

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.

Sábado 9 de Octubre de 1886

NUM. 915

LA PATATA

Este es el pan del pobre, decimos al ver los campos sembrados de esa planta, que en union del trigo forman las dos ramas principales del árbol de la Providencia, de esos tubérculos alimenticios aportados al país no hace muchos años, y que han venido á llenar las necesidades de las clases menesterosas.

Los propietarios de esta montaña, más compasivos y generosos que otros de provincias privilegiadas, ceden sus campos al pobre sin retribucion alguna para que cosechen en ellos lo que viene á constituir su principal sustento, y sirve para alimentar el ganado de cerda, que recrea y no come, porque de su venta saca el alquiler de la humilde vivienda y el modesto vestido de sus hijos.

¿Cómo no ocuparnos de esa riqueza agrícola de los seres desheredados por la fortuna? Lo haremos gustosos y de un modo práctico, porque consagrar teorías á esa clase desventurada, equivaldría á insultar su miseria, como la insulta quien le predica la libertad y los derechos individuales sin proporcionarle antes lo necesario para vivir.

No prescindiremos tampoco de clasificar la planta con sus nombres técnicos, porque nuestro artículo no se haga insípido á las personas peritas. Entremos ya en el asunto.

En la clase de hortalizas introducidas en el gran cultivo, se distinguen cinco órdenes agrícolas, y de ellos el primero con la denominacion de tubérculos, ocupando entre estos lugar preferente la patata *solanum tuberosum* de la familia de las solanáceas, cuya utilidad no es necesario esforzarse para demostrar, por reunir las cualidades de planta alimenticia, industrial y forrajera. Está caracterizada por su raíz tuberculosa; tallo herbáceo, ramoso y velludo; hojas pinadas con los foliolos desiguales, flores dispuestas en corimbo con pericelos articulados y corola blanca ó morada.

Esta planta, que florece en verano, presenta dos órdenes de raíces, unas fibrosas y otras tuberculosas con depresiones más ó menos aparentes, en cuyo fondo se encuentra un ojo.

Segun el análisis de Payen, en los tubérculos se encuentran los principios siguientes: fécula, albúmina, sustancias grasas, azúcar, resina, citrato de potasa, fosfato de cal, magnesia, sílice, óxidos de hierro y de magnesia y agua.

Sus variedades pasan de 250, y el referido Payen cita una coleccion perteneciente á la sociedad central de agricultura que cultiva M. Vilmorin y que se eleva á 225. Como á nada conduciría el hacer la descripción de todas estas variedades, solo nos vamos á ocupar de las dos que se cultivan en el país, y son la gallega y la blanca de Irlanda.

La primera es blanca, gruesa, con manchas rojizas, tallos fuertes y rastros, hojas anchas de color verde oscuro y ásperas por el revés. Sus flores son abundantes, al principio rojas y abigarradas y se vuelven al final del color del

lino. Esta es la clase más productiva y la que con preferencia se cultiva en todas las provincias del Norte de España. La blanca de Irlanda es muy parecida á la anterior; se diferencia de ella por el color más subido de sus hojas, flor más pequeña y perfectamente blanca y la carencia en sus tubérculos de manchas rojizas. Esta es la clase que se conoce en el país con el nombre vulgar de patata de aumento. Es menos productiva que la anterior pero la clase es más fina.

La patata prevalece en todo terreno profundo que no sea húmedo y esté comprendido entre los de la clase de primera, pero es necesario evitar el hacer las plantaciones en las tierras muy arcillosas, porque estas son muy húmedas en primavera y otoño, pero secas en verano, que es cuando la planta se desarrolla. Los señores Girardin y Brenil nos marcan el tipo de un suelo de consistencia media, y en que la humedad se conserve todo el tiempo que la planta ocupe la tierra á la profundidad de treinta centímetros.

El abono preferente y que mejor se adapta á la fertilidad de la patata es el estiércol de cuadra, y aun el agrónomo francés M. de Dombas creía ser el único. Las experiencias de Heming y las de Hannan han demostrado que pueden emplearse tambien con fruto los abonos orgánicos y los sulfatos alcalinos, porque estos contienen los elementos de que constan los tubérculos de la planta.

El terreno que se destine á este cultivo debe estar perfectamente movido y mullido á una profundidad de 40 centímetros para que la planta pueda desarrollarse y formar sus tubérculos, cualquiera que sea el grado de humedad; pues si el terreno lo es en abundancia, el movimiento profundo de la tierra permite que las aguas se filtren, y si el terreno es seco dicha labor deja libre paso á las raíces, para que penetren buscando la humedad.

La patata se produce por semillas, tallos, yemas, tubérculos; pero el método más conveniente, económico y general es por tubérculos enteros ó en pedazos que contengan cada uno tres ó cuatro ojos se colocan á la distancia de 25 centímetros uno de otro, y en surcos ó golpes practicados por arado ó la azada á una profundidad tambien de 25 centímetros. Como los tallos se alimentan del mismo tubérculo ó trozo de él, hasta que, formando raíces, van á recibir su jugo de la tierra, es conveniente elegir para las plantaciones las patatas de mejor calidad y que contengan más jugos alimenticios.

Las labores que se dan á esta planta son dos: la primera, luego que ha nacido, se cava la tierra para eliminar las yerbas y nivelar el suelo, y la segunda, cuando los tallos tienen de 15 á 20 centímetros de altura, se arrima tierra á las matas para librar los tubérculos de la accion de la luz y facilitar su desarrollo aumentando su frescura.

Está recomendado por muchos autores el cortar la flor de los tallos como medio

para el mayor desarrollo de los tubérculos. Tambien se autoriza cuando las plantaciones se hacen en terreno de regadío el reconocer las raíces luego que la planta ha florecido, y utilizar las patatas ya formadas, envolviendo despues la planta con sumo cuidado para que continúen creciendo los tubérculos que se encuentren pequeños.

La recoleccion varía segun los climas y el terreno, pero las más tempranas se cojen en Julio y las más tardías deben cojerse en este país en Octubre antes que principien los hielos.

La regla para saber cuando la patata está sazónada, es mirar que los tallos hayan tomado el color amarillo, y se emplea para la recoleccion la azada ó un arco formado de costillas que arrancan de una pieza rectangular y que se conoce en agricultura con el nombre de *arado patatero*.

Si con estas reglas, sacadas de los mejores autores de agricultura hemos conseguido enseñar al pobre labrador algún principio que redunde en beneficio de sus intereses, nos juzgaremos recompensados con usura de nuestro pequeño trabajo.

T. L.

MERCADOS DE CEREALES

Las benéficas y abundantes lluvias que desde hace tres semanas hasta la fecha, han caído en casi todas las regiones de nuestra península, prepararon la tierra en condiciones excelentes para las siembras tempranas, las cuales se estan realizando de una manera satisfactoria.

Nuestros mercados continúan muy concurridos y animados, y las cotizaciones se mantienen con firmeza, en unas comarcas, y en otras van mejorando de día en día, aunque de una manera lenta pero sostenida.

Hé aquí los precios corrientes de los cereales y harinas en los mercados de España y Ultramar que á continuacion detallamos:

ANDALUCIA

ALMERÍA: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, á 24; maíz, de 36 á 38.

CÁDIZ: trigo, de 45 á 47 rs. fanega; cebada, de 24 á 26; maíz, de 39 á 42.—*Jezer de la Frontera*: trigo, de 46 á 49; cebada, de 26 á 28; maíz, de 45 á 47.—*Puerto de Santa Maria*: trigo, de 44 á 46; cebada, de 24 á 25; harina, á 16 reales arroba.

CÓRDOBA: trigo, de 39 á 43 rs. fanega; cebada, de 29 á 30; maíz, de 37 á 39; yeros, á 35; harinas de Castilla, flor y primera, á 20 y 18 reales arroba respectivamente.

GRANADA: trigo, de 40 á 44 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; maíz, de 38 á 42. HUELVA: trigo, de 41 á 42 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 42 á 44; harina, de 16 á 17 rs. arroba.

JAEN: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 45 á 48; harina, á 16 rs. arroba.—*Ubeda*: trigo, de 42 á 46; cebada, á 28.

MÁLAGA: trigo, de 47 á 48 rs. fanega; cebada, de 26 á 27; maíz, de 44 á 46; yeros, á 30; harina superior, á 20 reales arroba.

SEVILLA: trigo, de 45 á 47 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 35 á 36; avena, á 24; harina, de 17 á 18 rs. arroba.—*Ecija*: trigo, de 40 á 43; cebada, á 25.

ARAGON

HUESCA: trigo, á 17 pesetas hectólitro; cebada, á 10; maíz á 14; harina de 1.º, á 32 pesetas los 100 kilos.

TERUEL: trigo, á 19 pesetas hectólitro; centeno, á 12; cebada, á 9,50.

ZARAGOZA: trigo catalán, de 19 á 20 pesetas hectólitro; id. hembrilla, á 18,94, idem huerta, de 18 á 18,50; id. morcacho, á 14; centeno, á 13,60; cebada, de 11,50 á 12,20; maíz hembrilla, á 12,80; harinas de primera, de 32,50 á 34,50 pesetas los 100 kilos.

ASTURIAS

OVIEDO: trigo, á 23 pesetas hectólitro; centeno, á 20; cebada, á 17; maíz, á 21.—*Gijón*: harina, de 1.º á 40 pesetas los 100 kilos.

BALEARES

PALMA DE MALLORCA: harina de primera, á 47 pesetas los 100 kilos.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: trigo, á 21,60 pesetas hectólitro; centeno, á 14; cebada, á 11; harina de primera, á 40 pesetas los 100 kilos.—*Socuellamos*: trigo candeal, á 43,50 rs. fanega; idem geja, á 42; centeno, á 25.

CUENCA: trigo, á 19 pesetas hectólitro; centeno, á 12; cebada, á 12; maíz, á 11,60; harina de primera, á 36 pesetas los 100 kilos.—*San Clemente*: trigo, de 43 á 45 reales fanega; cebada, de 21 á 22.

GUADALAJARA: trigo, á 19 pesetas hectólitro; centeno, á 12; cebada, á 12; avena, á 7.

MADRID: trigo, á 22 pesetas hectólitro; cebada, á 14; harina de primera, á 40 pesetas los 100 kilos.—*San Martín de Valdeiglesias*: trigo, de 42 á 44 rs. fanega; centeno, á 34; cebada, á 30.

TOLEDO: trigo, á 19 pesetas hectólitro.—*Valmojado*: trigo, de 40 á 42 reales fanega; cebada, á 30; algarrobas, á 30.—*Talavera de la Reina*: trigo, de 40 á 44; cebada, de 26 á 28.—*Quintanar de la Orden*: trigo, de 40 á 43; centeno, de 27 á 28; cebada, de 22 á 23; avena, de 19 á 20; harina de 1.º á 19 rs. arroba.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 39 á 40,50 rs. fanega (94 libras); centeno, á 27; cebada, á 27; algarrobas, á 28; harina de primera, á 15 rs. arroba.—*Barco de Avila*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 26; cebada, á 25; algarrobas, á 24; harina de 1.º, á 16.

BURGOS: trigo blanco, á 39,64 rs. fanega; idem rojo, á 39,08; centeno, á 26,16; cebada, á 24,32; avena, á 14; yeros, á 34,88; harina de primera, á 16,61 reales arroba.—*Lerma*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 25; cebada, de 24 á 25; avena, á 15; yeros, á 31.

LOGROÑO: trigo á 20 pesetas hectólitro; cebada, á 11,26.—*Haro*: trigo, de 38 á 40 rs. fanega; centeno, de 20 á 24; cebada, de 22 á 24; avena, de 18 á 20.—*Aulol*: trigo, á 40; cebada, á 26; avena, á 18.

PALENCIA: trigo, de 39,50 á 41 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 25; avena, á 16; harina de primera, á 14 rs. arroba.—*Grijota*: trigo, de 38 á 39; centeno, á 28; cebada, á 24,50; harina de primera, á 14,50.

SANTANDER: trigo, á 23 pesetas hectólitro; centeno, á 15; cebada, á 15; maíz, á 15,31; harina de primera, á 33 pesetas los 100 kilos.

SEGOVIA: trigo, á 16,67 pesetas hectólitro; centeno, á 12,40; cebada, á 11,72; maíz, á 6,85; harina de primera, á 33,25 pesetas los 100 kilos.—*Espinar*: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; centeno, á 34; cebada, á 24; algarrobas, á 26; harina de primera, á 15,25 rs. arroba.

SÓRIA: trigo, á 16,67 pesetas hectólitro; centeno, á 10,81; cebada, á 10,81; maíz, á 9,46; harina de 1.º, á 34 pesetas los 100 kilos.

VALLADOLID: trigo, de 39,50 á 40,50 rs. fanega; centeno, á 28,50; cebada, á 26; harina de primera, á 14,50 rs. arroba.—*Lá Seca*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 28; cebada, á 27; algarrobas, á 28; harina

de primera, á 16.—*Pozaldez*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 27; cebada, á 26; algarrobas, á 27; harina de primera, á 16.

CATALUNYA.

BARCELONA: trigos nacionales: candeal de Castilla, á 16,25 pesetas los 70 litros; blanquillo de Sevilla, á 15,50; trigos extranjeros: Nueva-York, rojo, de 14,75 á 15 pesetas los 55 kilos; id. id. blanco, de 15,25 á 15,50; Berdianska Irka, de 15,25 á 15,50; cebada á la vela, de 6,75 á 7 pesetas los 70 litros; id. almacenada, de 7 á 7,25; id. de Canarias, de 7,12 á 7,25; maíz, á 7,75, 8, 8,25 y 8,50 pesetas los 70 litros segun clase y cantidad; algarrobas, de Vinaroz, de 6 á 6,25 pesetas los 41,60 kilos; Ibiza, de 5,12 á 5,25; Mallorca, de 5 á 5,25; Chipre, de 6,12 á 6,25; Portugal, á 5,60; harinas: extra, de 18 á 19,50 pesetas los 41,50 kilos; primera de Castilla, de 16 á 16,50; primera de Aragon, de 15,50 á 16; primera de Barcelona, de 15,50 á 17.

GERONA: trigo, á 19 pesetas hectólitro; cebada, á 10; maíz, á 12.

LÉRIDA: trigo superior, de 62 á 64 reales cuartera; id. bueno, de 58 á 60; idem huerta, de 56 á 64; cebada, de 32 á 33; harina de 1.ª, de 16 á 17 rs. arropa.

TARRAGONA: trigo extranjero, á 16,75 pesetas los 65 kilos; cebada del país á 7,50 pesetas los 70,80 litros; id. extranjero, á 7; algarrobas de Chipre, á 6,50 pesetas los 40 kilos; harina de primera, á 17 pesetas los 41,60 kilogramos.—*Valls*: trigo de Aragon de 14 á 15,50 pesetas cuartera; cebada, de 7,50 á 8; algarrobas, á 6,25 pesetas quintal; harina de primera, á 17 reales arropa.

EXTREMADURA

BADAJOS: trigo, á 18 pesetas hectólitro; cebada, á 11.—*Montemolin*: trigo rubio, á 88 rs. fanega; id. pelon, á 36.—*Salvatierra de los Barros*: trigo, de 36 á 37 rs. fanega; cebada, á 26; avena, á 15.—*Zafra*: trigo, de 38 á 40; cebada, de 25 á 26; avena, á 18.

CÁCERES: trigo, á 19 pesetas hectólitro; centeno, á 14; cebada, á 11; avena, á 7; algarrobas, á 11.

GALICIA

LUGO: trigo, á 24 pesetas hectólitro; cebada, á 11; maíz, á 14.

ORENSE: trigo, á 26 pesetas hectólitro; centeno, á 15; cebada, á 13,75; maíz, á 14; harina de primera, á 40 pesetas los 100 kilos.

PONTEVEDRA: trigo, á 21,40 pesetas hectólitro; centeno, á 15; cebada, á 16,50; maíz, á 10.

LEON.

LEON: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; (94 libras); centeno, á 26; cebada, á 24,50; harina de 1.ª, á 14 rs. arropa.—*Valencia de Don Juan*: trigo, de 36 á 39; centeno, á 27; cebada, á 22.

SALAMANCA: trigo, de 38,50 á 39,50 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 28 50; avena, á 21; algarrobas, á 29; harina de 1.ª, á 15 reales arropa.—*Peñaranda de Bracamonte*: trigo, de 37 á 38; centeno á 27; cebada, á 27; algarrobas, á 27; harina de 1.ª á 17.

ZAMORA: trigo, á 38 rs. fanega; centeno, á 31; cebada, á 26; avena, á 18; algarrobas, á 28; harina de 1.ª, á 13,50 rs. arropa.—*Benavente*: trigo, de 36 á 40; centeno, á 26; cebada, á 26; harina de primera, á 14.

MURCIA.

ALBACETE: trigo, á 21,16 pesetas hectólitro; centeno, á 13; cebada, á 12; avena, á 10; algarrobas, á 11; harina de primera á 45 pesetas los 100 kilos.—*La Roda*: trigo, á 43 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 22; avena, á 15.—*Villarrobledo*: trigo candeal, á 44; idem geja, á 41; centeno, á 25; cebada, á 23; avena, á 17.—*Mahor*: trigo, de 44 á 46; cebada, á 22; avena, á 16.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo, de 40 á 42 rs. fanega; centeno, de 26 á 28; cebada, de 25 á 26; maíz, á 13 pesetas hectólitro.—*Berbinzana*: trigo, á 20,50 rs. robo; cebada, á 11; avena, á 9.—*Cintruénigo*: trigo, de 20 á 21; cebada, de 10 á 11.

VALENCIA.

ALICANTE: trigo, á 19,10 pesetas hectólitro; cebada, á 10; maíz, á 15.—*Elda*: trigo, de 44 á 46 pesetas el cahíz; cebada, á 30.

CASTELLON DE LA PLANA: trigo, á 21 pesetas hectólitro; centeno, á 16; cebada, á 12; maíz, á 14; harina de primera, á 45 pesetas los 100 kilos.

VALENCIA: trigo, á 24,75 pesetas hectólitro; centeno, á 11,03; cebada, á 12; maíz, á 14.

VASCONGADAS.

ALAVA.—*Vitoria*: trigo, á 20,50 pese-

tas hectólitro; centeno, á 14,41; cebada, á 14,75; maíz, á 15,31.

GUPÚZCOA.—*San Sebastian*: trigo, á 22 pesetas hectólitro; centeno, á 13; cebada á 13; maíz, á 13,70.

VIZCAYA.—*Bilbao*: trigo, á 24,50 pesetas hectólitro; cebada, á 11,04; harinas marca Ponton, Viena núms. 1 y 2, á 20 y 18,50 rs. arropa respectivamente; sistema antiguo, primera, á 16,25.

ULTRAMAR

CUBA.—*Habana*: harinas españolas: clases superiores, á 10,50 pesos el saco; clases buenas frescas, de 9,75 á 10,25; harinas americanas: clases selectas, á 11,75; clases muy buenas, de 10,50 á 11,50.—*Matanzas*: harinas españolas: clases frescas y buenas, de 10,25 á 10,50; harinas americanas: clases muy buenas, de 10,25 á 11,50.

NOTICIAS

Las primeras partidas de vinos nuevos de España que han llegado á Burdeos procedían de Valencia y se han colocado inmediatamente á los precios de 450 á 500 francos la tonelada. Dichos vinos han gustado tanto como en Cete.

Las ventas de vinos nuevos siguen muy animadas en el Rosellon y Mediodía de Francia. En Coursan los negocios son importantes cual pocos años, excediendo ya de 100.000 los hectólitros que han cambiado de mano á los precios de 20 á 28 francos, segun la clase.

De la *Revista Agrícola*, de Navarra:

«Las noticias que nos han dado de los viñedos de Estella, son de que las viñas, por efecto del mildiu, se hallan en muy mal estado. Que las viñas tratadas se diferencian muy mucho de las no tratadas y que el juicio imparcial de los viticultores, es de que debe darse un tratamiento preventivo y otro curativo.

Las viñas de la parte de Cirauqui y Mañeru, si bien se hallan en su mayor parte en muy buen estado, se conoce tambien en ellas la eficacia del tratamiento por el caldo cobrizo bordelés, fórmula Millardet.»

En la sesion celebrada el dia 9 de Setiembre último por la Academia de Ciencias de Paris, M. Peligot leyó el resumen de una interesante nota dirigida á la corporacion por M. Rommier, con el título *Aguardiente de buen sabor obtenido de orujos de vino blanco*. Los orujos ó cascas de uvas blancas experimentan difícilmente la fermentacion alcohólica y sufren muy luego la accion de fermentos secundarios. Para obtener una fermentacion regular con agua ordinaria ó agua azucarada conviene restituir á la cascada de uva blanca la levadura que ha perdido al ser prensada. Pues bien, esa levadura se obtiene fácilmente por los procedimientos que ha imaginado monsieur Pasteur para preparar la levadura de cerveza. Conviene emplear siempre que sea posible levadura procedente del mosto en fermentacion. Sirve para sembrarla en los cultivos destinados á conservarla intacta en los líquidos azucarados esterilizados por el calor. M. Rommier ha tratado en esa forma orujos de vino blanco de Montrachet, que le envió en 1883 M. Paul Thénard. Despues de adición de azúcar y fermento, y mantenerse la fermentacion durante un mes, se sometió el líquido á la destilacion, y dió aguardiente de gusto completamente franco.

Con razon llamó Mr. Peligot la atencion de la Academia sobre esa aplicacion de los orujos de uva blanca, que puede compensar en parte la falta de alcoholes de vino, debida á la escasez de las cosechas que la invasion de los parásitos ocasiona.

El cónsul frances en Rotterdam ha comunicado á su gobierno, que un industrial de Maestrich ha descubierto la manera de extraer de ciertas especies de turba una fibra propia para emplearla en

tejidos, y cuyo precio de coste es reducidísimo:

El nuevo textil se obtiene de una especie de borra que recubre á la turba, y de la cual hay que desembarazarla para destinarla á la combustion. Es, pues, una primera materia que no tenia aplicacion hasta hoy, y que por tanto carecia de valor.

Esta sustancia convenientemente preparada toma muy bien el tinte y produce tejidos de una gran firmeza. Mezclada con lana en la proporcion de una mitad de cada clase, Mr. Beraud ha obtenido telas de gran resistencia y de poco coste. Ahora estudia la fabricacion de tejidos que contengan del 70 al 80 por 100 del nuevo textil, y cree poder dar el metro de este artículo á poco más de 2 francos, á pesar de que su abrigo y duracion confia en que sean superiores á los tejidos de lana pura.

Tambien en Navarra ha dado los magníficos resultados que se esperaba la mezcla de cal y sulfato de cobre. Véase la interesantísima carta de Mañeru que publicamos en el lugar acostumbrado.

En la semana que hoy fina ha comenzado la vendimia en la mayoría de los pueblos de las Riojas, la Mancha y Castilla la Vieja.

En la estacion de Jerez se ven desde hace dias muchas pipas para llenar. Por las líneas que cruzan las Riojas, Navarra y Aragon tambien es grande el movimiento de envases.

De Paris se ha recibido el siguiente despacho telegráfico:

«La comision de presupuestos de la Cámara oyó á los delegados de la Cámara sindical de Comercio de vinos al por mayor.

Dichos delegados combatieron enérgicamente el proyecto del gobierno recargando los alcoholes.

Creer preferible la creacion de un derecho general de consumos.

Sostuvieron que el proyecto del gobierno daria por resultado el fraude y la falsificacion.

Se declararon favorables al encabezamiento de vinos, pero disponiendo que no pueda pasar de 15 grados.»

Nota del mercado de pasas en Málaga. Caja corriente de 20 libras, á 26 reales y de 22 á 27.

Mejor que corriente bajo á 35 y á 37. Caja de 5.ª á 43 rs., de 4.ª á 50, de 3.ª á 60 y de 2.ª á 70.

El escombro á 22 rs. arropa. La breña á 35 y la pasa larga á 28.

Caja de grano de 20 libras á 28 rs. el corriente y á 31 el mejor.

La feria de San Miguel en Sevilla terminó el jueves con bastante más animacion que habia empezado, pudiendo calificarse de buena.

El ganado más solicitado ha sido, como en todas las ferias de esta época, el de cerda.

Mular se ha vendido bastante.

La remonta de artillería ha comprado mucho.

Hé aquí los precios:

Vacas, de 700 á 900 rs.; bueyes, de 1.000 á 1.200; novillos, de 900 á 1.100; mulas, de 2.100 á 2.400; ovejas, de 60 á 70; cabras, de 60 á 100; lechones, de 80 á 120; cochinos primales, de 180 á 220; por arrobas se ha vendido el ganado de cerda de 25 á 39 rs.

Censo pecuario.—Segun los recuentos y datos estadísticos publicados, se puede calcular que el número de cabezas de ganado lanar existentes en el mundo, es aproximadamente el siguiente:

Rusia 50.000.000, Inglaterra 29.000.000, Alemania 25.000.000, Francia 25.000.000, España 25.000.000, Austria 21.000.000, Italia 9.000.000, Portugal 2.700.000, Sér-

via 2.700.000, Grecia 2.500.000, Dinamarca 1.900.000, Noruega 1.700.000, Suecia 1.700.000, Holanda 900.000, Bélgica 600.000, Suiza 500.000, Rumania 500.000, América septentrional 50.000.000, América meridional 100.000.000, Africa 40.000.000, Oceanía 90.000.000, Asia 109.000.000.

La Liga de Contribuyentes de Cadiz ha acordado excitar á los ministros de Hacienda y Fomento á que remuevan los obstáculos que impiden el establecimiento de depósitos flotantes de carbones en aquella bahía y la prosecucion de las obras del puerto, completamente paralizadas con detrimento de los intereses comerciales.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES:

ALARO (Baleares) 3 de Octubre.

Muy señor mio: Recuerdo decía á usted en mi última correspondencia que la cosecha de algarrobas se presentaba muy escasa, y hoy debo añadir que lo es más todavía de lo que esperaba por haber quedado muy corta, resultando ser poca y de mala calidad.

La existencia sigue en buen estado, siendo insignificantes las purgas hasta el presente; el mal está en ser poco abundante y muy desigual la cantidad comparados unos terrenos con otros, siendo nula en los ligeros y elevados.

No ofrecian las higueras mucha muestra, y el resultado obtenido en la recoleccion, efecto de la mala calidad y de las lluvias de esta última quincena, hace que no se encuentren higos pasas de primera clase, que tan buscados suelen ser otros años para los mercados del mediodía de Francia.

Si bien no ha empezado todavía la extracción de cerdos cebados, es de esperar obtengan mejores precios que en la pasada campaña, en que la falta de competencia entre los especuladores los mantuvo muy reducidos.

El vino es hoy objeto de todas las conversaciones y la mercancía más preferida. La vendimia de las clases de *fogonen* que son las más tempranas, no solo queda terminada, sino remitido á Francia gran parte del caldo. Si bien la cosecha no ha sido más que regular, las clases son relativamente buenas, y han tenido gran aceptación, colocándose en Cete muchas partidas á los precios de 28 á 32 francos hectólitro; de lamentar es, que algunos especuladores inducidos por un mal entendido interés, mezclen con la uva considerable cantidad de agua, con grave daño de los cosecheros y de los comerciantes de buena fé.

Despues de quince dias de lluvias se ha dado principio esta semana con tiempo firme y despejado á la vendimia de la uva gorgollasa, clase superior de la Isla, casi la única que se cosecha en esta comarca. El número de racimos que presentan las vides es extraordinario, pero como son poco apretados, y la uva en general muy pequeña, especialmente en aquellos viñedos que durante el mes de Agosto fueron atacados por el mildiu, resulta ser menos abundante la cosecha de lo que se esperaba.

Los negocios sobre cepas son aquí insignificantes, especialmente en la clase de gorgollasa, que elaboran los mismos cosecheros. No obstante, debo confesar que los precios no corresponden á los que obtuvieron las clases ínfimas *fogonen*.

Hecha la recoleccion en tan buenas condiciones y señalando el peso-mostos de 12° á 13°, de esperar es que el vino resulte de buena calidad. Los cosecheros en años anteriores habian abandonado el enyesado; pero convencidos de la influencia del sulfato de cal en la fermentacion, no solo por la mayor coloración, sino tambien en opinion de muchos prácticos, por absorber parte del agua y facilitar aquella, y atendiendo especialmente á que los negociantes y compradores que tienen establecimientos en el Mediodía de Francia preferian los vinos enyesados, han vuelto en su mayoría al antiguo sistema, si bien en dosis más moderadas. Y esto, sin escrúpulo alguno, pues no saben convencerse pueda ser nocivo á la salud un ingrediente que sus mayores usaron siempre, y no obstante usar y aun abusar frecuentemente del vino enyesado, conservaron largos años de robustez. Podrá ser nocivo á los franceses, mas á los españoles una lar-

guísima experiencia viene demostrando que les sienta perfectamente.

Otro día le indicaré cual haya sido el resultado aproximado de la presente cosecha.

Precios corrientes: Almendron, á 59 pesetas quintal (42,32 kilos); trigo, á 15 cuartera (7,34 decalitros); candeal, á 15,50; idem, cebada, á 8,50 id.; avena, á 7 id.; habas, á 16 y 17 id.; id. para ganado, á 14 y 15 id.; habichuelas, á 18,50 id.; aceite, de 3 á 3,40 cuartera (4,055 litros); algarrobas, á 4,50 quintal; higos pasas, primera clase, á 13 id.; id. de segunda, á 10 id.; uva fagonen, de 8 á 12 carga (127 kilos); uva gorgollasa, de 15 á 16 idem; vino fagonen, á 4 cuartera (26,67 litros); vino gorgollasa de la pasada cosecha, á 11 id.—*El corresponsal.*

SEGOVIA 5 de Octubre

Llegué de la Rioja hace unos días y me enteré de que la cosecha de cereales ha sido fatal en esta provincia, en términos que muchos labradores no pueden pagar las rentas á los propietarios de las tierras. Por desgracia, la pertinaz sequía impide la siembra en buenas condiciones y este es un retraso que puede perjudicar á la próxima cosecha. A todo esto hay que agregar la paralización en la venta de cereales y garbanzos, que alcanzan bajos precios, por lo que es de temer que el próximo invierno sea para esta provincia de los más calamitosos que se han conocido.

En este país como Vd. sabe, no hay viticultores, pero hay una honrosa excepción la cual debe hacerse presente. A las puertas de la capital se vé un extenso viñedo en donde hace doce años no se distinguían más que tierras eriales y que, gracias á la constancia y laboriosidad de su propietario D. Pedro Ribas, se vé hoy convertido en un vergel, recreando la vista y lo que es más importante, proporcionando trabajo á nuestros jornaleros. Para comprender la importancia de esta metamorfosis, bastará indicar á Vd., señor director, que antes de ser viñedo producían las tierras 1.500 rs. de renta anuales, y el año pasado se recolectaron 6.000 cantaros de vino. En este año está el fruto tan adelantado, que ayer dió el Sr. Ribas principio á la vendimia y se promete elaborar un excelente vino de mesa.

Por desgracia, el viñedo está tambien atacado por el mildiu, pero conocido el remedio de Mr. Millardet y la energía del Sr. Ribas, que como buen catalán no retrocede ante ningún obstáculo, estoy seguro que impedirá su desarrollo.

Si los hombres que se dedican al desarrollo de la riqueza merecen alguna distinción pública, nadie más acreedor que el Sr. Ribas que á fuerza de trabajo, de desembolsos y hasta abandonando algo sus principales negocios, ha conseguido convertir en productivo, un terreno que apenas criaba centeno.—*P. O.*

ARELLANO (Navarra) 4 de Octubre,

La campaña vinícola que va á terminarse ha sido desastrosa en alto grado para los cosecheros y para los que se dedican á la exportación. Cada semana que trascurre se acentuaba más la depreciación del vino de la última cosecha, hasta el punto de alcanzar el cántaro un tipo de 18 reales á raíz de la vendimia, y haber descendido en estos últimos meses á cinco reales. Gran parte de los caldos ha sido preciso arrojarlos por ser invendibles. Algunas cubas de infima clase se piensa mejorarlas con mezclas y manipulaciones de dudoso resultado.

La cosecha próxima no llegará á regular, porque sin contar con una mala ligación como la que hubo este año, un pedrisco formidable arrasó gran parte de nuestros viñedos.

El trigo se cotiza á 21 rs. robo de 28,13 litros, la arroba de aceite á 44 rs.

Sometido á ensayo el mosto extraído de algunas uvas, acusa una riqueza glucométrica que dará por resultado 11 ó 12 grados de alcohol en el vino resultado de su fermentación.—*J. P. A.*

SAX (Alicante) 4 de Octubre.

Cumpliendo con el cargo que me tiene usted confiado, diré que la vendimia en ésta se encuentra en su primer brio, pero tan desanimada como no se ha visto nunca, y la causa es que las primeras partidas que se elaboraron se vendieron á 22 y hasta 23 la arroba de 17,75 litros. Esto, que tanto alegró en el principio, ha causado grandes perjuicios después en los especuladores y hasta en algunos cose-

cheros porquelo vendedores subieron en sus pretensiones y los compradores se animaron, dando por resultado que al llegar la gran calma por que atravesamos, muchos cosecheros que no quisieron vender sus uvas á 8 1/2 y á 9, hoy darían de 7 á 7 1/2 y más tarde tendrán que darla de 6 á 7 rs.

La mayor parte de los especuladores se encuentran con sus bodegas llenas á precios altos, por lo que si venden los vinos á los precios de 18 á 20 rs., les resultará una pérdida de consideración; así es que se nota algo de disgusto en general. No parece el Sax de otros años; en aquellos se veía una confusión entre los muchos carros entrando las uvas y otros muchos sacando pipas de vino á la estación, sobre 1.500 á 2.000 pisadores forasteros y además los del pueblo, que cuando salían de los cubos para ir á comer se llenaban las calles de ellos.

Hoy, por el contrario, la mayor parte de los pisadores de ésta se han marchado de encargados ó directores, á las bodegas de otros pueblos y escasamente habrá 500 forasteros, habiendo, por consiguiente, algunos carros parados. Pero el caso es que la vendimia se ha de hacer y hombres han de faltar y los jornales han de subir.

En cuanto á las clases de los vinos son todos inmejorables, y más que primeras son superiores y floretes, y para que usted forme una idea de esto, diré que el contenido de ésta está escrito con vino, y no es de los mejores; y si alguno lo duda se le pueden mandar cuantas botellas quiera, todas mejores que este que me sirve de tinta.—*El corresponsal.*

AZPEITIA (Guipúzcoa) 6 de Octubre.

En la carta que le dirigí por la primavera le decía que se esperaba por este país buena cosecha de manzana, pero hoy debo añadir que la producción ha sido corta y demasiado temprana, cosa que no conviene para dedicar dicho fruto á la elaboración de la sidra, que es á lo que aquí principalmente se la destina; para hacer buena sidra es conveniente elaborar con tiempo frío y húmedo.

El otoño es hermoso para que el maíz y las alubias consigan una completa madurez; estas cosechas son abundantes.

En cambio, la de castaña es nula, siendo lo peor que todos los castañeros se van secando; y si la enfermedad que tienen no desaparece dentro de pocos años no quedará un árbol sano.—*Un suscriptor.*

NAVALVILLAR DE PELA (Badajoz) 5 de Octubre.

Pocas noticias, y estas de escaso interés, referentes al objeto de su CRÓNICA, puedo comunicarle de esta localidad. Cuando en otras muchas reina la mayor animación con la vendimia, aquí pasa desapercibida casi, no por falta de terrenos apropiados al cultivo de la viña, sino por el poco esmero en esta y en la elaboración del caldo; solo hay un cosechero de relativa importancia que esmerándose algo obtiene vinos de bastante color, que vende á 20 rs. arroba de 16 litros y otros más alcohólicos á 36; espere-mos que su ejemplo haga que se dediquen otros al mismo objeto y se aprovechen terrenos casi improductivos.

Los cereales sin movimiento; el aceite, principal cosecha de este pueblo, lo mismo; presentándose los olivos con menos fruto del que se esperaba.

Los precios son: trigo, á 36 rs. fanega; cebada, de 26 á 28; aceite, á 37 rs. arroba.—*V. D.*

TUDELA DE DUERO (Valladolid) 6 de Octubre.

A pesar de la baja que han sufrido los precios del vino, la extracción sigue lenta desde hace bastante tiempo y gracias á que anteriormente se vendieron muchas é importantes partidas; así que la existencia lo es ya grande; se cotiza el blanco á 17 rs. cántaro y el tinto, del que queda poco, á 22.

El estado del viñedo mediano, en general. La vendimia oficial comenzará el lunes próximo.

Los cereales alcanzan los siguientes precios: trigo, de 38 á 39 rs. la fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, de 24 á 25; algarrobas, de 26 á 27; avena, de 15 á 16; garbanzos, de 90 á 120.—*G.*

LERMA (Burgos) 5 de Octubre.

Terminada por completo la recolección de cereales, hemos tenido tres mercados muy abastecidos de toda clase de granos; en alguno de ellos se habrán pre-

sentado 300 carros con granos, sin contar lo que han traído los labradores en caballerías. Esto no crea demuestrá que la cosecha haya sido abundante, antes al contrario, ha sido mediana, sobre todo el trigo; pero los labradores, no tienen otro remedio que deshacerse de sus productos para pagar contribuciones, jornales y préstamos que han tenido que hacer para poder recojer lo sembrado, aunque dentro de dos meses no les quede en su casa ni grano para comer sus familias.

La clase de trigos es mejor que la del año anterior y con más peso, pero el mocho ha sido muy escaso y de poco peso.

Todo cuanto se ha puesto á la venta ha tenido salida; la cebada ha llegado á valer á 26 rs. fanega, si bien en el mercado del 29, á última hora, se compró á 24 y yo creo que aún de este precio ha de bajar, por ser muy difícil se sostenga á este precio porqu tendrán que retirar los pedidos á los que les han dado comisión.

Los trigos mochos, rojos, blancos y blanquillones se pagan de 36 á 40, y para sembrar he visto pagar un saco de mocho del año de 1884 hasta 50 rs. fanega, aunque lo general es de 44 á 45 los mochos buenos y marrucos blancos. La avena va de 13 á 14 y los yeros sobre 32 rs.

En este pueblo la cosecha de vino será corta por la helada y pedrisco de que oportunamente le di cuenta; los viñedos apedreados se están recogiendo sólo por que todo se pudre, unos desgranran las uvas buenas y otros la echan toda entera, teniendo que dar un líquido de malas condiciones. La vendimia de lo no apedreado empezará pasados unos días, en esta semana, y creo hemos de tener mejor vino que el del año anterior.

Aunque en esta villa no se echa yeso, no siendo en contados lagares, he visto en su ilustrado periódico, el parte que le manda su corresponsal de París, por el que se ha demorado por un año la circular de los vinos enyesados; y tendrán que seguirlo prolongando porque los cosecheros que venden muy bien sus vinos echando yeso, se cuidarán muy poco de que les convenga ó no á los franceses, que al fin tendrán que tomarlos como se los den, después de haber probado por repetidas veces en las columnas de la CRÓNICA, que los vinos enyesados no alteran la salud, siempre que no se pase de los límites que en la misma se ha dicho repetidas veces.

Segun mis noticias, en el partido de Aranda de Duero se cojerá este año mucha y buena uva, empezando la vendimia en la presente semana.

No se exporta ahora vino de Lerma y para el consumo del pueblo se vende á 40 céntimos de peseta los dos litros.

La sementera se prepara en buenas condiciones.—*E. R. C.*

MAÑERU (Navarra) 4 de Octubre.

Después del prolongado silencio que para con Vd. he guardado, tomo la pluma para corroborar lo que acerca de los resultados obtenidos contra el mildiu con la fórmula Millardet se viene diciendo lo mismo de Cataluña, como de la Rioja.

Por lo que aquí respecta, debo declarar paladinamente que los efectos de la mezcla cupro cálcica aplicada á las viñas ha dado los resultados más satisfactorios que podían esperarse. Entre amarillentas y desnudas viñas, se distinguen á gran distancia verdes y lozanas viñas que contrastan satisfactoriamente con las primeras, debido á la aplicación de dicha mezcla; y aún en aquellas viñas que sólo se aplicó la mezcla en proporciones homeopáticas se ven claros, clarísimos sus beneficiosos resultados. Está, pues, fuera de duda que en Francia, como aquí, el MILDIU ESTÁ VENCIDO CON LA FÓRMULA MILLARDET, y si alguien tuviera alguna duda, por lo que aquí hace, no tiene más que llegarse por ésta y otras villas que han hecho uso de aquel remedio y estamos segurísimos que la depondrá, pues TENEMOS PRUEBAS PARA TODOS LOS CASOS Y SITUACIONES.

Esto visto, deber nuestro consideramos, como agradecidos viticultores, dar las más expresivas gracias á Mr. Millardet por el inmenso beneficio que á la viticulturara ha proporcionado, dándole á conocer el remedio eficazísimo para combatir victoriosamente la terrible peronóspora de la vid; y un unánime voto de gracias de la viticultura entiendo (ya que no un premio que recompense sus desvelos) que es de necesidad en obsequio del eminente Millardet.

El precio del vino ha bajado en esta localidad lo que no puede Vd. imaginarse. El superior, el que hace cuatro ó cinco meses no se quería dar á 14 rs. cántaro, conservándose en igual estado que entonces, se cede á 8, 8 1/4 y 9 rs., habiendo bastantes cubas que no se pagan más que á 6 y 7 rs., y de inferior calidad á 3 1/2, 4 y 5 rs. cántaro (11,77 litros).

Varios cosecheros empezaron haciéndos la vendimia y hoy, lunes, principiará la mayoría del pueblo. La uva en las viñas que no ha caído la hoja esta buena; pero aunque todos dicen que está muy buena no reúne todavía los grados glucométricos que en años buenos suele tener el mosto en esta localidad. Sin embargo, escusado es decir que serán muchísimo mejores que los mejores del año último.—*El corresponsal.*

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 4 de Octubre.

Al mercado de ayer se presentaron 2.500 fanegas de trigo, habiéndose cotizado de 39 á 39,25 rs. las 94 libras. De cebada entraron 500 fanegas é igual número de algarrobas, pagándose ambos granos de 26,50 á 27.

El centeno se detalló de 27,50 á 28 reales las 92 libras.

Por partidas se ofrece el trigo á 40 reales las 94 libras sobre wagon, en cuyas condiciones se han cerrado ajustes.

Las compras han estado animadas. El tiempo revuelto y los labradores ocupados en las faenas de la sementera.—*M. B.*

Llamamos la atención sobre el anuncio **A los viticultores** que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el **ágrico y ácido** 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 clasificación.— 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 3ª mejorada y corregida con 384 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de cascos, consumistas, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, abones, 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 verdadera maravilla práctica 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, vinos-gros, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, creas, medir tinajas, cubas, pipas, coque, 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 compren 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, ó á las librerías de los Sres. hijos de Cuesta, Carreras, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta de Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2, Madrid.

NI OIDIUM NI MILDIEU

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados y se manda gratis á cuantos la piden. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, proveerá tambien 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 comisión.

Referencias de primer orden

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

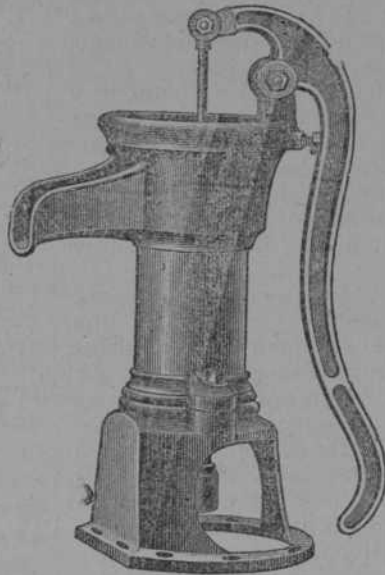
SUCURSALES: 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)
6, PUERTA DEL SOL. MADRID.
*Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia. — Colchester.
y de la «Pulsometer Engineering Co.» — Londres.*



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



Vias férreas portátiles y wagnonetas. Tubos y metales.



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

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



REVOLUCION VINÍCOLA

EL TESORO DE LA INDUSTRIA (2.ª edición), Formulario teórico-práctico para la elaboración, curación y conservación de los vinos, que hace tres meses dio á luz el publicista industrial Sr. Cortés, es un verdadero tesoro para los vinicultores, taberneros y traficantes 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; razón 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 también el modo de elaborar con sustancias inofensivas, los vinos artificiales, blanco, tinto, Jerez, Málaga, Manzana, Pardillo, Moscatel, Champagne y otros; la clarificación, coloración natural y corrección del ácido, ágrico, mal sabor y la mayor parte de las enfermedades de los vinos, é infinidad 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. María, 52 duplicado fábrica 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 arrobos 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.

FUNDICION DE HIERROS Y METALES

CONSTRUCCION DE MAQUINAS PARA LA AGRICULTURA É INDUSTRIAS
La Alianza de M. Visiers y Compañía, Magdalena, 31.

PAMPLONA

Unicos representantes en Navarra de la casa B. Miret, de Tarragona para venta de los arados y demas efectos de labranza, de la acreditada fábrica E. Vernett de Beziers.

También se encontrarán en sus completos talleres, los arados «Vitis» y de todos los sistemas que más aceptación tienen en España, así como correas para transmisiones, picos especiales para refinar piedras de molino, bombas de cristal para engrasar maquinarias, chapas para limpiar, máquinas para elaborar chocolate á brazo y con malacate, embudadoras y picadoras de carnes, bombas de todas clases, norias, prensas para uvas y olivos pisadoras para uvas con separador de escobajo y sin él, aventadoras, trilladoras, cabezantes, poleas, máquinas de vapor verticales y horizontales, limpias para molinos, prensas para hacer quesos y para granos, cascarnajadores de cacao, maíz, etc., y cuantos artículos se conozcan para la agricultura é industrias. Se encarga la casa de construir todo pedido, sin que el cliente esté precisado á presentar planos de las obras.

Dirección telegráfica: *Visiers, Pamplona.*



PRESA RACIONAL
MEDALLA DE ORO (Primer premio)
ANTIGUA CASA MEUNIER-TILLARD
E. MEUNIER
CONSTRUCTOR MECÁNICO.
LYON. GUILLOTIERE (FRANCIA).

22.000 máquinas vendidas con garantía
Instrumentos de vendimia.

SEGADORA ELIZALDE
titulada la
NUEVA ESPAÑOLA
Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.
Precio 3.000 reales.
ELIZALDE Y COMP.ª—BURGOS

ABONOS FOSFO-ALCALINOS para las viñas
A BASE DE MURCIELAGUNA
Se garantiza la riqueza de 35 á 27 por 100 de fosforos animales asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco.
Envia ado en sacos marchados de 70 á 80 kilos de peso.
PRECIOS: 25 pesetas los 100 kilos hasta una tonelada y 24 pesetas de una á 10 toneladas.
Para pedidos y correspondencia dirijirse á
NOGUES Y C.ª
Real, 54, en Tarragona. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO
GABINETE CIENTÍFICO
FOMENTO, 34, MADRID
Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.
Dirección 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. También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, ágricos 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 día 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

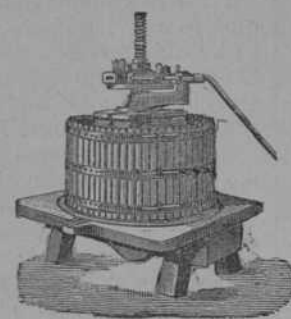
Bombas Fateur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
Ebuliómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estovar bocobes.
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 fábrica de R. Horsby et Sorn 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 huso.



MAQUINAS
de soldar, rebatir y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

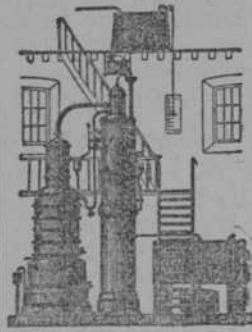
Especialidad en BOMBAS NOEL para trasiego y riego.
Prensas para vino y aceite.
Estrujadoras de uvas, filtros y mangas para filtrar.

ALBERTO AHLES SUCURSAL DE LA CASA
NOEL DE PARIS.—BARCELONA
15, Paseo de la Aduana, (Frente á la Estación 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, 1885



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