

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA, Pago adelantado.

AÑO X

Sábado 17 de Setiembre de 1887.

NUM. 1.013

Vinos exportados por Pasajes en Agosto de 1887

| DIAS | BUQUES | DESTINO | PIPAS | HECTOLITROS |
|-----------|-----------------|--------------|-------|-------------|
| 2 Agosto. | Leon. | Rouen. | 464 | 2.868 |
| 4 » | Sephora. | Burdeos. | 375 | 2.306 |
| 5 » | Paquebot. | Vannes. | 83 | 513 |
| 6 » | Bordelaise. | Burdeos. | 688 | 4.253 |
| 6 » | Patrie. | Rouen. | 593 | 3.665 |
| 10 » | Herwy Leontine. | La Rochelle. | 315 | 1.947 |
| 17 » | Sephora. | Burdeos. | 513 | 3.146 |
| 20 » | Bergliot. | Rouen. | 550 | 3.400 |
| 22 » | Bordelaise. | Burdeos. | 344 | 2.126 |
| 29 » | Leon. | Rouen. | 394 | 2.435 |
| 31 » | Ernestinne. | Idem. | 717 | 4.430 |
| | | | 5.036 | 31.089 |

¡SALVESE LA AGRICULTURA Y SACRIFIQUENSE LOS PRINCIPIOS!

Con este epigrafe acaba de publicar la *Gaceta Agrícola* del Ministerio de Fomento un notable artículo que creemos conveniente trasladar á las columnas de la CRÓNICA, tanto por la sana y patriótica doctrina que en él se expone, como por la gran significación que tiene en estos momentos aquel grito, lanzado por una publicación órgano del Ministerio de Fomento. ¡Lástima que solemnemente comprometidos, contraídos con lamentable imprevisión, impidan á España sacrificar esos principios que van arruinando á la agricultura nacional! Pero reconocido el error, no faltarán recursos legales para subsanar en no pequeña parte el daño producido.

Hé aquí el importante trabajo de la revista del Ministerio de Fomento:

«Causa verdadero asombro que haya secretarios economistas que continúen defendiendo los principios radicales del libre cambio en presencia de la desvalida agricultura y de la arruinada ganadería, y espanta su contumaz proselitismo cuando apenas hay hombre de Estado fuera de España que no retroceda espantado de los desastres causados por aquella desoladora doctrina. Para ellos nada vale el clamor general de las clases productoras pidiendo ayuda en su agonia; para ellos nada significa que cada reforma arancelaria haya agravado más la penuria de los contribuyentes, sin mejorar en cambio la suerte de los trabajadores rurales; para ellos no hay más que una cosa sagrada: lo que con insuperable altanería llaman la ciencia económica. Si logran que escuale un adepto suyo el gobierno; si alcanzan infiltrar su espíritu en una ley, satisfechos con su triunfo, verán indiferentes caer sobre la sociedad, á causa de esto, infortunios y más infortunios.

¡La ciencia! ¿Cómo ni por qué han de constituir la ciencia económica los principios radicales del libre cambio? ¿Cómo ni por qué han de quedar excluidas de su esfera las ideas razonables de un patriótico proteccionismo?—No: la doctrina del libre cambio no es de bondad absoluta, como lo es la moralidad, ni su aplicación es de tal necesidad que sin ella, cual había de suceder con el olvido de la justicia, se reduciría á un caos horrible la sociedad humana. Su bondad es relativa, y por eso la conveniencia de su aplicación es contingente. La utilidad que proporciona varía hasta convertirse en causa de exterminio, según las circunstancias.

Ciertamente el libre cambio tiene una razón de existencia, y por eso no lo rechazamos en absoluto; pero también su limitación, más ó menos extensa, tiene un fundamento sagrado, y por eso, condenar el pro-

teccionismo por su naturaleza económica, es un verdadero absurdo.

Tal pasa con el derecho de propiedad, por ejemplo; tal es el de contratación. El hombre puede disponer de lo suyo y hacer objeto de especulación su servicio personal y el fruto de su trabajo, y sin embargo la ley consagra la expropiación, y no hay país civilizado en que no se sujete á reglas la facultad de concertarse entre sí los hombres aun para fines lícitos y honestos.

La razón del libre cambio estriba en la conveniencia de multiplicar las relaciones sociales. Si la sociedad fuera una gran familia, nada habría que decir contra él, porque no existirían pueblos objeto del proteccionismo. Así, bajo el punto de vista humano, el libre cambio tiene su raíz en la fraternidad. Pero la sociedad está dividida en naciones, el hombre, sin dejar de ser semejante á otro, es diferente de él como ciudadano; y los pueblos, además de existir un interés solidario entre todos, en el cual se funda el lazo que los une, lazo de consideración recíproca y de mutuo respeto, tienen costumbres distintas, gobiernos diversos, tendencias rivales.

Ahora bien; si dentro de una misma nación no son libres los ciudadanos para contratar como les parezca, ¿qué mucho que no exista libertad absoluta entre los pueblos, dentro de la sociedad general, para cambiar sus productos?

«¡Abajo las fronteras!»—exclaman sin cesar los libre cambistas en su deseo de que se realice la unidad humana; pero ¿y mientras subsistan? ¿y mientras esa aspiración no se realice, y haya pueblos ignorantes e ilustrados y gobiernos protectores y tiránicos? La destrucción de las fronteras traería en pos la absorción del débil por el fuerte. ¡Desdichados de nosotros ese día frente á frente de los gigantes que nos rodean y nos miran con ojos de codicia! Las fronteras no caen á la voz del visionario; las fronteras son hoy la defensa del pigmeo contra el coloso, del pigmeo en industria fabril, en producción agrícola, en medios de gobierno, contra el coloso en ilustración científica, en artes de aplicación, en iniciativa y actividad para las grandes empresas.

La lucha entre los pueblos no ha cesado; sólo ha variado de índole y carácter. Antiguamente era sangrienta y se reñía en los campos de batalla; ahora es silenciosa y un tanto artera, y se libra en los mercados. En lo antiguo se procuraba conquistar para engrandecerse con las armas en la mano; en los tiempos presentes se aspira á dominar para enriquecerse por medio de la concurrencia. El resultado viene á ser el mismo, sin embargo de aquellas diferencias. Entonces la victoria había esclavo al vencido del poderoso; ahora el triunfo del libre cambio hace esclavo al país

que produce peor ó más caro, de aquel que por tener tierra más feraz ó gobierno más cuidadoso de cumplir sus deberes, produce mejor ó más barato.

Contra la desigualdad de las naciones en la lucha mercantil, están para la defensa de las más atrasadas en producir y menos favorecidas por la administración ó por el clima, las tarifas arancelarias. Las Aduanas no se pueden considerar únicamente como establecimientos de recaudación ú oficinas de estadística comercial, sino también, y más principalmente, como medios de equilibrar las ventajas y desventajas de los pueblos, para que con la concurrencia los débiles no queden anulados, ni lleguen los poderosos á ser omnipotentes.

España se encuentra en aquel caso, y solo de un modo los propietarios terratenientes, colonos, cultivadores y ganaderos, estarían en condiciones iguales para luchar en el mercado con los labradores de Rusia y de los Estados Unidos, con los fabricantes alemanes de alcohol ó de vinos imitados de Cete, y con los productores de carne y lana de Australia y Buenos Aires; si los gobiernos cruzasen el suelo de vías de comunicación para que los transportes fuesen baratos, si difundiesen la enseñanza para que supiese el labriego los medios perfeccionados de cultivo y los sistemas económicos de cría, si no esquilmaran á clase con tributos excesivamente onerosos. Desatender por completo los intereses rurales y proclamar desde las alturas del poder el libre cambio, y hacerlo obligatorio en tratados diplomáticos, equivale á arrojar indefensa la clase productora nacional, á la insaciable voracidad de los países extranjeros.

¿Qué principios son esos tan dignos de respeto aún habiendo arrastrado á los contribuyentes á la pendiente del abismo? No lo son en el grado que se pretende, y sobre todo, hay error manifiesto en juzgarlos fin social, y no medio relativo y accidental de aumentar las transacciones. Y aunque constituyesen la ciencia económica al ver nosotros que con ellos quedan yermos los campos y sin población los rústicos hogares, exclamaríamos con el convencimiento más profundo, en nombre de aquella clase tan infeliz y resignada: ¡caigan los principios y salve se la agricultura! Los principios tienen valor si elevan y robustecen á los pueblos; pero cuando los envilecen y arruinan, sería una insensatez sacrificar con gusto en su honor, por devoción á su sentido abstracto el bienestar de la familia y el sentimiento puro y santo de la patria.

MIGUEL LÓPEZ MARTÍNEZ.

ANÁLISIS DE LOS VINOS

Las componentes que principalmente importa determinar en los vinos son: el alcohol, el extracto, las cenizas, los ácidos libres, el tártaro y la glucosa.

Alcohol.—Se determina el alcohol contenido en un vino por destilación sirviéndose del alambique de Gay Lussac ó del de Sallerón. A falta de este, un aparato destilatorio sirve igualmente. Se toma un volumen de vino determinado, 200 centímetros cúbicos, por ejemplo, y se somete á la destilación hasta que quede reducido el volumen á la mitad. Es conveniente recoger el alcohol destilado en una probeta graduada para añadir agua suficiente hasta completar un volumen igual al del vino empleado. Con el areómetro de Gay Lussac se observan los grados, haciendo la corrección de temperatura examinando ésta en el alcohol con un

termómetro. Los grados hallados indican el tanto por ciento de alcohol contenido en el vino.

Sometiendo el alcohol destilado á una destilación después de la adición de 50 centímetros cúbicos de agua de cal y otros 50 de agua, se fijan los ácidos volátiles del vino y se evita el ligero error que producen.

Extracto.—Con una pipeta graduada se miden 25 centímetros cúbicos de vino y se colocan en una cápsula pequeña de platino ó en una de porcelana de fondo plano; previamente taradas. Se calienta en baño de maría hasta saquedad, cuya operación dura seis á siete horas, y se pesa. El resultado se multiplica por 40, y se tiene el peso del extracto por litro.

Para los vinos muy cargados es preferible operar sobre 10 centímetros cúbicos.

Cenizas.—Cuando se determina el extracto en cápsula de platino, esta misma puede servir para hallar el peso de las cenizas. Para esto se calienta á fuego desnudo la cápsula, primero moderadamente y luego lo bastante para que se incinere. En una mufla de incineración se hace pronto.

Las cenizas de los vinos naturales ó débilmente enyesados son efervescentes por la adición de ácido nítrico, pero en los muy enyesados no hay efervescencia.

Acidez.—Se toman 10 centímetros cúbicos de vino y se colocan en un vaso de 3/4 de litro, añadiendo 200 á 400 centímetros de agua; es decir, un volumen de agua tanto mayor cuanto el vino sea más coloreado. Se añade una solución alcalina, titulada con una bureta, y se determinan los ácidos libres como si fueran ácido sulfúrico. Sirve de indicador en esta operación el tornasol, y mejor algunas gotas de solución de ftalesina del fenol.

Tártaro.—En un matraz pequeño se mezclan 20 centímetros cúbicos de vino y 80 de una mezcla en volúmenes iguales de éter puro y alcohol absoluto. Se tapa el matraz, se agita y después se deja en reposo cuarenta y ocho horas. El bitartrato de potasa se precipita. Se decanta el líquido sobre un filtro, se lava la sal por decantación con mezcla de alcohol y éter, y sobre un filtro se echa el líquido, lavando hasta que salga neutro el líquido filtrado. Después se echa en el vaso donde está el bitartrato el filtro en su contenido y se disuelve en agua de sal, y se determina por medio de una solución titulada de potasa ó de barita, sirviendo de indicador el tornasol.

Cuando el vino ha sido enyesado, es preciso separar previamente la cal por el exalato anónimo con adición de acetato de cal formado.

Glucosa.—Se dosifica en el vino por medio del líquido copro potásico titulado. Se empieza por decolorar el vino, añadiendo á 100 centímetros de este líquido, carbonato de sosa diluido hasta que tome tinte violado, y 10 gramos de negro animal lavado, calentando hasta que por la ebullición se reduzca el volumen primitivo de 100 centímetros cúbicos. En este líquido se dosifica la glucosa con el licor de Fehling por el procedimiento ordinario.

Vaso.—Los vinos enyesados contienen sulfato de potasa por virtud de la reacción entre el bitartrato de potasa y sulfato de cal. De ordinario se expresa el enyesado de los vinos por la cantidad de sulfato de potasa que corresponde al ácido sulfúrico hallado. Este se dosifica en estado de sulfato de barita por medio del cloruro de bario adicionado de ácido clorhídrico. Multiplicando el peso del sulfato de barita por el coefi-

ciento 0'7568, se obtiene el peso equivalente de sulfato de potasa.

Acido salicílico.—Se introducen 20 centímetros cúbicos de vino en un tubo de ensayo, se acidula con una ó dos gotas de ácido sulfúrico, á fin de poner en libertad el ácido salicílico; se añade 20 centímetros cúbicos de éter; se tapa el tubo y se agita vivamente. Después se deja en reposo y se separa con una pipeta la capa etérea que contiene todo el ácido salicílico, y se echa en una capsulita dejándolo que se evapore espontáneamente sin fuego. Las últimas porciones de éter, se eliminan calentando la cápsula en baño de maría durante algunos minutos. Luego se añade una gota de percloruro de hierro diluido y desprovisto de ácido libre. La presencia del ácido salicílico se presenta por la aparición de bella coloración violeta del salicilato ferrico.

NOTICIAS

Dadas las críticas circunstancias que atraviesa nuestra más valiosa riqueza, no hay duda que todo pueblo vitícola que estime en algo su producción, está obligado á usar de cuantos derechos conceden las leyes, para impetrar de los poderes públicos energías disposiciones contra los alcoholes industriales y la escandalosa falsificación de que vienen siendo víctimas nuestros vinos.

No desmayemos porque hasta ahora nada práctico hayamos conseguido. Sigamos, pues, las manifestaciones pacíficas y las razonadas instancias, hasta que el gobierno estime nuestras justísimas y necesarias pretensiones, y si en plazo breve, porque ya no podemos esperar, aquéllos medios no dan el resultado apetecido, forzoso será que NUMEROSÍSIMA COMISIÓN DE TODA LA ESPAÑA VITIVINÍCOLA se acerque á las gradas del trono, para exponer respetuosamente a S. M. a insostenible situación de la mayoría de sus provincias, y los remedios que con suma urgencia demanda la aterradora crisis.

La flojera ha invadido los viñedos de Pereña y Villarino (Salamanca), terminos lindantes con la provincia de Zamora.

El *meeting* iniciado por los viticultores de Urgel (Lérida), que como dijimos estaba anunciado para el domingo pasado, fué aplazado por celebrarse precisamente en ese mismo día el *aploch* de Butsenit.

Dicho *meeting* tendrá lugar mañana, y á él concurrirán muchos miles de viticultores que ya lo pueden soportar el inmenso daño que causan el fraude y la fabricación de los vinos artificiales.

La cosecha del arroz en el delta del Ebro, se presenta por ahora en estado satisfactorio, pero las remesas que del extranjero se hacen á Valencia y otros puertos de nuestro litoral, son causa también de que este grano lo haya de vender el agricultor español á un precio ínfimo, que tampoco le compensa los gastos de cultivo y los repartos sindicales.

Escriben de diversos puntos de Francia, que la falsificación del vino de Málaga aumenta de un modo considerable y que debe alarmar seriamente á nuestros exportadores.

Para especular á costa del crédito adquirido por los vinos de Málaga, que tan solicitados son, se recurre á mistificaciones groseras, fabricando vinos de azúcar, de pasas, de disoluciones de alcohol, etc., etc., que ha doblado ó triplicado, por efecto del *coupage*, la producción vinícola, disminuyendo el precio de venta, y lo que es más grave, desacreditando los vinos de esta capital á los ojos del consumidor.

En Nimes y otros puntos de Francia la falsificación de los vinos de Málaga toma cada día mayor incremento.

Hé aquí la circular que la Sociedad General del Puerto de Pasajes, ha dirigido á los viticultores y comerciantes con motivo de la instalación en dicho puerto de un Laboratorio Químico:

«San Sebastián 6 de Septiembre de 1887.

Instalado convenientemente en Pasajes por esta Sociedad el laboratorio para análisis de vinos, bajo la dirección del licenciado en farmacia D. Ramón Usabiaga, y á cargo del químico doctor licenciado en medicina y ciencias D. Tomás Acha, pongo en cono-

cimiento de Vd. que desde el 1.º del corriente queda abierto al público este servicio para practicar todos los análisis que convenga, á los precios de la siguiente tarifa:

Dosificación del alcohol, 2 pts. para los suscritores, y 4 pts. y para los no suscritores. Idem del sulfato de potasa, 2 id. y 4 id. Idem del azúcar reductor, 2 id. y 4 id. Idem del extracto seco, 2,50 id. y 5 id. Idem de las cenizas, 2,50 id. y 5 id. Investigación de la fuchsina, 2,50 id. y 5 id. El conjunto de estas operaciones, 10 id. y 20 id. Investigación del ácido salicílico, 2 id. y 4 idem. Idem de las materias colorantes extrañas, 5 id. y 10 id. Un análisis comercial completo, 15 id. y 30 idem.

Como estos análisis han de ser de indudable utilidad para los intereses de la producción y tráfico vinícola, la Sociedad general del puerto de Pasajes, fundadora del Laboratorio, espera obtener el mejor resultado, contando con la cooperación de Vd. para su sostenimiento.—El Presidente, José Manuel de Brunet.—El Administrador Delegado, D. de Ezpeleta.»

Al mercado celebrado en Burgos el día 10 entraron 8.000 fanegas próximamente de granos, detallándose el trigo con animación de 36 á 40 rs. según la calidad. Los precios, sin embargo tienden á la baja.

La Asociación General de Agricultores de Navarra, ha convocado un Congreso de agricultores navarros, el cual tendrá lugar en los días 24 y siguientes del corriente mes.

Hé aquí los temas que han de ser motivo de discusión:

1.º Que medios habrá necesidad de adoptar en Navarra, además de los propuestos por esta Junta, para impedir en lo posible la ruidosa competencia de los alcoholes industriales.

2.º Qué medios, además de los que ha indicado ya la Junta, convendría adoptar para impedir la fabricación y venta de los llamados vinos artificiales; y

3.º Que clase de procedimientos deberán adoptarse para dar á conocer nuestros vinos, en toda su pureza, en los mercados nacionales y extranjeros.»

Durante la última semana se exportaron de Valladolid cerca de 22.000 arrobas de harinas. Para este artículo rigen en aquella plaza los precios de 11,50 á 16 rs. la arroba, según clase y marca.

En la anterior semana entraron en el mercado de Villavieja mas de 12.000 fanegas de granos, cotizándose los trigos de 39 á 40 rs.

Los mercados de granos de Castilla están ahora muy concurridos, concertándose muchos miles de fanegas; el trigo fluctúa entre 36 y 40 rs.

Durante el mes de Agosto último se han exportado por el puerto de Pasajes 31.089 hectólitros.

Vease el cuadro que publicamos en primera plana.

Desde hace ocho días se disfruta en Francia de tiempo magnífico para el desarrollo y maduración de las uvas.

En los viñedos del departamento de Constantina (Argelia), se obtienen este año menores rendimientos que el pasado, lo cual se atribuye á la sequía.

Los vinos resultan debiles de color y flojos de alcohol, cediéndose de 15 á 22 francos hectólitro, según procedencia y clase.

En Bone se han pagado 6.000 quintales de uvas á 11 francos los 100 kilos.

Ayer debió inaugurarse el Congreso vitícola de Tolosa (Francia), al que concurren los Sres. Millardet, Puillac, Grandeau, Sahut y otros distinguidos profesores.

En la cuarta sesión se ocupará el Congreso del mildiu, antracnosis, black rot y otras enfermedades de la vid.

La cosecha de patatas sera corta en Francia, porque las últimas lluvias han producido pequeños tubérculos que perjudican grandemente el desarrollo de los formados en tiempo normal.

En Alcoy y otros puntos de Alicante, se vienen recibiendo grandes cargamentos de bocoyes vacíos procedentes de Francia.

Todavía no pueden darse precios corrientes para los nuevos vinos, pero se teme sea la cotización un 25 ó 30 por 100 mas bajo que en el comienzo de la anterior campaña.

Las existencias de alcoholes industriales en el Grao, pasan de 2.000 bocoyes. Este stock Dios sabe el vino que puede producir.

Los propietarios de Sagunto están alarmados al observar que las uvas de algunos viñedos entran en putrefacción antes de su completa madurez.

La importación de trigos extranjeros por el puerto de Barcelona está siendo muy grande y promete ser mayor en la próxima semana.

Las tierras de la comarca de Fraga ofrecen hoy magnífica sazón para la sementera; pero tal es la falta de recursos de los labradores que muchas fincas quedarán este año sin cultivo.

Leemos en *El Resumen*:

«La prensa zaragozana viene alarmada por la crisis obrera que en toda la región aragonesa se considera como inminente durante el próximo invierno.»

Exacto, como también lo es que dicha crisis, hija natural de la vinícola, se presenta en proporciones no menos alarmantes en los pueblos de las Riojas, Navarra, Cataluña, Valencia, Murcia y bien puede afirmarse que en toda España.

El embajador de España en Paris ha autorizado á la Cámara española de Comercio de dicha capital para admitir socios extranjeros en calidad de electores.

La misma Cámara ha concedido el título de socios honorarios á los ministros y cónsules de las repúblicas hispano americanas acreditados en Paris.

Las pérdidas que las últimas nubes de piedra han ocasionado en los viñedos y campos de Hospitalet (Barcelona) se calculan en cuatro millones de reales.

Sobre el Congreso de Salamanca, ha recibido la *Agencia Madrileña* el siguiente despacho:

«Salamanca 11 (12,50 t)—Ha terminado la tercera sesión del Congreso Agrícola, estando más concurrida que las anteriores, y á la que asistió el senador por esta Universidad Sr. Galdo.

Se puso á discusión el tema «Administración y economía rural,» interviniendo varios labradores en el debate, proponiendo soluciones de inmediata práctica.

La reunión terminó con un elocuente discurso del Sr. Galdo, ofreciendo representar en el Senado y ante el gobierno al Congreso de Salamanca y recabar del mismo á que atienda el acuerdo que se tome en las discusiones.

El Sr. Galdo fue muy aplaudido.—*Domingo Blanco*»

El fuerte temporal de lluvias que ha reinado en Valencia, Alicante y otras provincias de Levante y Mediodía, ha perjudicado no poco el fruto de la vid y las operaciones de la vendimia.

El tiempo, por fortuna, ha mejorado.

El día 6 se reunieron, por iniciativa y bajo la presidencia del Sr. Rivas Moreno, en el salón de sesiones del ayuntamiento de Miguelturra, casi todos los cosecheros de vino de esta importante población; y después de manifestar los inmensos perjuicios que á esta comarca y otras muchas de la Península, han ocasionado los alcoholes industriales, se tomaron por unanimidad los siguientes acuerdos:

1.º Los que suscriben se comprometen á no encabezar los vinos con otro alcohol que el extraído de dicho producto.

2.º El cosechero que falte al acuerdo anterior pagará una multa de 500 pesetas.

3.º Las multas que se paguen por los cosecheros se destinarán á la creación y sostenimiento de un laboratorio municipal.

4.º Los firmantes se obligan á facilitar cuantas muestras de vinos se les pidan por los traficantes, para que una vez analizadas pueda evidenciarse que los vinos son legítimos y no contienen sustancia alguna nociva á la salud.

5.º Se comprometen todos los asociados á denunciar á las autoridades cualquier abuso que se cometa en los establecimientos de

bebidas, procurando de este modo que no se expandan alcoholes malsanos.

6.º Se mandará una exposición al señor ministro de Fomento pidiendo que se establezca una escuela de *bodegueros* en la estación vitícola de Ciudad-Real.

7.º Se elevará otra exposición al gobierno pidiendo que se contrarresten las primas de exportación que concede Alemania á los alcoholes industriales con un aumento en los derechos arancelarios, y que con toda urgencia se establezcan los laboratorios en las Aduanas de la Península.

Se nombró una comisión para el cumplimiento de los acuerdos tomados en la reunión que nos ocupa.

Miguelturra tiene hoy más de 200.000 arrobas de vino que no encuentran colocación á pesar de ser excelentes y venderlos á precios muy económicos.

El ministro de Agricultura de Francia está haciendo una excursión, que será bien provechosa para el país, por varias comarcas.

Ultimamente ha visitado la Escuela de Agricultura de Montpellier.

En el mes de Septiembre del año próximo se celebrará en Portici (Italia), un concurso internacional de aparatos para secar los frutos.

Las Cámaras de Comercio y los viticultores de Francia han sido invitados para informar sobre la renovación del tratado franco-italiano.

La Cámara de Perpiñan ha pedido se imponga á los vinos italianos un derecho de 6 á 8 francos por hectólitro; hoy aducan dos.

Los diarios ingleses refieren que un agricultor ha conseguido que su vaca dé todo la leche que se necesita para una familia de ocho personas, y tomar toda la que es menester para hacer 250 libras de mantquilla anuales.

Para lograr esto es preciso suministrar á la vaca cada día, agua ligeramente calentada y algo salada, en la que se haya disuelto una cantidad de afrecho á razón de un litro y cuarto por nueve de agua.

Asegura el agricultor inglés que siguiendo esta práctica diariamente, la vaca no tardará en dar 25 por 100 más de leche consiguiendo á este procedimiento. Dando esta bebida tibia, preparada con afrecho á las vacas, rehúsan el agua fría á pesar de tener mucha sed, toman este alimento á cualquier hora, en la mañana, en la tarde y en la noche.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

MOLLERUSA (Lérida) 12 de Septiembre. Muy señor mío: Hace unos diez días que en el inmediato pueblo de Bellloch dió comienzo la corta de las uvas para la elaboración de los primeros vinos de esta región. Aunque á go verde el fruto, su calidad es inmejorable.

No se nota la animación de otros años; tampoco los precios son tan altos, y de los practicados hasta la hora presente, el tipo más alto es el de 1,25 pesetas la arroba de 10 kilos por la uva negra, siendo el más bajo el de 1,14 por igual color y peso. De blanca poco se ha vendido por parecer caro á los compradores el precio que pretenden los cosecheros. Es seguro que viniendo á mejor acuerdo los propietarios, tendrían que acceder á las pretensiones de especuladores y negociantes, que no quieren entrar en compras de importancia, como no sea á los precios de 70 á 90 céntimos la arroba de negra y de 55 á 60 céntimos la blanca. Me consta que este es el precio á que se pretende comprar buenas partidas. Mal, muy mal, que para adelantar unas cuantas pipas en Bellloch se hayan pagado ya los precios indicados.

Mi opinión es que no se pueden este año alcanzar precios tan fabulosos como los alcanzados en 1886, y es de interés de todo propietario que no se aleje con exigencias infundadas á los compradores, pues resultaría lo que muchos deploran aún del año pasado: quedar en la bodega la cosecha actual, como tienen muchos la pasada.

El 4 del corriente tuvo lugar en este pueblo la subasta de uvas correspondientes al

cánon del Canal de Urgel. Los tipos muy módicos con que fueron brindados la mayoría de los pueblos, hizo que casi todos fuesen rematados y solo uno ó dos quedasen de cuenta del Canal. Con esto la Junta de esta importante Sociedad ha dado una muestra de conocer perfectamente el estado de este fruto.

Le enteraré, Sr. Director, de los precios que se practiquen en adelante en esta región.—P.

CARRIÓN DE LOS CONDES (Palencia) 12 de Septiembre.

Terminada por completo la recolección en esta comarca, tengo el gusto de participar el rendimiento que han dado las diferentes semillas cultivadas.

Trigo, 5.66 por l de sembradura; cebada, 7.61 por idem idem; centeno, 4.55; avena, 11.43; habas, 8.85; garbanzos, 6.66; otras legumbres, 10. Este es el término medio de la producción del año actual.

En el último mercado rigieron los siguientes precios: trigo, á 39 rs. la fanega; centeno, á 24; cebada, á 22; harina de primera, segunda y tercera clase, á 15, 14.50 y 13 rs. la arroba; harinilla, á 19 rs. la fanega.

El vino, á 8.50 rs. cántaro.

El tiempo, seco.—J. L.

LOS ARCOS (Navarra) 13 de Septiembre.

El gobierno no ha dictado hasta la fecha las medidas que piden todos los pueblos vnicolas, que son la mayoría de los de España, para defender nuestra más valiosa riqueza de las falsificaciones, que nos están arruinando. A buen seguro, Sr. Director, que no ha de pasar mucho tiempo sin que á nuestros hombres de Estado les pese su inacción ante tan pavorosa crisis.

Los propietarios están sin metálico, y por consiguiente los obreros en su mayor parte sin jornal, y sin tener que comer. Esta situación no se limita á estos ó los otros pueblos, sino que es general en todos los vnicolas de Navarra, así como en Logroño, Alava, Huesca, Zaragoza y otras muchas provincias de España.

Semejante estado, como el más míope puede presumir, no puede menos de ocasionar grandes trastornos y una aterradora emigración, la cual ha comenzado ya en muchos pueblos.

Conservamos cerca de 20.000 cántaros de 11,77 litros; así es que aun cuando se hacen algunas ventas á 7 y 7,50 rs., por regla general, no basta la demanda para satisfacer tanta necesidad como se siente de despachar aquella existencia, bien fuerte para este pueblo en las vespas de la vendimia.

La próxima cosecha de vino será muy pobre en esta comarca.

El presente es malísimo, y el porvenir será peor todavía.—Un suscriptor.

FUENTE SAUCO (Zamora) 14 de Septiembre.

Los mercados están animados, pues como las necesidades de los labradores son apremiantes, se apresuran á ofrecer las cosechas para salir por el momento de sus apuros.

El trigo se consigue de 37,50 á 39,50 rs. el centeno á 28, y la cebada á 24,50 y 25; los garbanzos, de 100 á 160.

Las ofertas de ganado también son grandes, mas como la demanda es corta, son muchos los que no pueden vender.

El vino se cotiza á 10 y 11 rs. el cántaro.—El Corresponsal.

RUBÍ (Barcelona) 14 de Septiembre.

Este país, señor director, no solo sufre las consecuencias de la escasez de trabajo en las fabricas fabriles, del mildiu y de la falsificación de los vinos. Una nueva y terrible calamidad nos aflige desde ahora, la filoxera, cuya existencia en esta comarca ha sido declarada oficialmente. Siendo la vid la principal riqueza de este término y de sus límites, excuso decirle la impresión que en todos ha causado la nueva plaga, contra la que tenemos que luchar sin auxilios extraños, porque el gobierno español no defiende como el francés y el de otras naciones la producción nacional. Si Dios no lo remedia este país no podrá pagar los tributos.

La vendimia comienza y el vino de la pa-

sada cosecha se vende á cuatro duros la carga.—J. P.

VALORIA LA BUENA (Valladolid) 12 de Septiembre.

La cosecha de cereales, cuya recolección terminó con el mes de Agosto último, ha sido sumamente corta; y aunque han empezado las ventas de trigo, no son estas de consideración, pues los labradores no venden más que lo absolutamente preciso para cubrir las más apremiantes necesidades. Cebada no se encuentra quien la venda, porque la mayor parte de los labradores no han cogido la necesaria para volver á sembrar y alimentar sus labranzas.

La saca de vinos ha estado tan animada durante el mes de Agosto dicho y la primera decena del presente, que pueden considerarse agotadas todas las existencias; pues solo quedan ya cuatro cubas, cuya venta se considera segura antes de la próxima vendimia, ya sea para afuera, ya para el consumo de esta villa.

El precio á que se ha vendido y continúa, es de 9 rs. cántara de 16,13 litros.

El viñedo ha mejorado algo, y aunque la cosecha no será grande, se cree sea algo mejor que la del año anterior; y como el tiempo siga favoreciendo la buena madurez del fruto, es probable de principio la vendimia en los últimos días del corriente mes. El trigo se vende á 40 rs. fanega; el centeno, á 26; cebada, á 25; avena á 18.—P. J. C.

MONTBLANC (Tarragona) 12 de Septiembre.

El estado sanitario de nuestras viñas es en general excelente y la cosecha bastante regular; hasta aquí hemos salido incólumes de las perturbaciones atmosféricas que han agotado el viñedo en algunas regiones catalanas.

Los vinos en completa derrota, particularmente los de calidad, propios de embarque; los frescos y vinos preferidos por Francia se mantienen relativamente bien, habiéndose realizado estos últimos días algunas partidas de los cercanos pueblos de Sarreal y Rocafort de 14 á 18 pesetas según clase y carga de 121,60 litros.—M. M.

BENEJAMA (Alicante) 13 de Septiembre.

Ha llovido mucho en toda esta comarca y el horizonte sigue muy preñado, por lo que es de temer continúe dicho temporal, en cuyo caso sufriríamos grandes pérdidas porque con tanta agua se pudrirían las uvas.

La cosecha será buena si no hay contratiempos. No puede comenzarse la vendimia por las lluvias. Todavía no se han fijado precios.

Me aseguran que en Novel la se ha descubierto una partida de vino falsificado, la cual ha sido decomisada, siendo su dueño sometido á los tribunales. Todas las autoridades y los cosecheros deben apresurarse á denunciar cuantos fraudes lleguen á su conocimiento, pues las falsificaciones nos están arruinando.—J. S.

ALESANCO (Rioja) 13 de Septiembre.

La cosecha de cereales ha estado muy lejos de llenar los deseos de los labradores, con lo cual dicho se está que tampoco ha satisfecho á los propietarios. Por estas y otras causas el primer trimestre de contribución, no han podido satisfacerle en esta comarca ni la tercera parte de los contribuyentes.

La cosecha de vino será muy corta, pues solo las cepas de garacho manifiestan algún fruto, el rendimiento será aún más pobre que el del año pasado. No hay duda que las cepas están enfermas y que la epidemia va haciendo estragos en la vida de las plantas, especialmente en el vidago tempranillo.

A tanta calamidad debo añadir otra no menos grave, cual es la mala situación del mercado de vinos; quedan en esta bodega unas 12.000 cántaras, á las que no podemos dar salida aún cuando se ofrecen á precios bien bajos, de 9 á 10 rs. la cántara de 16,04 litros. Esta misma cotización rige en otros cuatro ó seis pueblos de esta comarca.

El trigo se paga de 40 á 43 rs. la fanega y la cebada, de 20 á 23.—B. H.

AVILA 13 de Septiembre.

Esta plaza da poco juego como mercantil, sin embargo de tener mercado todos los

viernes, cuyo mercado solo tiende á abastecer á la población de verduras, garbanzos y cacharros, y aunque también hay granados, es de poquí-sima importancia.

Anteayer terminó la feria, que es exclusivamente de ganados; ha durado tres días, concurriendo muchísimas cabezas, particularmente de vacuno, pero la depreciación ha sido grande, especialmente de esta última clase.

Es feria de poco atractivo, solo es de ganado; la población no llama la atención con festejos de ninguna especie; así es, que en el centro de la población, ni aún se conoce que hay tal feria, y solamente en el peaje ú Tero, como dicen aquí, se nota algún movimiento.

Los precios de los diferentes artículos que se presentan á la venta, son los siguientes:

Trigo, de 36 á 38 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; centeno, de 24 á 29; garbanzos, de 80 á 140; algarrobas, de 25 á 26.

El vino que viene para el consumo, de 18 á 24 rs. arroba ó cántara.—El Corresponsal.

LA ORRA (Búrgos) 14 de Septiembre.

Pocas son las noticias que puedo comunicarle hoy, pues la extracción de vinos está algo paralizada, y eso que restan en manos de los propietarios unos 12.000 cántaros, los cuales se desean despachar; se cotiza de 9 á 11 rs., y á estos precios se daría salida á toda las existencias.

La próxima cosecha será algo corta, pero en cambio se espera buena clase por estar el fruto muy adelantado.—J. G.

NAVARRÉS (Valencia) 13 de Septiembre.

Ha llovido mucho y estas aguas han sido bien recibidas, porque las uvas no podrian madurar por la sequía; ahora no hay duda que tendremos buena cosecha.

Se han principiado á cortar las uvas bobal y moscatel, que por cierto escasean bastante; se cotiza la arroba á 4 rs.

Las demás clases están aún muy verdes y no podran recolectarse hasta los últimos días del corriente mes.

Las garofas están casi como á raíz de la cosecha; se detallan de 3 á 4 rs. la arroba.

Las demás producciones siguen bien.—J. R.

GUAREÑA (Badajóz) 11 de Septiembre.

Dentro de cinco ó siete días, se empezará la vendimia, siendo la uva inmejorable y mucha la abundancia.

Los precios que se establezcan han de ser muy bajos, pues las dos compañías francesa que vinieron el año pasado á comprar uva y arrendar bodegas, no vienen este año; y los demás negociantes, que no hicieron negocio en uva, tienen casi la totalidad de sus vinos.

De los aguardientes dá pena el hablar, pues todo lo que se vende es alcohol alemán, mientras que los nuestros están almacenados sin poder venderse, pues por más que son de vino y casca, como están hechos en alambiques antiguos no tienen tan buen paladar, no atreviéndose á reemplazarlos por otros aparatos de nuevo sistema, vista la crisis que atravesamos.

Los cereales siguen el mismo rumbo que los demás artículos, siendo mucha la abundancia y poca la extracción; solo se vé alguno que otro comprador, cuando en años pasados en este tiempo estaban los muelleá atacados de granos.

Los precios son como siguen:

Trigo, á 40 rs. fanega con peso de 98, 100 y algunos hasta 104 libras; cebada, de 18 á 19; avena, á 11 y 12; habas, á 28; garbanzos, á 80; aceite, á 33 rs. arroba; vino, de 9 á 10 rs. arroba (16,42 litros).—A. C.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 12 de Septiembre.

Al mercado de ayer entraron 4.500 fanegas de trigo, sin contar otras 2.000 de venta, detallándose de 38.50 á 39 rs. las 94 libras.

De cebadas se presentaron 500 fanegas é igual número de algarrobas, cotizándose respectiva mente estos granos de 23 á 24, y 26,50 á 27 rs.

El centeno se detalla de 25 á 25,50 rs. las 92 libras.

Por partidas se ofrece el trigo á 40,50 rs. las 94 libras sobre wagón, á cuyo tipo se han hecho ajustes.

Las compras, firmes; el tiempo, bueno.—M. B.

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

Aug. Sigris

VENTA DE VINOS EN COMISION
Casa recomendada.—Prontitud y economía.
1, rue de Dijon,—Paris.

SE VENDE

á voluntad de su dueño y libre de toda carga un gran almacén con espacioso corral, situado carretera de Salamanca, en Valladolid.

Mil bocoyes de roble á todos precios.
Una bonita máquina de seis caños para embotellar.

Una máquina de encorchar, nuevo siste, ma. Dirigirse á D. Enrique Treboulón, en Valladolid, Miguel Iscar, núm. 24.

El que desee la mejor tabla de roble para cuberia, puede dirigirse á D. Victoriano Echavarrí, de OLAZAGUTIA (Navarra)

A los vnicultores

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 vnicultura.

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

| | | |
|--|------------------------------------|--------------------|
| Calidades superiores | Acido tartárico blanco | Precios económicos |
| | Acido tartárico rojo | |
| | Aguardientes rectificados de orujo | |
| Para los pedidos dirigirse á los señores Campo y Compañía, fabricantes en Haro (provincia de Logroño.) | | |

Tabla de Roble

Por retirarse del negocio, se venden sobre trescientos estados de tabla de roble para cuberia. Tomando toda la cantidad, se dará sumamente barata.

Para informarse del precio y condiciones se han de dirigir á D. Gato Ramirez.

Pinterería, 11, segundo.

VITORIA

GUERRA AL ALCOHOL ALEMAN

El cosechero Antonio María Vasco, de VALDEPEÑAS, vende sus vinos tintos y blancos con la garantía de no contener alcohol industrial, ni drogas extrañas al zumo de la uva y ser producto único y exclusivo de las viñas de su propiedad, sitas en los pagos más afamados, al precio de tres pesetas setenta y cinco céntimos la arroba de 16 litros en su cueva-bodega.

CUBAS Y CUBOS Ó TINOS

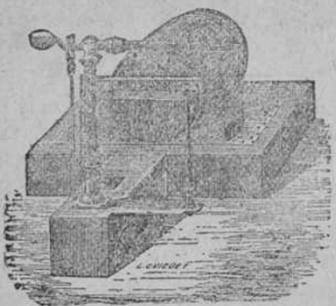
A nuestros habituales lectores puede nteresarles mucho conocer la mejor fabrica de envases para vinos. En vista de los informes que hemos recibido de nuestros corresponsales especialmente de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la Fabrica de Cubas y Cubos ó Tinos, de D. Miguel Iriarte e Hijos establecida en Tafalla (Navarra.)

Allí se construyen vasijas de todas dimensiones para contener vinos, aguardientes, etcétera, confeccionadas con madera roble de lo más fino que produce el país y el Norte América.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos se efectúan á la moderna con máquinas movidas por vapor; la solidez y gran economía en sus precios, entregando las obras aforadas donde se determine, hacen que pueda recomendarse esta fabrica como una de las mejores de España sin disputa.

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUÑOS CAMINOS DE HIERRO



Puente Báscula vinícola.—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.
Este puente se construye también a doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.

L. PAUPIER
CONSTRUCTOR
RUE SAINT-MAUR, 84
PARIS
80 MEDALLAS
DIPLOMAS DE HONOR



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.
Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTIFICO
SERRANO, 4, MADRID
Fábricas - Máquinas - Asuntos Industriales.
Dirección facultativa de bodegas.
Aparato para la explotación del crujido de uva extrayendo el tintero y el aguardiente.

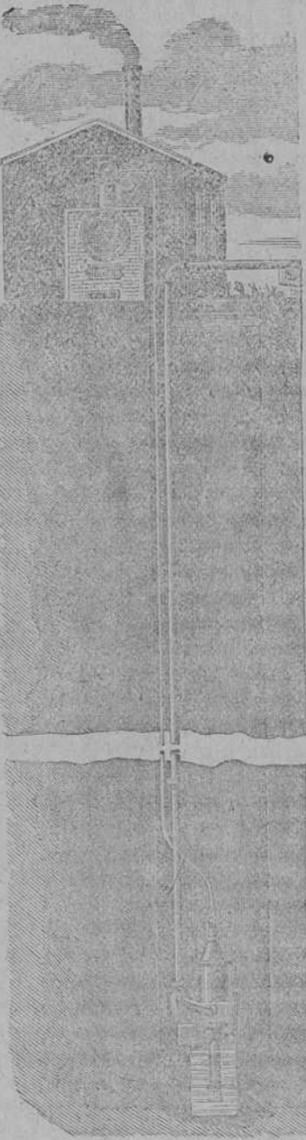
PERSONS, GRAEPEL
Y MUEBLES
(Antes Parsons y Graepel.)
Almacén: **Montera, 16.**
Depósito: **Claudio Coello, 48.**
MADRID



Pídase nuestro nuevo prospecto de prensas, que se mandará gratis.

EL RIEGO

Con economía se consigue con la bomba **DILUVIO**



Esta nueva bomba á vapor que funciona con una cadara solo, no necesita máquina ni maquinista, un labrador es bien capaz de cuidarla. Hay gran economía de combustible y la instalación es baratísima. Al pedir precios es necesario indicar la profundidad del agua y que cantidad se desea en litros por hora.

JULIUS G. NEVILLE
11, PLAZA DE PALACIO.
BARCELONA

Fábrica de Londres
Sykes Hidrómetros
Sacarímetros y
Alambiques para ensayos de vinos.

Los mejores y más seguros
W. J. BURROW, 15, S. H. G. LANE
London, E. C.
Ingenieros y Fabricantes de instrumentos para todo lo concerniente al comercio de vinos.
Envío gratis de catálogos, mediante pedido.



PULVERIZADOR BROQUET

121, Calle Oberkampf, PARIS

Último perfeccionamiento del Pulverizador contra las Enfermedades de la Viña (Mildew)
Construido en cobre, con una bomba á presión de aire en latón; surtidor pulverizador con desaguadero automático é instantáneo. — Es el más fuerte y el reconocido el más práctico.
Precio: 60 francos completo
Pulverizador de los líquidos claros ó espesos; Sulfato de Cobre, Paplita Bordelesa y otros líquidos
PEDIR EL CATÁLOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROQUET

POLISULFURO CALCICO LIQUIDO DE CERRADA

PARASITICIDA POR EXCELENCIA

El mejor remedio que se conoce hasta hoy para combatir todas las enfermedades parasitarias de las plantas, es el uso oportuno de este líquido. Así lo confirman las numerosas experiencias verificadas en todas las regiones de España con el polisulfuro preparado en esta casa. Son indiscutibles las ventajas que en eficacia, economía y comodidad reporta el uso de este *Polisulfuro calcico* sobre el azufre, cal, sulfato de cobre, etc., etc., en el tratamiento del mildiu, oidium, erizosis y demás enfermedades infeccioso-parasitarias que amenazan asolar nuestros viñedos. Su uso debe y puede extenderse á los frutales y á todas las plantas, incluso las forrajeras, para las cuales se ha ensayado en esta capital con brillante éxito.

UN REAL LITRO

PORTES Y ENVASES DE CUENTA DEL COMPRADOR
Los pedidos al Laboratorio Químico-Farmacéutico de Cerrada, Independencia, núm. 16 Zaragoza.

SEGADORA MECANICA

inventada expresamente para España y reconocida como la más práctica por su extraordinaria sencillez y construcción sólida.

Precio 700 pesetas

Venta á plazos á precios convencionales.
Fabricación especial, dirigida por el Ingeniero inventor
Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.
Elizalde y Compañía, Burgos

Antigua casa de S. Francois, establecida en 1855

APARATOS BOMBAS
de aguas gaseosas intermitentes y continuos. Sifones. Selsógenos. para trasvasar vinos, sidras, cervezas, etc. Efecto instantáneo, maniobra fácil. Precios reducidos.

Prospectos gratis y franco.

PRUDON ET DUBOST

Ingenieros-Mecánicos.

210, BOULEVARD VOLTAIRE, 210

PARIS



FUNDICIÓN DE HIERROS Y METALES Y CONSTRUCCIÓN DE

Maquinaria para la agricultura é industria

DE **M. VISIERS Y C.ª**
PAMPLONA

Todos los artículos que se encarguen á esta fábrica, se servirán seis por ciento más baratos que los vende el que con tanta profusión ha repartido prospectos, rebajando los precios ordinarios en esta plaza. Se construyen arados «Poveda» exactamente iguales á los de Bernet de Beziers para arar viña con una caballería, más baratos que aquéllos y también se fabrican horcates de madera aplicables á toda clase de arados.

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

Adrian Tyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.-Prensas y pisadoras de uva MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

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

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

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 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 solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia. — **Filtros veloz de Mesot y compañía**, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean. — **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 cra y panera, desde 320 reales en adelante. — **Tijeras de podar** de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. — **Máquinas de vapor.** — **Básculas**, pesas y medidas contratasdas del sistema decimal. — **Calderas** de vapor nuevas y de ocasión. — **Alambique Sadeon** para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores. — Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

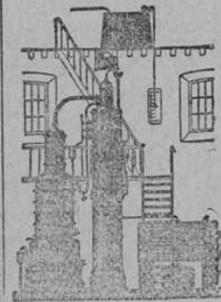
CASA EGROT

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 CALDERERÍA de cobre y hierro



Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas **ALBERTO AHIES. BARCELONA.**

15, PASO DE LA ADUANA, 15

Aparatos para combatir el Mildiu



- Aparato y pulverizador **NOEL** el mejor que existe. . . Ptas. 75
- Aparato y pulverizador **EL CATALÁN** el más económico. Ptas. 25
- Arado sulfuroso **NOEL**. » 300
- Guantes de malla. . . . » 17,50

Bombas Noel para trasiego, riego, etc., etc. — Filtros para vinos y toda clase de útiles para bodegas y almacenes de vinos. — Prensas y estrujadoras para vinos y aceite. — Arados sist. Veruette y otros. — Trilladoras, locomóviles, etc., de la casa Ruston Proctos y Cie. — Segadoras y Rastrillos. — Bombas centrifugas, locomóviles para riegos. — Bombas para pozos, casas, etc., etc. — Bombas contra incendios y equipos para Bomberos. — Aventadoras, corta pajas, corta raices. — Desgranadora de maíz, trituradores, etc., etc.

Catálogos gratis, franco.

Antigua casa **CHAMPION et OLLAGNIER**

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.

TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de **PRESAS MECANICAS**

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

COMPRA A LA COMISION DE VINOS DE ESPAÑA

DIRECTAMENTE Á LA PROPIEDAD

PEDRO P. SEDÓ

Para vinos de Cervera, Bellpung y Mollerusa, escribir á Mollerusa (Lérida).
Para idem de Priorato, Reus y Montblanch, á Reus (Tarragona).
Para idem de Riela, Epila, Cariñena y Huesca, á Epila (Zaragoza).

ESTABLECIDOS EN 1798.

FARROW Y JACKSON.

Mención honorífica Londres 1851 y 1862, Paris 1855 y 1867, Chile 1875, &c.

Máquinas para **EMBOTELLAR Y ENCORCHAR**, bombas para decantar, grifos plateados y de bronce, lace para botellas, brochas, alambiques para vino, copitas de alfor, barriles de cristal para espíritus, fundas y sacos de cuero para muestras, etc.

Catálogos ilustrados franco de porte,
15, GREAT TOWER STREET, LONDRES.

