

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX

Miércoles 20 de Octubre de 1886.

NUM. 918

ADVERTENCIA

A la CRÓNICA del Sábado último le corresponde llevar el número 917 y no el 692, como por error material aparece en una parte de la tirada de dicho día.

EXTRACCION

DE LA MATERIA COLORANTE DE LA CASCA DE LA UVA.

Es un problema de la mayor importancia para el vinicultor y comerciante de vinos la extracción de la materia colorante contenida en la cascá u hollejo de la uva, pues de este modo se dispone de una sustancia inofensiva con que reforzar el color de los vinos tintos que lo tienen débil ó colorar los caldos blancos, sin necesidad de recurrir á las infinitas materias colorantes artificiales, cuya adición constituye siempre un fraude por lo menos.

Este importante problema ha sido resuelto de un modo definitivo é industrial ó práctico, por el distinguido enólogo italiano Sr. Carpené, quien ha montado ya un gran establecimiento, donde se extrae, por un procedimiento de su invención, la expresada materia colorante para ser vendida al comercio.

Nos ha parecido de verdadero interés para nuestros lectores darles á conocer detalladamente el procedimiento empleado por el expresado enólogo Sr. Carpené, para la extracción de la materia colorante contenida en el hollejo de la uva, y al efecto vamos á trasladar á nuestras columnas dicho procedimiento, tomándolo de la memoria presentada por el inventor del mismo al gobierno de Italia solicitando la patente.

Para extraer la materia colorante del hollejo de la uva tinta y obtener un líquido formado de la *materia colorante de la uva*, agua que la tiene en disolución mezclada solamente con un poco de *tánico*, de alcohol y de otros componentes del vino y de nada más, el Sr. Carpené trata á dicho hollejo fermentado ó no y prensado, con alcohol vínico y agua en las siguientes proporciones.

Hollejo, 100 kilogramos; agua clara, 80 litros; alcohol de vino á 38°, 80 litros.

Se deja en maceración en recipiente tapado á la temperatura ordinaria, ó á la de 20 á 30° durante tres ó cuatro días, pasados los cuales se separa el líquido colorado, sometiéndolo á presiones el hollejo con agua y alcohol.

Aclarado este líquido por cualquiera de los medios conocidos, se evapora a fuego desnudo, ó mejor aún al baño de maría hasta obtener un líquido cargado de materia colorante, lo suficiente para colorar los vinos ó otros líquidos que se deseen.

Dos ó cuatro litros de este líquido bastan para convertir un hectólitro de vino blanco en vino tinto con el color exigido en el comercio, el cual agitado forma también una hermosa espuma colorada. Para reforzar de color los vinos tintos ligeros de color, en vez de dos ó cuatro litros por hectólitro, bastará uno ó dos solamente.

El líquido colorante obtenido por el procedimiento que acabamos de describir, después de dejarlo en reposo durante dos días para que se pose, y de separarle el pequeño depósito ó precipitado que se forma, es perfectamente soluble en el agua destilada, en la alcoholizada en cualquier proporción, en el alcohol y en el vino, sin producir enturbiamiento alguno.

Las reacciones químicas y las propiedades físicas de los vinos tratados con esta sustancia colorante, son exactamente idénticas á la que presentan los vinos de color obtenido de uva tinta, sin adición alguna.

Además el caldo obtenido con la adición de aquella sustancia, mantiene su tipo propio sin cambiar su fragancia y sabor, y á lo sumo aumenta ligerísimamente la acidez total en 1/2 por 1.000 apenas y se enriquece de indicios de tánico natural de la uva.

Para terminar, diremos que los ensayos que actualmente se están verificando en Italia, confirman plena y absolutamente cuanto hemos consignado sobre las propiedades de la materia colorante extraída por el procedimiento Carpené, la cual recibe el nombre comercial de *enocianino* y se fabrica ya en gran escala en Conegliano por la sociedad Dott Carpené, Comboni y Compañía.

GANADOS Y ABONOS.

Un agricultor inglés, el Sr. Mecchi, dueño de una finca de 68 hectáreas, cosechaba por millares de kilogramos las remolachas y los nabos, y unos 200.000 kilogramos de paja, la cual se cortaba completamente en trozos de 5 centímetros de longitud, próximamente, porque así la comían mejor los animales, y luego la remojaba con un líquido en que figuran tortas de colza, de linaza ó de algodón en la proporción de 2 á 3 kilogramos por animal. De esa suerte obtenía el Sr. Mecchi una papilla que dejaba reposar durante algún tiempo para que fermentase, agregando luego un poco de heno picado también, y últimamente 25 kilogramos de remolacha por cabeza, cortada también en trozos y mezclada con la papilla mencionada.

Para utilizar ese pienso adquiría terneras de Durham, de cuatro meses de edad, y que acababan de ser destetadas; las nutría cuidadosamente, y á los dos años las vendía al precio medio de 575 pesetas por cabeza.

La abundante estercoladura compensaba con mucho el gasto que exigía la alimentación de las reses. Cada tres años, por punto general distribuía 50.000 kilogramos de estiércol por hectárea, y ese abono, por lo mismo que el agricultor cebaba muchas bestias, era de excelente calidad. Para acrecentar sus beneficiosos efectos agregaba ordinariamente el señor Mecchi 500 kilogramos de guano ó de tortas, y á veces 150 kilogramos de sal desperdiciada en las salazones de pescado, obteniendo de esa suerte los ventajosos resultados que se consiguen siempre

que se distribuye inteligentemente la sal como abono para las tierras.

De todos modos lo indudable es que los mayores rendimientos obtenidos por el Sr. Mecchi eran debidos á la cria de reses, puesto que en su hacienda, empleando el pienso antes indicado, cebada de 40 á 45 bueyes anualmente, y además 180 carneros, es decir, cerca de una res mayor por hectárea, resultado verdaderamente beneficioso.

MERCADOS DE VINOS

La vendimia toca á su término con tiempo favorable en las regiones más retrasadas de Europa. La producción en conjunto es regular en cantidad y muy buena en calidad.

La cosecha en Francia arroja un déficit considerable por más que el temporal ha sido en todas las fases de la vegetación de la vid bien propicio para el desarrollo de este valioso arbusto, con lo cual dicho se está que el pobre rendimiento es debido á la filoxera y á los estragos que han ocasionado otros parásitos. Harto difícil es precisar la cantidad que recolecta la vecina república, pero por los informes que vamos recibiendo, creemos que la producción andará alrededor de los treinta millones de hectólitros, cuya cosecha excede en millon y medio de hectólitros próximamente á la de 1885, en cambio, comparada con la media del último decenio, acusa un déficit de unos doce millones de hectólitros.

Los negocios ofrecen grandísimo interés en todos los mercados y bodegas del Rosellon y Mediodía, siendo ya numerosas las grandes, regulares y pequeñas cosechas que han pasado á manos del comercio. Esta actividad en las compras ha provocado en Narbona y otros puntos, una mejora de precios que fluctúa entre 3 y 5 francos por hectólitro, pero aún así y todo preciso es consignar que la cotización no iguala todavía á la de la anterior campaña.

Los nuevos caldos se pagan en aquella plaza de 23 á 26 francos hectólitro por las clases inferiores, y de 42 á 45 por las superiores.

En Perpiñan rigen estos precios: primeras clases, de 12 á 13°, de 50 á 55 francos la carga de 120 litros; segundas, de 11°, de 40 á 45 igual medida; bajas, de 9°, á 30 id.

En Beziere se han contratado en pocos días más de 60.000 hectólitros de 24 á 35 francos hectólitro.

Los arribos de vinos de España son importantes en Cate, sobre todo de Valencia. Los precios están firmes para todas las procedencias, excepto para las de Mallorca, que han bajado de 2 á 3 francos, quedando de 25 á 26; las de Valencia se detallan de 42 á 47, las de Benicarló, de 43 á 45, y las de Argelia, de 35 á 37.

En La Rochelle sabemos se están pagando los vinos de Valencia hasta 50 francos hectólitro.

En Marsella se cotizan las mismas procedencias de 43 á 46 y 32 á 34, según la calidad.

En Burdeos apenas si ha comenzado la venta de los nuevos vinos exóticos. El stock de los añejos es muy reducido, y como consecuencia la cotización revela notoria firmeza; una partida de Alicante ha alcanzado los tipos de 525 á 550 francos los 905 litros.

Los vinos de España de esta cosecha, valen en París de 45 á 58 francos hectólitro cuyos precios siguen con el comercio demasiado elevados; así es, que se limita á comprar lo puramente preciso, esperando la baja.

Los añejos se cotizan como sigue en la capital de Francia: cariñena, primera clase, de 60 á 62 francos hectólitro; otros vinos de Zaragoza, segunda clase, de 55 á 59; Benicarló, de 56 á 58 y 51 á 53; Alicante, de 58 á 60 y 55 á 58; Valencia, de 48 á 50 y 45 á 47; Cataluña, segunda clase, de 43 á 45; Navarra, de 56 á 58 y 48 á 50; Portugal, de 60 á 63 y 52 á 56; Italia, de 42 á 70, según la calidad.

Las últimas noticias que recibimos de Italia son en extremo satisfactorias. El temporal que viene disfrutándose desde hace más de un mes en aquella península no puede ser mejor; así es que los racimos han conseguido notable desarrollo y perfecta madurez. La cosecha en conjunto es calificada de buena y sólo se cuentan dos ó tres regiones, una de ellas la del Piemonte, donde la producción acusa déficit.

La campaña se ha abierto con inusitada animación y buenos precios.

En la comarca de Toscana se han cerrado partidas de mostos de 33 á 35 pesetas hectólitro.

En Barletta y Brindisi han subido los precios de las uvas, quedando de 17,50 á 20 pesetas los 100 kilos. Los mostos son muy buscados, siendo ya varias las bodegas contratadas á 55 francos la *soma* (205 litros).

En Trinitapoli se venden á 42, en Corato á 46 y en Ruvo á 48.

Una casa de Génova está operando en Calabria con grande actividad sobre la base de 27 á 28 pesetas hectólitro.

En Riposto y otras bodegas de Sicilia principian á ceder los propietarios importantes partidas, lo cual es una verdadera novedad, pues los cosecheros de dicho país nunca comenzaban sus ofertas hasta fin de año. En Siracusa se detallan los vinos nuevos de 27 á 29 pesetas los 96 litros; en Marsala á 38 hectólitro y en Scoglietti y Victoria de 35 á 36.

La cosecha en Hungría es abundante y de superior calidad. Los vinos tienen una riqueza alcohólica de 10 á 13 grados; del color también se habla con elogio.

En Groot Kanizsa se ha abierto la campaña con los precios de 26 á 30 francos hectólitro.

En San Juan y Buda Pesth se detalla de 30 á 35.

El reino de Portugal, según ya se esperaba, elabora menos caldo que el año pasado. Respecto á este punto las opiniones son unánimes, siquiera varien en cuanto á la importancia de la baja, que unos la estiman en un tercio y otros en un cuarto.

En el Mediodía la cosecha es abundante, pero en las comarcas del Duero, Miño, Torresvedras y otras el déficit es importante.

Si Portugal recolecta menos que en 1885, en cambio se vé favorecido por numerosos negociantes de Francia é Inglaterra dispuestos á hacerse dueños de la cosecha en este primer período de la campaña. La demanda es extraordinaria en todos los mercados, así como las exigencias de los propietarios dificultan notablemente las operaciones.

En la comarca de Lisboa han cambiado de mano algunas cosechas á los precios de 56, 58 y 64.000 reis el tonel bordales.

Una casa de Burdeos ha contratado cuatro bodegas en Beira á precio reservado. Los comisionados ofrecen en esta región 30, 32 y hasta 33.000 reis por la pipa de 540 litros.

En las bodegas del Duero hacen fuertes acopios los negociantes ingleses.

En el Miño se está ahora en plena ven-

dimia y también abundan los compradores.

De los mercados nacionales podemos registrar las siguientes operaciones:

Riojas.—Ha terminado la vendimia; los rendimientos varían notablemente de unos á otros pueblos, siendo muy contados los favorecidos; así es que la cosecha en conjunto pasa de mediana y no llega á regular. Los nuevos vinos llaman la atención por su extraordinaria riqueza colorante, pero acusan en general menos alcohol del que se esperaba.

Según tenemos dicho, la *Compañía vinícola del norte de España* es la que hasta ahora viene operando con más calor, especialmente en uvas, de cuyo fruto ha acopiado en Cuzcurrita, Gimileo, Haro, Briones y otros pueblos de la Rioja alta cerca de 60.000 arrobas á los precios de 7 y 8 rs.

En San Asensio y Gimileo se ha trabajado en mostos sobre la base de 16 rs. la cántara de 16,04 litros.

En San Vicente se han hecho también partidas á 16 y 16,50.

Todavía no se observa gran movimiento en vinos nuevos; hasta ahora los negocios hechos han sido principalmente sobre cepas, pero se espera un período fecundo en transacciones á juzgar por losa prestos del comercio.

Navarra.—La cosecha es abundante cual pocos años en Corella, Tudela y demás pueblos de la Ribera, por cuyo motivo los precios de las uvas han descendido. En Corella se hicieron los primeros contratos á 20 pesetas la carga y desde hace días se ofrece á 16.

Los vinos de 1885 lamentan una baja considerable, no siendo pocas las bodegas en las que se consiguen dichas clases de 4 á 6 rs. cántara de 11,77 litros.

Aragón.—Cosecha fenomenal en todos los pueblos que forman el renombrado campo de Cariñena, así como en alguna otra comarca de la provincia de Zaragoza. En la de Huesca corto rendimiento.

Aguardan aspira á elaborar nada menos que 50.000 alqueces de 119 litros. En este pueblo se paga la uva de 14 á 15 pesetas la carga de 100 kilos, habiéndose operado poco.

En Morata de Jalon se ha cotizado á 7 reales la arroba; se han hecho fuertes compras en los pueblos inmediatos.

En Barbastro ha contratado buenas partidas un catalán á 9 reales la uva negra y á 7 la blanca.

En Huesca se han presentado algunas muestras de vino nuevo, pero como los negociantes sólo han ofrecido 28,12 pesetas por hectólitro, creemos no se haya ultimado ningún ajuste.

Cataluña.—En Rubí (Barcelona) han principiado á pagarse los mostos á 30 pesetas la carga de 121,60 litros.

En Sampedor se ha abierto la campaña con el tipo de 25 pesetas la carga.

En Barcelona se cotizan las procedencias de Benicarló, Vinaroz y San Jorge, á 32 y 36 francos hectólitro.

En Reus (Tarragona) se detallan los vinos de la comarca de 30 á 36 pesetas la carga, excluyendo el caldo de prensa, y los de Montbrío á 40 y 42; algunas partidas de Masroig y Lióla, han alcanzado los tipos de 45 á 47 pesetas, pero las del distrito de Tarragona oscilan entre 25 y 30.

En Cornudella los precios corrientes para las uvas han sido los de 6 á 7 reales la arroba, por más que en ciertas viñas selectas se ha pagado hasta 9 y 10.

En Tarragona se trabaja hasta la fecha en muy pequeña escala y lo propio ocurre en el Priorato, porque los propietarios se resisten á ceder á los precios que ofrece el comercio. Por aquel puerto se han exportado últimamente las siguientes partidas: 435 bocoyes por vapor noruego *Herman* y otros 338 bocoyes por vapor francés *Touraine*, para la plaza de Gante; 100 bocoyes por balandra *Michel Remi* y otros 74 por vapor *Sainte Germaine*, para Port-Vendres; 82 pipas por vapor *Pinzon*, para Liverpool, y 94 bocoyes por vapor *Italica*, para Marsella y escalas.

En Vendrell se cotizan los vinos de primera, 12 á 13 grados, de 33 á 34 pesetas la carga de 121,60 litros, y los de segunda con 11º de 30 á 31. Estos tipos son menos altos que en la pasada campaña.

Valencia y Murcia.—En Bullas (Murcia), gran movimiento; entre dos casas han acaparado unas 160.000 arrobas de uva á 5 rs.

En Yecla y Jumilla se han hecho fuertes negocios por más que en un principio

se presentaron algun tanto retraídos los propietarios.

En Enguera (Valencia) bajaron los precios de 8 á 4 rs., es decir, un 50 por 100, debido á la abundante cosecha.

En Pedralva se elaborarán unas 5.000 botas de 61 cántaros; las pasas son más solicitadas y alcanzan el límite de 24 1/2 reales la arroba.

En Sagunto operó el comercio en grande escala, pagando el fruto de la vid de 7 1/2 á 8 reales la arroba de 12 1/2 kilos.

En Utiel y Requena se cotiza la arroba de vino nuevo de 15 á 17 rs.

En Sax (Alicante) después de haberse pagado á 22 y 23, sobrevino una profunda calma por cuyo motivo se negocia ahora de 18 á 20.

De Monforte se han expedido muchas partidas de uvas para Novelda, Sax y Monovar á 9 rs. arroba la negra en un principio y á 8 después.

En Alcalalí se ha detallado dicho fruto á 7 rs. y el mosto ha principiado á venderse á 10 rs. cántara en el lugar y á 11 el encubado.

En Vinaroz (Castellón) ha bajado el vino nuevo, quedando de 12 1/2 á 14 reales decálitro.

En Benicarló fluctúan los precios entre 13 y 14.

En Almansa (Albacete) han regido para las uvas de dicho término los tipos de 7 1/2 á 8 rs. la arroba y para las de los inmediatos los de 6 y 6 1/2; se ha trabajado con grande animación.

El miércoles próximo nos ocuparemos de las demás regiones de la Península.

ZAITIGUI.

NOTICIAS

Un colega valenciano se queja del abuso que algunos vendedores de arroz cometen, mezclando el de la Ribera con el de procedencia indiana.

Uno de los temas que van á ser objeto de mayor discusión en el próximo Congreso jurídico español, será seguramente el duodécimo, tema que trata del restablecimiento de los tribunales de comercio.

Soy ya varias las Cámaras de comercio que han hecho trabajos sobre este punto.

La subcomisión encargada de emitir el dictamen está presidida por D. Luis Silvela.

Asegura un colega regional de Galicia que en la última temporada, varios pescadores de Tazones se dedicaron á la pesca de langosta entre el Cabo de Peñas y la Punta de Baca de Luanco, habiendo conseguido apresar unas 20.000 piezas, que vendieron á los buques franceses por muy cerca de 80.000 rs.

El doctor Vicent ha puesto en conocimiento de la sección de agricultura de la Sociedad de Artes, de Génova, que los análisis que ha hecho en el Laboratorio de Salubridad de dicha capital, de vinos procedentes de vides sulfatadas, confirman en un todo los estudios practicados en Francia, es decir, que los indicados vinos no contienen cobre y no hay el menor peligro en que puedan ser consumidos.

Últimamente han sido analizados en Burdeos las *piquelas* de vides sulfatadas, y también resultan inofensivas para la salud, pues la que más ha acusado, un *diez miligramo* de cobre por litro, cantidad completamente despreciable.

Forzoso es, pues, declarar que la mezcla cupro-cálcica es de poco coste, facilísima aplicación, de suma eficacia é inofensiva, lo mismo para las uvas que para el vino y el orojo. El triunfo del tratamiento Millardet ha sido completísimo, por lo cual está de enhorabuena la producción vinícola.

En Valladolid se agita el pensamiento de celebrar una exposición castellana, en la cual figuren todos los productos de las dos Castillas.

Para la celebración de este certamen, se trata de construir un edificio apropiado.

El pensamiento ha sido acogido con entusiasmo por muchas de las personas de mayor arraigo é influencia de la capital castellana.

La cosecha de granadas en Játiva, Sillaba y otros centros productores de Valencia, ha sido regular en cantidad y soberbia en calidad.

A pesar de no ser fruto muy solicitado alcanza buenos precios.

La exportación de aceite por el puerto de Málaga sigue paralizada desgraciadamente.

Lo que temíamos ha llegado á ocurrir.

La entrada es también muy reducida, y á esto tal vez se deba la firmeza de estos precios:

En puertas, á 36 rs. arroba.

En bodega, á 37 1/4 id.

Tan abundante es la cosecha de alubias en los pueblos de la provincia de Santander, que dicho artículo ha sufrido una baja considerable en sus precios.

En el mercado de Torrelavega se ofrecen partidas selectas á tipos arreglados.

La cosecha de aceite ofrece ser muy corta en las Riojas, Navarra, Aragón y Cataluña.

Dicen de Jaca que en la anterior semana aparecieron cubiertas de nieve las crestas pirenaicas.

En la cuenca del Ebro y otras regiones de España la temperatura también ha bajado bruscamente, habiéndose adelantado el invierno.

Por fortuna la vendimia ha terminado hácia en las comarcas más retrasadas de la Península, pues este año se ha hecho aquella operación con mayor actividad que de ordinario.

Las Cámaras de comercio españolas en el extranjero se organizarán desde luego en Londres, París, Méjico, Lima, Valparaíso, Buenos Aires, New-York y Tanager.

Para organizarlas en cualquier otro punto distinto de los mencionados, se consultará al ministerio de Estado.

La cosecha de vino ha dejado bastante que desear en la provincia de Huesca por lo que hace á la cantidad. En cambio en la de Zaragoza ha sido muy buena en el campo de Cariñena y otras comarcas.

Un periódico de Reus dice que los vinos del Priorato pertenecientes á la actual cosecha no alcanzarán los precios tan subidos como el año anterior, por dos razones: la primera por su flojedad á causa de las repetidas lluvias del pasado Setiembre, y la segunda por la paralización del comercio de exportación.

Varios propietarios de los que tenían tierras de arceces, han adquirido vacas al objeto de sustituir aquel cultivo con el de prados artificiales y ver si sus resultados serán más lucrativos que los que ahora obtienen con el cultivo de aquella gramínea.

Dicen de Zaragoza que hasta la fecha la feria de caballerías que se verifica en la ribera del Ebro de aquella capital, está bastante desanimada, esperándose que cobre mayor animación aunque la demanda es poca y los precios se mantendrán bajos.

De *La Union Mercantil* de Málaga: «Los perjuicios que Málaga está tocando ya con la falsa alarma, relativa al estado de la salud pública en esta ciudad, son incalculables.

Una conocida casa de comercio, domiciliada en la plaza de los Moros, recibió ayer un telegrama, procedente de importante mercado de América, concebido sobre poco más ó menos en estos términos:

«Suspenda embarque uvas causa estado salud Málaga.»

Al mismo tiempo el consignatario de algunos buques franceses, recibía ayer otro telegrama, anunciándole que los buques que representa en Málaga no tocarán en Gibraltar, á consecuencia de lo que se supone que ocurre en esta ciudad.

Mientras tanto, nadie encuentra aquí la epidemia; llevamos ya cuarenta días de luchar con un fantasma, sin que la mortalidad aumente ni en proporción insignificante. Además la tranquilidad aquí es completa.

¿Quién indemnizará á Málaga de estos perjuicios?»

Los agentes de transportes de la frontera, señores Gontelle y Compañía y Vinyes, Reste y Compañía han circulado á los negociantes en vinos la siguiente carta:

«Parece que á consecuencia de una nueva circular que ha debido ser dirigida á las diversas aduanas de la frontera, los agentes tienen una severidad excesiva. Así es que en menos de cuarenta y ocho horas han dejado en la estación de Cerbère más de 300 cubas, entre las cuales figuran lotes que, al parecer, tienen excelentes condiciones.

Frente á esta situación, que da lugar á temer pueda empeorar, creemos un deber avisar inmediatamente para que se tomen todas las medidas convenientes, sea cerca del gobierno, sea de cualquier otra manera, para salvar estos intereses. Cerbère 9 de Octubre de 1886.»

La destilación de granos es en Francia una industria relativamente nueva, y salvo raras excepciones, se halla establecida bajo una base viciosa que impide á los destiladores sacar todos los beneficios que debe dar esta industria, tan fecunda si está bien planteada.

Para comprender por qué la destilación de granos en Francia no ha tomado su extensión normal, y no se ejerce según las bases naturales que le dá su prosperidad en Bélgica, Holanda, Alemania y Rusia, es necesario volver la vista atrás y buscar los orígenes de la destilación llamada industrial.

Antiguamente la abundancia de las cosechas permitía á la Francia una producción de alcohol de vinos que se elevaba á más de un millón y medio de hectólitros, lo que bastaba con creces para el consumo interior y la exportación, haciendo imposible toda competencia seria de los alcoholes industriales, empleados solamente para usos muy ordinarios. La destilación de granos, remolachas y otras materias, se encontraba entonces en una situación precaria y de dudoso porvenir.

Por otra parte, en una época de carestía de granos fué prohibida la destilación de los cereales. El gobierno temió que las destilerías harían subir el precio de los granos, como si el destilador no tuviese en cuenta el precio del alcohol para comprar las primeras materias.

Escriben de Cariñena: «Se cuenta de un cosechero que en dos yugadas de viña, ó sean 2.400 cepas, ha cogido 80 cargas de uva á 100 kilos; y de otro que en 19 cepas cogió 11 cestas ó sean 12 1/2 arrobas.

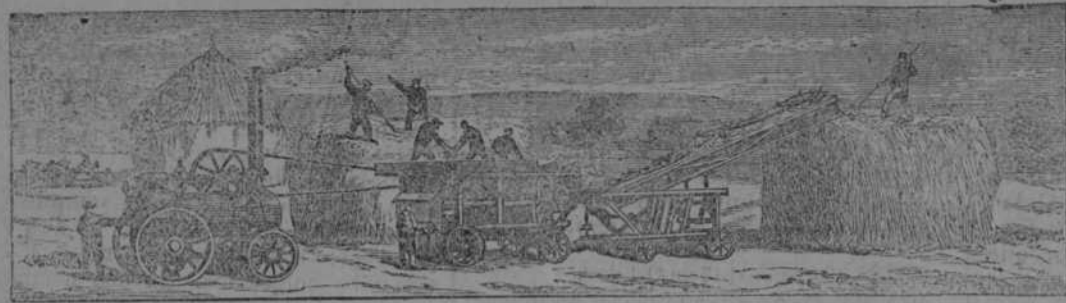
Estas son especialidades que prueban la lozanía y frondosidad de las vides en general; término medio de 25 á 38 cargas por yugada.»

En los molinos de Córdoba se paga la arroba de aceite á 3 rs. y en la ciudad á 48 y 50.

La vid conocida por *Maravia de Beniganim* está llamando la atención, no solamente en el valle de Albaida, si que también en otras zonas, y son tantos los pedidos, que con dificultad podrán satisfacerse las demandas.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

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



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



Vias férreas portátiles y wagonetas. Tubos y metales.



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

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



REVOLUCION VINÍCOLA

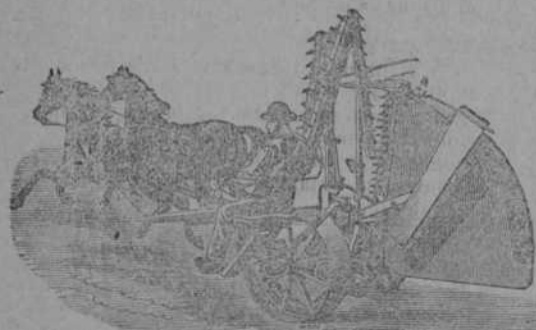
EL TESORO DE LA INDUSTRIA (2.^a edición), Formulario teórico-práctico para la elaboración, curación y conservación de los vinos, que hace tres meses dio á luz el publicista industrial Sr. Cortés, es un verdadero tesoro para los vinicultores, tafe neros y traficantes en estos caldos. De la vendimia, pisa 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 agnapié, madres y sedimentos. Contiene también el modo de elaborar con sustancias inofensivas, los vinos artificiales, blanco, tinto, Jerez, Málaga, Manzanilla, Partillo, 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. Solo se vende en casa de su autor, D. José Cortés y Aznar, Ave-Maria, 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 arpas 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 Byries

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 No 1 para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Máquinas.—Molino harineros movidos por caballería ó vapor.—Casca-

dores 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 ners, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y básculas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y mejoradas.—Alambique Sallero para determinar con exactitud la fuerza de los vinos, aguardiente y licores.—Hay además un sin fin de otros aparatos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier catálogo gratis.

SEGADORA EL ZALDE

titulada la NUESTRA 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 BASA DE MURCIELAGUINA Se garantiza la riqueza de 25 á 27 por 100 de fosforos animales asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco. PRECIO: 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.^a Real, 31, en Teragona, 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. También 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 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 Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos. Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes. Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin el Ebuliometro y otros instrumentos para el analisis de los vinos. Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes. Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol. Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones. Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades. Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Son de Grantham. Instalaciones para bodegas, molinos y otras casas 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 Prensas Mecánicas Sistema de paralelogramo universal suprimiendo la flexion del buro.

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.

Máquinas de vapor, trilladoras especiales para España. Aventadoras, Arados, Corta-pajas, Corta-ciegos, molinos, etc. Bombas para pozos, jardines, etc.

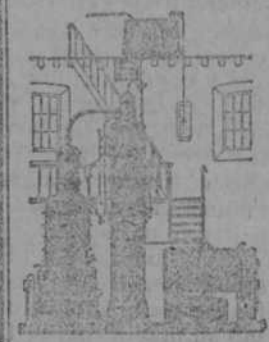
BOMBAS CONTRA INCENDIOS

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 CALDERERIA 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 Cero.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.