

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 6 de Octubre de 1886.

NUM. 914

EL RAMIÉ U ORTIGA DE LA CHINA

En interés de nuestros agricultores, que empiezan ya á reconocer la importancia de ese nuevo textil, publicamos con gusto los siguientes apuntes respecto á esa planta.

El Surt de Nueva-York nos ha dado una interesante descripción de la planta llamada *ramié* u ortiga de la China. En algunos puntos de la América del Sur se cultiva mucho esta planta, que crece también en la Florida, en Gengia, en la Carolina del Sur y desde 33º de latitud Sur al golfo de Méjico.

Algunos plantadores de la Luisiana han reemplazado la caña de azúcar por el *ramié*, que no necesita ser replantado y que exige pocos gastos para presentarlo en los mercados. Tampoco es atacada por insectos; sus fibras se transportan con más facilidad que el algodón, y el precio que están seguros de obtener es más remunerador. En la actualidad las fibras se venden en Inglaterra á 310 dollars la tonelada á 2.000 libras (1.288 francos los 900 kilogramos).

El *ramié* u ortiga de China es una planta de la familia de las ortigas, que crece espontáneamente en la India inglesa, en China, y en otros países del extremo Oriente. La fibra, que es el producto de que acabamos de hablar, constituye la corteza interior del tallo: es lustrosa y está separada de la corteza. Es más fuerte y más elástica que el cáñamo ó el lino, y toma los colores tan bien como la seda. Cuando está preparada con esmero y libre de las materias en que está envuelta, se la puede tejer y mezclar con lana. Así es que con el *ramié* se han formado tejidos que exceden de la más bonita y fina tela. Esta fibra tiene también la propiedad de filtrarse mejor que el pelo y la lana. La mayor parte de los *ramiés* que hoy se venden están muy mal preparados porque las fibras están mezcladas con fragmentos de la corteza exterior que perjudica mucho á su precio.

En Jamaica abundan las plantas fibrosas que pueden servir también para la fabricación de tejidos y papeles. Cuando en Lancashire la falta de cosechas de algodón tenía reducida á la población á la más espantosa miseria, se perdían en este mismo país materias fibrosas que hubieran sido de gran valor para las manufacturas de Manchester y de Glasgow. Hoy vemos con gusto que el gobierno de la colonia trata de utilizar estos recursos.

LA LUZ ELÉCTRICA Y LA DE GAS EN LOS MOLINOS.

El Sr. Wilson Hartnell, de Leeds, ha leído en una sesión del Congreso de molineros ingleses é irlandeses, celebrado en Glasgow, una disertación sobre la luz eléctrica aplicada á los molinos.

En esta nota el autor ha querido sobre todo demostrar las grandes ventajas que resultan de este sistema de alumbrado, y ha dividido su tema en tres partes:

1.º Economía que resulta del empleo

de la luz eléctrica, en comparación con la de gas.

2.º Descripción sucinta de los diversos sistemas de alumbrado eléctrico.

3.º Ventajas diversas que resultan y razones que han llevado á los molineros á adoptarla.

Nos limitaremos hoy á poner en evidente parangón la luz eléctrica con el alumbrado de gas, en su aplicación á la industria harinera.

El alumbrado de las fábricas de harina, dice, difiere totalmente del de los otros talleres, en primer lugar, por causa de la gran cantidad de aparatos empleados y su acumulación en espacio todo lo reducido que se ha podido, embarazándolo aún más los elevadores, correas, etc.; por la gran pureza que se exige del producto elaborado; por la naturaleza inflamable de las máquinas y de la misma harina en todos sus estados; por el tiempo prolongado, durante el cual la luz es necesaria, trabajando la mayor parte de molinos grandes toda la noche.

De aquí surgen de sí mismo las objeciones ó inconvenientes que se pueden oponer al empleo del gas en los molinos, y las razones que deben hacer que se prefiera el empleo de la luz eléctrica.

Todos los sistemas de alumbrado empleados hasta aquí, dependen de la luz obtenida por incandescencia de partículas de carbon, calentadas primero por la combustión de los gases de que se han separado, y también por el calentamiento que resulta de su propia combustión.

Con el gas del carbon de piedra, por ejemplo, la mezcla hidrocarburada arde primero en la parte azul de la llama, formando vapor de agua con muy alta temperatura. El carbon, separado bajo la forma de humo, es calentado muy intensamente produciendo la parte amarilla ó aluminosa (luminosa) de la llama y es trasformada luego en gas ácido carbónico. El azufre que se encuentra ordinariamente en el gas del destilado del carbon de piedra (hulla) se transforma en ácido sulfuroso.

Así, pues, una parte solamente del calor producido sirve para alumbrar, para desarrollar lumínico; hay una gran pérdida de calórico, y además, una porción del humo de carbon del interior de la llama escapa sin ser consumido por la combustión, sin arder, ni dar luz.

El vapor de agua se condensa sobre los aparatos de hierro, y con la ayuda de los ácidos sulfurosos y otros, produce una corrosión rápida.

El ácido carbónico pone la atmósfera irrespirable, viciando una llama de gas el aire de una estancia tanto como cinco personas juntas.

Como consecuencia de estos hechos diversos en un molino de harina que trabaje toda la noche antes de doce horas de luz artificial, la atmósfera es pesada, oprime el pecho, los obreros sienten un desagradable calor; al propio tiempo el aire está cargado de humedad, no solamente malsana, sino desfavorable para la harina, que no puede ser tan seca como la obtenida de día, y que hasta cierto

punto absorbe cierta parte de los vapores malsanos existentes en el molino.

Por otro lado el polvo de harina es excesivamente comburente, y una atmósfera cargada del mismo se inflama con tal rapidez que suele ocasionar terribles explosiones. En un espacio cerrado, estas explosiones ocurren con frecuencia, y muchos son los molinos encendidos por esta sola causa. Esta atmósfera inflamable se encuentra en todos los elevadores, cernedores, sadores, cilindros, en una palabra, en todas partes. Tan solo el acercarse á las puertas que dan entrada al interior de una de esas máquinas en esas salas una luz encendida á la mano es un acto peligroso. Hay también que tener mucho cuidado con esas acumulaciones de aquel polvillo encima de las máquinas, resajos y en todas partes, en fin, en que se suele depositar.

En resumen: la luz de gas vicia la atmósfera, es malsana para los obreros y hace casi imposible la obtención de harina; la llama se halla rodeada de máquinas que pueden explotar y comunicarse la inflamación á gran parte del molino.

El alumbrado por gas es, pues, á la vez perjudicial y peligroso.

Todos estos inconvenientes no existen con la luz eléctrica.

MERCADOS DE VINOS

La producción vinícola de Francia ha sufrido á última hora un rudo golpe á consecuencia de los progresos que en breves días ha hecho el mildiu en el Centro, Norte y otras regiones de la vecina república.

Los viñedos de Champaña, Baja Borgoña, Vosgos, Lorena, Orleansais, L'Île-de-France, Loir-et-Cher y otras comarcas, han perdido la mayor parte de sus hojas, por cuyo contratiempo la madurez avanza con suma irregularidad y las uvas mermán en vez de conseguir su natural y completo desarrollo.

La invasión ha sido tardía y con esto dicho se está que aún cuando las pérdidas no resulten grandes por lo que atañe á la cantidad, lo serán sin duda alguna por lo que respecta á las clases que se elaboran.

En las Riojas, Navarra y algunos otros puntos de España también se observó algún recrudescimiento de la terrible enfermedad, pero como á los pocos días volvieron á reinar los vientos secos y el fruto se encontraba adelantado, el daño causado es de escasa monta. Por fortuna la invasión ha sido bastante á comprobar la eficacia de la mezcla de cal y sulfato de cobre, pues las viñas tratadas se distinguen notablemente por su frondosidad ó capa de las no tratadas, en muchas de las cuales las hojas ó se han caído ó están secas en su mayor parte. Los más importantes viticultores de Haro, Rodezno, Casalareina, Tirgo, Sajazarra, Cuzcurrita, Herramelluri y otros pueblos del rico partido de Haro nos dan cuenta de aquel interesante y esperado fenómeno, que ocioso es decir ha producido grandísimo efecto en el país, hasta en los labradores que no creían en la existencia del hongo devastador.

Si el desarrollo de esta plaga hubiera tenido lugar veinte días antes, entonces los incrédulos y refractarios á todo tratamiento se habrían convencido de su crasísimo error á costa de la pérdida de sus cosechas, como les ha pasado á no pocos

propietarios de Cataluña. Por todo esto es de esperar que el remedio Millardet sea de general aplicación en el próximo verano, pues desgraciadamente el mildiu reaparecerá con más ó menos fuerza en 1887.

Los trabajos de la vendimia prosiguen en buenas condiciones, alcanzando las respectivas regiones el rendimiento que se presumía; las clases son magníficas en todas partes, según también se esperaba, y para que estas gratas esperanzas no se vean malogradas en las comarcas más retrasadas, que suelen vendimiarse en el mes actual, importa muy mucho que el temporal no se trueque en lluvioso.

El comercio sigue presentándose muy propicio para los negocios; así es que aún cuando en bastantes mercados califica de exageradas las pretensiones de los propietarios, no deja de operarse en escala satisfactoria, tanto en uvas, como en mostos.

Los vinos viejos son los que dan poco juego y sufren en sus precios bajas de consideración, que no por ser naturales, según tenemos dicho, resultan menos sensibles para los tenedores y para la riqueza del país.

He aquí las ventas y precios que registran nuestros activos corresponsales.

Rioja.—La compañía vinícola del Norte de España acaba de ajustar tres cosechas en Cuzcurrita al precio de 7 rs. la arroba de uvas, cuyo tipo puede decirse es hoy el más general en la Rioja Alta.

La misma compañía se dispone á hacer buenos acopios en Briones y Labastida.

En San Asensio continúan los negocios sobre cepas á 6 y 1/2 y 7 reales la arroba.

Los mostos resultan con mucha grana en Briones, San Asensio y otros pueblos.

La vendimia oficial se ha fijado para el día 7 en Haro, para el 9 en Briones y para el 10 y 14 respectivamente en San Vicente y Labastida.

Navarra.—En Cintruénigo son pedidos con demasiada lentitud los vinos viejos; rigen los precios de 9 á 16 rs. el cántaro de 11,77 litros. Las uvas se cree alcancen los tipos de 15 á 16 pesetas la carga de 10 arrobas.

El fruto de la vid se cotiza en Galces á 6 rs., habiendo comenzado la vendimia el lunes último.

Por más que en Corella se han hecho 400 cargas á 20 pesetas, se presume se cederán partidas á menor precio.

También en Lumbier, y lo propio puede decirse de las demás bodegas de Navarra, se lamentan de la corta demanda que disfrutaban los vinos de 1885; en aquel pueblo se ofrecen de 6 á 10 rs. cántaro.

Aragón.—Las primeras partidas de uvas que han cambiado de mano en el distrito de Calatayud, se han pagado á 7 reales la arroba.

En Crinena se negociaron 2.500 cargas de 100 kilogramos cada una á 14 pesetas, pero solo cedieron á ese límite, que se reputa bajo, los labradores necesitados de fondos.

En Aguarón comenzará uno de estos días la vendimia.

En los pueblos de la ribera del Giloca se están cotizando las uvas de 7 á 8 rs. la arroba.

En Ainzon se estima en unos 2.000 alqueces la existencia de vinos añejos, para cuyas clases rigen los precios de 40 á 45 pesetas alquec (119 litros).

En Jarque se han contratado 300 alque-

ces á 30 pesetas, quedando bastantes partidas disponibles, algunas de mediana calidad que se cederían á más bajo precio.

En Acered se cotiza de 35 á 37 pesetas alquez, límites que acusan un descenso de unas 8 pesetas.

Los vinos nuevos del Somontano han principiado á venderse á 24 y 25 pesetas hectólitro. Tanto en esta comarca como en la de Terreta, se ven bastantes negociantes con propósito de emprender una activa campaña, siempre que los propietarios se muestren prudentes en sus exigencias. Los vinos viejos se detallan de 34 á 35 pesetas si son del Somontano, y de 30 á 34 si proceden de Terreta.

En Coscojuela de Fantova están las uvas á 8 1/2 rs. la arroba de 12 1/2 kilos, habiendo hecho un comisionado regulares compras.

Cataluña.—Comienza, mejor dicho, se reanima la exportación por los puertos. Por el de Tarragona salieron el lunes último las siguientes cantidades:

248 bocoyes de vino para Niza por bergantín-goleta francés *Marie Louise Elisabeth*; otros 238 bocoyes para Cette por vapor noruego *H. A. Hantmanni*; 23 pipas, 12 medias y 8 cuartas para Londres por vapor inglés *Venmore*; 17 bocoyes, 87 pipas, 17 medias y 23 cuartas para Hamburgo por vapor *Campeador*, y por último, 95 bocoyes para Tolon por goleta *San Antonio*.

Las transacciones adquieren cada semana mayor importancia en Tarragona y los precios que rigen no pueden considerarse todavía como establecidos ó corrientes.

En el último mercado de Reus se presentaron muchas partidas de vinos nuevos; pero las ventas fueron pocas por hallarse en des acuerdo respecto de los precios, propietarios y compradores. Por las procedencias de aquella comarca ofreció el comercio de 32 á 35 pesetas carga (121,60 litros), con exclusion del prensado, á cuyos tipos se ultimó algún negocio; muchos tenedores pretendieron los límites de 35 á 40 pesetas. Por las clases del partido de Tarragona pagaron los comerciantes de 30 á 33 pesetas la carga, precio que agradó á bien pocos cosecheros, que pretenden deshacerse de sus cosechas de 33 á 37 pesetas.

En Ulldecona se ha abierto la campaña con el tipo de 10 rs. cántaro (10 litros).

En Porrera y otros pueblos del Priorato se nota bastante animación en los negocios sobre cepas, por cuya causa los precios están en alza, contra lo que se esperaba; en aquel pueblo se cotizan los 100 kilogramos de uvas á 30 pesetas.

A Villanueva y Geltrú han llegado buen número de comisionistas, franceses la mayor parte, algunos de los cuales ofrecen á 34 y 35 pesetas por la carga de mosto.

En Sitges han alcanzado cortas partidas el alto límite de 40 pesetas; tipos que considera el comercio demasiado altos.

En Palafurgell son corrientes para las uvas los precios de 10 y 11 pesetas quintal.

Valencia y Murcia.—El movimiento se acentúa y no son ya cortas en número ni en importancia las cosechas que han pasado á mano del comercio.

En Monóvar (Alicante) han abundado los negocios sobre cepas sobre la base de 9 á 10 rs. la arroba y los mostos se están pagando á 13, 14 y hasta 14,75 rs. el cántaro de 11 litros. En cambio los vinos viejos que antes se cotizaban á 18 y 19 rs. se ofrecen ahora á 14.

Para Novelda y Monóvar se han ajustado fuertes partidas de uvas en Monforte á 6 rs. la arroba las blancas y á 9 las negras.

En Elda se detallan los vinos de primera clase de esta cosecha á 21, 22 y 22,50 la arroba castellana.

Á juzgar por los precios que han tenido las uvas en Sax se presume que los nuevos vinos no bajarán de 20 rs. la arroba de 18 litros.

En Alicante se cree comenzará á pagarse el hectólitro de 35 á 40 pesetas.

En Gandía (Valencia) sostienen las pasas el límite de 20 pesetas quintal.

De Sagunto nos participan que los vinos nuevos de primera clase se negocian de 15 á 16 rs. cántaro de 11 litros y los de segunda de 12 á 13.

En Chiva y Cheste se detallan de 13 á 14.

Los vinos de Utiel y Requena pesan de 10 á 11 grados, pero son de una riqueza colorante extraordinaria, y por lo tanto, muy estimados por el comercio de exportación, que los paga, según se nos asegura, de 18 á 19 rs. la arroba de 16 litros.

El mercado de pasas de Pedralva está encalmado, por considerarse excesivo el precio de 24 rs. la arroba de 36 litros, al que se ha operado algo. En uvas se trabaja bien poco ó nada. La extracción de vinos añejos está animada por la baja que han tenido estas clases; las primeras se cotizan á 50 duros la bota (61 cántaros) y las segundas de 40 á 46.

En Jumilla (Murcia) comenzaron las ventas de uvas á 8 y 8 1/2 rs. la arroba.

En Yecla se pagan á los mismos precios, pero como los cosecheros los conceptúan bajos, se dedican a elaborar los vinos por su cuenta; así es que hasta ahora son escasos los negocios sobre cepas.

En Alcalá de Chisvert (Castellón) ha regido para el fruto de la vid el precio de 10 rs. la arroba.

El comercio de Vinaroz trabaja con calor en los pueblos inmediatos; los mostos de primera clase alcanzan los tipos de 14 y 15 rs. decalitro y los regulares los de 13 y 13,50.

En Mahora (Albacete) se cotizan las uvas á 5 1/2 rs. y 6 la arroba.

En Hoya Gonzalo pretenden los cosecheros los precios de 6 1/2 por la arroba de 11 1/2 kilos, pero los compradores encuentran demasiado elevada dicha cotización.

Los vinos tintos están en Villarrobledo á 20 reales la arroba de 16 litros.

De la importante bodega de Almansa no hemos recibido noticias.

Castilla la Nueva.—El rico albillo de San Martín de Valdeiglesias (Madrid) se detalla al pié de la cepa á 16 rs. la arroba. La vendimia de las uvas para vino no principia hasta el 18 ó 20 del corriente mes. La exportación de los vinos añejos continúa con alguna lentitud.

También en Valmojado (Toledo) está encalmada la demanda de dichas clases, pagan los tipos á 21 y 22 rs. la arroba.

En Mérida han descendido los precios, quedando los vinos de primera á 24 reales la arroba y los de segunda á 23. La vendimia oficial comenzará el día 10 del corriente mes.

En Talavera de la Reina se cotiza la carga de uvas (10 arrobos) de 62 á 70 reales.

En Manzanares (Ciudad-Real) se prosiguen con actividad los trabajos de la vendimia, detallándose el fruto blanco á 6 rs. la arroba y el negro á 9.

En Socuéllamos van haciendo importantes acopios los negociantes de Valdepeñas, quienes pagan la uva negra á 6 y aún á 7 rs. la arroba y la blanca á 5.

En Moral de Calatrava no se cede á menos de 9 y 5 rs. respectivamente.

En Valdepeñas se cotizan los vinos tintos de primera de 1885 á 28 y 29 rs. la arroba de 16 litros; los de igual color y cosecha de segunda clase, están á 22, y los blancos de 20 á 22.

En Tarazona (Cuenca) quedan bastantes existencias y los precios han tenido un descenso muy notable; hoy no pasan los vinos superiores de 20 rs. y los bajos se logran á 14 y 15.

En San Clemente restan 4.000 arrobos que se cederían de 15 á 17 rs. la arroba.

Castilla la Vieja.—En Toro (Zamora) se han contratado 6.000 cántaros de 22 á 24 reales, tipos que acusan una nueva baja.

En Moraleja del Vino se obtienen hoy los vinos mejores á 19 rs. Las uvas tintas se venden á 5 1/2 rs. y las blancas á 4 1/2.

En Feroselle se ofrecen los vinos de primera á 11 rs. el cántaro, siendo así que antes se cotizaban á 14.

Fuenteauco cotiza de 16 á 18.

De La Nava del Rey (Valladolid) se han expedido 3.000 cántaros de vino blanco del 85 á 19 y 20 rs.

En Valoria la Buena solo hay disponibles unos 1.000 cántaros de tinto; rige el precio de 16 rs. La vendimia principió el lunes último con medianos resultados.

En Rueda comenzó ayer, y el rendimiento es igualmente corto, cosa que ocurre en casi todos los pueblos de Castilla la Vieja.

De La Seca se han expedido seis wagones de vino blanco de la última cosecha, los cuales se han pagado á 19 y 20 reales el cántaro.

En Baltanas (Palencia) se vende el tinto á 16.

ZÁTIGUI.

NOTICIAS

Escriben de Garrigas que en la mayoría de los pueblos de aquella comarca se caen las aceitunas á causa de la sequía, de modo que si dentro de breves días no llueve quedará completamente perdida la cosecha.

En Amposta se pagan los arroces, desde ocho pesetas á ocho y setenta y cinco céntimos quintal de 41,60 kilogramos, según clase; pero á pesar de que las partidas en venta escasean, los compradores se muestran retraídos, originándose por una y otra causa tibieza en las transacciones.

La *Gaceta* ha publicado el texto del convenio con Alemania, prorogando el tratado de comercio. He aquí los dos artículos de que consta:

«Artículo 1.º El tratado de comercio y navegación concluido el 12 de Julio de 1883 entre España y Alemania y su protocolo del mismo día con las modificaciones introducidas por el tratado adicional de 10 de Mayo de 1885 quedarán en vigor hasta el día 1.º de Febrero de 1892.

En el caso en que ninguna de las altas partes contratantes hubiera notificado doce meses antes de dicha fecha su intención de hacer cesar los efectos de dicho tratado, éste con el protocolo final y las modificaciones mencionadas quedará en vigor hasta que haya trascurrido un año, que se contará desde el día en que haya sido denunciado por una u otra de las altas partes contratantes.

Art. 2.º El presente convenio se ratificará, y los documentos de la ratificación se canjearán en Madrid lo más pronto posible.

Dicho convenio entrará en vigor inmediatamente después del canje de las ratificaciones.»

Según *El Diario de Gandía*, sigue sosteniéndose al precio de 20 pesetas el quintal de pasa, lo que ha reanimado á los cosecheros de este fruto, bastante decaído por efecto de la crisis que han atravesado.

Dice el mismo diario que los mercados extranjeros están más animados, y si como es de esperar continúa la demanda, desaparecerá el temor de una nueva baja.

El lunes por la tarde llovió con fuerza en las Riojas y Navarra, cuyas aguas de persistir seguramente perjudicarían el fruto de la vid.

Como la cosecha de patata es muy corta en Alemania se cree suban los precios de los alcoholes industriales.

El viernes último se desencadenaron violentas tempestades sobre diversos puntos de Inglaterra.

Se trata de organizar una exposición regional en Huelva.

Por el ministerio de Fomento se han concedido 300.000 pesetas al puerto de Tarragona.

Si el tiempo sigue lluvioso en las Riojas es de creer adelanten la vendimia los pueblos que la han fijado para después del día 8 del mes actual.

De Cadaqués escriben que es cada día mayor la emigración que allí se observa, á consecuencia de la desaparición de los viñedos, diezados por la filoxera de un modo desconsolador.

Aquella antes próspera y floreciente población, ofrece hoy un espectáculo tristísimo.

A tal punto ha llegado la miseria, que la cosecha del año actual ha llegado solo á 500 cargas, cuando en los anteriores se contaban por millares.

El día 1.º del mes actual se recibió el siguiente telegrama de Montpellier:

«El presidente del Consejo de ministros, M. de Freycinet, hizo anoche una declaración de especial interés para España.

Varios delegados de la Cámara de Comercio de esta ciudad y de Narbona se presentaron al ministro quejándose de los perjuicios que les causaba el tratado de comercio con España, y en particular en la cuestión relativa á los vinos encabezados.

El ministro contestó:

«Acerca de la cuestión de encabezamiento, me pondré de acuerdo con los ministros de Hacienda y de Agricultura.

No puedo impedir—añadió—la ejecución del tratado de comercio con España; pero estoy dispuesto á tomar medidas restrictivas, propias á asegurar su leal y sincera aplicación.»

A un comerciante en vinos que compró recientemente en Tarrasa una partida de vino á *raig de cup*, ajustándolo al precio de 35 pesetas la carga, le ocurrió hacerlo examinar en el Laboratorio Químico Municipal de aquella ciudad, y resultó que el tal caldo solo tenía tres grados.

La campaña vitícola se ha abierto en Portugal con extraordinaria animación y con precios muy altos por la gran afluencia de negociantes franceses.

Las clases son superiores, pero la cantidad es inferior á la del año pasado.

Los vinos de primera de Bernicarló (Castellón) se están pagando en el puerto del Grao de Valencia, de 38 á 40 pesetas hectólitro, á bordo.

También en las comarcas del Piamonte (Italia) que han sufrido poco de mildiu van cambiando de mano grandes cantidades de uvas.

En Ozzano del Monferrato se han cerrado 50.000 kilogramos de uvas á 2,40 pesetas los 10 kilos; en Casale una fuerte partida se ha vendido á 2,85; en Dogliani, que produce uvas muy azucaradas, van negociados unos 300.000 kilogramos á 3,50 pesetas.

El temporal lluvioso que impera en Italia entorpece las faenas de la vendimia y si continúa hará que las clases no sean tan buenas como se espera.

El 16 del corriente mes se celebrará en Florencia un concurso de aparatos para aplicar los remedios contra las enfermedades criptogámicas de la vid.

La Cámara de Comercio francesa de Valencia, elevó al gobierno de la vecina república una bien razonada instancia pidiendo demora para la aplicación de la circular sobre los vinos enyesados.

Los precios de los vinos nuevos revelan gran firmeza en los mercados del Rosellon y Mediodía de Francia; los negocios animados, habiéndose hecho ya reventas con pequeñas primas para los primeros compradores.

Las malas noticias recibidas del Centro y Norte, de las que nos ocupamos en la revista de vinos, han influido en aquellos mercados.

El distinguido enólogo Dr. Martínez Añibarro ha publicado ya las *Reglas para obtener los vinos ordinarios para 1886*, importante obra que cuenta cinco años de publicación y que no dudamos se apresurarán á adquirir los propietarios y negociantes en vinos.

Los pedidos deben dirigirse al gabinete científico del autor: Fomento, 34, Madrid. Precio, una peseta en toda España.

De *La Lealtad*, diario de Valencia:

«El ferro-carril económico de Villena por Alcoy á Alcedia, con ramal á Yecla,

parece ser la empresa más desdichada del mundo.

Cuando se había procedido á terminar las obras de Villena á Yecla, y se esperaba poder abrir al servicio público aquella sección, disensiones entre la compañía y los contratistas de las obras han movido á estos últimos á desmontar un puente que aun no estaba entregado, pretextando falta de solidez, y dejando con ello cortado el camino.»

La sementera principia en bastantes términos en muy buenas condiciones debido á las últimas lluvias.

La alcaldía de Villanueva y Geltrú ha impuesto la correspondiente multa y demás penas que establece el reglamento del laboratorio químico municipal al dueño de una bodega por resultar falsificado el vino que expendía al menudo.

Los alcaldes de los demás pueblos, así como los tribunales de justicia, deben perseguir con actividad los fraudes de que es víctima la más rica de nuestras producciones.

Es tanto el ganado mular, caballar y asnal que se ha presentado á la venta en la feria de Valladolid, que hace algunos años no se ha visto tal número de cabezas, atribuyéndose á la carestía de su alimentación, que obliga á los labradores á deshacerse del ganado. El regimiento de artillería ha comprado algunas mulas, y tiene orden de comprar más.

Esto da una idea del lamentable estado de postración y decadencia por que atraviesa nuestra agricultura.

Hace pocos días cayó un fuerte pedrisco en los términos de Carcagente, la Puebla y otros de aquella zona; y hoy, en carta recibida por un colega de la primera de aquellas poblaciones, le dicen:

«La piedra fué tan gruesa y cayó con tanta violencia, que se vieron muchas naranjas completamente partidas, y muchísimas más taladradas, á pesar de lo duras que están en esta época. Los árboles han quedado también destruidos, y habrá que cortarles gran número de sus ramas heridas por el pedrisco.»

Mercado de bueyes en Tanager:
Bueyes llegados, 95; vendidos, todos. Precios, de 15 á 26 pfs. por cabeza.
Carneros vendidos, 16 á 2 pfs.
Jueves 23.—Bueyes llegados, 80; vendidos, todos.
Precios, de 14 á 29 pfs. por cabeza.
Carneros vendidos, 30 á 2,50 pfs.
Carne vacuna; por quintal de 168 libras inglesas de 8 pfs. á 9 l/2; al detalle 2 l/4 rvn. la libra grande.

Sigue advirtiéndose una marcada tendencia á la baja en los precios de los limones de embarque que llegan á Málaga. El otro día se cotizaban á 70 rs. la caja de los de segunda, y á 100 los de primera.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES:

MÉTRIDA (Toledo) 1.º de Octubre.
Muy señor mío: sigue en descenso el precio del vino, pues de primera se vende á 24 rs. arroba, y de segunda á 23.

El lunes 4 de Octubre principiaron algunos labradores á vendimiar las viñas que no pueden bien ser guardadas por encontrarse algo extraviadas; también están ya vendimiando el moscatel y blanco, pero la vendimia general no se hará hasta el día 10.

Después de una pertinaz sequía de todo el verano, ha llovido estos últimos días, favoreciendo mucho á las viñas, pero de todos modos la cosecha será cortísima.

Ha vuelto la calma en las transacciones, siendo muy escasas las que se llevan á cabo, y éstas por los tratantes del pueblo.

El aceite paralizado, su precio 38 rs. arroba de 25 libras.

Principian la limpieza y preparativos de bodegas.

Adjunto remito á Vd. un retazo de un prospecto que ha llegado á mis manos envuelto en un encargo que he recibido de Villadelprado, lo que indica que allí ha sido repartido dicho prospecto.

Las sustancias que en dicho prospecto se ofrecen al público, podrán ser muy buenas, yo no lo dudo; pero no dejan de ser sustancias extrañas al vino; su autor es francés según el prospecto, y luego Francia se extraña de que los franceses los inventores de esas drogas que desacreditan nuestros vinos, drogas que generalmente son aprovechadas por los tratantes que remiten vinos al extranjero, y aún en la península, estos compran vinos á bajos precios, y por medio de esas drogas quieren hacerlos valer como buenos.

Bien pudieran, tanto el gobierno francés como el español, poner trabas á esta clase de especulaciones, y no permitir la libre circulación de esas panaceas sin ser examinadas detenidamente.—*El correspondiente*.

VILLARROBLEDO (Albacete) 1.º de Octubre.

A continuación tengo el gusto de apuntar los precios que rigen en este mercado: Candeales, á 44 rs. la fanega; geja, á 41; centeno, á 25; cebada, á 23; avena, á 17; azafran, á 190 rs. la libra de 16 onzas; vino tinto, á 20 rs. la arroba de 16 litros.—*J. F. R.*

JARQUE (Zaragoza) 2 de Octubre.

En la segunda decena del mes último descargó sobre este término un fuerte pedrisco que causó innumerables pérdidas en todas las cosechas pendientes.

Se está recolectando la de judías que deja mucho que desear, por aquel motivo, y más todavía por la terrible enfermedad que sufrió dicha planta.

Debido á la piedra se retrasará la vendimia, siendo muy posible no comience hasta el 20 del presente mes.

Se han vendido unos 300 alqueces de vino á 30 pesetas; las existencias son aún de consideración, y lo peor es que hay partidas medianas por las que nadie pregunta; así es, que no se sabe lo que hacer con ello, y habrá que tirarlo para colocar el nuevo caldo.

Algunos propietarios han principiado la siembra en los terrenos tardíos.—*J. G. M.*

AUIOL (Rioja) 30 de Setiembre.

He visto los viñedos de esta localidad y el fruto sigue en buenas condiciones, si bien el aspecto de las hojas es mediano; pero afortunadamente el mildiu no hace progresos ni ha llegado á desarrollarse; así es que creemos que la cosecha llegará á los lagares en buena sazón; pues no es de esperar en vista de lo avanzado de la estación y el tiempo fresco por que atravesamos, que alcance la enfermedad el desarrollo necesario que produzca la caída de la hoja; y por si esto sucediera, los labradores están dispuestos á dar principio á la vendimia antes que el fruto perdiera sus buenas condiciones.

La cosecha será regular y de buena calidad. Cuando se verifique la recolección dará á Vd. cuenta de su resultado.

Los precios de este mercado son los siguientes:
Trigo, á 40 rs. fanega; cebada, á 26; alubias, de 80 á 100; avena, á 18; aceite, á 46 rs. la cántara; aguardientes de 30 á 180 idem, según clase.—*J. F.*

MAHORA (Albacete) 1.º de Octubre.

Ha llegado la recolección de uva sin que el viñedo sufra ningún percauce; la cosecha es buena y, sobre todo, el fruto muy desarrollado y en completa madurez, por lo que se cree salgan los vinos de superior calidad; solo falta que los elaboradores fueran más conocedores del producto que manejan y que abandonasen por completo ciertas prácticas rutinarias y de capricho que muchas veces les dan resultados muy desagradables.

De los pueblos circunvecinos están trayendo gran cantidad de uva; los precios son á 5 l/2 y 6 rs. arroba.

Respecto de cereales hay poca extracción y los precios son: el trigo de 44 á 46 rs. fanega; cebada, á 22 y avena á 16.—*G. N.*

MORALEJA DEL VINO (Zamora) 2 de Octubre.

El movimiento de baja en los precios del vino sigue acentuándose hasta el punto de que las clases más superiores se ofrecen hoy á 19 rs. el cántaro.

Nos hallamos en la fuerza de la vendimia, pues como el tiempo está hermoso, nadie quiere desperdiciarlo.

Las uvas blancas se pagan á 4 rs. la arroba, y las negras, de 5 á 5 l/2. Estos precios parecen bajos á los propietarios y altos á los compradores.—*M. G. G.*

VALORIA LA BUENA (Valladolid) 1.º de Octubre.

El 28 de Setiembre se votó la vendimia señalándose para principiar tan importante operación el lunes 4 del presente mes de Octubre.

Como ya tengo dicho, la cosecha será corta, aunque no tanto como el año anterior, pero con un fruto de calidad inmejorable; y de seguir el buen tiempo que estamos disfrutando, resultarán mostos superiores cual hace algunos años no se han tenido.

Nada hay de precios de uva ni de mosto, pues aquí se vende poca uva y solamente cuando se está en la vendimia.

Puede darse por terminada la venta de vino de la última cosecha; pues habiendo salido el mes último, más de 3.000 cántaras, solo queda una existencia de 1.000; que se venderán ó consumirán de seguro, antes de finalizar el presente mes de Octubre.

El vino se vende á 16 rs. cántara y los granos á los precios siguientes:

Trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; avena, á 17.—*J. C. P.*

HOYA-CONZALO (Albacete) 30 de Setiembre.

Pongo en su conocimiento como en vísperas de pobre vendimia, efecto de la invasión de langosta en Mayo, los cosecheros se precipitan en demanda de precios que harán imposible toda transacción en este comercio, pues piden á 6 l/2 reales los 11 l/2 kilos de uva, con lo que, de continuar por este camino, y de una manera inapreciable, causarán la ruina de ellos mismos. Despues, los negociantes, que ven la cuestión bajo diferente prisma, se retraen de la compra, resultando una Babilonia que nadie se entiende ya. Efecto de tal efervescencia y movimiento, los vendedores adelantan la vendimia, y como resultado de esto, en algunos puntos, sucede que los mostos salen tan deficientes y faltos de azúcar que hacen imposible la fermentación tumultuosa y su consiguiente vinificación. En resumen: alarma y ruido por falta de inteligencia entre cosecheros y especuladores, con la ruina, repito, de los primeros, porque sabido es que el capital nunca transige con estas exigencias, y luego se suele despedir sin avisar.—*A. R.*

TALAVERA DE LA REINA (Toledo) 1.º de Octubre.

Le habrá extrañado nuestro silencio para con Vd. hace algun tiempo, pero como quiera que los precios han variado poco en esta población tanto de líquido como de cereales desde nuestra última, nos hemos retrasado algo; además deseábamos darle alguna noticia de la feria que se celebró el 21 al 23, la cual debemos decirle que ha sido mediana por no decirle mala; no por falta de ganados de todas clases, pues abundaban en grande escala; sino por el mal temporal que por desgracia hemos tenido, estando los tres días en copiosas lluvias, motivo para que secasen las transacciones. Los precios bajos, especialmente para el ganado de cerda.

Hace pocos días señor, director, que se ha empezado á recolectar en esta población la uva, quejándose los propietarios del poco fruto, pero es buena clase y sana la que se va cerrando en las bodegas; los precios que hasta ahora se han hecho y que nosotros tengamos noticia son de 62 á 70 rs. carga de 10 arrobas; los vinos se cotizan de 28 á 36; aguardientes, de 28 á 30 rebajado, y de 44 á 52 fuerte, según clase y grados; el aceite se vende de 48 á 50 rs. la cántara.

Y en cereales rigen estos tipos: fanega de trigo, de 40 á 44 rs.; cebada, de 26 á 28; habas, de 32 á 36; arroba de garbanzos, desde 22 á 36 según tamaño y coadura.—*J. L. y Comp.ª*.

MONTEMOLIN (Badajoz) 3 de Octubre.

Como el cultivo de la vid no está aquí tan generalizado como debiera, apenas reviste su recolección la importancia que en los países del Norte y algunos de Castilla la Vieja, donde toda vida y movimiento se concentra en las operaciones de vendimia, con exclusión de cualquiera otra.

Son muy pocas las viñas existentes, con relación al dilatado término que

constituye este pueblo, esparcidas irregularmente y de tan difícil custodia por lo excesivamente cara, que algunos principiaron la recolección el día 19 del pasado, cuando aún el fruto no se hallaba en debida forma, teniendo que suspenderla por las lluvias que sobrevinieron al día siguiente hasta el 24, que retrasaron la de las demás por la excesiva humedad que dejaron y que ha desaparecido por el fuerte calor de los días subsiguientes, reanudando con tal motivo la de las demás.

Es el fruto de inmejorables condiciones y excelente para la vinificación el de las cepas previamente curadas del *oidium* ó cenizo, y excesivamente malo es de las con quienes no han tenido la susodicha precaución que tampoco tienen pisándolas simultáneamente, resultando un producto impropio para la exportación en el supuesto de que por su abundancia fuera factible.

Si las lluvias antedichas han beneficiado algo el campo, han perjudicado los olivos, de los que se ha caído bastante fruto, mermando por consiguiente parte del futuro producto.

Los cereales y legumbres permanecen estacionados en su precio esto es: trigo rubio, á 38 rs. fanega; id. pelon, á 36; habas, á 34; chicharros, á 40; garbanzos, de 70 á 80 rs.—*J. B. P.*

PORRERA (Tarragona) 30 de Setiembre.

Hállase el Priorato en plena vendimia, los rendimientos no pasarán en general de regulares, la clase muy superior pues los mostos dan 16 grados dulce y de seguro que si continúa el tiempo tan benéfico como tenemos ahora, dentro de pocos días subirán á los 17 y algunos á los 18 grados.

El precio de las uvas se ha acentuado mucho á las 30 pesetas por los 100 kilos, este precio varía según las clases.

En las avellanas se nota poca demanda á pesar de la escasez de cosecha.

La almendra mollar se está pagando á 20 pesetas la cuartera, en la fuerte común no ha habido aún transacciones.—*P. S.*

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

El Diamante!!!

Interesante y provechoso á todos.—*Escuela de vinificación.*—*Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas.* por D. José Lopez Camuñas.

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 581 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de casinos, consumidores, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido inventor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubas, pipas, colios, pozos y toda clase de vasijas, etc., etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el «Norte enológico» que vale 5 pesetas, por 3 á los que compran EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, número 3, Manzanares. O á las librerías de los Sres. hijos de Cuesta, Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta d. l. Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2 Madrid.

NI OIDIUM NI MILDEW

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

Almacén de vinos por mayor

JORGE NAVARRO CORUÑA

Casa fundada en 1864.

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^{os}.—Colchester.
y de la «Pulsometer Engineering C.^{os}»—Londres.



Arados á vapor. Trilladoras á vapor. Guadañadoras. Segadoras y máquinas agrícolas en general. Locomóviles y máquinas fijas y calderas. Máquinaria 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.

Metales de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



REVOLUCION VINICOLA

EL TESORO DE LA INDUSTRIA (2.^a edición), Formulario teórico-práctico para la elaboración, curación y conservación de los vinos, que hace tres meses dió á luz el publicista industrial Sr. Cortés, es un verdadero tesoro para los vinicultores, taberneros y tratantes en estos caldos. De la vendimia, pisa y fermentación de los mostos depende la buena ó mala calidad de los vinos, y que los cosecheros obtengan mayores ó menores utilidades; razon por la cual todo vinicultor debe proveerse, antes de la vendimia, de dicho tratado si desea hacer de cada arroba de uvas una arroba de vino de clase más superior al elaborado por el antiguo sistema, y obtener buenos vinos del aguapié, madres y sedimentos. Contiene tambien el modo de elaborar con sustancias inofensivas, los vinos artificiales, blanco, tinto, Jerez, Málaga, Manzanilla, Pardo, Moscatel, Champagne y otros; la clarificación, coloración natural y corrección del ácido, agrio, mal sabor y la mayor parte de las enfermedades de los vinos, é infinitad de secretos, reglas y procedimientos, basados en los últimos adelantos de fabricación, é hijos todos ellos de un largo y detenido estudio experimental.—Precio: 7 pesetas, y se remite certificado á todo el que mande 8 pesetas en libranzas ó sellos, certificando la carta en el segundo caso. Sólo se vende en casa de su autor, D. José Cortés y Aznar, Ave. Maria, 52 duplicado fabrica de aguardientes, Madrid.—Sin más nociones que las indicadas en el Nuevo Formulario para la fabricación de aguardientes sin fuego ni alambique y por destilación, del mismo autor, se han establecido en España y Francia más de 600 Fábricas de aguardientes usuales y especiales. Contiene 70 fórmulas para elaborar aguardientes de las clases más selectas y económicas, y procedimientos para hacer aguardiente en diez minutos y fabricar 120 arpobas de aguardiente anisado por hora, sin máquina ni aparato alguno.—Precio: 7 pesetas, y certificado á provincias, 8 pesetas.—Pidiendo los dos ejemplares, se remiten certificados por 15 pesetas.

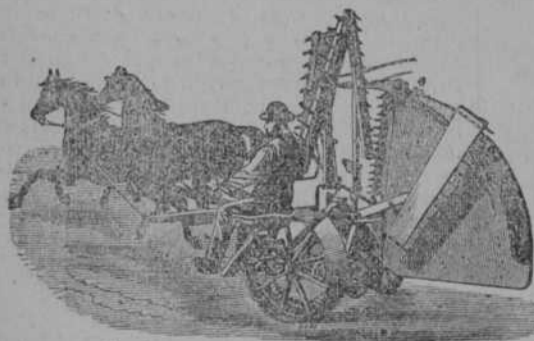
DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

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 Paris y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan 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.—Malacates.—Molino harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascaidores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para 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, 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.

SEGADORA EL ZALDE

titulada la

NUEVA ESPAÑOLA

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

Precio 3.000 reales. ELIZALDE Y COMP.^{as}—BURGOS

ABONOS FOSFO-ALCALINOS para las viñas
À BAS DE MURELLAGUNA
Se garantiza la riqueza de 25 á 27 por 100 de fosfatos asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco.
Fava ado en sacos marchados de 70 á 80 kilos de peso.
PRECIOS: 25 pesetas los 100 kilos hasta una tonelada y 25 pesetas de una á 10 toneladas.
Para pedidos y correspondencia dirigirse á **NOGUÉS Y C.^{as}**
Real, 51, en Tarragona. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona.

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

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

Aparato para la explotación del orujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

REPRESENTACION

Una persona de alta posición, que cuenta con grandes relaciones comerciales y garantías, se ofrece para representar á una primera casa de vinos de España.

Escribir á H. D. N. 137 Poste restante La Rochelle (Francia).

A 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 elaboración 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 las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilación 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 Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU
PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtro 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 análisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.
Depósitos y bocoyes de hierro 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 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 SUCESOR

Privilegiado S. G. D. G.

TOURS (Indre-et-Loire)

Construcción especial de

PRESAS MECANICAS

Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del hueso.

MAQUINAS

de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

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.

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

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

Bombas para pozos, jardines, etc.

BOMBAS CONTRA INCENDIOS

Catálogos gratis y franco.

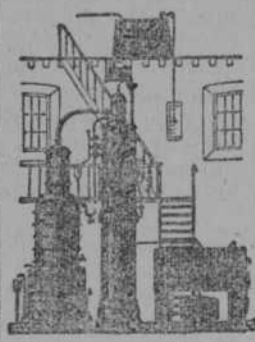
CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1883

ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS

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



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 Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.