

# CRÓNICA 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 22 de Setiembre de 1886.

NUM. 910

## LOS VINOS ENYESADOS

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Mi apreciable amigo y paisano: En el número 907 de su acreditado bisemanal, correspondiente al día 11 del mes de la fecha, he leído una carta suscrita el 4 en Pasajes por mi amigo D. Joaquín Jamar, relativa al enyesado de los vinos, cuya total desaparición aconseja el ilustrado colaborador de la CRÓNICA, *El Día* y otras publicaciones de importancia.

En contestación á esa carta, en la que se estiman como razonamientos en contrario al empleo del yeso el hecho de haber prohibido su importación en territorio de Francia, el Norte y América, los gobiernos de estas naciones, y la circunstancia de haber levantado su casa de Pasajes, por causas que luego veremos, tres comisiones extranjeras, espero de la imparcialidad de Vd. se digna dar cabida á los siguientes renglones, por cuyo favor le anticipa rendidas gracias su afectísimo S. S. Q. B. S. M.

A. LACALLE.

Mi amigo el Sr. Jamar, que no tuvo el año pasado una sola frase de reprobación para la sidra guipuzcoana, verdadera purga por efecto de haberse empleado en su confección manzana normanda de medianas condiciones sanitarias, trueno hoy contra los vinos enyesados, desconociendo tal vez, á pesar de su competencia en el asunto, que el yeso es un ingrediente que se adiciona al vino para aumentar sus materias colorantes naturales.

Frente á la autoridad que la observación diaria del tráfico presta al Sr. Jamar en asuntos vinícolas, puedo yo oponer mi frecuente trato con cosecheros y comisionistas del país productor, mis conocimientos del terreno y de la vinificación indígena y el haber defendido intereses de tal índole durante algunos años al frente de *El Hareens* y de *El Mercado Riojano*, semanarios consagrados casi del todo á tan ingratas cuanto honrosas tareas, y mientras confeccioné la «Semana Mercantil» de *La Voz de Guipúzcoa*.

La legislación internacional podrá prohibir la adquisición por cualquier extranjero de vinos que contengan un solo miligramo de sulfato de potasa, que dice el ilustrado comunicante; pero no podrá evitar que la naturaleza del suelo en muchas comarcas deje de producir caldos enyesados de suyo por proceder de vides plantadas en terrenos yesíferos. ¿Vamos á tirar estos vinos porque á la ley francesa y á la americana se les autojen nocivos por contener un solo miligramo?

Después de todo, el comercio es la buena fé, y ésta no preside por cierto en muchas ocasiones á los negocios del comisionismo francés, que nos devuelve nuestros mismos vinos, enyesados ó no, adornados de otras condiciones, con los que lucra escandalosamente en nuestros centros de contratación.

¿Sabe el Sr. Jamar lo que aconteció más de una vez con los vinos que se el-

aboraron sin yeso por recomendación especial, aunque más propio fuera decir exigencia de los comisionistas franceses en Rioja? Pues aconteció que esos vinos fueron cedidos á los interesados con una depreciación de 6 y 7 rs. en cántara de 16,04 litros, bajo el especioso pretexto de que eran delgados, pobres de color y poco ó nada resistentes para portearlos. ¿Qué es esto sino una superchería de la especulación francesa, Sr. Jamar?

Pues bien; hoy aquellos mismos comisionistas han evolucionado, como ahora se dice, radicalmente, y son los primeros en recabar del cosechero la adición de yeso en dosis más que regular. ¿Quién tiene razón en este caso, el comisionista ó la ley francesa? ¿Deberemos transigir con ésta, cuando los mismos franceses, á quienes obliga más de cerca, eluden su observancia? Lo que hay es que el precipitado de yeso de nuestros caldos estorba en cierto modo las combinaciones del *coupage* de nuestros vecinos; ni más ni menos.

Resulta de todo esto, que España pierde, en concepto del Sr. Jamar, toda la exportación de vinos sin yeso que hacen á Francia las naciones italiana y portuguesa. No es exacto: Rioja y Aragón han visto exhaustas sus bodegas á la expiración de toda campaña vinícola; apelo al testimonio de la CRÓNICA. Por otro lado, Francia acapara vinos de la comarca portuguesa de Laniego, tan ricos en tanino y con los mismos componentes de sales minerales que los riojanos á consecuencia de la igualdad de terrenos. De donde resulta, según el lío que se hace el Sr. Jamar, que Francia huye de Seila para caer en Caribdis. ¿Donosa consecuencia, y sobre todo, medrada ejemplaridad la de la ley francesa!

Lo propio que con este asunto, acontece con la cuestión del cacareado mildiu. No parece sino que existe deliberado propósito por parte de algunos especuladores, de jugar á la baja en la cotización de nuestros vinos. Los heraldos de la exportación francesa han inflado desmesuradamente los carrillos para noticiarnos que no adquirirán vinos sulfatados, sino á un tipo más reducido que el de los no tratados por el susodicho procedimiento. ¿No acusa este pregon la misma intriguilla de bajo vuelo que la puesta en juego con motivo de los vinos enyesados?

Y cuanto á los hechos positivos y tangibles de que hace mención al final de su epístola el Sr. Jamar ¿qué hemos de decir, cuando se parte de base tan falsa?

No, Sr. Jamar; esas casas exportadoras que han abandonado á Pasajes, no levantaron sus reales imposibilitadas de acaparar vinos de primera *sin yeso*, en Aragón y Rioja. Se trasladaron á Portugal é Italia por aquello de *pan y vino, un año tuyo y otro de tu vecino*: refran que advierte no ser comunes en un mismo año las cosechas abundantes de pan y vino. Se fueron, créalo nuestro amigo, por efecto de la escasez de existencias enyesadas y por enyesar. Merced á la misma circunstancia cambiaron de do-

micilio varios comisionistas españoles y extranjeros establecidos en Haro, Anguciana, Briones, Cenicero, Logroño y Alfaro, en la Rioja, y otros de varias localidades de Aragón y Navarra.

Por lo demás, el sulfato de cal ó yeso, que aviva el color de los vinos tintos y lo conserva por más tiempo, y que algunos inteligentes de similar confunden lastimosamente con el nocivo cloruro de cal, no se administra ya hoy por fortuna á nuestros vinos en las proporciones enormes que hace algunos años. Pero de esto á pretender que se desista de un sólo miligramo, existe una diferencia notabilísima, imposible de salvar por los cosecheros, que de todo se acuerdan menos de arrojar piedras á su tejado, en lo cual obran perfectamente, según mi leal saber y entender.

Expresando á Vd. de nuevo mi agradecimiento, señor director, queda á sus órdenes en calidad de amigo y paisano, atento S. S. Q. B. S. M.

A. LACALLE.

Haro 16 de Setiembre de 1886.

Dos palabras por nuestra cuenta. Desde el momento que varias naciones de América y del Norte de Europa han proscrito en absoluto los vinos enyesados y sobre todo, desde que hemos sabido que el ministro de Justicia de Francia acaba de dirigir una circular á los procuradores generales poniendo en vigor la muy célebre de M. Cazot de 27 de Julio de 1880, que como todos recordamos declara *nocivos á la salud* los vinos que contienen más de dos gramos de sulfato de potasa por litro, la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES se ve en la necesidad de aconsejar á los cosecheros y negociantes que elaboren sus caldos sin ayuda del yeso, ó por lo menos, que empleen esta sustancia con suma prudencia, á fin de que aquellos no resulten con más de los dos gramos de sulfato y puedan ser importados en la vecina república.

El ministro de Justicia consigna en la aludida circular que las Cámaras de Comercio, Cámaras sindicales de comercio, de vinos y espíritus, Cámaras consultivas de agricultura y los Consejos de higiene pública, estiman en los nuevos informes que la presencia del sulfato de potasa en los vinos de comercio no debe ser admitida cuando pase de dos gramos por litro; y que el Comité consultivo de higiene de Francia considera que la práctica del enyesado de los vinos ejerce una influencia nociva en la salud pública de día en día mejor comprobada.

Algunos periódicos profesionales de aquella nación al dar cuenta de tan importantísima circular, suponen que para que el vino no exceda de los dos gramos de sulfato, no deberá adicionarse en la vendimia más de 300 gramos de yeso por cada 150 kilogramos de uvas. Este cálculo le conceptuamos nosotros harto peligroso por cuanto, como dice muy bien el Sr. Lacalle, de vides de terrenos yesíferos se obtienen naturalmente caldos con sulfato de potasa.

Como ve nuestro ilustrado amigo y

paisano, no desconocemos que ciertas comarcas rinden vinos sulfatados sin que hayan sido enyesados; y este precisamente es un motivo más para proscribir el yeso ó cuando menos para emplearle con gran prudencia, en pequeñas dosis, con objeto de que el vino no contenga más de los dos gramos. El argumento de que los terrenos yesíferos dan naturalmente vinos sulfatados sería bueno para aducido en contra de la circular Cazot y de otras disposiciones análogas, pero desde el momento que estas existen no nos queda otro remedio que prescindir del yeso en la vendimia.

El Sr. Jamar, inteligente director del puerto de Pasajes que se interesa como el primero por el fomento de nuestra producción vinícola, ha dicho con tanta razón como oportunidad «no más enyesado!» y el ilustrado exdirector de *El Hareens*, que por lo visto no tenía conocimiento de la *exhumación* de la circular de M. Cazot y que además no ha olvidado los perjuicios que en la campaña de 1880-81 sufrieron los cosecheros que no enyesaron, teme se repita en la que ahora comienza el mismo lamentable fenómeno.

No es de creer tamaña informalidad y máxima cuando la circular del ministro de Justicia es producto de un serio y prolijo estudio y de una amplísima información.

CECILIO S. DE ZAITIGUI.

## NUEVA INVASION DE MILDIU EN RIOJA.

Según recordé á los viticultores de este país, que hacen la vendimia generalmente por Octubre, en el comunicado que tuvo la amabilidad de publicar la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES el día 29 de Agosto, había grandes probabilidades de que el mildiu reapareciera por Setiembre, causando los estragos consiguientes; cuya predicción de las personas que llevan más tiempo que yo estudiando esta plaga, no ha tardado en realizarse, presentándose el mildiu de nuevo casi exclusivamente en la variedad garnacha desde el día 14 que fué el primero en que los vientos solanos ó de levante han dejado de ser secos.

Hasta ayer que el calor era bastante intenso, se desarrollaba en manchas confluentes que tenían su centro en cualquier punto de la hoja, pero desde hoy tiene su asiento de preferencia pegando á los nervios, como podrá notar por las muestras de hojas invadidas ayer y hoy que le remito.

La invasión de hoy ha sido de tal intensidad á causa de un chaparrón seguido de sol, que con cinco ó seis parecidos, aunque no aumentasen en progresión geométrica, perdería el garnacho toda su hoja en las viñas no tratadas ó que no han recibido más que una dosis homeopática de sulfato de cobre: pues en las que han recibido una pulverización de mezcla Millardet á razón de 12 litros por obrero, hay que recorrer muchas cepas para encontrar alguna hoja invadida.



Muchos propietarios de este país, que no tienen más noticias de sus viñas que las que les dan sus mayores ó administradores, podrán enterarse por estos renglones del mal que les amenaza, antes de que les digan que por la luna, por algún mal rocío ó nube maligna, se les han caído las hojas á sus viñas, lo cual me mueve á dar la voz de alarma ahora que pueden confirmar lo que anuncié el 29 del mes último, pudiendo llegar á tiempo de salvar la cantidad, ya que pueden llegar tarde para que no desmerezca la calidad en el garnacho.

Deben recordar que el mildiu ataca á los pedúnculos y pedunculillos y que pueden encontrarse con los granos en el suelo cuando crean poderlos tener en los tinos.

La mezcla Millardet, puedo ya asegurar que es de resultados seguros, no solo por el estudio de los demás, sino por *experiencia propia* con tal de que se cubra por lo menos como una mitad de la hoja de sulfato de cobre, pues en este país no basta que caiga una gota para librar cada hoja como aseguraba Millardet bastar en el Medoc.

TRINIDAD MANO DE ZÚÑIGA.

Cidámon (Roja) 16 de Setiembre.

### MERCADOS DE VINOS

Descartados los pedriscos que han descargado en ciertos pueblos, no hay duda que el mes de Setiembre viene siendo muy propicio para el mejor desarrollo y completa madurez de los racimos. La situación de nuestros viñedos es cada día más halagüeña, y si bien la actual cosecha no llamará la atención por la abundancia y exceso de producción, en cambio se distinguirá por la calidad de los vinos, que seguramente será irreprochable y cual hace años no se conseguía.

Los cargamentos de Valencia que se reciben en Certe, gustan hasta el extremo de que los más acreditados potistas de aquella importante plaza francesa que resultan mejores que las primeras clases de Alicante de la pasada recolección. Los nuevos caldos de las Balears también agradan más que otros años. Los de Alicante no han podido todavía ser presentados en el mercado francés, pero se espera reúnan las envidiables condiciones que les han conquistado el primer lugar entre las diversas procedencias que arriban á Certe.

Todas las partidas importadas hasta ahora, han tenido buena colocación, por lo que los precios están firmes; 15.000 envases de Mallorca se han cotizado de 30 á 32 francos hectólitro, y los *Valencias* no se logran á menos de 42 á 47. Los de Argelia se pagan de 35 á 37.

La campaña se abre en excelentes condiciones, y se espera un periodo de inusitada actividad, pues sabemos que solo de Certe han salido para nuestra península unos 25.000 envases vacíos; el vapor *Neustria*, de la compañía Cyprien Jabre, ha trasportado 4.000 á Valencia.

Los vinos de 1885 se cotizan en Certe como sigue: Alicante, de 50 á 54 francos hectólitro las primeras clases; de 48 á 52 las segundas, y de 42 á 44 las terceras; Benicarló, de 52 á 54 y 47 á 49; Mallorca, de 28 á 30; Aragón, de 48 á 52 y 40 á 44; Vinaroz, de 44 á 46.

En el Rosellon y Mediodia de Francia están animados los negocios sobre cepas, pero no hay que perder de vista que los precios son menos altos que en la campaña pasada. El tipo más general el año último fué de 8,50 francos por grado y hectólitro, y en el presente el comercio se resiste á pasar de los 3 francos, á cuyo precio se han cerrado buenas cosechas.

Los mostos de *petit-buschet* dan lugar á importantes transacciones. De Beziers dicen que en pocos días ha pasado á manos del comercio casi toda la producción de aquellas vides; los precios han fluctuado entre 26 y 32 francos hectólitro. Los mostos de *aramons*, así como los de las demás cepas que se cultivan en el Mediodia y Rosellon, serán también acaparados pronto por los negociantes, siempre que los propietarios se presenten razonables en sus exigencias.

En Nimes se detallan los vinos de 1885 de España á los siguientes precios: Alicante, buena clase, 14 á 15 grados, de 40 á 50 francos hectólitro; Valencia, de 35

á 38; Tarragona, 27 á 30. La existencia es corta, pero más pequeña es aún la demanda, pues según tenemos dicho el comercio se limita á comprar lo puramente indispensable al ver que los nuevos caldos prometen bastante más que los añejos.

De Marsella se nos da como corriente esta cotización: Mallorca, de 28 á 32 francos hectólitro; Requena y Utiel, sin existencias; Valencia, de 40 á 42, 33 á 34 y 26 á 27, según la calidad.

En París alcanzan los vinos viejos los precios que anotamos á continuación: Haro, 1.ª clase, de 62 á 65 francos hectólitro; Navarra, de 56 á 58 y 48 á 50; Carriñena, de 60 á 62; Huesca, de 62 á 65 y 58 á 60; otras procedencias de Aragón, de 56 á 58 y 50 á 53; Benicarló, 56 á 58 y 51 á 53; Cataluña, 2.ª clase, 45 á 47; Alicante, 58 á 60 y 55 á 57; Valencia, 48 á 50 y 45 á 47; Portugal, 60 á 63 y 52 á 56; Italia, 42 á 67, según clase y procedencia.

Los vinos nuevos de España han principiado á cotizarse en la capital de Francia de 48 á 53 francos hectólitro.

El sábado próximo registraremos los negocios de uvas y mostos de que nos den cuenta nuestros corresponsales de España.—Z.

### NOTICIAS

Los artículos de *Los vinos enyesados y Nueva invasión del mildiu en la Rioja*, que publicamos en primera plana son de un interés vitalísimo, por cuyo motivo llamamos sobre ellos muy especialmente la atención de nuestros lectores.

El ministro de Justicia de Francia ha puesto en vigor la famosa circular sobre el enyesado de los vinos y el mildiu ha reaparecido nuevamente en la Rioja.

La mezcla Millardet para combatir el mildiu da los magníficos resultados que esperábamos.

De las Riojas nada tenemos que añadir á las observaciones de nuestro ilustrado colaborador Sr. Manso de Zúñiga.

Del éxito alcanzado en Cataluña con la salvadora mezcla se ha ocupado últimamente en los términos más lisonjeros el muy ilustrado ingeniero Sr. Roig y Torres, director de la *Revista del instituto agrícola catalan de San Isidro*.

Del resultado que ha producido en las comarcas de Burdeos, basta repetir que los vinicultores de la Girona que concurren al Congreso celebrado recientemente en aquella capital, se mostraron muy satisfechos de los efectos del caldo bordelés y que el citado Congreso ha declarado la eficacia del justamente celebrado tratamiento.

Por último: el director de la escuela práctica de agricultura de *Escully* (Rhone) afirma en un documento oficial, que los ensayos hechos en su escuela han demostrado plenamente que la mezcla de cal y sulfato de cobre es un remedio eficaz para combatir no solo el mildiu sino la clorosis y la anemia de la vid.

Por hoy nada más.

De *El Diario de Catalunya*:

«Hoy se comprende prácticamente en nuestro mercado la escasez de frutas de este año, llegándose á pagar ayer diez y ocho pesetas por seis docenas de melocotones, precio exorbitante en la comarca donde se cria este codiciado fruto.»

La recolección de las algarrobas es general en la comarca de Tortosa.

Este fruto ha quedado corto, y por consiguiente su rendimiento es escaso, por lo cual la cosecha no resultará ni mediana; y aunque pueda llenar las necesidades del país, si Barcelona ha de volver á surtir de aquella comarca, como parece lo regular, se agotarán bien pronto las existencias si no sostienen los propietarios y especuladores los subidos precios que preteadieron en el año último.

Por de pronto, el precio de la presen-

te cosecha solo es de cuatro pesetas por quintal de 41,60 kilogramos en almacén, en vez del de seis pesetas que rigió en la última.

En vista de que se reciben en Málaga muchas cajas de pasa en malas condiciones, una por faltas en el peso, y otras porque tienen mezcladas las calidades, ocasionándose con esto grandes perjuicios á los comerciantes, sería oportuno que se tomase un acuerdo de carácter general para poner término á este abuso, y se adoptaran medidas tan eficaces como las que se tomaron en otra época no remota.

De *La Union Mercantil* de Málaga:

«El Circulo Vinícola de Málaga ha dirigido atento oficio á nuestro apreciable amigo el Sr. D. Pedro Gomez Gomez, presidente del Sindicato de vinos, ofreciéndole su cooperación más decidida y reiterándole las seguridades de su mucho aprecio.»

Algunos cultivadores de viñedo moscatel del término de Chipiona (Málaga), han dedicado este año su uva á pasa, con tan buenos resultados, que en los almacenes de Málaga se les ha pagado con gran estimación.

Como el beneficio obtenido ha sido de importancia, muchos propietarios parecen dispuestos á emprender el negocio en la temporada próxima.

La cosecha de patata es este año abundante en los pueblos de la Cerdeña.

Dicen de Jaen que en lo que va de año se han destruido un millón de plantas de tabaco en el término de Santiago de la Espada.

La exportación de cebollas con destino á los Estados Unidos de América, toma incremento en Gandia; desde el 15 de Agosto al 8 de Setiembre se han expedido más de 25.000 cajas.

A los pueblos que dimos como castigados por los últimos pedriscos tenemos, por desgracia, que añadir los de Estella, Peralta, Junes y Frices, los cuatro de Navarra.

El viñedo de Rincon de Soto (Rioja) acaba de ser fuertemente atacado por el mildiu; así es que aun cuando el fruto está adelantado en su madurez, se teme ocasionar perjuicios serios el terrible hongo.

Hace algunos días que se encuentra en Barcelona Mr. Luis Blairet, director que fué del periódico *Le Dépeche*, de Toulouse, que ha venido á España por orden del ministro de Comercio de Francia, con el objeto de estudiar la manera de perseguir el fraude en el comercio de vinos.

Semejante estudio creemos nosotros daría más resultado haciéndole en la misma Francia, que es de donde proceden las drogas que se emplean para falsificar nuestros vinos; y no solo vienen de allí los ingredientes, sino los profesores de tan nociva industria. Véase si no el siguiente suelto:

«Varias casas francesas reparten con profusión, entre los cosecheros, prospectos anunciando varios productos químicos para colorear los vinos, cuidándose muy bien de asegurar en todos ellos que no se descubren al analizarse el vino. No nos cansaremos de aconsejar á los propietarios, que no hagan caso de semejantes promesas, puesto que no hay ninguna colorante que resista un buen análisis, y que si es muy recomendable que en la elaboración procuren sacar de la uva todo el color posible; el empleo de colorantes artificiales puede producirles fatales consecuencias.»

La enfermedad variolosa se propaga en las ganaderías de Navarra.

Ultimamente se ha presentado en Larraaga.

Continúan recibiéndose en Málaga partidas de limones para embarque, cotizándose generalmente al precio de 100 reales caja.

Tal es el movimiento de la vendimia en Felanitx (Balears) que, la mucha gente que se ocupa en las faenas agrícolas no es suficiente para llenar las atenciones que reclaman los campos y los viñedos, sintiéndose en dicho pueblo la falta de brazos, y más que de brazos, la falta de medios de acarreo para abastecer de carga á los buques anclados en Porto-Colom.

Hace algun tiempo venia ofreciéndose á los panaderos de Montovo (Italia), una calidad de harina á infimo precio, cuando llegó muestra de la misma á la Cámara de Comercio italiana.

Sometida dicha harina á un análisis químico, resultó que la expresada harina era nada ménos que un compuesto de cal, carbonato de magnesia, sal, hierro y alúmina. Denunciada á la autoridad y despues de algunas pesquisas, cayó en poder de la misma el *industrial*, que era un tal Angel Compagnoni.

Llegó á saberse que para fabricar dicha harina el tal Compagnoni habia encargado tambien ocho quintales de piedra molida.

Dice *El Mercantil Valenciano* que el arroz no alcanza buenos precios por el retraimiento de los compradores, en vista de la alarma creada en aquella provincia y por la extraordinaria oferta de los labradores, acosados por la necesidad de vender pronto para pagar deudas.

Se nota una pequeña tendencia al alza, que tal vez se acentuará si los cultivadores pueden retraerse de vender y esperan un poco.

El arroz valenciano es este año de calidad superior y anda escaso.

Cuando acaba de agitarse en España la grave cuestion de la enajenación de montes públicos, oportuno parece advertir que con los bosques desaparecen de los países muchas aves, por carecer de abrigo, y pululan los insectos por doquier. Precisamente en las regiones vitícolas es donde más pronto se sienten los efectos de la tala de árboles, y de ahí muchas plagas que affigen á la agricultura, y de ahí la acción devastadora de ciertos insectos. Por lo mismo, es conveniente que nuestros agricultores vayan pensando en plantar árboles y en conservar los aún existentes, y los mismos zarzales y otros arbustos inútiles al parecer.

### Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

VILLA DEL PRADO (Madrid) 19 de Setiembre.

Muy señor mío: Sin duda habrá Vd. juzgado mal de mí, creyendo que le tengo olvidado, pero no es así, pues ha sido debido á esperar el resultado de estas funciones y del asunto principal que hoy preocupa á los pradeños, cual es la feria que se ha inaugurado este año con un resultado muy satisfactorio y que nadie le creía, pues el día 5 del corriente se presentaron en el teso 752 cabezas vacunas, 1.200 lanares, 892 cabrias, 800 de cerda y 300 mulares; en los dos días siguientes poca fué la variación, ni en alza ni en baja; se han hecho bastantes transacciones y principalmente en ganado vacuno y lanar, pero á bajos precios, porque así lo requiere la época, creyendo que si en los años sucesivos continúan asistiendo los pueblos inmediatos, se conseguirá que sea una de las principales de España. Ciertamente es que la abundancia de pastos, aguas, comestibles y buen clima lo requiere, aparte de que tanto las auto-



ridades como los vecinos se han prestado a todo lo necesario y se prueba con haber traído la magnífica banda de música del asilo de San Bernardino y sus individuos han sido acogidos en casa de los mayores contribuyentes, por lo cual han quedado muy satisfechos y ofreciéndose para otro año, cuya oferta no ha caído en saco roto.

Lo que sí conviene hacer constar es que este pueblo ha quedado muy agradecido de la excelentísima señora duquesa de Santaña y del excelentísimo señor marqués de Comillas, por haber contribuido a que sea una verdad la feria de esta villa. La primera se ha distinguido por su magnífica vacada y ganado lanar, el cual es inmejorable, debido a que su administrador en esta villa no cesa de trabajar en favor de dicha señora; el segundo ha presentado una respetable partida de novillos de 4 años y en número de 100 y otra de muletas de 3 años y en número de 80, que ha sorprendido a todos cuantos lo han visto, quedando el trato de dicha partida de novillos en muy poco interés.

Vamos a la parte agrícola. La siembra, como ya le tengo manifestado, ha dado un pésimo resultado; la aceituna se encuentra regular y el viñedo tiene de todo, pues si Dios no nos manda un riego, la cosecha será corta; así es que todos los días nos amenazan y no llegan a cumplirse nuestros deseos. Tanto para el aumento de dichos frutos como para empezar las labores de siembra, nos hace mucha falta el agua.

Los ganados regulares, pues no comen lo que debieran.

Los vinos paralizados por todos estos pueblos, según noticias que tengo, y en baja por lo que los acopiadores están frios, creyendo que este año han de desmembrar sus intereses y no ofreciendo más que a 5 y 5 1/2 rs. arroba de uva, según clase; únicamente donde se observa algo de salida es en Almorox.

En el mercado rigen estos precios. Trigo candeal, a 42 rs fanega; cebada, de 30 a 32; centeno, a 28; algarrobas, a 34; garbanzos, de 30 a 40 rs. arroba, según clase; aceite, a 40 y 42; vino, a 24 rs. los 16 litros.—J. M. G.

SANTANDER 16 de Setiembre.

**Harinas.**—El mercado no sale de su prostración, ni es fácil que logre recobrar su perdida actividad el ramo al cual consagramos todavía este lugar preferente.

Sin embargo, la semana arroja una novedad que merece ser calificada de verdadero raro acontecimiento, por lo desacomodados que estábamos ya a semejantes éxitos. Hé aquí al que ahora nos referimos.

Para el buque de vela *Reinosa*, que hace sus viajes a las Antillas, y que actualmente se encuentra fondeado en esta bahía, se acaban de admitir 3.000 ó 4.000 sacos primera, los cuales si bien sabemos que pertenecen a una de nuestras más acreditadas marcas, ignoramos el precio a que han podido cerrarse, mediante a que éste no se ha trasladado en forma alguna.

Después que zarpó, ya hace ocho días, el vapor *Federico*, con 4.100 sacos de cuatro remitentes para la Habana y Cienfuegos, anunció también con destino al primero de dichos dos prefijados puertos, el *Valencia*, que se ha despachado admitiendo en sus compartimientos otros 1.500 de tres distintos cargadores, fabricantes según informes.

Las noticias más recientes de Cuba, señalan como fecha, la correspondiente al 25 del próximo pasado, y en su postrera decena, dábanse como efectuadas las ventas de a pesos fuertes 10 1/4 y 10 1/2, en las clases frescas de esta procedencia, con la circunstancia de ser reducidas las que quedaban disponibles en iguales condiciones, lo cual hacía presumir que se colocarían ventajosamente las llegadas inmediatas.

En cuanto a las partidas atrasadas ó defectuosas, no parecía que se abrían facil paso entre los compradores, a pesar de las concesiones que acerca de ellas se acordaban, siendo por fortuna limitado ya su número.

Los negocios de cereales en los puntos productores de Castilla, no revelan, según nuestra creencia, ningún mérito de interés digno de apreciarse en su marcha ordinaria; es decir, que los mermados rendimientos de sus cosechas, apenas determinan todavía tendencias fijas sobre el valor que pueden ir tomando sus trigos.

Mas volviendo a nuestro centro, conste

que la harina queda en él propuesta, como en la semana anterior, esto es, sobre 15 1/4 rs. arroba, pero sin quien la pretenda.

Y se embarcaron: 317 sacos en el vapor *Cabo Torres*, para Gijón; 300 en el *Santaña*, para Santaña; 589 en el *Ibaizabal*, para Cadiz; 1.209 en el *Hernani*, para Huelva; 185 en *Vicenta*, para Gijón; 2.600 sacos en junto para la Península y 1.500 en el vapor *Valencia*, para América.—*El corresponsal*.

PEDRALYA (Valencia) 11 de Setiembre.

Todos se preparan para la presente campaña de vendimias que principiará el 13 del corriente.

Actualmente se confecciona mucha mistela blanca de la planta de engort con espíritu alemán, marca del Sol que es muy superior y vale con casco y en el almacén del Grao a 24 rs. cántaro.

También se escaldan mucha uva para pasa y vino blanco, operación favorecida por el buen tiempo, la subida de temperatura y la excesiva cantidad de uva que ofrecen las cepas. Esta se lleva a Cheste por cuenta de algunos comisionados para la confección de mistela y la pagan a cinco reales arroba en las viñas donde se pesa. La pasa se cotiza a 20 y 24 rs. arroba de 36 libras, es de lo mejor que se ha visto en muchos años.

Los toneleros, no se dan tiempo de reposo en la construcción de botas, pues se cree en vista de la excesiva cosecha de vino que se espera, se llenarán cuantas salgan de sus talleres.

El movimiento de vinos viejos, se ha acentuado de unos días acá, pagándose 56 pesos bota el superior, a 50 el mediano y el picado, de 14 a 18.

Los cereales y aceites no han sufrido alteraciones en sus precios que ya dejé consignados en mis correspondencias.—*F. S.*

ALMENDRALEJO (Badajoz) 15 de Setiembre.

Los vinos están muy encalmados por mas que aún cuenta este pueblo con mucha existencia de blanco.

En cambio la uva es solicitada por gran número de compradores que han venido aquí y arrendado bodegas para elaborar vinos. La cosecha es mediana según le tengo dicho.

Los negocios de cereales están paralizados. Hé aquí los precios corrientes: trigo fino rubio y fuerte del país, de 39 a 41 rs. la fanega, cebada, a 26; avena, a 16; habas, a 36; garbanzos, de 80 a 140; chicharros, a 42; lana, de 46 a 68 rs. la arroba castellana; aceite, a 38 id.; vino tinto de la cosecha de 1885, de 20 a 21 reales los 16,64 litros; id. blanco, de 12 a 13.—*P. del C.*

QUEL (Rioja) 18 de Setiembre.

La cosecha de cereales ha sido mediana y la de aceituna igual a cero, nula.

Las viñas, a las que no se ha aplicado ningún tratamiento para preservarlas del mildiu, están muy buenas si bien con poco fruto. Este va adelantado en su madurez por lo que se espera elaborar vinos superiores.—*Un suscriptor*.

QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo) 19 de Setiembre.

A continuación tengo el gusto de registrar los precios corrientes en este mercado para los artículos que se expresan:

Candeal, de 40 a 43 rs. la fanega; greja, de 36 a 38; trigo fuerte, a 44; tranquillon, de 32 a 35; centeno, de 27 a 28; cebada, de 22 a 23; avena, de 19 a 20; anís superior de 138 a 140; cominos, de 90 a 100; yerros, a 42; habas secas, a 40; cañamones, de 50 a 54.

Vino blanco, de 14 a 15 rs. la arroba; idem tinto, de 16 a 17; aguardientes, de 42 a 52; espíritus, de 60 a 180, según la calidad.

Lana blanca, a 60 rs. la arroba; idem negra, a 50.

Harinas de 1.ª, 2.ª y 3.ª clase, a 19, 16 y 14 rs. la arroba respectivamente.

Azafrán, a 200 rs. la libra.—*M. R. O.*

ELVILLAR (Rioja) 16 de Setiembre.

En la tarde del día 7 de los corrientes, un horroroso pedrisco, desconocido por los labradores más veteranos, por la magnitud de las piedras, vino a esparricar la alarma entre los viticultores de este pueblo y sus convecinos: el ruido que producía al chocar con los edificios, se asemejaba a un nutridísimo fuego de fusilería, causando a su vez grandes desperfectos en los tejados y cristales de las

casas, llegando a caer varias piedras de cinco cuarterones de peso cada una.

En las viñas son grandes los perjuicios especialmente en algunos pagos donde ha destrozado por completo la cosecha de su precioso fruto; también en los olivos ha hecho grande destrozo.—*P. A. G.*

LA NAVA DEL REY (Valladolid) 19 de Setiembre.

El negocio de vinos se ha reanimado algún tanto, pero es preciso amente la demanda para que el movimiento correspondiente a la importancia de esta acreditada bodega; 3.000 cantaros se han contratado al precio de 20 rs.

Los granos se cotizan con firmeza como sigue: trigos, a 38,50 y 39 rs. las 94 libras en panera; centeno, a 27 las 92 libras; cebada y algarrobas, a 27 la fanega.

Hace falta lluvia para comenzar la sementera.

El estado del viñedo deja por desgracia mucho que desear, según ya le tiene manifestado su ilustrado corresponsal en esta.—*Un suscriptor*.

TENDILLA (Guadalajara) 19 de Setiembre.

La calma mercantil, generalizada en España, ha alcanzado también a esta comarca, verificándose muy escasas transacciones, unas por falta de demanda y otras de ofertas; entre las primeras se cuenta los caldos, muy poco solicitados, vendiéndose de 18 a 19 rs. arroba de vino y de 36 a 37 la de aceite.

En cambio los pocos tenedores de cereales se retraen de presentarlos al mercado y solo algún labrador apremiado por la necesidad vende lo que seguramente necesitará para el sostenimiento de su familia y ganado; el precio del trigo fluctúa entre 38 y 42 rs. fanega; de 25 a 27 la cebada y de 19 a 21 la avena.

La cosecha de uva se presenta regular en la mayor parte de los pueblos comarcanos, siendo este una excepción por hallarse castigado el viñedo, desde hace más de veinte años, por un insecto que viene destruyendo sin interrupción las cosechas y aniquilando la planta. En tiempo oportuno le comunicaré detalles de su desenvolvimiento, propagación y costumbres con el objeto de ver si se encuentra remedio para esta verdadera plaga que está causando la ruina de la principal riqueza de este pueblo.—*P. L. C.*

LA RODA (Albacete) 16 de Setiembre.

Terminaron ya las operaciones de recolección de cereales, con resultado mediano por efecto de la langosta. La cosecha de cebada, buena.

Ahora comienzan los preparativos para la próxima vendimia, que promete escaso fruto aunque de clase excelente. Los hielos de Abril y la *piral* mermaron considerablemente la cosecha, y para colmo de desdichas a últimos del pasado Agosto, vino un pedrisco a castigar más de lo que ya estaban algunos pagos de este término. Sin embargo, hay grande animación y se espera gran competencia entre los compradores de uva, por haberse aumentado el número de bodegas. Una de estas, propiedad de D. Juan Leach y Giró, de Alicante, tiene condiciones para alojar sobre 50.000 arrobas de vino.

Hasta ahora nada se dice de precios de uva; pero a juzgar por el aspecto que ofrece la cosecha en todas partes y por los precios que regulan las transacciones en los principales puntos de producción de las provincias vecinas de Alicante y Valencia, parece razonable presumir que sean inferiores a los del año anterior. Hay, sin embargo, muchos que aquí opinan lo contrario y sin otros fundamentos que su deseo, lo escaso de la cosecha en este país y los altos precios que rigieron el año anterior. Pronto saldremos de dudas.

Los precios corrientes en este mercado son:

Candeal, a 43 rs. fanega; cebada, de 21 a 22 muy solicitada; centeno, a 30; avena, a 15.

Vino, agotadas totalmente las existencias.

De aguardiente (de orujo y heces de vino) hay disponibles muchas partidas para la venta. Su colocación se hace imposible, en razón a la abundancia y fabulosa baratura del alcohol de industria, que todo lo invade con perjuicio evidente de la salud y de los intereses de este pobre país, gracias a las complacencias de nuestros políticos con el *coco* alemán.—*P. M. R.*

TARANCON (Cuenca) 14 de Setiembre.

Ausente de esta una larga temporada no me ha sido posible dirigirla estas correspondencias con la regularidad acostumbrada.

Empezaré hablando lo mal que estamos de ventas de vinos; yo sin duda por tener una pequeña partida tenía esperanza de un buen precio, pero ya las he perdido en vista de la gran cantidad que queda por vender, pues pasarán de 80.000 arrobas y los precios bajan de día en día, vendiéndose vinos de mediana calidad a 15 rs. arroba cuando hace un mes se vendieron estos a 20 y los superiores no pasan de 20 y en mi anterior le anunciaba que se vendían a 24. Semejante baja es lo más raro é inesperado que he conocido y ocasionará grandes pérdidas a los cosecheros y comerciantes. La cosecha es escasa y los precios fueron excesivos; no hay nadie que no se haya equivocado y todos se preguntan a qué se debe tal depreciación, habiendo sido la cosecha anterior tan pobre. Solo hay una constatación; los vinos artificiales. Señor director: yo he visto en los periódicos que se han denunciado algunos establecimientos en donde se expenden esa clase de bebidas; gracias en nombre de este pueblo por el interés y los muchos trabajos que hace en favor de los agricultores. ¿Cuánto ganaría la desgraciada nación española teniendo al frente de ciertos departamentos hombres inteligentes, conocedores de las principales riquezas del país; así no se harían tratados como el de Inglaterra ni aún como el de Alemania, que nos inunda de alcoholes nada sanos y que son una ruina para España!

Las viñas que quedaron libres del gusano, hielos y langosta, están en un estado regular por haber llovido en abundancia, pero de todos modos la cosecha será muy corta.

La feria de este pueblo que ha concluido ayer ha valido muy poco; se ha presentado mucho ganado mular a la venta, pero no se han hecho transacciones. Este es el barómetro del estado de los labradores.

En este momento acaban de llegar el Sr. Gobernador y el Sr. Ingeniero Jefe de esta provincia a hacerse cargo de los daños causados por la langosta.—*J. C.*

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

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis a cuantos la pidan. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, proveere también el mineral de Apt, con un 5 por 100 de sulfato de cobre.

A LOS VITICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

El que quiera la mejor tabla de roble para cuberías, puede dirigirse a D. VICTORIANO ECHAVARRI, de Olazagutia (Navarra.)

BODEGA

Se arrienda una de las propiedades de D. Manuel Castellanos, término de la Puebla de Almoradiz, a un kilómetro de la carretera, que desde Quintanar de la Orden va a la estación de Villacías. Hay entenas de conos para cubida 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 bacosyes superiores, de cubida 40 arrobas uno. Para enterarse de arriendo puedan dirigirse al indicado propietario Castellanos, que habita en el repeido Quintanar de la Orden.

Almacen de vinos por mayor

JORGE NAVARRO CORUÑA

Casa fundada en 1861.

IMPORTACION.—EXPORTACION

JOSÉ CARDONER

COMISION Y CONSIGNACION BERNA (SUIZA)

dicha casa se ofrece para la venta de vinos y otros productos en comision.

Referencias de primer orden

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.



# Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

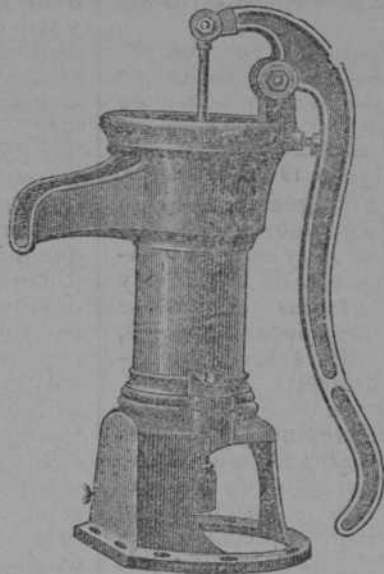
**SUCURSALES:** } 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)  
 } 6, PUERTA DEL SOL. MADRID.  
 Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y C<sup>ia</sup>.—Colchester.  
 y de la «Pulsometer Engineering C.<sup>o</sup>»—Londres.



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 wagonetas. 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.

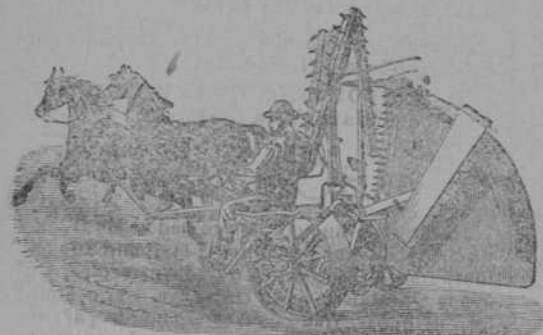


**CASA EGROT**  
 23, Rue Mathis, 23, PARIS  
 2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878  
 DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885

**ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS**  
 de destilación y rectificación  
 Y TODA CLASE DE CALDERERÍA  
 de cobre y hierro

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, 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 fuelle es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Molinos de harina movidos por caballería ó vapor.—Casadores 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 acibadoras de cereales, etc., para era y panera, pesde 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, aguardiente 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.

## A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura. Pedir prospectos, enviando sello para su remision, á D. Antonio del Centro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid

## MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS

Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid. Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza de Oriente, 7, 2.ª Madrid, un real es da ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros correspondientes, cuarenta céntimos de peseta.

## SEGADORA ELIZALDE titulada la NUEVA ESPAÑOLA

Reconocida como la más útil para el agricultor español, or la facilidad con que cualquier la maneja y por su solidez. Es la más barata. Precio 3.000 reales. ELIZALDE Y COMP.ª—BURGOS

## DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO GABINETE CIENTIFICO FOMENTO, 34, MADRID

Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales. Direccion facultativa de bodegas.

Aparato para la Explotacion del crujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

**FERRANDO Y PI**  
 CONSIGNACION—COMISION—TRANSITO CETTE (Francia.)  
 Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

# 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 convencerse de la eficacia y bondad del Enosótero, basta poner 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 variadas. 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 envían 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 los 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 AGRICOLAS Y VINICOLAS**  
 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, Corta-pajas, Corta-raíces, molinos, etc.  
 Bombas para pozos, ja dines, etc.  
**BOMBAS CONTRA INCENDIOS**  
 Catálogos gratis y franco.

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

## Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

**MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU**  
 PRINCESA, 51, BARCELONA  
 Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.  
 Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.  
 Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin el Ebuliómetro y otros instrumentos para el analisis de los vinos.  
 Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estovar bocobes.  
 Depósitos y bocobes de hierro estañado 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 fabrica de R. Horsby et Soro 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.

## Antigua Casa CHAMPION et OLLAGNIER

**J. OLLAGNIER SUCCESOR**  
 Privilegiado S. G. D. G.  
 TOURS (Indre-et-Loire)  
 Construcion especial de **PRESAS MECANICAS**  
 Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del buco.  
**MAQUINAS**  
 de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.  
 Envio, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.