

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.

Sábado 16 de Octubre de 1886.

NUM. 917

CÁMARAS DE COMERCIO EN EL EXTRANJERO.

Las Cámaras de comercio servirán para organizar á los españoles que viven en países extranjeros en un centro común, que vele por sus intereses y los tenga en relación directa con la metrópoli y con los representantes de España.

Asesorarán al gobierno; formarán Memorias sobre la situación, progreso ó retroceso del comercio, de la industria, y de la emigración española en el país. Y publicarán Boletines comerciales, industriales, marítimos y financieros, destinados al cambio. Se les encomienda el arbitraje en las cuestiones mercantiles, ya entre los españoles, ya entre éstos y los naturales del país, á fin de evitar litigios y perturbaciones, y castigar rápidamente la mala fé en asuntos de comercio, así como la preparación de reuniones ó congresos que tiendan á promover y desarrollar los intereses económicos de España.

Deberán también exponer en locales adecuados muestrarios de artículos españoles y transmitir á la metrópoli las observaciones que al examinarlas hagan los consumidores, á fin de que, atemperándose á las necesidades y al gusto del país respectivo, puedan los productores nacionales fabricar para la exportación con éxito.

Se les pide, igualmente, el envío á España de muestrarios de los productos del país que puedan aquí ser objeto de consumo y tráfico, con destino á un Museo industrial y comercial de productos extranjeros, cuya creación se anuncia.

Los museos comerciales que con tanto éxito funcionan en Bélgica, Alemania y Austria, y á que concede gran atención el gobierno de la república vecina, son la encarnación viva del comercio moderno, que estudia, aquilata, realiza verdaderas investigaciones y da precisión científica á las operaciones.

Su planteamiento será un paso decisivo para abrir al comercio español nuevos rumbos y para ponerle en condiciones de que tome vuelo.

EL MERCADO INTERNACIONAL DE VIENA

Segun noticias que de aquella parte del globo hemos recibido, ha tenido allí lugar durante los días 29 y 30 de Agosto último el mercado internacional de granos, el décimo cuarto congreso, que todos los años celebran en Viena los delegados de todas las naciones productoras de cereales del mundo, y que ha presidido el ministro de Comercio.

En aquel congreso, España no ha tenido su representación (qué negligencia!) como tampoco la ha tenido en los anteriores á pesar de reconocerse que la presencia allí, en aquellos actos, de un delegado suyo, podría prestar al comercio de la nación un gran servicio, como lo prestan los numerosos de otras que concurren á él aun de puntos muy distantes. Aquel congreso ha sido menos concu-

rrido que de ordinario por los negociantes de granos y harinas y de fabricantes, por haberse adelantado la fecha de su celebración.

En él se ha hecho mención del estado de producción de cereales, de las existencias y necesidades de las naciones exportadoras é importadoras, y se ha presentado un cuadro tan claro, tan desarrollado y tan lleno de datos que en él han de armonizarse los precios de los trigos y demás granos en la próxima campaña mercantil.

No se nos ha facilitado copia de las Memorias que en aquel congreso han leído los diferentes delegados, ni conocemos tampoco el espíritu en que las mismas se desarrollan para darlo á conocer á nuestros lectores; solo nos limitamos á manifestar que la cosecha actual en la mayor parte de las poblaciones del globo, lo ha sido mediana, regular, si bien que la India ha recolectado en el año presente 7.739.000 toneladas de trigo, no habiendo sido más que 7.713.000 en el anterior.

La América de los Estados Unidos del Norte recolectó en el año precedente 357 millones de bushels de trigo y en este año 435 millones.

Hé aquí ahora las naciones que han cosechado de más ó de menos que lo ordinario, en trigo, segun los datos á que nos estamos refiriendo:

Millones de hectólitros de menos.	
Francia.....	9
Inglaterra.....	3
Alemania.....	3
España.....	4
Romanía, Servia y Turquía.....	3
Rusia.....	5
Estados Unidos N. A.....	7
Australia.....	2
Austria Hungría.....	3 7
Varios países.....	3 3
Millones de hectólitros de más.	
Italia.....	2
India.....	10
California.....	3
Total millones de menos, 28.	

LA CERVEZA SALICILADA.

Del *Lancet*, repudado periódico profesional que ve la luz pública en Inglaterra, tomamos el siguiente artículo, inserto en su número del 2 de Octubre corriente, y que por las indicaciones que contiene y por la autoridad de dicha publicación, creemos de gran interés para nuestro comercio vinatero:

«Los periódicos de París discuten en la actualidad acaloradamente si la cerveza que, para asegurar su conservación ha sido salicilada, debe ó no ser vendida con libertad completa. No cabe en el asunto, segun nuestra opinión, mucha disparidad de pareceres. El ácido salicílico es un compuesto muy activo, y los facultativos, que desde hace bastante tiempo lo usan, han llegado á convenirse de que su empleo exige extrema prudencia. No puede tomarse interiormente esta droga *ad libitum*, como se hacía ó se hace con la *genciana*, la *qua-*

sia, etc. En muchos individuos el ácido salicílico produce síntomas graves, deprimiendo la acción del corazón. Estos resultados se observan con mayor frecuencia en aquellas personas en quienes las funciones renales y hepáticas no se verifican con regularidad. Los niños, y los hombres de cierta edad son más susceptibles de experimentar su influencia.

Por lo tanto, considerando el asunto solo bajo el punto de vista de la higiene, el uso de la *cerveza salicilada debe condenarse en absoluto*, y lo mismo decimos de todos los alimentos y bebidas tratadas con este antiséptico, máxime cuando la cantidad empleada es mucho más que apreciable. La *cerveza salicilada* de París contiene veinte centígrados del ácido por litro; de modo que una persona puede absorber diariamente con su uso considerable cantidad de dicha sustancia. Hay fundamento para creer que su eliminación del organismo no es tan rápida como se suponía: cualquier congestión del hígado ó de los riñones la retarda en alto grado, y aunque así no fuese, no está probado en manera alguna que sea inofensivo el tener los tejidos continuamente bañados por una disolución débil de este compuesto que, dicho sea de paso, pertenece á un grupo de sustancias entre las cuales la que mejor conocemos es el ácido carbólico, y ese es un veneno activo y poderoso.»

MERCADOS DE CEREALES

A continuación pueden consultar nuestros lectores las cotizaciones corrientes de los cereales y legumbres en los mercados de España que detallamos:

ANDALUCIA	
ALMERÍA: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, á 24; maíz, de 36 á 38.	
CÁDIZ: trigo, de 45 á 47 rs. fanega; cebada, de 24 á 26; maíz, de 39 á 42.— <i>Jerez de la Frontera</i> : trigo, de 44 á 50; cebada, de 27 á 29; maíz, de 45 á 46.— <i>Puerto de Santa María</i> : trigo, de 44 á 46; cebada, de 24 á 25.	
CÓRDOBA: trigo, de 39 á 43 rs. fanega; cebada, de 29 á 30; maíz, de 37 á 39; garbanzos, de 80 á 160; habas, de 32 á 34.	
GRANADA: trigo, de 40 á 44 rs. fanega; cebada, de 27 á 32; maíz, de 36 á 40; habas, de 44 á 45.	
HUELVA: trigo, de 41 á 42 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 42 á 44.	
JAEN: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 45 á 48.— <i>Ubeda</i> : trigo, de 42 á 46; cebada, á 28; habas, á 44.	
MÁLAGA: trigo, de 47 á 48 rs. fanega; cebada, de 26 á 27; maíz, de 44 á 46; habas, de 38 á 42.	
SEVILLA: trigo, de 44 á 48 rs. fanega; cebada, de 25 á 26; avena, á 24; maíz, de 36 á 38; habas, de 36 á 37.— <i>Utrera</i> : trigo, de 42 á 46; cebada, á 28.— <i>Ecija</i> : trigo, de 40 á 43; cebada, á 25; maíz, de 44 á 46.	
ARAGON	
HUESCA: trigo, de 18,15 á 19,70 pesetas hectólitro; cebada, de 10,70 á 11,75; avena, de 8,50 á 8,95; habas, de 11,76 á 11,90; judías, de 28,50 á 34.	
TERUEL.— <i>Calaceite</i> : trigo, de 36 á 38 pesetas cahiz (179 litros); cebada, de 23 á 24; maíz, de 25 á 26; avena, de 17 á 18; judías, de 45 á 46.	
ZARAGOZA: trigo catalán, de 19 á 20 pesetas hectólitro; id. hembrilla, á 18,94; idem huerta, de 18 á 18,50; id. morcacho, á 14; centeno, á 13,60; cebada, de	

11,50 á 12,20; maíz hembrilla, á 12,80; habas, á 11,80.—*Tarazona*: trigo hembrilla de monte, á 34 pesetas cahiz; idem idem de huerta, á 32; id. á laga, de 28,50 á 29,50; centeno, á 22; cebada, á 18; alubias, á 8 pesetas fanega.

BALEARES

ALARO: trigo, á 15 pesetas cuartera (73,40 litros); id. candeal, á 15,50; cebada, á 8,50; avena, á 7; habas, de 16 á 17; habichuelas, á 18,50.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL.—*Alcazar de San Juan*: trigo, á 43 rs. fanega; cebada, á 22.—*Manzanares*: trigo candeal, á 42; idem gejeir, de 38 á 39; centeno, á 27; cebada, á 23.—*Infantes*: trigo, á 42; cebada, á 20.—*Piedrabuena*: trigo, de 36 á 38; centeno de 28 á 30; cebada, de 25 á 26; garbanzos, de 110 á 120; habas, de 36 á 37.—*Moral de Calatrana*: trigo, á 42; cebada, de 22 á 23.—*Valdepeñas*: trigo, de 41 á 42; cebada, de 22 á 23.

MADRID.—*Villa del Prado*: trigo, á 44 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 30; algarrobas, á 35.

TOLEDO.—*Consuegra*: trigo, á 44 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 25.—*Quintanar de la Orden*: trigo, de 40 á 43; centeno, de 27 á 28; cebada, de 22 á 23; avena, de 19 á 20.—*Escalona*: trigo, á 43; cebada, á 27.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 59 á 41 reales fanega (94 libras); centeno, á 30; cebada, á 30; algarrobas, á 29; alubias, á 104; garbanzos, de 100 á 220, segun clase.—*Arévalo*: trigo, de 39 á 42; centeno, á 29; cebada, á 27; avena, á 16; algarrobas, á 27; garbanzos, de 140 á 220.—*Barco de Avila*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 30; cebada, á 31; algarrobas, á 27; alubias, á 72; garbanzos, de 90 á 200.

BURGOS: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; centeno á 28; cebada, á 25; avena, á 16.—*Miranda*: trigo, de 40 á 43; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 20; algarrobas, á 30; garbanzos, de 100 á 180.—*Villareayo*: trigo, de 42 á 45; centeno, á 32; cebada, á 25; avena, á 15; habas, á 36; alubias, á 80; garbanzos, de 100 á 140.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 38 á 40 reales fanega; centeno, de 18 á 20; cebada, de 20 á 22; avena, de 16 á 18; alubias, de 74 á 96; habas blancas, de 38 á 40.

PALENCIA: trigo, de 39,50 á 41 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 25; avena, á 16.—*Herrera*: trigo corriente, á 39,50; centeno, á 24; cebada, á 24; avena, á 14; algarrobas, á 30; alubias, á 140; garbanzos, de 110 á 130.—*Astudillo*: trigo, de 37 á 39; centeno, á 24; cebada, á 24; avena, á 13; alubias, á 90; garbanzos, de 70 á 168.

SEGOVIA.—*Cuellar*: trigo, de 34 á 37 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 26; avena, á 17; algarrobas, á 28; garbanzos, de 80 á 200 segun clase.—*Sepúlveda*: trigo, de 37 á 40 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; avena, á 18; algarrobas, á 30; alubias, á 60; garbanzos, de 100 á 160.

VALLADOLID: trigo, de 40 á 40,50 reales fanega; centeno, á 28,75; cebada, á 26; garbanzos, de 150 á 220.—*Peñafiel*: trigo, de 40 á 42; centeno, á 27; cebada, á 27; avena, á 17; algarrobas, á 28; habas, á 32; alubias, á 52; garbanzos, de 90 á 200.—*Villalon*: trigo corriente, á 38,50; centeno, á 27; cebada, á 24; avena, á 18; alubias, á 78; garbanzos, de 90 á 160.

CATALUÑA.

BARCELONA.—*Villafraanca del Panadés*: trigo, de 56 á 60 rs. cuartera; cebada, de 24 á 30.

LÉRIDA: trigo superior, de 63 á 66 reales cuartera; id. bueno, de 60 á 63; idem huerta, de 58 á 60; cebada, de 35 á 36; habas, de 39 á 40; judías, de 60 á 62.

TARRAGONA.—*Valls*: trigo de Aragon,

de 14 á 15,50 pesetas cuartera; cebada, de 7,50 á 8; algarrobas, á 6,50 pesetas quintal; habichuelas Pinet, de 14 á 15 pesetas cuartera; habones, á 10.—*Reus*: trigo de Urgel, de 58 á 59; idem extranjero, de 61 á 66; idem candeal, de 68 á 76.

EXTREMADURA

BADAJOS: trigo, de 38 á 40 rs. fanega; cebada, de 21 á 22; avena, de 12 á 14.—*Villanueva del Fresno*: trigo, á 38; centeno, á 25; cebada, á 24; avena, á 14; garbanzos, de 80 á 100; habas, á 35.—*Navalvillar de Peres*: trigo, á 36; cebada, de 26 á 28.

CÁCERES: trigo, de 45 á 47 rs. fanega; centeno, de 30 á 32; cebada, de 24 á 26.

LEON

LEON: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24,50; alubias, á 78; garbanzos, de 80 á 120.—*Astorga*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 28; cebada, á 26; alubias, á 72; garbanzos, de 100 á 112.

SALAMANCA: trigo, de 38,50 á 39,50 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 28; avena, á 22; algarrobas, á 29,50; alubias, á 92; garbanzos, de 100 á 220.—*Cantalapiedra*: trigo, de 38 á 39; centeno á 27; cebada, á 27; avena, á 23; algarrobas, á 27,50; alubias, á 94; garbanzos, de 140 á 220.

ZAMORA: trigo, de 38 á 38,75 rs. fanega; centeno, á 31; cebada, á 25; avena, á 18; algarrobas, á 30,50; alubias, á 70; garbanzos, de 90 á 200.—*Alcañices*: trigo mediano, á 31; centeno, á 28; cebada, á 25; alubias, á 80; garbanzos, de 80 á 120.—*Toro*: trigo, de 37 á 38; centeno; á 27,50; cebada, á 26,50; avena, á 20; algarrobas, á 24; habas, á 36; alubias, á 25; garbanzos, de 100 á 160.

NAVARRA

ABELLANO: trigo, á 21 rs. robo (28,13 litros).—*Estella*: trigo, de 19 á 20; cebada, de 10 á 11; avena, de 8,50 á 9.

VASCONGADAS

GUIPÚZCOA.—*Tolosa*: trigo, de 11,50 á 11,75 pesetas fanega; maíz extranjero, á 8,75; cebada, á 7; habichuelas, de 15 á 24; habas, de 8,50 á 17.

NOTICIAS

Que la vid está enferma en toda la cuenca del Ebro y otras regiones de la Península, no ofrece ya á nadie la menor duda; así es que no queda otro remedio que combatir las enfermedades aplicando los remedios que recomienda la experiencia; pero antes es menester cultivar con más esmero que de ordinario, labrando y abonando las cepas para robustecerlas.

Por esto se ha observado este año en las Riojas, Navarra, Aragón y Cataluña que las viñas medianamente ó mal trabajadas han producido menos que de ordinario.

Entre los abonos que mejores resultados dan en el viñedo, figuran los fosfoalcalinos que expenden en Tarragona los Sres. Nogués y compañía.

La sementera sigue practicándose en excelentes condiciones gracias á las benéficas lluvias que han caído en Castilla y la Mancha.

Los precios de los cereales se mantienen muy firmes en la mayoría de los mercados de España.

La Compañía Vinícola del Norte de España continúa operando en grande escala en Cuzcurrita, Gimileo, Haro, Briones y otros pueblos de la Rioja Alta.

Entre las muchas compras que ha hecho últimamente se cuentan las cosechas de Gimileo y Cuzcurrita del ilustrado viticultor Sr. Zarate y Escudero, la primera en mosto á 16 rs. la cántara y la de Cuzcurrita en uva á 7 rs. la arroba.

De la *Revista Agrícola*, de Navarra: «Tengan en cuenta aquellos labradores que abonan sus viñas, y las tienen cubiertas de porquería, que no solo hacen daño para sí, sino que con su indolencia y reprobable conducta como viticultores, causan graves perjuicios á los

dueños de otras heredades cercanas á las suyas; y fuera muy de desear, que se obligase por ley, á todo el que cultiva viñas, á que las cultive bien ó las descepe.»

En Enguera y otros pueblos de Valencia han tenido los precios de las uvas una baja considerable; al comenzar la vendimia se hicieron operaciones á 7 y 8 reales la arroba y ahora se ofrecen á 4.

La existencia de aceites en Málaga se ha reducido bastante por ser desde hace algún tiempo muy cortas las entradas. En puertos se cotiza á 36 rs. la arroba y en bodega á 37.

De *La Crónica Mercantil* de Valladolid:

«Podemos hablar con verdadero conocimiento de causa y manifestar á la vez aunque con harto sentimiento, que la cosecha de uva que se consigue en los puntos de mayor producción en la provincia, es de las peores que se han conocido desde hace bastantes años; y que si continúa el frío que desde hace días sentimos, á la pequeña cantidad del fruto habra que agregar la mala calidad, contrariedad que se resuelve en pérdidas y que negará á los viticultores lo que podían esperar del penoso trabajo á que se entregan.

Y desgraciadamente tal noticia puede darse como general y sin señalar excepciones.»

Repetidas veces hemos dicho que la cosecha de vino sería mediana en Castilla la Vieja.

Existencias de frutos secos de España en Londres, según estadística de Aduana en 30 de Setiembre de 1886.

Pasas de Dénia, 146.799 cajas en 1886, 125.923, en 1885.

Cuartos cajas, 8.350 y 14.314.

Moscatel de Málaga, cajas 10.616 y 2.903.

Medias cajas, 1.829 y 851.

Cuartos cajas, 4.104 y 490.

Formaletes, cajas 4.218, en 1886.

Almendras, Jordan, cajas, 3.400 en 1886; 2.800, en 1885.

Idem Valencia, cajas 2.780.

Incluyendo 1.200 cajas, 200 medios y 1.400 formaletes pasas de la cosecha anterior.

Procedimiento para no amasar el pan.—Consiste este en desleir la harina en agua hirviente en la que se ha hecho disolver glucosa con un poco de levadura. Verificada la mezcla, es inútil amasar la pasta. La fermentación no tarda en cambiar la glucosa en dextrina; esta fermentación produce ácido carbónico que hace levantar toda la masa de la pasta en menos de dos horas.

Dicen del Puerto de Santa María: «Hemos visto un partido de mosto de arenas, con muchos cascotes ya caídos, es decir, que depositaron la lía, y en verdad, que es cosa buena, por su blancura y sustancia, siendo además bastante fino en su clase.

Veremos si la cosecha de vinos bajos este año es tan solicitada como la del anterior, por compradores de allende los Pirineos.»

Así sea.

Un importante viticultor de Navarra ha dirigido una carta á la *Revista Agrícola*, de Navarra, que confirma cuanto nos vienen diciendo nuestros correspondientes acerca de los maravillosos resultados que para combatir el mildiu ha dado la mezcla de cal y sulfato de cobre.

Hé aquí uno de los párrafos de dicha carta:

«Para terminar la presente misiva, y por si á alguno le quedase alguna duda acerca de que la caída de la hoja suele ser debida (en opinión de algunos) á que en muchas viñas las hierbas y la falta

de labores oportunas sofocan la cepa, diré á Vd. Sr. Director, que tenemos prueba muy concluyente en esta jurisdicción de que no es así, pues mostraremos á todo el que quiera enterarse sobre el terreno, un majuelo de unos 28 años, frondoso, situado en terreno llano, lleno de hierba, sin hedrar hasta el mes de Setiembre, tratado con la mezcla cuprocálcica, mucho más fresco y lozano que viñas añejas vecinas á él, bien situadas y cultivadas con el mayor esmero, que no han sido tratadas con ninguna clase de remedio.»

También en Francia y Hungría se vá haciendo la vendimia con muy buen tempo.

En Hungría han principiado á venderse los mostos de 26 á 35 pesetas hectolitro, según comarca y clase.

La vendimia sigue en las Riojas y Navarra con suma actividad y tiempo favorable para la recolección de la uva y buena elaboración.

Según los pronósticos de los astrónomos, duro ha de ser el próximo invierno, pues las nieves, hielos y escarchas, serán casi generales en el mes de Enero del próximo año, además de abundantes lluvias, y en Febrero el buen tiempo será pocos días, abundando las lluvias, fuertes vientos y temporales en casi toda España, además de un frío muy intenso. También para Marzo se anuncian terribles temporales por fuertes y recios vientos.

Si se cumplen estos pronósticos, como se cumplen los anunciados para la presente primera quincena del corriente mes, menos mal.

Tan extraordinario ha sido el número de hombres, mujeres y chicos que de la parte de Burgos y otras provincias limítrofes han ido á vendimiar á las Riojas, que no pocos se encuentran sin colocación y tendrán que volver á sus pueblos sin cortar un racimo ni ganar un jornal.

Para prevenir algunas enfermedades que padecen los granos y especialmente el trigo, después de la siembra y antes de la germinación, se recomienda lo siguiente:

Se apaga en una vasija cualquiera un litro de cal viva con diez litros de agua caliente, y á la lechada de cal así obtenida, se añaden dos litros de orines de vaca ó de caballo. Hecho esto, se vierte todo el liquido sobre un hectolitro de trigo, removiéndole un buen rato para que se mezcle todo bien, y á las 24 horas puede sembrarse la simiente. De este modo se previenen los males indicados.

Modo de conservar las patatas.—Consiste en expolvorear dichos tubérculos con un poco de cal pulverizada, porque absorbiendo ésta la humedad, impide la putrefacción y destruye los gérmenes que determinan la fermentación. Gracias á ese procedimiento, se podrán trasladar las patatas á distancias considerables.

En Agosto último salieron de los puertos de la Península y Baleares 1.406 buques de comercio, de ellos 1.104 con 400.973 toneladas de mercaderías y en lastre los restantes.

De los 1.104 barcos cargados, eran extranjeros 573 y 531 nacionales.

Mr. Casleir, antes prefecto de policía en Francia, á quien se deben experimentos agrícolas sumamente interesantes, ha consignado fundado en la experiencia, que la patata contiene según los análisis químicos mucha más potasa que todas las demás legumbres conocidas; las ha preservado enteramente del mal del modo siguiente:

1.º Poniendo un poco de ceniza alre-

dedor de las patatas al tiempo de plantarlas.

2.º Escogiendo para su cultivo un terreno afemado ya de algunos años con preferencia á otro recién afemado.

3.º Plantando patatas tardías con preferencia á las primaverales.

4.º No valiéndose de tierras húmedas y jugosas.

Los tres últimos medios los justifica la experiencia por sí sola.

Deben hallarse ya en Estella los ingenieros del gobierno que tienen el propósito de practicar el reconocimiento del trazado del ferro carril vasco-navarro.

Según lo teníamos anunciado, los dos pueblos de la Rioja favorecidos en esta vendimia son Briones y San Vicente. La cosecha se califica en ambos términos de superior en cantidad; las clases resultan buenas por su riqueza colorante, pero con menos alcohol del que se esperaba.

En San Vicente se han hecho ya partidas de vino nuevo á 16 y 16 1/2 rs. la cántara de 16,04 litros.

El maíz y la filoxera.—Dicen los periódicos de Viena que tres viticultores y propietarios de vastos viñedos, han observado que no eran atacadas por la filoxera las cepas cerca de las cuales había cañas de maíz, en tanto que perecían rápidamente las vides que no se hallaban en esas condiciones. Por lo mismo plantaron maíz cerca de las cepas contaminadas, y éstas se restablecieron al poco tiempo. Explicase el hecho por preferir la filoxera el maíz, á causa de ser más tierna la sustancia de éste. Va á ensayarse ese sencillo procedimiento de defensa en todas las comarcas vitícolas de Austria, y especialmente en Croacia, donde prospera el maíz y la filoxera ha causado estragos de consideración.

En el último mercado de Tarragona se presentaron muchas muestras de vino y de mistelas, pero las operaciones fueron, sin embargo, muy escasas.

Los propietarios acostumbrados á los precios de los años anteriores, pretenden tipos elevados, mientras que los comerciantes no se resuelven á comprar sino lo absolutamente necesario y esto á precio ventajoso.

Según los informes de nuestro correspondiente de Gandía (Valencia) la exportación de pasa viene siendo mayor esta campaña que en la pasada; así es que los tenedores se retraen de vender esperando mayores precios. Véase la interesante correspondencia de aquel mercado que publicamos en el lugar acostumbrado.

Proyecta el catedrático de química de la universidad de Zaragoza, Sr. Solano, consagrar sus estudios á una operación muy importante, en el caso de que la corporación provincial coopere á ella como no podemos menos de creer.

Lleva propósitos de someter á una estadística completa y exacta la producción vinícola de la provincia, consiguiendo de los cosecheros pruebas para verificar los análisis y procediendo después á la clasificación ordenada de los productos, para de este modo contar con un punto de partida cierto para averiguar la riqueza agrícola del país. Las excelencias de esta idea son la mejor garantía de que ha de prosperar, y nos alegraremos de ello.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la *CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES*:

GANDÍA (Valencia) 11 de Octubre.
Muy señor mío: Por este año queda terminada la recolección de la pasa en esta comarca, y es verdad que no pueden tener los cosecheros queja del tiem-

po, uno de los principales factores para una buena recolección, pues ha sido bueno.

No obstante esto, las pasas por lo general han necesitado más días de sol que lo ordinario, habiendo resultado húmedas, sin que de ello se hayan aun dado cuenta los cosecheros, siendo esto tal vez una de las causas de la depreciación en los mercados de Inglaterra y América.

Los precios de esta fruta se mantienen aquí de 20 á 22 pesetas quintal de 50 kilogramos y en Dénia de 18 á 19.

Las últimas noticias de Londres son algo más satisfactorias, pues en el mercado último, 29 Setiembre, de que se tiene noticia se han vendido: Pasa buena ordinaria, de 29 á 30 chelines; selecta, de 32 á 35; flor superior, de 42 á 50; añadiendo que la demanda ha sido bastante activa y se cree que los precios se sostendrán.

La exportación de la pasa de este año ascendió en 30 de Setiembre último á 250.692 quintales, siendo así que en igual época del año anterior solo era de 159.928, resultando una diferencia á favor de esta campaña de 90.764 quintales. Hasta el 4 del corriente mes la exportación ha sido de 25.997 quintales.

Existencias para vender aún hay muchas que se retienen todo lo posible, esperando mejores precios.

Por fin el puerto de esta ciudad puede darse como un hecho, pues se está trabajando activamente en los preliminares y tiene la empresa comprado casi todo el material del ferrocarril provisional para el transporte de la piedra desde la cantera al puerto, con el fin de empezar cuanto antes las obras.

Siendo aquel un hecho, lo va á ser precisamente también el ferrocarril que ha de unir á Alcoy con este puerto, el más próximo y de menos recorrido, y por consiguiente el más económico para la importación y exportación de aquella industria y fabril ciudad. Terminados hace algunos días los estudios de campo, se están haciendo con toda actividad los de gabinete, para poder presentar el proyecto apenas reanude sus tareas el Senado, puesto que las Cortes ya lo tienen aprobado.

La vendimia de lo poco que aquí se hace, ha terminado también, y el vino se destina enseguida al consumo de la localidad.—A. B.

TENDILLA (Guadalajara) 10 de Octubre.

Hoy ha terminado la vendimia dejando mucho que desear en cuanto á la cantidad del fruto recolectado que aproximadamente puede calcularse en la tercera parte de una regular cosecha. En cambio la uva es de una calidad inmejorable; y como el buen mosto engendra el buen vino, es de esperar que se obtenga este condiciones pocas veces vistas. Aunque corta la cosecha ha aventajado á la del año anterior, que escasamente rindió la sexta parte de una ordinaria y en tan malas condiciones de madurez, que los vinos procedentes de la vendimia anterior, solo han tenido salida por la escasez de dicho caldo y las especiales condiciones de localidad; sin embargo de estas ventajas para el cosechero, los precios continúan descendiendo en cada venta, y las últimas se han realizado á 17 reales arroba, quedando algunas existencias de dudosa colocación por falta de cualidades para conservarlo.

En este y los pueblos inmediatos se han verificado bastantes compras de uvas al precio de 4 rs. arroba y aun de 3 dentro de las viñas.

Los demás productos del país continúan encalmados y las pocas ventas hechas al detall son las siguientes: aceite, á 40 rs. arroba; trigo, de 38 á 42 rs. fanega, según clase; cebada, á 25 y avena, de 38 á 42.

La cosecha de patatas abundante, y servirá para remediar en parte la minería consiguiente á la falta de otros frutos que constituyen la principal riqueza del país.—P. L. C.

ALMANSA (Albacete) 9 de Octubre.

Debido á mis constantes obligaciones me he retrasado un poquito en comunicar á Vd. noticias de esta importantísima bodega.

Se dió principio á la vendimia con un tiempo precioso, y sigue con actividad la recolección; así es que por todas partes sólo se vé uva que va y viene para ser depositada en la bodega donde el propietario vendió su rico fruto.

Los precios son: uva de este término,

á 7,50 y 8 rs. arroba, siendo general el último; Ayora, Bonete, Higuera, Villa y demás pueblos cercanos á esta, 6 y 6,50 rs. arroba según clases y grados que tiene.

Tenemos muchos compradores, los cuales han tomado bodegas en arrendamiento, y muestran mucho afán por acaparar toda cuanta uva pueden. Como el movimiento es grande se encuentran comprometidos, pues los trillos ó cubos no fermentan tan pronto como se desea; y de aquí el que no puedan recibir más fruto, lo que origina disputas entre compradores y vendedores. Estos últimos se encuentran con las uvas cortadas, y sin poder llevarlas al sitio en que las han vendido.

La respetable casa de ésta de los señores Vizcaino y Hermanos y la de los señores Requena é hijos, de Jativa, Antonio González, D. Juan Antonio Mompó, D. Juan Ramos y otros muchos que no puedo precisar, si en los que sin duda alguna elaborarán en mayor escala, pues muchos propietarios sólo hacen las grandes partidas, y á éstas suelen agregar las de labradores y alguna que otra partida, pero siempre de la mejor clase, para luego presentar sus vinos llenos de gloria, pues así se deben llamar á nuestros vinos gloria.

Son tan excelentes las clases por los grados, por el color y las demás condiciones, que se espera se hagan ventas á buenos precios.

Ya que de precio digo algo, debo advertirle que no se ha hecho ajuste alguno en el caldo, pues hoy los especuladores tienen bastante con el que ellos elaboran; así es que hasta terminarse no se han comprado á los cosecheros.

Ya le iré dando noticias de las ventas que se hagan y demás noticias que puedan interesar á los numerosos abonados á la CRÓNICA.—M. J. C.

CUZCURRITA (Rioja) 13 de Octubre.

No habíamos en plena vendimia, operación que hasta la fecha viene siendo favorecida por un tiempo hermoso. El rendimiento es menor del que se esperaba é igual desecamiento se experimenta en Tírgo, Casalarreina, Sajazarra y demás pueblos de esta comarca. Aquí la cosecha se duda ya pueda llegar á los dos tercios de una ordinaria.

La compañía vinícola del norte de España vienen tomando mucha uva al precio de 7 rs. la arroba; hasta ahora lleva compradas unas 15.000 arrobas, aparte de las dos importantes cosechas que tiene contratadas desde hace cuatro años y cuyos compromisos espiran con la actual recolección; así es que la citada compañía reunirá en esta jodega unas 25.000 cantaras de vino.

Los viñedos tratados con la mezcla Millardet, que aquí han sido muchos y no bajarán de tres millones de cepas, conservan la hoja, por lo que se distinguen de los no tratados.

En el verano próximo no habrá en estos pueblos propietario que deje de rociar sus vides con la mezcla cupro-calcaica que tan magnífico resultado ha dado este año; así lo aseguran públicamente no pocos de los que por diversas causas dejaron sus viñedos sin tratar.—Z.

CORNUDELLA (Tarragona) 6 de Octubre.

Hace cuatro ó cinco días ha empezado la vendimia en este término municipal. Las uvas están mejor por lo general que el año pasado, pues no hemos, por fortuna, conocido el mildiu, merced á lo seco del pasado año. Se espera, por lo tanto, que saldrán mejores clases que en la pasada cosecha, y lo sería, en efecto, si no looviese ahora con tanta frecuencia, y si los propietarios, teniendo hasta cierto punto con razón, que se les eche á perder el fruto, no se precipitan á recogerlo, la prematuramente. En cuanto á la cantidad del fruto, la cosecha no creo llegue á mediana.

Pocos son los negocios que se han hecho sobre cepas, pues si bien hace algunos días se presentaron algunos compradores forasteros, parece que por arte de magia se han ausentado todos; consecuencia natural de esto es que los precios son bajos, y los especuladores, sin competencia, puedan imponer mejor sus condiciones á los propietarios que se ven precisados á vender su cosecha, ya por necesidad, ya por falta de envases. Los precios son de 6 á 7 rs. la arroba, aunque se han vendido algunas partidas de superior calidad hasta 10 rs.

El tiempo propio de la estación, pero con demasiada humedad.—J. P.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 11 de Octubre.

En el mercado de ayer se presentaron á la venta 1.000 fanegas de trigo, las cuales se cotizaron de 39 á 39 25 rs. las 94 libras. De cebada entraron otras 300 fanegas y 200 de algarrobas, rigiendo para estos dos artículos los precios de 26 50 á 27 rs. De centeno sólo se ofrecieron 30 fanegas, habiéndose detallado de 27,50 á 28 las 92 libras.

Por partidas se contraó el trigo á 40 reales las 94 libras sobre wagon.

Las compras animadas, y el tiempo de lluvias.

Los labradores muy atareados con la sementera y vendimia.—M. B.

ENGUERA (Valencia) 12 de Octubre.

La vendimia deja muy satisfechos á los propietarios en toda esta comarca, pues el rendimiento es grande y la calidad de las uvas y los mostos superior.

La campaña se abrió con precios muy buenos, pagándose el fruto de 6 á 7 rs. la arroba, pero bien pronto cambió la tendencia del mercado, descendiendo tanto los precios que hoy ni á 4 rs. se encuentran compradores para el rico fruto de la vid.

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES ya calificó de exajerados los precios y anunció la baja, movimiento que, según he dicho, se ha acentuado más de lo que parecía natural.—B. G.

SAN VICENTE (Rioja) 11 de Octubre.

Estamos en plena vendimia con un tiempo inmejorable y fruto abundantísimo y superior, como hace muchos años no se ha conocido; los labradores, que jamás les satisface la cosecha del año por buena que sea, hoy están tan contentos y llenos de satisfacción, que todos cuentan ser una cosecha extraordinaria por la abundancia y buena clase.

La noticia que Vd. publicó en las columnas de su digno periódico de que el 7 del pasado descargó una tormenta en ésta con abundante piedra que había causado grandes daños en el viñedo, la recibimos á beneficio de inventario, pues aunque la tormenta fué cierta y causó la muerte de un honrado vecino de todos y por todos apreciado por sus relevantes dotes personales, que fué víctima de un rayo, el viñedo no sufrió absolutamente nada, porque aunque cayeron algunas piedras fueron muy claras y con mucha agua.

Se han hecho algunas transacciones en uvas y mostos, pagándose éstos á 16 y 16 1/2 rs. la cantara de 16,04 litros. Los comerciantes vascongados esperan con ansia que el nuevo caldo adquiera condiciones para ser lanzado al consumo.—M. S.

MONFORTE (Alcánte) 11 de Octubre.

Siguen los trabajos de vendimia con toda actividad. Los mostos que este año se elaboran, generalmente son de condiciones inmejorables, así como las riquísimas mistelas confeccionadas con la delicada uva de Morsí. La recolección, según tengo dicho en mis anteriores, abundante. Con inia la extracción de grandes partidas de uvas para Novelda, Monovar y Sax; pero los precios han bajado desde 2,25 pesetas arroba de uva negra y 1,50 pesetas la blanca, á que se pagaron en un principio, á 2 pesetas arroba (12 1/2 kilos) negra y 1,25 la blanca, que se cotiza ahora.

También han terminado las recolecciones de algarrobas, higos y maíz, todas las cuales han sido bastante buenas en calidad y cantidad.

De algarrobas se han ajustado algunas pequeñas partidas á 1,50 pesetas arroba (12 1/2 kilos) y de higos á 11 pesetas quintal (50 kilos).

Respecto á cereales solo puedo decirle que hace días no se han hecho transacciones.—J. P.

RUBI (Ba. Celona) 12 de Octubre.

La vendimia ha dado por fortuna mejores resultados de los que se esperaban. Según personas prácticas y que me merecen gran confianza, la producción de este año en este término ha sido de las tres cuartas partes de una cosecha ordinaria, lo cual es mucho conseguir, teniendo en cuenta las muchas enfermedades que sufre la vid.

La calidad de los nuevos vinos se presume sea buena; ya han comenzado las ventas al precio de 30 pesetas la carga.

Nada más por hoy puede participarle su corresponsal en este pueblo.—J. P.

ALCALALÍ (Alicante) 11 de Octubre.

Deseoso de serle útil, tomo de nuevo la pluma para decirle algo con relación

á las cosechas de esta población, puesto que no le puedo decir mucho en virtud de ser este pueblo de corto vecindario y no ser tampoco de aquellos que, por ser ricos, están provistos de mercados semanales en donde se hacen transacciones con los géneros propios de la cosecha de los mismos vecinos.

En éste la única cosecha que por no consumirse se exporta á otros puntos, es la de pasa, la cual en este año ha sido regular en cantidad y algo floja en calidad, debido sin duda á lo poco sazonado de la uva, la cual quedó muy jugosa por haber padecido de sequía las cepas. Por esto, creen todos los cosecheros que si en vez de haber tenido un tiempo inmejorable para secarla, hubiese hecho algunos días de mal tiempo como en otros años, hubiese sido muy difícil el salvarla.

En este pueblo no hemos podido alcanzar en la venta los precios que alcanzaron los cosecheros de los pueblos del marquesado de Dénia, pues cuando estos labradores han tenido el fruto en condición de venderse, sufrió éste una gran baja, y por lo tanto, en esta población hemos vendido desde 70 á 84 rs. el quintal, ó sean los 50 kilos.

Si en vez de ser la principal cosecha de esta localidad la pasa, hubiese sido la de vino, cantarían un poco más alegres los labradores. Esta cosecha ha sido abundante en cantidad, con relación á las pocas plantaciones que aún existen, y creemos que aún ha de ser mejor su calidad, pues á pesar de no estar muy llovida la uva, ha dado un resultado de cantaro por arroba de uva, cosa que no se ha conocido nunca. El precio de la uva es aún en la actualidad el de 7 rs. arroba, y hay algunas comisiones que la compran; pues puede decirse que principió á ese precio y así concluirá.

Las demás cosechas, todas insignificantes y en este año casi nulas, no merecen mencionarse; pero á pesar de eso, diré que los higos se venden á 8 pesetas los 50 kilos; las algarrobas, están á 1 peseta 50 céntimos arroba; y el aceite, se vende á 11 pesetas arroba.

La cosecha de algarroba para el año que viene, promete ser buena á juzgar por la florecencia. La de aceituna es completamente nula, pues no hay la suficiente para la que se utiliza para conservar.

Esto hace que los cosecheros no quieran vender el aceite que tienen de años anteriores, á ningún precio.

La harina de trigo buena, se está vendiendo á 17 rs. la arroba.

El vino sacado de la cuba se está vendiendo á 10 rs. cantara y 3 pesetas el que está ya de dos semanas arriba empapado.—J. F.

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

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES

de L. Racaud é Hijo, horticultores ZARAGOZA

Siete grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras.

Vid Riparia Silvestris, la más resistente á la filoxera.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos.

Remiten su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

NI OMIUM NI MIOU

Ua libreta de 32 paginas, garantiza sus resultados, se manda gratis á cuantos la pidan.

E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, proveerá también el mineral de Apt, con un 5 por 100 de sulfato de cobre.

Almacen de vinos por mayor

JORGE NAVARRO

CORUNA

Casa fundada en 1861.

IMPORTACION.—EXPORTACION

JOSÉ CARDONER

COMISION Y CONSIGNACION

BERNA (SUIZA)

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

Referencias de primer orden

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

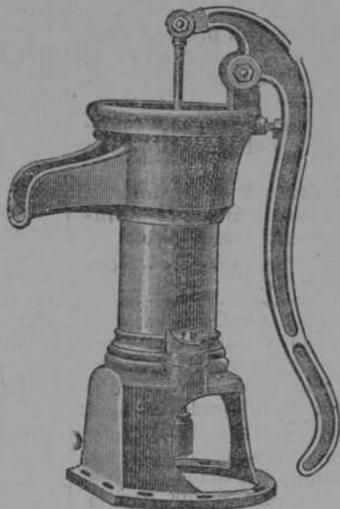
SUCURSALES: } 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)
 } 6, PUERTA DEL SOL. MADRID.
 Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia.—Colchester.
 y de la «Pulsometer Engineering Co.»—Londres.



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.



REVOLUCION VINÍCOLA

EL TESORO DE LA INDUSTRIA (2.ª edición), Formulario teórico-práctico para la elaboración, curación y conservación de los vinos que hace tres meses dio á luz el «Ubicista» industrial Sr. Cortés, es un verdadero tesoro para los vinicultores, taberneros y trancantes en estos caldos. De la vendimia, pisa y fermentación de los mostos depende la buena ó mala calidad de los vinos, y que los cosecheros obtengan mayores ó menores utilidades; razón por la cual todo vinedor debe proveerse, antes de la vendimia, de dicho tratado si desea hacer de cada arropa de uvas una arropa de vino de clase más superior al elaborado por el antiguo sistema, y obtener buenos vinos del agua-pié, madres y sedimentos. Contiene también el modo de elaborar con sustancias inofensivas los vinos artificiales, blanco, tinto, Jerez, Málaga, Manzana, Pardillo, Moscatel, Champagne y otros; la refinación, coloración natural y corrección del ácido, agrio, mal sabor y la mayor parte de las enfermedades de los vinos, é infinitud de secretos, reglas y procedimientos, basados en los últimos adelantos de fabricación é hijos todos ellos de un largo y detenido estudio experimental.—Precio: 7 pesetas, y se remite certificado á todo el que mande 8 pesetas en libranzas ó sellos, certificando la carta en el segundo caso. Sólo se vende en casa de su autor, D. José Cortés y Aznar, Ave. Meriá, 52 duplicado fabrica de aguardientes Madrid.—Sin máximas que les indiquen en el Nuevo Formulario para la fabricación de aguardientes sin flego ni lambique y por destilación, del mismo autor, se han establecido en España y Francia más de 600 fabricas de aguardientes usuales y especiales. Contiene 70 fórmulas para elaborar aguardientes de las clases más selectas y económicas, y procedimientos para hacer aguardiente en diez minutos y fabricar 120 arrobas de aguardiente-anisado por hora, sin máquina ni aparato alguno.—Precio: 7 pesetas, y certificado á provincias 8 pesetas.—Pidiendo los dos ejemplares, se remiten certificados por 15 pesetas.

FUNDICION DE HIERROS Y METALES

CONSTRUCCION DE MAQUINAS 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 demás efectos de labranza, de la acreditada fabrica E. Vernet de Beziers.

También se encontrarán en sus completos talleres, los arados «Visiers» y de todos los sistemas que más aceptación tienen en España, así como cines para trasmisión, picos especiales para refinar piedras de molino, bombas de cristal para engrasar maquinarias, chapas para limpiar, máquinas para elaborar chocolate á brazo y con malacate, embudadoras y picadoras de carnes, bañambas, de todas clases, norias, prensas para uvas y olivos pisadoras para uvas con separador de escobajo y sin él, aventadoras, trilladoras, cabrestantes, poleas, máquinas de vapor verticales y horizontales, limpiadoras para molinos, prensas para hacer quesos y para granos, cascadoras de cacao, maíz, etc., y cuantos artículos se conocen para la agricultura é industrias.

Se encarga la casa de construir todo lo pedido, sin que el cliente esté precisado á presentar planos de las obras.

Dirección telegráfica: Visiers, Pamplona.



PRENSA RACIONAL
 MEDALLA DE ORO (Primer premio)
 ANTIGUA CASA MEUNIER-TILLARD
 F. MEUNIER
 CONSTRUCTOR MECÁNICO.
 LYON. GUILLOTIERE (FRANCIA).
 22.000 máquinas vendidas con garantía
 Instrumentos de vendimia.

SEGADORA EL ZALDE

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

ABONOS FOSFO-ALCALINOS para las viñas
 A BASE DE NITRIBICLORURO
 Se garantiza la riqueza de 35 á 37 por 100 de fosforos anímicos asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco.
 Envase en sacos marchados de 70 á 80 kilos de peso.
 PRECIOS: 25 pesetas los 100 kilos hasta una tonelada y 25 pesetas de una a 10 toneladas.
 Para pedidos y correspondencia dirigirse á
NOGUÉS Y C.ª
 Real, 54, en Tarragona. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTIFICO
 FOMENTO, 34, MADRID
 Fábricas - Máquinas - Asuntos industriales.
 Dirección facultativa de bodegas.

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

REPRESENTACION

Una persona de alta posición, que cuenta con grandes relaciones comerciales y garantías, se ofrece para representar a una primera casa de vinos de España.
 Escribir á H. D. N. 137 Poste restante La Rochelle (Francia).

A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos. También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviéndolos 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 lo 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 destilación de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.
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.
 Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.
 Prensa y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
 Ebuliómetro y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
 Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.
 Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.
 Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
 Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
 Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sora de Grantham.
 Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
 Locomóviles y Bombas para agotamiento en venta y en alquiler.
 Se remiten prospectos y presupuestos.

Antigua Casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR
 Privilegiado S. G. D. G.
 TOURS (Indre-et-Loire)



Construcción especial de
PRESAS MECANICAS
 Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del tubo.

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

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

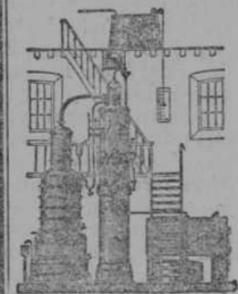
Especialidad en BOMBAS NOEL para trasiego y riego.
 Prensas para vino y aceite.
 Estrujadoras de uvas.
 filtros y mangas para filtrar.
 Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España.
 Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-raíces, molinos, etc.
 Bombas para pozos, jaedines, etc.
BOMBAS CONTRA INCENDIOS
 Catálogos gratis y franco.

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

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
 DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885



ALAMBQUES CALDERAS APARATOS de destilación y rectificación Y TODA CLASE DE CALDERERIA de cobre y hierro

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 Corro.—Calle Mayor, num. 45, Madrid.