

# 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 MIÉRCOLES 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 VIII.

Miércoles 4 de Marzo de 1885.

NUM. 748

### FABRICACION DE ACEITES.

#### EL DESHUESADO.

Los adversarios del progreso de la fabricación de los aceites objetan que la gran dificultad práctica para obtener separadamente el aceite de la pulpa, del aceite del hueso está en que, aún cuando se logre inventar máquinas deshuesadoras que realicen su trabajo perfectamente, siempre resultará la extracción por este medio mucho más costosa que por los medios actuales; y no solo en gastos sino en pérdida de tiempo y en mayor cantidad de aceite que quedará en los residuos de la extracción. Los partidarios del deshuesado creen, por el contrario, que no habrá tal pérdida de aceite en los residuos, y que el aumento de gastos por la inutilización de los mecanismos nuevos se verá muy recompensado con el mayor valor del producto, á consecuencia de la mejora en la calidad de éste.

Desde hace mucho tiempo está demostrado teóricamente que el método, no solo más racional, sino más económico de elaborar el aceite, consiste en obtener separadamente el aceite de la pulpa y el del núcleo.

El prensado de la pulpa, hecho por separado, exige menos presión que la que actualmente se emplea para trabajar las pastas obtenidas en los molinos; de manera que el trabajo se hace más fácil y más rápido, y el aceite obtenido es más fino que procediendo de otro modo, y no está expuesto á enranciarse.

El aceite que puedan contener los residuos del prensado anterior y el núcleo huesoso, no es perdido, pues puede obtenerse por cualquiera de los dos métodos siguientes, si bien debe cuidarse de no mezclarlo con el aceite obtenido en la primera operación, por ser este último de pésima calidad comparado con el primero.

Los métodos que pueden seguirse para utilizar el aceite de los residuos, son:

1.º Se triturarán los huesos de las aceitunas en los molinos aceiteros ordinarios, y la pasta obtenida se mezcla con los residuos de la presión de la pulpa. Se escalfa la mezcla con agua caliente y se somete después el todo por los procedimientos ordinarios á fuertes presiones, obtenidas con las prensas modernas, ya de husillo, ya hidráulicas, que se usan con este objeto.

Los residuos de esta presión se tratan por el sulfuro de carbono, á fin de obtener, si conviene, las últimas porciones de aceite que hubieran podido escapar á los tratamientos anteriores.

2.º En los sitios en donde haya fábricas de extracción de aceites con sulfuro de carbono, los huesos, una vez triturados, pueden someterse desde luego á la acción del disolvente, el cual separará el aceite de la semilla, la corta cantidad contenida en la parte leñosa, y la que vaya en los residuos de la pulpa que puedan quedar en el hueso. El aceite que en conjunto se obtiene de este modo, aun

que de muy inferior calidad, no es, ni con mucho, tan pésimo como el obtenido por el procedimiento anterior.

De todos modos, dividiendo la extracción del aceite en dos tiempos ó operaciones, se puede estar seguro de obtener en la primera aceites exquisitos, y aprovechar en la segunda absolutamente toda la materia grasa que pueda contener, sin experimentar la menor pérdida. Puede además afirmarse que esto se consigue sin mayor empleo de tiempo que el que pueda necesitarse en los procedimientos actuales.

Efectivamente, el tiempo que ahora se emplea en la molienda de la aceituna se emplearía en parte en el deshuesado de la misma, y la pulpa así obtenida se podrá someter desde luego á la presión. No queda, pues, más que el tiempo y manipulación correspondiente á la obtención del aceite del hueso. Ordinariamente esta operación se efectúa en las fábricas de extracción del aceite por medio del sulfuro de carbono; de esta suerte, en la elaboración agrícola, propiamente tal, no habrá de obtener más que los aceites vírgenes ó puros procedentes de la pulpa.

El tiempo en este caso se habrá abreviado mucho, la extracción de los aceites será más fácil y rápida, no se dará motivo á tener la aceituna mucho tiempo amontonada en los trojes; el tiempo necesario para el prensado será también menor, y se tendrá la ventaja de tener dividida la extracción y elaboración del aceite en dos fabricaciones distintas. En la agrícola propiamente tal, se obtendrán solamente los aceites finos, puros y vírgenes en muy poco tiempo, con un material proporcionalmente menor al que debería emplearse si toda la fabricación estuviera acumulada en las mismas manos; se podrá evitar con gran ventaja el escaldado de las pastas y demás prácticas usadas; se podrá disminuir la extensión de los trojes, y obtener el producto de primera en mayor cantidad.

En las fábricas de tratamiento de los residuos, estos no deben tampoco escaldarse, porque en las fermentaciones que así se provocan, se descompone parte de la materia grasa, y la obtenida será todavía inferior á la que se conseguiría evitando toda clase de fermentaciones.

De todos modos, los productos obtenidos serán de grande aplicación industrial y de fácil salida, puesto que resultarían á un precio bajo, correspondiente á su calidad, saliendo más económicos que los obtenidos hoy día como de la misma clase.

Tales son las ventajas que la operación del deshuesado, bien facilitada por máquinas *ad hoc*, traería á la fabricación de los aceites.

INIGO ARISTA.

### CULTIVO DE LAS PLANTAS

#### SIN TIERRA.

Plantas que pertenecen á familias diversas, vejetan bien en la arena, en el carbon en polvo, en el musgo, á condición de que se las rocíe una ó dos veces

por semana con una, dos ó tres cucharadas (según la fuerza de la planta), con un líquido cuya composición daremos después.

Este rociamiento no dispensa de humedecer la planta en los otros días de la semana, si es necesario; pero es preferible hacerlo con agua de lluvia ó de río, al agua ordinaria.

No hay necesidad de emplear abono químico de Jeanel, más que cuando la vegetación está adelantada y ha adquirido gran actividad. En los intervalos basta el agua.

El doctor Jeanel ha dado dos fórmulas, pero la última, que es la siguiente, es preferible.

	Gramos.
Nitrato amónico.....	380
Bifosfato amónico.....	300
Nitrato de potasa.....	260
Bifosfato de cal.....	50
Sulfato ferroso.....	10

1.000

Se pulverizan bien todas las sales por separado, no importando aunque no sean puras; y luego se mezclan íntimamente, de la mezcla resultante se disuelven dos á tres gramos por litro de agua.

De mes en mes es conveniente echar en la arena ó en el musgo agua ordinaria para disolver las sales que se acumulan y que quedan sin ser absorbidas por la planta.

### MERCADOS DE VINOS

El miércoles último, al apreciar la marcha general del negocio, vinos que la estimación de nuestros caldos había llegado á tan alto grado en la mayoría de las bodegas de España, que el comercio se lamentaba de que los precios corrientes no guardan ya la conveniente relación con los del mercado de Francia.

Tal desequilibrio es de presumir sea transitorio para las clases de fuerte color que se hallen en buen estado de conservación, pues como escasean mucho en todas partes, nada más natural que las nuevas mejoras de precios que acaban de conseguir en la península, alcancen también á las plazas del extranjero; pero por lo que hace á los vinos secundarios, de débil color, que por desgracia abundan en ciertas comarcas, especialmente en las de Cataluña, Valencia y Murcia, es muy de temer que la calma en que yacen ocasione sensibles depreciaciones.

En la anterior revista apuntamos las ventas que conocíamos en las Riojas, Navarra y Aragón, observando que el movimiento era grande y mayor aun el favor que disfrutaban los ricos caldos que la última vendimia ha producido en dichas comarcas. Hoy, antes de hablar de los mercados de las demás regiones de la península, debemos decir que en aquellas afortunadas bodegas no decrece la animación, y que como consecuencia el alza se acentúa y generaliza más y más cada semana.

El miércoles pasado solo registramos en una sola bodega de Navarra, en la de Corella, el precio de 16 rs. cántaro (11,77 litros), y en esta revista hay que añadir que también en Cintruénigo se paga corrientemente á aquel alto límite.

De Almonacid de la Sierra, Borja, Fuen-

dejalon y Ainzon se extraen grandes partidas detallándose en el primer punto de 37 á 38 pesetas alque (119 litros), á 40 en los dos siguientes, y de 40 á 44 en el último, esto es, en Ainzon, que es sin duda alguna el pueblo de la provincia de Zaragoza que á más alto precio va realizando su cosecha.

En Bulbiente, Ambel, Tabuenca y el Pozuelo, bodegas todas del partido de Borja, se han agotado por completo las existencias.

En las Riojas no se logran las primeras clases á menos de 19 á 22 rs. la cántara (16,04 litros), según pueblo.

Durante los meses de Enero y Febrero se han ajustado en Briones más de 30.000 cántaras de 18 á 20 rs., precios que siguen acusando gran firmeza.

**Cataluña.**—Ya hemos dicho al principio que en esta región dejó mucho que desear la última vendimia; así es que en no pocas comarcas las clases son inferiores á las de otros años. Si á esto se agrega que las buenas son las que en primer término vienen sosteniendo el movimiento, se comprenderá que los negocios carezcan de actividad.

En la plaza de Tarragona se resiste el comercio á pagar los precios que demandan los propietarios, por cuyo motivo las cotizaciones están flojas. Recientemente se han exportado por aquel puerto las siguientes cantidades con destino á los pueblos que se expresan: para Cete, 205 bocoyes, 3 pipas y 4 medias por vapor noruego *Gambetta*; 646 bocoyes, 2 pipas y 2 medias por vapor *San José*, y otros 339 bocoyes y 22 cuartas por vapor *Nuevo Barcelonés*; para Liverpool, 96 pipas, 35 medias y 117 cuartas por vapor *Ter*, 15 pipas por vapor *Pintoré* y otras 42 pipas, 26 medias y 24 cuartas por *Colon*; para Niza, 250 bocoyes por *Goleta italiana*; para el Havre, 1.055 bocoyes, 12 pipas, 11 medias y 90 cuartas por vapor francés *Saint Marc*; para Marsella, 125 bocoyes por *Congo*; para Lóndres, 11 pipas, 4 medias y 84 cuartas por vapor inglés *Mary-Covardale*; para Hamburgo, 43 pipas, 41 medias y 204 cuartas por *Cortés*; y 21 pipas y 3 medias por *Ulloa*; para Ruan y escalas, 120 bocoyes por vapor alemán *Colin*; para Glasgow, 72 pipas y otros envases por *Conquist*, y por último, para el Rio de la Plata, 934 pipas, 125 medias y 579 cuartas por *Machin*, y otras 920 pipas, 120 medias y 360 cuartas por vapor *Mayo*.

En Reus se cotizan los vinos del Priorato de 35 á 40 y 40 á 45 pesetas la carga por clases regulares y superiores respectivamente.

El mercado de Vendrell está encalmado fluctuando los precios entre 15 y 30 pesetas para los tintos y 17,50 á 22,50 para los blancos.

En Tivisa tienden á la baja los vinos inferiores y carecen hoy por hoy de demanda; los buenos han dado algún juego sobre la base de 24 á 25 pesetas la carga de 121,60 litros.

Los buenos vinos preparados para embarque son siempre muy buscados en Barcelona, pero por desgracia estas clases son ya raras en toda Cataluña. En aquella plaza se cotizan para la Isla de Cuba de 33 á 34 duros la pipa, de 36 á 38 para el Rio de la Plata y de 50 á 52 para el Brasil.

En Igualada se consigue la carga de 18 á 20 pesetas la carga.

En Artés solo se piden los caldos superiores á los precios de 25 á 27 pesetas; los medianos, que por cierto abundan, permanecen olvidados.

**Valencia y Murcia.**—La situación que ofrecen estos mercados es muy parecida

la que hemos descrito para Cataluña. También en Levante se cuentan muchos términos en los que las lluvias estropearon el fruto impidiendo que los vinos resultaran de las buenas condiciones que en años ordinarios.

Sin embargo, como la cantidad elaborada fué muy escasa, el propietario va realizando menos mal sus vinos pobres de color y alcohol; en cuanto a los que resultaron buenos ocioso es decir que se han vendido ya en su mayor parte a precios elevados.

En Utiel (Valencia) se llegan a pagar las primeras clases hasta 18 rs. la arroba. En Requena solo queda disponible la quinta parte de la cosecha y los precios también agradan a los tenedores.

En Chiva, Cheste y Llano de Cuarte se detalla de 6 a 10 rs. el decalitro y en Albaida y su valle de 5 a 7.

En Elda (Alicante) hay poco vino y por más que no sea superior ni mucho menos, se cotiza con firmeza a 11 rs. el cántaro de 11 litros.

En Benejama completa paralización, pero el cántaro está de 12 a 15.

En Aspe pueden considerarse agotadas las primeras clases; de segundas y terceras queda bastante.

Jumilla (Murcia) despachó hace tiempo con estimación sus caldos negros, pero los claros no han tenido la misma fortuna, pues su demanda es limitada y su favor escaso. Esto mismo podemos decir de la importante bodega de Yecla.

**Andalucía.**—En las bodegas de la provincia de Huelva sobre todo, han cambiado de mano numerosas y fuertes partidas de diversas clases de vinos; así es que los precios acusan firmeza.

En Málaga no han escaseado tampoco los negocios, rigiendo estos tipos: Málaga seco, clase corriente, de 34 a 37 rs. la arroba; id. arropado, de 33 a 34; blanco dulce, de 36 a 38; lágrima, a 70.

En las bodegas del Aljarafe ha hecho el comercio considerable acopios.

Por la bahía de Cádiz se han expedido las siguientes cantidades para los puntos que se citan: 712 botas, y 3 cajas para Cádiz; 73 botas, 3 cuartas y 9 cajas para el Havre; 140 botas y 8 cajas para Burdeos; 89 botas, 1 media y 15 cajas para Marsella; 54 botas, 2 medias y 17 cajas para Londres; 111 botas, 3 cuartas y 18 cajas para Leith; 93 botas, 1 octava y 12 cajas para Liverpool; 58 botas y 23 cajas para Copenhague; 5 botas y 1 media para Amberes; 61 botas, 7 octavas y 108 cajas para Montevideo; 65 botas, 3 cuartas y 36 cajas para Buenos Aires; 13 botas, 3 cuartas y 9 cajas para Orán; 6 barriles y 42 cajas para Santa Cruz de Tenerife; 2 botas, 1 cuarta y 3 cajas para Las Palmas, y finalmente, 3 cuartas y 12 cajas para Gibraltar.

**Castilla la Nueva.**—Las ventas se van animando en muchas de las bodegas de la Mancha y los precios están firmes.

En Miguelterra (Ciudad-Real) se han enajenado cerca de 5.000 arrobas de tinto a 10 rs., habiendo conseguido alguna partida selecta el límite de 11.

En Valdepeñas no faltan negocios; se detallan los tintos a 17 rs. y los blancos a 12.

También en Campo de Criptana se nota bastante movimiento, cotizándose a 12 y 10 rs. respectivamente.

En Puertollano aumenta la demanda y rige el precio de 12 rs.

Terrinche vende de 8 a 9 y Argamesilla de Alba a 10.

En Tomelloso está adelantada la exportación y siguen recibiendo nuevos pedidos; el precio de 12 rs. arroba para los vinos tintos y los de 9 a 10 para los blancos quedan muy firmes.

De Alcazar de San Juan no tenemos noticias y lo mismo nos pasa con Manzanares, pero suponemos que los caldos de estas dos bodegas continuarán muy estimados, pues el favor es general en los mercados de la provincia de Ciudad-Real.

En Moral de Calatrava se han ajustado buenas cantidades de vinos tintos de 12 a 13 rs. la arroba; los blancos se detallan de 11 a 12.

De Tarancon (Toledo) sabemos se han hecho 2.000 arrobas de aquel color, fluctuando los precios entre 12 y 14 reales.

En Puebla de Montalbán no se logran los tintos a menos de 15 a 16, al paso que los blancos se ofrecen de 13 a 14.

En Puebla de Almoradil se lamentan de la falta de compradores; así es que

pueden hacerse buenos negocios de 10 a 11 rs. arroba en vinos tintos y a 9 en blancos.

En Sacedon (Guadalajara) se han agotado los caldos añejos y los nuevos están dando lugar a regulares operaciones, tendiendo a subir el tipo de 12 reales la arroba.

En Moratilla de los Meleros se detalla a 10.

De San Clemente (Cuenca) nos dicen que dos comisionados han contratado más de 2.000 arrobas; uno de ellos a 9 y 10 rs. y el otro a 12. Restan disponibles sobre 14.000 arrobas.

El Sr. Avansays ha comprado 800 arrobas en San Martín de Valdeiglesias a 14,50 rs. Además se han cerrado en este pueblo 500 arrobas para Reinosa a 14 y otras partidas para diversos puntos a este último límite.

De Cadalso se exporta bastante sin que podamos hoy registrar los precios corrientes.

**Castilla la Vieja.**—De esta dilatada región nos comunican las siguientes noticias.

En Cebreros (Ávila) siguen pagándose los vinos añejos a 20 rs. el cántaro y los de la última cosecha a 16; la demanda es regular.

En Fuentesauco (Zamora) han subido los precios, quedando de 12 a 14.

De Toro han salido 7.000 cántaros de 17 a 20 rs., pero últimamente se han encajado algún tanto las transacciones.

En Leon se cotiza de 12 a 13 y en Villamañán a 11.

En Pozaldez (Valladolid) se han hecho 2.500 cántaros de blanco de 14 a 16 los añejos y de 11 a 13 los nuevos. También de tinto se han concertado partidas por otros 1.000 cántaros de 14 a 16.

En La Seca se pagan los de este color a 14 y los blancos de 11 a 12, ambas clases del año.

De Tudela de Duero nos aseguran haberse hecho negocios en vinos tintos de 17 a 18 rs. el cántaro; los blancos están de 13 a 14.

Para Asturias, Leon y Santander se ha trabajado con algún calor en La Nava del Rey a estos precios: blancos nuevos, a 12 rs. cántaro; id. añejos, de 22 a 24; tintos, de 14 a 16.

En Valoria la Buena se ha operado en muy pequeña escala, lo cual es extraño por cuanto en los pueblos limítrofes se vende bastante; se nos da como general el precio de 13 rs.

En Rueda se cotizan los blancos de 12 a 13 y los tintos de 13 a 14.

En Cevico de la Torre y Dueñas, bodegas de la provincia de Palencia se han realizado partidas de importancia.

Baltanas ha despachado 300 cántaros de 10 a 11 rs.

En Nava de Roa (Burgos) se nota que la demanda es activa; rige el precio de 13 rs.

De La Orza van exportados unos 24.000 cántaros; comenzó la campaña con el límite de 10 rs. y ahora se detalla a 14 y pudiera venderse a 15 por partidas de 1.000 cántaros en adelante.

Un comisionista de Leon ha adquirido regulares cantidades en Pedrosa de Duero a 11 rs. cántaro.

En San Martín de Rubiales siguen cargándose carros para Burgos y otros pueblos a 12,50, 12,75 y 13 rs. cántaro.

En Roa se han hecho nuevos ajustes a 12 y a igual precio se cotiza en Lerma.

## NOTICIAS

Los frios del mes de Enero causaron grandes estragos en los olivares de la comarca de Valderrobles; muchas ramas y hasta árboles enteros aparecen helados en los pueblos de Peñarroja, Rafales, Monroyo, Ginebrosa, Valderrobles y otros pueblos.

La Cámara francesa ha rechazado por 262 votos contra 212 la imposición de cuatro francos en hectolitro sobre los trigos extranjeros. El gobierno propone que sean tres francos, y probablemente así lo acordará la Cámara.

De La Lealtad de Valencia:

Segun nos manifiesta el señor cónsul de los Estados-Unidos Mexicanos en Valencia, los vapores de la consignación

de los Sres. Dart y compañía toman carga para Méjico, lo cual puede facilitar el comercio con aquella lejana república, y la exportación de frutos de esta comarca.

El Consejo provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Navarra ha desistido del pensamiento de celebrar en el mes de Julio próximo un concurso de ganados y productos agrícolas en Pamplona.

**Encalado de los árboles frutales.**—El encalado tiene por objeto proteger las cortezas de los árboles contra la aridez y las heladas primaverales, y además destruir los parásitos que se abrigan bajo la corteza, donde depositan sus huevos ó habitan sus orugas. Se emplea para este objeto una lechada de cal espesa, dándole consistencia con un poco de cola de pescado. Se puede mezclar también flor de azufre, a fin de excitar más sus propiedades insecticidas.

Para evitar que el encalado presente un aspecto blanco y quebradizo se puede mezclar también un poco de hollín que le da un color parecido al de la corteza. Lejos de perjudicar a las propiedades de la mezcla, la adición del hollín la hace nutritiva é insecticida. Hecha la mezcla, se aplica al árbol, extendiéndola con un pincel ó brocha en el invierno. Si el encalado se hace en la primavera y en todos los períodos en que la vegetación es más activa, la mezcla debe ser más líquida, para que pueda aplicarse con una bomba ó regadera.

Mr. Baner, que segun tenemos dicho pretende haber descubierto el verdadero remedio contra la filoxera por medio del mercurio, acaba de reclamar al ministro de Agricultura de Francia el premio de 300.000 francos.

Las entradas de aceite en Málaga son importantísimas; el 26 de Febrero se recibieron en aquella plaza 16.200 arrobas; el 27, 20.600; y el 28, 18.000. A pesar de esta fuerte importación, se mantienen firmes los precios que apuntamos en la revista del sábado último, que eran de 33 reales la arroba en puertas y 35,50 en bodega.

Los datos oficiales publicados en Roma respecto al cultivo de las frutas en Italia prueban el inmenso adelanto de aquella nación durante los tres últimos años. Este aumento debe atribuirse principalmente a las comunicaciones por ferrocarril que facilitan la remesa de todas clases de frutas desde el Sur de Italia hasta los Alpes. Las compañías de estas líneas han tenido el acierto de evitar precios exorbitantes en los trasportes y han de esta manera aumentado un comercio importante. La exportación de frutas de Italia es ahora tres veces más de lo que era tres años atrás, a pesar de que durante este período el consumo interior ha aumentado también. Un hecho curioso es que Grecia, que se consideraba una vez el mejor jardín productor, importa hoy frutas y vegetales de sus vecinos. Italia adelanta firme en el comercio de frutas secas, antes monopolizado por la Grecia, y su exportación se calcula a más de 10.000.000 de pesetas. Las naranjas y limones solamente producen de pesetas 25.000.000, de éstas la quinta parte se vende en Inglaterra. Las avellanas no se aprecian mucho aquí y la mayor parte de esta fruta va de Italia a Francia, que toma la mitad a Suiza y a los Estados-Unidos. Pero Inglaterra consume más que todos pasas, que sirven para el Plum-Puding universal en las fiestas de Navidad.

La cola obra sobre los vinos química y mecánicamente. Obra del primer modo

al combinarse en suspensión ó disolución en el líquido, neutralizando su acción, que tiende a hacerlo fermentar. Mecánicamente, agregándose a las partículas suspendas en el vino y arrastrándolas con ella al fondo de la tinaja. La encoladura contribuye por lo mismo esencialmente a la conservación del vino y tiene la ventaja de que no ejerce acción ninguna sobre el alcohol, y lo mismo antes que después permanece intacto sin que, como muchos agricultores creen, disminuya en lo más mínimo la cantidad de éste. La pulverina y clarificina para clarificar los vinos no son otra cosa que la cola pulverizada.

**El cáñamo.**—Este producto vegetal que desde hace siglos es importante artículo de comercio, empezó a cultivarse en la Persia, y en Egipto posteriormente. Pitágoras lo introdujo en Grecia; Plinio cita en sus obras cuán valiosa era la recolección del cáñamo en la Gália, donde se fabricaban ya tejidos con los hilos de esta planta. Durante la Edad Media, estaba adoptado el uso de telas de aquella especie, y aún en la época de Catalina de Médicis, demuestra el valor que se le concedía, la circunstancia de poseer aquella dama algunas ropas del mencionado tejido.

## NUEVO MÉTODO

PARA REJUVENECER LAS VIDAS.

M. A. Duthaux, de Marsella, ha devuelto la juventud y plena producción a una viña de larga existencia y ya caduca por medio del siguiente procedimiento cuyo buen resultado garantiza.

En la primavera se hace en el tronco de la cepa, inmediatamente encima del nudo vital, una incisión circular de 2 a 5 milímetros de profundidad, á consecuencia de la que el nudo vital emite ramas vigorosas: cuando la viña es decrepita, debe ser la incisión circular completa, pero si sólo se desea aumentar la producción cuando comienza a disminuir, es suficiente una incisión semicircular. En el verano siguiente, se extirpan las ramas de la cepa vieja que no tenga fruto y se despuntan las demás, logrando con esta poda parcial que la savia se dirija al nudo vital. Cuando llega la época de la poda en el invierno siguiente, se corta todo lo viejo dejando únicamente los brotes que hayan nacido debajo de la incisión, puesto que han de formar la nueva planta. Conviene abonar ampliamente la viña y acumular tierra mezclada con mantillo al rededor de los pies que se estén rejuveneciendo. Si la incisión no produce en el primer año los tallos vigorosos que se desean, se repite al año siguiente la misma operación, un poco más bajo, con lo que se obtendrá una renovación completa.

## Correspondencia Mercantil

Señor director de la Crónica de Vinos y Cereales:

TIVISA (Tarragona) 27 de Febrero.

Muy señor mío: cumplo como á correspondiente de ese periódico el dar á Vd. algunas noticias sobre el estado de la agricultura de este país y relación de los precios de los frutos, que por desgracia no llegan á sufragar las necesidades más apremiantes de nuestros agricultores.

Las intensas heladas de los últimos meses de Diciembre y Enero, acompañadas de fuertes nevadas, paralizaron muchísimo los trabajos agrícolas de todo este país, principalmente todos aquellos que más necesarios son para el abono de nuestras viñas, teniendo que concretarse á las operaciones más indispensables de conservación; pues si bien es verdad que aunque no estamos en época muy adelantada, sin embargo nuestra agricultura requiere muchos trabajos de mera conservación, atendiendo á lo muy accidentado del terreno y principalmente este año, para reparar algún tanto los innumerables perjuicios ocasionados por

los grandes aguaceros durante los meses de Setiembre y Octubre últimos.

El mildew que el año pasado apareció en algún punto de nuestro término municipal, tiene con fundamento alarmado a nuestros vinticultores, pues la nueva aparición de tan terrible azote reduciría a este país a la más espantosa miseria.

Los vinos continúan con alguna paralización con tendencia a la baja, con motivo de ser las clases bastante inferiores. Los buenos son algún tanto solicitados, habiéndose hecho durante la última semana algún ajuste a 24 y 25 pesetas carga, medida del país, 121,60 litros.

La cosecha del aceite, aunque de no mucha importancia entre nosotros, queda por terminada y aunque este año bastante en cantidad, ha sido muy escasa en rendimientos y clase también bastante inferior, cotizándose de 12 pesetas a 12,50 cántaro medida del país.

En cereales ninguna transacción por no ser de importancia en esta comarca, pagándose los que se importan para el consumo a 12, 13, 14 y 15 pesetas cuartera, según clase.

Estamos en pleno período de la florecencia de los almendros, que por ser la principal producción de este país voy a dar alguna noticia sobre ella.

En general hay escasez de flor que no se puede esperar una buena cosecha; sin embargo, nuestros cosecheros estarían ya satisfechos si las tardías heladas de invierno no vienen a hacer desaparecer las esperanzas de tenerla mediana, como con tanta frecuencia sucede por desgracia el perderla por completo.

Los precios tienden a la baja, efectuándose por tal motivo pocas transacciones. El de la molinera en cáscara es de 41 a 42 pesetas saco de 50 kilos, y de la Esperanza en grano, de 67 a 67,50 pesetas quintal (41,60 kilos).

El estado del campo en general bastante bueno y el tiempo verdaderamente primaveral.—*El correspondiente*.

#### BENEJAMA (Alicante) 26 de Febrero.

La venta de vino algo paralizada en ésta, habiéndose vendido ya las clases mejores al precio de 12 a 15 rs. cántaro; quedan hoy disponibles unos 40.000 cántaros de vino ó sea próximamente la mitad de la cosecha.

La cosecha de aceituna es algo inferior por efecto de haberse helado el fruto, así que dan poco aceite.—*J. S.*

#### BRIONES (Logroño) 1.º de Marzo.

Pocas noticias puedo dar a Vd., y entre ellas, le citaré como estadística y para que juzgue del movimiento de vinos en esta localidad, que durante los meses de Enero y Febrero se han vendido 30.408 cántaras a los precios de 18 y 20 reales, siguiendo haciéndose ajustes hoy a los mismos precios.

Los labradores están terminando la poda para comenzar con la cava; los sembrados presentan buen aspecto y aunque la sementera se hizo en mala sazón por la falta de agua, como después vinieron nieves y lluvias ha crecido mejor que lo que se creía.—*J. B. G.*

#### MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 1.º de Marzo.

Las entradas y precios que ha habido hoy en el mercado, han sido los siguientes: 800 fanegas de trigo blanco de 37 1/2 a 37 5/8 rs. fanega, 400 de corriente a 37,50, 400 de rojo a 37,25, 50 de manchado a 36, 100 de centeno a 23, 200 de cebada a 21, y 200 de algarrobas a 23.

La tendencia del mercado sigue siendo al alza; el tiempo bueno, y como con secuencia de esto el aspecto del campo es bueno.—*A. C.*

#### LA ORRA (Burgos) 25 de Febrero.

He aquí las noticias que puedo dar a Vd. hoy respecto a esta comarca. En este pueblo se llevan sacados 24.000 cántaros de la pasada cosecha, a los tipos de 10, 12 y hoy a 14 rs.; y si cedieran partidas de mil cántaras lo pagarían hoy a 15 rs. por ser muy solicitados los vinos de esta bodega; todas las semanas tenemos comisiones solicitando nuestros vinos por la buena grana y fuerza alcohólica que tienen, por cuyas cualidades todo va destinado a la vecina república.

En los pueblos del partido de Roa está a 12 rs.; en Sotillo a 13, en Gumiel del Mercado de 13 a 14 y todos con ganas de vender por haber tenido poca salida hasta la fecha.

En el mercado de Roa se cotizaron los cereales a los siguientes precios: trigo,

de 30 a 31 rs. la fanega; morcajo, de 24 a 25; centeno, de 22 a 23; cebada buena, de 20 a 21; garbanzos de 55 a 66 rs. fanega según clase; alubias, a 60; muelas, a 24.—*Un suscriptor*.

#### SACEDON (Guadalajara) 1.º de Marzo.

Estamos en plena recolección de la aceituna que por las nieves y continuadas lluvias del mes anterior hizose imposible practicar esta operación. Según resulta hasta hoy es ménos de la mitad lo que se recolecta de este fruto que el año anterior, pues además de venir el año sumamente corto, se perdió mucho por las excesivas heladas que perjudicaron también no poco a la planta.

En el presente año se calcula aproximadamente en 120.000 arrobas de vino lo que produjo la pasada cosecha, y sus clases son en la generalidad de estimación, lo contrario de lo que se creyó antes del trasiago. La extracción de lo añejo casi terminada y de lo nuevo empieza el movimiento con solicitud con tendencia a la subida de precios, merced al aprecio que van tomando los vinos de este país cada vez elaborados con más esmero. Las plantaciones de vid se aumentan en este término en vista de esto.

Inmejorable el tiempo como de verdadera primavera, presenta el campo un aspecto agradable, lo que en vista de los sembrados hace esperar una cosecha grande de cereales, a no sobrevenir alguna desgracia. Los granos con tal motivo sin alteración en sus precios, más bien en baja cada mercado.

En el concurrido de ayer fueron corrientes los precios siguientes:

Trigo superior puro hembra, a 32 reales fanega; cebada, de 18 a 20; avena, de 11 a 12; vino, a 12 rs. arroba; aceite, a 42; aguardientes de 20º, a 30, triple añis de 25º, a 60; espíritus de 35º, a 80.—*E. G.*

#### VENTRELL (Tarragona) 25 de Febrero.

Después de una continua sequía que imposibilitaba por completo la labranza de los viñedos y campos, vinieron las nieves con fuertes heladas y abundantes pero suaves lluvias que prepararon perfectamente bien la tierra para las faenas de invierno.

Algunos agricultores han observado que por desgracia este año se encuentran pequeñas langostas en mayor número que los anteriores, siendo esta plaga debida, sin duda, al desarrollo de gérmenes que el viento ha trasladado, o que una multitud de dichos ortópteros habrán puesto a su paso por este país. Los que conocen las fatales consecuencias que acarrea tales saltadores están poseídos de un verdadero pánico, puesto que son un verdadero azote para las cepas, y nuestra principal riqueza es la producción vinícola.

La venta de nuestros vinos sigue algo encañada. Los compradores practican minuciosos análisis para asegurarse de que el vino es natural y legítimo; pues por ser este año poco negros los caldos algunos cosecheros lo adulteran con materias colorantes, prohibidas terminantemente en los mercados de la vecina república, siendo como son en su mayor parte nocivas a la salud.

El vino negro se cotiza de 3 a 6 pesos los 120,60 litros según clases; el blanco, de 3 1/2 a 4 1/2; mistela negra, de 10 a 12, y la blanca, de 8 a 9 1/2; el aceite de oliva, de 13 1/4 a 15 rs. los 4,13 litros; las algarrobas, de 6 1/2 a 7 pesetas.—*K. F.*

#### CINTRUÉNIGO (Navarra) 1.º de Marzo.

Muy poca variación tengo que anunciarle desde mi última, las operaciones en vinos continúan animaditas, siendo el precio corriente el de 16 rs. el cántaro de 11,77 litros.

El tiempo nos favorece admirablemente. Tras de las copiosas nieves y lluvias del mes de Enero disfrutamos hoy de una temperatura verdaderamente primaveral que permite a estos labradores hacer las labores propias de la estación con muy buen tiempo. Los jornales se pagan a muy alto precio, habiéndose ofrecido hasta 16 rs. arroba, y aún así escasean los braceros.

El aceite se cotiza a 60 rs. la arroba; con poca demanda y el trigo a 19 rs. el robo.—*El correspondiente*.

#### ALMONACID (Zaragoza) 27 de Febrero.

La animación que reina por aquí en los mercados de vinos es extraordinaria,

a lo cual contribuye el que las clases son superiores, por cuya circunstancia los precios fluctúan entre 37 y 38 pesetas el alquez.

El tiempo está hermoso y la gente ocupada en las faenas propias de este tiempo.

Procuraré en otra próxima dar a usted más noticias respecto a esta comarca.—*J. M.*

#### HINOJOSA (Córdoba) 27 de Febrero.

Desde mi última no ha habido novedades que reseñar; los sembrados continúan raquíticos como le dije en mi anterior pero afortunadamente han cambiado de aspecto debido a las benéficas lluvias que han regado nuestros campos. Se nota bastante pérdida en la sementera, porque se quemó con las heladas de Diciembre y Enero, principalmente la cebada sembrada en tierra de arena.

Es escaso el movimiento en este mercado de la venta de trigo, pues Alicante que se lo lleva casi todo, pide poco hoy; sin embargo, los cosecheros abrigan la confianza de una pronta salida, por ser este trigo de un peso extraordinario y muy fino.

Los precios son los mismos que le indiqué en mi última carta.—*El correspondiente*.

#### AINZON (Zaragoza) 26 de Febrero.

La animación en los mercados de vinos en esta comarca es bastante grande hasta el punto de que en los pueblos de Bulbente, Ambeí, Tabuenca y el Pozuelo, todos ellos del partido de Borja, no hay ya existencias de este caldo.

En Fuendejalón, Borja y Ainzon sigue siendo grande la demanda, y de continuar así pronto terminará la venta de la cosecha de este año; el mayor precio es el de Ainzon, cuyo precio ordinario desde hace tiempo son 40 pesetas alquez (119 litros) y las clases superiores se pagan a 44.

En Borja y Fuendejalón rige el mismo precio de 40 pesetas alquez.—*B. A.*

#### PUEBLA DE ALMORADI (Toledo) 27 Febrero del 85.

En esta villa hay grandes existencias de vinos y trigos y por desgracia no se presenta comprador alguno; así es que los labradores, y especialmente los vinticultores, están desesperados por no poder dar salida a sus productos.

Las clases de vinos que hay son buenas en color y fuerza alcohólica, así es que el comprador ó compradores que se animen y quieran hacer sus acopios de vinos y trigos en esta localidad es seguro que tendrán buenas ganancias. Los precios de los vinos son: tinto, de 10 a 11 rs. arroba, y blanco, a 9.

Los trigos tienen precios diferentes, pero el candel bueno se mide de 39 a 40 rs. fanega.

La estación más próxima es Villacastán, que dista dos leguas de ésta, pero que una legua es por carretera.—*E. C.*

#### JUMILLA (Murcia) 1.º de Marzo de 1885.

Pocas noticias puedo darle de esta villa, pues su movimiento comercial en vinos se halla paralizado desde Enero último en que se vendió toda la existencia que había de vinos tintos y los claros tienen hoy poca demanda.

La recolección de la aceituna está hoy en su terminación, resultando ésta en muy malas condiciones por las fuertes heladas de Diciembre y Enero, que la perjudicaron en su desarrollo, quedando reducido en más de la mitad su resultado en aceite.

La sementera presenta regular aspecto, y si algún contratiempo no la perjudica y nos favorece la lluvia en los meses de Abril y Mayo, promete dar buen resultado.

Los precios de frutos son: vino, de 14 a 16 rs. arroba (de poco color); aceite, de 37 a 39, según clase; trigo, de 54 a 56 fanega; cebada, a 17; avena, a 13; azafrañ, a 120 rs. la libra.—*A. C.*

#### IGUALADA (Barcelona) 26 de Febrero.

Aprovecho la ocasión de escribir hoy a usted para darle algunas aunque pocas noticias de esta localidad; por si quiere insertarlas en la CRÓNICA.

Tenemos un tiempo hermoso, ahora solo nos falta que pronto veamos el resultado de los viñedos que mucho nos hace temer las consecuencias del pasado.

Los vinos, según las clases y color se pagan de 18 a 20 pesetas carga.—*J. P.*

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

## SECCION ESPECIAL DE PUBLICIDAD

COMISIONISTAS, COMPAÑIAS, CASA DE CONSIGNACION Y COMERCIANTES DE VINOS.

De España:

V. Sabatier: Paseo de Isabel, 10, Barcelona.

Gachon-Deluzo: El Grao (Valencia).

Bayron Freres: Tarragona.

Ruiz de Velasco y Compañia: Casas en Haro y Bilbao, y en París, 12, Avenue Daumesnil.

Compañia Vinícola del Norte de España: J. A. Rochelt, director, Bilbao; almacenes en Haro y Alfaro (Rioja).

De Francia:

Thomas Julliard: Meze y Certe (Herault).

PRODUCTORES DE VINOS, ACEITES Y AGUAS DIENTES.

D. Cayo Escudero y Marichalar: Gorella (Navarra).—Vinos tintos del año y rancios superiores.

Manuel Saenz de Zaitiqui: Cuzcurrita (Rioja).—Vinos tintos del año y claretes del 82. aguardiente de orujo y espíritu de vino.

Galo de Pobes: vinos tintos finos de varias cosechas en Olauri (Rioja) y de igual color comunes y del año en Casalaraina y Labastida (Rioja).

Julian Tejada: Quel (Rioja).—Aceite y vino tintos y claretes.

Pedro Vera: Yecla (Murcia).—Vinos y aceites.

## EXPOSICION INTERNACIONAL

DE

Ámberes (Bélgica).

Todos los propietarios industriales y comerciantes que deseen estar representados en dicha exposición, pueden dirigirse a los señores Casablanca Hermanos, en Amsterdam ó Bruselas.

## AVISO A LOS SEÑORES PROPIETARIOS

de vinos de toda clase de España

Nuestra casa que mantiene relaciones con los pueblos de Holanda, Bélgica, Alemania y otras naciones del Norte de Europa para la exportación de vinos finos y ordinarios, lo mismo en botellas que en envases de madera, vende en comisión y por cuenta de los propietarios que nos dirijan sus mercancías, anticipándoles el 50 por 100 de su valor.

Tenemos siempre a la disposición del público los diversos productos de la viticultura francesa; vinos ordinarios y finos, champagne, cognac, etc., etc.

Dirigirse a Mrs. Geroault y Compañía en Amsterdam (Holanda).

## COMERCIO DE VINOS

### CONSIGNACIONES-TRANSITO

#### D. ENRIQUE NICOLAS

CORREDOR JURAMENTADO EN CETTE (FRANCIA)

Sigue ofreciendo sus servicios y al mismo tiempo sus almacenes y conos a los cosecheros y exportadores españoles que quieran realizar sus vinos en aquel importante mercado de que surte todo el mediterráneo de Francia.

Para favorecer a los remitentes del interior cuenta la casa con corresponsales en Alicante, Grao de Valencia, Tarragona y Barcelona que se encargan del tránsito en aquellos respectivos puertos.

Por correspondencia se darán cuantos pormenores y datos se pidan.

## AVISO A LOS COSECHEROS Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta *Bocoyes* vacíos de Espiritus de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, a precios arreglados.

## FABRICA DE ABONOS MINERALES

FERRANDO Y COMPAÑIA.

Calahorra (Rioja).

Abono de cereales en los siguientes depósitos: Logroño, Haro, Santa Domingo, Bañares, San Tercuato, Zaraton, Casalaraina, Cuzcurrita, Herramelluri, Leiva, Olauri, Nájera, Badarán, Nalda, Albelda, Mareda, Rincon de Soto, Viana, Sanzol, Lodosa, Azagra, Lerin, Carcar, Larraga y Fitero.

Especialidad en abono de viñas. Para más detalles pidanse a la fábrica prospectos.

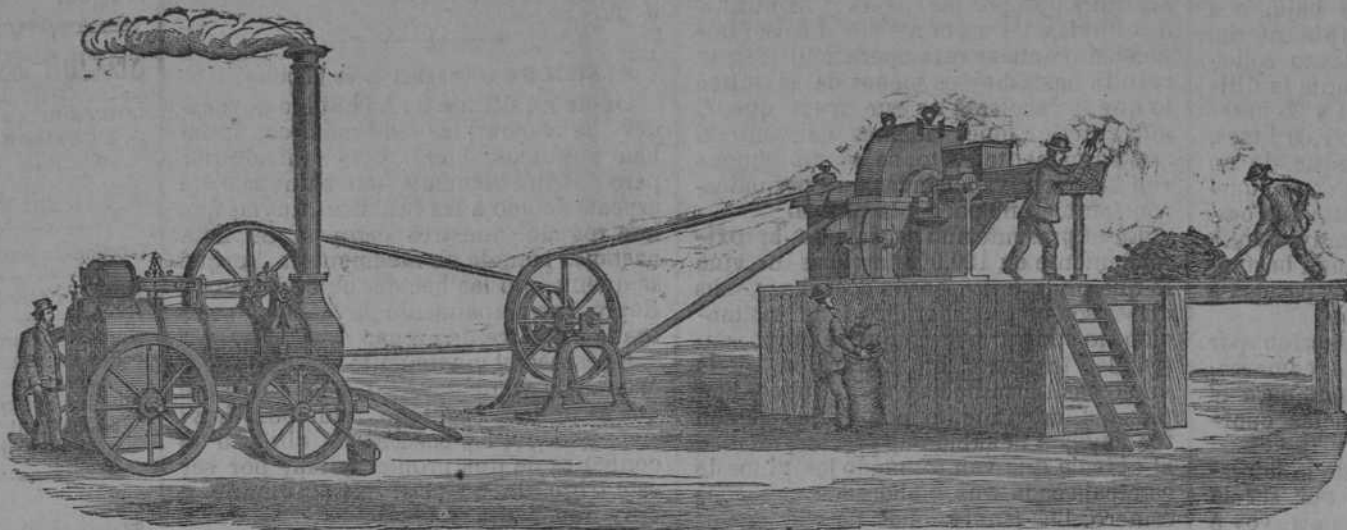
# Julius G. Neville y Compañía, Oriel Chambers, Liverpool

## SUCURSAL Y DEPOSITO, JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA

Molinos harineros para toda clase de granos y diversidad de productos. — Trilladoras con aparato de machacar paja, limpiadoras, segadoras y toda clase de aparatos para la agricultura. — Máquinas y calderas de vapor de todos sistemas y de grande economía en el consumo del combustible.

Los envíos se hacen directamente de Inglaterra ó Alemania á cualquier puerto de la península.

Se mandan catálogos franco á quien los pida.



El grabado representa la máquina

### DESAGREGADOR O TRITURADOR PRIVILEGIADO

Este desagregador funciona en España con el mayor éxito en más de 150 ejemplares. Se emplea para triturar el tártaro, el alumbre, el hueso, las bellotas, cuernos y astas de toro, yeso, carbon de piedra y leña, coque, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas, etc., etc. — Referencias y precios al pedirlos.

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — Maquinaria para la explotación de minas, rails, wagones, cables de acero, abacá, y cañamo, bombas, etc. — Tornos cilíndricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

Unico representante de los Sres. Davey Paeman y Compañía, Colchester. — Constructores especialistas de máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las Exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

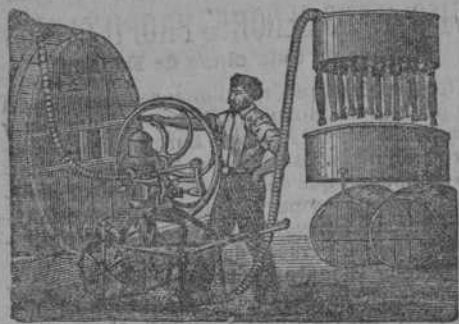
### JOSE CATALAN Y SANZ Y COMPAÑIA

Ofrece sus servicios al público para el transporte de vinos á las estaciones de Alfaro, Castejon y Tudela á los precios que á continuación se expresan: De Corella á Castejon y Alfaro, á 12 rs. barrica; de Cintruénigo á las mismas estaciones, á 14 idem; de Corella y Cintruénigo á Tudela, á 16 idem; de Fitero á Tudela, á 20 idem.

#### 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. Manuel del Cerro — Calle Mayor, núm. 45, Madrid.



#### MÁQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES

Barcelona, Génis, Bagnos y Bureas  
CALLE DE LA PRINCESA, 22  
Barcelona

Bombas Fateur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.

Filtros para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado. Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes.

Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.

Prensas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.

Ebullimetros y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Pa y otros. — Se remiten catálogos y presupuestos.

### NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apta sulfatado, es de resultados seguros, garantidos por millares de atestaciones Españolas y Francesas, reunidas en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se contestará á ninguna carta que no contenga dicho valor. Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

#### GRAN ESTABLECIMIENTO DE

### ARBORICULTURA Y FLORICULTURA EN LOS CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

Acaba de recibirse en este acreditado Establecimiento un riquísimo y abundante surtido de Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Narcisos, Azucenas, Lirios, Gladiolos, Fritilarias, Bielytras, Funkias y otras raíces y cebollas de flor, procedentes de Holanda, todo de lo más nuevo y superior que en aquel privilegiado país se cultiva.

Precios por correspondencia, dirigiéndose á su propietario D. FRANCISCO VIDAL y CODINA. — LÉRIDA.



#### LAS MEJORES BOMBAS QUE SE CONOCEN

**BEAUME**, Privilegiado S.G.D.G.

66, Route de la Reine à Boulogne, près Paris

DEPÓSITO: 54, quai de la Rapée, Paris

ÚNICO CONCESIONARIO DE LOS PRIVILEGIOS Y BOMBAS SAMAIN

Esta casa ha obtenido LAS RECOMPENSAS MÁS EMINENTES

### FERRANDO Y PI CONSIGNACION-COMISION-TRÁNSITO CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperio para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

### ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia.) BODEGAS ESPACIOSAS VENTA DE MERCANCIAS desahucadas, con responsabilidad reconocida. 40 LANTOS PARA VINOS

**CALIFICACION DE LOS VINOS**  
Aplicables á la fabricación de los vinos de pasas  
Con los enemas perfeccionados de Victor FERRER, constructor, Lyon  
N.º 1. Aprobado para fines de exportación, con garantía de calidad. Precio: 110 fr.  
N.º 2. Precio: 80 fr.  
N.º 3. Precio: 50 fr.  
N.º 4. Precio: 30 fr.  
N.º 5. Precio: 20 fr.  
N.º 6. Precio: 15 fr.  
N.º 7. Precio: 10 fr.  
N.º 8. Precio: 5 fr.  
N.º 9. Precio: 3 fr.  
N.º 10. Precio: 2 fr.  
N.º 11. Precio: 1 fr.  
N.º 12. Precio: 0 fr.  
N.º 13. Precio: 0 fr.  
N.º 14. Precio: 0 fr.  
N.º 15. Precio: 0 fr.  
N.º 16. Precio: 0 fr.  
N.º 17. Precio: 0 fr.  
N.º 18. Precio: 0 fr.  
N.º 19. Precio: 0 fr.  
N.º 20. Precio: 0 fr.

### DEPÓSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

### Agustin Eyries

Avenida de Recoletos, 6, Valladolid



#### 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 1889, y de otros fabricantes. — Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedos y toda clase de labor.

Prensas Portátiles, sencillas y completas para cascas de labor y para cualquier otro uso. Su fuerza es de gran potencia. — Velocidad de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasis. — Malacates. — Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. — Cascadores y aplastadores de plenas movidos á mano y á vapor. — Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor. — Rastras y desgramadoras. — Aventadoras y cribaderas de cereales, etc., para era y pañera. desde 320 reales en adelante. — Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. — Máquinas de vapor. — Básculas, pesas y medidas contra-tadas del sistema decimal. — Calderas de vapor nuevas y de ocasión. — Alambrico Salleron para terminar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores. — Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviere en este depósito. Se remiten Catálogos gratis

### R. LOPEZ DE HEREDIA HARO: (Rioja)

#### Máquinas agrícolas, vinícolas ó industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las Lealtades económicas privilegiadas y LEGIA FENIX privilegiadas.

### MÁQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas SISTEMA E. GERVAIS PRIV. S. G. D. G. 38 Medallas ORO, PLATA Y BRONCE 1º Premio BURDEOS 1882

El Catálogo se remite franco de porte Provisiones generales para bodegas y almacenes, utillaje de toneleros, máquinas vinícolas, Bombas estacionarias para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquina para capsular, etc. E. GERVAIS y Cia, Constructores 23 y 30, Cours Judaïque CAUDERAN-BURDEOS

### LAS BOMBAS MORET Y BROQUET, BROQUET & S

FABRICA Y OFICINAS: 121, Rue Oberkampf, PARIS. Las mejores y más estimadas en Francia y el extranjero para Vinos, Espirituosos, Aceites, Derivados, etc., etc. 150 Med. Nap. y Concesiones Gran Medalla de Oro de la Academia Nacional de Francia, 1879. 5 Med. Expos. Univ. de 1878. Caballero de la Real Orden de Portugal en 1881. La Casa BROQUET, accediendo á la petición de su numerosa clientela, acaba de añadir á su fabricación sus nuevos Escobajos de Pletón y Volante, cuyo resultado es preciso sobre las ventajosas cualidades de los sistemas conocidos para los vinos cargados de granos y radices. — Pídase el Catálogo. REPRESENTANTES: Sres. MIGUEL CHESLER y HERMANO, Lopez y Misa 13, en Madrid. Sres. MORATONA, GENIS, BAGOÑE y Cia, 55, Calle de la Princesa, Barcelona.

Representante: A. LOPEZ HEREDIA, en HARO (RIOJA)