

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Miércoles 11 de Agosto de 1886

NUM. 898

EXAMEN DE HOJAS.

El tiempo sigue inmejorable para que el mildiu no adquiera el desarrollo que tantísimo tememos; así es, que en los viñedos en que ha reaparecido el terrible hongo no toma incremento y hasta va desapareciendo, á juzgar por el aspecto que ofrecen las plantas invadidas.

Todavía, sin embargo, no podemos cantar victoria, pero mucho ha mejorado la situación á consecuencia de los fuertes calores y de la ausencia ó falta de lluvias.

Mr. Millardet y cuantos sabios y no sabios se han dedicado á estudiar la grave enfermedad de que tratamos, nos tienen dicho que la sequedad atmosférica es su mayor enemigo.

¡Pidamos, pues, á Dios, calor sin lluvias ni humedades!

Las hojas que hemos recibido de Lerin (Navarra), tienen mildiu en su primera fase.

Las que hemos examinado de Cordovin (Rioja), tratadas con la mezcla Millardet, las encontramos en buen estado.

EL MERCADO DE PARÍS.

El mercado de Bercy-París tiene bastante animación: los vendedores han bajado algo sus pretensiones, y son numerosas las ventas que se hicieron.

Por causa de las exigencias de la aduana francesa, los vinos avinados á 15º no pudieron entrar con libertad, y sucede ahora que dichos vinos, por causa de su escasez en el mercado, tienden á subir cuando los vinos buenos y superiores bajan cada día más.

Generalmente se espera que en el mes de Setiembre llegarán muchísimos vinos de Argelia, del Levante de España y de las islas Baleares, que por su abundancia causarán mayor decadencia en los precios.

Sin embargo, los primeros vinos nuevos se pagaran á buenos precios hasta fin de Setiembre.

Se cotiza: vino de Alicante, de 50 á 57 francos hectólitro; Huelva, blanco, de 33 á 35; Aragon, de 48 á 54; Castilla 11º, de 42 á 46; Valencia, de 40 á 47; vino avinado, 15º, de 35 á 38, condiciones de la plaza.—S.

OTROS PROCEDIMIENTOS CONTRA LOS VINOS DULCES (1).

IV

Los medios de que puede valerse el cosechero para remediar el exceso de azúcar en el mosto y obtener vino seco ó áspero son muy sencillos, á saber:

1.º *Mezcla de los mostos más acuosos con los más azucarados.*—Para conseguirlo se mezcla en el lagar la uva jugosa, blanda y menos madura, procedente de sitios húmedos y vides nuevas, cuyo mosto es más ligero, con la recolectada en terrenos más fuertes, cálidos, altos y de vides viejas, que dan mosto más azucarado. De este modo se consigue tam-

bien que el caldo todo de una bodega guarde la misma proporción, siendo todo de igual clase. No en balde nos dice la máxima,

Mezcla en el lagar uva distinta, de diversa vid, y aragonés y tinta.

2.º *Adición de agua.*—Este es el medio más seguro y ventajoso para rebajar el exceso de azúcar contenido en el mosto haciéndole más fluido, cuando la abundancia de aquel principio haga temer salga el vino dulce. Al efecto, conocidos los grados que tiene, se le añade agua pura hasta rebajarlo á los que se desee, advirtiendo que no debe quedar á menos de 13 á 14 grados. Este agua que se adiciona disuelve el azúcar, convirtiéndola en alcohol y ácido carbónico mediante la fermentación tumultuosa, á la que presta una extraordinaria actividad, dando como resultado un vino áspero, y bueno para el consumo.

En años secos y en los que la uva se recolecta muy madura es indispensable valerse de este medio para no obtener un vino dulce, como nos lo recomienda el adagio

Agua y raspa en la uva pasada; en la que esté en sazón no se eche nada.

¡Y ojalá le hubiéramos conocido muchos años antes, porque nos hubiera evitado pérdidas de grandísima consideración!

Recordamos con este motivo lo ocurrido con nuestros vinos en el año de 1863. La uva se encerró en su mayor grado de madurez, tanto que por la pisa no se desprendían los granos de sus racimos, ni el mosto de las uvas, teniendo que volver las diversas tandas de éstas á uso de parba de mies, y aún así quedaba la mayor parte en el escobajo, el cual se separaba por completo, sin dejar uno, con zaranda espesa, por creerle también entonces perjudicial al vino.

Era el año primero en que nos poníamos al frente de la bodega. El bodeguero, antiguo ya en la casa, nos advirtió que jamás se echaba agua ni en el prensado del escobajo, ni aún para lavar el lagar; lo que mereció nuestra aprobación.

El resultado obtenido, según los datos que aparecen en las anotaciones vinícolas, fué el siguiente:

Se pesaron 6.500 arrobas de uva, cuyo precio fué el de seis reales y un cuartillo, importando la cantidad de 40.625 reales. El vino obtenido fué en número de 2.450 cántaras (16 litros), resultando para cada una de estas más de dos arrobas diez y seis libras de uva. Su clase, como necesariamente tenía que suceder, fué completamente dulce, vendiéndose con mucha dificultad á los precios de nueve á once reales cántara, por lo que resultó una pérdida de catorce mil reales. El vino áspero se vendió á 13 y 14 reales, que con el aumento consiguiente de la cantidad de cántaras por la adición del agua, resultó haber obtenido ganancia el acopiador ó traficante.

La adición de agua ha de tener lugar única y exclusivamente en el mosto muy denso, y antes de la fermentación tu-

multuosa, procurando no excederse en la cantidad que se ponga, puesto que más vale quedarse cortos, una vez que hemos de tener en la mano otro procedimiento seguro y eficaz para volverlo áspero.

Ya hecho el vino y solo por el afán de lucro, no se debe poner en él cantidad alguna de agua, porque esto constituiría un fraude punible en perjuicio de la calidad de aquel y del crédito del cosechero. Por eso le dice otro axioma:

No eche agua al vino el cosechero si desea crédito y dinero

Adición de raspa ó escobajo.—El ácido tánico ó tanino le contiene en gran cantidad el escobajo, y comunica al vino su astringencia. De aquí la conveniencia de unirle al mosto que retenga mucha materia azucarada, ya porque por sí mismo le presta su aspereza, ya también porque se le reconoce como un auxiliar de la fermentación. Así debe tenerse presente que

Dá el escobajo tanino y el suprimir todo hace mal vino.

Pero no solamente produce el escobajo tan saludables efectos, sino que además comunica al vino otras buenas cualidades, que por sí solas hacen recomendable su adición, aún cuando se haga en pequeña cantidad. Estas son: corregir su flaquez dándole fortaleza aparente, contribuir á su mayor coloración y mejor clarificación, y hacerle más permanente, conservándole mayor tiempo sin alterarse; cuyas cualidades se hallan recopiladas en la máxima vinícola:

La raspa al mosto dá astringencia, color, brillo y permanencia.

4.º *La remoción y aire del mosto.*—La acción directa del oxígeno del aire favorece extraordinariamente la fermentación, por lo que se hace indispensable establecer una comunicación directa entre el mosto y el aire, si se desea que el vino sea áspero y no dulce. Para conseguirlo se practica la operación de hundir ó remover las cascás con el instrumento llamado mecador y baja-cascas, consiguiendo que el vino quede hecho en menos tiempo.

La importancia de esta operación puede conocerse dejándola de practicar en alguna vasija, cuyo mosto se halle en condiciones iguales al de otros que se aireen en la forma indicada, y se verá el largo tiempo que aquella tarda en recorrer los periodos de fermentación, y su clase de vino que será más ó menos dulce, mientras las otras recorren dichos periodos en menos tiempo, y el vino será áspero, hundiéndose las cascás al fondo, mientras en la primera permanecen duras en la superficie. De aquí la verdad vinícola de

En el mosto es conveniente Remoción y aire caliente.

5.º *Adición de ácido tártrico.*—Las uvas bien maduras contienen en pequeña cantidad el ácido tártrico, por haberse convertido este en azúcar, dando por resultado un mosto muy denso, abundante en materia azucarada, siendo de temer que el vino además de mantenerse dulce é insípido, adquiera un color opaco y pardo. Así que para evitar estos

defectos se hace preciso no dejar que la uva madure demasiado á fin de que conserve en la debida proporción los ácidos que lo son propios. Pero si no se hubiere recolectado en esas condiciones, y su madurez fuere excesiva, será conveniente la adición de ácidos, especialmente el tártrico, que actúa sobre la materia colorante azul del hollejo, haciéndole rojo, brillante y permanente.

I. G. F.

La Torre (Toledo) y Agosto 3.

(Se concluirá.)

DIFERENTES MODOS DE CONSERVAR LAS UVAS.

Muchos son los sistemas seguidos para conseguir la conservación de las uvas, siendo muy notable la reseña que de ellos hace el enólogo italiano Sig. Marchese, los cuales vamos á resumir aquí, prescindiendo de los métodos ordinarios ó más comunmente seguidos en nuestro país.

Cuando la conservación de la uva se quiere efectuar en la planta misma, en los racimos que se desean conservar se suprime por medio de las tijeras alternadamente una tercera parte de los granos de uva cuando éstos se hallan á un tercio de su desarrollo, y desarrollada que esté completamente la uva, se separan de los racimos las que estuvieren picadas ó marchitas, encerrando cada racimo en un saquito de crin ó cañamazo. El pié del racimo al cual va liado el saquito, se tuerce ligeramente, dejándolo de este modo hasta los primeros frios, en cuyo caso se despoja á los racimos de sus correspondientes saquitos, limpiándolos entonces de las uvas pasadas y suspendiéndolos por medio de un hilo ó un gancho de alambre colocado alrededor del cerco del frutero.

La suspensión de los racimos en los cercos debe hacerse por la punta, y no por la cabeza, pues de este modo los granos de la uva tienden á destacarse los unos de los otros, siendo más difícil la corrupción en los racimos cuando esta ha comenzado en sus granos, procurando visitar periódicamente el frutero, que debe hallarse situado en local soleado, enjuto y ventilado, á fin de separar los granos de uva que no reúnan buenas condiciones.

M. R. sé de Thomery (Francia) llegó á conservar la uva también durante un año por medio de otro sistema; se deja la uva bien madura unida á los ramos de vid cuanto posible sea hasta los primeros hielos, en que se cortan los racimos, dejando en ellos unido un trozo del sarmiento con tres ó cuatro nudos de una parte y otros tantos de la otra.

Una extremidad de este trozo de sarmiento ó ramo se cubre de cera para impedir la evaporación del jugo, y la otra parte del mismo se introduce en una botella llena de agua, en la cual se vierten cinco ó seis granos de carbon pulverizado; despues se tapala botella también con cera, llevándola al frutero, y se colocan estas botellas así preparadas las unas al lado de las otras, pero sin que se toquen,

(1) Véanse los núms. 891 y 897.

siendo indispensable que en el local donde estén no hiele durante el invierno.

Se usa mucho este sistema en el Mediodía de Francia. El fundamento de su aplicación debe consistir seguramente en la acción del agua y del polvo de carbón. Este impide la putrefacción del agua, es decir, que en esta se desarrollen gérmenes orgánicos que la den mal sabor y mal olor, y el agua a su vez da a la uva la humedad que lentamente pierde por evaporación.

Otro sistema es también el de suspender los racimos más sanos invertidos, como hemos dicho anteriormente, por cordones horizontales, en tinas ó barriles revestidos interiormente con láminas de plomo, poniendo los unos á continuación de otros en lechos, evitando no obstante su contacto. Sobre cada lecho se vierte sin compresión serrín ó salvado, cuanto más seco mejor, cubriéndose la tina ó barril con una tapadera ordinaria de madera. Siempre que haya necesidad de sacar una capa de uvas, debe cuidarse de que la tapadera quede casi en contacto con la capa subsiguiente, haciéndola descender y cuidando de cerrar bien para evitar la entrada del aire. Asegúrase que con este sistema se conserva perfectamente la uva hasta la primavera.

En la Rusia meridional la uva se conserva en grandes jarras ó vasos de barro. Se recogen los racimos antes que estén completamente maduros, disponiéndose estos en dichas jarras, las cuales se llenan de arena muy fina y seca, de modo que los granos de uva no se toquen unos con otros, tapando después las jarras con cuidado, de modo que el aire no pueda introducirse en ellas. De esta manera la uva se conserva también durante un año, y así preparada se expide á la capital de la nación.

Otro modo de conservar la uva es debido al hecho siguiente: Hace algunos años, en el distrito de Mondoví (Italia), inmediatamente después de un temporal que devastó una viña, algunas vides cuajadas de uvas casi maduras se sepultaron en el terreno, permaneciendo en él durante todo el invierno.

Se arregló el viñedo después de manera que las vides quedaron otra vez al descubierto, salvo gran parte de los extremos de los sarmientos cargados de frutos, los cuales siguieron enterrados. Descubiertos por fin en la primavera, encontré la uva sana y fresca.

El cosechero á quien ocurrió este caso concibió la idea de un nuevo método para la conservación de la uva, y en el mismo año cavó una fosa de 75 centímetros de largo por 1,50 metros de longitud y profundidad, y próxima á dos vides que tenían algunos racimos de uva aun no totalmente maduros; quitó de estas vides todas las hojas, los ramos que no tenían uva y sarmientos, y cortando la extremidad de los que las contenían, colocó bastones horizontales fijos en las paredes de la fosa, á 50 centímetros del fondo, en forma de una reja de hierro, y adaptó las vides en la fosa, asegurándolas con ligaduras á los expresados bastones, distribuyendo los ramos por toda la extensión de aquella, de modo que la uva no tocara la tierra en ningún punto. Cubrió luego la fosa con haces, formando una cama más larga que la fosa, recubriéndola con más de 50 centímetros de tierra bien comprimida, y de modo que la fosa permaneciese herméticamente cerrada. Descubierta por fin en primavera, encontré la uva fresca y sana como estaba en el mes de Octubre, y de cada grano de uva caía una gota de agua como después de la lluvia.

Un sistema casi idéntico se sigue en algunos puntos de Francia. Se preparan los sarmientos en la base de la cepa que contiene la uva, y unidos á la planta ma-

dre se entierran en fosas de pequeñas dimensiones, cuya operación se hace una semana antes de la completa madurez de la uva. Las uvas se espolvorean con flor de azufre y se recubren por medio de una capa de tierra para impedir la acción del hielo y que la lluvia pueda caer sobre la red ó empalizada en donde está la uva. Por medio de esta conservación se asegura á la uva hasta fin de Abril su color natural, un sabor más agradable y su propia frescura á los racimos.

NOTICIAS

Por un diario de Zaragoza sabemos que el gobierno se dispone á hacer algo para combatir el mildiu, enfermedad que el año pasado asoló los viñedos de las Riojas, Navarra, Aragon, Cataluña y Galicia.

Segun el aludido periódico el ministerio de Fomento proporcionará los recursos que sean necesarios para la compra del material científico, sostenimiento de personal, gastos de escursiones y cuanto preciso sea para emprender una campaña enérgica y decisiva. La batida se extenderá á los campos de Aragon, Navarra, Rioja y Cataluña, quedando establecido el cuartel general en Zaragoza.

Añádese que respecto á tratamientos no se ha dado á ninguno la exclusividad. Mucho nos felicitamos de que el gobierno dé muestras de preocuparse de una enfermedad que sólo en las Riojas y Navarra ocasionó el año pasado una pérdida que con seguridad excede de setenta millones de pesetas; y ahora lo que importa es que la campaña sea realmente enérgica y decisiva.

El lunes último salió para las Riojas el director de este periódico.

De *El Diario de Catalunya*:

«Nuestro apreciable corresponsal de Olivés nos escribe dándonos cuenta de las tristes impresiones producidas por la quiebra de Darat y entre los labradores de aquellos pueblos, considerando como principales autores de tan escandalosa estafa á ciertos comisionados, que, con mentidas promesas, sedujeron la honrada sencillez de aquellas gentes. De 35 á 40.000 duros comprende la quiebra entre los pueblos de Olivés, Atea, Acered, Alarba, Castejon y Munébrega, cuyos infelices labradores tendrán que acudir al préstamo para comer, viéndose en la imposibilidad de pagar las contribuciones al Estado.»

Nos escriben de La Sella (Gerona), que el martes, día 3, á las cinco de la tarde, descargó un granizo del tamaño de nueces y avellanas por espacio de cinco minutos, que ha dejado muy mal parados los frutales y demás plantas de aquella frondosa comarca, ocasionando pérdidas de consideración á los pobres campesinos.

En el mismo día descargó en Figueras otro espantoso pedrisco que ha ocasionado daños de suma consideración.

En Salamanca es casi seguro que se verificará en el próximo otoño un Congreso agrícola, patrocinado por la Sociedad de Agricultores de España, y en el cual se tratará de asuntos de interés para las provincias castellanas.

En muchos mercados de Castilla la Vieja siguen muy flojos los precios de los vinos.

La Comision provincial de defensa contra el mildiu en Navarra, en sesión que celebró el día 27 de Julio, se hizo cargo del recibo de 10.280 kilogramos de sulfato de cobre procedente de Inglaterra, de calidad superior al recibido anteriormente.

Se acordó dar este sulfato á los viticultores que tuvieran que emplearlo al

precio de coste, ó sea á 2 rs. y 60 céntimos de real por kilogramo.

Como el tiempo apura y es neceria la aplicación de los remedios curativos, puesto que ya en varios puntos de aquella provincia se ha presentado el mildiu, se ha dado principio á la venta, y pueden, los que deseen, pasar á recoger el sulfato en la misma forma que lo vienen haciendo hasta el presente.

El sulfato recibido anteriormente en la primera y segunda remesa, sigue expendiéndose al precio de un real y 65 céntimos de real el kilogramo, y hay de este existencias bastantes á satisfacer todos los pedidos que ayuntamientos y particulares tienen hechos á la comision de defensa.

Continúa en calma el mercado de limon de embarque en Málaga, esperándose que la importación aumente dentro de poco.

Continúa pagándose, segun clase, de 120 á 150 rs. el millar.

Nos escriben de Antequera que la feria de ganados promete estar muy animada este año, teniéndose noticia que el día 20 por la mañana llegarán, además de las muchas cabezas vacunas que se esperan, numerosas caballerías procedentes de los puntos de Andalucía que producen mejores potros.

La Argelia podrá recolectar este año millón y medio de hectólitros de vino, segun cálculos de *Le Moniteur Vinicole*, de Paris.

Por las correspondencias que venimos publicando de las diferentes comarcas de España, habrán visto nuestros lectores que la próxima cosecha de vino promete ser superior en Alicante, Valencia, Murcia y Castellon, buena en Cataluña, Aragon, Navarra y las Riojas, es decir, en toda la cuenca del Ebro, y mediana ó mala en Galicia, Extremadura y las dos Castillas.

En Andalucía se anunció la cosecha abundante, y aun cuando los calores y la prolongada sequía vienen impidiendo el desarrollo de los racimos, creemos el rendimiento aún podrá llegar á regular.

La situación, pues, es en conjunto satisfactoria, y la vendimia será halagüeña si el mildiu no toma incremento y sigue como hasta hoy contenido en su desarrollo por los fuertes calores y sequedad atmosférica.

Seguimos recibiendo muy desconsoladoras noticias sobre la langosta. Esta plaga ha invadido el termino de Mora de Toledo y otros muchos pueblos de esta provincia, ocupando en aquella parte una extensión de 14 leguas. El voraz animalito destruye toda clase de plantas, dejándolo todo arrasado, á pesar de los grandes sacrificios que han hecho los pueblos.

No es menos alarmante la correspondencia de Moral de Calatrava (Ciudad-Real) que publicamos en el lugar acostumbrado.

Notas del mercado de vinos de Málaga.

Regular actividad, esperándose que aumente dentro de corto plazo.

Precios: siguense cotizando:

Málaga, seco corriente, 34 á 36 reales arroba.

Idem arropado, 33 á 34 id. id.

Idem blanco dulce, 34 á 38 id. id.

Idem lágrima, 70 id. id.

La langosta ha invadido los sembrados de regadio del termino de Santa Fé (Granada).

Recientemente se han expedido por la bahía de Cádiz las siguientes cantidades de vino: 249 botas y 16 cajas, para Liverpool; 155 botas, 7 octavas y 16 cajas,

para Londres; 12 barriles, para Cette; dos botas y 12 barriles, para Marsella; 40 botas, para Gibara; 15 botas, 1 media y 760 cajas, para la Habana; 19 botas y 615 cajas, para Colon, y 8 barriles y 55 cajas, para Puerto Rico.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

ESCALONILLA (Toledo) 7 de Agosto.

Muy señor mío: La marcha ordenada de las operaciones de la recolección de cereales no había sido interrumpida desde mi última correspondencia hasta el 21 del pasado en que amaneció el cielo encapotado y cubierto por densos y negros nubarrones, que en la mayor parte de aquel día dejaron ver el fulgor del relámpago y nos permitieron oír el fragor del trueno, sin que tuviéramos afortunadamente que sentir otras consecuencias más desagradables que ligeras lluvias, que fueron bastantes á entorpecer la trilla en aquel día y parte del siguiente.

Fuera de este ligero accidente, el tiempo sigue las mismas fases que le decía en mi anterior, y favorece la recolección del trigo, en que aquí se ocupan asiduamente los labradores, y cuyos rendimientos, como le tengo anunciado, son tan escasos y poco satisfactorios que, en muchos casos, considero sus productos insuficientes á cubrir los más indispensables é ineludibles gastos que exige el cultivo, porque á la escasez señalada se suma el poco precio que alcanza y menos estimación que goza este importante cereal.

Por lo que respecta á la calidad del grano recolectado es riquísimo, bien nutrido, pisado y limpio; sin embargo, se recolecta también algo, aunque poco, en que se nota la ausencia del último de los caracteres buenos, pues le acompañan abejones, y lo que es peor, se mancha el *Votilago Caries*, hongo parásito, conocido aquí vulgarmente con el nombre de tizon, sin duda porque al oprimir el grano enfermo entre los dedos, deja escapar un polvo negro, suave y untuoso al tacto. Los agricultores de esta comarca atribuyen la presencia y desarrollo de este hongo en el trigo á un descenso rápido de temperatura, ocurrido precisamente en la época de la fructificación de este cereal, cuyo huevecillo es, por causa del enfriamiento cuando el ambiente es húmedo, evolucionado y sustituido por esta criptógama, que ocupa totalmente el cariósido del trigo, no dejando huella de él en el interior de su pericarpio. Tal es el génesis de esta enfermedad, segun la explican expertos labradores, quienes intentan por varios medios separar el tizon del trigo entre otros de varios medios de que se valen, los más comunes son los siguientes: ora venteando los trigos manchados, aprovechando al efecto un aire favorable, ora también sometiendo el trigo á movimientos continuados de rotación por medio del arnero, en los que el tizon, como específicamente más ligero que el trigo, asciende á la superficie, separándose después por un movimiento de tracción practicado con el mismo arnero, para lo cual se requiere alguna práctica y habilidad.

Los remedios empleados para precaver las enfermedades de que me ocupo son, por regla general, el encalado de los trigos que se destinan á la siembra, con cuya operación no siempre se consigue evitar su desarrollo y propagación; otros hacen uso de irrigaciones en el trigo, valiéndose al efecto de una solución acuosa de sulfato cúprico, que entendiendo da resultados más eficaces que el primer método.

Me he extendido más de lo que me propusiera y voy á concluir esta carta consignando los precios de los granos, segun las ventas últimamente realizadas. El trigo nuevo se ha vendido á 39 reales una fanega; la cebada, á 25 y 26; guisantes, á 40 y las habas, á 39. Se han hecho demandas de garbanos y de algarrobas, pero no se han concluido las ventas por la firmeza de precios que mantienen los tenedores de estas especies.—B. G.

SONSECA (Toledo) 6 de Agosto.

Al dirigirme á Vd. para que me considerase como suscriptor, lo hago bajo la dolorosa impresión que causa el contemplar hace dos días una campaña lozana y matizada del verdor que producen 200 huertas, y verlas convertidas en menos de veinticuatro horas en árido

erial, pues tan inmensa es la plaga de langosta que se nos ha venido encima que no hay medio de atajar sus perniciosos efectos.

Los daños causados hasta hoy se valúan en 12 mil duros, pero tememos que acometa a las viñas, y cuando abrigáramos la esperanza de recolectar una cosecha regular debido al uso y buenos resultados del mineral de Atp, nos asusta el pensar que si la langosta no se levanta, desaparezca en tan poco tiempo como las huertas.—A. G. A.

YEPES (Toledo) 10 de Agosto.

La extracción de vinos no está tan animada como antes, pero aun es regular; las clases buenas se cotizan a 22 reales la arroba y las inferiores de 17 a 18. Las existencias son todavía de importancia.

El viñedo, bueno.

La cosecha de cereales ha sido mediana por los frios de Abril y Mayo. Se hacen pocas operaciones en trigos a los precios de 42 a 43 reales la fanega; la cebada ha subido, no cediéndose a menos de 25.—Un suscriptor.

VILLAFRANCA DEL VIERZO (León) 8 de Agosto.

Toca a su término la recolección de los cereales; así es que ya sabemos el resultado. Héle aquí: la de trigo y cebadas, regular; la de centeno muy escasa por los inoportunos frios de Mayo y Junio.

La cosecha de vinos promete ser hoy regular, habiéndose anunciado muy buena; aquellos frios han ocasionado tan sensible cambio.

Los precios de los cereales, así como los de los vinos tienden al alza; trigo, de 50 a 52 reales la fanega; Carbilla, de 44 a 46; centeno, de 36 a 38; cebada, a 24; vino tinto, a 27 reales se ha pagado la última partida que quedaba con destino a Galicia; vino blanco, a 19.—M. P.

CORELLA (Navarra) 7 Agosto.

En ausencia del corresponsal y por encargo suyo, vuelvo a mis antiguas funciones de corresponsal interino.

Poco puedo decir a Vd. porque no tengo condiciones para este cargo, pero haré lo que buenamente pueda.

El viñedo está muy bueno a pesar del mildiu ó, mejor dicho, de lo que de este se ha hablado; son muy raras las viñas que, por sus excepcionales condiciones de humedad, han sido atacadas y estas no lo han sido con la intensidad del año pasado. Tenemos el agua escasa y las lluvias son muy raras en esta época, por lo que creo y conmigo otros muchos, que serán raros los años en que el mildiu nos haga el daño que nos hizo el pasado. Aun no es tarde para que este señor se extienda, pero las viñas tienen según los precios, mejor aspecto que el año pasado y están más adelantadas.

En cuanto al tratamiento preventivo es tanto el miedo que nos infundieron con el cobre, que son contados los que han empleado en sus viñas la fórmula recomendada por la Crónica. Lo que más ha se dado es el sulfuro de calcio, para cuya distribución se presta admirablemente el sencillo aparato del Sr. Escudero; he oído decir a los agricultores prácticos, a los que se cultivan sus tierras por sí mismos, que es mejor que las escobas. No lo he visto funcionar más que en Pamplona el día 13 del pasado y aquí no sacó ventaja a la escoba.

Los vinos bajos continúan saliendo a los mismos precios que tiene dicho la Crónica para los pueblos de la sierra de Soria; debe quedar poco de estas clases; también serán contadas las cubas que haya de vino igual al de los años anteriores; la inmensa mayoría se acerca a estos más que a los otros y su precio fluctúa entre los 14 y 16 rs. cántaro.

La cosecha de avenas excelente, la de trigo buena, la de cebada deja algo que desear. La trilla está bastante adelantada.—I. D.

CARANQUE (Toledo) 5 de Agosto.

Después de darle las más expresivas gracias por el honoroso cargo que ha tenido a bien proporcionarme, le participo que el no haberle dado noticias antes, ha sido por esperar a que terminara la recolección; y hoy aunque no se ha concluido del todo, ya se pueden apreciar los resultados. La cosecha menos que mediana, así en esta localidad como en todos los términos colindantes, y tanto de trigo como de las demás semillas. No se pueda Vd. imaginar la pérdida que ocasiona la agricultura en este pueblo

por tener un terreno bastante flojo y ser grandes los gastos de cultivo, a pesar de lo cual el labrador está notablemente recargado de tributos.

Los precios del trigo de esta recolección son de 45 a 48 rs.; del año anterior de 36 a 38; la cebada, de 24 a 26; y las algarrobas, de 24 a 25.

De vinos en esta se recolecta poco a causa de que hay poco terreno dedicado a la vid y de clase inferior, pero creo que si los precios de los vinos continúan como en cuatro años a ésta fecha, no hay más remedio que dedicarse a los vinos y dejar los cereales.

Las pocas existencias que hay se pagan de 25 a 26 rs., por el vino tinto aspero amargoso muy encubierto pero de poco tiempo, debido a la mala elaboración.

Lo que se nos presenta regular es la cosecha de aceituna que salió bastante, y por más que se han caído y se cae hoy a poca, queda hoy una cosecha regular, que si Dios no nos manda piedra ó cualquiera epidemia, será bastante más que el año pasado.—P. J. R.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 9 de Agosto.

Al mercado de ayer se presentaron 1.500 fanegas de trigo nuevo, vendiéndose de 37,50 a 37,75 rs. las 94 libras.

Por partidas se ofrece aquel grano a 39,50 rs. las 94 libras sobre wagon, pero solo pagan a 38,25, a cuyo límite se han hecho operaciones.

Los demás granos se cotizan como sigue: centeno, cebada y algarrobas, de 26 a 27.

Las compras animadas.

El tiempo de fuerte calor.

Está terminando la siega.—M. B.

ATAQUINES (Valladolid) 6 de Agosto.

Profundamente emocionado ante la mala situación agrícola, tomo la pluma para informar a grandes rasgos del estado de esta importante y sufrida Castilla.

Por una parte la merma a cosecha de cereales, por la otra la pérdida total de la de legumbres, y como coronamiento de este gravísimo estado la pequeñísima de la que hubiera atenuado tanta calamidad, el fruto de la vid. El estado anémico de esta planta es alarmante, castigada por todo género de enfermedades parasitarias, pues en algunas localidades está completamente perdida y sin tallo ó leña para buscar en el año inmediato el fruto ordinario.

Las provincias de Avila, Segovia, Salamanca y Valladolid (esta en su mayor parte) son presa hoy de terribles presentimientos, pues dado su estado poco floreciente por las enormes cargas que sobre la agricultura pesan y la merma a cosecha de cereales, pérdida completa de la de garbanzos y muy mermada la del fruto de la vid, de suponer fundadamente que la ruina se echa sobre la mayor parte de los agricultores.

En muchos pueblos de las mencionadas provincias pastaron ya con las ganaderías los garbanzos garbanzos y araron las tierras. Operación que produjo llantos, porque era un fruto ya semiensajado, y en breves días vieron desaparecer un importante ingreso de su presupuesto. ¿Cuántos gastos mataba este fruto? Pueblos mil fundaban su esperanza en los garbanzos y para que puedan formar juicio aproximado los numerosos lectores de su publicación los citaré como ejemplo esta localidad. Esta se compone de 1.450 almas, son agricultores unos 100 vecinos, éstos habían depositado en la tierra de 1.100 a 1.200 fanegas de garbanzos, el término medio de la producción es de 4 a 6 fanegas por cada una de sembradura en los años ordinarios y cada fanega se han venido vendiendo de 110 a 180 rs. Por este lado ya lamentamos una pérdida de 30 a 40 mil duros.

Si a esto unimos la merma a cosecha de cereales y bajo precio de los mismos, explicado está el porvenir tristísimo que nos espera.

Las ganaderías en buen estado, pero sin salida alguna las lanas ni sus productos. Estas tienen cerrada la puerta de exportación a las provincias aragonesas y catalanas y las lanas también despreciadas, pues solo en Medina del Campo hay una comisión francesa comprando y no paga más de 48 rs. arroba puesto en aquella plaza. Así que todo es desolación, todo ruina. ¡Quiera el cielo tender su protectora mano en pró de tanta desgracia, puesto que a los gobiernos los ha de ser imposible enjugar tanta calamidad!

Los precios de los principales artículos son:

Trigo, de 36 a 37 rs. las 94 libras; centeno, de 24 a 25 rs. la fanega; cebada, de 23 a 25; algarrobas, de 23 a 24.

En vinos pocas operaciones, vendiéndose el blanco de 20 a 22 rs. la cántara y tinto, de 22 a 24.—J.

GÉLIDA (Barcelona) 7 de Agosto.

En esta comarca son pocos los propietarios que han hecho uso de los remedios preventivos contra el mildiu y aún los pocos que lo han hecho se han valido únicamente de la cal.

Quise al principio recomendarlo a mis aparceros y lo puse en práctica en mis viñas para enseñar con el ejemplo; pero en vez de decreerme fui tratado de pusilánime, diciéndome eran inútiles los cuidados porque el mal se curaría por sí mismo.

Sin embargo, el mal se halla esparrado por todas partes y algunos puntos inmediatos a Martorell, que dista hora y media de este pueblo, se hallan invadidos, de tal suerte, que los dueños de las viñas dan por completamente perdidas sus cosechas.

En el resto se mantiene en estado de suspensión, amenazando una invasión así que las circunstancias le sean propicias.

La cosecha se presenta abundantísima en general; pero me temo que en la recolección ha de haber muchas mermas.

Existencias de vinos tintos no las hay en ninguna bodega de esa comarca ni clase alguna, buena ni mala; pero abundan los vinos blancos, que tienen difícil salida, caso muy anómalo, porque precisamente en esta estación se vendían mucho y bien.

Una de las principales razones es la de la fabricación del vino artificial ó de industria. De este vino hay tres fabricas no muy disantes de este pueblo y además se me ha asegurado que los mismos taberneros saben prepararlo cuando lo necesitan, sobre todo el blanco que no requiere el color.

Esto es un grave perjuicio para la agricultura que siendo sus operaciones públicas no se escapan de satisfacer sus tributos, al paso que esa industria clandestina se ve libre de toda clase de impuestos. Lo peor es que esos mismos industriales hacen burla y chacota de su contrabando, diciendo que en seis horas hacen todas las operaciones para obtener vino, mientras los labradores necesitan seis meses.

En cuanto regrese a Barcelona pienso dar algunos pasos para lograr pongan un escarmiento ó correctivo a esos falsificadores; ó por lo menos si se vende vino de industria se venda bajo ese nombre. Esa clase de vino artificial se paga actualmente a 22 pesetas y media la carga.—Un suscriptor.

MORAL DE CALATRAVA (Ciudad-Real) 8 de Agosto.

El país consternado con los estragos que ha ocasionado la langosta, que es una de la plaga más terrible con que Dios castiga a la humanidad pecadora. Son numerosos los pueblos que quedan poco menos que arruinados: Moral de Calatrava, Almagro, Bolaños, Manzanares, Mombriela, La Solana, Valdepeñas, Santa Cruz de Mudela, Granatula, la Calzala y otros lamentan pérdidas incalculables. Las huertas, que son el soporte de la clase pobre y peor acomodada asoladas por completo; los cereales, destruidos; los viñedos jóvenes sin rastro de vegetación, todos comidos por el insaciable insecto, y los viejos sin racimos; los olivares quedan igualmente pelados.

Por esta breve, sencilla y verídica relación comprenderá Vd. señor director, que este país queda en la más espantosa miseria; ni habrá frutos, dinero ni jornales. El invierno promete ser horrible y desconsoladora la emigración.

El gobierno sea por esta ó la otra causa, es lo cierto que no atienda cual debiera tan espantoso desastre.

Hé aquí los precios que rigen: candela, a 42 rs. la fanega; centeno, a 34; cebada, a 22; aceite, a 34 rs. la arroba; patatas, de 6 a 7 idem.—A. B. F.

CUATRETONDA (Valladolid) 3 de Agosto.

El recibir los dos primeros números de su ilustrado periódico, me indica que usted acepta mi representación, cuya distinción le agradezco.

Como principio a mi difícil tarea de dar a Vd. conocimiento de cuanto relación con la agricultura en esta, diré: que esta comarca, denominada vulgarmente valle de Albaida, a cuyo partido judicial pertenece, es en especial vinico-

la, puesto que la producción de cereales no basta para el consumo del país, y de cuyos granos la cosecha ha sido regular, siendo los precios bastante bajos.

Los viñedos marcharon con bastante regularidad en su desarrollo, hasta que en fines de Junio y primeros de Julio apareció el mildiu en algunas viñas, aunque en poca cantidad, habiendo contribuido a su desarrollo las lluvias de primeros de Julio; pero afortunadamente los colores posteriores a dicha lluvia han atenuado el mal algún tanto y se cree que si continúan así, podrán sazorar el fruto.

Hemos empleado como remedio contra la citada enfermedad la lechada de cal, en una proporción de 15 a 20 por 100; y las viñas tratadas antes del 15 de Junio como medio preventivo, están completamente libres, habiendo dado resultados proporcionales en las tratadas posteriormente: ni hemos ensayado el sulfato de cobre ni lo aconsejamos, porque siendo una materia nociva, recurriríamos a todos los medios posibles antes de emplearla; pues de lo contrario, muy pronto los demás países vinícolas nos acusarían de que nuestros vinos estaban cobrizados, y esto podría ser el descrédito de ellos lo cual sería peor que el mismo mildiu.

Las existencias son pocas, y no podremos cotizar precios hasta que entremos en la nueva campaña vinícola, cuyas primeras operaciones podremos anunciar en primeros de Septiembre.—R. A.

MORALEJA DEL VINO (Zamora) 8 de Agosto.

La prolongada calma de este mercado de vinos ha dado sus naturales resultados, pues los precios han descendido de 24 rs. cántaro a que antes se cotizaba, a 20, 18 y 17, que son hoy los tipos corrientes para las clases cuya fuerza alcohólica fluctúa entre 13 y 14 grados.

Las inferiores no dan nada de juego. Las existencias las estimamos actualmente en unos 160.000 cántaros.

Las viñas siguen frondosas y con bastante fruto, sin que haya que lamentar más enfermedad que el oidium, criptógama que se combate con el azufre mineral de Apt y con el sublimado.—M. G. G.

MORA DE TOLEDO 6 de agosto.

Hasta tener asuntos de importancia que ocuparme no he querido escribirle, mas hoy que los hay (aunque desgraciados por cierto) se los comunico en breves y desaliñadas líneas. En primer término, tengo que manifestarle que este pueblo, y 14 leguas de extensión estamos invadidos de una plaga de langosta que tal todo cuanto hay, hasta el extremo de que todos los olivos que siempre fueron respetados por tan voraz animal, los destruye ahora en su totalidad. La invasión es tan formidable, que por ciertos sitios, ocupa una altura y un espesor mejor dicho, de 15 a 20 centímetros. Preveo fatales resultados para esta desventurada comarca.

Un deber de conciencia es que el gobierno se apiadase de tanto ser víctima de tan aterradora plaga.

Nuestros insignificantes productos han sufrido una pequeña alza debida a la escasez de rendimientos.

El compuesto de sulfato de cobre y cal empleado para todas las enfermedades de la vid, ha dado un resultado tan satisfactorio que no se puede pedir más; basta decirle, que en varios olivares y viñas de mi propiedad que lo he empleado, los tengo hoy limpios de todo, con excepción de la langosta que creo me los dejará talados completamente.—I. A.

Llamamos la atención sobre el anuncio A los vinicultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de dnda contra el agrario y donde de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo a la salud.

NI OIDIUM NI MILD-W

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados y se manda gratis a cuantos la piden. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, provee también el mineral de Apt, con un 5 por 100 de sulfato de cobre.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

El que quiera la mejor tabla de roble para cubria puede dirigirse a D. VICTORIANO ECHAVARRI, de Olazagutia (Navarra.)

Imp. de EL LIBERAL, Almodena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

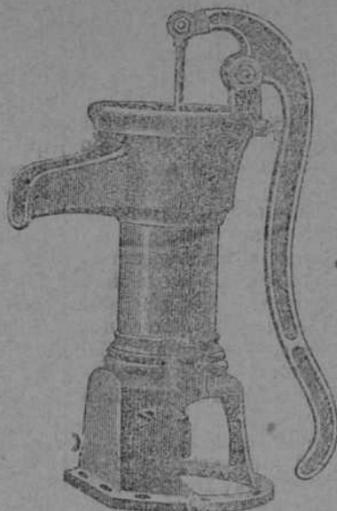
SUCURSALES: 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)
6, PUERTA DEL SOL. MADRID.
Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y C^{ta}.—Colchester.
y de la «Pulsometer Engineering C.^o»—Londres.



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



Vias férreas portátiles y wagonetas. Tubos y metales.



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

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.

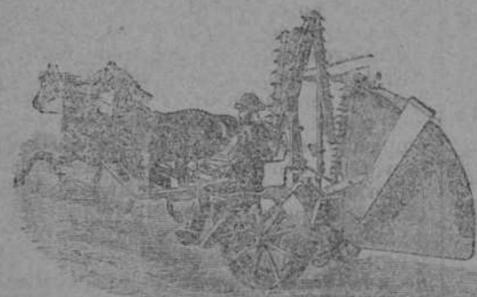


CASA EGROT
23, Rue Mathis, 23, PARIS
2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

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

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

Adrian Eyries
ACERA DE RECOLETOS, G. VALLADOLID
Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva **MABILLE**
sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado. 350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor. Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones.

incluso en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascaidores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano con caballería ó vapor.—Rastras y desgarradoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y penera, pesde 350 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Stillon para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardiente, y licores.—Hay demás un sin fin de otros artículos.—Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura. Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid

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

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

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

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

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

ENOSÓTERO

PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS
ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD
para los vinicultores y comerciantes en vinos

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

Sres. Alomar y Uriach

MONCADA, 20, BARCELONA

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

A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos. También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ó otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido. Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen. La retribución del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confíen sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos. Se envían prospectos circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remisión de aquellos. En nuestros prospectos circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilación de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía. Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLM NAR DE OREJA (MADRID).

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS
AGRICOLAS Y VINICOLAS
Especialidad en **BOMBAS NOEL** para trasiego y riego.
Prensas para vino y aceite.
Extrujadoras de uvas, filtros y mangas para filtrar.
Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-ataces, molinos, etc.
Bombas para pozos, ja dines, etc.
BOMBAS CONTRA INCENDIOS
Catalogos gratis y franco.

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

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales
MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU
PRINCESA, 53, BARCELONA
Bombas Faleur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.
Prensas y extrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
Ebuliómetro y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.
Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sora de Grantham.
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
Se remiten prospectos y presupuestos.

Antigua Casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR
Privilegiado S. G. D. G.
TOURS (Indre et Loire)
Construcción especial de **PRESAS MECANICAS**
Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.
MAQUINAS
de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.
Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.