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

NAS, PLAZA DE URIENTE, NUM. 7. 2

Sábado 11 de Setiembre de 1886.

NUM. 907

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscricion y correspondencia di-

rigirse al Administrador del periódico

Anuncios y comunicados á precios con

Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

vencionales.

AÑO IX.

INO MÁS ENYESADO!

Sr. Director de la Crónica De Vinos y Cerealbs.

Muy señor mio y amigo: En visperas de dar principio à la vendimia, creo que prestaria Vd. un señalado servicio à la vinicultura española haciendo comprender à nuestros cosecheros, por medio de su autorizado periódico, el altisimo interés que recomienda renunciar de una vez para siempre à la fatal rutina del enyesado de los vinos.

Por este puerto pasa, como sabe usted, la décima parte de la total exportacion de vinostintos que hacemos à Francia; y la observacion diaria de este tráfico à que mi posicion me obliga, y las relaciones intimas y constantes en que estoy con las más importantes casas exportadoras de esta region, han reunido en mi mano tal copia de antecedentes sobre el daño que causa à nuestra exportacion la persistencia de muchos cosecheros en el enyesado, que considero esa fatal rutina como uno de los obstáculos más serios al crecimiento de nuestra exportacion.

Es cosa de todos sabida que la ley francesa no tolera más que dos gramos de sulfato de potasa como maximun, pasado el cual declara «nocivos á la salud» los vinos que contengan yeso en mayor cantidad. Empujado el gobierno francés, este año con mayor vigor que nunca, por las corporaciones sanitarias que tienden á impedir la entrada de todo vino que no se ajuste extrictamente á las prescripciones legales, deben contar desde ahora nuestros cosecheros que no encontrarán este año sus vinos ni un miligramo de tolerancia en las aduanas francesas; y este sólo hecho les obliga á ser extremadamente cantos en el enyesado de los mostos de la próxima vendi-

Pero hay una razon más poderosa que esa todavía que aconseja, no ya el no abusar como hasta hoy del enyesado, sino el no usarlo en la confeccion de nuestros vinos.

No es el mercado francés solamente el que absorbe y está llamado á acrecentar nuestra exportación vinícola; sería craso error el suponerlo. Una buena parte de lo que exportamos á Francia vuelve á exportarse de allá para los mercados del Norte y de América, que no hemos acertado á explotar directamente todavía; y en esos mercados de América y del Norte, el sulfato de potasa no está ya tolerado dentro de un mínimum como en Francia, sino que está en absoluto proscrito, y aquellos mercados rechazan con todo rigor los vinos que acusen indicios siquiera de haber sido enyesados.

La consecuencia de este estado de cosas es que la especulación francesa, experimentada é inteligente como ninguna, se ve obligada á buscar en Portugal
y en Italia vinos sin yeso para sostener
ese trafico de reexportación; y España
pierde por la terquedad de nuestros rutinarios cosecheros toda la exportación
que en vinos de esas condiciones hacen á

Francia esas naciones nuestras competi-

No se trata aqui de ninguna afirmacion aventurada ni de alarmas sin motivo serio; se trata de hechos positivos y tangibles. Yo he visto abandonar su gran instalacion de bodegas en Pasajes, à una casa francesa de primer orden por la imposibilidad de encontrar en la comarca vinicolade la Rioja y Aragon, cantidad suficiente de vinos de primera sin yeso para alimentar su tráfico. Yo he visto 4 otras dos importantes casas trasladarse à Portugal y à Italia con el mismo fin; y de sus jefes he recibido, hace pocos dias aún, la manifestacion explicita y terminante de que d rian la preferencia en todo tiempo á los vinos españoles si se renunciase à la viciosa práctica del enyesado, porque las facilidades de traslacion hacen de España el mejor mercado para Francia, y las condiciones excepcionalmente ventajosas de nuestros vinos de primera los harian preferibles, si no fueran enyesados en su inmensa mayoría, á los mejores caldos de Portugal y

Creo, señor director, que hay un gran inierés nacional, y de oportunidad, en hacer llegar estas líneas à conocimiento del mayor número posible de cosecheros; y agradecerá à Vd. les de publicidad su atento S. S. Q. B. S. M.

J. J▲MAR.
Pasajes 4 de Setiembre de 1886.

UN TRABAJO DEL DR. GARAGARZA

Este distinguido profesor de la Universidad central, que con con tanto acierto viene dirigiendo el Laboratorio Químico Municipal de Madrid, acaba de publicar un opúsculo sobre las plagas de la vid conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septocylinbrium, y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias.

Por más que el Sr. Garagarza afirma en la primera página de su opúsculo que ha procurado popularizar los notables trabajos de los distinguidos naturalistas y micrógrafos Planchon, Perilleux, Hartig, Viala, Joex, Millardet, y demás maestros que en estos últimos años han estudiado y descrito el origen y la evolucion de los hongos parásitos, con lo cual parece indicar el ilustrado cuanto modesto profesor de Madrid, que nada dice que no haya sido ya dicho por aquellos sabios; la verdad es, que el jefe del Laboratorio Municipal de esta corte aporta nuevas é interesantisimas observaciones, especialmente cuando explica la manera de reconocer el peronóspora viticola aun cuando los filamentos fructiferos no se hayan desarrollado, cuyo descubrimiento es de la mayor importancia para poder aplicar los remedios con oportunidad y detener los progresos del mildiu.

El Sr. Garagarza impugna victoriosamente un error por desgracia muy ge-

neralizado entre los agricultores, el de atribuir los desastres del peronóspora al estado atmosférico, y se declara partidario de la mezcla de cal y sulfato de cobre para combatir dicha plaga, desde el momento que la accion benéfica de la lechada de cal no es suficiente cuando el mildiu se propaga en condiciones favorables de temperatura y humedad.

Los efectos que podrá causar la cuprificacion en el vino son tambien estudiados por el catedrático de la facultad de farmacia, quien califica de inmotivados los recelos y las alarmas que han cundido por el cobreado de los caldos. «Los análisis de los vinos procedentes de viñas cuprificadas, dice el Sr. Garagarza, ó no han dado indicios sensibles de cobre ó se ha encontrado este meral en una cantidad tan pequeña, que es verdaderamente insigficante y comparable con la que ordinariamente se encuentra en el cacao, en el trigo y otras semillas. Siempre será el peligro imaginario si se compara con la cantidad de cobre que llevan las preparaciones de guisantes, pepinillos y otras verduras, que en millones de francos se elaboran en Francia y se consumen en Italia, España y toda Europa, sin que se haya intentado poner rorrectivo verdadero á estas industrias y a la circulacion de tales verduras en que se encuentra sobrado cobre en estado de albuminato, hecho mucho más repren-

En el utilisimo trabajo de que damos cuenta se describen con tal claridad los caracteres de las enfermedades de la vid, que despues de estudiado este capital extremo, nada más sencillo que poder distinguir el mildiu de la antracnosis, así como cada uno de estos dos hongos de la erinosis, podredumbre, cladosporium, etc., etc. Para ilustrar más y más en este punto á nuestros agricultores contiene el notable opúsculo láminas cromolitografiadas y láminas litografiadas en negro, que hacen dob emente apreciable el folleto del Sr. Garagarza.

Ocioso es añadir que al final de cada capítulo se dan à conocer los tratamientos que con mejor éxito se vienen empleando para combatir las invasiones parasitarias y otras enfermedades de la vid.

La Crónica de Vinos y Cereales, que ha visto muy de cerca los inteligentes cuanto desinteresados trabajos que en obsequio de la viticultura ha practicado el Sr. Garagarza en los cuatro últimos meses, felicita à tan incansable profesor por el feliz resultado de aquellos estudios experimentales y recomienda à sus abonados la adquisicion del Opúsculo sobre las plagas de la vid.

Los pedidos se sirven en casa del autor, calle de Calderon de la Barca, número 2, duplicado, Madrid. Precio, una peseta.

CECILIO S. DE ZAITIGUI.

CONGRESO VITÍCOLA EN BURDEOS.

ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS.

El conde de Lavergue, el doctor Despetir, MM. Vermorel, Skawinski, Gayon y

cuantos propietarios y profesores han intervenido en el debate sostenido en aquel congreso acerca de las enfermedades criptogámicas, se han mostrado partidarios del sulfato de cobre mezclado con la cal ó con el azufre para combatir el mildiu.

Mr. Millardet, que por aclamacion ha obtenido un voto de gracias de este congreso por sus estudios sobre las vides americanas, manifestó que el tratamiento del mildiu por la mezcla de cal y sulfato de cobre durante la florescencia no ocasiona la sequedad y caida de la uva, pero que sin embargo conviene rociar las hojas en la superficie exterior antes de que la vid entre en aquella fase, añadiendo que para asegurar el éxito no hay inconveniente en usar el remedio à gran dosis. El sabio profesor de la Universidad de Burdeos por más que fija la cifra de 300 litros por hectarea, sostiene que se puede emplear hasta 400 litros. Mr. Millardet fué muy aplaudido.

Por los hechos aducidos en tan interesante discusion, se ve con harta claridad la superioridad de los remedios en que entra como factor principal el sulfato de cobre.

Respetables químicos y no pocos viticultores han declarado en la discusion de que damos cuenta—y declarado con asentimiento del congreso—que los vinos procedentes de vides tratadas con sulfato de cobre son inofensivos à la salud.

Hé aquí las conclusiones propuestas por la comision de enfermedades criptogámicas y aprobadas el dia 3 del mes actual.

Para el mildiu. -1. Que el tratamiento por el sulfato de cobre, amoniuro de cobre y el preparado Audaynaud (agua celeste), han dado en general buenos resultados.

2. Que el tratamiento con el sulfato de cobre debe ser preventivo y emplearse en los primeros días de Junio, y que debe aplicarse un segundo tratamiento tan pronto aparezca el mal, si se presentase despues del primero.

3." Que debe ser puro el sulfato de

4. Que la cal que con dicha sustancia se mezcle debe ser apagada autes.

Para la antracnosis.—1.ª Que el doble embadurnamiento con sulfato de hierro, debe ensayarse en Febrero y Marzo, quince dias antes del retoño de la vid.

2." Que el embadurnamiento debe hacerse entrando en la composicion un 15 por 100 de sulfato de cobre

3.ª Que el ácido sulfúrico da mejores resultados que el sulfato de hierro empleado una sola vez, y tiene además la ventaja de alejar las orugas.

Para la coulure (caida y sequedad de la uva).—Que en general parece recomendable, como ensayo, la incision anular, haciéndola con precaucion: sus resultados son un tanto contradictorios. Se recomienda asimismo el resguardo ó abrigo.»

MERCADOS DE CEREALES

Terminadas por completo las faenas de la recolección, rocogidos sus frutos y puestos en estado de conservación en graneros ó silos, á fin de preservarlos de los deterioros producidos por la humedad ó los insectos de diversa especie que los atacan, se ocupan los labradores en abinar las tierras con toda clase de estiércoles, para en cuanto lineva darles una vuelta con el estirpador, con objeto de prepararlas convenientemente para la próxima sementera.

Nuestros mercados continúan muy animados y sus precios sostenidos, á pesar de la gran concurrencia que les hacen los trigos extranjeros que arriban á

nuestros puertos.

Vean ahora nuestros lectores las cotizaciones de los cereales y harinas en los diversos puntos de España que a continuacion detallamos:

ANDALUCIA

Almería: trigo, de 44 à 46 rs. fanega; cebada, de 22 à 24; maiz, de 36 à 38.

CADIZ: trigo, de 44 à 46 rs. fanega; cebada, de 24 à 26; maiz, de 38 à 42.—
Jerez de la Frontera: trigo, de 46 à 49; cebada, de 26 à 28; maiz, de 45 à 47.—
Puerto de Santa Maria: trigo, de 44 à 46; cebada, de 24 à 25; harina, à 16 rs. arroba.

Córdoba: trigo, de 39 à 43 rs. fanega; cebada, de 29 à 30; maiz, de 37 à 39; yeros, à 35; harina de flor y primera de Castilla, à 20 y 18 rs. arroba respectivamente; idem primera del país, à 16,50.

HUELVA: trigo, de 40 á 42 rs. fanega; cebada, de 24 a 25; maiz, de 42 á 44; harina, de 16 á 17 rs. arroba.

Jaen: trigo, de 44 à 46 rs. fanega; cebada, de 24 à 25; maiz, de 45 à 48; harina, à 16 rs. arroba.

Málaga: trigo, de 45 à 46 rs. fanega; cebada, de 26 à 27; maiz, de 44 à 46; yeros, à 30; harina superior, à 20 reales arroha.

Sevilla: trigo, de 44 à 48 rs. fanega; cebada, de 24 à 26; avena, à 22; maiz, de 36 à 38; harina, de 17 à 18 rs. arroba.

ARAGON

Teruel.—Calaceite: trigo. de 35 à 37 pesetas cahiz (179 litros); cebada, de 23 à 24; avena, de 17 à 18; maiz, de 24 à 25. Zaragoza.—Calatayud: trigo, à 16 rs.

la media; cebada, á 11,50.

CASTILLA LA NUEVA
CIUDAD-REAL. — Alcazar de San Juan:
trigo candeal, á 44 rs. fanega; id. geja,

á 40; cebada, á 21.

CUBNOA: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; cebada, de 28 a 29; harina, á 14 rs. arroba.—Valdeolivas: trigo, de 36 a 42; centeno, de 26 a 28; cebada, de 24 á 26; avena, á 20.

Guadalajara: trigo, de 36 à 38 reales fanega; centeno, à 27; cebada, à 26; avena, à 15.—*Tendilla*: cebada, à 27; avena à 22

Toledo: trigo, de 40 á 42 rs. fanega; centeno, à 30; cebada, à 24.—Quintanar de la Orden: trigo, de 42 á 44; centeao, à 30; cebada, de 20 à 22; avena, de 16 à 17; harina de primera, à 17 rs. arroba.—Consuegra: trigo candeal, à 43 el de este año, à 40 el de 1885 y à 45 el de 1884; geja, à 39; cebada, à 23; harina de flor, à 35 pesetas los 100 kilos; id. de primera, à 34

CASTILLA LA VIEJA

Avila: trigo, de 39 á 40 rs. fanega (94 libras); centeno, á 27; cebada, á 26; harina de primera, á 15 rs. arroba.—Barco de Avila: trigo, de 39 á 40; centeno, á 26; cebada, a 25; harina de primera, á 16.

Búngos: trigo mocho, blanquillo y rojo, de 38 à 40 rs. fane ga; id. alaga, de 37 à 39; centeno, à 28; cebada, à 25; yeros, à 35; harina de primera, à 15 rs. arroba.—Miranda: trigo, de 40 à 43; centeno, à 30; cebada, à 26; avena, a 20; harina de primera, à 16.—Lerma: trigo blanco, à 39; id. mocho, à 37; id. rojo, à 36; cebada, à 23.

Logroño.—Haro: trigo, de 34 á 38 reales fanega; centeno, de 22 á 24; cebada, de 22 á 24; avena, de 18 á 20; maiz, de 28 à 30.

Palencia: trigo, de 39.50 à 40,50 rs. fanega; centeno, à 26; cebada, à 23; harina de primera, à 14,50 rs. arroba.—

Paredes de Nava: trigo, de 39 à 40; centeno à 25; cebada à 23; avena à 17; ba

teno, á 25; cebada, á 23; avena, á 17; harins de primera, á 14,50.—Alar del Rey: centeno, á 24; cebada, á 20; harina de primera, á 14,50.

SANTANDER: cebada de Castilla, á 30 rs.

Santander: cebada de Castilla, á 30 rs. las 70 libras; id. navegada, á 28; maiz, á 29 rs. las 87 libras con envase; [harina de primera de las mejores marcas, á 15,25 rs. arroba.

Segovia: trigo, de 38 à 39 rs. fanega; centeno, à 30; cebada, à 25; algarrobas, à 32; harina de primera, à 15 rs. arroba.—Cueliar: trigo, de 34 à 37; centeno, à 26; cebada, à 26; avena, à 16; algarrobas, à 25; harina de primera, à 15.

Valladolid: trigo, de 38.75 à 39,25 reales fanega; centeno, à 26,25; cebada, à 25; harina de primera, à 14,50 rs. arroba.—Rioseco: trigo, à 37,50; centeno, à 25; cebada, a 18; harina de primera, à 15,50.—Peñafiel: trigo, de 36 à 40; centeno, à 26; cebada, à 23; avena, à 15; harina de primera, à 15.—Villalon: trigo corriente, à 37; centeno, à 27; cebada, à 24; avena, à 17.

CATALUNA.

Barcelona: trigos nacionales: blanquillo de Sevilla, de 15,25 à 15,50 pesetas los 70 litros; trigos extranjeros: Azima Berdianska, de 15 à 15,25 pesetas los 55 kilos; Irka Berdianska, a 15,50; Irka Tangarok, à 15,25; Bombay blanco, de 15 à 15,25; Nueva-York rojo, a 15, y blanco, à 15,50; California blanco, à 15,50; cebada de Oran, de 7,12 à 7,50 pesetas los 70 litros; idem de otras clases extranjeras, de 7 à 7,25; harinas extra, de 18 à 19 pesetas los 41,60 kilos; idem primera de Aragon, de 15,50 à 16; idem primera de Barcelona, de 16,25 à 16,75.

celona, de 16,25 à 16,75.

TARRAGONA. — Valls: trigo de Aragon, de 15 à 16 pesetas cuartera; cebada, de 7 à 7,50; algarrobas, à 6,33 pesetas quintal; harina de primera, à 17 reales

EXTREMADURA

Badajoz: trigo, de 38 à 40 rs. fanega; cebada, de 20 à 21; avena, de 12; à 13. —Berlanga: trigo, à 38; cebada, à 27; avena, à 21.

CÁCERES.—Tornavacas: trigo, de 11 á 12 pesetas, fanega; centeno, a 8; cebada, de 6 á 6,50.

LEON.

LEON: trigo, de 38 à 39 rs. fanega; centeno, à 26; cebada, à 24,50; harina de 1.ª, à 14 rs. arroba.— Villafranca del Vierzo: trigo tremesino, à 46; idem barbilla, à 42; centeno, de 32 à 34; cebada, de 22 à 24.

Salamanca: trigo, de 38 à 39 rs. fanega; centeno, à 26; cebada, à 24; avena, à 18; algarrobas, a 24,50.—Vitigudino: trigo, de 31 à 32; centeno, à 27; cebada, à 28; algarrobas, à 32; harina de 1.ª, à 15.50.

— Bejar: trigo, de 40 50 à 41; cebada, à 28;

—Bejar: trigo, de 40,50 à 41; cebada, à 27; harina de 1.", à 15.

Zamora: trigo, à 38,75; centeno, à 31; cebada, à 26; harina de 1.", à 13,75 reales arroba.—Toro: trigo, à 37,50; cebada, de 26 à 27; harina de 1.", à 14,50.—Benavente: trigo, de 38 à 40; centeno, à 26; cebada, à 26; harina de 1." à 14.

MURCIA.

Albacete: trigo, de 44 à 46 reales fanegs; centeno, à 28; cebada, de 24 à 25;

NAVARRA

Pamplona: trigo, à 22 rs. robo; (28,13 litros).—Villafranca: trigo, à 20; cebada,

NOTICIAS

Dicen de Málaga, que no se nota todavía el efecto del convenio con Inglaterra, en lo que al aumento de la exportación de vinos respecta.

El modus vivendi, como la Crónica tiene demostrado sólo, beneficia á algunos vinos especiales y de alto precio, y claro está que siendo alto su valor, bien poco ha de influir para aumentar su consumo la rebaja que se ha hecho en el arancel inglés al ampliar la escala.

Lo que à la produccion vinícola importa es aminorar los derechos de los vinos ordinarlos y de bajo precio, pero esto no han querido entenderlo los encargados de fomentar la exportacion de nuestro caldo.

De El Diario de Huesca:

«Hace unos dias que el tráfico sobre este importante artículo toma un aspecto más halagueño que el que ofrecia hace unos meses. Son bastantes las partidas introducidas últimamente, nabiéndose pagado, puesto en almacén, una partida de 68 hectólitros à 40,62 pesetas uno, y otra de 45 hectólitros à 34,55 pesetas. Los precios corrientes no pueden precisarse, pues depende del colorido y fuerza alcohólica que poseen los vinos,

pero los ejemplos citados pueden servir a los interesados de norma para sus determinaciones.»

En Salamanca se proyecta la celebracion de un congreso de agricultores.

En las Riojas han descargado nuevas lluvias, sin que este temporal haya hasta ahora avivado el mildiu. El embero avanza en las mejores condiciones y los racimos adquieren gran desarrollo.

La situacion vitícola sigue siendo cada semana más halagueña.

En Navarra, Aragon y Cataluña ocurre lo propio.

La algarroba ha comenzado à venderse en Cherta à 4 rs. la arroba; la cosecha es mediana en cantidad pero la clase es superior.

La cosecha de avellana es tambien corta en la provincia de Tarragona.

En Leon y pueblos limitrofes ha descargado una tan terrible granizada, que ha destrozado las cosechas pendientes. El viñedo ha sido tan extraordinariamente maltratado, que se ha perdido por completo el fruto,

El Congreso Vitícola de Burdeos ha acordado que no cabe modificar hasta 1892 el tratado franco-español. Respecto al vigente entre la vecina república é Italiana se ha pedido que se denuncie y que no se renueve sin reciprocidad y bajando à 12º el primer límite de la escala alcohólica, que como sabemos llega hasta los 15º cubiertos.

Es tal la abundancia de plátanos en las huertas de Málaga, así como en las de los pueblos inmediatos, que además de satisfacer las necesidades del consumo local, cada dia mayor, se remesan grandes partidas à Madrid y algunas poblaciones del Norte, preparándose el envase de modo que el fruto no se estropee y escogiéndose el más verde, á fin de que madure durante el arrastre.

Los precios han bajado en Málaga.

Mercado de bueyes en Tanger: Bueyes liegados, 118; vendidos, 74. Precios, de 14 à 28 pesos fuertes por

cabeza.

Caneros vendidos, 150 á 2,25 pesos fuertes.

Jueves 26.—Bueyes llegados, 157; vendidos, 114.

Precios, de 15 á 32 pesos fuertes por cabeza.

Carneros vendidos, 25 á 2,50 pesos fuertes.

Carne vacuna; por quintal de 158 libras inglesas de 8 á 9 1₁2 pesos fuertes; al detalle 2 1₁4 rs. la libra grande.

La depreciacion que se observa en el ganado lanar en varios puntos de la provincia de Salamanca, trae disgustadísimos à los agricultores que no pueden dar con el quid à que obedece semejante depreciacion.

Tanto es así que en varios puntos de dicha provincia hemos visto que la carne de aquel se vende libreada, para el consumo, á 0,60 pesetas el kilo, y aun en otros á más bajos precios.

Durante la anterior semana, la importacion de aceites en Málaga fué de 38.261 kilógramos, contra 37.514 entrados en la precedente, y 182.019 entrados en igual semana del año anterior. Desde 1.º de Enero al 27 de Agosto, van entrados 5.367.893 kilógramos.

La exportacion fué de 8.024 kilos en esta forma:

Havre..... 2.384
Por vapor Cabo de Trafalgar pa-

exportados en igual semana del año anterior.

Situacion del mercado de Londres el dia 28 del pasado, segun notas que tenemos à la vista.

Pasas de Málaga.—El vapor Rivera ha llegado con 47 cajas, fruto de la nueva cosecha.

Almendras.—Se han hecho contratos con casas de Malaga, para entregar à fin de Setiembre unas 3.000 cajas, 2 coronas, à libras 6,5 quintal c. f. y s. Londres.

Limon.—Se obtienen mejores precios por continuar el buen tiempo, siendo la demanda activa. Los primeros envios de Málaga sin duda llegarán verdes, y lo poco que muestre buen color se ha de vender muy bien. Los precios son de 20 á 36 Nápoles y 20 á 30 Lisboa.

Dice un colega de Castellou:

«Llega hasta nosotros una noticia, grave por afectar à los intereses de muchos propietarios de esta region, que acogemos en nuestras columnas para que los interesados puedan desmentirla.

Se dice, que los compradores de vendimia se han concertado para no pagar esta cosecha á más precio que el convenido entre ellos bajo una cuantiosa multa.

No podemos dar crédito à lo que se dice porque supone un delito penado por las leyes; pero lo hacemos público para que los comerciantes esclarezcan la verdad y que la alarma entre los vendedores.»

LA FILOXERA EN EL AMPURDAN

D. Martin Pou da cuenta en los siguientes párrafos de una escursion que acaba de hacer por el Ampurdan, comarca bien castigada por la filoxera:

«El terreno recorrido, dice, abarca una extension de veinte horas de largo por diez de ancho, plantado de viña y olivares. No se encuentra en esta gran extension de terreno una viña que no haya muerto por la floxera, exceptuando las viñas cercanas al mar, que viven bien.

»Este hecho debe llamar la atencion de los agricultores y deducir de él consecuencias que tal vez enseñen el modo de salvar los viñedos de esta plaga.

»Tambien he visto en aquel país algunos campos plantados con sarmientos de América. He de decir que las cepas americanas viven bien y se presentan muy frescas y frondosas. Hice algunas pruebas descalzando las cepas de esta clase en busca de la filoxera, y no encontré ni una. En vista del aspecto del viñedo y del examen que hice de las raíces, estoy convencido de que la filoxera no gusta de las cepas americanas.

»Aprovecho la ocasion de dar las gracias à los cultivadores del Ampurdan por la amabilidad con que me recibieron y trataron, dándome toda suerte de explicaciones y noticias sobre el terreno, acompañandome à todas partes, y cuando salia de un territorio los mismos que me habian acompañado y me dejaban, cuidaban de buscar quien siguiera acompañandome y me recomendaban à mis nuevos compañeros.

»La comarca del Ampurdan está desolada, y si no fuera por los olivos que allí se cultivan en todas partes, estaria ya sumida en la miseria más espantosa. Así y todo, el agricultor se halla abatido.

»Ahora bien: todos los datos y noticias que he visto y recogido sobre el terreno y los agricultores me han dado, me permiten poder asegurar que la filozera en el Vallés ha comenzado à invadir las viñas de nuestra fértil comarca del mismo modo que invadió las viñas del Ampurdan.

del Ampurdan.

Los cultivadores de viñas del Vallés

no podemos dormirnos. Tenemos el enemigo en casa. Combatirlo al principio es cosa fácil.»

El Sr. Pou termina preguntando ¿por qué la filoxera no ataca los viñedos inmediatos al mar? ¿Será porque este insecto no puede resistir la sal, ni las aguas salobres? Yo así me lo sospecho, añade, y recuérdese que el procedimiento que yo he empleado para extinguir las filoxeras que habian atacado mis viñedos, tiene por base la sal marina.

Correspondencia Agricola y Mercanti

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CRREALES:

MONFORTE (Alicante) 5 de Setiembre.

Muy señor mio: Estamos en vispera de la tradicional feria; y según los preparativos y afluencia de forasteros y feriantes, este año promete ser muy buena; aunque todavia faltan dos días, ya se nota el movimiento extraordinario en calles y casas; pues estos vecinos pacificos y tranquilos de ordinario, se vuelven activos y diligentes en estos días, hasta el extremo de no darse punto de reposo; pues a cualquiera hora del día ó de la noche (contra su costumbre), discurren gentes en gran número por todas las calles y plazas de la población.

Como decía á Vd. en mi úftima, la cosecha de almendra, que fué bastante regular, se ha vendido ya casi toda; pues sólo quedan algunas insignificantes partidas. Empezó á cotizarse á 9 112 pesos cahiz, 35.63 pesetas los 24 decálitros; y las últimas partidas vendidas se han satisfecho ya á 41.25 pesetas los 24 decá-

litros.

Con los existencias de patatas almacenadas, que se calculan en unas 40.000 arrobas (500.000 kilógramos), se hacen pocas transacciones por el bajo precio que tienen. Las últimas partidas vendidas lo han sido á 0'75 pesetas arroba (12 1₁2 kilos).

La cebolla llamada albarreña, de las que tambien se han cogido algunos miles de arrobas, la única partida que hasta ahora se ha vendido en pequeñas porciones, por no tener suficiente sivio para colocarlas, es de D. Blas Limiñana, que las ha dado à 2,25 pesetas quintal (Ed. Electrica)

tal (50 kilos).

Tambien se han hecho algunas compras de uva blanca à los propietarios don Tomas Fuster Soria, D. Javier Gonzalez y otros que no recuerdo, à 1,50 pesetas arroba (12 1,2 kilos), y de uva negra à los propietarios D. Francisco Miralles y D. José Romero, à razon de 2,25 pesetas arroba.

Los maizares tambien están hermosisimos, presentando á la vista una abundante cosecha. Pero un hecho vandálico de esos que indignan á todas las clases sociales, ha venido á turbar la satisfaccion que se notaba en los rostros de los labradores, al saber en la mañana de ayer que una mano aleve, sólo por el instinto de hacer mal, aprovechando la oscuridad de la noche, había segado por completo el mejor bancal de maíz de esta huerta, perteneciente al honrado é inofensivo vecino D. Pedro Miralles.

Hechos como este, que suelen repetirse por desgracia, con alguna frecuencia, dan una idea muy triste y ponen de manifiesto los instintos perversos de algu-

nas gentes.—J. P.

ALLO (Navarra) 6 de Setiembre.

Despues de las muchísimas y diversas opiniones sobre mildiu en nuestros vinedos, doy cuenta á Vd. de lo ocurrido con tal motivo en este pueblo. El dia 23 de Julio próximo pasado salieron algunos propietarios á recorrer sus viñedos, y uno de ellos se apercibió de que había algunas manchas secas en las hojas; dicho sugeto tomó algunas que le parecieron sospechosas y como para trasportarlas no las acondicionó bien, tomaron proporciones más sospechosas, y al verlas algunos vinicultores cundió la noticia, produciendo una alarma general. Al dia siguiente se despoblaba Allo para examinar los viñedos y ver la plaga.

La gran mayoría no dió importancia à las manchas y el autor del descubrimiento se resolvió por aplicar el sulfato de cobre, imitandole en esa operacion un corto número de vinicultores y únicamente en determinados pagos.

En medio del trascurso de estas operaciones algunos se querian convertir en

profetas, y si algun agricultor de práctica y teórica daba su parecer en contrario le censuraban.

Por fortuna, en los viñedos de esta localidad, el mildiu ha desaoarecido, si es que había aparecido, y las cepas se encuentran frescas y lozanos cual nunca. Sin embargo, la cosecha será escasa.

El poco vino que se vende se cotiza de 7 á 8 rs. cantare; el trigo de 19 á 20 rs. robo y la avena, á 10.—Un suscritor.

BENICARLO (Castellon) 4 de Setiembre.

En vista de dar principio à la complicada operacion de la vendimia, los cosecheros limpian sus lagares y toneles, y los comerciantes y agentes se preparan tambien para emprender la campaña. Unos y otros animados de los mejores deseos; aquellos porque ven tocar ya la realidad, las halagüenas esperanzas creadas durante un año de afanes y zozobras, ante la eventualidad del término feliz de la uva; y estos por amanecer en su imaginacion las mismas esperanzas de alcanzar con sus compra-ventas notable interés à sus capitales, llegar at fin de la campaña y dormir el dulce sueño del que ha vencido arriesgadas empresas.

Muchos años hace que la uva no ha llegado à su madurez tan sana como en el presente, permitiendo esperar à emprender la vendimiada, à diferencia de lo que sucedia en estos últimos años, que su no buen estado limponia verificar antes de tiempo aquella operacion.

Tan importantisima circunstancia, nos autoriza à asegurar que la clase de vino que de ella resulte, ha de reunir las más superiores cuadidades de fuerza, y especialmente de color, que la madurez y la falta de lluvias deben haberle hecho adquirir, por hallarse más concentrados sus jugos. De cantidad tambien se espera obtener más que el año anterior.

Ahora solo falta que los cosecheros tengan el mayor interés en la elaboración, y ya que vemos con gusto que de año en año se han ido dejando las rutinarias costumbres de mezclar con la vendimia en los lagares el yeso, la sal y los carbonatos de hierro, obteniendo así mejores vinos, continúen por ese camino, fíjense y comprendan que el grano de la uva Benicarló no necesita absolutamente de ningun extraño auxiliar para dar de sí el más superior vino tinto. Quiten toda la raspa y pisen hasta la quinta esencia el grano, que de allí saldran todos los verdaderos componentes que por extraños medios no alcanzarán jamás.

Esto es importantisimo para los intereses agricolas, porque con la pureza de la fabricación de vino, no solo se adquieren mejores clases, sino que indudablemente se alcanza mayor reputación, apreció y solicitud, resultando en último término obtener mejores precios.

Nada puedo por hoy decir de precios, porque aún no se ha dado principio à la vendimia, la que comenzará probablemente el dia 7 ú 8 del actual.

Y à juzzar por el buen estado de la uva, es de esperar se pague à 2,50 pesetas arroba.

La cosecha de algarroba es tambien mayor que la del último año; su madurez hállase algun tanto retrasada, por lo que no se verificará su recoleccion hasta despues de terminada la vendimia.

La clase es superior.

El precio de este género de la cosecha del año anterior, es de 1,62 pesetas, quedando alguna buena partida para realizar.—El corresponsal.

CÁRCAR (Navarra) 8 de Setiembre.

Ya han desaparecido los temores amargos de que durante larga temporada hemos estado poseidos ant: la perspectiva de que el mildiu invadiese nuestros viñedos, ocasionando la ruina irremediable de esta comarca. Las parras se encuentran aún, no obstante lo avanzado del tiempo, verdes y lozanas, y las uvas van tomando su peculiar color negro que nos indica su muy próxima sazon.

Parece, en efecto, que los elementos atmosféricos han adivinado nuestros deseos y nos han estado propicios; durante los calurosos meses de Junio, Julio y Agosto hasta sus últimos dias, hemos tenido una pertinaz sequía, que al par que ha facilitado muchísimo la recolección de cereales, ha impedido, no dando lugar al calor húmedo, que se desarrollara el hongo en que consiste el mildiu; pero no era esto bastante, porque si bien se evitaba un mal tenia el inconveniente, inconveniente realizado en sumo grado, si se tiene en cuenta que estos terrenos en

de que debido á la falta de aguas, la cegeneral son muy fuertes y permeables, pa tan sensible de suyo à todas las influencias, nos ofrecía á la vista parras amarillas y algunas hasta secas, y uvas raquíticas é incoloras faltas completamente de humetad; y á remediar esto han venido las oportunas aguas de fines del precitado mes de Agosto y principios del actual, merced á las cuales, las viñas ofrecen un aspecto muy lisonjero.

Esto no obstante, la cosecha de uva no puede calificarse por lo que à la cautidad se refiere más que de regular, prometiendo en cambio ser superior en calidad

Lo que más preocupa aqui actualmente, es la lentitud con que tiene lugar la extraccion del vino que todavia existe, siendo esto doblemente extraño si se tiene en cuenta que este pueblo ha sido siempre privilegiado en la colocacion de sus caldos, por lo selecto de los que aquí se elaboran, y que los actuales, si no contanto alcohol y grana como en años anteriores, son de clases bastante buenas y muy superiores à los de otros pueblos que ya han dado salida á sus vinos; esta paralizacion casi absoluta contrasta con la febril actividad que desde la recoleccion se ha desplegado para la compra de trigo y especialmente de cebada, avena

El vino se cotiza, de 12 à 15 rs. el cântaro de 11,77 litros; el trigo, de 19 à 21 reales el robo de 28,13 litros; la avena, à 10; la cebada, à 12, y las habas, à 15.—
El corresponsal.

INFANTES (Crudad-Real) 6 de Setiembre.

La recolección de granos toca à su fia con resultado bastante regular. Una nube que descargó el 20 de Agosto último ha retrasado mucho las operaciones en las eras.

A continuacion los precios de esta

Candeal superior, de 40 à 42 rs. fanega; idem mas superior, de 39 à 40; cebada, à 20; vino tinto, à 17 rs. la arroba; idem blanco, de 15 à 16.

Paralización completa en este género, habiendo bastantes existencias del año anterior sin tocar, por falta de demanda; solo se vende para el consumo de la localidad.

La cosecha de uva muy mala, segun le tengo manifestado, por los frios de Abril y Mayo.

La langosta ya ha desaparecido de este término, habiendo arrasado los patatares, que aquí representau algo, los melouares y las hortalizas de todas las huertas.

Poca ó ninguna animacion en las ferias de esta provincia, como la de Almagro, Villahermosa y Villanueva del Campo, que son el barómetro de las demás, en particular la de Almagro.

Sin ninguna operacion en el ganado mular cerril de las tan acreditadas piaras de los Sres. Melgarejos, Sr. Moreno, de esta localidad, y Sres. Flores de la Sierra.—M. G. R.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 6 de Se-

Al mercado de ayer entraron 3.000 fanegas de trigo, habiéndose cotizado de 38,50 à 39,25 rs. las 94 libras; por partidas se ofrece éste cereal à 40 rs. sobre wagon, pero las últimas ventas se han concertado à 39,50.

De cebada se han presentado á la venta 500 fanegas y de algarrobas igual número, alcanzando ambos artículos los mismos precios, 26 à 26,50 rs. la fanega.

De centeno han entrado 300 fanegas, detallándose de 26,50 á 27 rs. las 92 li-

Las compras han estado animadas.

El tiempo bueno. -M.B.

ELVILLAR (Rioja Alavesa) 6 de Set embre. Hace unos veinte dias, quedó terminada por completo en esta localidad la re-

coleccion de cereoles, ceyo resultado ha sido mediano en cantidad y muy bueno en calidad.

El tiempo que venimos disfrutando es el más á propósito para impedir el desarrollo del mildiu, cielo despejado y aire seco, conocido en este pais con el nombre de bochorno; pero en cambio en los terrenos áridos, se deja sentir en los racimos la influencia de los rayos solares, impidiendo su crecimiento, que segun la opinion de la generalidad de los labradores pressitan de agua.

dores, necesitan de agua. La cosecha de aceitunas esperamos

será regular; en algunos términos bastante buena; se observa que están más crecidas que otros años y muy sanas. El trigo se cotiza en esta localida de 38 á 40 rs. fanega.—P. A. G.

VALENCIA 8 de Setiembre.

En mi última indiqué à Vd. que no le escribiria has a que se principiara la vendimia, ó mejor dicho la venta de uva, en razon à que en este pueblo es insignificante la cosecha de cereales, que à pesar de ser corta, el precio es tan bajo que à los pobres arrendatarios les vendrà muy mal el poder pagar del trigo y pa-tatas, el arriendo de las huertas, y el precio hoy del trigo es à 12 menos 114 barchilla y las patatas à 2 314 arroba de 36 litros ó sean 12 y 1 2 kilos. Respecto a las viñas en esta están bien, sin oidium ni mildiu, y las uvas buenas, aunque la cosecha no es tan grande como se esperaba; pero todos los que la han vendido dicen que tienen mucho masque en el pasado año 1885 y el precio hoy de las mejores clases ó sea bobal y moscatel es de 7 rs. arroba y 6 314 segun clase. También se ha vendido una partida incluso el blanco, es decir de toda clase, à 6 rs. y segun noticias de los grandes comerciantes en vinos, no serán firmes estos precios, y su opinion es que han de sufrir baja.

Tambien hay algunos labradores que lo han vendido à los compradores que están elaborando vino en las inmediaciones de la estacion de Alcudia, y se ha pagado puesto en el lagar à 7 3 4 y à 8

las mejores clases.

La cosecha principal de esta es la algarroba, y en el pasado año fué tan limitada que muchos de los labradores no recogieron bastantes para el consumo de sus caballerias, teniendo que dar cebada, lo que tal vez no haya sucedido nunca. En el presente ano, al principio, ó sea en Abril, estábamos convencidos que seria poco más que la del pasado año, pero gracias à Dios segun se ve se recogerá media cosecha bien cumplida, debido à que nos llovió aunque poco muy a tiempo; precio por hoy no lo hay, pues apenas se cogen algunas de las que llamamos comunes, y esto es porque lo necesitan para las caballerias, pues no están aun para coger. Cuando principie la venta ya escribira a Vd. su mas atento afectisimo s. s.-J. B.

Liamamos la atención sobre el anuncio A los vinicultores que insertamos en la plana correspondiente, per ser un praducto eficaz, singénero alguno de duda contra si ágrio y deide de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo s la salud.

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis à cuantos la pidan. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, proveere tambien el mineral de Apt, con un 5 por 100 dá

A LOS VINICULTORES Y NEGO(IANTES EN VINOS

El que quiera la mejor tabla de roble para cubería, puede dirigirse á

D. VICTORIANO ECHAVARRI, d Olazagutia (Navarra.)

BODEGA

Se arrienda una de la propiedad de D. Ma nuel Castellanos, término de la Puebla de Als moradier, à un kilómetro de la carretera, qua desde Quintanar de la Orden vá à la estaciode Villacañas. Hay envases de conos para cabida de 17.000 arrobas, prensas, bombas, es trujado as 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 puedan dirigirse al indicado propietario Castellanos, que habita en el repeido Quintanar de la Orden.

JOSÉ CARDONER

COMISION Y CONSIGNACION

BERNA (SUIZA)

dicha casa se ofrece para la venta de vines y otros productos en comision.

Referencias de primer orden

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

Julius G. Neville y Compañía.

SUCURSALES:

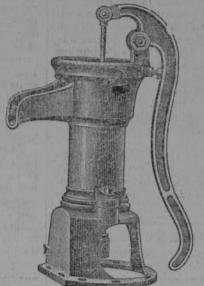
11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)

6, PUERTA DEL SOL. MADRID. Unicos representantes de los Sres. DA VEY PAXMAN y Cia.—Colchester. y de la «Pulsometer Enginering C.°»—Londres.



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





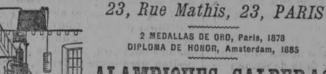
Bombas de riego, motores por fuerza animal y á vapor. Norias' para motor animal ó viento. Instalaciones para fábricas de alcohol. Fábricas de azúcar.

Instrumentos y máquinas de vendimia.

-Londres



CASA EGROT



ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS

do destilación y rectificación Y TODA GLASE DE CALDERERIA

de cobre y hierro



PRENSA RACIONAL MEDALLA DE ORO (Primer premio)

ANTIGUA CASA MEUNIER-TILLARD

E. MEUNIER

CONSTRUCTOR MECÁNICO. LYON. GUILLOTIERE (FRANCIA).

22.000 máquinas vendidas con garantía, Instrumentos de vendimia.

FUNDICION DE HIERROS Y METALES

CONSTRUCCION DE MÁQUINAS PARA LA AGRICULTURA É INDUSTRIAS La Alianza de M. Visiers y Compañía, Magdalena, 31.

PAMPLONA

Unicos representantes en Navarra de la casa B. Miret, de Tarragona para venta de los arados y demas efectos de labranza, de la acreditada fábrica E. Vernett de Bezieres.

Tambien se encontrarán en sus completos talleres, los arados «Vitis» y de todos fos sistemas que más aceptacion tienen en España, así como correaies para trasmisiones, picos especiales para refinar piedras de molino, hombas de cristal para engrasar maquinarias, chapas para limpiar, maquinas para elaborar chocolate á biazo y con malacate, embu idoras y picadoras de carnes, baombas de todas clases, norias, prensas para uvas y olivos pisadoras para uvas con separador de escobajo y sin él, aventadoras, trilladoras, ca-brestantes, poleas, máquinas de vapor verticales y horizontales, limpias para molinos, prensas para hacer quesos y para granos, cascamajadores de cacao, maiz, etc., y cuantos artículos se conozcan para la agricultura é industrias. Se encarga la casa de construir todo pedido, sin que el cliente esté preci-

sado à presentar planos de las obras. Direccion telegráfica: Visiers, Pamplona.

A los vinicultores

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

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

cado por la Crónica de Vinos y Cereales, se ven-os siguientes Precios: Dirigiendo los pedidos a la nistracion de la Crónica de Vinos y Cereales. de Oriente, 7, 2.º Madrid, un real cada ejemplar toda España. En l's librerias y casas de nuestros sponsales, 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

Precio 3.000 reales. ELIZALDE Y COMP. "-BURGOS

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO GABINETE CIENTÍFICO FOMENTO, 34, MADRID

Fábricas - Máquinas - Asuntos industriales. Direccion facultativa de bodegas.

Aparato para la Explotacion 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

ENOSOTERO

ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD

para los vinicultores fy 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 bonde del Enosótero, kasta poner vino de más flojo ó vino con agua en dos totel as, añadar á una de ellas el conservador á razon de medio gramo escaso por litro y dejar las botellas destapadas ó algo vacias. El vino de la betella 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 recresentantes en España.

los únicos rei resentantes 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.)

RAFAEL AMAT Y COMPAÑÍA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante à elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.

Tambien se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten acidos,

agrics ó pardos, devolviendo su verdadero color à los que le hubie-

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 onercsas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

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

E. 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 co-nocidos hasta el dia por sus resultados, fácil manejo y eco omía. Los pedidos y correspondencia à la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).



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 estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él Ebulliometros y otros instrumentos para el analisi de los vinos. Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.

Depositos y bocoyes de hi rro estañado para alcohol. Maquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones. Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para gran-

Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fábrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.

Instalaciones pa a bodegas, molivos y otras c'ases de maquinaria. Locomobiles y Bombas para agotamien os 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

PRENSAS MECANICAS

Sistema de paralelógramo universal supri-miendo la flexion del huzo.

MAQUINAS de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envio, sobre pedido, del Catilogo ilustrado.