

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

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

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

ANUNCIOS

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

AÑO X

Sábado 1.º de Octubre de 1887.

NUM. 1.017

ESTUDIOS Y OBSERVACIONES

SOBRE LA VINIFICACIÓN Y PRODUCCIÓN DEL ALCOHOL

El profesor Gabba, catedrático de tecnología química en el instituto técnico superior de Milán, después de hacer un viaje á Austria y Alemania para visitar los establecimientos químicos, ha dedicado al ministro de Agricultura, Industria y Comercio una Memoria en que se ocupa de este asunto, y de la cual tomamos las siguientes noticias:

«La producción del alcohol en Alemania es infinitamente superior al consumo y se ofrece á precios inferiores á los gastos de fabricación. En 1883 las destilerías agrícolas de cereales y las de patatas en actividad en los países de la Unión aduanera alemana, ascendían á 8.450. En el mismo año trabajaban en Rusia 2.517. Actualmente, además de las destilerías de Francia, de Italia y de Bélgica, que producen alcohol en cantidad siempre creciente, hay en Austria 400 destilerías agrícolas y 40 grandes fábricas, algunas de las cuales, especialmente en Hungría, tienen suma importancia. La Sociedad de Grunewald produce de 200 á 280 hectolitros de alcohol al día: la de Neumann 250 y la de Linzer 300.

Las primeras materias para el alcohol son muy variadas. Antes se empleaban principalmente los cereales; pero la patata y la remolacha son ahora consideradas como las verdaderas plantas para el espíritu, pues de una hectárea de terreno se saca de alcohol, si se siembra centeno, 19.000 litros; trigo ó cebada, 24.500; maíz, 49.000; remolacha, 67.000; patatas, 75.500. Hay otras primeras materias de menos importancia, como la melaza, el sorgo, la batata, la castaña, etc. Estas materias son almidáceas como la cebada, el arroz y el trigo, y azucarinas como la remolacha y la melaza.

Las operaciones destilatorias son cuatro: 1.ª, la preparación del malt, que se practica con la cebada, cualquiera que sea la primera materia que se emplee; 2.ª, la preparación del líquido fermentable; 3.ª, la fermentación; 4.ª, la extracción del alcohol líquido fermentado. Los procedimientos para cada una de estas operaciones son varios y múltiples.

Un ramo secundario de la industria destilatoria es la fabricación de la levadura.

Los residuos de la destilación sirven para el pienso de las vacas de leche y para el cebo de los bueyes destinados á los mataderos.

A pesar de las numerosas tentativas que se han hecho, no se ha podido obtener un instrumento contador que sirva para el doble objeto de medir el volumen del alcohol é indicar su riqueza centesimal absoluta. En Rusia se usa el de Siemens; pero los inteligentes no le consideran exacto.

La industria de la vinificación va sustrayéndose de día en día del ejercicio de la agricultura, para convertirse en una especialidad, y el profesor Gabba cree que esto es desventajosísimo para la higiene de los consumidores.

En Austria y Alemania hay grandes institutos para enseñar el arte de hacer vino, y los propietarios de viñas saben obtener de las vides mucha cantidad y buena calidad de uva, que después los grandes fabricantes saben convertir en vino con los mejores procedimientos conocidos.

La uva, en condiciones normales de madurez, tiene en sí misma los elementos y debe dar sin más tratamientos que los

mecánicos y la fermentación del mosto, vino de comercio; pero no debe, según el profesor Gabba, aceptarse el principio de los fabricantes interesados, los cuales pretenden que se llame vino á todo líquido que lo parece, aunque no haya entrado en él la uva ó haya entrado en una mínima cantidad.

Sin embargo, como en algunas uvas y en algunos vinos, por diversas causas eventuales, pueden faltar ciertas propiedades esenciales, Gabba admite la corrección, sin dejar por eso de combatir la falsificación. Los procedimientos de la corrección del vino, que en rigor no pueden condenarse, son el enfriamiento, la carbonatación, el envejecimiento artificial, la eliminación del tanino, la clarificación de los vinos blancos con el azufre, la sulfuración en general, las mezclas.

En su opinión, no deben tolerarse las correcciones con los procedimientos de Petiot, el cual hace fermentar el orujo con una solución de azúcar; de Chaptal, que saca al vino el exceso de ácido que contiene, tratándole con polvos de mármol, y después con azúcar; de Gall, que para disminuir la acidez del vino y aumentar el alcohol, le añade agua y azúcar.

Gabba dice que Petiot y Gall no corrigen el vino; que lo que hacen es crearle.

Otros modos de corregir el vino, que deben ser prohibidos ó muy limitados son: el encabezarlo con alcohol, tolerable solamente si se hace en menos del 10 por 100 y sin el concurso de otras sustancias, como el azúcar, los ácidos, etc.; el encabezado de glicerina y de ácidos, tan peligroso; las materias colorantes; el azúcar; la aromatización con frutas ó plantas de olor ó con aceites de éter, conocidos bajo el nombre de bouquet de Moselle, Riesling; el enyesado y la salicilización.

Inglaterra y Alemania tienen leyes severísimas contra toda clase de falsificación del vino, que deben adoptar los demás países en beneficio de la salud pública y en interés de los cosecheros y comerciantes de buena fé.»

L. A.

SITUACIÓN VINICOLA DE NAVARRA

El Sr. D. Enrique Segovia Rocaberti ha comenzado á cumplir la honrosa misión que sus compañeros de *El País* le encomendaron. La información vinícola va á ser notable á juzgar por la primera carta del distinguido escritor. De la que ha escrito á poco de llegar á Pamplona, recojemos el capítulo siguiente:

«Decadencia.—Así como el mayor grado de prosperidad arranca del tratado de comercio con Francia, la decadencia tiene su origen en el tratado con Alemania, pues el mildiu no ha invadido á toda España, y en toda ella se siente la crisis. La invasión del alcohol amílico, favoreciendo la falsificación de los vinos, ha desprestigiado á éstos, de tal manera, que las transacciones sufren casi completa paralización. Si á raíz del tratado con la república francesa, la producción vinícola de Navarra aumentó prodigiosamente y con ella la riqueza del país, ahora está próxima á desaparecer, si medidas salvadoras no vienen en su auxilio pronta y eficazmente. Hay muchos, muchísimos propietarios decididos á abandonar el cultivo de los viñedos, y hasta á arrancar las plantaciones.

«Si en los tiempos prósperos alcanzó el hectolitro de vino, en Navarra, un precio que

oscilaba de 30 á 45 pesetas, llegando á 50 alguna vez, hoy oscila de 16 á 27, en los caldos de primera calidad, pues con el estancamiento de la cosecha anterior se han echado á perder muchos mostos, que á ningún precio se admiten, no pudiendo convertirlos en alcoholes por no poder competir en precio con los alemanes. Solamente en Corella hay en la actualidad unos 30.000 hectolitros; en Peralta está detenida poco menos que en su totalidad la cosecha anterior, atravesando parecida situación Olite, Los Arcos, y demás importantes centros de producción. ¿Cómo ha de aprovecharse este sobrante para fabricación de aguardientes, si con sólo un litro de alcohol amílico, obtiene ocho el fabricante de mala ley?

«Aquí, en la capital, es fabulosa la cantidad de sustancias químicas que salen de las droguerías para la fabricación de vinos artificiales; de la tacha de falsificación hay que excluir á los cosecheros, que no encabezan sus vinos; los que abusan por manera escandalosa de la falsificación y del encabezamiento son los comisionistas franceses, llevados de la codicia aunque así desacrediten nuestro mercado.

«Pero esta carta es demasiado extensa y los datos recogidos son muchos y muy interesantes, no debiendo prescindir de ninguno.»

ACEITE DE OLIVAS

La fabricación y uso del aceite de oliva data de una remota antigüedad, y su aplicación se fué extendiendo después de usado, como uno de los mejores componentes para la alimentación de la humanidad, en infinitos ramos de la industria, no solo por sus condiciones grasientas, sino también por las de combustibilidad.

El consumo de este líquido venía aumentando en una progresión notable, y los agricultores que vieron en este ramo de la riqueza agraria mayores utilidades que en los demás, no titubearon en hacer grandes plantaciones, teniendo en cuenta que una vez en producto este arbolado, los gastos de cultivo, recolección y elaboración son menores que los que se invierten en sementeras.

En nuestros tiempos hemos conocido el furor de hacer estas plantaciones, que se aumentaron en pocos años con millones de piés, así como también el valor de sus líquidos á un duplo y aún en el triple de los precios que hoy alcanzan.

En pocos años han venido á sustituir á esta materia en sus diferentes aplicaciones nuevas grasas, líquidos, gases y hasta la electricidad incandescente, para hacer sus veces, ya en la maquinaria, ya en el alumbrado público y privado, con ventaja en estos por su mayor fuerza y claridad.

Querer anular estos adelantos que llenan las exigencias de la época, sería llevarnos á los tiempos primitivos, ó cuando menos á los inmediatos del uso del belón de Lucena y el candil del proletario, que con su débil luz no alumbraban una extensión de cien metros cuadrados. Este retroceso es imposible, y no queda otro recurso para levantar del decaimiento en que se encuentra la clase olivarera, que el atender con esmero y conocimiento á sus labores para aumentar la producción, y purificar y refinar los aceites, á fin de extender su consumo, haciéndolos competir con los de Italia.

No hay que darle vueltas al asunto; la producción ha aumentado considerablemen-

te por el excesivo número de olivos que se han plantado, no solo en España, sino en Italia, Argelia, y otros países meridionales. El consumo ha disminuído de una manera notable, y en su consecuencia, los precios tienen una baja del 50 al 60 por 100 del que tenían hace veinte años. En la elaboración de este líquido, poco ó nada hemos adelantado los españoles, al paso que los italianos lo han llevado á su mayor grado de pureza, por lo que han elevado sus demandas, y si bien sufren las consecuencias de la baja de precio, aquellos son más estimables y les dan salida en los mercados extranjeros, á la vez que nosotros estamos casi reducidos al consumo interior, y experimentamos la crisis con mucha más intensidad que la experimentan otros países.

El mal es de difícil cura, y hacen perfectamente lo que se descajan sus viejos olivares para dedicar el suelo á otra clase de cultivo. La tierra se causa y pierde al cabo de cierto tiempo las sustancias fertilizantes con que alimenta las plantas que contiene, y estas dejan de fructificar, como sucede á los olivos viejos.

Nuestros plantíos son atacados con frecuencia por varias enfermedades que los tienen sin fructificar por espacio de algunos años, y hoy se encuentran en muchos puntos de la región andaluza acometidos de la que el vulgo conoce por la *negrilla ó melazo*.

Si esta como otras no está en la mano del agricultor el evitarlas en todos los casos, sí puede modificar sus efectos y curarla en breve tiempo.

Las causas que la producen, en nuestra opinión, las hemos expuesto antes de ahora, y por ello aconsejamos que las labores del suelo, tala y limpia de los árboles se haga con oportunidad, no violentando con ellas el movimiento de la savia, que por una reacción atmosférica ocasionan perturbaciones que dan lugar á esta y otras enfermedades.

A. DEL CASTILLO.

NOTICIAS

De bastantes pueblos de las regiones de Valencia y Murcia, así como de algunos de Cataluña, comenzamos á recibir informes sobre los grandes daños que han causado en los viñedos las tempestades y el temporal de lluvias; el fruto no cortado desmorona mucho, pues los granos, efecto del agua, se abren y se secan. Con tan graves contratiempos, la producción ha mermado de un modo serio en no pocas comarcas.

La situación de todas nuestras regiones vitícolas es cada día más alarmante é insostenible. Los pueblos, los Ayuntamientos, las Diputaciones, los Consejos provinciales, las sociedades agrícolas, los centros mercantiles, todo el mundo, en una palabra, se lamenta, no solo de la espantosa crisis, sino de la incomprensible inacción del gobierno. ¿A qué espera este para tomar las energías y salvadoras medidas que todo el país viene reclamando?

Pues téngase muy en cuenta que el hambre se siente ya en muchos pueblos, antes sobrados, y el hambre es el más terrible consejero.

Ha comenzado la vendimia en Morata de Jalón y en otros términos de la provincia de Zaragoza. Los rendimientos son menores de lo que se esperaba y las uvas se venden por regla general á 5 reales la arroba.

En el Priorato se cotiza el fruto de la vid de 6 á 8.

En Bellpuig (Lérida) se han hecho los primeros ajustes de uva negra á 9 pesetas la carga de doce arrobas.

En Monforte (Alicante), se ofrece la uva de aquel color á 4 reales la arroba de 12 1/2 kilos y la blanca á 2 reales.

En la ribera de Navarra ha comenzado la vendimia con hermoso tiempo, pero todavía no conocemos precios.

De las Ríojas sabemos que aquella operación principió en Uruñuela el martes último, y que en Cenicero ofrece el comercio 6 reales por arroba de uvas.

Lo olivateros de Valencia se quejan de que el fruto se desprende del arbolado en cantidades de consideración. En la sierra de Espadan, y en particular en los terrenos que mejores aceites producen, porque en el olivo vegeta en tierras que los labradores llaman rodenos areniscos de un color rojo oscuro, se ha presentado un insecto en el arbolado, que además de haber destruido el fruto por completo, se come las hojas y tallos más tiernos, causando con ello perjuicios de consideración al agricultor.

Los pronósticos para el próximo invierno siguen siendo poco satisfactorios.

Un astrónomo dice que en las provincias meridionales de España e Italia nevará durante los meses de Diciembre y Enero próximos.

La feria de ganados ha estado concurrida en Valladolid; las transacciones han sido pocas y á bajos precios.

A los acuerdos tomados en la gran reunión de Tudela (Navarra), acaban de adherirse por medio de entusiasta documento en pró de la defensa viti-vinicola 376 individuos de los ayuntamientos y mayores contribuyentes de los de Puente la Reina, Obanos, Muruzabal, Adios, Eneris, Anorbe, Tirapu, Olcon, Biurrun, Ucar, Uterga, Lagarda, Arraiza, Belascoain, Vidaurreta, Echarrí, señorío de Elio, Echaury y Zabalza.

Según lo teníamos anunciado, el domingo último se celebró en Medina del Campo la asamblea de agricultores.

La concurrencia fué extraordinaria y distinguida, viéndose representantes de todos los pueblos de los partidos de Olmedo. La Nava del Rey, Tordesillas, Mota del Marqués y Medina del Campo, así como de algunos otros términos de la provincia de Valladolid.

Entre los distinguidos asistientes figuraban, el senador Sr. Cuesta, D. Pedro Antonio Pimentel, marqués de la Viesca, los diputados provinciales Sres. Montalvez Bachiller y Pérez Lorenzo y otros importantes propietarios y viticultores.

Las protestas contra los alcoholes industriales, causa de nuestra ruina, aun cuando otra cosa piensa el ministro de Estado en España, fueron generales, unánimes.

Momentos antes de terminar la solemne reunión se acordó dirigir el siguiente telegrama:

«Reunidos esta villa comisionados pueblos partidos judiciales Olmedo, Tordesillas, Mota del Marqués, Nava del Rey y Medina del Campo, con la asistencia de Senadores Cuesta y Marqués de la Viesca; Diputados á Cortes, Zamora y Valladolid; Rodriguez y Pimentel; representantes prensa Zamora y Valladolid; sumando representación más de cuarenta mil almas, protestan introducción alcoholes industria; piden protección granos, harinas y ganados; solicitan retire el gobierno proyecto admisiones temporales del Senado; rebaja y reforma contribución territorial. Propuesto proyecto asociación clases agrícolas, establecidos vinculos unión de más partidos, provincia y provincias limítrofes, donde celebrarán nuevas reuniones breve plazo.—El Presidente de la Asamblea, Eusebio Giraldo.»

El pueblo agrícola despierta ante la inminencia de su completa ruina, y comienza á defenderse contra los grandes males que ha traído consigo la imprevisión de nuestros gobiernos.

Acéntuese, pues, ese movimiento que se observa en todas nuestras comarcas, en la seguridad de que el triunfo será sin tardar mucho, del pueblo que produce y que en primer término sostiene las cargas del Estado.

Los daños ocasionados en el término de Utiel (Valencia) por la horrosa tormenta de que dimos cuenta el otro día, se estiman en unos dos millones de reales.

La piedra cayó en tal abundancia durante media hora, que los tejados apenas pudieron resistir su peso, y los montes y llanos inmediatos blanqueaban cual si estuvieran nevados.

La cosecha de vino se ha perdido por completo en toda la zona que ocupan las aldeas Casas, Corrales y Cuevas.

En los mercados de granos de Castilla la Vieja se ha producido alguna baja en los precios. Este movimiento se debe en gran parte á las grandes ofertas que se hacen por propietarios y labradores, muchos de los cuales necesitan desprenderse de su corta cosecha para poder cubrir necesidades apremiantes.

La situación del labrador de Castilla es también cada año más triste.

Escriben de Calatayud: «Sucede todos los años que el hermoso melocotón de esta comarca, tan codiciado y recomendable, se vende más caro en nues-

tro mercado que en Madrid, pues hoy se pide 20 rs. por una docena.

Es un contra sentido inexplicable.»

En Gandía se paga la pasa á 20 pesetas. Este es hoy el precio corriente, si bien algunas partidas han alcanzado los de 21 y aún 22. Los precios de 15 y 16 pesetas ya no se cotizan, porque las clases inferiores son muy escasas este año.

A la extensa lista de instancias dirigidas al ministro de Estado, con motivo de la cuestión de los alcoholes, hay que añadir otra, suscrita por muchos cosecheros y comerciantes de Doña Mencía (Córdoba) y zona vinícola que comprende los pueblos de Montilla, Aguilar, Puerto Genil, Lucena, Cabra, Buena, Nueva Castella, y los renombrados pagos de los Moriles y los Zapateros, donde los excelentes vinos se encuentran almacenados y sin valor alguno, y los viñedos abandonados.

La filoxera sigue extendiéndose en Cataluña. La terrible plaga ha invadido ya la importantísima comarca del Panadés.

Una comisión de viticultores de San Saturnino acaba de descubrir un foco en la finca llamada Lionclas, distante tres kilómetros de Gelida.

Dicho foco data de algún tiempo, por cuanto basta la simple vista de las cepas para convencerse de la existencia del asolador parásito.

La filoxera avanza y mientras tanto las juatas de defensa no sabemos qué medidas toman para contener ó extinguir la plaga.

En Fitero (Navarra) quedan todavía cerca de 50.000 decálitros de vino, por cuyo motivo se cederían á 5 y 6 rs.

Se ha observado que este año las golondrinas han emigrado más temprano que de ordinario, indicio seguro de la proximidad de un riguroso invierno.

En Peñafiel (Valladolid) hay todavía disponibles unos 25.000 cantaros.

Ha comenzado la vendimia en algunas comarcas de Castilla la Vieja. Los labradores se quejan del corto rendimiento y de la ausencia de compradores.

En La Seca se han hecho algunos negocios sobre cepa al precio de 3 rs. la arroba; la vendimia principiará pasado mañana.

La venta de vinos muy encalmada.

Del Congreso de Agricultores de Navarra que se está celebrando en Pamplona sabemos que en la primera sesión pronunció un sentido discurso el Sr. D. Cayo Escudero y Marichálar, presidente de la Asociación y senador del reino, exponiendo la mala situación que atraviesa la viticultura por efecto principalmente del empleo de los malos alcoholes.

Oportunamente daremos cuenta de las conclusiones de dicho Congreso.

En la anterior semana se importaron en la plaza de Barcelona 5.670 toneladas de trigo, procedentes del extranjero.

En Artajona (Navarra) se han ajustado 5.000 cantaros de vinos á los precios de 9 á 11 rs., lo cual prueba las buenas clases que encierra aquella acreditada bodega.

El cántaro navarro equivale á 11,77 litros.

Le Gaulois, diario de París, da cuenta de una conversación, que, según dice, tuvo uno de sus redactores con el Sr. Cánovas del Castillo.

El jefe del partido conservador declaró entre otras cosas al periodista francés, que si los ministros españoles continúan mucho tiempo en sus querellas, en lugar de ocuparse de los intereses económicos, entonces deberán concebirse temores sobre el gabinete.

Calculase en 1.500 el número de emigrantes que en la pasada semana han salido de Galicia para la América del Sud.

Ha sido ratificado en Washington el *modus vivendi* entre España y los Estados-Unidos.

Está muy adelantada la recolección en los viñedos de Vizcaya; la cosecha es muy corta debido al mildiu y los pedriscos.

También en Granada se ha celebrado una gran reunión para protestar contra los alcoholes industriales.

La inacción de nuestro gobierno en la cuestión de los alcoholes, su incomprensible calma ante la ruina del país y la unánime y poderosa manifestación de toda la España, hace que en ciertas comarcas se inicie la idea de acudir al gobierno de Francia para excitarse á que continúe la campaña emprendida contra los alcoholes de industria y felicitarle por las medidas adoptadas y por haber rechazado los cargamentos de vinos españoles encabezados con espíritus no vínicos.

Nos consta que algunos de nuestros más distinguidos viticultores estudian los medios de realizar un acto solemne y patriótico, cerca de S. M. en el que tengan representación todas las comarcas vinícolas de España.

Ya que el gobierno se muestra sordo á tanta ruina y tanto clamor, necesario será recurrir á la reina regente. Esta manifestación ya la aconsejó la CRÓNICA hace dos semanas.

Los oficiales toneleros que ejercen su oficio en el Grao de Valencia, han dirigido una circular á los comerciantes que embarcan líquidos en dicho puerto, para manifestarles que la calidad y condiciones de la construcción de pipas en la localidad empiezan á desprestigiar aquella fabricación, la cual muy pronto, si no se pone remedio eficaz, llegará á su más completo descrédito.

Como quiera que sus indicaciones no han logrado el efecto deseado, los oficiales toneleros han decidido, para no ser envueltos en el común descrédito, retirar su concurso á los talleres cuyos dueños no acepten la condición antes expresada.

Se han circulado las bases para crear en París una Sociedad titulada Unión de propietarios vinícolas de España, que facilite la consignación y comisión de los exportadores de vinos, la venta de este producto y todas las operaciones mercantiles.

De La Derecha periódico de Zaragoza:

«Cunde el malestar entre nuestros viticultores porque no se sabe cómo han de colocarse las existencias de vinos de la cosecha anterior y menos donde hallara acomodo la actual cosecha. Los precios á que se plantea el negocio de uvas á pié de cepa son inadmisibles; los del vino bajos.

No es, pues, de extrañar que siendo la del vino la única cosecha aceptable que hoy existe en nuestra comarca, la intranquilidad aumente en los animos, que presenten para nuestra agricultura grandes catástrofes.

El gobierno debe preocuparse mucho de esta cuestión; pero no se preocupa. La crisis es lo que preocupa al señor Sagasta y sus compañeros de gabinete: la cuestión agrícola y la obrera! ¿Qué tiene que ver Madrid con que en provincias no haya medio de ganar una peseta?»

Un distinguido agricultor de Navarra, ha plantado en Tudela y Rivaforada diferentes parcelas de ramio, que vegeta muy bien y promete rendimientos.

Si como se espera se arraiga y se aclimata este valioso textil en los terrenos regados por el Canal Imperial, podría, en plazo breve, convertirse la progresiva y agrícola Zaragoza, en importante plaza fabri; y más ahora que la ciudad heroica, rompiendo los antiguos moldes que limitaban su producción, ensancha su esfera de actividad con el ferrocarril de Carriena, y con el espíritu de empresa que allí se inicia, creando sociedades de tranvías, de navegación por el Canal, etc., etc.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

TIVISA (Tarragona) 24 de Septiembre.

Muy señor mío: Escribo por el deber que se impone todo corresponsal, pero triste es por demás hacerlo en las circunstancias actuales, que si pena da escribir y hablar de asuntos agrícolas, por lo que en general se refiere y en particular de este país, más pena da verlo de cerca y tener que sufrir los funestísimos resultados á que nos conduce la escasez de cosecha por una parte, y por otra la falta de protección de nuestro gobierno, no tomando medidas que conduzcan algún tanto á favorecer nuestra industria vinícola, tan perdida en la actualidad y que tan floreciente estaba en épocas no lejanas.

Un aplauso á la CRÓNICA por la campaña que viene sosteniendo de mucho tiempo, á favor de nuestra principal riqueza; no cese en su empeño para lograr dentro de poco, sacarla del abismo en que la han metido, y si no lo consigue, ¡pobres propietarios! ¡Infelices cosecheros! Con tantos y crecidos impuestos, con tanta gabela y tan poca protección, la ruina es inevitable.

Bastan estas cortas consideraciones, porque no se pueden extender en los estrechos límites de una pequeña correspondencia, y pasemos á manifestar el estado de nuestros campos, producción actual y cotización de nuestros frutos.

Nuestros campos siguen en general en buen estado, sin que tengamos que lamentar, por ahora, males de los aguaceros y pedriscos, como en otras comarcas no muy lejanas de ésta.

La cosecha de cereales ha sido bien regular, pero como en este país no tiene mucha importancia ni en cantidad, ni mucho menos en calidad, sus buenos ó malos resultados no se dejan sentir mucho.

La de la almendra, peculiar de este país y que su importancia es grande, ha sido esca-

sísima, como sucede de la mayor parte de los años, no pudiéndose contar más que en una décima parte de cosecha; pero á pesar de su escasez, buena calidad, y que se puede dar como vendida toda ó la mayor parte de la actual cosecha, se sostienen los precios y nunca con tendencias al alza; cotizándose á mollar en cáscara, de 42,50 á 44 pesetas saco de 50 kilos; y la Esperanza en grano, de 72,50 á 75 pesetas quintal de 41,60 kilos.

La del vino, bien regular en general; pero empiezo diciendo, que por efecto del tiempo lluvioso de algún tiempo á esta parte, de los grandes rocíos en los días serenos, ha disminuído considerablemente, pudiéndose muchísimos racimos; que á continuar así, adelantará la época de la vendimia, como algunos la han principiado ya; pero además de esto, ¿qué rendimientos van á sacar este año los cosecheros de vino? ¿Que van á hacer de este fruto algunos que no poseen lagares donde meterlo por de pronto, ni envases donde colocarlo después, ni haya un comprador que solicite adquirirlo ni á real la arroba?

No crea Vd., señor director, que exajero; pues estamos encima de la recolección, y muy pronto tocaremos los resultados de esa gran paralización. ¿Se destinarán para la destilación? En último resultado tal vez sí, pero como el negocio de los aguardientes es negocio perdido como todo el mundo sabe, y este es el campo de batalla, siempre se ha de efectuar la venta á precios sumamente bajos, que en último resultado, no pagará los gastos de recolección; y ya no hablo de cultivo, porque nunca los producirá.

Me abstengo de reseñar la cotización de este género, porque no hay demandas ni precios en las existencias que quedan.—El corresponsal.

PUEBLA DE RUGAT, Valle de Albaida (Valencia) 21 de Septiembre.

La vendimia se está efectuando en las peores condiciones que podíamos esperar. Tras de un verano seco en demasía, vinieron las nieblas de la última quincena de Agosto á perjudicar algún tanto las uvas, y sobrevinieron los temporales del 8 del actual y el que estamos sufriendo desde el 19; este exceso de humedad ha alterado y descompuesto la película de las uvas tiernas y tempranas que se están perdiendo debajo de las cepas, sin que nos sea posible vendimiarlas, unas por pasadas y podridas, y otras por demasiado verdes.

De modo que la cosecha que esperábamos fuese buena por la abundancia de los frutos y por no haberse desarrollado el mildiu ni el mildiu, quedará convertida en algo menos que mediana, sin esperanzas de venderlo á buen precio, gracias á la paternal protección que el gobierno dispensa á la agricultura... extranjera.

Y á propósito de esta cuestión se me ocurre una idea: ya que el gobierno nacional no oye los lamentos de sus súbditos, ¿no sería conveniente acudir al gobierno francés, excitándole á continuar la campaña emprendida contra los alcoholes de industria, felicitándole por las medidas adoptadas y por haber rechazado los cargamentos de vinos españoles encabezados con espíritus industriales? Tal vez fuésemos más atendidos por los extraños que por los propios.—El Corresponsal.

MORATA DE JALON (Zaragoza) 25 de Septiembre.

Los calores excesivos de estos últimos días y la falta de humedad en la tierra ha precipitado la sazón de la uva, motivo por el que la vendimia que ordinariamente se verificaba otros años ya entrado Octubre, se está llevando á cabo obteniendo medianos rendimientos, en cuanto á cantidad á pesar del gran número de racimos que tienen las cepas, pues por las razones expuestas se van quedando muy reducidos en tamaño.

La clase de fruto en cambio es muy buena, lo que hace esperar podamos obtener vinos que continúen mereciendo la gran aceptación que siempre han tenido para la exportación á Francia, que es su destino.

El precio de la uva, después de las opuestas aspiraciones de compradores y vendedores, parece ser el definitivo de 5 rs. arroba.

Las existencias de la cosecha anterior sumamente reducidas como tengo dicho; y sus precios de 20 á 22 y 12 pesetas alquor (120 litros.)

El trigo para el consumo de la localidad, á 40 pesetas el cabiz, y á 8 la arrobeta de aceite.

En mi próxima, quizás podré ya participar la cantidad de vino recolectada y la marcha de las ventas.—A. B.

PITERO (Navarra) 26 de Septiembre.

Mis muchas ocupaciones me impiden dar más á menudo noticias de lo que ocurre en este país, á pesar de que ya lo hacen mis convecinos de Corella y Cintruénigo. Sin embargo, tomo la pluma para dar algunas noticias del movimiento mercantil, estado de la cosecha pendiente, impresiones de los agricultores, etc.

Tenemos en las bodegas de esta localidad de 40 á 50.000 decálitros de vino, y estos se cederían á cualquier precio, pues si bien se han ajustado en los últimos meses á 7 y 8 reales, hoy se cederán á 5 y 6, pues como tenemos encima la nueva cosecha, sabemos por experiencia que en habiendo vino nuevo ya desmerece el viejo, cosa que aún cuando extraña, sucede aquí.

La cosecha no llegará ni con un 25 por 100 á la del año pasado, pero la clase resultará de mucho alcohol y color.

Por las correspondencias que publica su ilustrado periódico, observo como están las bodegas de todas las comarcas productoras, todas atestadas de vino; y preguntado yo ahora, ¿la crisis vinícola se va á resolver solo con que el gobierno (caso de que se decida, que lo dudo) inutilice los alcoholes industriales? ¿No ven los cosecheros que estamos en el siglo de las competencias, y que el vino no podía quedar sin ellas? Y si no, aparte de la competencia nacional, diganlo Italia, Portugal, Argelia y otras naciones.

Es necesario dejar antiguas rutinas y principiar á elaborar las clases que los mercados reclamen.

¿No observan que antes todos los vinos eran buenos, y ahora el uno trae el sulfato de barita por el yeso, el otro le saca el gusto á terraje, etc.? Pues todo esto consiste en la manera de elaborar. El antiguo sistema de lucir los lagos con yeso es tan malo como defectuoso, pues en el momento de la fermentación se desprende el yeso de las paredes de los lagos, resultando que sin querer le adicionan yeso al vino, y luego el vino baña las paredes enmohecidas del lago, y da así el gusto á moño ó terraje.

Los lagos deben de lucir con cal hidráulica, con lo que resultarán más limpios, económicos y de mejores resultados, puesto que la cal absorbe menos y no presta las sales que el yeso.

Otra de las causas que despestigian los vinos de este país, es la poca costumbre de trasegar; yo les he oído que pierde color el vino con el trasego, y hay un refrán enológico que dice: «El trasego en el vino da transparencia y color fino.»

Reconozco que soy un lego, y no me puedo permitir aconsejar otros procedimientos que puedan adoptarse; pero el Centro de agricultores, ganaderos y propietarios de Tudela, ya que con aplauso general del país ha iniciado la guerra contra los alcoholes industriales, tómela también para aconsejar y difundir las reglas que la ciencia y la práctica aconsejan para una buena elaboración.

Un día de estos debe firmar el señor ministro de Fomento la concesión del ferrocarril de esta á Castejón, pues ya se hizo la confrontación por el personal facultativo del Estado, y encontraron el proyecto muy bueno, á pesar de los defectos, curvas y semicurvas que los de Tudela nos decían en periódicos y folletos que tenía.

Una vez otorgada la concesión al señor Trebbiano, principiarán los trabajos, que será este Octubre, y los pobres jornaleros tendrán donde proporcionarse el sustento, pues ya hace un mes que hay muchos sin trabajar.—El correspondiente.

CARRIÓN DE LOS CONDES (Palencia) 24 de Septiembre.

La feria de San Mateo ha estado muy concurrida de forasteros, habiéndose presentado mucho ganado á la venta, pero apenas se han hecho transacciones. El ganado se ha cotizado con una baja de 30 por 100 en relación con la cotización de las ferias anteriores.

Los granos se pagan; trigo, á 37 50 reales habiendo entrado en el último mercado

1.600 fanegas; centeno, á 24; cebada, á 23; avena, á 14, habas, á 40; alubias grandes; á 60.

Las harinas están á 15, 14,50 y 13 reales la arroba, según clase.

En Becerril de Campos se vende el vino á 10 reales cántaro.—J. L. D.

RIOSCO (Valladolid) 27 de Septiembre.

En bastantes comarcas de Castilla tenemos temporal de lluvias, el cual si bien favorece los terrenos preparados para la siembra que comenzará de un día á otro, en cambio perjudicará á los viticultores.

Por partidas se han vendido cerca de 5.000 fanegas de trigo á 39,50 reales las 94 libras; al detalle se pagó dicho grano el domingo último de 39,50 á 39,75 reales.—El Correspondiente.

MONFORTE (Alicante) 26 de Septiembre.

La situación de este pueblo es en extremo desconsoladora; pues por una parte las fiebres palúdicas continúan diezmando á sus habitantes y por otra, la miseria se ha apoderado ya de todas las clases, por la falta de recursos, á consecuencia de la terrible crisis agrícola que atravesamos, y para colmo de tanta desdicha las vejaciones de la mala administración española, que en vez de proteger á los pueblos que se encuentran en la situación de este, le abruman aún más, mandando comisionados por las cosas más insignificantes, y una nube de visitantes para el fondo de pósitos, que con sus dietas, se tragan más del doble de la renta anual que produce el capital.

Las operaciones agrícolas están todas paralizadas, pues á pesar de ser la época de las vendimias y no tener espera el fruto, (salvo raras excepciones), nadie se mueve; pues la generalidad se encuentran imposibilitados para vendimiar, por carecer de vasijas para colocar los mostos; y en espera de compradores de uvas (que no llegan), la cosecha está perdiéndose, pues el tiempo, que lo hace malísimo, pudre el fruto en las cepas y hace perder por completo la cosecha de trigos, que en este país es de las más importantes.

El maíz y hortalizas también han tenido mala terminación; pues la roya, los ha agotado antes de tiempo. La cosecha de garrofias, después de ser más que mediana, se han corrido; y á pesar de los grandes deseos que tienen los propietarios de vender, tampoco hay compradores.

A continuación los precios nominales de los frutos; y digo nominales, porque no hay quien compre nada.

Trigo, cabiz, ó sean 24 decálitros, 50 pesetas; cebada, á 23; habas, á 27; maíz, á 37,50; vino tinto (del año anterior), á 2 los 11 77 litros; vino blanco á 0,75; uva negra, á 1 arroba de 12,50 kilos; blanca, á 0,50; planta de mula, á 0,75.—J. P.

LA GALERA (Tarragona) 23 de Septiembre.

En esta puede decirse que toca á su fin la vendimia, sin que hasta la fecha se haya presentado ningún comprador de uva ni de mosto. La cosecha es superior en cuanto á la cantidad, dando la mayoría de las viñas unos rendimientos fabulosos; respecto á la calidad no es más que regular.

La cosecha de aceite por ahora se presenta con buen aspecto, si bien se teme que venga pronto su desprendimiento y entonces quedaría muy mermada; la existencia de aceite en esta es nula por haberse vendido en esta semana las dos ó tres partidas que quedaban al precio de 16,50 pesetas los 16,60 litros.

Las algarrobas se pagan á 66 céntimos los 10,400 kilos. El vino para la fabricación de aguardiente se detalla á 50 céntimos los 7,60 litros y el aguardiente á 5,50 pesetas los 12 litros.

En este momento tenemos un gran temporal de agua que perjudicará mucho á los que aún no han vendimiado. También se teme que perjudique á los olivos.—J. C.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 26 de Septiembre.

Al mercado de ayer entraron 3 000 fanegas de trigo, 400 de cebada y otras 300 de algarrobas, cuyos granos alcanzaron respectivamente los precios de 38,50 á 38,75 rs. las 94 libras y 22 á 23 y 26 á 26,50 rs. la fanega.

De centeno se presentaron 100 fanegas, pagándose de 25 á 25,50 rs. las 92 libras.

Por partidas se ofrece el trigo á 39,50 reales las 94 libras sobre wagon, á cuyo precio se han hecho ajustes.

Las compras, sostenidas, y el tiempo, de lluvias.—M. B.

SANTANDER 26 de Septiembre.

Harinas. Los embarques con destino á Cuba durante la semana, arrojan la cifra de 6.015 sacos, llevados nada menos que por tres vapores, y que vienen á representar casi la mitad de lo que en tiempos más prósperos conducía uno solo.

El «Nicto» tomó 1.008, los 759 de dos cargadores para la Habana y los 250 de otros dos para Puerto-Rico. El «Federico», 1.145, los 215 de otros dos para dicho primer puerto, y los 400 de uno para Cienfuegos. Y el «Muciano» admitió en sus compartimientos 3 861, en esta forma:

Para referido Habana, de un remitente, 2.633; para Matanzas, de otro 109; para Guantánamo, de otro 200, para Caibarien, de otro 200; y para Cienfuegos, de dos 719.

Por supuesto, que los prefijados 6.015 bultos, son de fabricantes todos, menos tres lotes, que al figurar como vendidos presumidos que por los exhaustos del mercado no se haya conseguido mas baratos de 17 1/2 rs. la arroba, á lo menos reunimos el seguro antecedente de que así se pagó uno de ellos, y con esto no necesitamos decir mas acerca del tipo que aquí se considera como más corriente.

Y se enviaron: 91 sacos al vapor «Moscas» para Llanes; 83 al «Covadonga», para Gijón; 100 al «Santoña», para Santoña; 95 al «María del Carmen», para Avilés; 159 al «Cartuja», para Coruña; 249 al «Cabo Creux», para Barcelona; y 50 al «Canosa», para Gijón; 827 sacos en junto para la Península. Además se enviaron 1.009 sacos al vapor «Nicto», para Puerto-Rico y la Habana; 1.145 al «Federico», para la Habana; 3.861 al «Muciano», para ídem; 6.015 sacos en totalidad para América.—El Correspondiente.

BELLPUG (Lérida) 26 de Septiembre.

Vamos á dar comienzo á las operaciones de vendimia. La cosecha dentro de este término municipal, será un tercio menos que el año último; pero la calidad es, á mi modo de ver, superior á los pueblos de Bell-lloch, Mollerusa, Palau Miralcamp y Golmes, por haberse adelantado infundadamente á la corta de uvas, resultando unos vinos de color vivo, pero sin capa, de lo cual nace la dificultad con que tropiezan para colocar los primeros mostos, cuando otros años eran solicitadísimos. Sirvalos de experiencia para sucesivos años.

Aquí, en todo este llano, es indispensable coger la uva en un grado de madurez bastante alto, si no se quiere sufrir desengaños como los del presente, pues los vinos, á más de debiles en fuerza, les falta la densidad que la madurez les proporciona.

A pesar de mi oposición, esta villa romperá hoy con la corta. Como en los puntos citados, las viñas, en general, no están dispuestas del todo á que sea conducido su fruto al trujal. Pero una lluvia corta y abundante de ayer tarde les ha decidido totalmente. En mi opinión, las uvas necesitan unos días más de madurez. Se han presentado á última hora más compradores, lo que era de esperar. Mr. Tallade, que acaba de levantar aquí otro almacén, es el único que manifiesta no tener deseos de comprar uva y prefiere operar en los mostos una vez hechos. Los comisionistas, Sres. Vidal, Cabrol, Saladrigues, etc., compran para distintas casas del país. Los antiguos compradores Sres. Cañellas y Sadó, recogen el fruto de su cosecha y se disponen á comprar á precios regulares, pero en poca cantidad, pues parece temen á la concurrencia que se les hace por los expresados comisionistas; por el Sr. Lamolla, de Lérida, que á todo trance quiere comprar para la destilación, y á los Cartujos que en Fondarella tienen su fábrica.

Se habla de tantas proposiciones, de tantos precios, y se hace tanto ruido, que no me atrevo á citar como fijo ningún precio.

Empero se citan ajustes hechos á 6 pesetas la blanca por carga de 12 arrobas, y á 9 pesetas negra, igual peso. Se espera que es-

tos precios sufrirán una variación en alza el día que tantos y tantos compradores rompan con la unidad que hoy parece dirigirlas.

Le enteraré de lo que suceda.—El correspondiente.

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

Aug. Sigris

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

SE VENDE

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

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

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

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

ALMACEN DE VENTA

El que desee comprar un almacén con casa; situado en Alfaro, provisto de nueve tinajas, prensa y otros útiles, puede dirigirse para tratar de las condiciones de venta al Sr. Director de la Compañía Vinícola del Norte de España en BILBAO.

Cualidades superiores

Precios económicos

Acido tartárico blanco
Acido tartárico rojo
Aguardientes rectificados de orujo

Para los pedidos dirigirse á los señores Campo y Compañía, fabricantes en Haro (provincia de Logroño.)

Tabla de Roble

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

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

Pintorería, 11, segundo.

VITORIA

GUERRA AL ALCOHOL ALEMAN

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

CUBAS Y CUBOS Ó TINOS

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

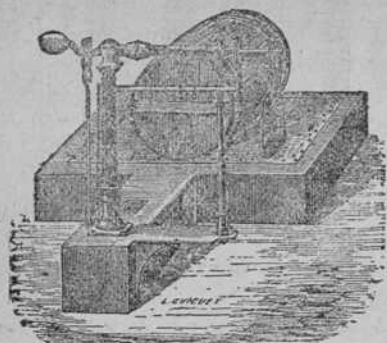
Allí se construyen vasijas de todas dimensiones para contener vinos, aguardientes, etcétera, confeccionadas con madera roble de lo más fino que produce el país y el Norte América.

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

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

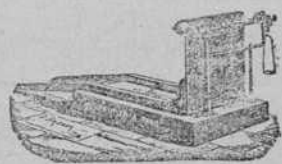
INSTRUMENTOS DE PÉSAR Y PEQUINOS CAMINOS DE HIERRO

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



Puente báscula viícola.—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.

Este puente se construye también a doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densímetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.

Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido.

A Los Vinicultores

El folleto del Sr. Bayo sobre las adulteraciones de los vinos, importantísimo para todos los vinicultores y viticultores, se vende a 2 pesetas en la librería de Fè, Carrera de San Jerónimo, 2, Madrid.

SEGADORA MECANICA

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

Precio 700 pesetas

Venta á plazos á precios convencionales.

Fabricación especial, dirigida por el Ingeniero inventor

Se remiten prospectos ilustrados á quien los pida.

Elizalde y Compañía, Burgos

Antigua casa de S. Francois, establecida en 1855

APARATOS BOMBAS

de aguas gaseosas intermitentes y continuos. Sifones. Selsógenos.

para trasvasar vinos, sidras, cervezas, etc. Efecto instantáneo, maniobra fácil. Precios reducidos

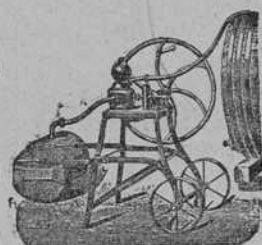
Prospectos gratis y franco.

PRUDON ET DUBOST

Ingenieros-Mecánicos.

240, BOULEVARD VOLTAIRE, 240

PARIS



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 viticultura.

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

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

Adrian Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

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

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

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso 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 viñedo y otras labores. **Fraguas Portátiles**, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.—**Filtros veloz de Mesot**, y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—**Malacates**.—**Molinos harineros** movidos por caballería ó vapor.—**Cascadores** y **aplastadores de pienso** movidos á mano y caballería ó vapor.—**Trilladoras** movidas á mano y con caballería ó vapor.—**Rastras** y **desgramadoras**.—**Aventadoras** y **acribadoras** de cereales, etc., para cra y panera, desde 320 reales en adelante.—**Tijeras de podar** de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—**Máquinas de vapor**.—**Básculas**, pesas y medidas 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 licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.



DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTIFICO
SERRANO, 4, MADRID
Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.
Dirección facultativa de bodegas.
Aparato para la explotación del crujo de uva extrayendo el tartaro y el aguardiente.

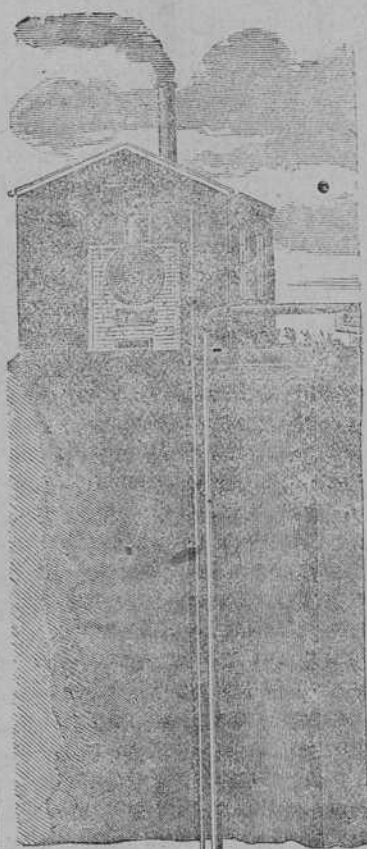
PARSONS, GRAEPEL
Y STURGES
(Antes Parsons y Graepel.)
Almacén: **Montera, 16.**
Depósito: **Claudio Coello, 43.**
MADRID



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

EL RIEGO

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



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

JULIUS G. NEVILLE
11, PLAZA DE PALACIO.
BARCELONA

Fábrica de Londres

Sykes Hidrómetros Sacarímetros y Alambiques para ensayos de vinos.

Los mejores y más seguros

W. J. BURROW, 15, SEETHING LANE
LONDON, E. C.

Ingenieros y Fabricantes de instrumentos para todo lo concerniente al comercio de vinos.

Envío gratis de catálogos, mediante pedido.



PULVERIZADOR BROQUET

121, Calle Oberkampf, PARIS

Último perfeccionamiento del Pulverizador contra las Enfermedades de la Vitis (Mildew)

Construido en cobre con una bomba á presión de aire en latón; surtidor pulverizador con desagüero automático é instantáneo. — Es el más fuerte y el reconocido el más práctico.

Precio: 60 francos completo

Pulverizador de los líquidos claros ó espesos; Sulfato de Cobre, Papilla Bordelosa y otros líquidos

PEDIR EL CATÁLOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROQUET

GRAN ESTABLECIMIENTO DE

ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES

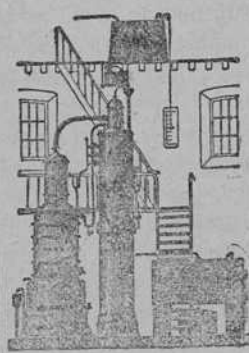
DE L. RACAUD HORTICULTOR
ZARAGOZA

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras. *Vid Riparia Silvestris*, la más resistente á la filoxera. Exportación para todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos. Remite su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

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



ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS

de destilación y rectificación Y TODA CLASE DE CALDERERÍA de cobre y hierro

Gran Depósito de Máquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Aparatos para combatir el Mildiu

Aparato y pulverizador **NOEL**

el mejor que existe. . . Ptas. 75

Aparato y pulverizador **EL CATALÁN** el más económico. Ptas. 25

Arado sulfuroso **NOEL**. > 300

Guantes de malla. > 17,50



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

Catálogos gratis, franco.

Antigua casa CHAMPION et OLLAGNIER

J. OLLAGNIER SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.

TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de **PRESAS MECANICAS**

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexión del huso.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.



COMPRA A LA COMISION DE VINOS DE ESPAÑA

DIRECTAMENTE Á LA PROPIEDAD

PEDRO P. SEDÓ

Para vinos de Cervera, Bellpung y Mollerusa, escribir á Mollerusa (Lérida).

Para idem de Priorato, Reus y Montblanch, á Reus (Tarragona).

Para idem de Riela, Epila, Cariñena y Huesca, á Epila (Zaragoza).

ESTABLECIDOS EN 1788.

FARROW Y JACKSON.

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

Máquinas para

EMBOTELLAR Y ENCORCHAR

bombas para decantar, grifos plateados y de bronce, lacre para botellas, brochas,

alambiques para vino, copitas de aforo, barriles de cristal para espíritus, fundas y sacos de cuero para muestras, etc.

Catálogos ilustrados franco de porte.

16, GREAT TOWER STREET, LONDRES.

