

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Miércoles 27 de Octubre de 1886

HEMEROTECA MUNICIPAL NUM. 920

AÑEJO DE LOS VINOS.

La conversión de los vinos nuevos en vinos añejos puede hacerse por procedimientos rápidos ó por procedimientos lentos.

Añejo rápido de los vinos.—Este procedimiento consiste en calentar los vinos por medio del calor solar, y se puede aplicar lo mismo á los vinos dulces que á los vinos secos más ó menos alcohólicos.

Todos los agricultores conocen las estufas ó invernaderos, en los que se puede elevar en su interior la temperatura hasta más de 100 grados. En estas estufas, convenientemente establecidas, se colocan grandes bombonas ó damajuanas, en las que se introduce el vino que se ha de calentar, de modo que quede una cierta cantidad de aire, el cuarto ó el quinto del volumen de la bombona, la que después de bien tapada se expone al calor solar de la estufa.

El que por primera vez oye hablar de este experimento, piensa que el vino de la bombona se va á agriar, y si es dulce, va á fermentar y la bombona va á estallar.

La experiencia ha enseñado á los vinicultores que para conservar los vinos deben encerrarse en vasijas llenas y en cuevas frescas; se hace todo lo contrario, y sin embargo, el vino ni se agria ni sufre ninguna de las enfermedades que parece lógico pensar; antes al contrario, se despoja de su materia colorante, su aroma ó bouquet se desarrolla, y si el volumen de aire no está en exceso, lo que la práctica enseñará para cada clase de vino, se observa que en algunos días el vino puede adquirir sensiblemente las cualidades del vino añejo.

El fenómeno se explica, sin embargo, de una manera satisfactoria; los rayos solares, acumulándose en el interior de la bombona, han elevado desde el primer día la temperatura interior, sobre todo la del aire, á más de 55 ó 60°.

Los gérmenes de vegetaciones parasitarias no pueden soportar este calor, ya que la temperatura haya llegado al grado conveniente, ya que un largo contacto en un líquido tibio y aireado los oxida y los paraliza.

Al mismo tiempo, y también bajo la influencia del sol, la acción química se acelera, un abundante depósito de materia colorante se produce, otros principios se oxidan, el gusto cambia. El vino se vuelve insípido si hay un exceso de aire, pero queda muy bueno si no hay exceso de oxidación.

Se utiliza en la misma vasija sucesivamente la acción calorífica y la acción química de los rayos solares.

Se comprende por qué este procedimiento requiere vasijas de vidrio: en un tonel de madera todo cambia; el calor no penetra por las duelas, los gérmenes persisten, y el oxígeno, en lugar de servir para volver el vino añejo, puede ocasionar la acetificación. Para evitarlo sería preciso tener un vino muy encabezado, que es la práctica establecida en Cete,

donde el añejo de los vinos se hace exponiendo los toneles á la acción del calor solar; pero en Cete el sol es un simple agente de evaporación, variable por las alternativas del calor y del frío, de humedad y de desecación de las duelas.

Además hay que agregar constantemente el alcohol que se va perdiendo por las evaporaciones, y se corre el riesgo de que se desarrollen microbios.

Sustituyendo la bombona al tonel del vino, se puede volver añejo en pocos días, y se pueden obtener cantidades considerables de vino añejo inalterable, que puede tener aplicación para mejorar los vinos nuevos y aun para imitar vinos de ciertas comarcas.

LUIS MARÍA UTOR.

(Se continuará.)

MERCADOS DE VINOS

Las comarcas vitícolas más retrasadas de Francia han sufrido á última hora mermas más sensibles en sus cosechas, á consecuencia de las lluvias torrenciales que con rara persistencia han descargado durante la semana pasada.

Los gravísimos daños ocasionados por tan inesperado contra tiempo, vienen á rectificar los cálculos y apreciaciones que teníamos hechos sobre la producción vitícola de la vecina república, que ya es bien difícil pueda igualar en cantidad á la de 1885, en cuya vendimia se elaboraron 28.536.151 hectolitros de vino. El déficit que arroja la actual cosecha es enorme y no falta quien crea ha de reemplazar tanta importancia como en 1878, el año de los horribles hielos de primavera, en el que solo rindió el viñedo de Francia 25.769.552 hectolitros.

Las malas noticias que llegan de no pocas regiones, pesan, como es natural, de un modo harto poderoso en el mercado, y á ellas, al deficiente y pobre rendimiento, debemos atribuir la activísima demanda que se observa en el Mediodía y Rosellon, así como el alza de tres á cinco francos por hectolitro que recientemente ha conseguido la cotización de los vinos indígenas, de cuyo movimiento ya nos ocupamos en la revista del miércoles último.

El comercio, según queda dicho, opera con suma actividad en Narbona, Beziers, Rivesaltes, Perpignan, Nimes, Cete y demás centros de producción y contratación de aquellas regiones; así es que la prensa profesional publica estos días largas é interesantes listas de negocios.

En Narbona han cambiado de mano más de 120.000 hectolitros, fluctuando los precios entre 30 y 44 francos, según la calidad, por más que algunas selectas partidas han alcanzado los límites de 46, 50 y hasta 52 francos.

En Beziers no es menor la animación y se han hecho ventas con primas de 3 y 4 francos.

En Rivesaltes están las segundas clases de 40 á 45 francos la carga (120 litros), y las primeras comienzan á venderse de 60 á 63 ídem.

De la comarca de Nimes sabemos que la mayor parte de la cosecha ha pasado ya á poder de los negociantes.

La importación de vinos españoles en Cete sigue siendo importantísima, dando ya lugar nuestras procedencias á ventas con primas de 2,50 á 3 francos por hectolitro. Los vinos de Alicante van á ser también los más estimados en esta campaña; las primeras clases se cotizan con animación hasta 48 y 49 francos hectolitro y las secundarias no bajan de 40 francos. Los caldos de Valencia que han arribado á aquella plaza francesa en las últimas

semanas, parece no son tan buenos ni agradan tanto como los que se recibieron en un principio, por cuyo motivo se consiguen de 34 á 42 francos hectolitro, según la calidad.

Los del Priorato se cotizan alrededor de 38 y los de Mallorca de 24 á 32.

En Marsella rigen los siguientes precios para los vinos nuevos: Alicante á 47 francos hectolitro por las primeras clases y á 43 por las segundas; Utiel, de 43 á 45; Valencia de primera, de 43 á 44; ídem de segunda, de 32 á 34; Palma de Mallorca, de 27 á 29.

De Italia siguen recibiendo noticias muy gratas; el rendimiento es mayor que el año pasado y los pedidos aumentan de día en día.

Portugal recolecta un tercio próximamente menos que en 1885 y como en los mercados abundan los compradores, los propietarios sostienen las altas pretensiones que registramos el miércoles último.

De Hungría, que ha obtenido buena cosecha, pueden darse como más generales y corrientes estos precios: blancos, de 20 á 25 francos hectolitro; color rosa, de 24 á 27; negros ó rojos, de 26 á 33.

Respecto á la cosecha de España, debemos declarar que los últimos informes confirman en un todo la apreciación que tiene publicada la CRÓNICA.

El rendimiento es en conjunto satisfactorio, y máxime si no se olvida los muchos enemigos que cuenta la vid en estos años, pues si bien la producción es pobre en Galicia, las dos Castillas y Extremaduras, en cambio en Valencia, Murcia y gran parte de Andalucía, Cataluña, Aragón y Navarra es abundante y regular en las Riojas.

El negocio sigue en Navarra, Aragón, Cataluña, Valencia y Murcia ofreciendo el mismo aspecto que describimos el miércoles. En las Riojas comienza á operarse en grande escala en algunas bodegas; en San Asensio ha contratado M. Alfonso Vigier más de 20.000 cántaras de vino nuevo á 16 rs.; en Haro ha adquirido M. Blondeau una cosecha, clase superior, á 20 y en el mismo pueblo se ofrece por otra cosecha el tipo de 19,50 según se nos asegura.

He aquí las ventas y precios que registran nuestros corresponsales de las dos Castillas:

El mercado de vinos añejos de Valdepeñas (Ciudad-Real) se ha reanimado, pagándose los tintos superiores, de 28 á 28,50 rs. la arroba de 16 litros; y los de segunda de igual color, de 22 en adelante. Los negocios sobre cepas ofrecieron grandísimo interés, habiéndose detallado las uvas negras, de 11 á 12 rs. la arroba y las blancas de 6 á 7. En los pueblos inmediatos han acaparado fuertes partidas varias casas de Valdepeñas, á los precios de 8 las negras y 4 las blancas.

En Tomelloso el movimiento ha sido igualmente extraordinario, siendo de llamar la atención que mientras los negociantes de Valdepeñas y Manzanares han comprado fruto de Tomelloso, los de este pueblo han hecho á su vez acopios en Pedroñeras, Socuéllamos, Villarrobledo y Sean á 7 1/2 y 8 rs. por el negro, y de 3 1/2 á 4 por el blanco. Los mostos han principiado á cotizarse de 15 á 16 reales la arroba, habiendo cambiado de mano algunas bodegas; las clases son muy buenas.

En Consuegra (Toledo) acusan los blancos 12°, y los tintos de 14 á 15; no han comenzado las ventas de los vinos nuevos, y se han agotado por completo los de 1885.

En Soussa se han pagado las uvas negras á 7 rs. la arroba, y las blancas á 5.

En Buendía (Cuenca), han regido los precios de 2 1/2 á 3 1/2.

En San Clemente se cotizan los vinos añejos, de 14 á 16 rs.; los nuevos se cederían, según nos dicen, á 10 los blancos y 12 los tintos.

En Valdeolivas rige para los de la cosecha del 85, el límite de 15 reales la arroba.

En Castilla la Vieja han sufrido los añejos una considerable baja en sus precios, y gracias á esto se nota alguna actividad en la contratación de dichas clases.

En Tudela de Duero (Valladolid), se han enajenado algunos miles de cántaras de tinto y blanco de 15 á 16 y 14 á 16 reales respectivamente.

De Pozaldez se han exportado cuatro wagones para Asturias, tinto y blanco, á 22 rs. cántaro.

Para Bilbao, Santander y Asturias, se han expedido de la Seca otros seis wagones á 18, 19 y 20.

En La Nava del Rey han descendido un real los precios de los vinos blancos del 85, quedando á 19; los de la cosecha del 84 se cotizan de 24 á 25 rs. Las uvas han tenido alta estimación; dos cosechas alcanzaron el tipo de 9 1/4 rs. la arroba, y otras muchas los de 7 1/2 á 8 3/4, cuyos precios han sido los corrientes.

En Alaejos se ha pagado el fruto negro de la vid, de 6 á 7 rs. la arroba; y el blanco, de 5 á 6.

De Peñafiel nos participan que las pequeñas partidas de vinos del 85 que salen para Santander, se consiguen al bajo precio de 8 1/2 rs. cántaro.

En Valoria la Buena ha comenzado á venderse el mosto de 11 1/2 á 12 rs.

De Valladolid se han expedido cinco wagones para Hendaya y uno para Santander, habiéndose importado otros nueve wagones de Zamora, que inmediatamente se mandarán á Francia.

En Paredes de Nava (Palencia), se han cerrado partidas de mosto de 9 1/2 á 10 reales cántaro; los añejos, están á 13.

En Gumiel del Mercado (Burgos), no se ha abierto la nueva campaña; los vinos del 85 de los que resta pequeña existencia, se pagan á 9 1/2 y 10 rs.

ZAITIGUI.

NOTICIAS

En los muelles de Sevilla se ha descargado últimamente un cargamento de unas 900 toneladas de maíz, procedente de Marruecos con destino á la destilería de alcohol instalada en la calle de San Jorge (Triana) de la capital de Andalucía, que comenzará á funcionar de un día á otro.

Dicen de Calatayud que la cosecha de aceite en la ribera del Jalon se considera nula para este año, y no falta quien atribuya este mal resultado, que no es raro observar, al sistema de apaleo que se emplea para recolectar la aceituna, y que en años de gran cosecha, como el pasado, castiga á los árboles, que se esterilizan hasta reponer el nuevo destruido por las varas.

En el sitio denominado Ensenada de la Malata se proyecta construir en la Coruña un parque de ostricultura que abrace una extensión de 5.900 hectáreas.

Según un trabajo publicado en el *Boletín de Agricultura*, de la República Argentina, las bayas de enebro que forman la base de la ginebra, ejercen una acción diurética bastante marcada, su empleo es

útil en el mal de piedra, y son muy buen profiláctico contra las fiebres palúdicas; pero no es ménos cierto, por otra parte, que ejercen una acción especial sobre el cerebro; el abuso del aguardiente de ginebra determina afecciones intestinales graves, enfermedades nerviosas, y algunas veces el mismo cáncer en el estómago.

Este licor es uno de los más perniciosos, uno de los que obran con más energía sobre el cerebro.

El resultado depende de la extrema difusibilidad de las esencias que entran en su composición. La embriaguez por la ginebra lleva á la ferocidad, á la bestialidad, y no tienen nada de extraño los crímenes que se cometen bajo su influencia. Este efecto se observa principalmente en los individuos más nerviosos y más inteligentes.

Así, en el pueblo inglés, donde la excitabilidad está cubierta bajo una apariencia flemática y una calma convencional, la intoxicación por el *gin* y aún por el *old Tom*, puede ser considerada como la causa principal de las riñas, frecuentemente sangrientas, en la Cité de Londres y en los puertos ingleses.

Los pequeños propietarios de Rivas, que lo son todos, han vendido el fruto de sus viñedos el Labastida (Rioja-Alavesa) á los precios de 7 á 7 1/2 rs. la arroba.

El ganado lanar de buen número de pueblos de las provincias de Zaragoza, Navarra y Logroño, está atacado de viruela, se han tomado medidas de precaución para evitar que se propague dicha enfermedad.

Nos escriben de Villafranca del Panadés, encargándonos demos la voz de alerta á los comerciantes de vinos para que vigilen todas las salidas de sus almacenes y depósitos, porque corre la voz que se ha descubierto que, en alguno de ellos se hacían salir ó se extraían como *bajos*, buenos bocoyes de excelente vino ó *mis-tela*, y que, cuando realmente eran *bijos*, los convertían en *altos*, en términos que los escamoteadores hacían un indigno y hasta ahora lucrativo negocio, abusando de una manera vil de la confianza que se les tenía depositada.

En la sesión celebrada el día 9 de Septiembre último por la Academia de Ciencias de París, M. Peligot leyó el resumen de una interesante nota dirigida á la corporación por M. Rommier, con el título *Aguardiente de buen sabor obtenido de orujos de vino blanco*. Los orujos ó cascás de uvas blancas experimentan difícilmente la fermentación alcohólica y sufren muy luego la acción de fermentos secundarios. Para obtener una fermentación regular con agua ordinaria ó agua azucarada conviene restituir á la cascá de uva blanca la levadura que ha perdido al ser prensada. Pues bien, esa levadura se obtiene fácilmente por los procedimientos que ha imaginado Mr. Pasteur para preparar la levadura de cerveza. Conviene emplear siempre que sea posible levadura procedente del mosto en fermentación. Sirve para sembrarla en los cultivos destinados á conservarla intacta en los líquidos azucarados esterilizados por el calor.

Mr. Rommier ha tratado en esa forma orujos de vino blanco de Montrachet, que le envió en 1883 Mr. Paul Thénard. Después de adicionar azúcar y fermento, y mantenerse la fermentación durante un mes, se sometió el líquido á la destilación, y dió aguardiente de gusto completamente franco.

Con razón llamó Mr. Peligot la atención de la Academia sobre esa aplicación de los orujos de uva blanca, que puede compensar en parte la falta de alcoholes

de vino, debida á la escasez de las cosechas que la invasión de los parásitos ocasiona.

El capital suscrito hasta hoy para la Exposición Universal que se ha de celebrar en París el año 1889, asciende á la respetable suma de 21.437.000 francos.

Dicen los periódicos de Cataluña, que el fuerte vendabal del sábado de la anterior semana, ha causado daños de consideración en muchas comarcas.

M. E. Octavi, director del periódico italiano *Il Coltivatore*, después de haber hecho una detenida excursión por las comarcas de Francia atacadas por el mildiu, ha publicado un interesante trabajo acerca del éxito conseguido con los diferentes remedios empleados para combatir aquella grave enfermedad. M. E. Octavi reconoce que la mezcla de cal y sulfato de cobre, el agua celeste y el amoniuro de cobre, en una palabra, todos los que pudiéramos llamar *preparados de cobre*, han dado felicísimos resultados contra el mildiu.

La cosecha de vino en Argelia ha sido abundante.

De *La Union Mercantil* de Málaga: «Celebrosé en la noche del 26, la sesión que el Circulo Vinícola tenía anunciada. En ella tomaronse varios acuerdos, todos de mayor importancia para las clases que representa este centro.

Entre ellos, uno fué el de nombrar una comisión que entienda en que se normalicen los precios de los mostos, para que cuando se empiecen los aforos que se efectúan desde el 1.º de Noviembre en adelante, los tipos que se anuncian por este centro, puedan servir para las transacciones mercantiles, á fin de que no ocurran los disgustos y diferencias que en años anteriores se han notado.

La admisión de socios concurrentes, de varios que lo tenían solicitado, ocupó también á la junta, determinándose de conformidad al reglamento.

Pedir protección á la Liga de Contribuyentes para que por su mediación las autoridades hagan que concluyan las preferencias que gozan determinadas industrias, y se uniformen las horas de cerrar los establecimientos en donde se expenden bebidas, fué otra de las determinaciones de este centro.»

Dicen de Murchante que la actual cosecha de vinos ha superado las esperanzas de los viticultores, resultando el fruto con tal color y fuerza alcohólica como ninguna otro año. Se calcula la cosecha en 350.000 decálitros para la venta.

Así es que ya se han concertado algunas partidas de mosto al precio de tres pesetas el decálitro.

Ha comenzado la exportación de cerdos de la isla de Mallorca para Barcelona y otros puntos. En el mercado de Inca se han cotizado los cejados á nueve pesetas la arroba.

El Banco Hipotecario de España hace actualmente, y hasta nuevo aviso, sus préstamos al 6 por 100 de interés no efectivo.

Estos préstamos se hacen de cincuenta años con primera hipoteca sobre fincas rústicas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su valor, exceptuando los olivares, viñas y arboledas, sobre los que sólo presta la tercera parte de su valor.

Terminadas las cincuenta anualidades, ó las que se hayan pactado, queda la finca libre para el propietario, sin necesidad de ningún gasto ni tener entonces que reembolsar parte alguna del capital.

Además de estos préstamos hipotecarios, abre créditos para el fomento de la

agricultura y construcción de edificios.

En representación de los préstamos realizados, el Banco emite cédulas hipotecarias. Estos títulos tienen la garantía especial de todas las fincas hipotecadas al Banco y la subsidiaria del capital de la sociedad. Son amortizables á la par en cincuenta años.

Los intereses se pagan semestralmente en 1.º de Abril y 1.º de Octubre en Madrid y en las capitales de provincia.

En la mayor parte de las ciudades comerciales de Alemania se están fundando agencias postales particulares, que parece van á multiplicarse extraordinariamente para el transporte de la correspondencia. Se establecen tarifas reducidísimas, á saber: cartas 3 pfenings (3 3/4 céntimos de peseta); cartas postales, 2 pfenings (2 1/2 céntimos); impresos, 1 pfening (1 1/2 céntimos).

La renombrada feria de San Lucas ha estado desanimada en Jaca, cuyo fenómeno se viene por desgracia observando en análogas festividades mercantiles que desde hace más de tres meses vienen celebrándose en España.

Un nuevo periódico italiano, la *Sicile Vinicole*, asegura que la cosecha de vinos en la comarca del Etna supera á la de 1875, que es la más abundante que en este siglo ha tenido aquella feracísima región.

En ciertas pagos la producción alcanza la enorme cifra de unos 48 hectólitros por cada 1.000 cepas, plantadas á 1,20 metros de distancia.

Le Midi Vinicole, de París, en vista de los últimos informes recibidos de los departamentos vitícolas de Francia, presume que la cosecha de vino de esta nación fluctuará entre 23 y 26 millones de hectólitros.

Si estos cálculos resultan exactos tendremos que la actual cosecha es la más pobre que ha tenido la vecina república en los últimos treinta años.

La causa primordial de tan escasa producción no es otra sino la filoxera que cada año invade nuevos departamentos, disminuyendo considerablemente el número de hectáreas dedicadas al cultivo de la vid.

Han terminado los estudios de un ferrocarril de vía estrecha, que tiene por objeto ensanchar á todos los pueblos que hay entre La Roda y los límites del distrito de Utiel con la provincia de Cuenca. Partirá de la estación de la Roda, en el de Valencia á Madrid, y terminará en Fuentes, pueblo situado á 18 kilómetros de Cuenca, con estación en el proyectado ferrocarril de Valencia á Cuenca.

En las comarcas infestadas por el mildiu es una necesidad el quemar en el próximo invierno los sarmientos y hojas de la vid á fin de destruir los esporos durmientes de la terrible plaga. Todo esto sin perjuicio de tratar los viñedos en la época oportuna con la salvadora mezcla cupro-cálcica que tan maravillosos resultados ha dado en las Riojas, Navarra, Cataluña y demás regiones invadidas por el terrible hongo.

La quema de las hojas y sarmientos es operación facilísima y de exiguo desembolso y como queda dicho destruye los gérmenes del asolador parásito; así es que deben practicar este medio preventivo todos los pueblos infestados.

Dice *El Eco del Guadalope*:

«Parece que varios labradores de esta ciudad han resuelto suspender la vendimia, porque comprenden que el tipo de tres reales cincuenta céntimos á que asciende la tarifa de derechos de entrada, grava de un modo excesivo los gastos

de recolección. Hemos oído que están conformados en dejar que se pierda la uva en sus campos antes que verse obligados á pagar dicho impuesto.»

Realmente que el tal impuesto mata la producción.

Es verdaderamente notable que lo que no ha hecho el gobierno ante la crisis arrocera, ni tampoco los comerciantes de ese producto, se le haya ocurrido al cónsul de Francia en Valencia para buscar salida á esa gramínea.

Al efecto, el referido cónsul, convencido de la superior calidad de los arroces valencianos sobre los de los demás países, cree que basta darles á conocer para que se aprecien y se comoren allí donde se busque la calidad del género más que la baratura. Y con objeto de conseguir ventajas para el comercio de Francia, á la vez que para la agricultura valenciana, ha concebido la idea de mandar muestras de los arroces españoles al ministerio de Comercio de la vecina república, á fin de que se analicen y se conozca la bondad de su clase, de lo cual sacarían provecho las dos naciones fronterizas, porque se entablarían nuevas corrientes comerciales.

En la interesante comunicación que con este motivo dirige el cónsul al gobernador civil de Valencia pide que se le faciliten los medios de realizar su propósito.

Y como es excelente, deseamos que el gobierno atienda inmediatamente á esa petición, y facilite cuanto sea necesario para dar á conocer el arroz valenciano en Francia y en los demás países que busquen la buena calidad más que la economía.

Las Camaras de comercio que van á instalarse en el extranjero pueden desempeñar, en este caso y otros análogos, excelentes servicios.

De la *Revista Agrícola*, de Navarra: «La ganadería, ramo importantísimo de la riqueza en nuestras montañas, está sufriendo una verdadera crisis; los precios son bajos y penosa la venta. En muchos pueblos se ven obligados á dar salida al ganado de cualquier modo, por la falta material de alimentos para mantenerlo durante el invierno; así, que se nota en los mercados gran concurrencia de vendedores. Se ha observado de algunos días á esta parte, que van llegando algunos compradores de ganado de cerda de los llamados castellanos, que en otros años han infundido gran movimiento en los mercados de esta provincia.»

También los análisis hechos en la estación enológica de Asís (Italia) con vinos procedentes de vides sulfatadas confirman plenamente la completa inocuidad de tales caldos.

El año próximo se celebrará en Roma una exposición de uvas.

En el Mediodía de Francia se trata de formar una sociedad para defender el enyesado de los vinos.

Del 13 al 19 del presente mes se han recibido en Burdeos por agua 1.232 envases de vino de Italia y 1.340 de Portugal.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

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

LA RODA (Albacet) 23 de Octubre. Muy señor mío: Han terminado las operaciones de vendimia y su resultado confirma la exactitud de los juicios anticipados respecto de la cosecha actual en esta localidad. El fruto recolectado no excede de un tercio de cosecha ordinaria, excepción hecha de algunos pagos situados en terrenos colorados y de guijarro que se libraron de los helos de Abril. La clase excelente, acusando los mostos de 13 á 15 grados Beaumé á una temperatura de 12 grados centígrados.

La compra de uvas, animadísima por efecto de la competencia que se esperaba. Los precios anunciados primeramente, fueron 5 rs. arroba de tinta y 4 idem de blanca, é inferiores por tanto, á los precios de la campaña anterior; pero bien pronto fueron elevándose á 6 y 6 1/4 reales arroba de tinta y 4 1/4 id. de blanca, habiendo algunos entusiastas que reservadamente han superado estos últimos precios. Ha sido tal la competencia en demandar uva, que se ha dado el caso de apostar en los principales caminos que conducen á los pueblos vecinos, comisionados con encargo de contratar la uva que transitará por ellos, destinada á la venta. De los pueblos inmediatos, Villarrobledo, La Gineta, Montalvos, Fuensalida y Villalgorido del Júcar, en esta provincia; el Carmen, Casas de Benítez, de Haro y Guijarro, de la de Cuenca, han traído numerosas é importantes partidas de uva á estas bodegas. Los precios descendieron en los últimos días, cerrando algunas partidas de uva tinta á 5 1/4 rs. arroba y 3 idem la blanca, pero sin operaciones de importancia por contar ya las principales bodegas con la uva necesaria. Los precios firmes han sido 6 rs. tinta y 4 idem blanca.

La campaña actual promete, pues, grande animación en La Roda, tanto por las considerables existencias con que cuentan sus bodegas, cuanto por el número de éstas que hay en los pueblos vecinos y cuyos caldos han de tener salida por la estación del ferro carril de este pueblo, por ser la más inmediata.

La existencia de vino para la exportación, se calcula en 150.000 arrobas, solamente en esta localidad. Los precios de transporte desde la estación de la misma al puerto de Valencia, 25 pesetas la tonelada; 11 id. de Alicante, 29,15 id. id.; idem id. á Pasajes, 72,50 id. id. cuando la mercancía no excede de seis toneladas, y 62 pesetas cuando excede de dicho número, según la tarifa especial V. M. A. número 1. Sobre el precio variable del vino en la localidad, hay que aumentar 7 céntimos de peseta en arroba por comisión, caso de haberla; 8 céntimos de idem en idem, por medida; en vase, convencional de 7 á 11 idem id.; arrastre á la estación, una peseta por pipa de 38 á 40 arrobas.

La época más oportuna para las compras, al mediar el próximo Noviembre. La arroba aquí usaa, es de 16 litros. Por hoy nada de precios.—*El correspondal.*

BERLANGA (Batajoz) 21 de Octubre.

A consecuencia de hallarme muy ocupado he tardado en escribirle y hoy lo hago para decirle que la vendimia en esta toca á su fin, quedando los propietarios muy satisfechos de la cosecha de este año, pues á la abundancia de uvas hay que agregar la buena clase; así es que los mostos prometen ser muy superiores á los del año pasado.

Aquí se vende poca uva, pero la que se ha cedido ha sido á 6 rs. la arroba.

Los labradores se hallan haciendo su sementera pero no con entos porque las lluvias no han sido bastante por lo cual la tierra no está otoñada ni en las condiciones que debe para hacer buena siembra.

El precio del trigo es de 38 á 41 rs. fanega con poca demanda; cebada, á 25 sin extracción; habas, á 40; garbanzos, de 50 á 80 según clase.—*J. Ch.*

VALDEPEÑAS (Ciudad-Real) 20 de Octubre.

Puede darse por terminada la vendimia, habiéndose verificado esta importante operación con un tiempo tan hermoso cual hubiéramos podido desear. La cosecha, como ya le tenía participado, ha sido corta, pero en cambio la clase ha resultado tan buena, que algunos mostos blancos han pesado 14 y 15 grados, y hasta 17 lo tinto ó gencibel. Los precios han fluctuado entre 6 y 7 rs. arroba de uva blanca y de 11 á 12 rs. la negra, habiéndose vendido muchas partidas de otros pueblos hasta 4 y 8 rs. respectivamente.

Algunos cosecheros que otros años ponían yeso á sus vinos, han desistido este de mezclar nada á los mostos, convencidos de que no necesitan de esa sustancia, ni de ninguna otra, para que los vinos resulten excelentes, empleando tan solo la uva de este privilegiado término.

Los negocios de vinos se han reanimado algo, consiguiéndose las clases superiores de 28 á 28,50 rs. arroba, y de 22 en adelante las de segunda. Quedan bastantes existencias, á las que se espera dar salida en todo el mes próximo.

Los cereales se cotizan á los siguientes precios: candel de primera de 41 á 42 reales fanega, y de 23 á 24 la cebada.—*E. R.*

ARNEDO (Rioja) 23 de Octubre.

Verificada la vendimia en este país voy á decirle sus resultados: hablando en general puede clasificarse de buena cosecha en cantidad y calidad, pero por lo que hace á los pueblos de esta Rioja baja, no puede decirse lo mismo; mientras en algunos, Aldeanueva por ejemplo, es abundantísima, en otros no pasa de regular, y en algunos, como esta ciudad, es solo mediana, y hay pueblos bastante crecidos, como Auzéjo, en los que ha sido muy escasa.

Semejante resultado puede atribuirse á diferentes causas generales y especiales. Por regla general puede asegurarse en este país que los majuelos jóvenes de ganacho y aún de tempranillo, situados en terrenos areniscos y sanos han producido mucho. Las demás vides, especialmente loblanco, y los situados en terrenos húmedos y frondosos, han dado poco fruto, sobre todo las viñas viejas. La causa para mí no ha sido otra sino el haber sido atacadas del oidium; y sabido es que esa enfermedad se ceba en el viñedo blanco y en los muy frondosos, ó situados en terrenos húmedos ó muy bajos.

El millón ha atacado también al viñedo con más ó menos fuerza, según su clase, robustez de la viña y situación: he aquí por qué, en mi concepto, varía tanto la cosecha. Y de estas observaciones saco dos consecuencias: 1.ª Que hay una necesidad de combatir con energía una y otra enfermedad con los remedios conocidos para ellas, y el que lo haga, tendrá cosecha, más ó menos abundante según los años, á no haber accidentes funestos extraordinarios, como granizadas, grandes helos, etc., y el que, usando de esos remedios, no pueda salvar sus cosechas, debe descepar su viñedo porque no le producirá para los gastos de cultivo á no ser que haga las labores por sí mismo, en cuyo caso varia mucho.

La cosecha de cereales fué no más que regular en este país; sólo fué buena en pueblos donde tienen el terreno muy fuerte y compacto, al que nunca dañan las lluvias por abundantes que sean, terrenos que, según la expresión de los labradores de este país, no quieren ver las estrellas.

La de olivas será muy escasa, ó casi nula, porque fué muy abundante el año pasado: así que el aceite ha subido diez ó doce rs. en cántara castellana; de diez y media pesetas ha subido á trece ó trece y media.

El precio de los demás frutos continúa estacionado, excepto el vino que está de baja, no pudiendo detallarse precios, porque varían sobremanera desde 6 hasta 12 rs. el vino viejo según su clase.—*El correspondal.*

PITERO (Navarra) 22 de Octubre.

La cosecha de vino se puede calificar de buena, debiendo advertir que no se esperaba un rendimiento tan abundante; así es que el pueblo se muestra satisfecho del resultado conseguido.

La conocida y respetable casa de don Saturaino Ullargui, de Logroño, ha hecho aquí grandes acopios de uvas y vinos, sin que por hoy me sea posible precisarle los precios á que ha operado.

Prometo tenerle al corriente de cuanto ocurra en este mercado de vinos.—*H. P.*

ZAFRA (Badajoz) 23 de Octubre.

Por mis excesivas ocupaciones no me ha sido posible escribirle á Vd. antes; además de las que naturalmente yo tenía, hemos estado en época de feria y esta es para mí de mucho trabajo.

Ahora con algún más tiempo tengo el gusto de comunicarle las noticias que puedan serle de alguna utilidad desde mi anterior. Empezaré por la feria, puntos culminante y que en esta es de gran importancia por las muchas transacciones que en ella se llevan á cabo.

Se esperaba que la tan renombrada feria de San Miguel en esta ciudad, la provincia y casi toda España, fuese en este año superior á todas las anteriores. Nos hemos llevado chasco.

No estábamos faltos de argumentos para esperar una buena feria: la circunstancia de no haberla habido el año pasado por el cólera, la de que en las demás poblaciones de estos contornos han sido bastante fiéjas; y finalmente la de ser la última en esta comarca, junta-

mente con que la cosecha no ha sido del todo mala en la provincia, nos hizo concebir esperanzas, que como ya le digo han salido fallidas.

Ganado mucho, pero muy barato especialmente el de cerda, que es el de mayor salida en esta época. El lanar y vacuno aunque en pequeña cantidad, pues este se negocia en grande escala en la feria de esta población por San Juan. Se ha mercado algo, pero bajos precios.

El ganado caballar y mular de buen porte y condiciones es lo que se ha negociado á mejores precios.

Se empezó la vendimia por los días 6 al 10, estando la uva en un estado de madurez completa y hermosa, pero tuvimos la desgracia que lloviera copiosamente en la madrugada del 19, así es que la uva se encuentra hoy podrida, acusando pérdidas considerables, resultando que el que vendimió algo temprano ha ganado como ha sucedido á muchos.

Movimiento de granos ninguno: trigo, de 38 á 40; cebada, á 26, avena, á 18. Vino tinto y blanco, de 16 á 18; aceite, á 36.—*M. S.*

SANGÜESA (Navarra) 20 de Octubre.

Poco ó nada hubiera podido decir á usted desde que le escribí la última que mereciera algún interés para los habituales lectores de su acreditado periódico, si se tiene en cuenta el curso anormal que ha seguido la campaña vinícola del año actual. Hoy, si bien es cierto que la calma impera to avía en los negocios, nótese sin embargo, algún pequeño movimiento que hace presumir se regularice y pueda irse dando salida, aunque de una manera lenta, á las muchas existencias que encierra esta bodega.

Excuso decirle que aquí ha sucedido lo propio que en todos los demás pueblos vitícolas de la provincia.

Á las halagüeñas esperanzas que todo el mundo abrigaba al espirar la campaña del 84, ha seguido el desencanto mayor que puede imaginarse; á los altos precios que empezaron á regir en aquel entonces, ha sucedido el mas brusco descenso, la mas inesperada depreciación, excepción hecha, sin embargo, de las clases selectas que todavía son buscadas á 14, 15 y hasta 16 rs. cántara.

La vendimia ha comenzado hace algunos días y aunque la cosecha no pasará de regular, la clase se espera sea bastante superior á la del último año.

El estado del campo, ó mejor dicho, la sazón de la tierra lamejorable para hacer una buena siembra.

Los precios del último mercado son los siguientes: trigo en los graneros, á 18,50 reales roba; cebada, á 13; y avena, á 9.—*F. D.*

GUMIEL DEL MERCADO (Burgos) 20 de Octubre.

Terminada la operación de la vendimia debo manifestar á Vd., aunque no con exactitud, que el fruto recolectado se aproximará 120 mil cántaras, cosecha muy buena si se compara con las que estamos acostumbrados á hacer en los años anteriores, y no ha excedido ó superado en bastantes miles de cántaras más por el daño que causaron los cuquillos y orugas que han tenido las cepas.

El fruto está sazonalísimo y muy crecido, por cuya razón esperamos obtener un vino de clase superior.

Se dió principio á la vendimia el lunes 11 del corriente y se terminó el 15.

En todos los pueblos del contorno han vendimiado ya habiendo cogido, como nos ha su-edido aquí, más que pensaban.

Han bajado muchos montañeses con objeto de llevar mosto y á la vez hacer el acopio de la uva, pero no puedo precisar ahora el precio á que ajustarán por no haber soldado aún los lagares los pueblos que vendimiarán primero. Lo que nos convenia era que bajasen pronto los franceses provistos de fofos y operaran con la actividad que lo están haciendo en Rioja para que se animase la exportación del nuevo caldo, pues del viejo hay tan poco que creo no quedará nada para cuando se empiece á dar salida á lo nuevo.

Los precios del viejo ahora son de 9 y 12 y 10 rs. cántara, según clase.—*El correspondal.*

SAN CLEMENTE (Cuenca) 22 de Octubre.

Terminó la vendimia con buen tiempo, siendo corta en cantidad la cosecha de

uva recolectada, tanto que solo se habrán elaborado de 30 á 35.000 arrobas, siendo las de una cosecha regular de 80 á 100.000. Esto no obstante, las pre-ensiones de los cosecheros van á ser muy razonables: hemos hablado con algunos y se hallan dispuestos á vender en cuanto los vinos vayan estando para ello, á los precios de 10 rs. el blanco y 12 el tinto, arroba de 16 litros.

Siguen sin demanda alguna los vinos tintos añejos; se ofrecen de 14 á 16 reales arroba sin que se presente comprador alguno.

Hace unos días comenzó la sementera de cereales con poca codicia por no haber llovido; el otro día llovió, aunque poco, y esto hará se siga con la faena aunque no cayó bastante agua para la que se necesita.

Ha mejorado algo el precio de los cereales, detallándose el trigo á 45 y 46 rs. fanega y la cebada á 23 y 24.

Actualmente se está en la recolección del azafran, del que se cree será también mediana la cosecha, para que este año no haya ninguna buena.—*E. S.*

OLLAURI (Rioja) 23 de Octubre.

La vendimia termina el 21 por completo en esta localidad, habiéndose hecho ésta con un tiempo regular; favoreciendo mucho para que la fermentación del mosto sea fuerte, si á esto se une el buen fruto recolectado, creo habrá buenos vinos y serán luego solicitados.

La cosecha puede considerarse dos tercios de un año bueno.

El Sr. de Cañedo, en la hermosa bodega que tiene en este pueblo, está elaborando vinos por el sistema Medoc, habiéndose provisto para ello de una magnífica máquina desgranadora. Además de elaborar la uva de su propiedad ha hecho compras á 8 1/2 y 9 rs. arroba en ésta, y últimamente ha marchado á La bastida á donde está haciendo una buena partida también á 8 rs. arroba; dicho líquido lo conducirá á esta bodega.—*D. O. de V.*

PIÉROLA (Barcelona) 24 de Octubre.

La cosecha de vino ha sido corta, consistiendo en el 55 ó 60 por 100 de un año ordinario. En cambio las clases son superiores bajo todos conceptos; pesan la generalidad 14º, y ostentan un color magnífico, inmejorable.

Sin embargo de estas favorables circunstancias, nada puedo decirle de precios porque no los hay, pues los negociantes se van á la Sagarra é Igualada, donde han hecho buena cosecha tanto en cantidad como en calidad.

Los cosecheros desean vender, y creo harían negocio los comerciantes que visitaran esta bodega.—*S. S.*

Llamamos la atención sobre el anuncio á los viticultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el *ágrico y árido* 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 esmaltados frutos.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, arboles 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.

Almacén de vinos por mayor

JORGE NAVARRO

CORUÑA

Casa fundada en 1864.

IMPORTACION.—EXPORTACION

JOSÉ CARDONER

COMISION Y CONSIGNACION

BERNA (SUIZA)

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

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.



Vias férreas portátiles y wagonetas. Tubos y metales.



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

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



REVOLUCION VINICOLA

EL TESORO DE LA INDUSTRIA (2.ª edición). Formulario teórico-práctico para la elaboración, curación y conservación de los vinos que hace tres meses dió á luz el publicista industrial Sr. Cortés, es un verdadero tesoro para los vinicultores, taberneros y traficantes en estos caldos. De la vendimia, pisa y fermentación de los mostos de uva, de 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 arroba de uvas una arroba de vino de clase más superior al elaborado por el antiguo sistema, y obtener buenos vinos del agüape, madres y sedimentos. Contiene también el modo de elaborar con sustancias inocuas, los vinos artificiales, blanco, tinto, Jerez, Málaga, Manzanilla, Portillo, Moscatel, Champagne y otros; la clarificación, coloración natural y corrección del ácido, agrio, mal sabor y la mayor parte de las enfermedades de los vinos, é infinitad 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. María, 52 duplicado fábrica de aguardientes Madrid.—Sin más nociones que las indicadas en el Nuevo Formulario para la fabricación de aguardientes sin fuego ni alambique y por destilación, del mismo autor, se han establecido en España y Francia más de 600 Fábricas 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.

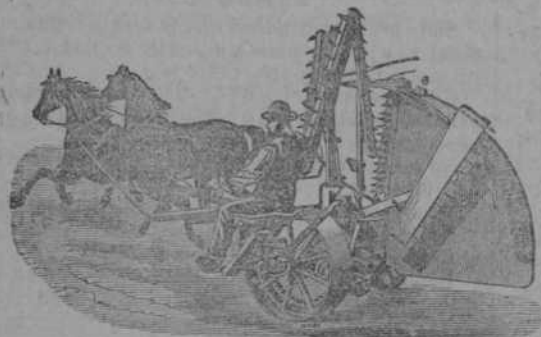
DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva **MABILLE**

sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

Bombas No. 1 para trasiegos de toda clase de líquidos riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 30 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Stilleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardiente y licors.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

Se remiten catálogos gratis.

SEGADORA EL ZALDE

titulada la **NUEVA ESPAÑOLA**
Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquier persona puede manejarla y por su solidez. Es la más barata.
Precio 3.000 reales.
ELIZALDE Y COMP. — BURGOS

ABONOS FOSFO-ALCALINOS para las viñas
A BASE DE NITROCALCINA
Se garantiza la riqueza de 35 á 27 por 100 de fosfatos asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco.
PRECIO: 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, 51, en Tarazona, tienda de San Pedro, 76, en Barcelona.

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

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

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

REPRESENTACION

Una persona de alta posición, que cuenta con grandes relaciones comerciales y garantías, se ofrece para representar á 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, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuartillo de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos. Se envían prospectos-circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.

En nuestros prospectos-circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la 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.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin el Ebuliómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobos.
Depósitos y bocobos 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 fábrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
Se remiten prospectos y presupuestos.

Antigua Casa CHAMPION et OLLAGNIER

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



Construcción especial de **PRESAS MECANICAS**
Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del huso.

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

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRICOLAS Y VINICOLAS

Especialidad en **BOMBAS NOEL** para trasiego y riego.
Prensas para vino y aceite.
Estrujadoras de uvas, filtros y mangas para filtrar.

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

Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-raices, molinos, etc.

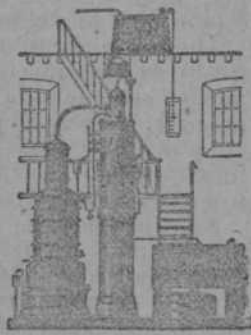
Bombas para pozos, jardines, etc.

Catálogos gratis y franco.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

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



ALAMBIQUES 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 Cero.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.