

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre, 10 en el extranjero y Ultramar. No se admiten más clases de sellos que los de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Miércoles 23 de Junio de 1886.

NUM. 884

LOS ALCOHOLES INDUSTRIALES Y LA EXPLOTACION DEL ORUJO DE UVA.

Segun lo tenemos ofrecido, publicamos á continuación el importante y utilísimo discurso pronunciado el en Congreso de Vinicultores por nuestro distinguido amigo Sr. D. José M. Martínez Añibarro, con motivo del tema tercero del cuestionario que dice así: «Medidas eficaces para limitar la importacion de alcoholes industriales. ¿Será posible y conveniente la aplicacion del sistema prohibitivo para llegar á este fin? ¿Daria más resultados la destilacion de las brisas?»

«El Sr. Martínez Añibarro.—Señores: Tan amigo soy de la concision, que de buen grado me hubiera limitado á presentar mis conclusiones á la Mesa; pero se trata de un tema de cierto carácter técnico, y aunque yo he de huir de expresarme en este sentido, no puedo prescindir de hacer algunas aclaraciones.

Se trata en la primera parte del tema de «Medidas eficaces para limitar la importacion de alcoholes industriales;» yo creo que para esto hay dos soluciones; la primera y más racional es producirlos en España mejores y más baratos; la segunda, combatir su empleo en los vinos por los inconvenientes que acarrea.

Los alcoholes llamados industriales, señores, es indudable que en modo alguno hacen el vino venenoso; y si los alcoholes homólogos superiores al vinico ó etílico que puedan acompañarle son realmente venenosos, no es menos indudable que suelen existir en los industriales en tan corta cantidad, que están lejos de poder ser considerados estos como realmente perjudiciales á la salud. El alcohol propio de los vinos, el alcohol vinico, es ya un veneno como todos sabéis; y en el vino mismo suelen existir los alcoholes propílico, butílico, amílico, caprílico y cuantílico, reputados en su mayor parte como eminentemente venenosos, y que constituyen especialmente el amílico, el mayor inconveniente que puede atribuirse á los alcoholes industriales que acompañan. Quiere decir esto, señores, que todo es cuestion de dosis, pues que nada más bajo este punto de vista es como puede admitirse el concepto, para un producto de venenoso ó de saludable.

Y como quiera que las dosis en que figuran aquellos alcoholes en los de industria es realmente muy pequeña, es claro que en los vinos, donde sólo han de entrar como una pequeña fraccion, no pueden producir un efecto que deba alarmarnos bajo el punto de vista higiénico.

Pero basta que, siquiera en pequenísima cantidad, se ocasionen en los vinos un aumento de aquellos principios nocivos, al encabezarse con los alcoholes impuros, para que en principio debamos declararlos poco afectos al empleo de dichos alcoholes impuros; además comunican á los vinos cierto carácter desagradable al paladar y al olfato que no suele escapar, como sabéis, á los buenos potistas, y en fin, no creo necesaria como demostraré en otra ocasion, la adicion de estos alcoholes á los vinos; me basta por el momento hacer constar que los alcoholes industriales no hacen el vino venenoso, pero le desfavorecen. Deben por lo tanto desecharse, de no desinfectarlos, como diré despues.

Se nos pregunta en el tema si será posible y conveniente la aplicacion del sistema prohibitivo para llegar á este fin; yo creo, señores, que el sistema prohibitivo no es conveniente ni práctico ni prohibir su importacion, ni su empleo en los vinos ni aumentar sus derechos; hay fá-

bricas en España y puede y debe haber más, que no empleen la uva ni sus derivados para la produccion de alcoholes; y si estos, cualquiera que sea su procedencia se desinfectan debidamente, pueden resultar exactamente iguales que el alcohol de vino y aún superior al que se obtiene de algunos vinos.

Además, señores, no es posible dudar que la adicion de alcohol es cosa perfectamente legal, como lo es tambien la fabricacion de vinos artificiales; lo que no es legal, es dar ó vender éstos como vinos naturales; lo que procede es hacer declarar la adicion de dichos alcoholes á los vinos, bajo ciertas penas que debieran establecerse para los casos en que el análisis químico revelara la existencia de aquellos habiéndola ocultado. De este modo tan indirecto, se evita como comprenderéis hacer infinitos análisis difíciles, que constituirían un trabajo prolijo, además de ser muy cierto, como dice muy bien en su dictamen el distinguido químico Sr. Saenz Diez, que hay poca facilidad para el reconocimiento de los alcoholes impuros, de los aguardientes sospechosos, y de los vinos encabezados; realmente los procedimientos conocidos son deficientes; y del modo indicado, no sólo se evitan en gran parte los inconvenientes referidos, sino que se impone como una necesidad la desinfeccion del alcohol, para los que quieran emplearle; de lo contrario, señores, habríamos de emprender la fiscalizacion extremada que sobre el particular sabéis se ejerce en Francia, que ni la necesitamos ni estamos tampoco en las circunstancias de esta nacion respecto de Alemania.

En una palabra, señores, yo no prohibiría á nadie los medios de vivir, pero prohibiría resueltamente el engaño, y en este sentido, he redactado la conclusion siguiente:

1.º No procede impedir la introduccion de los alcoholes, llamados industriales, ni aumentar sus derechos, ni prohibir su adicion á los vinos; pero los cosecheros ó fabricantes que empleen dichos alcoholes en la elaboracion ó crianza de estos, deben quedar obligados á declarar, como si se tratara de los vinos artificiales; se establecerán penas severas para los casos en que se descubra la adicion de estos alcoholes sin haberla declarado.

Para demostrar, señores, que en España podemos producir alcoholes buenos y baratos, hay que empezar por demostrar tambien que tenemos primera materia para ello; esta la hay en efecto, á pesar de lo que aquí se ha dicho, y voy á demostraros que en España no necesitamos importar alcoholes para encastrar los vinos.

En España se obtiene anualmente como residuos de la fabricacion del vino medio millar de millon, en números redondos, de kilogramos de orujo, ó sean unas quinientas mil toneladas, y seiscientos sesenta mil hectolitros de heces; cuyos residuos pueden producir unos ciento noventa y dos mil ochocientos hectolitros de alcohol.

Pero me diréis que esta industria es harto conocida, que en España no es de porvenir que se han cerrado muchas fábricas de aguardientes de orujo. Más nada de esto debía suceder y voy á probaros que se trata de una industria de primer orden, de inmensas esperanzas.

¿Sabéis á qué es debida la prosperidad de la industria de alcoholes en Alemania, y por qué no podemos luchar con estos alcoholes llamados industriales? Por que en Alemania—y esto debe suceder en toda industria—se utiliza y explota toda la primera materia, por lo cual todo lo que ordinariamente se llama residuos llega á tener una importancia

capital. Allí los residuos ó materia no productora de alcohol se dan al ganado; este ganado abona y beneficia los campos y estos campos producen la primera materia para la fabrica. Si aquí explotáramos tambien todo lo aprovechable, los llamados residuos de la destilacion del orujo y de las heces, convertiríamos esta industria, hoy miserable, en una industria de primer orden.

De manera que en España no sólo tenemos primera materia, sino una primera materia superior y que no os la llevarán al extranjero; lo que sucedera es que os la explotarán aquí si vosotros no lo hacéis; es una industria indígena, con vida propia, brillante, que por fortuna ya ha empezado á desarrollarse en nuestro país y en la que ciertamente tienen algo que aprender los extranjeros de nosotros.

El orujo, señores, es una gran riqueza, de él se obtiene el alcohol, el crémor tartárico ó el ácido tartárico, el aceite de pepitas de uva, el tanino que tantas veces necesitan vuestros vinos y se sustituye indebidamente por otro tanino extraño á la uva; la materia colorante que tanto buscáis y tanto se paga para colorear los vinos; los aceites esenciales que despues de trabajados pagáis á peso de oro á las casas extranjeras bajo la forma de bouquets, esencias, rancias, etc., y en fin, abono ó combustible.

Y para que veáis que se trata de un asunto de verdadera importancia os voy á leer algunos datos que he calculado, no sólo sin exageracion, sino reduciendo las cifras al minimum.

(El orador da lectura á estos datos, de los que resulta que el orujo puede producir en España 140.000 hectolitros de alcohol de riqueza centesimal, que á 50 pesetas valdrian 7.000.000 de pesetas y 10.000.000 de kilogramos de tartaro que á 1,50 pesetas significa 15.000.000 de pesetas; y las heces 52.800 hectolitros de alcohol, valiendo 2.640.000 pesetas y 132.000 quintales métricos de pasta seca que vendidos á 35 pesetas representan 4.620.000 pesetas; y como residuo de todo resultan 250.000.000 de kilogramos de materia, que á 0,30 pesetas 100 kilogramos, valdrian 750.000 pesetas.)

Resulta, señores, un valor que pasa de treinta millones de pesetas, sin contar el de los aceites, tanino, etc. Y si se refinaran los alcoholes obteniéndolos desinfectados y puros, y se explotara el tartaro, como se hace ya en algunos puntos para obtener el crémor blanco ó el ácido tartárico, resulta un valor total de productos al rededor de cincuenta millones de pesetas.

Y respondiendo á la pregunta del tema «¿Daria más resultados la destilacion de las brisas?» formuló esta conclusion:

2.º Debe emprenderse por los cosecheros ó industriales la explotacion combinada del alcohol y del tartaro contenidos en los residuos procedentes de la elaboracion del vino, como el orujo y las heces, para regenerar en España la industria del alcohol, evitando así tratar los vinos con productos derivados de otro origen que la vid misma, y obteniendo además los beneficios consiguientes á esta nueva industria.

(El orador se extiende en consideraciones demostrativas del beneficio real que se obtiene en esa industria, resultando que en la explotacion de las heces se obtiene como ganancia líquida todo el valor de la materia tartárica, y lo mismo en el orujo, que comprado á 2 ó 2,25 pesetas los 100 kilos, deja un beneficio mínimo de 3 pesetas en dichos 100 kilos, resultando el alcohol más que de balde).

En mi opinion, dice, el cosechero ó pequeño industrial, debe limitarse á obtener de las heces el vino ó alcohol y la pasta seca, y del orujo el alcohol y la

materia tartárica en bruto; despues otras empresas de mayor importancia se encargarian de desinfectar y rectificar los alcoholes, y de obtener el crémor ó el ácido tartárico, segun se expresa en la conclusion siguiente:

3.º La asociacion de varios cosecheros es la base para, sin gran capital, emprender esta pequeña industria; una sociedad industrial un tanto poderosa en cada region ó comarca desarrollaría en grande escala y últimaria la explotacion de las materias hasta obtener los alcoholes refinados en su mayor grado de pureza, el crémor blanco ó el ácido tartárico y los demás productos de segunda importancia derivados de los residuos.

Creo, señores, que el problema está resuelto, y si bien importamos hoy más alcohol que el que suponen las cifras indicadas, no ignorais que el destino de ese alcohol no es sólo el encabezamiento de los vinos y yo no he de ocuparme aquí, ni hace al caso, de la fabricacion de aguardientes y licores que consume la mayor parte de los alcoholes industriales que importamos.

Lo que creo absolutamente indispensable es no sólo rectificar, sino tambien desinfectar por procedimientos químicos estos alcoholes; porque tanto el ilustrado ponente Sr. Saenz Diez como el distinguido químico Sr. Utor saben perfectamente que aunque la rectificacion es un buen medio, y el más general, de desinfeccion, es insuficiente; muchas suertes de alcohol nos llegan ya rectificadas repetidas veces y sin embargo están lejos de ser puras; repetir muchas veces la rectificacion supone grandes gastos y pérdidas, y al fin el arrastre mecánico de vapores en los aparatos destruye en parte los efectos que se esperan de la diferencia del punto de ebullicion de los distintos alcoholes; por esto propongo la siguiente conclusion:

4.º Tanto los alcoholes industriales como los procedentes del orujo y heces que hayan de emplearse en los vinos, deben ser, no sólo rectificados, sino desinfectados por procedimientos cuyo fundamento no sea exclusivamente obtener una alta graduacion.

Por mi parte, señores, he querido dar á nuestros trabajos un carácter verdaderamente práctico; esto no es solicitar nada del gobierno ni de los gobiernos; es cosa vuestra; es tan práctico como vosotros querais.—He dicho.

BANQUETE DE VINICULTORES.

En honor del digno Presidente del Congreso de Vinicultores Sr. Quiroga Ballesteros, y con objeto de darle á conocer los vinos de sus respectivas comarcas, se celebró el 19 del actual á las ocho de la noche en el hotel de Roma, una comida íntima organizada por la colonia riojana navarra alavesa, con asistencia de los senadores Echevarría y Fuertes, Escudero (D. Cayo), D. Juan Manuel de Urquijo, diputados Sres. Gorostidi, Allende Salazar y Machimbarrena y los ilustrados vinicultores señores marqueses de Terán, Murrieta y Echandia, conde de Salazar, baron de Molinet, Pobes, Ulloa, Martínez Añibarro, Ferrando, Alonso Garces, Puig, Garagarza (D. Fausto) y D. Eugenio, Diez, Ceballos (D. Daniel), Arguedas, Zuloaga, Arteta, Zaitigui, Garralda y los ilustrados secretarios del Consejo de agricultura, Sres. Robles y Vega.

Entre todos los concurrentes reinó la más expansiva y alegre familiaridad, pudiendo dar una idea de la amenidad y brillantez de la fiesta, el hecho de haberse prolongado hasta la una y media de la madrugada. Entre los brindis pronunciados mencionaremos los siguientes:

El Sr. Garagarza (D. Fausto) al brin-

dar con entusiasmo por los adelantos de la industria vinícola, se extendió en consideraciones muy oportunas favorables al tratamiento de la vid por el procedimiento Millardet para combatir el mildiu; y su hermano D. Eugenio dedicó un recuerdo á los insignes patrios de Alava D. Inigo Ortiz de Velasco, D. José María de Olano, D. Ramon Ortiz de Zárate y D. Pedro de Egaña, que tanto contribuyeron al fomento de la agricultura y la vinificación en la Rioja.

El Sr. Machimbarrena manifestó que si bien su país no produce vinos contribuía al consumo de los de las Riojas y Navarra y á su exportación por el importante puerto de Pasajes, tan protegido por Guipúzcoa.

El Sr. D. Galo de Pobes brindó por la producción vinícola en general y muy especialmente por la de las Riojas y Navarra, procurando interesar al dignísimo señor Presidente y á los representantes del país en las Cortes, para que á su vez lo hagan cerca del gobierno, en favor de esas provincias tan castigadas por la terrible plaga del mildiu; también dedicó un cariñoso recuerdo á D. Eugenio de Garagarza por haber iniciado y planteado en Alava los procedimientos de vinificación del Medoc que tan buenos resultados han dado en las Riojas.

El Sr. Martínez Añibarro, después de un breve discurso alusivo al acto, brindó por la Sociedad Económica de Navarra y el país por cuyos intereses vela; por la prosperidad y el progreso de la vinicultura española; por los cosecheros de las Riojas, Navarra y demás comarcas productoras, á cuyos esfuerzos se debían los admirables productos que acababan de saborear; y por el simpático é ilustrado señor Presidente de la mesa Sr. Quiroga Ballesteras á quien dijo: «Todos debemos enviar el testimonio de nuestra adhesión, ya personalmente, por sus relevantes prendas, ya como representación y personificación del Congreso celebrado, y por consiguiente de nuestra propia obra, á la que todos debemos querer y ensalzar.

El Sr. Ferrando por las comarcas que producen tales vinos; por los inteligentes cosecheros que los elaboran; por el digno Sr. Quiroga, cuya presidencia recordásemos con gusto, y demás señores que nos honran en tan agradable prueba; y, por último, por los ilustres riojanos Sres. Sagasta, presidente del Consejo de ministros y marqués de Riscal, vinicultor de los más distinguidos del país.»

Tanto el Sr. Ferrando como el Sr. Vega, brindaron en verso repetidas veces con unánime aplauso de la concurrencia compitiendo en gracia y aporruidad.

Nuestro querido director Sr. Zaitigui, recordó los estragos que el año pasado ocasionó el mildiu en las Riojas, Navarra, y otras comarcas de España; enumeró los incesantes trabajos que ha venido practicando Mr. Millardet para dar cen un remedio seguro, económico y de fácil aplicación para combatir aquella plaga; notició después á la concurrencia los satisfactorios resultados que está dando en los viñedos de la Rioja la mezcla de la cal y sulfato de cobre; se manifestó muy reconocido por el penoso trabajo que tanto el Sr. Garagarza (D. Fausto), como el Sr. Martínez Añibarro, vienen haciendo de las numerosas muestras de hojas que diariamente se remiten á la CRÓNICA para su estudio; y terminó brindando con entusiasmo por estos dos señores, y muy especialmente por el sabio y modesto naturalista profesor de la universidad de Burdeos, Mr. Millardet, inventor del celebrado y eficaz procedimiento contra el mildiu.

Brindaron asimismo con la mayor oportunidad los Sres. Escudero (D. Cayo), marqués de Murrieta, Echevarria y Fuertes, y otros que no recordamos en este momento.

Resumió los discursos el Sr. Quiroga, agradeciendo las atenciones de que ha sido objeto, elogiando los productos de los cosecheros que le habían obsequiado y manifestando su interés por cuanto se relaciona con la prosperidad de la primera riqueza agrícola de la península.

En la mesa, con aplauso nuestro, figuraron dignamente el excelente vino tinto del señor marqués de Murrieta (Logroño) con sus 14,8 grados naturales de alcohol y 25 de extracto seco; el ligero y exquisito, propiamente de pasto, tinto también, del Sr. Pobes (Ollauri), con sus 11 grados alcohólicos; el renombrado y selecto del señor marqués de Riscal (Elciego); los bien elaborados, blancos, de los Sres. Arguedas, (Tudela de Navarra) y Zuloaga (Campo de Calatrava), la-

mando también justamente la atención, por el esmerado trabajo que suponen, los chacolies blanco y tinto del señor marqués de Urquijo, de Llodio (Alava).

MERCADOS DE VINOS

El estado del viñedo ha mejorado mucho con la vuelta del tiempo propio de la estación que atravesamos y si así sigue una ó dos semanas más, la florecencia pasará sin quebrantos de importancia.

La próxima vendimia se anuncia buena cuando menos, pero la lozanía y abundante muestra que en general ostenta la vid no pueden dar las esperanzas de antes en las Riojas, Navarra, Aragón, Cataluña y otras comarcas, por los serios temores que inspira el mildiu, cuyo terrible hongo ha reaparecido ya en no pocos pueblos de la cuenca del Ebro, así como en Galicia y otras regiones.

En medio de tal desgracia, tenemos la fortuna de contar con un remedio seguro, económico y de fácil aplicación, la mezcla de cal y sulfato de cobre, remedio que ha salvado las dos últimas cosechas en la Girona y que tanto por todo esto como por su completa inocuidad, (aún cuando otra cosa afirma *La Correspondencia de España*, pero porque sí, sin alegar una sola razón), es recomendado con entusiasmo por el eminente Pasteur y otros muchos sabios de Francia, por el Instituto Agrícola catalán de San Isidro y por las diputaciones de Logroño, Alava y Navarra, después de concienzudo estudio de tan capital problema.

El tratamiento Millardet se generaliza en todas estas comarcas, y son ya varios los grandes propietarios que á esta fecha llevan rociadas con la salvadora mezcla más de doscientas mil vides, sin que ni las plantas ni los encargados de la aspersión hayan sufrido el más leve trastorno en su organismo. En cambio, las manchas características del mildiu han desaparecido de las hojas, y los viñedos tratados se distinguen ya desde lejos de los no tratados, por su mayor desarrollo y hermoso verdor. Vaya tomando nota *La Correspondencia de España* de todos estos efectos que en las personas y en las vides está produciendo la mezcla de cal y sulfato de cobre, para que sobre asuntos de tantísima trascendencia para la principal riqueza de España, no lance sueltos que puedan sembrar la duda y la alarma entre los muchos propietarios que atentos á los consejos de sus diputaciones han hecho acopio de sulfato de cobre para defender sus cosechas del mildiu.

El mercado de vinos sigue inactivo, tanto por ser en general muy limitada la existencia de caldos de exportación, como por los altos precios que exigen los afortunados tenedores; las clases defectuosas y las de poco color han sufrido alguna depreciación en ciertas bodegas.

Hé aquí los precios y ventas que registran nuestros celosos corresponsales:

Riojas.—Como el año pasado, puede decirse no hubo vendimia en estas comarcas por los estragos que causó el mildiu, el mercado carece de interés en esta campaña, y lo único que preocupa y absorbe por completo la atención de los propietarios es el estudio y aplicación del tratamiento Millardet para que no se repita el tremendo desastre de 1885, por el que perdieron las Riojas, según nuestros cálculos, más de treinta millones de pesetas.

En San Vicente se han ajustado partidas para Briviesca y otros pueblos del interior á 7 y 7,50 rs. la cántara (16,04 litros).

Los conocidos comerciantes señores Blondeau y Boissot han contratado algunos miles de cántaras en la bodega de Haro, fluctuando los precios entre 5 y 8 reales.

En Alesanco se ofrece á 6 y en Navarrete á 5.

Después de prolongada calma se ha extraído de San Asensio una partida al precio de 5 rs. la cántara.

Los propietarios riojanos al ver el rebaje que han elaborado, están arrepentidos de haber vendimiado, pues ascienden á más los gastos de la recolección que el producto del caldo obtenido.

Navarra.—La paralización es general en esta provincia, por cuyo motivo los precios han bajado.

Olite ofrece sus caldos á tipos arregla-

dos; pero ni aún así se anima la demanda.

Para Guipúzcoa se ha operado en Puentel Reina sobre la base de 11 y 12 rs. el cántaro de 11,77 litros.

En Dicastillo rigen los precios de 8 á 10 y en Estella los de 11 á 12.

En Cintruénigo se trabaja en pequeña escala de 10 á 17 rs.

En Morentin se han hecho varias cubas de 12 á 16.

De Marchante se nos da como más general el límite de 18 rs. cántaro.

En Mañeru se reciben pocos pedidos; pero como la existencia es corta, basta el movimiento que se advierte para que dicha bodega pueda quedar agotada antes de la próxima vendimia.

Aragón.—También se lamentan los propietarios de estas comarcas de la prolongada calma que viene dominando en el mercado, pero esto no quita para que los precios se sostengan para las buenas clases.

En Villaluenga se han hecho ajustes á 28 pesetas alquerez de 119 litros.

En Ainzon está adelantada la venta y se detalla con suma variedad de 25 hasta 50 pesetas alquerez. Ciertamente que las clases son muy variadas.

En Fuendejalón se contrata de 40 á 50 alquerez y los pedidos escasean.

En Almonacid de la Sierra se opera con poco calor, sobre la base de 47 á 48 pesetas por los caldos ricos en alcohol y materia colorante; la existencia en esta acreditada bodega es de importancia.

En Aguaron la calma es casi absoluta y se cedería de 30 á 35.

En Godojos se han cerrado las últimas ventas á 35 pesetas.

En Calatayud y pueblos limítrofes rigen los precios de 30 á 35.

De Santa Cruz del Río Tobed sólo se exportan ciertas cantidades de clase superior á 38 pesetas.

En Huesca escasean igualmente los negocios; algunas partidas se han cedido de 40 á 46 pesetas hectolitro.

Cataluña.—En la plaza de Barcelona se trabaja bien poco con destino á Cuba y el Sud de América, pero á pesar de esto los precios más tienden á subir que á bajar, por lo muy reducida que se encuentra la existencia propia para la exportación. Los vinos preparados para embarque se cotizan como sigue: para el Río de la Plata, de 45 á 50 duros la pipa catalana; para la Habana, de 38 á 40; para el Brasil, sin operaciones.

Las expediciones por el puerto de Tarragona siguen ofreciendo poquísima importancia, pero también en esta plaza están firmes los precios de los caldos bien conservados. Hé aquí los que rigen: tinto dulce del Priorato, á 78 pesetas la carga de 121,60 litros; idem, seco, de igual comarca, á 70; bajo Priorato, á 62; del campo, á 35; de Vendrell, á 41; de Montblanch, de 20 á 25; de Requena, de 40 á 45.

En Valls se cotiza como sigue: tintos de primera, á 30 pesetas la carga; de igual color de segunda, á 20; blancos de primera, á 20; idem de segunda, á 13.

Valencia y Murcia.—Las bodegas del Río de Mijares (Castellón), según nos dicen de Montanejos, se han visto favorecidas con las visitas de muchos negociantes, quienes han hecho importantísimos acopios á los precios de 10 á 11,75 reales el cántaro de 11,27 litros; así es que después de estas ventas tocó á su término la campaña por falta de existencias.

En cambio en Pedralva (Valencia) se ha paralizado la extracción, pero esto no obsta para que acusen firmeza los siguientes precios: vinos de primera, de 60 á 65 duros la bota de 61 cántaros; de segunda, de 50 á 54; caldos picados, de 40 á 42.

En Sagunto se detalla de 14 á 18 rs. decálitro.

En Chiva y Ceste de 12 á 14.

En Albaida y su valle de 4 á 6.

En Montaverner se ofrece de 6,50 á 7.

En Requena quedan ya pocas partidas disponibles, y rigen los precios de 14 á 20 reales la arroba, según la calidad.

En Tarazona (Albacete) gran calma y deseos de vender, pagándose la arroba de 17 á 18.

De Yecla, Villena, Benejama y otros puntos de Murcia y Alicante nos participan que ya han comenzado los negocios sobre cepas. Del primero de dichos pueblos nos consta se han entregado cantidades á cuenta de la próxima cosecha sobre la base de 8 y aún más reales

la arroba de uvas, pero estos precios no pueden todavía registrarse como corrientes. En Villena se ha contratado también á 8 reales la arroba de fruto de la próxima vendimia.

El miércoles nos ocuparemos de los mercados de las demás comarcas de España.—Z.

NOTICIAS

El Sr. D. Andrés Arteta, ilustrado vinicultor de Navarra, también cree que para abrir nuevos mercados interesa pedir rebajas de derechos y no ampliaciones en las escalas alcohólicas, por cuyo motivo dicho importante vinicultor se ha adherido á la minoría en la votación nominal de la conclusión sexta, al tema segundo del Congreso de Vinicultores.

En muchos términos de Cataluña, Valencia y Murcia, han ocasionado los vientos cálidos graves daños á los sembrados; el exceso de calor ha precipitado la granazón, resultando muy imperfecta.

De *La Liga de Contribuyentes*, de Salamanca:

«Tenemos noticias de ventas contratadas en ganado de cerda, con entrega de este para devolver cebado en la primera quincena de Noviembre, abonando por cada arroba de exceso, 47 y 48 reales.

Están en proyecto otras partidas que representan cantidad considerable en condiciones análogas y que con seguridad se ultimarán.»

Hállase atracado en el muelle de Barcelona el vapor inglés *Ponca*, que entró el otro día procedente de New York con un cargamento de 2.000 toneladas de trigo.

Recientemente ha llegado al puerto de la capital de Inglaterra un barco procedente del Sur de Australia, cargado de manzanas, naranjas, uvas y otras muchas frutas, que gracias á un nuevo sistema de embalaje, resisten, sin echarse á perder, una larga navegación, llegando á su destino como si acabaran de ser recogidas de los árboles.

La cosecha del cáñamo presenta este año tan lisonjero aspecto en Castellón, que los labradores reconocen que en mucho tiempo no se había visto la planta textil tan lozana y de tanta longitud.

De Lerma (Burgos) nos participan la extraordinaria noticia de que en la madrugada del 20 del mes actual cayó una helada intensa que ha causado considerables daños en los sembrados, huertas y viñedos.

Realmente que dicho fenómeno es raro en las vísperas de San Juan.

El distinguido profesor de Zaragoza, señor Solano, ha salido para varios puntos de aquella provincia donde ha reaparecido el mildiu, con objeto de enterarse del curso que llevan las experiencias que se están haciendo para combatir aquella enfermedad.

Escriben de Valls, que la feria celebrada en dicha población se vió muy concurrida, pero que las transacciones que se verificaron fueron muy escasas.

Las noticias que se reciben de Venta del Moro, Villargordo, Venterrobes y Camporrobes, respecto á la longosta, son bastante satisfactorias.

En todos esos pueblos continúan los trabajos de extinción, que están dando los mejores resultados.

Hasta la fecha no se ha extendido la plaga á otros pueblos.

La tormenta que tantos estragos causó á principios de la semana pasada por la parte de Valencia y Gandía, ha alcanzado también, según noticias que acabamos de recibir, á los términos de Castilla y Onil, donde el pedrisco ha arrasado los campos, pudiendo darse por perdidas las

cosechas, pues al pedrisco se han unido los frios intempestivos que han quemado por completo las plantas.

Los periódicos de Málaga dicen que si no llegan á arreglarse de una manera módica las tarifas de derechos de consumo sobre el vino, se darán de baja en un sólo día en la contribucion industrial 600 taberneros.

En el valle de la Alcuña se emplean los cerdos como destructores de la langosta, á la cual muestran mucha afición.

Al efecto se han traído de Extremadura de 12 á 14.000, que están prestando gran servicio en aquella comarca.

Lo que hay en contra es que la voracidad del cerdo puede ser al mismo tiempo perjudicial para las plantaciones.

En la estación de Tarrasa se hallan detenidos desde hace algunos días doce bocoyes de vino consignados á un traficante de aquella ciudad, y que el director del laboratorio municipal lo ha examinado, no considerando conveniente su expedición al público. Advierte un colega que el vino procede de la provincia de Tarragona.

Dice el *Diario de Villanueva y Geltrú* que por el sindicato de defensa con la filoxera se está procediendo á la inspeccion preliminar de los viñedos de aquel término municipal, por individuos que la subdelegacion del Instituto agrícola en dicha villa envió á formar parte de la brigada de extincion en el Ampurdán, por si llegara el caso de tener que utilizar su experiencia.

De el *Diario de Catalunya*: «Carta de uno de nuestros corresponsales de los pueblos ribereños del Jalon, nos dice que se observa en los olivos la rara circunstancia de producir actualmente muestra de este fruto cuando ya se habia perdido la esperanza de obtener algunos olivares una produccion escasisima.

Nos alegraremos se confirmen tan halagüeñas impresiones.»

UNA DECLARACION

Los que suscriben, individuos del Congreso de Vinicultores, representantes de la provincia de Alava, no han podido, por falta de turno y tiempo para hacer una manifestación en la sesión de hoy, que ha sido la última, contestar el concepto equivocado vertido por uno de los señores que han hecho uso de la palabra; y careciendo de otro medio oficial para que en las actas conste la debida rectificación, ruegan al Sr. Presidente admita las declaraciones siguientes:

1.ª Que la provincia de Alava, una de las más pobres de la nacion, sólo por su administracion muy económica y esmerada, ha podido durante cuatro años emplear módicos recursos para propagar en la Rioja los buenos métodos de vinificación.

2.ª Que aquella provincia contribuye, aunque en distinta forma, como las demás del reino, al pago de los servicios públicos, sin que haya tenido más ventajas que la de su autonomia administrativa para atender cuidadosamente al fomento de las producciones del pais.

Madrid 16 de Junio de 1886.
El Conde de Salazar.—Eugenio de Gagarza.—Galo de Poves.—El Marqués de la Solana.

Corresponsal Agrícola y Mercantil
Señor director de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES:

SANTA CRUZ DE MUDELA (Ciudad Real) 19 de Junio.

He leído con sumo placer el extenso y bien razonado discurso que ha pronunciado Vd. en el Congreso de Vinicultores, apoyando el bien general de los inte-

reses que representa esta clase, y es extraño, que reconociendo la conveniencia en sus propósitos, no haya Vd. tenido mayoría que le apoye para poder lograr un día no lejano que de nuestros vinos comunes se extendiera el consumo y pudieran beberlos ciertas clases que hoy no pueden hacerlo por los derechos excesivos que se exigen en la nacion con quien estamos en vias de realizar el contrato.

Podrán tener razon los señores que se fijan solamente en la graduacion de la escala; pero como no se dan á conocer sus argumentos en la prensa extensamente, mal podemos juzgar los que carecemos de conocimientos diplomaticos si no se estampan sus razones, para que en nuestro pobre juicio nos hicieran variar de opinion y contáramos con seguridad de un porvenir lisonjero. Quiera Dios que reflexionen nuestros representantes y puedan conducirse por la senda que ha de llevarnos al goce de prosperidad, si aciertan á una buena direccion en sus disposiciones.

En uno de estos días próximos escribiré á Vd. dándole á conocer las miserias por que estamos atravesando en esta zona, efecto de los contratiempos acaecidos en esta primavera.—M. R. G.

ALBACETE de 19 Junio.

A continuacion anotó los precios que rigen en este mercado; candel de la cosecha de 1885, á 49 rs. la fanega; gaja colorada, á 46; trigo claro, á 48; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 19.

Azafran, á 190 rs. la libra castellana; lanas de este año, á 48 rs. la arroba; vinos, á 22 id. id.

Estos precios son puestos los artículos en nuestra estacion y con todo gasto.—P. M. C.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 20 de Junio.

Al mercado de hoy se han presentado 1.500 fanegas de trigo, las cuales se han cotizado de 39,50 á 39,75 reales las 94 libras. La entrada de cebada ha consistido en 300 fanegas, detallándose de 25 á 26 rs. Las algarrobas se han pagado de 21 á 22 y el centeno de 25 á 26.

Por partidas se ofrece el trigo á 40,50 reales las 94 libras sobre wagon, á cuyo limite se ha trabajado algo.

Las compras han estado sostenidas y bueno el tiempo que hace estos días.

Los labradores estan segando las cebadas.—M. B.

ARNEDO (Rioja) 19 de Junio.

Mi enhorabuena y la más cordial felicitacion al Sr. Zaitigui por su discurso. Ha interpretado perfectamente los sentimientos y los intereses de todos los vinicultores españoles. Tiene muchísima razon; aqui no necesitamos ampliacion de la escala alcohólica, sino rebaja de derechos, para que los señores ingleses, que vienen á embriagarse con nuestros vinos en la Península, puedan hacerlo en su patria mejor que con los roncs, cervezas y alcoholes alemanes. Si no quieren rebajar los derechos hasta un limite que puedan beberlo los mas pobres, que se esten ellos con sus géneros, y nosotros con nuestros vinos. No nos faltaran mercados donde llevarlos, ó por lo menos conseguiremos que no se abata nuestra industria, á la cual la agricultura, y sobre todo la viticultura, debe dispensar la proteccion y apoyo posible. Somos hermanos, somos españoles, y nos debemos proteccion mutua. Los yankees que se vayan á vender sus géneros á otra parte. O rebaja enorme de derechos ó no hay tratado; ese debe ser el lema, y ademas no comprometer demasiado nuestra industria y comercio que tienen derecho á la proteccion del gobierno, así como nosotros. No seamos egoistas; que el egoismo mata y agosta todo.

Respecto de Alemania digo lo mismo; el gobierno no debe permitir vengan á apastarnos y matarnos con sus alcoholes de industria sin grandes ventajas para nuestra nacion. Vergonzoso es que teniendo nosotros alcoholes, espíritus y aguardientes naturales para apastarlos á ellos sin perjuicio para su salud, vengan ellos á matar esta industria en nuestra patria, y á matarnos á nosotros poco á poco con el veneno que tienen; en esto no debe haber transacion ni punto de descenso. Los vinicultores debemos reunirnos en masa para que cese ese estado de cosas y se ravisen los tratados de comercio cuando llegue el tiempo; y mientras tanto debía formarse una liga general para no gastarles ni un litro de tales al-

coholes. Nuestros vinos, hablando en general, no necesitan encabazarse y los que lo necesiten, debe hacerse con alcoholes ó espíritus del pais de vino neto y nada mas. Así se acabaria con esa industria envenenadora.

No concibo el estado á que han llegado las cosas y habiendo confianza en el remedio Millardet contra el mildiu, no concibo, repito, que haya propietarios viticultores que puedan hacer la operacion y no la hagan. Se trata de salvar la cosecha y el viñedo que, de ser atacado en tierno, perece: pues siendo esto cierto, mientras no se nos dé un remedio mas inocente, no hay más remedio que aplicarlo. Yo creo que será muy poco, ó nada, lo que pueda perjudicar al vino, pues á la vid sabido es que no la daña pero supongamos que le perjudicara, y que no valiese más que para quemarlo; aún en este caso, debería aplicarse, siendo como es su coste sumamente barato.

Acabo de hacer la operacion en mis viñas: menos de cinco ó seis litros no he gastado por obrada: pues bien, con tenerlas lejos, la mas cerca legua y media, me ha salido la obrada á dos reales y medio. Creo no es gasto este para que se retraiga ningun vinicultor de hacer la operacion. Yo he usado para hacerla de escobillas y el pulverizador del Sr. Manso de Zúñiga; con uno y otras puede hacerse bien. Con el primero se gana mucho tiempo, pero se gasta algo más líquido: con las segundas, siendo ligeras, y usándolas con moderacion se gasta más tiempo; pero se ahorra líquido, y acaso se distribuye mejor. Así pues, creo que para los pobres que lo hagan por sí, son mejores las escobillas y pueden hacer cada obrada con el gasto de real y medio. Para los que hagan con manos ajenas, es mejor el pulverizador y pueden hacerlo con dos reales por obrada, tratándose de viñas de una frondosidad regular que produzcan diez ó doce cántaros por obrada.

Por esto tenemos el viñedo inmejorable, aunque un poco retrasado; si bien fué castigado en parte por los pedriscos últimos, que quitaron la cuarta parte de la cosecha en esta ciudad. Las labores van haciéndose con retraso. La cosecha de cereales magnífica, los precios siguen los mismos, con un poco de alza y mas extraccion en los vinos, que dejan mucho que desear.—El corresponsal.

MAÑERU (Navarra) 21 de Junio.

Vuelvo á remitir á Vd. cuatro hojas de vid que dos amigos míos me han traído con ese objeto de sus respectivas viñas, esperando de su característica amabilidad las examinará y dirá su parecer respecto al estado en que dichas hojas se encuentran.

Varios propietarios de esta localidad estan aplicando á las viñas el tratamiento Millardet contra el mildiu, y otros esperan hacerlo en breve. Según tengo entendido ninguno de ellos se sirve ni piensa servirse de las escobillas por considerar la operacion con ellas sumamente engorrosa y de mucho gasto de mezcla. Los que hasta ahora operan, hacen uso de un magnifico pulverizador, cuyo sistema descomozco, traído de Bardeos, con el que se consigue que la mezcla salga del aparato en forma de menuda lluvia, consiguiendo tratar diariamente sin gran esfuerzo de 7.200 á 7.800 cepas; y el otro sujeto emplea el de invencion del señor Manso de Zúñiga, cuya descripcion tiene hecha Vd. hace tiempo, tratando en diez horas de trabajo un operario 7.000 y más cepas con un gasto de mezcla tan sumamente reducida que apenas llega á necesitar para ese número 86 litros de ella, dejando rociadas perfectamente todas las cepas. Este instrumento es el que ha tenido más aceptación en esta localidad; en primer lugar por su baratura; en segundo por la sencillez en su manejo, y en tercero por la economía de mezcla que produce. No dudo, pues, en recomendarlo á cuantos quieran tratar sus viñas con el objeto indicado; y en felicitar cordialmente al Sr. Manso de Zúñiga (á quien no tengo la honra de conocer, por lo que se comprenda que mis elogios son imparciales y desinteresados) por el gran servicio que con su invento ha prestado á la viticultura.

El mercado de vinos en esta localidad sigue poco animado. Bien es verdad que para agotar sus existencias no se necesita de gran animacion; así es que con sólo que continúen los carros que hoy frecuentan esta bodega, darán con ellos en los meses que restan de campaña. El precio ha bajado más: la última cuba

que se ha ajustado ha sido á 11 rs. cantara (11,77 litros), vino muy regular para el año.

El viñedo, hasta el presente, está lozano y bien cargado de fruto en ciernes.

Sin otra cosa, me repito de Vd. afectísimo s. s.—El corresponsal.

LA RODA (Albacete) 19 de Junio.

Felicitó á Vd., ante todo, por el irrefutable discurso pronunciado en el Congreso de Vinicultores en la sesion del 9 del actual; aunque nada valga mi opinion, le participo mi completa conformidad con la tesis desenvuelta en el mismo.

En la revista *Los Vinos y los Aceites* número correspondiente al 15 del actual, que recibí hoy, veo un artículo suscrito por su ilustre director Sr. Hidalgo de Tablada, abundando en las mismas ideas emitidas en su discurso, para evidenciar la ninguna influencia que ha de tener en la exportacion de nuestros vinos comunes el *modus vivendi* concertado con Inglaterra.—P. M. R.

AGUARON (Zaragoza) 21 de Junio.

Doy á Vd. mi más cordial y cumplida enhorabuena por su enérgico y bien escrito discurso en pró de la proposicion que presentó al Congreso de Vinicultores, y creo puede tener la persuasión de que la mayoría productora del pais está con Vd.

También le felicito por su campaña en favor de la mezcla de cal y sulfato de cobre, único antídoto seguro por hoy contra el mildiu, según se desprende de la lectura de cuanto con él se ha hecho.

En esta poblacion, los vinicultores se hallan perplejos, sin saber hacia qué lado inclinarse, en vista de los contradictorios procedimientos recomendados contra esa enfermedad. Principióse á usar del sulfuro de calcio con el instrumento *rocia-vit*, inventado por los señores Bellostas y Tiestos de Zaragoza, y ha habido algunos que lo han empleado en todas ó parte de sus viñas; pero creo que hoy no continúan ya con este procedimiento. Algo contribuye á ello la circunstancia de que, cuantas hojas sospechosas se han mandado á esa y otros puntos, ha resultado no tener ninguna enfermedad conocida, por más que, como Vd. dice muy bien en su grata última, no estén del todo sanas.

Yo creo que, de no presentarse de improviso en el próximo mes ó en el de Agosto el devastador hongo, nada más se hará. Porque, si bien hay algunos que están convencidos de que el más esencial remedio es el que Vd. recomienda, temen, y con razon, que llegue un día en que tengan que ceder sus caldos á un precio inferior al de sus vecinos, por el fútil pretexto que pueden alegar los compradores de que no les convienen por haber sido tratados las cepas de donde proceden con el sulfato de cobre; y esto, como Vd. comprenderá, les retrae de hacerlo, mientras no exista la completa seguridad de que no serán rechazados por el comercio los referidos vinos.

Está efectuándose la operacion que aqui llaman *desrogar* (quitar los brotes ó rayos inútiles), y ha dado principio la *esporga*, ó sea la floracion de la vid, con tiempo templado, casi fresco, atendiendo á la estacion que atravesamos, gracias al viento Norte que, con mayor ó menor impetuosidad, reina hace unos días.

Terminada la siega de cebadas, van ya trillándose, hasta esperar la completa madurez de los trigos. De ambos cereales hay una regular cosecha, poco importante, sin embargo, por ser pocos los terrenos á ellos dedicados.

Más importante que en este campo, es en el de Romanos, colindante con este, del que solo nos separa una cordillera, derivacion de la Ibérica, y allí hay una cosecha buena, según pude observar en Mañer y Villareal, donde estuve poco há.

Las transacciones como hace tiempo, casi nulas, y los precios creo serán de 30 á 35 pesetas alquoz de 118,92 litros.—F. S. B.

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

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)
6, PUERTA DEL SOL. MADRID.
Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y C^{ta}.—Colchester.
y de la «Pulsometer Engineering C.^{ta}»—Londres.



Arados á vapor. Trilladoras á vapor. Guadañadoras. Segadoras y máquinas agrícolas en general. Locomóviles y máquinas fijas y calderas. Máquina para Talleres y Fábricas.



Vias férreas portátiles y wagnonetas. Tubos y metales.



Bombas de riego, motores por fuerza animal y á vapor. Norias para motor animal ó viento. Instalaciones para fábricas de alcohol. Fábricas de azúcar. Instrumentos y máquinas de vendimia.

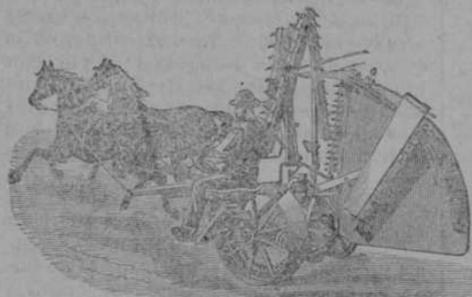
Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



<p>Arados de hierro Trilladoras para funcionar á mano, á mulacate ó á vapor Picadoras de pasto Aventadoras</p>		<p>Desgranadores de maiz Prensas para uvas y aceitunas Pisadoras de uvas</p>
	<p>Fabrican como especialidad PH. MAYFARTH Y CIA. Francoforte/s M., ALEMANIA y Vienna A pedido se mandan gratuitamente y franco catálogos completos</p>	

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

Adrian Eyries
ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID
Prensas y pisadoras de uva MABILLE
sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado. 350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor. Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Mulacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Casca-dores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y caballería ó vapor.—Rastras y desgranadoras.—Aventadoras y acribadoras decereales, etc., para era 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 mandara cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

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 remision, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid

ENOSÓTERO

PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD

para los vinicultores y comerciantes en vinos

El Enosótero es el único específico que merece el nombre de conservador de los vinos. Obra en pequeña cantidad, es de fácil empleo, mejora toda clase de vinos, es económico, inofensivo y puede emplearse en todo tiempo.

Para conocerse de la eficacia y bondad del Enosótero, basta poner un vino de más flojo ó vino con agua en dos botellas, añadir á una de ellas el conservador á razon de medio gramo escaso por litro y dejar las botellas destapadas ó algo vacías. El vino de la botella que no tiene Enosótero pronto se vuelve agrio mientras el otro no se altera y mejora notablemente.

Para evitar engaño, no debe admitirse ningún bote que no proceda de los únicos representantes en España

Sres. Alomar y Uriach

MONCADA, 20, BARCELONA

Depósitos en las principales poblaciones de España (véase el prospecto que se remite gratis al que lo pida.)

À LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.

Tambien se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboracion ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envian prospectos-circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.

En nuestros prospectos-circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilacion de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el dia por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañia.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Especialidad en BOMBAS NOEL

para trasiego y riego.

Prensas para vino y aceite.

Extrujadoras de uvas,

filtros y mangas

para

filtrar.

Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corti-pajas, Corti-raices, molinos, etc.

Bombas para pozos, ja dines, etc.

BOMBAS CONTRA INCENDIOS

Catálogos gratis y franco.

ALBERTO AHLES SUCURSAL DE LA CASA
NOEL DE PARIS.—BARCELONA
15, Paseo de la Aduana, (Frente á la Estacion de Francia.)

SEGADORA ELIZALDE

titulada la

NUEVA ESPAÑOLA

Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.

Precio 3.000 reales.

ELIZALDE Y COMP.^{ta}—BURGOS

MILDIU

PULVERIZADOR CAZENAVE
PRÉMIADO

por la Sociedad de Agricultura en el concurso de Burdeos de 15 de Mayo de 1886.

Por el Ministerio de Agricultura en el concurso regional de Agen de 18 de Mayo de 1886.

Precio en Burdeos..... 45 francos.
" en Haro (Rioja).. 50 pesetas,
Representante en España:

D. ARTURO MARCELINO HARO

FERRANDO Y PI
CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSITO
CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU

PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos. Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes. Prensas y extrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él. Ebuliómetros y otros instrumentos para el analisis de los vinos. Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes. Depósitos y bocobes de litro estafiado para alcohol. Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.

Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fábrica de R. Horsby et Sons de Grantham.

Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria. Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler. Se remiten prospectos y presupuestos.

BODEGA

Se arrienda una de la propiedad de D. Manuel Castellanos, término de la Puebla Almoradier, á un kilómetro de la carretera, que desde Quintanar de la Orden va á la estacion de Villacañas. Hay envases de conos para cabida de 17.000 arrobas, prensas, bombas, estrujadoras, y todo lo correspondiente de aparatos de mangas necesarias para el pronto y fácil trasiego, habiendo además 130 bocobes superiores, de cabida 40 arrobas uno. Para entenderse de arriendo pueden dirigirse al indicado propietario Castellanos, que habitan en el repetido Quintanar de la Orden.