CRONGA DE VIVOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION:

En España 6 pesetas por un semestre, lo 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. NÚM. 7. 2

Miércoles 10 de Junio de 1885.

Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º
Anuncios y comunicados á precios con-

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscricion y correspondencia di

rigirse al Administrador del periódico

Mencionales.

MUNICIPALNUM. 776

AÑO VIII.

VERDADERAS CAUSAS DEL FRACASO
EN LAS NEGOCIACIONES DEL TRATADO
DE COMERCIO CON INGLATERRA.

Desde que en la semana antepasada presentó en el Parlamento inglés el canciller del Tesoro, Mr. Childers, su presupuesto económico, no hubo español inteligente y sensato en este pais que dejase de augurar un completo fracaso en el pacto comercial con Ingl. terra.

La rebaja propuesta por el ministro inglés, en favor de los vinos de toda la tierra, como consecuencia del modus vivendi concertado con nuestro país, hubiera sido aceptada, con mayor ó menor ostensible agrado, por parte de las poderosas industrias de fermentacion alcohólica y cervecera.

Pero el parche económico propuesto por Mr. Childers, como equilibrio al déficit que en sus cálculos habria de producir la dicha rebaja, castigrando la producion de las cervezas y aguardientes del pais, con un crecido impuesto de consumo, no podia producir ni ha producido otro resultado que el de sembrar viento: extraños para crear tempestades nacionales.

No tardaron éstas en hacerse sentir con potente fuerza, intimidando á un gobierno decrépito que parece ya asustarse hasta de sa misma sombra.

La opinion general del pais se pronunció enérgicamente contra las soluciones económicas de Mr. Childers, y de consuno clamaron contra ellas los destiladores y cerveceros, secundados oportunamente por el pueblo soberano, que rechazaba el encarecimiento de sus bebidas habituales.

No fué generalmente rechazada, sin embargo, la propuesta reduccion de de rechos sobre los vinos comunes y baratos, cuya graduacion alcanzase los 30° Sykes, y se indicó al gobierno que la equitativa compensacion debia buscarse en acrecentar los impuestos sobre los vinos de alto precio, que son los bebidos por las clases ricas, y que no están al alcance de la generalidad de la clase media, ni mucho menos del pueblo obrero.

La prepsa francesa, que à la sola enunciacion de estar dispuesta Inglaterra à igualar los derechos de la mayor parte de los vinos naturales de nuestro pais, con los más caros que produce su suelo, empezó à atacar fuertemente tal concesion, se desató muy luego en amenazas de represalias fiscales, si intentase este pais llevar à efecto un recargo de derechos sobre su lujosa produccion vinicola.

Queda evidenciado con los hechos lo que expresamos en nuestro folleto critico sobre el modus vivendi, en Enero de este año:

«1.º Que los intereses cerveceros eran una poderosisima potencia, que nos era hostil dentro de la legislatura inglesa.»

2.º Que Francia protestaria enérgicamente, y amenazaria con represalias de arancel, si este país diera indicios de gravar al lujo en favor de la modesta necesidad.>

El actual gobierno de Inglaterra, que parece estar empujado por un fatal des tino à cometer desaciertos políticos y crear enemistades internacionales; es el verdadero causante del fracaso en la consumacion de un tratado comercial con nuestro país, que si bien mezquino aquel en su única concesion, ofrecia sin embargo alguna ventaja à la importacion de nuestros vinos de mesa, superiores à la graduacion de 26° Sykes.

En el presente dilema lo más corto y expedito ha sido para el gobierno logiés escapar por la tangente española, pues en materia de escapes oportun s es maestra inimitable la diplomacia inglesa, como tambien lo es en echar el sambenito de sus culpas y errores sobre los hombros de cualquier vecino.

Nuestro criterio lo vemos corroborado, hasta cierto punto, por el Times, ostensible órgano de la opinion imparcial de este país.

Traducimos los siguientes parrafos de un extenso articulo editoriai, que publi ca en esta fecha, sobre el fracaso en las negociaciones sobre el tratado:

«El clamoreo levantado contra el aumento de impuestos sobre aguardientes y cervezas, no acompañado de otro proporcional aumento sobre los vinos, es bastante plausible en la apariencia para servir de apoyo à la oposicion, y quiza bastante poderoso tambien, por parte de las clases democráticas sociales, para intimidar al gobierno, no muy dado à mantenerse firme al pié de sus cañones.»

«No le pesa à por ianto, à Mr. Childers el sacar partido de la oportunidad que se le ofrece, con la ruptura de las negociaciones españolas, à fiu de hacer algunas concesiones à la oposicion, en la materia de impuestos sobre cervezas y aguardientes.»

Veamos ahera como la prensa conservadora se consuela de este súbilo fracaso diplomatico de Sir Roberto Morier segun se da á entender que sea.

Lo siguiente està traducido del Sian dard, periòdico que hasta ahora habia sostenido las mútuas ventajas, seciona das por el modus vivendi; pero que ahora tiene la complacencia de decir lo que antes callaba. Se expresa así:

«La reconocida exportación directa de Inglaterra para España, se mantiene próximamente tan alta ahora como siempre lo estuvo, y fué mayor durante los dos últimos años, que en los que inmediatamente precedieron á la imposición de la nueva tarifa diferencial; y hay toda razon para creer que el contrabando de géneros ingleses para España, por conducto francés ó aleman, ya por medio del soborno ó bajo descripciones falsas, ha alcanzado imprecedentes propurciones.»

cLas dos tarifas son, por lo tanto, un gran manantial de ganancias para ciertas clases de gentes, y solamente el consumidor español es quien à la larga lo sufre. El es el que merece conmiseracion, mucho más que los fabricantes y comerciantes ingleses.

En cuanto á lo que á nuestro propio p 11 se efiere, hay muchas ventajas en haber recobrado co... leta libertad de accion en asuntos fiscales.»

«Si al cauciller del tesoro, por ejemplo, le pareciese conveniente igualar el impues o alcohólico, aumentándolo en las clases altas de viuos fuertemente alcoholizados, está ahora en perfecta libertad de hacerlo así.»

Otro periódico de oposicion, El Globe, se expresa en estos términos:

«El mantenimiento de los derechos sobre el vino español, con la tarifa actual, hace una diferencia muy favorable y de importancia en les sumas à disposicion del minis ro de Hacienda. Pero esto no es todo. No existe ahora absolutamente razon alguna para que nuestro déficit sea cubierto con el aumento de derechos sobre la cerveza y los espíritus, con la exclusion del vino. No hay tratado de comercio existente con Francia, y no habra ninguno con España. Por lo tanto, si hay todavía que arbitrar dinero, por medio del acrecentamiento de impuestos sobre las bebidas alcohólicas. justamente puede apelarse à que el Jerez, el clarete y el champaña suministren la cuota.

Basta y sobra con estos estractos de la prensa inglesa, para que en nuestro país abran las ojos á la luz de la verdad cuantos hayan persistido en tenerlos cerrados hasta ahora á sus claros reflejos.

Por de pronto agradezcamos á la prensa inglesa el conocimiento de que no es suo en Gebral ar y en la frontera portuguesa, donde han de señalarse las vías de expoliación rentistica para nuestra pátia, sino que Francia y Alemania son buenos conductos tambien para la importación de géneros ingles s, subrepticiamente favorecidos por la segunda colomna del arancel, ó más provechosamente introducidos por medio del cohecho, la corrupción ó el soborno.

No culpemos por esto únicamente al espiritu de especulación mercantil de esta nación, porque salte las barreras y caballos de frisa de nuestros Aranceles y Codigo de C mercio. Impotente fuera en el logro de su jutento al no contar con la facil cooperación de los encubridores ó testaferros, ó de los venales ó miopes vigilantes de los intereses de la Hacienda española.

Ya que el periódico inglés nos señala el cancer que nos roe, busquemos sus raices à lo largo de las fronteras del Pirineo y en los sobornos de los buques procedentes de puertos franceses, alemanes y belgas, averiguando y evidenciando la legitima procedencia de los generos importados en nuestro pais.

El trasporte de manufacturas inglesas al Havre, Amberes, Hamburgo y hasta Marsella mismo, cuesta una bicoca en comparación del gran beneficio que produce el aforo por la 2.º, en vez de la 1.º columba de nuestro arancel de Aduanas.

B. Com respecto al presente y porvenir de nuestros vinos y frutas secas en este país, nada tenemos que decir ni augu-

rar, que dicho y previsto no esté ya en nuestras anteriores revistas y folletos.

Seguirá existiendo el prohibitivo impuesto de 237 1/2 por 100 sobre el valor
de la generalidad de nuestros vinos tintos ordinarios, por ejemplo, los catalanes ó manchegos, si exceden de los 26°
Sykes, por más que su precio de embarque sea pesos de 30 á 35 por pipa.

Los mismos vinos, si no alcanzan dicha graduacion, adeudarán solamente el abrumador impuesto de 95 por 100, lo mismo ahora que si el modus vivendi hubiera sido puesto en práctica.

Seguirá Francia placenteramente exportando para este país sus caros vinos tintos y sus 18 ó 19 millones de botellas de champaña, año tras año, no abonando más del 5 por 100, por término medio sobre el valor de embarque de su elegante vino.

Esta continuará siendo, pues, la equidad arancelaria inglesa, mientras tenga por norma, no la justa valoración, sino los grados de la escala hidrométrica de Sykes.

Nuestra pasa valenciana y alicantina no tiene tampoco sino muy remotas probabilidades de llegar á pagar algun dia menos de la cuarta parte de su valor. como tributo á la arbitrarieded de las importaciones fiscales de la Gran Bretaña, sobre los productos viticolas de nuestro suelo español.

Existirá, pues, en todo su rigor y fuerza el statu quo ante modus vivendi, á menos que alcance á escribir una brillante página en su historia diplomática, el talento, la iniciativa y los dones de persuasion, que reconocidamente posee nuestro ministro plenipotenciario en Inglateira el marqués de Casa La Iglesia, que probablemente ha de ser el llamado á gestionar en Lóndres, lo que en Madrid ha resultado ser súbito fracaso, ocasionado por una mala inteligencia ó misualerstanding, segun los telegramas ingleses dicen ha dicho, el actual ministro de Estado, Sr. Eldayen.

Si el marques de Casa La-Iglesia lograse alcanzar la justa reciprocidad arancelaria de establecer derechos ad valorem, al ajustar un equitativo tratado de Comercio con este pais, dejaria un nombre envidiable en los anales del Cuerpo diplomático español.

LA SALA Y COMPAÑÍA.

39, Lombard Street, Londres.

PROCEDIMIENTOS PARA OBTENER
EL TANINO DE LAS UVAS.

Echense pepitas molidas en agua hirviendo acidulada con 24 gramos de ácido tártrico por litro; despues de media hora de eballición, neutralicese cuidadosamente una mitad del líquido, con carbonato de potasa, y á la otra mitad de manera de cambiar el ácido tártrico en bitartrato de potasa ó sea en crémor.

Despues se hace evaporar el líquido casi á seguida y el resíduo se trata por el éter; y esta disolucion se deja hasta que evaporándose espontáneamente de

posite el tanino contenido en él en forma cristalina, brillante.

Otro: Tómese 25 kilos de pepita fresca o seca y échense en una bota; sobre esto, vino hasta llenar dicha bota; tápese y de cuando en cuando ruédese la bota durante un mes o mes y medio. Despues de este tiempo, pásese por un filtro de estameña. El vino cargado del tanino permanece al abrigo de toda alteracion.

O ro: Pongase en una bota pepitas quebrantadas y alcohol rebajado á 60 grados en la proporcion de 100 gramos de pepitas por litro de aguardiente. Procédase de la misma manera y por el mismo tiempo que el anterior y filtrese del mismo modo.

Ocro: Echese en agua hirviendo la cantidad de pepitas enteras, representando la mitad en cantidad del agua hirviendo; veinticuatro horas despues se frotarán con las manos las pepitas á fin de destruir en cuanto sea posible las túnicas que las envuelven. Obtenido este resultado se echará todo en una caldera de cobre y se calentará en baño de maria á 100 grados, durante una ó dos horas. A consecuen la de esta ebullicion prolongada, la parte de tanino se halla disuelta en el agua, se concentra hasta reducirla á la mitad del líquido y éste se pasa á través de un lienzo, agregándose despues un volúmen igual de alcohol, si no se ha de emplear inmediatamente.

MERCADOS DE VINOS

En los de Castilla la Vieja aumenta la demanda de los vinos blancos y claretes, las pocas partidas disponibles de fuerte color son siempre muy buscadas por el comercio de exportacion, así es que la animacion puede decirse es general en aquellas comarcas y los precios han conseguido nuevas mejoras en bastantes bodegas, manteniendose muy fir-mes en las demas.

La bodega de Toro (Zamora) es sin duda alguna entre todas las de Castilla la que registra más altas cotizaciones para sus caldos tintos, cuyo fenómeno se justifica por la gran fuerza y extraordinaria materia colorante de tan afamadas clases; recientemente se han hecho ventas à 21,22 y 23 rs. el cantaro y los vinos mas bajos no se logran a menos

de 17,50 y 18.

Los blancos de la Nava del Rey (Valla-dolid) dan bastante juego; en la última decena de Mayo se negociaron unos 12.000 cantaros y en los primeros dias del mes actual se han concertado tambien buenas partidas. Los precios son tan variados como las clases; el vino nuevo somonte está à 13 rs cantaro, el nuevo con color de 16 à 21; el terciado con color de 26 à 30; el añejo de 23 à 26; y los de mas edad de 50 en adelante; los tintos del año se colocan bien de 17 á 21

Los vinos de este último color disfrutan tambien de excepcional estimacion en el pueblo de Tudela de Duero, ha-biéndose ajustado varias cubas de 18 á 20 rs. cantaro; los blancos se consiguen de 13 à 14, por más que alguna pequeña partida se ha cerrado sobre la base de 15.

En Pozaldez no falta movimiento, cargándose buen número de wagones para diversos puntos del interior; los precios

se sostienen.

Ataquines vende los vinos blancos de 14 à 16 rs. cantaro y los tintos de 18

\$ 21. La extraccion es regular en la importante bodega de Rueda, rigiendo estos límites: blancos de la última cosecha de 13 a 15 rs.; tintos de id., de 16 a 16.50; blancos añejos, de 20 á 64, segun clase

En Tordesillas han cambiado de meno algunos miles de cántaros de vino blanco del año, y los precios fluctúan en-

tre 13 y 13,50 reales

Debido al favor que recientemente han conseguido los caldos de Villamañan (Leon), se han encalmado las transac ciones; se cotiza en esta bodega de 13,50 à 14 rs.

En Villafranca del Vierzo valen lo mismo los tintos que los blancos, de 16 å 18.

De Dueñas (Palencia), ya digimos en otras revistas que la venta va muy adelantada por los fuertes acopios que se

vienen haciendo con destino á la vecina república; así es, que ya son precios corrientes los de 18, 18,25 y aun 18,50, siendo de advertir que varios propieta-rios se resisten a ceder sus mejores cubas à aquel último tipo.

De Cevico de la Torre nos participan que como los cosecheros no ignoran que la existencia del finto se ha mermado considerablemente en todas partes, han subido otra vez los precios, hasta el punto de que un comprador se ha visto obligado a pagar à 18 rs. por una partida, si bien el límite mas general es el de 17.

A La Orra (Búrgos) scuden muchos negociantes, por cuyo motivo se coloca a 17 rs. todo cuanto vino ofrece el propie-

De Sotillo de la Ribera y Gumiel del Mercado puede decirse lo propio.

En Roa se detalla à 16.

El movimiento de alza se acentúa no solo en los pueblos que quedan citados de la Ribera, sino en otros muchos; sien-do de creer que para esta fecha se hayan hecho operaciones à 18 rs.

Lerma vende para el consumo local à real el litro.

Castilla la Nueva.-Tambien de esta region recibimos informes à cual más halagüeños para los propietarios, especialmente para los dueños de vinos tintos, cuyas clases disfrutan de un favor no visto hace muchas campañas.

En Villacañas (Toledo) solo quedan vinos de bajo color y no en grandes canti-dades cuyos caldos se despachan à 12 y

13 rs. la arroba.

En Mora se han agotado por completo los tintos; los blancos han subido, que-

dando de 17 a l s. En Puebla de Montalban es regular la saca de los tintos al precio corriente

De Quero ya dimos por terminada la

campaña por falta de existencias. En Puebla de Don Fadrique son contadas las parcidas de tinto sin enajenar y las de blanco se ofrecen de 10 a 13 rs.,

En Talavera de la Reina se cotizan los tintos del año de 20 à 22 y los añejos de

igual color de 30 à 36.

En Ocaña apenas si queda caldo para cubrir las necesidades del consumo local; se cotiza à 16 rs. la arroba.

El mismo tipo rige en Tarancon (Cuenca), pero aqui la existencia es de impor-

tancia y no faltan pedidos.

En Villagarcía es muy activa la demanda y unicamente se cuenta disponible una bodega de consideracion; el própierario D. Joaquin Matres ha cedido 4.000 arrobas de vino a 14 rs. y otras 400 de mistela á 24.

Los negocios se han reanimado en San Clemente, habiéndose exportado en la última semana cerca de 3.000 arrobas á 11,50 y 12; hoy pretenden los cosecheros

tipos mayores.

Los precios han subido en Santa Cruz de Mudela (Ciudad Real), negandose los cosecheros à ceder las primeras clases de tinto al tipo de 18 rs. la arroba, que es el que nos da como corriente nuestro celoso corresponsal en aquella acreditada bodega; los blancos de primera se venden à 15 rs. y los de segunda à 12. En Va depeñas es regular el movi-

miento, rigiendo los siguientes precios: tintos de primera, á 20 rs. la arroba; blan-

cos, de 15 á 16.

Los de este color se han agotado en Alcazar de San Juan y por lo que resta de tinto no se contentan ya los cosecheros con el precio de 16 rs. la arroba, que es el más alto que hasta ahora se ha regis-

Los mercados de Herencia y Campo de Criptana puede decirse ofrecen idéntica situacion.

En Manzanares se cotizan con suma firmeza los vinos tintos de 18 á 20 rs. la arroba y los blancos de 14 á 16.

En Miguelturra y Villanueva de la Fuente se han hecho ajustes en el periodo que reseñamos à 12 rs.

De Membrilla se extraen pequeñas partidas á 16.

Argamasilla de Calatrava cotiza sus caldos con animacion a 11,50 y 12.

En Arganda (Madrid), se contrata so-ore la base de 19 rs. la arroba.

Mayor es todavia la estimacion de que gozan los ricos caldos de Colmenar de Oreja, pues nos consta que menudean las ventas de 20 à 22 rs.; la extraccion con destino à Madrid es grande, no bajando de diez a doce carros diarios, y para Santander se sacan igualmente respetables cantidades.

En San Martin de Valdeiglesias han aflojado los pedidos por la elevación de precios; se cotiza à 18, y aun à 19 se ha trabajado algo.

De Cadalso de los Vidrios sabemos se detalla de 17 à 18, y que el conocido cosechero y comerciante Sr. Colino, conseguirà encerrar dentro de poco en su bodega más de 16.000 arrobas.

Cataluña.-Por más que no abundan en Barcelona los negocios para Ultramor, se mantienen muy firmes los vinos preparados para aquellos mercados; para la Isla de Cuba se coliza de 33 à 34 duros la pipa, para el Rio de la Plata de 40 à 41 y para el Brasil de 51 à 52.

En Cardona esta la carga (120 litros), de 16 a 18 pese as.

En Villanueva y Geltrú han ajustado importantes partidas los comisionistas con destino a Francia y otros pueblos del extranjero.

Las expediciones por el puerto de Tarragona ofrecen bas ante interés. Hé aqui las que se han hecho últimamente; aqui las que se han hecho ul'imamente: 303 bocoyes por vapor Isla Cristina, 315 pipas, 2 medias, y 2 cuartas per San José y 169 bocoyes por Nuevo Barcelonés, para la piaza de Cette; 74 bocoyes y otros envases por vapor Vannina, para Marsella y escalas; 460 bocoyes, 6 pipas, 8 medias y 12 cuartas por vapor Const. 8 medias y 12 cuartas por vapor Omsk y otros 450 bocoyes y 3 medias por Saint Paul, para el Havre; 144 bocoyes para Port Vendres por pailebot Anna; 267 bocoyes por gole a M. L. Elisabet y otros 200 bocoyes por María Josefa, para Niza; 35 bocoyes, 6 me lias y 4 octavas por Velarde, para Hamburgo; 16 pipas y otros envases por vapor Sofia, 35 pipas y 7 medias, por Manuela, y 5 bocoyes. 10 pipas y 10 medias por Pinzon, para Liverpool; 63 pipas, 15 medias y 24 cuartas por vapor Solés, y 8 pipas, 4 medias y 34 cuartas por Ceto Bement, para Londres; 149 cuartas y 410 octavas por corbeta italiana Conquistatore, para Nueva York; 1.102 pipas. 134 medias y 288 cuartas por vapor Triano, para el Rio de la Plata, y finalmente, 15 pipas por bergantin Sta S. Luigi, para Civitavechia. ra Niza; 35 bocoyes, 6 me lias y 4 octa-

tavechia. En Cornude la se observa mucha actividad y si la demanda se sostiene pronto quedará agotada dicha bodega; los precios oscilan entre 30 y 40 pesetas la carga de 121 litros.

Las buenas clases del Priorato escasean más cada dia en Reus, por lo cual se pi-den ya á los precios de 50 á 54 pesetas la

Los documentos oficiales de la companía de los ferro-carriles de Tarragona á Barcelona y Francia consignan que la exportación de vinos por la estación de Port-Bou, desde el 24 al 30 de Mayo último, ambos inclusive, ha sido la signiente: para París, 228.819 kilógramos;

para Burdeos, 86.70; para Cette. 495.440; para diversas plazas, 709.870; total, 1.520.833 kilógramos.

Valencia y Múrcia.—En bastantes mercados de estas comarcas se resiente el trafico à consecuencia de la epidemia colérica, pero por fortuna la existencia de clases de exportacion es ya muy re-ducida; con lo cual dicho se está que las medidas sanivarias no pueden ya irrogar pejuicios de cuantía à la produccion vinicola de Valencia y Múrcia.

Por las pocas partidas disponibles que

hay en Requena piden los propietarios de

18 a 20 rs. la arroba. En Liria se cotizan las primeras clases de 35 à 38 duros la bota.

Los vinos select s se venden en Chiva y Cheste de 40 à 43,50 duros y las demás clases de 25 a 29.

En Onteniente se han encalmado las operaciones por el cordon sanitario. De Jumilia (Murcia) sabemos se ceden

los vinos claros de 15 à 17 rs. la arroba. En Casas Ibañez (Albacete) como la clase resultó en la vendimia algun tanto defectuosa, se paga la arroba a 11.-Z.

NOTICIAS

Sabemos por buen conducto que este año por vez primera se piensa segar á máquina toda la cosecha de cereales del Instituto agricola de Alfonso XII.

Tambien nos consta que deseando demostrar prácticamente los Sres. Elizal de y Compañía, de Búrgos, que con sus máquinas se pueden segar aquellos accidentados campos, estaban dispuestos à hacer una proposicion ventajosa para

ejecutar esta faena, en la seguridad de salir victoriosos en su empresa.

De todas maneras celebramos que el citado centro de enseñanza y propaganda nos ofrezca ocasion de ver funcionar varias segadoras por espacio de una campaña completa; pues induiablemente se pondrán en trabajo todas las que hav en el museo y sean de verdadera aplicacion à la labor que se va à hacer.

Oportunamente daremos noticias imparciales del resultado obtenido con cada una de ellas. Andoniosa opeq

Se trata de construir un ramal de ferro. carril de Cariñena a Ricla, para enlazar con el de Madrid à Zaragoza, anunciaadose para en breve una reunion de representantes de los pueblos interesados, que se verificará en la Almunia, con ese ob.

El gobierno de Lima ha presentado un provecto de ley que ordena se excluya en lo sucesivo de los tratados de comercio la clausula de nacion más favorecida. y que su duracion no exceda de cinco

Del Al moghreb Al aksa:

«Bien puede decirse que los dias 25 y 26 fueron consagrados á la caballa. La poblacion de Tanger no recuerda haber visto tanta abundancia de dicho pescado ni menos que se dieran tan baratas. pues hasta se han ofrecido gratis al pú-

En la tarde del jueves último descargó un tremendo pedrisco en San Miguel de Otero, Villamartin, Corejanes, Valencia, Somosa y otros pueblos de la zona vinícola de la provincia de Orense, dejando las cepas en una situacion lastimosa; las pérdidas se estiman en más de 70.000 cántaras de vino.

Noticias del Priorato y de otras comarcas de la provincia vienen á justificar las esperanzas de una regular cosecha en la produccion vinicola. Por de pronto se cree que siendo seco el tiempo es fácil que resulte perfecta la florescencia de las viñas en la rica comarca del

El vapor Nordhyn ha descargado en el puerto de Bilbao 261.000 kilógramos de bacalao noruega, y el Fomento ha traido varias partidas de bacalao procedente de Burdeos.

Los vecinos de Puigcerdá han ac ordado celebrar cuatro ferias anuales en aquella villa; á saber: la primera, los dios 8 y 9 de Octubre, la segunda, el 2 y 3 de Noviembre; la tercera, el 24 y 25 del mismo mes y la cuarta los dos primeros dias de cuaresma. Tambien han acordado la distribución de premios à los ganaderos que presenten mejores razas y ejemplares, con arreglo a las condiciones que convenientemente se estipularán.

Dicen de Tortosa que es tal la escasez de trabajadores que se experimenta en la misma, que en numerosas fincas no se pueden efectuar los trabajos propios de la estacion. El motivo que origina esa faita, es el gran número de obras que en la actualidad se están efectuando, que tienen ocupados no sólo á simples braceros si que tambien una buena porcion de carros para el trasporte de materiales.

La siega es general hace dias en las Islas B leares; los habares, avenas y cebadas han llegado à su completa madu. rez, siendo bastante buena la cosecha de estos granos, que ya puede darse por se.

Los naranjos de los marjales de la

huerta de Tortosa se encuentran en mal estado, debido á la humedad del suelo, consecuencia de las abundantes lluvias de invierno y primavera.

Del Diario de Amesca:

«Escribencos de Tamarite que la próxima cosecha de cereales no dará desgraciadamente el resultado que se esperaba, pues la sequia y muy principalmente los hielos del último Mayo, han perjudicado notablemente los sembrados de toda la Litera, hasta el punto de disminuir en una litad su rendimiento.

Tal es la abundancia de sardina en San Sebastian, que se está vendiendo á cinco céntimos de peseta la docena.

Sabido es que en Europa se expenden considerables cantidades de manteca de vacas falsificada; de ahí la conveniencia de distinguir con exactitud la manteca natural de la artificial, cosa generalmente bastante diffcil. Un fabricante de Silesia, Herr Luders, afirma que habiéndose ensayado en Londres 19 muestras de manteca de ambas clases, natural y artificial, no fué posible precisar si diez de ellas eran naturales ó artificiales.

Los fabricantes de mantecas artificiales generalmente emplean de 60 à 85 partes de grasa de cerdo, con 40 y hasta con 15 partes de excelente manteca de

Incorporadas, saladas y teñidas de amarillo, esas mezclas se lanzan al comercio con marcas bien acreditadas, y se burla impunemente al consumidor.

Para distinguir si es ó no artificial una manteca, hay un medio sencillo y seguro: el de fundir la manteca y enfriarla despues tan rapidamente como sea posible, rodeándola de hielo triturado. La grasa de cerdo se precipita inmediatamente en el fondo, y la manteca se solidifica en la parte superior, formándose entre ambas sustancias una superficie de separacion muy perceptible.

EL GANADO DE JERSEY

Hace cuarenta años, (dice Richard Goodman), no habia en los Estados-Unidos sino unas 200 vacas de Jers y, mientras que hoy ascienden à 20.000 las que hay anotadas de esa raza pura en el registro de Jersey Cathle Club, sin contar las que constan inscritas en el Libro del ganado, y otras que no están registradas. Puede muy bien calcularse e existen hoy de 95.000 á 100.000 Jersey en América. Es una raza que reune las condiciones de vivir mucho tiempo, aumentar rápidamente y ser tempranas y prolificas paridoras. La mantequilla e Jersey es la clase especial de nuestro mercado y la que obtiene el precio más alto. Todas las semanas venden los queseros de Boston 1.000 libras de mante quilla á razon de 75 à 80 centavos la libra. La demanda es dos veces tan graude como la existencia; y en Nueva-York se venden semanalmente 2.000 libras desde 50 centavos ó 1 peso una.

Las vacas de Jersey deben de cuidarse de un modo especial. Es necesario tenerlas en establos limpios, donde el aire sea puro y colocar la leche en vasijas limpias. En el invierno, déselas tres veces al dia, por la mañana y por la tarde, unas siete libras de heno y dos ó tres cuartas de grano. El grano ha de ser harina de maiz y trigo mediano, mitad y mitad por medida; y el heno que sea del de pradera, punta colorada, trébol y yerbas de la hu rta, cortado todo temprano, guardado prontamente y no dejarlo expuesto à la influencia del calor. El maiz, si es posible, conviene que sea del de Nueva Inglaterra; y tanto aquel como el trigo han de estar perfectamente frescos y dulces. No es necesa-

hace cuidese de que no tenga i parte alguna podrida.

Cuando llegue el verano se les dá de los excelentes pastos antiguos ó bien de los nuevos, mezdados apropiadamente con una variedad de yerbas, por lo menos de una docena y nada de grano. Cuando el pasto es pobre entonces agreguésele medias raciones de grano. Las vacas de Jersey no deben alimentarse nunca con coles, nabos, linaza, semilla de algodon ó granos con que se hace la

De vez en cuando puede dárseles avena ó centeno, para variar, pero en muy pequeñas cantidades y bien mezcladas con otros granos. No conviene darles excesivo alimento porque se pondrán gordas ó se indigestaran; y en el primer caso producirán muy poca mantequilla y en el segundo, no será de buena ca-

Los establos estarán sobre el terreno, cuidando que en el sótano que haya debajo de ellos no se deposite abono, ni que en el piso se dejen granos ó heno. Ténganse en pesebres y colóquense de tal modo que no puedan moverse hácia atrás o hácia adelante, y que no haya zanjas ó canales detrás de las vacas. Empléese en el establo y en los pesebres el yeso y el serrin, úsense estacas de madera para sujetarlas, dése à las vacas sol con regularidad y agua pura solamente

Cuidense y cepillense completamente todos los dias, pero no practiquen esa operacion ni las saquen faera del establo en el momento de irlas á ordenar. Esta operacien debe hacerse antes de levantar polvo ó barrer los establos.

BANCO HIPOTECARIO DE ESPANA

El Banco Hipotecario hace actualmente y hasta nuevo aviso sus préstamos ai 6 por 160 de interés en efectivo.

Estos préstamos se hacen de 5 à 50 años con primera hipoteca sobre fincas rusticas y urbanas, dando hasta el 50 por 100 de su vaior, exceptuando los olt ares, viñas y arbolados, sobre los que solo presta la tercera parte de su

Terminadas las 50 anualidades, o las que se hayan pactado, quede la finca libre para si pro-pietario, sin necesidad de ningun gasto ni de ner entonces que reembolsar parte alguna del

Además de estos préstamos hipotecarios, abre créditos para el fomen o de la Agricultura y

construccion de edificios. En coresentación de los préstamos realiza-dos, el Banco emite cédulas hipotecarias. Estos dos, el Banco emite cédulas hipotecarias. E tos títulos tienen la garantía especial de todas las fincas hipoteca as al Banco y a subsidiaria del capital de la Sociedad. Son amortizables à la par en 30 años. —Los intereses se paxan semestralmente, en 1.º de Abril y en 1.º de Octubre, en Madrid y en las capitales de provincias. — Los que deseeu asquirir di his Cédulas, podrán dirigirse: en Madrid, directamenta à las oficinas del Banco Hipotecario, ó por medio de agente de Bolsa; y en provincias à los comisionados de dicho Banco.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CRRRALES:

SAN CLEMENTE (Cuenca) 6 de Junio Muy señor mio: Las noticias que respecto à la cocecha de cereales próxima à recolectarse tengo que comunicarle hoy, son malas. Los labradores que conservaban buenas esperanzas, las han ido perdiendo desde últimos de Marzo en que comenzó la siembra a decaer, y ya creo las tienen perdidas por completo al ver, que ni una gota de agua ha caido en la última quincena de Mayo, pues tienen mucha fé en el dicho ó adagio de una aqua de Mayo todo lo arregla; así ha ocurrido o ros años, más en este no hemos conseguido esta fortuna, pudiendo asegurar con desgraciada certeza que la cosecha será mala. Para comprobar este aserto solo hay que fijarse en que el tri-go ha subido hasta 48 y 50 rs. la fanega.

Las viñas tambien están medianas de fruto. Se conoce que los hielos de primavera han quitado bastante, y ahora con-tinúan destruyendo el poco fruto que hay

las plagas de gusanos y cuquillos.

Las ventas de vinos se han animado,

rio darle rai ces ni ensilado, pero si se habiéndose extraido en estos dias de dos à tres mil arrobas à los precios de 11 1/2 y 12 rs. arroba. Aún queda bastante vino, mas ya los cosecheros piden algo más

> Los ganaderos han comenzado la fa-bricación del queso de fama que aqui se hace, y ya han vendido alguno a los

> precios de 65 y 70 rs. arroba.
>
> Por último, tengo que decirle que la langosta tambien nos ha visitado y ha destruido algunas siembras annque pocas, gracias à la prevision de las autoridades que ordenaron muy à tiempo la destruccion de dos grandes manchas que habian aparecido. Ya no hay que temer más que à la que pueda venir de los términos de Villarrobledo, Socuéllamos y Tamelloso, en donde dicen que abunda esta plaga.- E. S.

VILLAGARCIA (Cuenca) 5 de Junio. Les nouclas más importantes que ten-go que manifestar à Vd. son que hoy dia de la fecha, ha vendido D. Joaquin Matres 4.000 arrobas de vino à 14 reales arroba, y además 4000 arrobas de mis-tela a 24 rs. una, siendo tanta la anima-cion en este pueblo que solo quedan dis-ponibles en la bodega de D. Jorge Jimenez de tinto 3,000 arrobas y unas 6.000 de vino blanco seco y sin yeso; todo lo que hay disponible es de lo mejor que se elabora en bodegas.

El candeal lo ha vendido hoy un particular à 60 rs. fanega, y la cebada, à 30; los campos sin esperanzas de segarse. Las viñas a causa de las últimas heladas del 15 de Mayo, no tienen fruto alguno; y la sementera de patatas sera nula a causa de faltarles el agua — G. A. G.

CORNUDELLA (Tarragona) 30 de Mayo. El 19 del corriente Mayo amaneció tambien con una fuerte escarcha que perjudicó bastante las cepas de algunas fin as que han perdido las tres cuartas partes de su fruto. No obstante, en general ha sido insignificante el daño; pero en esta comarca ningun anciano recuerda semejante fenómeno en fecha tan adelantada. Las viñas bastante atrasadas, atendiendo a la época en que nos hallamos. Ahora hace cuatro ó cinco dias que la atmósfera está despejada y el sol calienta, de suerte que el aspecto de les viñas ha cambiado bastante; la brotacion es espléndida, y las cepas vigorosas presentan totalmente; muestra, como que si pueden madurar y no sobreviene algun otro accidente podemos pro-

meternos una regular cosecha. Con inúa muy activa la extraccion de vinos de esta bodega, y á este paso luego quedara agotada, y terminada la campana de este ano; los precios corrientes de 30 à 40 pesetas la carga de 121 litros, segun clase.—J. P.

SANTA CRUZ DE MUDELA (Ciudad-Real, 6 de Junio.

Las noticias de esta están reducidas á hablar de la plaga de la langosta, que desgraciadamente ha invadido nuestros terrenos, y amenaza dejarnos sin nada; sigue cada dia haciendo más daños, tanto en los sembrados cuanto en los viñedos, desconfiando poder contrarestarla por lo dificil que se hace su recogido atendiendo à su estado adelantado.-M. R. G.

CUZCURRITA (Rioja) 7 de Junio. Los trabajos del viñedo se venian haciendo en medianas condiciones por la sequia, pero desde mañana sucederá lo contrario, pues desde esta tarde está lo viendo copiosamente. Estas aguas son benéficas tambien para los sembrados y demás plantas.

Por mas que se nota alguna falta en el viñedo por los hielos de invierno, la muestra de fruto es satisfactoria, y si no cae algun pedrisco ó sufrimos algun otro accidente, es de creer consigamos buena cose ha

Los sembrados de cebada están buenos y los de trigo prometen cortos rendi-

El mercado de vinos encalmado, hasta el punto de que la venta puede decirse está limitada al consumo del pueblo; para fuera solo se han vendido estos dias dos partidas pequeñas á 16,25 y á 17,25 reales la cantara 16,04 litros .- M. S.

ESPARRA GUERA (Rarcelona) 6 de Junio.

Con el calor que viene haciendo desde hace quince dias las viñas han mejorado mucho y no son conocidas. Sin embargo aún cuando todo marche bien hasta la vendimia, la cosecha será corta porque se ven pocos racimos, debido en mi con-

cepto al mal tiempo que tuvimos en el mes de Marzo.

Los olivares tambien ostentan poea

El vino sigue cotizándose en esta bode sa de 25 à 27 pesetas la carga. - L. V.

LONG ARES Zaragoza) 5 de Junio. En visperas de la recolección de la cebada, puede asegurarse una muy regular cosecha de estas semillas, pues aún cuando los grandes calores de estos dias han perjudicado en algo a la parte del sementero tardio, es muy poco en relacion de la mucha mies que el resto presenta. No asi los trigos en los que seria necesario que el tiempo en ellos obrase un verdadero milagro para valer un poco.

Las viñas, en el desarrollo de la pampanera, hermosisimas y con grande muestra de uvas, esperando el periodo importantisimo de la florescencia para poder apreciar el principio de la próxima

De transacciones en el vino, poco puede decirse, por ser poquisimas las exis-tencias; hace dias se ajustó una partida importante con relación a las pocas que existian a 38 pesetas los 120 litros. —S. F.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 7 de

El tiempo sigue caluroso, por cuya ra-zon los campos se resienten algo por la falta de humedad, así que algunas lluvias serian muy convenientes; conseeuencia de esto son los precios que continuan sostenidos.

Hé aqui los que han regido en el mer-cado de hoy: el trigo blanco, del cual se han vendido 1.200 fanegas, se ha hecho-à 381 2 rs. la fanega, el corriente à 38 un cuarto 800 fanegas, del rojo otras 800 ai mismo precio, y 150 de manchado a 36; siendo estos tipos sobre wagon.

La cebada ha valido à 25 rs. fanega .-

Liamemos le ateucion sobre si anuncio A los vinimiliores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra si agrio y acido de los vinos, reuniendo la ventaja de que s aso del mismo es completamente inofensivo e

J. L. MARIS

BORDEAUX (Fraccia) ciantes, que admite vino- á la venta en dicha

Para los pormenores necesarios escribir a

ENÓFILO DE AMIEL
Este preparado, sin igual para la clarificacion natural, perfecta e infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cer-vezas, ha side recomendado con eficacia sume por tedas las principales revistas vinícolas de

La experiencia ha demostrado que el Enófilo de Amiel es el mas seguro, el mas activo y el mas barato de los clarificantes; 1.º po que promas barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liza que las claras de huevo y las selatinas mas depuradas; 2.º, por que la liga siando más pesada, mas espesa, más compacta y menos voluminosa, no rementa ó no vuelve a subir en el vino; 3.º, porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ú 8 0 claras de huevos o a4 kilógramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pere as; 4.º, porque no decolora ni debilita lo mas mínimo al vino, ni le trasmite el menor gusto y olor extraños; 5.º. trasmite el mener gusto y olor extraños; 5.°, porque aón cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, é te se clarifica de por si à las 48 horas, sin que haya necesidad de reel rificarlo; 6.º, porque su autor respon-de deb damente de su más perfecta inocuidad, pue puede someterse al análisis más escrupuleso y se ver que está ex nto de todas (esas sustancias insalubres que algunas veces se empleas en esta el se de prepar-dos; 7.º, porque el vino resiste por másideseis meses el contacto del clarificante, es decir, que no h y necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º porque es el clarificante que mejor se pre ta para los vinos, sidras cervezas destinados à la exportacion; 9.º, porque se conserva por el tiempo, la mismo en sitio húmedo como se o, y 10, porque previene é impide todas las enfermedades sel vino.

Aplicacion.—Para una barrica de 40 arrohas ocho cucharadas medidas al raso. La instruccion para la manera de usar el clarificante se encuen ra dentro de cada bote.

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilógramo, 16 sustancias insalubres que algunas veces se em-

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilógramo, 16 pesetas; 14. de 500 gramos, 8 112 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 10 y 5 112 pesetas respectiva-

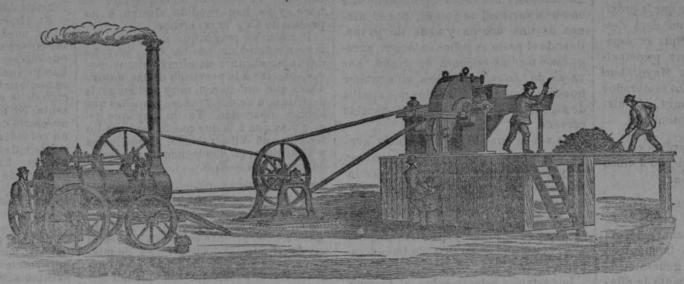
Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Madrid, a ompenando el importe de aquelles en libranza del giro mutoo, le-tra de facil abro o sellos de corr es, pero certificando la arta en este último caso para que no sufra extravio

Imp. de El. LIBERAL, Almudena, 2.

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. - Maquinas y calderas de vapor de todos sistemas y de grande economia en el consumo del combustible.

Los envios se hacen directamente de Ing aterra ó Alemania á cualquier puerto de la peninsula.

Se mandan catálogos franco á quien los pida.



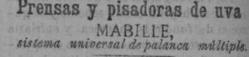
El grabado representa la máquina DESAGREGADOR Ó TRITURADOR PRIVILEGIADO

Este desagregador funciona en España con el mayor éxito en más de 150 ejemplares. Se emplea para de oro en las Exposiciotriturar el tartaro, el alumbre, el hueso, las bellottas, cuernos y astas de toro, yeso, carbon de piedra y leña, nes internacionales de coke, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas, etc., etc -Referen- Londres, Amsterdam.

Calcuta y otras. cias y precios al pedirlos. Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc.—«Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884.—Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona.—Muy señor mio: No puede ménos que manifestar à V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento à mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y más satisfactorio de lo que esperaba por la rapidez y limpieza que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado. No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie de otras fabricas, por no conocerlas, pero sí le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de ésta que dijo queria poseer otra de la casa que es V. su digno representante. Quedo de V. afmo. s. s. q. b. s. m., Firmado, Cayetano Llorens.

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS

americanas, francesas, alemanas y se Bélgica de Agustin Eyries



Estas prensas nan obtenida les mayores honores y los prim ros premios en todas lasjex-posiciones de Europa y América en donde se han presentado.

Instalaciones comple-

tas de fábricas de al-

cohol, azucar, almidon v

chocolate - maquina ia

para la explotacion de minas, rais, wagones,

cables de acero ahaca, y

cañamo, bombas, etc.-

Tornos cilindricos, cepi-

lladoras y demás máquinas herramientas para

talleres de construccion

y toda clase de maquina.

ria para labrar madera.

de los Sres Davey Paeman y Compañia, Colchester - Constructores

especialistas ne maqui-

nas y calderas de vapor.

premiados con medalla

Unico represe tante

350 medallas de plata y oro y 10 diplo-mas de honor.



Bombas Noel para trasteges de toda clase de !!quidos, riegos, incendie etcétera, etc. 180 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París, y kegional de Valladollid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos etc.

Arades Howard los mejores unnocidos para villada y toda dasse a para villada y toda da villada y toda y toda

fiede y toda clase a labor.

Braguas Portatiles, sencillas y completas para casas de laber y talleres; ocupan sólo un autro superficial y su talle es de gras potencia. Piltres velos de Mesot y compañía, clarifican instanta neamante te da clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando à éste todas las buenas qualidades del que ha salido clare de 'a vanis. - Malacates. - Melines hariacres movides per caballeria e vapor. - Cascadores y aplantadores de elema mevides à mane y caballerie e vapor. - Trilladoras movides a mane y con caballerie e vapor — Rastras y desgramadoras — Aveatadoras y acribadoras de cercases, etc., para era y padera, desde 120 reales en adelante. — Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. — Maquinas de vapor. — Basculas, peras y medidas contratadas de sidema decimal. — Calderas de vapor nuevas y de ocasion — Alamaque Salleron para tererminar can exactitud la merca alcohática de los dios aguardentes y decres. — Hay además un sin fin de otros articu os que seria robijo enomedas. Sin amendo de las accesa de labraca e man a tras managuer missione. dor. Sin aumento de los precios de fabrica e man a traer enarquier maquina que se pida si no esto lese en este le só lo. Se residen l'atalogo e atis

FERRANDO Y PI CONSIGNACIO - COMISION-TRANSITO CETTE (Francia)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admiti-das en esta plaza, a los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitand des piperio para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

ALMACERES DE LA COTE-D'OR BODEGAS ESPACIOSAS

depositudes, nor con usabilidad de recandación.

AD LANTOS OCISPAS VIROS

80 0/0 del valor, cha buenas condiciones.

Birigiras a M. ROBERT, director de la Sociedad, en Billos.

Interesante y provechoso á todos.—Es-cuela de vinilleación.—Guía del fabri-

cuela de vinilicación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas por b. José Lopez Camuñas.

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edicion 3.º mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredore, agrimensores, consenjes de casinos, consumistas, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, jabopendederes de vinos, aguardientes, jabo-nes, liceres y toda e ase de bebidas y he-lados, y lo mejor de cuasto ha dado á luz su competente, práctico y reconoci-do autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero esplotando las industrias con la maestria y ultimos adeindustrias con la maistria y ultimos ade-lantos que esplica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorer vinos, aguardientes, licores, vi-nagris, cervezas, pasas, bebidas gaseo-sas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajes, cubas, pipas, co-nos, pozos y toda clase de vasijas, ctete-ra, et

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo à qui n mande su importe de 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el «Norie enológico» que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren el DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y re-cono ida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor don José Lopez Camuñas, Ferro-carril, nóm. 3. Manzares

MAOUINAS AGRÍCOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida a las extranjeras por su estremada sencillez, ligereza y solidez.

B LDADORA. La de mayor aceptacion en el país. CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la

PIDÁNSE PROSPECTOS Á Elizalde y C . - Búrgos.

MAQUINAS per TAPAS y lighar Bosellas SISTEMA E. GERVAIS PHIV. S. G. D. G. ono, PLATA Y BRONCE 1' Premio BURDEOS 1382

E. CERVAIS y C. Constructorse CAUDERAN-BURDEOS

OIDIUM. NI ni piopillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apt sulfatizado, es de resultados seguros, garantidos por millates de atestaciones Es pañolas y Francesas, reunidas en una libreta que se mandará contra un

sello de 15 centimos de peseta. No se conte tará à ninguna carta que no contenga diche valor. Se necesitan representantes actives con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos biancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.

Pedir prospectos, en viando sello para su remision, a D. Manuel del Cerre.—Calle Major, núm. 45, Majorid

R. LOPEZ DE HEREDIA HARO: (Pioja)

Máquinas agrícolas, v nicolas é industriales

Especialidad en articulos ara bodegas y almacenes de vince

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

SAQUIRES VINICOLAR E INDUSTRIALE Meratina, Seus Bacoes y Boross

CALLE DE LA PRIACES. 52 Barcolons

Sombus Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos per su solidoz y resultados.

Filtros para vines cen mangas de tejide especial, privilegiado.

Mangas especiales para vines biancos y aguardientes.

Máquinas y bombas de vayor

de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.

Rombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafes y otros estab est

mientos de rosario para riegos, mentes prentas, mientos especiales; para facilias y para grandes profundidades.

Prensas y estrujadoras para quas con separador del escobaje y sin el.

Ebulliometros y otros diversos instrumentos de vinos.

Instal ciones de toda clase de maquinaria. Molines con muetas de la far 7 otros. -Se remiten estálogos y presupuestos.

ANUARIO VINICOLA 1885 TERCER ANO

Esta importante publicacion de 1.300 paginas contiene todos los informes indispensables al comercio en grueso de vinos, espiritus y licores, tanto para el comercio interior como para e' de exportacion. Hé aqui los asuntos de que rata:

Coerpo consular frances y extranero.—Tarifa de los caminos de hierro de Flancia parael trasporte de líquidos.—Derechos de Aduanas.—Impuestos

en cada nacion sobre los productos franceses.

Señas del extranjero.—Negonantes y comisionistas.—(En la seccion de España figuranunos 4.000 propietarios y comerciante s). Señas de Francia. - importador s y exportadores, comerciantes en grue

so, destiladores, licoristas, comisionados, corredores y principales representantes E-ta e licion contiene la Carta vinicola de Francia, en la que se indican las principales bodegas, la distribucion geografica del cultivo de la vid por co-

principales bodegas, la distribución geografica del cultivo de la vid por comarcas y departamentos y las vías de comunicación por agua y ferro-carriles.

Precios: 11 francos en rústica y 15 en pasta.

Los pedidos à M. Panis editer, 28. Faub. Montmartre, París ó à la Administración de la Caónica de Vinos y Cereales, Madrid, acom-pañando el importe de la obra, más 75 céntimos si se ha de enviar certificada para que no



CASA MGROT 23, Rue Mathis, 23, PARIS 2 MEDALLAS DE ORD, Paris, 1878 DEPLOMA DE HOLDR, Amitordam, 1885 上四部门中国的一个 as destilacion y rectificación TODA CLASE DE CALDERERIA de cobre y hierro