y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor. — Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor. — Rastras y desgramadoras. — Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y patera, desde 320 reales en adelante. — Tijeras de podar de todos tamaños, desde á hasta 60 rs. — Máquinas de vapor. — Bascas, 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 que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten Catálogos gratis

## NI OIDIUM, NI MILDEW

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

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

Eugenio Inglés. Balmes, 6. Barcelona.

Propietario de primera clase. Cotes Bordesaux, desea agente. Escribir á Mr. Imband á La Tilla, Ambers (Gironde). — France.

## MÁQUINAS para TAPAR y llenar Botellas



SISTEMA E. GERVAIS  
PRIV. S. G. D. G.  
33 Medallas  
ORO,  
PLATA Y BRONCE  
BURDEOS 1882  
El Catálogo se remite franco de porte. Franchises generales para bodegas y almacenes, molinos, etc. para el trasiego de los vinos, etc. E. GERVAIS y Cia, Constructores 23 y 25, Cours Jussieu CAUDERAN-BURDEOS

## LAS BOMBAS MORET Y BROQUET, BROQUET & Co

FABRICA Y OFICINAS: 121, Rue Oberkampf, PARIS.  
Los mejores y más estimados en Francia y el extranjero para Vinos, Espirituosos, Aceites, Cervezas, Esencias, etc., etc.  
150 Med. Expos. y Concursos  
Gran Medalla de oro de la Academia Nacional de Francia, 1878.  
5 Med. Expos. Unif. de 1878.  
Cabezas de la Real Orden de Procel en 1881.  
La Casa BROQUET, accionada á la petición de su sucesor, el Sr. de la Harpe, á su fabricación en su nuevo Bomba de Piston y Volante, cuyo resultado y precio sobrepasa verdaderamente todos los sistemas conocidos para los vinos cargados de grasas y resacas. — Pídanse el Catálogo.  
Representantes: Sres. MIGUEL GIESLER, y HERMANO Lopez y Linares, en Madrid y Sres. MORATONA, GENIS, BACONS y Cia, 36, Calle de la Ferreria, Barcelona.

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