

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 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 1.º de Setiembre de 1886.

NUM. 904

ADULTERACION DE LOS ACEITES.

(Conclusion).

Aceite de linaza.—Se falsifica con aceites de colza, de camelina, de cáñamo y de pescados; algunas veces tambien con aceite de hígado de bacalao, desinfectado. El cloruro de estaño fumante es uno de los mejores reactivos para distinguir estas adulteraciones; el aceite de linaza puro produce en el acto, al tratarlo con aquel cuerpo, una coloracion amarillanaranjada, y despues verdosa, quedando, por último, la masa solidificada de color rojo pardo. En cambio el aceite de colza da en el acto un color verde, que queda despues en amarillo anaranjado; el de camelina, un color pardo claro, que pasa á amarillo de paja; el de cáñamo, verde primero y verde oscuro despues; el de pescado, pardo rojizo en el primer momento, y color de sepia oscuro despues de solidificada la masa, y el de hígado de bacalao, azul violeta ó violeta rojizo primero y anaranjado oscuro despues.

La adulteracion con aceite de hígado de bacalao se practica sobre todo en el aceite de linaza destinado á la fabricacion de la tinta de imprenta. Puede reconocerse especialmente esta falsificacion tratando en un tubo ó frasquito diez partes de aceite con tres de ácido nítrico del comercio; se agita, y despues se deja en reposo; al cabo de algun tiempo los dos líquidos se separan; si el aceite examinado es puro, presenta, mientras se está agitando, un color verde mar, y despues amarillo verde sucio, mientras que la capa de líquido ácido presenta un magnífico color amarillo claro. Si contiene aceite de hígado de bacalao, la capa aceitosa toma despues del reposo un color pardo oscuro ó pardo negruzco, y la capa inferior del ácido adquiere un color amarillo anaranjado ó amarillo oscuro, tanto más pronunciado cuanto mayor sea la proporcion de aceite extraño que contenga el de linaza.

Aceite de hígado de bacalao.—Se falsifica con aceite de arenque y de sardinas, de ballena, de raya, de cachalote y de foca; con aceites vegetales mezclados con yodo ó yoduro potásico, y con un poco de aceite de ballena para comunicarle olor; tambien se falsifica con colofonia.

Para reconocer la falsificacion con aceites de sardina y arenque se emplea el ácido nítrico puro y fumante. El aceite de hígado de bacalao puro toma en contacto del ácido una magnífica coloracion rosa, que no se presenta en el aceite adulterado. El aceite de cachalote se descubre agitando el cuerpo con ácido sulfúrico y separando este despues; luego se enfria el aceite así tratado, rodeándolo con una mezcla de hielo y sal, y se deposita una materia sólida, blanquecina, que no se funde hasta los 25°. El aceite de raya mezclado al de hígado de bacalao se reconoce porque, agitando la masa con potasa cáustica diluida en agua, desprende un olor de valeriana. La adulteracion con aceites vegetales puede des-

cubrirse con el areómetro, porque estos aceites tienen menos densidad que el de hígado de bacalao; además, cuando este contiene yodo ó yoduro potásico agregado artificialmente pueden separarse estos cuerpos agitándose el aceite con agua y alcohol; mientras que el yodo y los yoduros que contenga naturalmente el aceite de hígado de bacalao puro no pueden separarse de ningun modo por dichos líquidos.

La colofonia es fácil de descubrir agitando el aceite con doce veces de su volumen de éter acético; pasado un minuto despues de la agitacion, el líquido debe quedar claro y trasparente; si hay enturbiamiento es que hay resina añadida.

Aceite de nabo.—Este aceite, que se usa mucho en la fabricacion de los jabones verdes, en la preparacion de los tejidos de lana y en la de los cueros, se adultera mucho con aceites de granos que son más baratos, tales como los de camelina, mostaza, adormideras y linaza; tambien se falsifica con aceite de ballena y de sebo.

Estos fraudes pueden reconocerse con el amoniaco ó álcali volátil, con los vapores hiponítricos, con el cloro y con el oleómetro de Lefebre. El amoniaco forma un jabon blando, de color blanco amarillento con el aceite de nabo impuro, y más duro y concreto, y de un color blanco lechoso con el aceite puro. Los vapores hiponítricos solidifican el aceite puro á los ocho dias de contacto; la presencia de aceites extraños retarda casi indefinidamente la solidificacion; la manera de proceder es bastante sencilla: se echa en un frasco con tapon de vidrio ácido nítrico del comercio hasta la mitad; se agita bien el frasco y se vierte su contenido otra vez en la vasija del ácido nítrico, y se observará que el frasco queda lleno interiormente de unos vapores rojizos, que son los hiponítricos; entonces se vierten en dicho frasco unos 10 gramos del aceite que se trata de ensayar, se tapa, se agita y se deja en reposo, agitando de tiempo en tiempo. La adulteracion con aceite de sebo se reconoce por el olor, por enrojecer el papel azul de tornasol y por la mayor densidad que marca el oleómetro.

Aceite de palma.—Este aceite, tan usado en Inglaterra para la preparacion de jabones, y del cual se hace un comercio importante en las costas de Africa, se adultera muy frecuentemente con cera amarilla, con manteca de puerco y sebo de carnero, y á veces se vende como tal aceite una mezcla de todas estas materias, teñida con cúrcuma y aromatizada con polvos de iris, para darle el olor balsámico del aceite verdadero.

Tratado el aceite sospechoso por éter acético, quedan únicamente por disolver las sustancias extrañas; batiendo en caliente el aceite en cuestion con lejía de sosa para saponificarlo, no cambia de color si es puro, mientras que el adulterado ó el falso toma un tinte rojizo, debido á la accion del ácido sobre la cúrcuma. Algunas veces se ha adulterado tambien el aceite de palma con resina en

polvo, pero este fraude es tambien muy fácil de reconocer tratando el aceite sospechoso por alcohol, que disuelve bien la resina y apenas disuelve al aceite.

Aceite de piés de buey.—Se adultera con mucha frecuencia, empleándose para ello los aceites de colza, de adormideras, de ballena, de piés de caballo y tambien grasas animales mezcladas con aceite de olivas. Se imita el aceite de piés de buey con una mezcla de 500 partes de aceite de oliva comun, otras 500 de aceite de colza y 50 de aceite empireumático, reemplazándose á veces este último por talco ó esteatita en polvo muy fino.

Muchas de estas adulteraciones son difíciles de descubrir, aun para las personas prácticas en los trabajos de laboratorio, por lo cual se entrará en detalles impropios de este sitio; únicamente se manifestará que la marcha empleada por los químicos para este caso y análogos es el procedimiento metódico de Chateau, observando las coloraciones instantaneas y las permanentes producidas en los aceites ensayados por el bisulfuro de calcio, cloruro de zinc, el ácido sulfúrico, el bicloruro de estaño fumante, el ácido fosfórico, en frio y en caliente y el nitrato mercurico.

Aceite de ricino.—El aceite de ricino ó de palma Christi se adultera principalmente con aceite de adormideras. Esta falsificacion se reconoce agitando en un tubo un poco de aceite con alcohol de 95°. El aceite de racino llega á disolverse, quedando como residuo el aceite extraño.

Aceite de sésamo.—Se falsifica con aceite de cacahuete; se descubre la adulteracion con el ácido sulfúrico (una gota sobre 10 de aceite), que da color amarillo bajo al aceite de cacahuete y rojo vivo al de sésamo; la mezcla resulta anaranjada.

V. D. VERA Y LOPEZ.

CONSERVACION DE TONELES VACIOS.

Ya hemos dicho que el medio más sencillo de conservar los toneles de toda clase de pipería vacía sin que se abran ni oren móho, es tener dichos envases con agua y carbon vegetal; pero pueden seguirse tambien otros procedimientos.

Para conservar los toneles perfectamente sanos basta quemar azufre en su interior. El anhídrido sulfuroso que se desprende hace impropio el aire del tonel para las vegetaciones criptogámicas, y preserva á la pipa de toda alteracion.

El procedimiento para llevar á cabo el azufrado es muy sencillo. En vez de los taponos ordinarios se elige un tapon de madera, en cuya parte inferior se fija una espiral de hierro de unos 0,30 metros de longitud; esta espiral termina en una especie de cazoleta, donde se quema el azufre. Se enciende este, y luego se tapa herméticamente la pipa ó tonel; el azufre continúa ardiendo hasta que no hay más oxígeno libre en dicha pipa, y despues se extingue falto del principio necesario á la combustion.

En las bodegas es necesario renovar el azufrado cada dos meses, y aun todos los meses si el almacen fuere húmedo en demasia. Se emplean cerca de 5 gramos de mecha por hectólitro de capacidad, cuidando que el azufre sea puro y sin mezcla de ningun cuerpo extraño que pudiera ser perjudicial.

Tambien se recomienda para conservar los toneles, lavarlos con una disolucion de ácido salicílico y espíritu de vino. Este procedimiento es más costoso, y ofrece menos condiciones de éxito que el azufrado; la disolucion salicilada puede al menor descuido dejar sin accion algun espacio en el tonel, y entonces allí se desarrollarán las criptogamas, deteriorando la pipa que se habia de conservar. El humo del azufre obra, por el contrario, sobre toda la superficie interna del tonel, por la tendencia del gas á ocupar el volumen que tiene disponible, y así no hay peligro de que se produzcan las vegetaciones, que tantos daños ocasionan en la tonelería.

Sin embargo, el ácido salicílico puede dar buenos resultados cuando se trate de cubas abiertas, donde no pueda practicarse el azufrado. Algunas veces se lavan tambien las cubas con una lechada de cal para mantenerlas en buen estado de conservacion.

NOTICIAS

La nacion más castigada este año por el mildiu es Italia. En todas las comarcas del Norte de esta península solo se aspira á recolectar del 65 al 70 por 100 que el año pasado, segun los datos publicados por el ministerio de Agricultura. El Piemonte ha sufrido mucho, y la tan decantada lechada de cal ha sido impotente para contener el desarrollo del parásito.

En cambio en el Mediodía de Francia, donde el mildiu se presentó tambien con caracteres alarmantes, apenas si ha hecho daño por haber sido tratados los viñedos atacados con la mezcla Millardet; así es, que en aquella region se hacen entusiastas elogios de este distinguido cuanto modesto sabio.

En España, segun repetidas veces hemos dicho, no ha sido fácil poder apreciar en todo su valor aquel eficaz tratamiento porque la sequedad atmosférica impidió el desarrollo del mildiu, pero sin embargo, Elciego, Cidamon, Torre Montalvo, Tortosa, y en otros muchos pueblos se han podido comprobar las virtudes del tratamiento Millardet.

Durante los siete primeros meses de este año, se han importado en Francia nada menos que 6.705.272 hectólitros de vinos ordinarios, contra 4.685.565 hectólitros en igual periodo de 1885, resultando á favor de la actual campaña una mejora extraordinaria, de 2.018.707 hectólitros.

De los 6.705.272 hectólitros importados de 1.º de Enero á fin de Julio de este año, corresponden á España 3.385.885 hectólitros, á Italia, 217.733 á Argelia, y los 1.696.129 hectólitros res-

tantes á Portugal, Hungría y demas naciones.

La importacion total ha sido valorada por la administracion de aduanas de la vecina república 316.396.000 de francos.

Las últimas noticias de Portugal confirman nuestros informes, ya publicados, acerca de la situacion vitícola del vecino reino; la próxima cosecha comparada con la última arrojará un déficit de importancia.

Los precios de las uvas y de los mostos se sostienen en la region de Levante, pero el comercio no opera con la actividad que se proponia por considerar al gun tanto elevada la cotizacion.

En Villanueva del Fresno y otros pueblos de la provincia de Badajoz siguen paralizadas las ventas de ganado, y las pocas que se hacen se logran á bajos precios; el de cerda se cotiza á 28 rs. la arroba.

Las hojas de vid que para su examen nos ha enviado nuestro corresponsal en Hoya-Gonzalo (Albacete) están por fortuna libres del mildiu.

Las lluvias que han descargado en casi todas las comarcas de España han favorecido notablemente el desarrollo y el embero de los racimos, sin que hasta la fecha se note hayan avivado el terrible hongo como se temia.

La cosecha promete ser buena en las Rioja, Navarra, Aragon y Cataluña, y si el mes de Setiembre se muestra propicio para la madurez, la calidad no hay duda será superior en todas aquellas regiones, tan castigadas el año pasado por el mildiu.

Para muchos términos de Castellon, Alicante, Valencia y Murcia, así como para Andalucía, las lluvias han llegado tarde, pues no pocos pueblos están ya en plena vendimia. La muestra fué abundante, pero el rendimiento no iguala al que se esperaba por haber quedado los racimos harto pequeños á consecuencia de la sequia. Esto no obstante, la cosecha en conjunto es satisfactoria, si bien comparada con la de 1885 acusa déficit, cuya importancia es difícil apreciar.

En Extremadura la produccion no pasa de mediana, efecto de los hielos primaverales, insectos y enfermedades criptogámicas.

En Galicia, las dos Castillas y la provincia de Albacete la situacion es mediana ó mala, por las causas que tenemos dicho en otros números, y sin estos puntos negros claro está que la vendimia del presente año seria más que buena; notable por la cantidad y por las clases. De todos modos, España elaborará más caldo que en 1885.

Los señores Almera y Compañía, directores de la estacion Vitivinícola Española, han censado un vasto terreno regado en el Prat del Llobregat para establecer otra estacion de ensayos destinada, especialmente á la plantacion de estacas de las principales variedades de vides americanas para obtener barbados y avivar éstos ya ingertados con puas de vides del país.

Segun noticias es considerable el número de zorras que estos años merodean por los campos inmediatos á Tortosa, llevando en algunas partidas el terror por todas partes donde existe un gallinero, por los muchos destrozos que en ellos causan.

Dice un colega de Reus que anteaer comparecieron á aquel mercado muchos forasteros tratantes en vinos para enterarse de las impresiones que reinaban respecto á los precios que obtendrian los de la próxima cosecha; pero fué en vano, porque aún habrá de tardarse unos 15 dias en darse principio á la vendimia, y

por consiguiente en este espacio de tiempo pueden ocurrir muchos accidentes y fuera prematuro todo cálculo que pudiera formarse.

El ganado de cerda es el único que ha tenido salida para las provincias de Levante en la feria que en la anterior semana se ha verificado en Jaen.

Se han vendido muchas cabezas, si bien á muy bajo precio: de 26 á 28 y 30 reales arroba.

El resto de la feria concurridísimo y totalmente paralizado.

El 27 de Agosto alcanzaron las pasas en la plaza de Málaga los siguientes precios:

Lechos corrientes con 20 libras, 28 reales.

Id. superior americano con id. 35 id.

Id. superior alto con 22 libras, 40 id.

Id. id. bajo, con id., 38 id.

Granos corrientes, con 20 libras, 30 id.

Id. superior con 22 id., 35 id.

Id. medio reviso con id., 40 id.

Id. reviso, 46 id.

Racimales de 5.ª, 45 id.

Id. de 4.ª, 55 id.

Id. de plancha, 55.

Como la próxima cosecha de vino no solo ofrece ser buena en cantidad sino tambien en clase, los precios de los caldos del 85, que como es bien sabido dejan algo ó mucho que desear, segun las bodegas, han sufrido bajas en bastantes mercados de Navarra y Aragon. Nuestros celosos corresponsales nos vienen dando cuenta de tan sensible movimiento en las numerosas cartas que publicamos.

En Pozaldez (Valladolid) se han contratado 2.500 cantaros de vino blanco de 22 á 23 rs. y otros 1.500 de tinto á 24 y 25.

En Moraleja del Vino, Toro y otras bodegas de la provincia de Zamora, sigue ofreciéndose en baja. Fuentesauco ha vendido pequeñas partidas de 16 á 17 rs. cántaro.

En Fitero (Navarra) se estima la existencia en unos 50.000 cantaros y, como la clase es buena, y se cedería á 12 y 13 reales el cántaro de 11,77, creemos que el comercio puede realizar buenos negocios en dicha bodega, así como en la de Corella y otras de Navarra.

En Cornudella (Tarragona) dan bastante juego los vinos bajos, los cuales se cotizan desde 15 hasta 25 pesetas la carga de 121,60 litros.

En Aguaron (Zaragoza) han cambiado de mano 700 alqueces de clase baja á los tipos de 20 á 22 pesetas y otros 300 alqueces de regular calidad, de 25 á 30. Esta bodega conserva todavía 9.000 alqueces, casi todos de buena clase. El alquece equivale á 118,92 litros.

Segun escriben de Buenos Aires, no se hacen allí operaciones con las pasas de Málaga, porque hace tiempo que no se reciben en aquel mercado partidas de dicho fruto.

Se lamenta la prensa sevillana y malagueña de que en ninguna region como en la andaluza, se practica la usura al menudeo de un modo más repugnante ni con más frecuencia, dándose el caso de que las clases menesterosas, al necesitar pequeñas sumas para sus tribulaciones, tienen que tomar el dinero á mucho más de 1.000 por 100.

Noticias de la cosecha de cereales en Andalucía:

La cosecha de granos en la vega y campiñas ha sido escasa, y muy mala en los terrenos de sierra, principalmente en la parra de Sierra-Morena, en la que el que más ha cogido tres semillas.

Notas del mercado de aceites en Málaga:

Interrumpida la exportacion por la gran competencia que hace Italia, no se hacen embarques por nuestro puerto, destinándose al consumo las partidas que entran.

Hé aquí los precios:
En puertas 36 1/2 rs. arroba.
En bodega 37 1/2 id. id.

Los precios del lanaje en el mercado de Barcelona son actualmente los siguientes: lana blanca, de 15 á 16 duros saca de seis arrobas castellanas; lana negra, de 15 á 16 duros tambien, y lana parda, de 14 á 15 duros.

El mercado de Cete (Francia) se ha reanimado, siendo muy solicitados los buenos vinos de Alicante, así como los de Milazzo.

Los negocios sobre cepas son escasos en el Mediodia de Francia por negarse los propietarios á aceptar las ofertas del comercio. Una importante cosecha de la comarca de Narbona no ha podido cerrarse por dicho motivo; el comprador no quiere pasar de los 34 francos por hectólitro, siendo así que el año pasado abonó 38.

En Argelia se ha fijado para las buenas clases el limite de 30 francos hectólitro. Los vientos cálidos han perjudicado aquellos viñedos; así es que el rendimiento resulta menor del que se esperaba. Seguramente que la joven colonia francesa no conseguirá elaborar el millón y medio de hectólitros.

La vendimia no será general en la Girona hasta fines de Setiembre ó los primeros dias de Octubre. La comarca del Medoc se cree comenzara sobre el 25 del presente mes.

El rendimiento igualara al del año pasado, gracias á los tratamientos contra el mildiu.

La mezcla de cal y sulfato de cobre es el remedio que ha dado mejores resultados.

El mildiu acaba de invadir los viñedos de Argenteuil, Cornilles, Lauveciennes y otros términos inmediatos á París.

En las comarcas de la Turena y Champagne está haciendo el hongo grandes estragos.

En el Mediodia de Francia ha sido combatido victoriosamente con el tratamiento del sabio Millardet, que es sin disputa el más eficaz entre todos los que se vienen empleando.

En nuestra nacion, segun tenemos dicho, reapareció el mildiu en bastantes viñedos, pero la sequia de Julio y Agosto ha matado el terrible parásito; así es que el daño que ha causado este año es insignificante por fortuna.

Ya no es posible dudar de que la cosecha de cereales ha defraudado las esperanzas de la mayoría, no solo en la Mancha, si que tambien en Extremadura, Andalucía y Castilla la Vieja.

El gobierno de la isla de Islandia ha hecho ultimamente ensayos de plantacion y cultivo de cebada en grande escala, obteniendo muy buenos resultados.

Se sembró cebada de Altenford, en el punto más septentrional de la region de la isla, y en el espacio de 89 dias estaba en sazón para ser cosechada. Esto es un hecho tanto más interesante, cuanto que es opinion general que la temperatura en estos países del norte sigue enfriándose siempre más desde los tiempos históricos, y aún aducen como prueba de ello que la cebada se cultivaba en Islandia desde el año de 870 hasta la mitad del siglo xv, mientras que ahora no encuentra ya condiciones apropiadas para su cultivo.

Pero el verdadero motivo de haber desaparecido el cultivo de la cebada no es el aumento del frio, sino el de la cria de

ganado, la cual trae mejor cuenta á los agricultores.

Se han hecho allí tambien ensayos de la plantacion de otras plantas. Se ha establecido en Reikyavik, la capital de la isla, un jardín botánico y se han sembrado semillas de 382 diferentes especies de plantas tomadas de los contornos de Christiania, la capital de Noruega, en donde prospera bien.

Mercado de bueyes en Tanager.—Domingo 15: Bueyes llegados, 96; vendidos, todos.

Precios, de 14 á 30 pf. por cabeza. Carneros vendidos, 70; á 2 pf. 25 céntimos.

Jueves 19: Bueyes llegados, 296; vendidos, 234.

Precios, de 14 á 38 pf. por cabeza. Carneros vendidos, 24; á 2 pf. 15 céntimos.

Carne vacuna, por quintal de 168 libras inglesas de 7 á 8 pf.; al detalle 2 1/4 rvn. la libra grande.

Tambien el ganado lanar de Milagro (Navarra) ha sido invadido por la viuela.

Está atracado en el muelle de Bonanza el vapor *Villarreal* de la matrícula de Valencia con 1.050 bocoyes vacios.

En el mismo muelle tiene ya dispuesto parte del vino que ha de conducir á Marsella dicho vapor.

Dice el *Diario de Gandia*:

«El tiempo sigue excelente para la madurez de la uva. Hace el calor necesario, y casi toda esta fruta está ya en condiciones de escaide, siendo hasta ahora la pasa que resulta, si bien no abundante, de excelente calidad en todos conceptos.

Se han hecho ya varias operaciones á precios que resultan ventajosos y que han de sostenerse, dada la demanda que se hace y la mediana produccion que la cosecha acusa.»

El ministro de Agricultura de Italia ha creado una comision para el examen de los métodos ó procedimientos que se vienen empleando para combatir el mildiu.

Esta comision deberá redactar un informe sobre tan vital asunto, el cual se publicará en la *Gaceta* oficial en Enero próximo.

Por el Ministerio de Fomento se ha enviado á las Cámaras de Comercio una real orden, con objeto de excitar á los principales navieros y armadores para que procuren llenar el vacío que en Italia ha dejado la marina mercante francesa, persuadiéndoles de las grandes utilidades que pueden obtener en el caso de acudir con sus buques á disputar á otros países las ventajas que ofrece aquel mercado, y de la importancia que alcanzaria nuestra bandera si al surcar nuestra marina, en competencia de otras naciones, los mares italianos, demostrara que le anima el espíritu emprendedor que la distinguió en otros tiempos.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

HOYA-GONZALO (Albacete) 28 de Agosto.

Muy señor mio: En mi última ofrecí á Vd. tratar en mi futura sobre algunas enfermedades de la vid, y al efecto, tengo el gusto de manifestarle lo que sobre el particular vengo observando. En esta zona la plantacion antigua consistia en unas 100.000 vides mal podadas y rutinariamente cultivadas, todas en su mayor parte de la clase tempranillas blancas ó malvarias, que sin duda, efecto de poda y cultivo, gozaban de un raquitismo tal, que seguramente su escaso fruto no compensaba el gasto de dichos rudimentarios trabajos, notándose poco efecto su fruto al padecimiento de ninguna de las enfermedades de la vid. Despues, en menor número, seguian las plantaciones de moscatel, rojal, bobal y moras-

tel. De las dos primeras clases se da muy poco rendimiento, seguramente por las heladas que se experimentan en Mayo; el bobal se conoce por ser muy mal sufrido para los vientos de Junio, puesto que se sueltan con facilidad los brotes del tronco, retardando la creación de la cepa; y el morastel es conocido por su abundante fruto, inaccesible á las contrariedades de la vid creadas por la excesiva humedad, sequía, etc. Esta especie es la más segura y de menos exposiciones á perderse. Al moscatel y rojal les ataca con facilidad el oidium. Hay otra clase que se da muy bien y rinde mucho, *bobal agrio ó moravia*; esta se nota atacada de *viruela ó mildiu* (viruela, nombre con que le distinguen estas gentes), cuya enfermedad se nota más en los veranos lluviosos. Creo que la humedad influye sobremanera en el desarrollo de esta enfermedad y en la *conicilla* ó *oidium*. Para combatir ambas enfermedades hice uso de la lechada de cal y cobre, habiendo obtenido resultados que superaban á mi confianza. He notado en las viñas viejas que el cubrir las espaldas de podarlas, con lechada de cal, es bueno para destruir los insectos que aovan en la cáscara leñosa de las cepas, y hasta han brotado con mayor lozanía, por lo cual aconsejo se hagan nuevos experimentos á este fin, que creo muy económico y puede producir grandes é inmensas ventajas para el buen cultivo de tan noble planta.

La cosecha de cereales completamente perdida, asegurándole no haberse recogido de estos cantidad bastante para el consumo de un mes de este vecindario.

La de vinos será de una tercera parte, siendo debidos estos desastres al paso de la langosta por este término en la época más floreciente de ambas cosechas.

Como se importan cereales extranjeros, se está comprando á los precios de 44 á 48 rs. fanega de cañal y trigos; á 20 y 22 de cebada.—A. R.

ROA (Búrgos) 28 de Agosto.

Aunque no ha ocurrido nada notable que comunicar á Vd. en esta localidad, hoy le escribo para decirle que la faena de la recolección de granos ha terminado con no muy buenos resultados. El trigo ha dado muy pocos rendimientos, sin duda por efecto de los hielos que cayeron en Abril y Mayo; las cebadas, en su mayor parte, regulares, y las legumbres también muy escasas, tanto que hoy mismo se me ha pedido á tres duros por fanega de titos; las habas, yeros y algarrobas se cotizan á 25 y 26; yeros á ídem y algarrobas á 22 respectivamente. Los patatares bien y los alubiares también prometen una cosecha regular y valen de estos la fanega á 46 y 48 rs.

Las viñas con muy buen aspecto, aunque con poco fruto, porque como la mayor parte del viñedo se apedreó el año anterior dos veces en el transcurso de muy pocos días, claro está que no se pudo dejar la poda en madera sana, para haber podido dar un rendimiento regular, y además porque en la época de la eflorescencia hubo bastantes días de vientos muy fuertes que obligaron á caerse mucha flor; por todo lo cual, se hallan los racimos de la uva muy corridos y con poco fruto; el precio de este líquido es hoy el de 14 rs. al por mayor, pero sin demanda, y el del consumo local á 24 céntimos litro.

Los precios de los cereales son: trigo, á 36 y 38 rs. fanega; cebada y centeno, á 21 y 24, con muy pocas entradas en el mercado, por lo que se sostienen los precios algo subidos, hasta tanto que concurran á él en mayor número.—F. G.

SANTANDER 26 de Agosto.

Harinas.—Al finalizar la semana anterior, y cuando ya no nos era lícito hacer mérito de ello, aprendimos que se habían vendido según unos 1.000 sacos, y según otros 1.500 de la clase primera perteneciente á una buena marca, que se pagó á 15 1/8 reales la arroba. El rumor señalaba como comprador de dicha partida, á un fabricante algo azevado á esta especie de especulaciones, el cual es lástima que no tenga ni en mucho, ni en poco, ni en nada imitadores, aunque no fuera por otra cosa que por dar alguna más vida á este mercado.

Los de Castilla no ofrecen hasta el presente novedades dignas de mención después de las que hemos apuntado en otros escritos al hablar de su cosecha y rendimientos; y por lo tocante á los de Cuba, carecemos enteramente de noticias, si bien se cree que deberá traerlas frescas y malas como siempre el vapor correo

que es esperado aquí hoy como salido de la Habana el 5 del corriente, para hacer además la escala de Puerto Rico.

En conclusión. El artículo á que venimos aludiendo, puede decirse que queda propuesto de 15 1/8 á 15 1/2 reales la arroba, con la circunstancia de que en este igual día y mes del año 1885, le cotizábamos de 15 1/2 á 16.

Veremos, si fácil nos es vislumbrarlo, qué tipo alcanza de sus gestiones, el consignatario de un buque de vela anclado en esta habia, para el cual según informes, se trata de adquirir su correspondiente cargamento.

Y se embarcaron: 2.864 sacos en el vapor *Cabo Cruz*, para Barcelona; 408 en el *Vizcaya*, para Cadiz; 160 en el *patache J. B. T.* para Larcia; 185 en el *Nuevo Teresa*, para Llanes; 288 en el *Pronto*, para Villaviciosa; 150 en el vapor *Santoña*, para Santoña; 4.055 sacos en junto para la Península.

Para América, nada.—El correspondiente.

CORNUDELLA (Tarragona) 25 de Agosto.

Hasta hace unos días el tiempo se ha presentado sereno y seco, merced á cuyas favorables circunstancias, el mildiu no se ha presentado en esta comarca, en donde tantos estragos causó el año pasado. La cosecha se presenta regular, y si las humedades que nos amenazan no contribuyen al desarrollo de la plaga, y no hay algún otro degraado accidente, tal vez podamos en parte indemnizarnos de los gravísimos perjuicios que hemos experimentado.

Continúa la calma en la extracción de vino, principalmente en el de clases buenas, que son muy poco solicitadas, y que por consecuencia han experimentado una baja de 10 á 15 pesetas por carga.

Las clases bajas que se han conservado, pues muchas de ellas se han mezclado, teniendo que destinarlas á la fabricación de aguardientes, han tenido estos días alguna demanda, cotizándose según ellas, desde 15 hasta 25 pesetas carha.—J. P.

SOTILLO DE LA RIBERA (Búrgos) 26 de Agosto.

Han terminado las faenas de la recolección de los cereales, siendo los rendimientos muy cortos.

La brotación de la vid fué en esta comarca altamente satisfactoria, pues los pámpanos ostentaron gran lozanía y fruto abundante, pero más tarde, al florecer la vid, llovió y granizó, perdiéndose muchas uvas y quedando otras poco nutridas; la cosecha será en su consecuencia mediana.

Al poco y mal vino que se recolectó el año pasado en este término se le va dando salida al precio de 12 rs. cántaro.

—D. G. H.

ABANILLA (Murcia) 27 de Agosto.

Han comenzado los negocios sobre cepas sobre la base de 8 rs. la arroba de 11 1/2 kilogramos de uvas.

También se han fijado precios para la almendra; la blanqueta se cotiza á 60 reales la fanega y las duras á 45.

Ahora se está en la recolección de la cebolla colorada; el rendimiento es regular y en cuanto á la calidad creo que la mayor parte de la cosecha renirá buenas condiciones para ser embarcada y exportada.

Estas son las noticias de algún interés que puedo hoy darle para su periódico.—F. R.

NAVA DEL REY (Valladolid) 28 de Agosto.

Se ha concluido la recolección de cereales, y desgraciadamente, su resultado ha sido la demostración de mi profecía.

Han sido tan escasos los rendimientos, que muchos colonos tienen que comprar trigo para pagar sus rentas.

Los garbanzos, que es el primer recurso de que se echa mano, han defraudado las esperanzas que en ellos se fundaban; y menos mal, que aunque corta ha habido cosecha, pero como en los demás pueblos ha sido nula, se espera dar con ellos la ley á los compradores, utilizando para las necesidades más apremiantes la realización del vino y de otros productos.

Por esta razón los precios del vino acusan gran flojedad, cotizándose el de la última cosecha, blanco, á 19 rs.; tinto, á 21; añejo blanco, á 25; vinagre, de 13 á 17 rs. Hay muchas existencias. La cosecha del año pasado se cree ha sido la más corta del siglo; pues bien, por mucho que engruese la uva de la pendiente, escasamente llegará á la mitad de aquella.

El trigo se vende á 36 y 37 rs.; ceba-

da, á 26; guisantes, de 34 á 35; algarrobas, de 26 á 27; y garbanzos, de 180 á 200 rs. fanega.—J. A. B.

ESCALONILLA (Toledo) 27 de Agosto.

El precio de los granos en este mercado es tan inconstante que menester sería, para tener á Vd. al tanto del movimiento mercantil en esta comarca, estar al habla continuamente. Los últimos precios han cerrado en esta forma: el trigo añejo de 38 á 40 rs. fanega; el nuevo de 42 á 43; cebada de 27 á 28; guisantes á 45; habas á 40, y los garbanzos se han vendido desde 28 á 40 rs. arroba según clase. El vino se negocia á 24 rs. arroba y el aceite de 35 á 36.

Con la semana que ha espirado, ha terminado la siega del trigo en esta dilatada campiña que ofrece hoy el aspecto de un blanco sudario, que recuerda naturalmente el asiento imperial de la diosa hija de Saturno y de Opis. También ha concluido la trilla, y en lo que resta de mes acabarán seguramente la limpia del trigo, si asisten los aires, y, si estos no fueren demasiado violentos, quedarán repletos los pajares.

La paja se busca aquí con bastante estimación, pagándose á un real la arroba y sesenta rs. por cada carro. También en estos últimos días han solicitado la lana, sin que hayan querido negociar los tenedores, porque consideran baja la oferta de 45 rs. arroba.

Llevamos tres días circuidos de nubes: el tiempo fresco y ventoso presagia la venida del Otoño.—B. G. A.

BUENDIA (Cuenca) 28 de Agosto.

La recolección de la cebada se hizo con un tiempo excelente; su clase nada tiene que desear, pues tiene mucho peso y limpia; su rendimiento ha sido de una tercera parte menos de lo que se esperaba. La de trigo va tocando ya á su término, ó mejor dicho, está terminada, por más que falte alguna pequeña cosa; su rendimiento es tan escaso que á la generalidad de los labradores les ha rendido dos simientes, y en algunos poco más; la clase de trigo es de buena calidad.

Las viñas siguen con aspecto hermoso y lozano; hay un esquimo regular en todo lo que no padeció de hielos de primavera y nubes, la madurez se espera sea bueno, pues el otro día llovió bastante, y este temporal ha de favorecer mucho. De patatas se espera mala cosecha, pues á pesar de regarlas mucho se secan y las que sacan dan muy poco fruto y de mala clase.

Las olivas tienen un fruto que no llegará á la cuarta parte del año anterior, pero en cambio han renovado mucho su tamaño, por lo que según el parecer de los inteligentes, quedan preparados para poder llevar buen fruto si algún incidente no ocurre en 1887.

Estamos rodeados de la terrible plaga de langosta, y hace unos días se ven algunas, pero no se nota si hacen algún daño, con este motivo estamos con el disgusto que es consiguiente al ver como han quedado numerosos pueblos de esta provincia, tanto que muchos labradores vacilan de sembrar, y qué clase de semillas han de elegir en que menos se cebe el fatal insecto.

Los precios que corren por toda esta comarca son los siguientes:

Trigo, de 39 á 41 rs. fanega; cebada, de 22 á 24; centeno, de 28 á 30; vino, de 18 á 20 rs. la arroba, según clase y con poca demanda, quedan muy pocas existencias; aceite, de 34 á 36 rs. arroba.—R. M.

NAVARRÉS (Valencia) 28 de Agosto.

En todos los pueblos de este país ha principiado hace algunos días la vendimia de las uvas bobal y moscatel, pagándose estas clases á 7 y 7 1/2 rs. la arroba. Las de forcalla y demás variedades están todavía verdes.

Se ven muchos pedazos de viñedo invadidos por una enfermedad aquí desconocida, pero grave, pues deja la planta en mal estado, secándose las hojas.

Las cosechas de algarrobas y aceite casi nulas; las de panizo, alubias y cacahuet buenas.—J. R.

FITERO (Navarra) 28 de Agosto.

Tomo la pluma en este momento para decirle que se ha operado un movimiento hace años no conocido en el mercado de vinos.

En este pueblo se ha ido dando salida á los vinos bajos á precios bastante regulares, y al que le ofrecían del vino bueno á 16 rs., contestaba que su vino no lo daba menos de 18; si se le ofrecía á 18, pedía á 19 y así sucesivamente; pues

bien, hace 15 días que los cosecheros aceptan el precio que les ofrecen y lo que antes no querían ceder á 17 y 18 hoy si les ofrecen á 12 y 13 aceptarán.

Como en esta bodega hay bastante vino, cerca de 50.000 cántaros, y de los que 30.000 pasarán de 15 grados Salleron, no puedo menos de llamar la atención del comercio porque esta es la ocasión más á propósito para hacer un buen negocio, pues hasta el transporte de esta á la estación de Castejon se encuentra hoy más arreglado que los años anteriores; y en el garapito hay personal apto para el desempeño de su cometido.

La cosecha de uva promete ser nada más que regular ó por mejor dicho corta; los pedriscos han mermado bastante.

La de cereales, en esta se siembra poco, pero ha estado regular; ya se ha concluido de trillar.

Los olivos sacaron bastante flor pero se ha caído casi toda; de modo que será bastante corta la cosecha.

Los precios de los principales artículos son los siguientes: trigo, de 20 á 22 reales roba; cebada, de 11 á 12; aceite, de 42 á 44 rs. arroba; aguardiente de 19 grados, de vino, á 48; id. de id. orujo, á 28.

La fruta se ha vendido bien, especialmente las peras; los frutales también padecen una enfermedad que en las hojas parece por el estilo del mildiu unas manchas cobrizas. Y a propósito de mildiu, algunos aún abrigan temores de que con las aguas de estos días aparezca, pero hasta ahora no se ve ningún síntoma, pues las viñas presentan una lozanía como nunca.—El correspondiente.

AGUARON (Zaragoza) 28 de Agosto.

Al viento Norte que casi frío para la estación tuvimos desde mediados de mes, sucedió el 21 y siguientes hasta el 24 inclusive, lluvia abundante, la mayor parte de tronadas.

No causaron daño alguno, pues no cayó más que algún grano de granizo con mucha agua. Han ganado con ello muchísimo las cepas, al decir de estos agricultores, y se cree que la cosecha, si bien solo regular, será de excelente calidad. Bien se necesita.

Si pasan unos días sin novedad, ya no se temerá al mildiu, pues que no es de esperar se desarrolle, aunque exista, faltando el otro factor, ó sea el exceso de calor. Lo que si suponemos que quedará un tiempo otoñal, según sucede otros años por ahora.

Parece se ha reanimado algo el tráfico de vinos, muer o hacia tanto tiempo, pues los últimos días se han vendido unos 700 alqueces (118,92 litros) de inferior calidad, de 20 á 22 pesetas alquec, y sobre otros 300, clase algo mejor, á los precios de 25 á 30.

Queda todavía mucho que vender, pues se calcula habrá quizá más de 9.000 alqueces. Estas partidas dicen son todas ya de buena clase, para lo que fué el año, y se cederán quizá de 30 pesetas para arriba, y esto por hallarnos ya tan próximos á la época de la vendimia.—F. S.

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

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis á cuantos la pidan. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, proveere 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 cuberria, puede dirigirse á D. VICTORIANO ECHAVARRI, de Olazagutia (Navarra.)

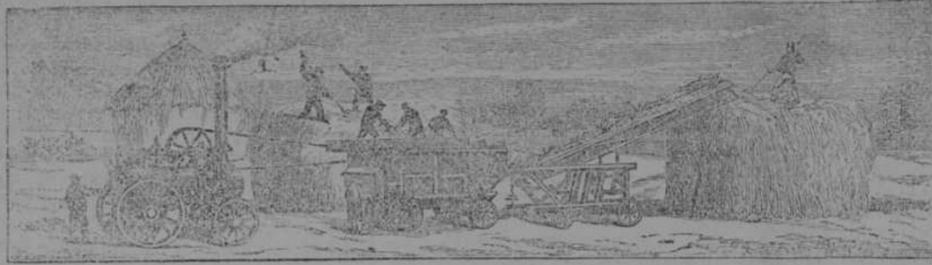
BODEGA

Se arrienda una de las propiedades de D. Manuel Castellanos, término de la Puebla de Almoradiel, á un kilómetro de la carretera, que desde Quintanar de la Orden vá á la estación de Villacanas. Hay envases de conos para cabida de 17.000 arrobas, prensas, bombas, e - trujadoras y todo lo correspondiente de aparatos de mangas necesarias para el pronto y fácil trasiego, habiendo además 130 bocoyes superiores, de cabida 40 arrobas uno. Para entenderse de arriendo pueden dirigirse al indicado propietario Castellanos, que habita en el repetido Quintanar de la Orden.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 3.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

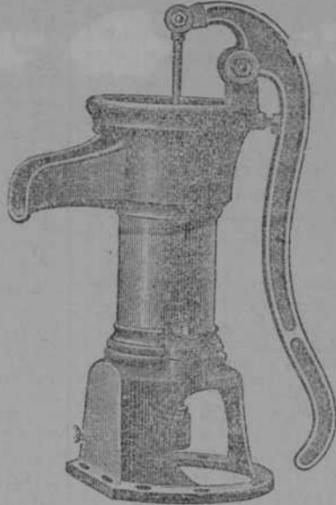
SUCURSALES: } 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)
 } 6, PUERTA DEL SOL. MADRID.
 Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia.—Colchester.
 y de la «Pulsometer Engineering Co.»—Londres.



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



Vías férreas portátiles y wagonetas. Tubos y metales.



Bombas de riego, motores por fuerza animal y á vapor. Norias para motor animal ó viento. Instalaciones para fabricas 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, 1873
 DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

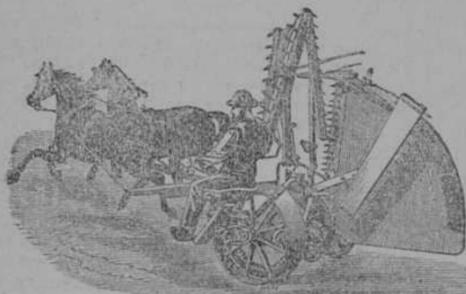
ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS
 de destilacion y rectificacion
 Y TODA CLASE DE CALDERERIA
 de cobre y hierro

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

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, 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 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 otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Molinos de harina movidos por caballería ó vapor.—Casca-dores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, pesde 320 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 Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además 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 remision, á D. Antonio del Carrero.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

MILDEW ANTRACNOSIS 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 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.—BURGOS**

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

Aparato para la explotación del crujo 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. Obra 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 razon 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.)

Á LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑÍA, 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 elaboracion ú 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 retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos-circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.

En nuestros prospectos-circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilacion de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el dia por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR 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.

ALBERTO AHLES SUCURSAL DE LA CASA
 NOEL DE PARIS.—BARCELONA
 15, Paseo de la Aduana, (Frente á la Estacion de Francia.)
 Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-raices, molinos, etc. Bombas para pozos, jardines, etc. **BOMBAS CONTRA INCENDIOS**
 Catálogos gratis y franco.

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU
 PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos. Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes. Prensas y extrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin el Ebuliómetros y otros instrumentos para el analisis 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 Sohn 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)

Construccion especial de **PRESAS MECANICAS**
 Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del buco.



MAQUINAS
 de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.
 Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.