

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 suscripcion y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º
Anuncios y comunicados á precios
convencionales.

AÑO VIII

Miércoles 18 de Marzo de 1885.

NUM. 752

LA ESCALA INGLESA Y LOS VINOS COMUNES.

El día pasado demostramos que los caldos de pasto de España, ó sea la gran masa de nuestra producción vinícola, nada van ganando con el *modus vivendi*, aprobado ya por el Congreso de los diputados, así como que ningún beneficio les ha de reportar el arreglo subsidiario ni tampoco el tratado definitivo, si es que estos pactos internacionales llegan á ajustarse conforme á las desdichadas bases acordadas por Sir R. Morier y el señor Elduayen.

Nuestro actual ministro de Estado, lo mismo que los que le han precedido y han tratado sobre el particular con Inglaterra, han partido en sus negociaciones de un supuesto completamente falso, cual es el de que los vinos de gran consumo de la península tienen una fuerza alcohólica superior á los 26 grados Sykes ó 15° Gay-Lussac, y á este lamentable error debe atribuirse el poco ó ningún fruto que hasta la fecha han dado sus laboriosas gestiones para abrir á nuestra exuberante producción el tan deseado mercado del Reino Unido.

De no establecerse en los aranceles los derechos *ad valorem*, que indudablemente es siempre lo más justo y lo más racional, el mejor medio, si se pretende que el adeudo de los vinos guarde alguna relación con su precio, es crear una escala alcohólica; y por esto observamos que las naciones que con dicha mercancía no han adoptado todavía el primer procedimiento, siguen el segundo, imponiendo el gravamen arancelario con arreglo al peso del líquido. Verdad es que ciertos países no admiten ninguno de estos dos métodos y fijan un derecho único para todos los vinos que llegan en envases de madera y otro para los que en ran en botellas; pero este sistema es aún más imperfecto y arbitrario que el adeudo por graduación, pues sucede de ordinario que el comercio para pagar el derecho mínimo importa en toneles ricos caldos que después de pasar las aduanas expide al consumo en bien preparadas botellas.

Inglaterra y Francia, según todos sabemos, optaron hace tiempo por la escala alcohólica, y es muy extraño por cierto que á pesar de seguir ambas naciones idéntico procedimiento, nuestros gobiernos le hayan aceptado sin la menor protesta en Francia y traten de destruirle en Inglaterra sin ventaja positiva para la gran masa de la producción de España.

¿Obedecerá acaso esta opuesto proceder de nuestro gobierno, que á primera vista advertirá todo el que estudie tan vitalísima cuestión, á que si bien Francia é Inglaterra tienen su escala alcohólica, la de este reino es menos amplia en su primer límite ó adeudo mínimo que la de la vecina república?

En los trabajos que anteriormente hemos dedicado á esta materia, ha evidenciado la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES que el primer límite de la escala de la

gran Bretaña tiene sobrada extensión para que por él puedan pasar nuestros caldos comunes; y hoy para corroborar tan capital aserto, debemos añadir que la graduación que admite Inglaterra para el adeudo mínimo, es precisamente la misma que concede Francia, pues los 26 grados del alcoholómetro de Sykes fijados por aquella nación, equivalen á los 15° del de Gay-Lussac que determina el arancel francés.

Para el derecho mínimo, la escala inglesa es igual que la de nuestros vecinos; luego por este lado no encontramos la menor dificultad para que podamos mandar á Inglaterra una gran parte del vino común que nos sobra; lo mismo que expedimos á Francia millones de hectólitros que rara vez pesan más de los 15° Gay-Lussac, de igual modo podíamos importar en el Reino Unido otra gran masa de nuestro excedente sin que tampoco rebasara la primera división de la escala inglesa.

El primer límite de esta escala es racional y equitativo por cuanto abarca la graduación de los diversos vinos de pasto, para los cuales debe de establecerse el derecho mínimo en todo arancel que pretenda pasar por justo.

En España con ser, sin disputa, el país que rinde caldos comunes más ricos de alcohol, se cuentan muchas provincias que los tienen de 10 á 13 grados del alcoholómetro centesimal de Gay-Lussac, y hasta en las comarcas que los producen de mayor fuerza, no se puede aceptar como regla general, sino solo como excepción, que pasen de los 15 grados, á menos que hayan sido encabezados.

Pero aun esa pequesimísima parte de nuestra cosecha que pesa más de los 15 grados Gay-Lussac ó 26 grados Sykes—y seguimos refiriéndonos á los vinos comunes ó de gran consumo—sería bien sencillo exportarla á Inglaterra en las mismas ventajosas condiciones que la casi totalidad de nuestra producción, pues el comercio se encargaría de rebajar el exceso de alcohol de tan extraordinarios caldos, mezclándolos con otros menos fuertes hasta conseguir que el nuevo tipo resultado del *coupage*, cupiera dentro del primer límite de la escala.

Esta clase de manipulación, según hemos dicho en otras ocasiones, ni ofrece el menor inconveniente ni es por fortuna desconocida en la península; hace años que se viene practicando con éxito y en grande escala en todas nuestras comarcas vinícolas de alguna importancia.

Los comerciantes y casas exportadoras de Haro mezclan en sus depósitos los vinos de este distrito y los de Najera y de bastantes pueblos de Burgos y Palencia, que solo tienen de 10 á 13 grados, con los muy alcohólicos de la Rioja Baja y Ribera de Navarra y aun de Aragon, para obtener caldos de 14 á 15° que reúnan las cualidades que demanda el mercado francés. En Cervera se preparan igualmente los vinos de la provincia de Lérida, que solo miden de 10 á 12°, con

los más fuertes de Cataluña. En Bilbao y Pasajes se mezclan los de Rioja con los de Castilla, la Mancha y hasta de Andalucía, y de estas inteligentes preparaciones no salen clases de más de 15°. En Tudela (Navarra), Zaragoza, Calatayud, Alicante, Valencia, Tarragona, y en fin, en todos los centros vinícolas de la península, se practican constantemente las mismas operaciones para alcanzar idénticos resultados.

Se ve, por lo tanto, que hasta esa reducida parte de nuestra producción que pasa de los 15° puede ir al mercado inglés del mismo modo que hoy va á Francia, esto es, pagando únicamente el derecho inferior.

De lo que llevamos dicho se deduce que los que vienen negociando con el Reino Unido desconocen la graduación de nuestros caldos de gran consumo y lo que interesa en el asunto á la producción vinícola, pues de otro modo no nos explicamos el empeño que muestran por elevar la escala.

Y lo bochornoso para la nación española está en que por la simple lectura del protocolo se adquiere la evidencia de que el representante de Inglaterra conoce bastante mejor que el Sr. Elduayen nuestra riqueza vinícola, lo cual no puede menos de causar una muy dolorosa impresión en cuantos se interesen algo por la prosperidad de la península.

En la nota que con fecha 25 de Octubre último dirigió Sir R. Morier á nuestro ministro de Estado se niega que exista prueba de que los vinos españoles naturales excedan en su graduación del límite de 30 y en cambio se aauce para demostrar lo contrario los dos siguientes importantísimos hechos, uno de ellos, el referente á nuestra importación en Francia expuesto por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES há ya más de un año.

1.º Que de las 282 muestras de vinos naturales remitidas á examen del gobierno inglés en 1874, el término medio de su graduación era de 24 grados y 18 centésimas, no excediendo ni aun los encabezados de 32,76; y 2.º, que á Francia van anualmente de nuestro país *cientos veinte millones de galloones* de vino que no tienen 15° Gay-Lussac, y por tanto no llegan á los 26° de Sykes.

Sir R. Morier declara después en la citada nota que los datos indiscutibles que deja consignados echan por tierra las afirmaciones del ministro de Estado de España sobre la graduación de la mayoría de nuestros vinos.

Cierto, exacto é indiscutible que la casi totalidad de nuestra inmensa producción vinícola no pasa de los 26° de Sykes; pero si el Sr. Elduayen hubiera sabido esta gran verdad, no ignorada por ninguna de las innumerables casas que en España hay dedicadas al negocio de vinos, podía haber contestado á Sir R. Morier en esta ó parecida forma: Pues si el ministro inglés confiesa que la mayoría de nuestros vinos no exceden de los 26° Sykes, dicho se está que poco nos importa la ampliación de la escala, y en es-

te supuesto ¿qué es lo que en definitiva concede el Reino Unido á la nación española?

Pero lo peor de dichas negociaciones, según dijimos el otro día, no está en que por el *modus vivendi* no se rebaje el adeudo de los vinos comunes, sino en que el tratado deberá hacerse también sobre la base de una nueva extensión de la escala. De manera que si el primer límite de ésta se eleva hoy de 26° á 30°, mañana por el pacto definitivo se elevará de 30 á 32, 34 ó 36. ¿Y qué importa á la gran masa de nuestra producción esta mayor amplitud que se proyecta dar á la escala si ya sabemos que no la necesita?

Con semejante concesión se logrará únicamente igualar en el pago los vinos de Jerez y demás clases especiales á los ordinarios; con tan monstruoso arreglo lo mismo adeudarán por ejemplo los caldos de las Riojas, Navarra, Aragon, Levante y las dos Castillas, que suelen valer en los muelles de 30 á 40 pesetas por hectólitro, que las palmas jerezanas, manzanillas pasadas, montillas y otros tipos finos de Andalucía que cuestan en los puntos de embarque desde 260 á 1.000 pesetas por hectólitro, según la calidad.

Y si con el tratado que estudiamos habría motivos para esperar aumento serio en la exportación de esas clases especiales, todavía le aplaudiríamos haciendo caso omiso de lo mucho que se dejaba de ganar; pero no hay que pensar en tal cosa, por la sencilla razón de que como los vinos de Jerez son de alto precio, significa bien poco para las familias acaudaladas que los consumen en Inglaterra, el beneficio que se les promete en el arancel.

Visto que con la reforma de la escala nada práctico se consigue por cuanto su primer límite es racional y equitativo desde el momento que dentro de él está comprendida la gran masa de nuestra cosecha, lo que procede es llevar las negociaciones para el tratado definitivo por camino distinto que hasta aquí.

Por fortuna la opinión ya estando ya de nuestro lado y no pocos de los que hace un año se las prometían muy felices con la reforma de la escala alcohólica, reconocen hoy que para abrir á nuestros vinos el gran mercado del Reino Unido lo que necesitamos no son concesiones de grados, sino una seria rebaja del enorme derecho que pagan los caldos de pasto. Este gravamen es irresistible y en cierto modo prohibitivo, pues llega al ciento por ciento del valor que tienen dichos vinos en las bodegas del propietario; así es que aun cuando se aminorase en un 75 por 100, todavía adendarían el 25 por 100.

No terminaremos sin excitar á nuestros cosecheros y comerciantes á que sacudan su inacción ante tan vital problema. Todos los centros vinícolas de España deben apresurarse á enviar á las Cortes, por medio de sus diputados, exposiciones razonadas suplicando que el tratado con Inglaterra se haga sobre la base, no de concesiones de más grados,

sino de importantes rebajas de derechos; y de este modo es de esperar que nuestros gobiernos sabrán al fin qué es lo que deben pedir á la Gran Bretaña para que este rico pueblo pueda consumir los confortables y baratos vinos que producen las hermosas comarcas de nuestra feracísima península.

ZAITIGUI.

PROCEDIMIENTO PARA CONSERVAR LAS FRUTAS.

Un cónsul de Méjico envió á su gobierno la siguiente nota, que es una garantía de la eficacia de la receta que á continuación publicamos para conservar las frutas.

Ciudadano Ministro.—Habiendo llamado mi atención, cuando visité la exposición de la ciudad de Boston uno de los departamentos en que se veían unos grandes frascos y tarros de vidrio con frutas y legumbres al natural, me empeñé en conocer el procedimiento usado para conservarlas en un estado tan fresco, y calculé lo útil que sería para nuestro país conocer ese procedimiento, supuesto que aquí poseemos una variedad infinita de frutas y legumbres riquísimas que, exportándose, constituirán un gran ramo de riqueza; después de indagar por el expositor y de haberme hecho ó enviado á probar las frutas encerradas desde un año, le supliqué que me vendiese su receta, lo cual conseguí; teniendo el honor de remitirla adjunta y su traducción, para que por conducto del Ministerio que Vd. tan dignamente representa, la haga conocer del público, si es del superior parecer de Vd.

Méjico, Noviembre 14 de 1884.—Ricardo de María Campos.

Receta para conservar frutas.—Para cada galón de agua, se hace uso de dos cucharadas de azufre en polvo.

Póngase el azufre en un plato, colóquese la fruta, el agua y el azufre en un cajón perfectamente cerrado. Dése fuego al azufre, ciérrase bien el cajón, y déjese dentro los artículos durante cuatro ó cinco horas, en que el procedimiento ejercerá sus efectos. Sáquense después las frutas, colóquense en un tarro ó pomo, y cúbranse con el agua preparada.

MERCADOS DE VINOS

Según ya lo indicamos en la revista del miércoles último, en la de hoy nos limitaremos á registrar los precios y ventas que conocemos en las dos Castillas.

En Valdepeñas (Ciudad-Real) siguen pagándose los vinos tintos á 17 rs. la arroba y los blancos á 12.

En Moral de Calatrava están animados los negocios y rigen los tipos de 12 á 13 y 11 á 12 rs. respectivamente.

Con destino á Madrid y al extranjero han cambiado de mano en Alcázar de San Juan muy importantes partidas de vinos tintos, fluctuando los precios entre 13 y 14 rs. la arroba; la existencia de caldos blancos es tan reducida que puede decirse se han agotado.

En Herencia tampoco falta movimiento; estas últimas clases se venden á 9 y 10 rs. la arroba y las negras de 11 á 12.

Los vinos de Daimiel se negocian á 13, los de Infantés á 12 y los de Miguelturra de 10 á 11.

A Tomelloso hace ya tiempo que concurren comerciantes de diversos puntos, y como la cosecha fué corta, la campaña toca á su término con gran firmeza en los precios; es hoy corriente para el tinto el de 12 rs. la arroba y para el blanco el de 9.

En Campo de Criptana menudean las transacciones sobre la base de 12 y 12,50 reales para aquellas clases y de 9 á 10 para las claras.

Los tintos superiores no se ceden en Santa Cruz de Mudela á menos de 14 á 15, siendo activa la demanda de estos selectos caldos.

El tinto está en Castellar de Santiago á 6 rs. decálitro y el blanco á 5.

En Alhambra se cotizan á 12 y 10 respectivamente.

En Quero (Toledo) piden muestras bastantes comisionados de Cataluña y del señor marqués de Mudela. Con destino á Madrid y al Norte de España se ha trabajado algo á 11 y 12 rs.; pero después se han encalmado las ventas.

En Puebla de Montalban es grande la extracción á 15 rs. por los tintos y 14 por los blancos.

En Tarancon se han hecho varias partidas á 15, una de ellas de 2.000 arrobas.

En Yepes se opera con actividad para Madrid, pero no para otros puntos; los vinos nuevos se venden de 12 á 14 rs. y los añejos de 15 á 16.

En Noblejas solo se han contratado 468 arrobas á 16 rs.

En Villacañas aumentan los pedidos y frecuentemente se cargan dos y tres wagones en la bodega del señor marqués de Mudela.

Para Santander se han cerrado buenas partidas en El Picazo (Cuenca) á 14 rs.

Con destino á Murcia se han hecho en San Clemente otras 250 arrobas de clase superior al tipo de 12.

En Chinchón (Madrid) la demanda ha aflojado bastante por el mal estado de las vías de comunicación; la arroba se ofrece á 16 rs.

En Toro (Zamora) se han enajenado 2.000 cántaros de 18 á 22 rs.

En Tudela de Duero (Valladolid) han adquirido los comerciantes de Valladolid regulares partidas de 17 á 18 rs. por los vinos tintos y de 13 á 14 por los blancos.

De Rueda nos dicen se han ajustado 4 cubas de vino somonte para Francia á 12 reales y 1.000 cántaros de tinto para Santander, de 13 á 15. La exportación de los blancos clarificados se hace con demasiada lentitud á los tipos de 11 á 13 rs. los del año y de 30 á 80 los que cuentan de tres á seis cosechas.

En Valoria la Buena se han cedido 2.500 cántaros á 13.

En Ataquines se realizan los blancos de 12 á 14 rs. y los tintos de 16 á 18.

En la Nava del Rey se han hecho operaciones en vinos blancos por 5.000 cántaros de 12 á 13 los del año y 20 á 30 los añejos; además, se han cerrado otros 400 cántaros de tinto á 16 reales.

En Pozaldez se han cargado 9 wagones de blanco á 12 rs. y otros 6 de tinto á 14,50.

De Cevico de la Torre (Palencia) se han expedido 3.000 cántaros de 12 á 13 y hasta 14 rs.

En La Orra (Búrgos) se han vendido desde que se abrió la campaña 24.000 cántaros; comenzó de 10 á 12 rs. y hoy no falta tampoco demanda á 14 y 15.

En Anguit se detalla á 12 por regla general.

Los vinos de la última cosecha de Gumiel del Mercado y Sotillo de la Ribera son solicitados con empeño por los comisionistas y según se nos asegura fluctúan entre 14 y 16 rs. la cántara.—Z.

NOTICIAS

Sabido es cuanto importa que en las máquinas agrícolas no sean de hierro y sí de acero ciertas piezas importantes. Para que el comprador de la máquina adquiera la certeza de no haber sido engañado, le bastará echar una gota de ácido sulfúrico, vulgarmente llamado *vitriolo*, sobre la pieza que examine. Si ésta fuese de acero se formará muy luego una mancha negra en el punto en que cayó la gota, y verdrasa en el segundo caso.

En la última sesión celebrada por el Consejo de agricultura se dió cuenta de tres expedientes de instalación de colonias agrícolas en Melilla.

En Calaceite y otros pueblos comarcanos, viene notándose mucho movimiento en la venta de oliva que los especuladores compran y conducen á Tortosa para elaborar allí aceites finos, de los que deben sacar buen partido, si se atiende al precio relativamente alzado que por la oliva pagan.

En Setiembre próximo se inaugurará en Barcelona un colegio agrícola, en el cual se admitirán y educarán niños de tres á siete años.

Noticias autorizadas recibidas por la Asociación de agricultores de España, la permiten asegurar que hace mucho tiempo llegan al mercado de Burdeos vinos españoles adulterados, y que si algunos pueden dar lugar á sospechas debe presumirse sean de los exportados por extranjeros y por la vía de Cete.

Los alumnos de la Escuela general de Agricultura han dirigido una exposición al señor ministro de Fomento, adhiriéndose al proyecto del cultivo del tabaco, redactado por la Asociación de agricultores de España.

La exposición ha sido ya entregada al Sr. D. José de Cárdenas por una comisión de alumnos de dicha Escuela.

De los datos oficiales respecto del tráfico internacional habido en el mes de Febrero último, formados en la estación del ferro-carril de Port-Bou, resulta que la exportación de mercancías á Francia por dicho punto, tuvo un peso en kilogramos de 12.061.061, de los cuales 9.435.165 corresponden á vinos.

Las expediciones de estos en los días del 1.º al 7 inclusive del corriente mes, aparecen con un total de 2.512.497 kilogramos.

De *La Derecha*, diario de Zaragoza:

«El termómetro ha descendido en las últimas horas, afortunadamente, sin llegar á bajar á más de 6º bajo cero. Así y todo, los labradores temen que un nuevo descenso venga á quebrantar la vida de los árboles tempranos que ya están en flor.»

También de Gandía sabemos que el temporal va perjudicando las plantaciones de aquella renombrada huerta, y que por la excesiva humedad se cae mucha flor de los árboles.

El Eco de Tarrasa comunica la siguiente noticia, cuya gravedad no es de creer sea desconocida por los encargados de velar por la riqueza vinícola:

«Poseídos de la mayor indignación debemos denunciar un escandaloso abuso que se comete por personas que recorren las comarcas vitícolas con cepas americanas arraigadas procedentes de Francia y las ofrecen á los labradores francas de portes y derechos en Barcelona, burlando las leyes vigentes y á beneficio de la real orden que permite introducir desde Ebro por las aduanas de Gerona sarmientos y barbados procedentes de Francia. Poseemos prospectos, sabemos donde se admiten pedidos y hasta sabemos que para hacer caer más fácilmente en la red se abusa del nombre de propietarios ilustrados y respetables suponiendo falsamente que les han comprado cepas arraigadas en grandes cantidades. Por esto damos la voz de alarma y suplicamos á nuestros colegas que la extiendan hasta hacerla llegar á quien puede y debe evitar el abuso.»

La Illustration Horticole da cuenta en uno de sus últimos números de una nueva variedad de judías de enrame, obtenida por Mr. Buchner, de Erfurt. Esta es la *Haricot hageolet beurre sanguin*, planta de vigoroso crecimiento, que mide á veces hasta tres metros de altura. Las hojas son grandes, á veces verde amarillentas, y las legumbres tienen, en ocasiones, hasta 28 centímetros de longitud y son casi cilíndricas, rectas, de color amarillo de oro, que se enrojece á medida que las semillas avanzan en madurez. La flor es blanco-lilícea y aparece sucesivamente, lo cual es de gran ventaja para el aficionado, que puede lograr así una cosecha prolongada por algún tiempo. Las legumbres permanecen tiernas casi hasta los últimos momentos de madurar, y no tienen hebra. Es planta muy

productiva que constituye una bella y excelente variedad.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

RUEDA (Valladolid) 13 de Marzo.

Muy señor mío: Nada de particular ha ocurrido en ésta desde mi última, excepción hecha de la venta de cuatro cubas de vino blanco somonte con destino á Francia al precio de 12 rs. cántaro y unas mil cántaras de tinto con destino á Santander de 13 á 15 rs.

La salida de los blancos clarificados es bastante lenta, detallándose de 11 á 13 reales los que proceden de la última recolección, de 30 á 80 los que cuentan de tres á seis años, y de 100 á 600 los cerezos superiores.

Muy encalmado el mercado de cereales, á pesar de que el precio del trigo ha conseguido un poco de favor; los almacenistas de Medina le pagan en ésta á 36 rs. las 94 libras y de 36 á 37 sin peso los panaderos de la localidad, á cuyos tipos se cede alguna pequeña partida, pero los tenedores de partidas de consideración parece no se hallan dispuestos á ceder sus existencias á los precios corrientes.

El tiempo húmedo y frío, por cuya causa los arados y cobijo del viñedo se hacen con mala sazón, pero como las citadas labores, así como la poda, se hallan muy retrasadas, no puede esperarse á que el tiempo mejore para llevarlas á efecto.

Los sembrados se hallan bien nacidos, pero contenidos en su desarrollo por el frío y exceso de humedad; si el tiempo cambiara, á poco que el calor se dejara sentir, mejorarían muchísimo.

El viñedo recibe un gran beneficio con las abundantes aguas que ha recibido durante el invierno, adquiriendo *mucha sangre*, como aquí dicen los labradores, si bien es de temer que el oidium se desarrolle con gran fuerza; la experiencia nos ha enseñado que los inviernos húmedos favorecen el desarrollo del terrible parásito, y para combatirlo, el propietario tiene necesidad de hacer un aumento de gastos, sobre los ya crecidos, para cubrir los no escasos, por razón de cultivo, contribuciones y mil gabelas que pesan sobre el contribuyente; las utilidades serán menores, pero, en cambio, los gastos aumentan, y la mayor economía en los gastos particulares no alcanza á cubrir el déficit que dejan las exacciones, cada día más excesivas, que se reclaman al pobre labrador.

Pero volviendo á la primera cuestión del párrafo anterior, esto es, á la necesidad de azufre el viñedo si el *oidium* se manifestara en la primavera próxima, como es muy posible por desgracia, no estarán demás algunas advertencias sobre la clase de polvo más beneficioso para efectuar el azufrado.

Mr. Maré, en su tratado sobre la enfermedad de *oidium* y medios de combatirlo, dice: «Que de los numerosos remedios ensayados con el fin de combatir el *oidium*, excepto uno, los demás han sido ineficaces; el azufre, solo el azufre ha dado excelentes resultados y en presencia de los admirables efectos de este verdadero específico del *oidium*, los demás procedimientos de preservación han sido abandonados.»

En ninguna como en esta importante zona vinícola se ha demostrado, ser una verdad lo que el célebre químico francés asegura; en los cuatro años anteriores se han azufrado la mayor parte de los viñedos de esta localidad, empleando para ello flor de azufre superior, y con solo una operación se ha conseguido extirpar el parásito, consiguiendo en la recolección un fruto perfectamente sano.

En vista del gran consumo que se hace de azufre, la industria y el comercio ofrece productos más ó menos apropiados para la extirpación del *oidium*, pero todos tienen por base el azufre, y siendo este el agente esencial para contrarrestar la enfermedad, no es aventurado asegurar que los productos que para el fin indicado ofrece la industria, surtirán su efecto en proporción á la cantidad de azufre que contengan, de lo que se deduce que el empleo de azufres puros, sin mezcla de cuerpos extraños es mucho más beneficioso y económico que empleando azufres compuestos.—H. S.

FUENDEJALON (Zaragoza) 13 de Marzo. Disfrutamos de un buen tiempo para el campo, pues llueve con frecuencia y

ayer 12 y la noche del 11 lo hizo con fuerza y de temporal.

Las viñas ostentan sus yemas en forma de garbanzos como aquí se dice vulgarmente y si no sufren algún contratiempo, brotarán á pedir de boca.

Los sembrados siguen desarrollándose en buenas condiciones.

El vino se cotiza á 40 pesetas alquec (119 litros); se ha vendido gran parte de la cosecha y lo que resta es de mucho color, fuerza alcohólica y buen gusto.

Los trabajos del viñedo van despacio por falta de brazos; aquí los cinco sextos se labran con arado y á pesar de esto no se conseguirá trabajar todo antes que la vid comience á brotar. Aquí por fortuna no causaron daños los hielos de invierno.—P. L.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 15 de Marzo.

Al mercado celebrado hoy en esta plaza han entrado 2.000 fanegas de trigo, blanco, 800 de clase corriente y 600 de rojo, las cuales se han cotizado sobre wagon á 38 y 1/8 37 7/8 y 37 5/8 las 94 libras respectivamente. El trigo manchado está á 36 3/4.

Para los demás granos rigen estos precios: centeno, á 21 7/8 rs. las 92 libras; cebada, á 21 1/2 la fanega; algarrobas, á 24 id.

El mercado ha estado sostenido; el temporal bueno y lo propio sucede con el estado del campo.—A. C.

ARANDA DE DUERO (Burgos) 16 de Marzo.

Aunque en esta bodega los vinos no están hechos generalmente hasta Mayo, sin embargo ya comienzan á tener salida y su precio va en aumento como su consumo. En el mes de Diciembre último se envasó una cuba de 220 cántaras para fuera, en Enero seis en junto 1.100 cántaras, y en Febrero once de 1.575; habiéndose consumido en el pueblo en Diciembre 54 cubas de 3.500 cántaras, otras 54 en Enero de 4.700 y 74 en Febrero de 7.500. El precio que empezó á la menuda á 15 rs., se sostiene á 17 rs. con tendencias al alza envasándose al por mayor para fuera de 15 á 16 rs. cántara de 16,04 litros.

Anoche y anteanoche ha helado, y especialmente la primera, ha debido hacer algún daño en las frutas.—J. J. Q.

CHINCHON (Madrid) 13 de Marzo.

A duras penas se han concluido en lo general la recolección de la menguadísima cosecha de aceituna que ha habido por efecto de los pasados hielos; ahora con el tremendo temporal de aguas que tenemos no se hacen las labores y los jornaleros no pueden ganar para las primeras necesidades.

Los vinos con poca demanda por causa del temporal y lo infernal que está la carretera; su precio 16 rs. arroba; la cebada se cotiza á 18 rs. la fanega; los ajos, á 8; las patatas blancas, á 6,50, y las coloradas, á 4,50.—Un suscriptor.

TALAVERA DE LA REINA (Toledo) 13 de Marzo.

Hace algún tiempo no escribimos, á Vd. por estar paralizados la mayor parte de los negocios á causa de los temporales de lluvias, los que perjudicando al tanto á los aceites y cereales y á la vez á la clase jornalera é igualmente al comercio por las pocas ventas que hay. Vea Vd. los precios que rigen:

El trigo, de 32 á 36 rs. fanega; cebada, de 18 á 19; centeno, de 22 á 23; aceite nuevo, á 44 rs. la cántara; id. añejo, á 46 y 48 rs.; vino añejo, de 24 á 30 reales; id. nuevo, á 16 y 18 rs.; aguardiente fuerte, á 46 y 52 rs.; id. rebajado, á 28 y 30 rs.—S.

CASAS IBÁÑEZ (Albacete) 13 de Marzo.

Nada notable puedo comunicar á usted respecto de ventas y precios en vinos ni en cereales; todo sigue en el mismo estado que tengo á Vd. dicho en mis anteriores, pues debido á las continuas lluvias todo está paralizado.

La siembra si bien no se puede decir está mal, tampoco la considero en estado satisfactorio, porque el rigor del invierno y las muchas aguas la tienen paralizada y no se ha desarrollado lo que debiera con la buena temperatura que se disfruta desde el 22 de Enero; teniendo que advertir á Vd. de paso, que á estos terrenos les perjudica notablemente las muchas aguas de invierno, y así resulta que no está mejor la siembra.

El cultivo de tierras y viñedo está muy

retrasado, y en particular las viñas que debieran estar ya de primera cava, y apenas se ha principiado en algunas, y muchas todavía están sin podar. Hace ocho días que ya se pudo y se principió á trabajar en la tierra, pero ya llevamos tres seguidos que no cesa de llover.—A. J.

SESMA (Navarra) 13 de Marzo.

Tenemos un tiempo inmejorable por lo mucho que llueve, pero á pesar de esto los sembrados de trigo están muy retrasados y prometen poco.

De vinos será mejor cosecha si no sobrevienen heladas de primavera que defrauden nuestras esperanzas; dicho caldo se paga de 11 á 11,50 rs. el cántaro de 11,77 litros.

Estos días se han ajustado en Sarta-guda 3.276 robos de trigo á 18,25 reales y otros 400 en otro pueblo de la comarca á 17,25.

En Estella se han hecho compras á 16 reales robo, en Mendavia y Cárcar á 19, en Allo y Arroniz á 17,50 y 18 y en Sesma á 19 y 19,50.

Aquí está la cebada á 10,25 rs.—Un suscriptor.

NOBLEJAS (Toledo) 12 de Marzo.

Las ventas de granos son regulares á los siguientes precios: trigo, de 38 á 40 reales la fanega; cebada, de 18 á 20. Lo mismo puede decirse de los demás artículos, excepto del vino que está algo encalmado, pues solo se han contratado 468 arrobas á 16 rs.

El aceite se coloca de 33 á 34 rs. la arroba de 25 libras.—J. G.

VILLACANAS (Toledo) 14 de Marzo.

Mi ausencia de esta localidad ha sido la causa de mi silencio; á mi regreso me encuentro con el mercado de vinos sumamente animado; en las bodegas del señor marqués de Mudela no se pasa día que no se carguen dos ó más wagones; en el resto del pueblo apenas quedan vinos para el inmediato consumo; estos se han medido de 11 1/2 á 12 rs.

Los cereales parece que se buscan algo más que se han buscado en todo el año, pero los precios sin alteración; candeal, de 40 á 42; geja, á 36; cebada, á 18.

Las lluvias han mejorado los terrenos bajos, pero el terreno delgado se ha resentido mucho, tanto que ofrece pocos rendimientos; las cebadas perdidas en su mayor parte.

Las faenas del campo atrasadísimas; las nuevas plantaciones de viñas que se han hecho ofrecen dar excelente resultado, debido á la abundancia de lluvias y los plantíos en general brotarán con fuerza.—J. C.

ELVILLAR (Rioja) 12 de Marzo.

En el mercado de vinos nada de particular ocurre por ahora respecto á transacciones, solo sí que hay ajustadas de hace algún tiempo, por varios comisionados, sobre 10.000 cántaras próximamente, de 15 á 16 rs. una.

Como estamos sumamente atrasados de labores, los jornales están bastante caros, pues algunos á 4 pesetas, y aún así no se encuentran los necesarios; de modo que aunque vinieran muchos braceros de fuera, creo que todos encontrarían pronta colocación, y lo que ocurre en ésta sucede en Logroña y pueblos limítrofes; todos están en espera de forasteros para poder efectuar las labores del viñedo.

El temporal que reina favorece mucho nuestros campos y muy en especial á los sembrados, pues gozamos de una temperatura agradable y se suceden algunos días de lluvia que facilitan la germinación de las semillas; las cepas comienzan ya á tener vida, pues arrojan la savia tan pronto como se corta algún sarmiento, ó según término de estas Riojas, comienzan á sudar.—P. A. G.

PORRERA (Tarragona) 13 de Marzo.

Tres días consecutivos que el temporal de lluvias no era más que en pequeños intervalos; cualquier país menos accidentado que éste podría llamarlo beneficioso, pero en esta comarca, por desgracia, los aguaceros no son más que perjuicios, como dije ya otra vez; suelen llevarse el mantillo y dejar el terreno desahogado como empieza á serlo todo; de ahí viene el que por más que se afane el laborioso labriego no pueda conseguir más que sacar de los vegetales pequeños productos, porque su suelo se va empobreciendo y esquilmando.

El viento Este no cesa de traernos nu-

bes cargadas de agua y aún no sabemos cuando cesará la tormenta.

Las transacciones de vino aún no toman la vitalidad decaída há algunas semanas.

Las labores de los campos siguen su ordinario curso sin retraso á pesar de que los braceros escasean y están ganando 13, 14 y 15 rs. diarios con vino.

Las yemas de la vid, bastante robustas, empiezan á dar fácil salida á los nuevos vástagos, porvenir de la futura cosecha.

Los avellanos parece han fecundado muy bien y es de suponer que en la inmediata cosecha ostentarán mucho fruto. Los almendros, por el contrario, han dado poca flor; la mayor parte se ha corrido y se teme una mala cosecha.—P. S.

ARTÉS PLA DE BAJES (Barcelona) 14 de Marzo.

La lluvia que en estos momentos está cayendo, viene como de molde para los sembrados, los que dan esperanza de una buena cosecha, disponiendo al mismo tiempo las tierras de las viñas para la brotación de estas, y su más fácil cultivo.

Los vinos superiores, van subiendo de precio, pagándose ya á 30 pesetas carga de 121 libras, y la demanda de las medianas é inferiores, principia á dar señales de vida, abriéndose los precios de las segundas, de 14 á 20 pesetas, y de 8 á 13 las terceras. Hora sería ya de que cayeran en des crédito los vinos artificiales para favorecer el despacho siquiera de estas clases inferiores, que con igual ventaja en el precio, no perjudicarían como aquellas, la salud de los consumidores.

Mil plácemes merece el Consejo provincial de Valladolid por la exposición que ha dirigido á las Cortes contra el alcohol amílico, pues, es uno de los enemigos más terribles que tiene la vinicultura, y en especial lo es, en las puntas donde en años de cosecha desgraciada, han de destinarse los vinos á la fabricación de espíritus. Esto, aparte lo muy nocivo que es para la salud, como lo prueba evidentemente dicha exposición.—J. V.

CENICERO (Rioja) 12 de Marzo.

Sigue el comercio de vinos dando salida á las grandes partidas ajustadas anteriormente y demandando nuestras ofrece pagar de 21 á 22 rs. cántaro, precio verdaderamente fabuloso para este pueblo; pero no se ha aceptado en vista de la gran demanda y lo adelantada que se encuentra la venta de esta cosecha.

Después del fuerte temporal de nieves y hielos, venimos disfrutando de un tiempo primaveral, debido al cual los sembrados adelantan rápidamente, y desde ayer que empezó á llover, hemos sido favorecidos con abundantes aguas; así es, que con el buen invierno y este temporal á la sazón que había, aun da señales de empezar á ascender; se abriga la esperanza de hacer (sino hay hielo ni granizo), una cosecha extraordinaria, y máxime este año que se ven en los viñedos más pulgares y varas que otros años, pues parece que se quiere forzar á la viña á que dé todo el fruto de sus vidas en un solo año.—A. M.

PUENTE DEL ARZOBISPO (Toledo) 14 de Marzo.

Los precios de granos en ésta, son: trigo, de 30 á 33 rs. fanega; cebada, de 20 á 22; centeno, de 24 á 26; garbanzos, de 16 á 20 rs. la fanega; vino, de 16 á 20 rs. la cántara de 32 cuartillos; aguardiente, de 18 grados á 40 rs. la cántara y 50 de 25; aceite, sin salida; para la localidad y pueblos inmediatos, de 45 á 48 rs. la cántara.

Las continuadas lluvias impiden las labores de viñas y barbechos, por lo que están muy retrasadas; los sembrados en general presentan buen aspecto.

Estas son las únicas noticias que hoy puedo comunicar á Vd.—J. A.

ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad-Real) 14 de Marzo.

La demanda de vinos en ésta, es activa para Madrid y el extranjero á los precios de 13 á 14 rs. la arroba de tinto; blanco puede decirse que no hay. El candeal solo se vende para el consumo local de 42 á 44 rs. la fanega; geja poca, á 38; cebada, á 20.

En Herencia también es activa la saca que hay de vinos tintos á 11 y 12 rs. arroba, y de blancos á 9,10, tanto que si si-

gue así en este mes realizarán los que les queda.

Es cuanto por hoy, además de anunciarle el gran temporal de aguas que estamos atravesando, tienen que decirle sus afectísimos ss. q. d. s. m.—S. de T.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA

Obligaciones de 500 pesetas

CAPITAL NOMINAL

Suscripción pública de 20.000 obligaciones 5 por 100.—DE 500 PESETAS CADA UNA.

Reembolsables á la par por sorteos á lo más en ocho años, á contar desde 1.º de Agosto de 1885.

Que se efectuará el 26 de Marzo de 1885. Precio de emisión.—El precio de emisión es de 95 por 100 pagadero: 90 por 100 al suscribirse.

75 por 100 á los diez días de hecha la adjudicación.

95 en junto, con interés desde 1.º de Mayo de 1885.

Los suscriptores recibirán los títulos definitivos ó resguardos nominativos de depósito en las cajas donde hayan hecho la suscripción.

Intereses de demora.—El suscriptor que no haga efectivo el segundo plazo de 75 por 100 en la fecha señalada, pagará un interés de demora de 6 por 100 al año desde el día de la adjudicación. A partir del 1.º de Julio de 1875, el BANCO HIPOTECARIO tendrá el derecho de declarar nulo el resguardo provisional y de vender los títulos en la Bolsa de Madrid por cuenta del suscriptor moroso. (Arts. 21 y 22 de los Estatutos).

Amortización y pago de intereses

Los sorteos para la amortización de las obligaciones se harán semestralmente, en 1.º de Febrero y 1.º de Agosto, y las obligaciones amortizadas se reembolsarán en 1.º de Mayo y 1.º de Noviembre.

El primer sorteo tendrá lugar el 1.º de Febrero de 1886.

Los intereses son pagaderos igualmente por semestres, en 1.º de Mayo y en 1.º de Noviembre, á razón de 2,50 Pesetas por obligación. En Madrid, en el BANCO HIPOTECARIO; y en provincias, en las Comisiones del Banco. El primer cupón se pagará el 1.º de Noviembre de 1885.

Al tipo de emisión de 95 por 100, estos títulos producen 6,29 por 100, comprendida la prima de amortización.

Interés de 5 sobre 95 efectivo..... 5 263
Prima de amortización, tomando un término medio de 4 años..... 1 027

Total..... 6 290

Garantías.

Estas obligaciones tienen como garantía especial la de los pagarés de bienes desamortizados pagaderos en metálico, descontados al Tesoro. Además de esta garantía, tienen la subsidiaria del capital social y de las reservas del Banco, conforme á sus Estatutos.

Suscripción

Estará únicamente abierta el 26 de Marzo de 1885.

EN MADRID... BANCO HIPOTECARIO DE ESPAÑA.
EN BARCELONA... En el Banco Hispano Colonial.
EN BILBAO... En el Banco de Bilbao.

Y en todas las provincias en las Comisiones del Banco

Si los pedidos excedieran del importe total de las 20.000 Obligaciones, se hará el prorrateo para la adjudicación de los títulos que correspondan á cada suscriptor. El excedente que resulte del primer pago, se aplicará al segundo. Madrid, 2 de Marzo de 1885.

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

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 á la disposición del público los diversos productos de la vinicultura francesa; vinos ordinarios y finos, champagne; cognac, etc., etc.

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

AVISO A LOS COSECHEROS Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquín Conde Torán, de Santander, tiene siempre de venta Bocoyes racios de Espiritu de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

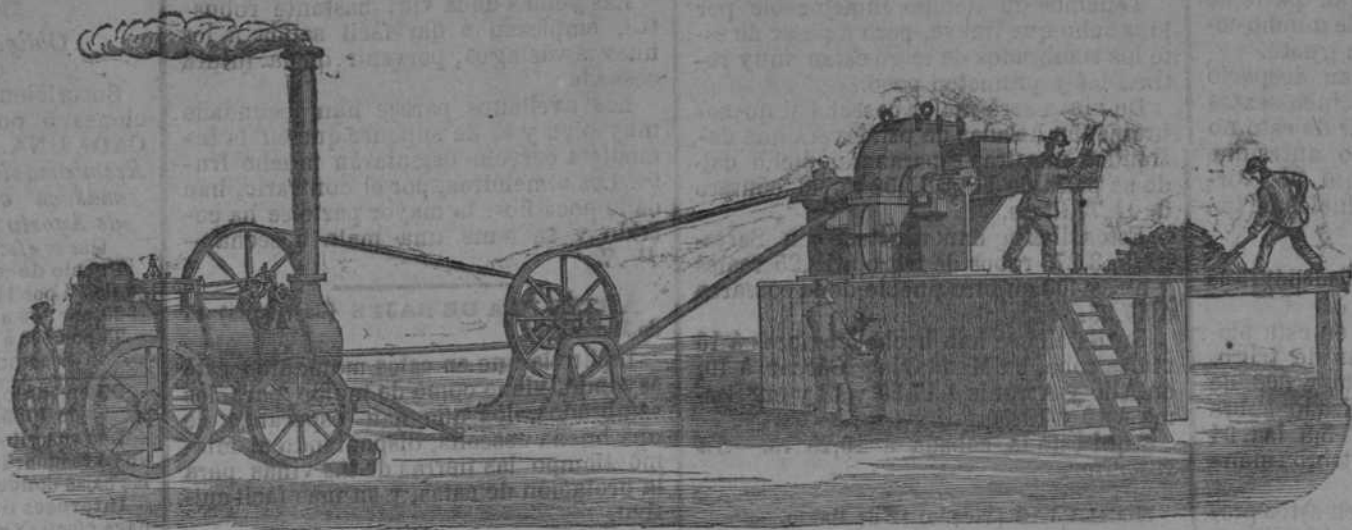
Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

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, coke, 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 cilindricos, 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 Alfo, Castejon y Tudela á los precios que á continuación se expresan: De Corella á Castejon y Alfo, 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 Corral. — Calle Mayor, núm. 45, Madrid.



MÁQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES
Barcelona, Génis, Bacles y Doreas
CALLE DE LA PRINCESA 54
Barcelona

Bombas Falcón, 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, tubiles publicas, cistias y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.
Prensas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin el.
Ebullimetros y otros diversos instrumentos de vinos.
Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con ruedas de la Fer y otros. — Se remiten catálogos y presupuestos.

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apt sulfizado, es de resultados seguros, garantidos por millares de atenciones españolas y Francesas, reunidas en una libreta que se mandará contra un folio 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, Francesias, Anémonas, Narcisos, Azucenas, Lirios, Gladiolos, Fritillias, Bielytras, Funkias y otras raíces y cebollas de flor, procedente 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 á 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 MENDAGIAS
de todas clases, con responsabilidad de recompra.
ADANTOS SOBRE VINOS
de todo el mundo, con libranza de depósito.

CALEFACCIÓN DE LOS VINOS
Aplicables á la fabricación de los vinos de pasas
Con los esternos perfeccionados de Victor FERRER, constructor, Lyon
Aptados para laboratorios, de gas, con piperio que puede calcularse:
1.º 10 hectolitros por hora.
2.º 20 idem.
3.º 30 idem.
4.º 40 idem.
5.º 50 idem.
6.º 60 idem.
7.º 70 idem.
8.º 80 idem.
9.º 90 idem.
10.º 100 idem.
Precios convencionales por hora.
Toda las medidas que se piden para el vapor en este caso, el fabricante puede suministrarlas para el vapor en el momento de la construcción, sin que haya necesidad de pagar nada por adelantado.
NOTA. — Se remiten prospectos y preciosos catálogos de los necesarios, mediante pedido. Se envían prospectos y preciosos catálogos de los necesarios, mediante pedido.

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRICOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Eyries

carre de Mecolena, 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, etcétera, etc. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, inclusive en la Universal de Paris, 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 toda clase de labor.

casas de labor y para Portátiles, sencillas y completas para todo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia. — Las bombas 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 uva. — Malacates. — Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. — Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor. — Trilladoras movidas á mano ó por caballería ó vapor. — Rastras y desgramadoras. — Aventadores y desfiladoras de cereales, etc., para era y pañera, desde 330 reales en adelante. — Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. — Máquinas de vapor. — Basculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal. — Calderas de vapor nuevas y de ocasión. — Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y icoris. — 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 estuviese en este depósito. Se remiten Catálogos gratis

R. LOPEZ DE HEREDIA

HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas e industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vino

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

MÁQUINAS para TAPAR



El fabricante se remite franco de porte
Precios convencionales para bodegas y almacenes
de vino, para el trasiego de los vinos y aguardientes,
según el uso que se haga.
E. GERVAIS y C^o. Constructores
27 y 29, quai de la Rapée
CAUDERAN-BURDEOS

LAS BOMBAS MORET Y BROUET, BROUET & S^o

FABRICA Y OFICINAS: 181, Rue Oberkampf, PARIS.
Las mejores y más estimadas en Francia y el extranjero para Vinos, Spirituosos, Aceites, Corrosivos, etc. etc.
150 Med. Exp. y Concesiones
Gran Medalla de Oro de la Academia Nacional de Francia 1878.
1.ª Med. Expos. Univ. de 1878.
Caballero de la Real Orden de Portugal en 1881.
La Casa BROUET, alienta á la perfección de su numerosa clientela, acude á su fabricacion las nuevas Bombas de Platon y Volante, muy resistentes y puede suministrar oportunamente todos los sistemas conocidos para los vinos cargados de grasas y resinas. — Pídanse el Catálogo.
Representantes: Sres. MIGUEL CHEBLER, y HERVASO, Lopez y Mena 13, en Madrid.
© Sres. BROTANA, GENIA, BACONS y C^o, 25, Calle de la Princesa, Barcelona.

Representante: A LOPEZ HEREDIA, en HARO (RIOJA)