

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, NÚM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO VIII.

Miércoles 13 de Mayo de 1885.

NUM. 768

RECONOCIMIENTO DEL AGUA Y ALCOHOL AÑADIDOS A UN VINO

Es muy comun encontrar los vinos, que se venden en el comercio, adulterados con varias sustancias, que aunque algunas no perjudican en nada nuestro organismo, otras no obstante, pueden perturbarlo y por eso conviene hacer algunos ensayos para reconocer los vinos que se destinan al consumo público, y cerciorarse así de su pureza y legitimidad.

Un fraude conocido de todo el mundo es el añadir agua á los vinos y añadirles alcohol al mismo tiempo; generalmente se encuentran juntos estos dos fraudes; hay que observar, no obstante, que el añadir alcohol á los vinos con tal de que sea alcohol bueno y con el objeto de mejorarlos no puede considerarse como un fraude, puesto que sabemos que muchos de nuestros vinos no podrian conservarse bastante tiempo, sobre todo cuando se les destina á lejanos paises y principalmente si han de pasar por la zona tórrida. Considerando que se añade alcohol de vino en la fermentacion del mosto en el lagar, podemos decir que no es perjudicial á la salud, puesto que el alcohol añadido se une intimamente con el alcohol que se forma en la fermentacion del mosto. Tampoco es perjudicial cuando en el lagar se han añadido buenos aguardientes de 50 grados, ó alcoholes verdaderos de 85 grados, siempre que su proporcion no pase del dos al dos y medio por ciento, segun la riqueza de los vinos. Esta operacion no obstante puede presentar inconvenientes para la salud pública, cuando se añaden alcoholes de 85 grados y en proporcion del 4 al 5 por 100. En este caso el alcohol añadido no se une intimamente con el vino, solo queda mezclado con la masa del liquido y puede producir los efectos del alcohol puro, mucho más cuando en vez de alcohol de vino se ha añadido alcohol de diferentes sustancias, como el de la remolacha, patata, etc., puesto que rigurosamente hablando no gozan de las mismas propiedades que el alcohol de vino. Además no es extraño que al cabo de algun tiempo comuniquen un gusto particular al vino, bien perceptible cuando éste se mezcla con agua para beber.

Es muy difícil averiguar si se ha añadido alcohol á un vino: solamente en el caso que se le haya añadido una gran cantidad, un análisis minucioso podría darnos alguna probabilidad, pero no las suficientes para afirmar con toda seguridad que el vino estuviese adulterado. Un medio para obtener esa probabilidad es el siguiente: despues de los trabajos de M. Pasteur, se sabe que un vino naturalmente rico en alcohol contiene cierta cantidad de glicerina, y por lo tanto no hay mas que buscar la dosis en que ésta se encuentra en el vino, para deducir la cantidad que hay añadida de alcohol; pero si al vino se le ha añadido el alcohol en la proporcion de dos al dos y medio por ciento y que el alcohol sea de

buena calidad, podemos afirmar que casi es imposible reconocerlo por este medio.

Tratando ahora de reconocer la naturaleza del alcohol que se ha añadido á un vino, hay en química una porcion de pruebas, pero la mayor parte no son bastante satisfactorias, pues dejan alguna duda; no obstante vamos á indicar algunos ensayos. Para esto se destila un litro de vino, se recoge el alcohol que se obtiene, hasta que haya medio litro de alcohol destilado, que será un alcohol cuyo grado variará entre 16 y 24 grados. Este primer producto de la destilacion estando frio, es posible que tenga un gusto especial, gusto que algun paladar privilegiado podrá decir si es alcohol de patata, de remolacha, etc., pero que no pasara de ser una probabilidad; y para asegurarnos mejor se vuelve á destilar este alcohol, pero con mucho cuidado para que el alcohol que resulte tenga de 75 á 80 grados. Hecho esto se hacen distintos ensayos: uno de ellos es quemar parte de éste alcohol y conocer la naturaleza de este por el olor que despida, que si es alcohol verdadero de vino, recuerda el olor de vino hervido, y si es el olor de cereales, patatas, etc., tiene un especial característico. Como se puede comprender muy bien, este es un ensayo bastante dudoso y hay otros más seguros. Varios autores han trabajado sobre este asunto. M. Husson emplea el nitrato argéntico, pero su procedimiento puede dar origen á graves errores; luego el mismo autor se sirve del ácido sulfúrico que en un cuarto de proporcion, produce una coloracion oscura en los alcoholes de cereales, patatas, etc. Este procedimiento es algo convincente, pero puede el adulterador del vino haber rectificado su alcohol sobre la cal viva, y en este caso el alcohol no presenta ninguna reaccion con el ácido sulfúrico. M. Prunier ha dado á conocer un procedimiento muy ingenioso, y con el cual saca el mal gusto de ciertos alcoholes y es una gran ventaja para los falsificadores; no explicaremos este procedimiento por ser un poco largo y porque no saldríamos de los límites que nos hemos marcado. Stein mezcla con el alcohol, cloruro cálcico, bien seco y en polvo y lo pone en un vaso de precipitados cerrandolo con un vidrio; pronto se nota el gusto de la patata ó de la remolacha si el alcohol no es puro.

Mr. Calam distingue con el ácido sulfúrico disuelto en tres veces su peso de agua, el alcohol de vino del de remolacha, puesto que produce una coloracion rosácea en éste y no en aquel; este procedimiento solo puede servir para los alcoholes puros de una ú otra especie, pero para los alcoholes añadidos á los vinos falta sensibilidad. Mr. Mœuer y monsieur Bœtger, han ideado tambien otros procedimientos que no nos detendremos en describirlos como tampoco el procedimiento completo de Mr. Riche y Ch. Bardy que últimamente ha modificado Berthelot. Recientemente Mr. Husson ha empleado el éter; agita el alcohol con el

éter, que luego lo hace absorber introduciendo en la mezcla un poco de algodón cardado, dejando evaporar este algodón, en el cual despues del olor producido por la evaporacion del éter, se nota el olor característico del alcohol empleado.

Como hemos dicho ya, es muy comun encontrar en los vinos adicionados con alcohol un cuarto ó una mitad de agua, sobre todo en los vinos tintos, muy ricos en color y que luego se les añade un poco de ácido tartárico, que les comunica un sabor astringente. Hay además una porcion de experimentos para descubrir este fraude.

Vauquelin se fijaba en el sulfato de cal que contenia el vino por término medio. Pero es un procedimiento que podia confundirse con los vinos enyesados. Más tarde propuso la determinacion del tartaro, pero puede tambien haberse añadido al vino. Últimamente Mr. Robinet emplea el procedimiento siguiente; parte del principio de que los vinos naturales dejan evaporando un residuo cuyo peso varia de 19 á 25°. Si un vino no deja este residuo, ya puede sospecharse que ha sido bautizado como vulgarmente se dice. Además el mismo autor descubre este fraude facilmente determinando la glicerina y el ácido succínico, cuerpos que aunque en pequeña cantidad se forman en la fermentacion del azúcar; por este medio no es difícil descubrir este fraude.

INCUBADORA PERFECCIONADA

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Muy señor mio: leo en el núm. 763 de su apreciable periódico correspondiente al 25 del corriente, el artículo que sobre la incubadora inserta.

La incubacion y buen resultado de las incubadoras de Roullier Arnout y Compañia son una verdad, pues me estoy sirviendo de ellas desde hace algunos años con un éxito superior á la incubacion con huevas naturales.

Pero tengo entendido que las hay más faciles de manejar, por no tener que renovar el agua cada veinticuatro horas, lo que se consigue por medio de una lamparilla que funciona automáticamente para apagarse en el momento que el agua está á los 40°, que son los necesarios para la incubacion; y esto es una ventaja, pues se evita la calefaccion del agua para renovar cada veinticuatro horas, y solo de cuando en cuando se aumenta la cantidad en pequeña proporcion. Además, á esos aparatos se les puede poner el aparato eléctrico para avisar cuando está el líquido á un grado menor del necesario para la incubacion.

Mi objeto único al dirigirle estas líneas, es rogarle excite á los aficionados y prácticos para que nos digan dónde se puede tomar una incubadora del método expresado, pues es de gran interés para los aficionados é industriales por su eco-

nomia en combustible y adelanto en la manipulacion.

UN SUSCRITOR.

Almansa 27 de Abril.

Efectivamente, segun hemos visto en varios periódicos, Mr. Rabeut ha conseguido privilegio por un perfeccionamiento de los aparatos de incubacion, mediante el cual automáticamente se regula la temperatura, y los huevos á ella sometidos se mueven constantemente dentro del aparato remedando lo que hacen siempre las aves cuando están en el período de la incubacion.

Para conseguir ambas cosas, el inventor se ha valido de la dilatibilidad de los metales construyendo un tubo de cobre que cuando se alarga cierra la entrada del calor, ya proceda de un generador de vapor ó de una lámpara, y por el contrario, al contraerse, si la temperatura baja, facilita la entrada del calórico.

Para que los huevos puedan girar constantemente se les sitúa sobre una tela sin fin poco tirante colocada dentro del cajon de la incubadora, la cual al ser movida por los cilindros en que se apoya hace que los huevos resbalen y presenten por igual su superficie á la accion del calor. Este movimiento lo imprime una corriente de aire caliente que sale de la incubadora y obra sobre un volante ó rueda de aspas.

Hasta ahora no sabemos donde reside Mr. Rabeut ni si ha puesto á la venta su curioso y útil aparato; pero si éste da realmente los magníficos resultados que se dicen, pronto podrán adquirirle los aficionados y demás personas que quieran dedicarse á dicha industria.

EL VINAGRE Y LA FILOXERA

Recientemente se ha comprobado que el vinagre es á propósito para combatir el terrible insecto que aniquila los más hermosos viñedos.

El vinagre que se debe emplear en esta nueva aplicacion puede fabricarse de diversos modos, pues no es preciso que tenga la pureza y el aroma especial que caracteriza al bueno de *yema*, tan conocido por los gastrónomos.

Basta que un líquido cualquiera tenga 6 grados acéticos para que sirva al objeto. Así, pues, los productos de la destilacion de las maderas y los ácidos piroleñosos no están excluidos.

El autor de tan importante invencion ha hecho estudios comparativos entre el vinagre y el sulfuro de carbono que le considera tambien como un excelente antidoto contra la filoxera, y desde luego ha reconocido en la primera sustancia grandes ventajas: primera, el sulfato de carbono es peligroso para el transporte, y sobre todo al tiempo de usarlo, circunstancia que no tiene el vinagre; y segunda, el sulfato cuesta más caro, pues el necesario para cada cepa no bajará en los puntos más favorecidos de unos 70 céntimos, entre tanto que el vinagre no costaría más que unos 12 ó 15 céntimos por cepa, dado que con dos litros de esta

sustancia hay suficiente, aunque la cepa esté completamente atacada por la plaga.

El procedimiento es muy sencillo; se descubre bien la cepa y se riega con vinagre perfectamente, valiéndose de una pequeña regadera de gutapercha: despues se vuelve á tapar la cepa con la misma tierra hasta ocultarla completamente, y de este modo, segun M. Sattorf, queda libre del insecto.

El vinagre que ha de emplearse no debe exceder del grado indicado, pues si está más fuerte perjudicaría la vida de la planta y más flojo resulta ineficaz. Por lo tanto, es preciso que tenga los seis grados precisamente, sobre poca más ó menos; es decir, que por cada 100 litros de líquido es necesario que contengan seis de ácido acético puro, obtenido por la fermentación acida ó simple diluido.

NOTICIAS

Los mercados de vinos siguen ofreciendo la misma favorable tendencia que indicamos en las últimas revistas.

Las transacciones no son en general de importancia, como tampoco lo son las existencias que restan en manos de los propietarios, pues segun tenemos dicho las ventas van muy adelantadas, escaseando ya mucho los caldos de exportación. Los precios no han variado.

La primera y más importante fase de la vegetación de la vid, la brotación, se considera en el año actual satisfactoria tanto en España, como en Francia, Portugal é Italia, pues á pesar de las bajas temperaturas que se han sentido, hay la suerte de que los hielos de primavera no han ocasionado daños de cuantía y menos han sobrevenido los desastres que se temían.

Sin embargo de que la próxima cosecha de vino puede considerarse libre de las heladas de primavera, los mercados continúan acusando gran firmeza en todas las naciones productoras, lo cual débese en nuestra opinión á lo reducida que en general se encuentra la existencia de tan codiciado caldo.

De *El Eco de Navarra*, de Pamplona: «A consecuencia de los muchos jabañes que merodean por los campos de los pueblos de Anez, Anocibar y Ostiz, en el día de hoy han salido de esta capital los Sres. Castilla (D. Enrique), el capitán de artillería Sr. Ocaña, el maestro de equitación Sr. Gonzalez, Razquin, Gorostiza y varios amigos, con objeto de dar una batida en union de varios vecinos de dichos puntos, para librar á aquellos de tan perjudiciales paquidermos para la agricultura y que pudan hacer en condiciones seguras la siembra del maíz.»

Utilización de los despojos del corcho.—Esta sustancia, que desde hace poco tiempo apenas era conocida, va adquiriendo diariamente nuevas aplicaciones. Una de éstas es que con ella se forma una materia plástica de grandes dimensiones.

Para su obtención se echan en 25 litros de agua hirviendo 3 kilogramos de almidón. Inmediatamente se echan en la masa anterior 6 kilogramos de polvo de corcho agitando bien y se hace secar sometiendo á un calor de 180° centígrado.

Los agricultores en Francia se valen también del polvo del corcho para proteger del frío á las plantas que necesitan calor, á las cuales las espolvorean con dicho polvo que, como es sabido, es un mal conductor del calorífico.

Los negocios de aceites continúan animados en Málaga en cuya plaza entran diariamente de 8 á 14.000 arrobas. Los precios han mejorado un poco, quedando á 35 rs. en bodega y á 32,50 en puertal.

En Sevilla y Córdoba no han experimentado las cotizaciones la menor alteración.

La exportación de cerveza ha aumentado de un modo extraordinario en Alemania; en 1872 no pasó de 295 822 hectolitros; en el año económico ó ejercicio de 1877 78 subió á 659.918 hectolitros, en el de 1882 83 á 994.914, y por último en el de 1883 84 á 1.709.965.

La producción excede ya de 40 millones de hectolitros, de los que corresponden más de 12 á Baviera y cerca de 8 á Wurtemberg.

El temporal de lluvias que viene reinando esta primavera ha librado, sin duda alguna, á nuestros viñedos de los hielos, pero en cambio ese mismo temporal va siendo muy nocivo para la cosecha de cereales. ¡Qué cierto es que nunca llueve á gusto de todos!

En la última semana se han exportado de Santander 3.081 sacos de harina para varios puntos de la Península y otros 5.135 sacos para América.

Las primeras clases de buenas marcas se cotizan de 16 á 16,50 rs. arropa.

Wilson, Ambler y Marshall, de Sowerby Bridge (Inglaterra), han ideado un nuevo procedimiento para la extracción del tanino ó ácido tánico contenido en las agallas, corteza de roble, hojas de zumaque, etc. Toman, por ejemplo, 40 kilogramos de estas sustancias y las ponen en una vasija con 10 kilogramos de cloruro de sodio, añadiendo 280 litros de agua (es decir, siete litros de agua por cada kilogramo de materia). Se hace hervir, manteniendo la ebullición durante quince minutos y cuidando de agitar la mezcla. Despues se decanta el líquido á otro recipiente, y se le deja reposar; cuando se ha enfriado puede emplearse como mordiente.

Parece que este producto se conserva mucho más tiempo que el tanino que se obtiene por los procedimientos ordinarios.

En el último mercado de Pampliega (Burgos) se presentaron á la venta más de 4.000 cabezas de ganado lanar, habiendo escaseado las transacciones; las ovejas con cría se cotizaron de 80 á 90 reales, y los corderos de 22 á 35 id., segun la clase.

La feria de Almodóvar (Huesca) ha comenzado con bastante animación, afluyendo á ella abundante y excelente ganado mular que se cree será solicitado ante las necesidades que impone la recolección á los agricultores.

El favor de la cebada se ha acentuado mucho más que el de los trigos en todos los mercados por los motivos que hemos expuesto en las últimas revistas. En Toro (Zamora) se pagó el domingo la cebada á 27 y 28 rs. la fanega, en Arévalo (Ávila) está dicho grano de 25 á 26 y en Valdepeñas (Ciudad-Real) á 24.

El *Diario de Villanueva y Geltrú* dice que también entre aquellos propietarios cunde la alarma por la presencia del mildew en los viñedos de aquella comarca.

El sábado próximo comenzaremos á publicar un interesante estudio sobre tan terrible plaga.

Los buenos vinos se cotizan ya en la bodega de Labastida (Rioja) á 24 rs. la cántara de 16,04 litros; á este alto precio se han cerrado últimamente 7 cubas.

En los pueblos del partido de Cervera (Lérida) se observa gran falta de brazos que se dediquen á las rudas faenas del campo, por cuyo motivo el jornal es cre-

cido, de 13 á 15 rs. diarios, siendo así que otros años nunca pasaba de 10 rs. por esta época.

Muchos labradores de Calatayud y Teruel han acordado la inoculación carbuncosa en los carneros de su propiedad á fin de preservarlos de los estragos del carbunco, que en determinadas épocas causa daños irreparables en el ganado.

Han regresado á Peralta (Navarra) las poderosas máquinas del Sr. Jaurrieta, despues de haber funcionado en Olite y Beire. En los veinte días que han trabajado en estos dos términos han convertido en *hondalan* unas cuatrocientas robadas de tierra.

Son curiosas las observaciones que en Alemania se han hecho sobre la influencia que el color del plumaje en el ave tiene con respecto á la mayor ó menor cantidad de huevos puestos.

El color oscuro del plumaje de las gallinas ejerce una notable influencia en las puestas de los huevos, aclarándola y aumentando su actividad. Este hecho se explica por el color oscuro del plumaje que absorbe mejor el color radiante del exterior, determinando una elevación de temperatura en el cuerpo de las gallinas.

Se ha observado que las gallinas mejores ponedoras, casi con raras excepciones, tienen siempre el plumaje oscuro, cuya coloración ejerce la influencia al sentido antes indicado, cuando solo se trata de gallinas que viven en el aire libre y están espuestas directamente á la acción de los rayos solares. Por el contrario las que viven en locales cerrados ó calentados artificialmente tampoco están sometidas á dicha acción.

En absoluto no se puede afirmar que las aves cuyo plumaje es de color claro no sean fecundas, pero lo observado con las gallinas puede aplicarse también á otros animales. Los gansos blancos y ciertas especies de patos de color claro ponen menos huevos que otros cuyo plumaje es de color oscuro.

Continúa propagándose la langosta por el término de Molina (Málaga), sin que hasta ahora se sepa qué sistema de extinción y defensa piensa adoptar la junta respectiva.

En la Mancha parece no se presenta la plaga con la fuerza é intensidad que los últimos años, por lo ménas hasta esta fecha.

La villa de Talarn ha creado una feria para toda clase de ganado libre de entrada, que se celebrará los días 8, 9 y 10 de mes próximo.

La sociedad de agricultura de la Girona ha hecho el análisis de varias clases de vino de dicho departamento, dando el siguiente resultado: la fuerza alcohólica ha fluctuado entre 8,60 y 11,30 grados, el extracto seco ni ha bajado de 19 gramos ni ha excedido de 33 por litro; esta última sustancia á 100 grados, ha acusado de 15 á 27 gramos, y los residuos de 1,92 á 2,72 gramos, todo por litro.

Un agricultor de Norrent-Fontes (Francia) presentó pocos meses há á la admisión del público una magnífica pera de kilogramo y medio de peso (1.500 gramos) de las llamadas «donguindo» ó «buen cristiano», procedentes de la flora española, y que se obtuvo de una planta dispuesta en espaldera.

He aquí el procedimiento que empleó el cultivador para obtener la enorme fruta: á los pocos días de haberse formado el fruto, le introdujo en un globo de vidrio transparente, cuidando de derramar en el globo una pequeña cantidad de agua, que renovó de cuando en cuando, así que el líquido se evaporaba. De

tal manera alcanzó la fruta las proporciones indicadas, siendo de advertir que para extraerla fué necesario inutilizar el globo.

La comisión organizadora de la Exposición de frutas y flores, que celebrará la Sociedad Valenciana de Agricultura en el mes actual, está con la mayor actividad dirigiendo los trabajos en la Glorieta para el mejor órden de las instalaciones. Tenemos entendido que además de las plantas, frutas y las herramientas empleadas en el cultivo de la horticultura y jardinería, se presentarán algunas máquinas agrícolas.

Parece que se trata de establecer en Calatayud un Banco Agrícola, á cuyo efecto dedican con actividad sus esfuerzos importantes propietarios de la comarca.

Leemos en el *Diario de Sabadell*:

«Fecundidad pasmosa.

Una perra de casta perdiguera mezclada, ha dado á luz en esta ciudad el increíble número de veintinueve cachorros en un solo parto, siendo lo más notable que todos ellos nacieron perfectamente viables.»

Ha sido autorizada por el ministro de Fomento la importación de plantas de pinos silvestres de Noruega, siempre que se acredite proceden de dicho país y no estar atacadas de enfermedades contagiosas, bajo la precisa condición de que el buque que las conduzca, no toque en puerto alguno extranjero desde su salida de las costas noruegas.

Con motivo de las frecuentes reclamaciones que se presentaban á la compañía del ferro-carril del Norte en algunas estaciones de desvío por «faltas y mermas» de vino en el importante tráfico de este ramo, ha organizado dicha compañía un servicio especial de vigilancia por todas las secciones que recorren los trenes, como las zonas de Castilla, Rioja, Riberas de Aragón, Navarra, Guipúzcoa, Vizcaya, etc.; nombrando para este exclusivo objeto á los jefes de tren más antiguos.

Al propio tiempo se han tomado otras disposiciones muy convenientes en ciertas estaciones de parada y empalme, á fin de cortar toda clase de abusos y sustracciones. Entre ellas está Alsásua, donde se construye actualmente un alto y espeso muro en toda la longitud de la misma por ambos lados, cuya obra costará bastante.

La contribución territorial de la City de Londres sube á libras esterlinas, 4.100 906, más que una séptima parte de toda la extensión Metropolitana y una 28ª del restante de Inglaterra. La contribución sobre la renta se calcula en la Zity á libras esterlinas 37.772.115, poco más que la cuarta parte de la suma total del restante de Inglaterra, incluso la Metrópoli, que se calcula en libras esterlinas 169.619 099. Este producto es exclusivo de la renta de los ferro-carriles, el Banco de Inglaterra, y los dividendos de los valores extranjeros.

Un agricultor que tenía infestadas sus eras de hormigas y otros insectos, se valió del siguiente medio para exterminarlos. Untó algunos de esos insectos en la boca de sus nidos con arsénico y al día siguiente se encontraron todos los insectos apolotados y muertos alrededor de sus escondrijos.

Como la experiencia no es dificultosa vale la pena de que se ensaye en especial en las huertas y jardines donde tanto daño suelen hacer las hormigas.

La industria de transporte de granos del puerto de Nueva-York se ha perdido casi

completamente para la bandera americana. En 1879, los Estados Unidos tenían dedicados a este comercio 1.798 buques de vela, ó sea dos para cada uno de los vapores; pero en 1884 no quedaban más que dos de toda la flota. La cantidad de granos exportada durante el año último fué de 45.393.789 fanegas, conducidas por 1.120 vapores y 101 buques de vela de diferentes nacionalidades.

De los vapores, más de la mitad eran ingleses, y los buques de vela pertenecían principalmente á Italia, Austria y Portugal.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

LUMBIER Navarra, 8 de Mayo.

Muy señor mío: La tendencia al alza en el negocio de vinos se viene acentuando de día en día en esta localidad, habiéndose realizado últimamente varias partidas á 13 y 14 rs. cántaro. Es un precio que con razón halaga y estimula sobre manera las pretensiones de los cosecheros que todavía cuentan con grandes existencias en sus bodegas. Desgraciadamente no podemos decir otro tanto respecto al trigo, que continúan flojos los precios, fluctuando estos entre 16 y 17 rs. robo, y sin poder dar salida al mucho que se encuentra almacenado.

El aspecto que hasta la fecha han ofrecido los campos en general, no ha sido muy lisonjero en verdad, y se comprende ógicamente, pues, bajo la influencia de una primavera rudimentaria, de una primavera que en vez de acompañarse de flores, de verdura y un sol esplendente, se asocia con la nieve, con los vientos del Norte y días nebulosos, qué había de resultar de la vegetación si no es el retraimiento propio de las regiones septentrionales? Sin embargo, en estos últimos días ha mejorado visiblemente y es probable que la cosecha de trigo sea regular con poco que acompañe la lluvia hácia primeros de Junio.

La brotación de los viñedos también aparece un tanto perezosa; se nota con disgusto los perniciosos efectos causados por los hielos del último invierno, y claramente se conoce la necesidad de días calurosos para el desarrollo de la cepa.—*V. V.*

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 10 de Mayo.

Continúan buenos precios, á pesar de los cuales se han hecho bastantes operaciones en el mercado de hoy.

De trigo se han vendido 1.000 fanegas de blanco de 41 á 41,25 rs. fanega, de corriente 800 á 40 3/4, de rojo 600 á 39 3/4 y de manchado 100 á 38; de todos ellos se entiende que estos precios son sobre wagon.

De los demás granos se han realizado 500 fanegas de cebada á 26 rs. fanega y 100 de algarrobas á 24, puestas en las mismas condiciones que el trigo.

La tendencia del mercado es sostenida por efecto, sin duda, de que no cesan por completo las lluvias, por cuya causa los sembrados están algo resentidos.—*A. C.*

ROA (Burgos) 7 de Mayo.

El mercado celebrado en esta estuvo tan animado, que concepto interesante para la Crónica darle alguna noticia de él.

Empezando por el vino, artículo más favorecido hoy, le diré que se vendieron tres cubas al precio de 15,50 á 16 rs. cántara.

En los cereales hubo mucho movimiento, y los precios en alza pagándose el trigo arman y chamorro á 42 rs. la fanega, el morcajo á 33 y 33,50 según clase, el centeno, á 28; la cebada, á 30; y la avena, á 18, 19 y 20. Los cañamones han tenido una baja de 4 rs. en fanega, pues habiéndose pagado en el mercado anterior á 60, en este solo se han pagado á 56.—*F. G.*

SANTA CRUZ DE MUDELA (Ciudad Real) 8 de Mayo.

Parece que el temporal de lluvias nos ha dejado, disfrutando desde entonces de un tiempo si no claro á lo menos con alternativas de sol y nublados, sin producir humedades que ya perjudicaban en extremo á los sembrados; estos se encuentran en estado muy variado, pues mientras en las cebadas se nota una falta muy grande de plantas, los candeales los tenemos bien acompañados, dando

una esperanza de poder lograr estos labradores una cosecha muy buena, si no tienen algun contratiempo atmosférico ó los destruye la langosta que ya principia á hacer.

Las viñas principian con su brote natural, pero efecto de los grandes frios que hemos atravesado, están muy retrasadas, lo que en cierto modo favorece á los viticultores para poder reparar en parte el retraso que han tenido en sus labores con motivo de las grandes lluvias que con frecuencia hemos tenido.

Los vinos tintos se miden ya las clases buenas á 18 rs. la arroba y los blancos, de 12 á 14; los aceites, de 31 á 32; la cebada, de 20 á 22.—*M. R. G.*

LISBOA (Portugal) 9 de Mayo.

La situación de los viñedos es magnífica en todas las comarcas de este reino, pues las cepas han brotado con fuerza, la muestra de fruto es abundante y hemos pasado el crítico período de los hielos de primavera sin pérdidas de importancia; así es que si la florescencia no es contrariada por el temporal se espera una buena cosecha.

La exportación de nuestros vinos con destino á Francia viene siendo extraordinaria; los negociantes de la vecina república han hecho grandes acopios, no solo en las regiones de Lisboa y Beirada, sino en la del Miño, de cuyas bodegas no se había exportado nada hasta este año. Los precios han tenido diversas alzas desde que comenzó la campaña y continúan acusando la misma tendencia, que es de creer se acentúe más porque queda poco disponible.

La filoxera prosigue su misión destructora, á pesar de que se la viene combatiendo por los distintos medios que recomiendan la ciencia y la práctica.

Prometo tenerle al corriente de la situación agrícola y mercantil de esta nación.—*El correspondiente.*

TOMELLOSO (Ciudad Real) 11 de Mayo.

De vinos nada puedo participarle por cuanto esta importante bodega quedó ya completamente agotada, según le he dicho en mis últimas correspondencias.

El tiempo ha mejorado mucho y hoy está el cielo despejado y luce un sol que hará adelantar en su vegetación á toda clase de plantas.

Las viñas brotan con suma lozanía, pero se quejan los labradores de que buen número de vastagos están sin fruto. Sin embargo, que Dios conserve el que muestran y haremos buena cosecha.

Los sembrados de pan blanco y centeno regulares y malos los de cebada. Este término tiene bastante langosta.

Los granos se miden á los siguientes precios: candeal, á 50 rs. la fanega; gajar, á 47; centeno, á 26; cebada, de 18 á 21.—*M. O.*

TORO (Zamora) 11 de Mayo.

La venta de vinos en esta acreditada bodega sigue con regular animación; los precios firmes con tendencia al alza, siendo hoy corrientes los de 18 á 23 rs. cántaro.

Los cereales han conseguido una importante mejora, especialmente la cebada que se ha vendido ayer á 27 y 28 reales fanega; el trigo á 40 id. con tendencia á la baja, porque los sembrados se van reponiendo mucho en los pocos días que llevamos de temperatura suave; y si esta continua elevándose puede ser buena la cosecha de granos, especialmente la de trigo.

El viñedo está muy retrasado en su brotación y se cree que brotará muy mal, por lo que es de esperar mala cosecha.—*C. A.*

SAN ASENSIO (Rioja) 11 Mayo.

Desde mi anterior correspondencia, ó sea en la última quincena, tenemos un tiempo lluvioso, pero templado.

Los sembrados están buenos aun cuando tardí.

Las viñas, como le dije en mis anteriores cartas, presentan mal aspecto, debido al retraso de la brotación y mas que á esto á los daños de gravedad que ocasionaron los hielos de invierno; las vides rojas y blancas han sufrido un terrible golpe y las de tempranillo también han sufrido, siendo las cepas de garnacho las que mejor han librado de aquel funestísimo contratiempo, que algunos suponían era broma. Todavía no pueden precisarse las pérdidas, pero pronto podré decirle á cuanto ascienden, es decir, la importancia que revisten.

El mercado de vinos sigue animado;

en los quince últimos días se han medido 7.000 cántaras y se han ajustado 30 cubas con destino á Vizcaya, Alava, Burgos y esta provincia; los precios han fluctuado entre 17 y 21 rs. la cántara con tendencia al alza.

La siembra de leguminosas se hace en mal estado porque todos los días llueve, lo cual perjudica la nacencia y desarrollo.—*E. R.*

POZALDEZ (Valladolid) 11 de Mayo.

Las ventas de vinos no han revestido en la última semana la importancia que en la pasada, pero no ha dejado tampoco de operarse con regular animación y los precios siguen firmes.

De blanco se han expedido nueve wagones para Avila, Leon y Segovia, y de tinto se han cargado otros dos con destino á Bilbao. Los de este último color se cotizan por regla general á 16 rs. el cántaro, y los blancos á 13.

El campo va mejorando bastante por haber subido la temperatura y cesado la fuerza de las lluvias, pues chaparrones no dejan de caer de vez en cuando.—*El correspondiente.*

PARIS (Francia) 9 de Mayo.

Los vinos del extranjero, especialmente los de España, han dado lugar á importantes negocios y el mercado no está sobrado ni mucho menos de dichas clases.

Las primeras no se logran fácilmente porque los tenedores están persuadidos de que en lo que resta de la campaña no las han de vender á tipos más bajos que hoy. Las buenas de Benicarlo con 13° de alcohol y 30 gramos de extracto seco, se detallan de 40 á 45 francos hectolitro, y las procedencias de Alicante, sin ser las superiores, valen de 45 á 50. Los vinos defectuosos abundan en esta plaza y sus precios son tan diversos como inseguros, por cuyo motivo me creo dispensado de anotarlos.

De la brotación de la vid se reciben noticias satisfactorias, pero á pesar de ello los precios están firmes aquí, en Burdeos, Ceite, Marsella, el Havre y demás plazas, debido á lo mermado que se encuentra el stock en todas partes, principalmente de buenos vinos.—*El correspondiente.*

LABASTIDA (Rioja) 11 de Mayo.

Los negocios de vinos, como la Crónica ha dicho muy bien en sus últimas revistas, son cada vez mas favorables para los cosecheros. Aquí sobre todo, el favor de nuestros ricos caídos se acentúa de semana en semana y la existencia se reduce mucho, por cuyo motivo solo quedan disponibles 86 cubas.

El comerciante francés Mr. Blondeau ha ajustado seis cubas al precio de 24 reales libre la cantara y el Sr. D. Ignacio Cuereira ha cerrado otra partida al mismo tipo.

De la brotación de la vid y esperanzas de cosecha, le hablaré en mi próxima correspondencia.—*El correspondiente.*

ARÉVALO (Avila) 11 de Mayo.

Los precios de los granos se han elevado en este mercado, lo mismo que ha sucedido en casi todos los demás de España; hoy se paga el trigo de 40 á 42 rs. la fanega y de 25 á 26 las cebadas, centenos y algarrobas, pero si mejorase el tiempo no hay duda bajaría la cotización.

Ayer fué un día de gran importancia para el campo por el buen tiempo que hizo; no así hoy que se presenta nubado y frío, y si vuelve á llover los daños serán incalculables, pues la tierra está sobrada de humedad y con nuevas aguas solo rendiría ferrajes y yerbas.—*F. G. F.*

SAN CLEMENTE (Cuenca) 11 de Mayo.

Como le decía en mis anteriores han desmejorado los sembrados y están muy medianos.

Los precios de los trigos han subido y se han hecho algunas operaciones á 40 y 41 rs. fanega y hasta 46 que se ha vendido una partida de trigo viejo (es decir, de la cosecha del 83).

En vinos seguimos con la misma calma; solo se han sacado pequeñas partidas á los precios de 11 y 11 1/2 rs.

Según cálculos quedarán aun más de 10.000 arrobas entre nuevos y viejos, que los comisionistas podían ajustar con ventaja pues hay mucho deseo de vender.

Te pedimos también que anuncie á los tratantes en trigos y vinos que la carretera desde la estación de Villarrobledo al término de este pueblo, se halla

abierta al público hace más de un mes; evitándose, viniendo por ella, las dos leguas intransitables que antes de la apertura no había otro remedio que recorrer.

Sin otros particulares por hoy, queda suyo afectísimo seguro servidor.—*E. S.*

VALDEPEÑAS (Ciudad Real) 11 de Mayo.

Aun cuando las excesivas lluvias y vientos frios del mes de Abril perjudicaron algo los sembrados, estos han mejorado notablemente con la bellísima temperatura que tenemos, y todavía puede esperarse, si la langosta no lo impide, una buena cosecha. Los viñedos han librado bien hasta ahora de los frios y están brotando con gran vigor y lozanía.

En vinos tenemos regular movimiento para esa, con motivo de las próximas fiestas, siendo el precio general de las ventas que se hacen el de 20 rs. arroba para el tinto y de 15 á 16 rs. id. para el blanco. Los cereales se cotizan cada vez mas en alza, y muy particularmente la cebada que alcanza el precio de 24 rs. fanega; el candeal se vende de 48 á 49 rs. id.—*E. R.*

ENÓFILO DE AMIEL

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.

La experiencia ha demostrado que el Enófilo de Amiel es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liza que las claras de huevo y las gelatinas mas depuradas; 2.º, porque la liza siendo mas pesada, mas espesa, mas compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º, porque un kil. gramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 claras de huevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo mas mínimo al vino, ni le trasmite el menor gusto y olor extraño; 5.º, porque aun cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, é te se clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º, porque su autor responde debidamente de su perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se verá que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparados; 7.º, porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados á la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10.º, porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas echo cucharadas medidas al raso. La instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 16 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2, (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 10 y 5 1/2 pesetas respectivamente.

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fácil cobro ó sellos de correo, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vinos á la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

REVALENTA VITÍCOLA DE J. VALLEJO y del Dr. E. VALLEJO

Está probado oficial y particularmente que es el único producto que cura radicalmente el *oidium*.

Des millones de cepas garantizadas el año pasado en Valladolid y su provincia lo demuestran con evidencia.

Es también el solo ensayado en España con resultados contra el *midew*.

Como basta dar una sola vez es 50 por 100 más barato que todo azufrado y de efectos segurísimos.

Para pedidos á J. Vallejo, Valladolid, Mantería, 28 y en Lerin (Navarra), Dr. E. Vallejo. En provincias, sus representantes.

Imp. de EL LIBERAL, Almodena, 2.

Julius G. Neville y Compañía, Oriel Chambers, Liverpool

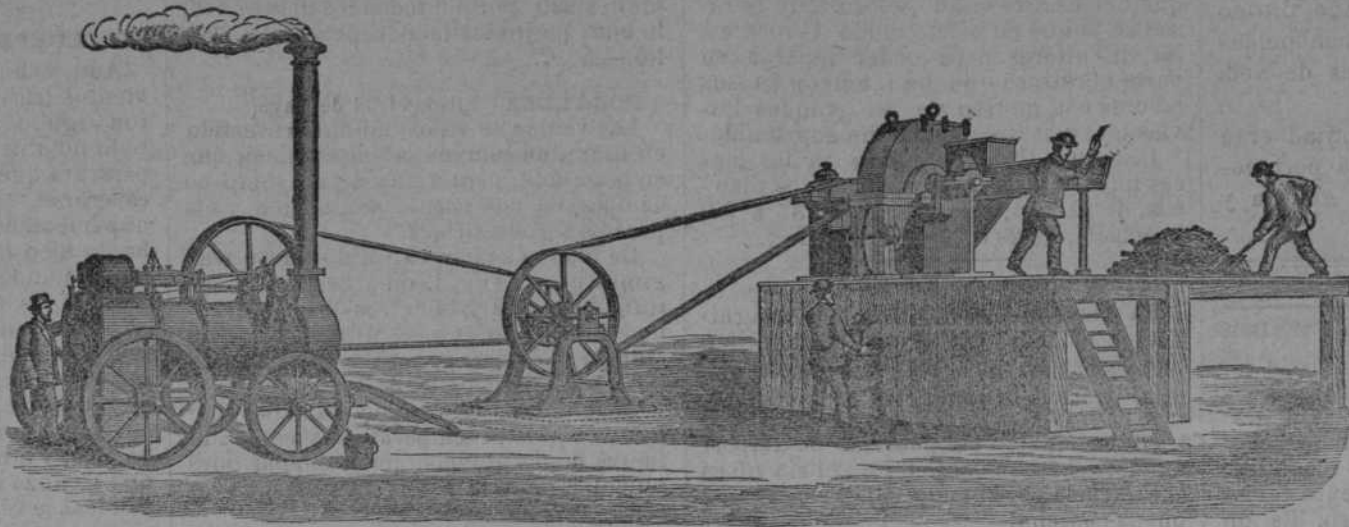
SUCURSAL Y DEPOSITO, JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA

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. — Maquinas y calderas de vapor de todos sistemas y de grande economía en el consumo del combustible.

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

Se mandan catálogos franco á quien los pida.

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc. — Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884. — Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona. — Muy señor mío: No puedo ménos que manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y más satisfactorio de lo que esperaba por la rapidez y limpieza que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado. No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie de otras fábricas, por no conocerlas, pero sí le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de ésta que dijo quería poseer otra de la casa que es V. su digno representante. Quedo de V. afmo. s. s. q. b. s. m., Firmado, Cayetano Llorens.



El grabado representa la máquina DESAGREGADOR Ó TRITURADOR PRIVILEGIADO

Este desagregador funciona en España con el mayor éxito en más de 150 ejemplares. Se emplea para triturar el tártaro, el alumbre, el hueso, las bellotas, cuernos y astas de toro, yeso, carbon de piedra y leña, coque, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas, etc., etc. — Referencias y precios al pedirlos.

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — Maquina para la explotación de minas, raís, wagones, cables de acero abacá, y cañamo, bombas, etc. — Tornos cilíndricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

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

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apta 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 contentará á ninguna carta que no contenga dicho valor. Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

A los vinicultores

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

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

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 económicas privilegiadas* y LEGIA FENIX privilegiadas.



MÁQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES
Sorolosa, Génis, BACONS y BURDAS
CALLE DE LA PRINCESA, 53
Barcelona
 Bombas Fateur, 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.
 Bombómetros y otros diversos instrumentos de vinos.
 Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con masas de la Fer y otros. — Se remiten catálogos y presupuestos.

ANUARIO VINÍCOLA 1885

TERCER AÑO

Esta importante publicación de 1.300 páginas contiene todos los informes indispensables al comercio en grueso de vinos, espíritus y licores, tanto para el comercio interior como para el de exportación.

Hé aquí los asuntos de que trata:
 Comercio consular francés y extranjero. — Tarifa de los caminos de hierro de Francia para el transporte de líquidos. — Derechos de Aduanas. — Impuestos en cada nación sobre los productos franceses.

Señas del extranjero. — Negociantes y comisionistas. — (En la sección de España figuraron 4.000 propietarios y comerciantes).

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

Esta edición contiene la *Carta vinícola de Francia*, en la que se indican las principales bodegas, la distribución geográfica del cultivo de la vid por comarcas y departamentos y las vías de comunicación por agua y ferro-carriles.

Precios: 12 francos en rústica y 15 en pasta.
 Los pedidos á M. P. nis. editor, 23, F. ub. Montmartre, París ó á la Administración de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Madrid, acompañando el importe de la obra, más 75 céntimos si se ha de enviar certificada para que no sufra extravío.

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION — COMISION — TRANSITO
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 piperío para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

MAQUINAS DE LA COTE-D'OR

en **DION (Francia)**
BODEGAS ESPACIOSAS
VENTA DE BENDICIONES
 depositadas, con responsabilidad de recordación.
AD-PLANTOS SOBRE VINOS
 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.
 Diríjase á M. ROBERT, director de la Sociedad, en **DION**.

¡¡¡EL DIAMANTE!!!

Interesante y provechoso á todos. — Escuela de vinificación. — Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José Lopez Camuñas.

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de casinos, consumidores, fabricantes y espondedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el «Norte enológico» que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren el DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor don José Lopez Camuñas, Ferro-carril, núm. 3, Manzares.

MAQUINAS para TAPAR



y llenar Botellas
 SISTEMA E. GERVAIS
 PRIV. S. U. D. G.
33 Medallas
 ORO,
 PLATA Y BRONCE
 1º Premio
BURDEOS 1882

El Catálogo se remite franco de porte
 Provisiones generales para bodegas y almacenes, estalaje de toneles, máquinas vinícolas, Bombas estacionarias para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquinas para capuslar, etc.
E. GERVAIS y C.ª, Constructores
 23 y 30, Cours Judaiques
CAUDERAN-BURDEOS

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Eyries

Avenida de Recoletos, 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 solo 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 vasija. — **Malcates**. — **Molinos harineros** movidos por caballería ó vapor. — **Cascadores** y **aplastadores** de piense movidos á mano y caballería ó vapor. — **Trilladoras** movidas á mano y con caballería ó vapor. — **Rastras** y **desgramadoras**. — **Aventadoras** y **acribaderas** de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante. — **Tijeras** de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. — **Máquinas de vapor**. — **Boscules**, **peñas** y **medidas** contractadas del sistema decimal. — **Calderas de vapor** nuevas y de ocasión. — **Alambique Salleros** 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

LAS BOMBAS MORET Y BROQUET, BROQUETAS

FABRICA Y OFICINAS: 121, Rue Oberkampf, PARIS
 Las mejores y más estimadas en Francia y el extranjero para Vinos, Espirituosos, Acetates, Cervezas, Escencias, etc., etc.
150 Med. Exp. y Distinguidas
 Gran Medalla de Oro de la Academia Nacional de Francia, 1875 y Med. Expos. Univ. de 1875.
 Caballero de la Real Orden de Portugal en 1878.
 La Casa BROQUET, accionista y la pluma de su numerosa familia, sabe lo difícil y en fabricación de estas Bombas de Piston y Volante, cuyo mecanismo y grado sobrepasa ventajosamente todos los sistemas conocidos para los usos agrícolas, industriales y mineros. — Pídanse el Catálogo.
 Representantes: Sres. MIGUEL CHEBLER y HERFAMO, Lopea y Haza 15, en Madrid.
 Sres. MORATONA, GENIS, BACONS y C.ª, Calle de la Princesa, Barcelona.

Representante á 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

N.º 0. Aparato para laboratorio, de gas, con piqueta que puede calentar 15 litros por hora. Precio, 110 fr.
 N.º 1. — — — — — 3 hect. — — — 350 —
 N.º 2. — — — — — 10 — — — 500 —
 N.º 3. — — — — — 20 — — — 670 —

Precios convencionales para los n.ºs 4 y 5 que producen 50 y 100 hectolitros por hora.
 Todos los modelos pueden funcionar á fuego vivo ó al vapor; en este caso, el generador puede utilizarse para alimentar de vapor, aparatos para la destilacion de la cañaca, vinos y otros líquidos fermentados; para refrescar las pias secas ó de mal gusto; para alimentar de vapor un motor destinado á accionar bombas ó otros utensilios de vinificación.

NOTA. — La cantidad de vino calentado se entiende del vino tomado á 10º y calentado á 55º centigrados.
 Se envían prospectos y precios corrientes de accesorios, mediante pedido.