

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA, Pago adelantado.

AÑO X.

Miércoles 23 de Marzo de 1887.

NUM. 962

EL MERCADO DE PARIS-BERCY

El comercio de vinos atraviesa en este momento una crisis terrible.

Desde la aparición de la filoxera en Francia, no se ha presentado ninguna campaña vinícola con un aspecto tan sombrío.

La gran cosecha habida el año último en el extranjero, ha arrojado sobre los mercados franceses cantidades enormes de vinos. Los remitentes esperaban buenos resultados en razón del gran déficit de la cosecha en Francia.

Este cálculo ha resultado fallido, y solo les ha traído pérdidas y decepciones de todo género.

En efecto, el descenso de los precios, que principió en Diciembre último, ha seguido acentuándose después, y hemos llegado en la plaza de Bercy á una depreciación exagerada, que, según la calidad, fluctúa entre 8 y 12 francos por hectólitro.

Teniendo en cuenta todos los gastos que ocasiona la importación de vinos en París, dicha baja responde á un tercio ó á la mitad de los precios en la propiedad, en los centros productores.

Y es incontestable que la propiedad extranjera no ha seguido el movimiento de retroceso; y si es cierto que la baja allí ha hecho progresos, no es de mucho tiempo acá, y nunca fué proporcionada á los precios de Francia.

¿Qué sucederá?

No es difícil responder á esta pregunta. Si los remitentes extranjeros continúan enviando sus mercancías en consignación á París, el stock aumentará de día en día, y la baja tomará proporciones más desastrosas.

No se puede ni aún soñar que puedan realizarse beneficios en expediciones de vinos á la ventura, ó los tristes momentos que atravesamos. Por lo tanto, sería conveniente que todos los remitentes de común acuerdo detuvieran sus envíos á París, y que la plaza de Bercy se viese durante un mes en la obligación de alimentarse de su stock.

Esto ejercería una gran presión para reanimar los precios, y por lo tanto detener una depreciación exagerada ya, que amenaza llegar al pánico.

Es, pues, urgente que se detenga toda nueva expedición, y que la propiedad se decida á quemar todos los vinos defectuosos, á sacrificarlos de antemano.

La venta en la plaza de Bercy es casi nula, excepción de los pequeños vinos *vinés* de Cataluña y de Riposto, compuestos en su mayor parte de agua y de vinos *picados*, y remontados á 15 grados.

Estos vinos encuentran compradores fácilmente, en atención á su bajo precio.

Se cotiza como sigue:

Alicante, de 38 á 45 francos hectólitro; Aragón, de 38 á 48; Rioja, de 36 á 40; Palencia, de 32 á 38; Huelva, de 27 á 29; *Petits vinés*, de 28 á 30.

Milazzo, de 42 á 48; Vitoria, de 33 á 45; Barletta, de 39 á 46; Dalmacia, de 43 á 46; Turoferia, de 40 á 47; Riposto, de 27 á 30.

Todo con casco y condiciones de la plaza.

AUGUSTE SIGRIS.

CUESTIÓN IMPORTANTÍSIMA

Hemos recibido el número tercero de la *Revista Económica de la Cámara*

de Comercio de España en Londres y en ella encontramos la siguiente comunicación que es de un interés indudable:

«Excmo. Sr. Ministro de Estado.—Madrid.

Excmo. Sr.:

En la comunicación que con fecha 27 del pasado mes tuve el honor de dirigir á V. E. está virtualmente anticipada la contestación á la segunda importantísima circular, que sobre materia de falsificación de vinos somete V. E., en 8 del corriente, al estudio é informe de esta Cámara.

A los explícitos interrogatorios que la reciente circular establece no debe nuestra Cámara demorar la más amplia, clara y terminante contestación.

Primer interrogatorio.—¿Cuáles son, á su juicio, los medios más eficaces para desarrollar la industria de fabricación de alcoholes en España?

Contestación.—Los medios son destruir la causa primordial del aniquilamiento de la antes floreciente industria de destilación alcohólica en nuestro suelo.

Los alcoholes amílicos y sus parecidos, es decir, los productos de la fermentación sacarina de tubérculos, raíces y otras sustancias vegetales, con que la industria alemana infesta á España, son la causa primordial á que nos referimos.

Esos tóxicos productos á causa de su barata fabricación, y de la complacencia arancelaria son cien veces más perjudiciales á España que el ópio á la China.

Arruinó nuestra industria nacional de espíritus de vino.

Sacando partido de la ignorancia estimuló la codicia, no precisamente de nuestros vinicultores sino de los vinateros ó vinifatores, que han desacreditado en todos los mercados extranjeros nuestra producción vinícola. Envenena á nuestro pueblo y lo degrada física y moralmente. Compárese, si no, las actuales estadísticas del crimen, que en las tabernas se engendra, y las de las afecciones cerebrales, cuyo hospital es el manicomio, con las de aquellos tiempos en que nuestro pueblo bebía su buen aguardiente de uva y su vino de la tierra sin encabezar.

Más barato y conveniente fuera, excelentísimo señor, que España regalase á la industria alemana el valor de 80 ó 90 millones de litros de alcohol amílico que importa, y que sirviera para aumentar la corriente del Elba, y no para arruinar la industria nacional, dañar la salud pública y consumir el desercito de nuestra producción vinícola en todas partes.

Segundo interrogatorio.—¿A qué clase de alcoholes se debe preferencia?

Contestación.—Al alcohol etílico (C₂H₅O), ó sea el producto de la fermentación vinosa del azúcar ó glucosa de la uva, que es el único y legítimo espíritu de vino.

La fermentación de los orujos de la uva, según su clase y estado produce tres distintos alcoholes, el caprílico, capríco y propílico: los dos primeros son perniciosos por su insolubilidad parcial en los caldos, y solo el último pudiera aceptarse, siendo la fórmula de su composición (C₃H₇O).

El alcohol butílico (C₄H₉O), debido á la fermentación de la remolacha, es ya lógicamente menos soluble que el propílico, y por lo tanto malo para mezclarse con los vinos.

El alcohol amílico (C₅H₁₁O) por sí solo habla en su pernicioso fórmula:

Este producto, debido á la fermentación de las patatas, presenta el grueso de la exportación alemana á nuestro país. Es un intermediario en la escala de los líquidos grasos ó aceitosos y los característicamente alcohólicos y volátiles.

Tercer interrogatorio.—¿Qué fórmulas ó garantías podrían adoptarse ya por los particulares, ya por la ley, para impedir la adulteración y falsificación de los vinos por el empleo de los alcoholes industriales?

Contestación.—Por lo que respecta á los particulares, la mayor garantía para ellos mismos está en rechazar los vinos adulterados con el tóxico alcohol.

Cuando el olfato y el paladar, por falta de experiencia ó de costumbre, llegan á desconocer si un vino está ó no adulterado; existe, sin embargo, un consumado químico-analítico dentro de nosotros mismos, que habita en nuestro estómago, quien con la convincente voz de la indigestación, dice á nuestros torpes ó descuidados sentidos:

—¿Me estais envenenando!

El descrédito de nuestra producción vinícola ciertamente asume las alarmantes proporciones que con sobrado fundamento han venido á preocupar la atención del gobierno de su majestad.

Este descrédito se va haciendo universal desde que las Memorias é Informes comerciales de los ministros y cónsules extranjeros, residentes en España, aparecen publicados por la prensa de este país y de los demás relacionados comercialmente con el nuestro.

La aplicación del remedio debe ser pronta y enérgica, Excmo. Sr., y tan pública y notoria, como notorios y públicos han sido el fraude y el engaño.

Solo así renacera el crédito, la confianza y la demanda exterior en beneficio de nuestra reducida producción vinícola.

Dios guarde á V. E. muchos años. Londres 19 de Febrero de 1887.—Por ausencia del Presidente, Ramón de Artola, Vicepresidente.—P. P. de la Sala, Secretario.»

OTRA DEFENSA

DEL COBREADO DE LAS VIDES

Merece consignarse, siquiera sea en ligero extracto, lo hecho por el Sr. Nocedo en una de las últimas sesiones de la Información sobre el mildiu.

Comenzó dicho señor señalando la importancia del tema objeto de discusión, protestando de algunos conceptos vertidos en la sesión anterior y rebatiendo algunas consideraciones puramente especulativas traídas al debate, con el objeto sin duda de buscar un medio hábil para evadir la cuestión planteada en noches anteriores por el señor Martínez Añibarro en el terreno de los hechos. A este propósito, hubo de hacer extensas y oportunas consideraciones sobre el *determinismo absoluto*, mostrando que los hechos negativos constituyen ó pueden constituir ciencia, y deduciendo de aquí que no hay razón para rechazar la aplicación del procedimiento Millardet, por cuanto que el de la lechada de cal tampoco es perfectamente racional en este sentido.

Estableció la diferencia existente entre la intoxicación y el envenenamiento, definiendo el primero el alimento y el mecanismo, y refutando á la vez opinión que considera como veneno ó todo aquello que obraba mecánicamente ó no era

directamente absorbido. Probó que los venenos no se acumulan en ningún punto del organismo, citando en comprobación las experiencias practicadas por Beilchier, Orfila y otros toxicólogos célebres. Dió á conocer el hecho de que el cobre se encuentra en muchas plantas, la vid entre ellas, así como también en la sangre, hígado, bilis, cálculos biliares, leche, saliva y riñones del hombre y en muchas animales. Citó una porción de textos de Pautier, Trousseau, Gómez Pamo, Ducom, Burg, Mata, Orfila, Humboldt, Hofman, etc., etc., para probar que el cobre tomado en pequeñas cantidades es perfectamente soportado por el organismo, sin que ocasione daños de ningún género, puesto que es expelido.

Leyó varios párrafos de un folleto en italiano de Tommaso Frühant, titulado: *La lotta contro la peronospora*, que fue presentado á la Sociedad Agraria, de Gorizia, en nombre de la Comisión nombrada para el estudio de los resultados conseguidos en los diversos tratamientos contra la peronospora, experimentados en el Goriziano en el año de 1886, y se remitió desde Alemania al señor Martínez Añibarro, sin duda por persona que mira con gran interés todo lo que se refiere á la industria vinícola española. En él se consiguan los resultados de las experiencias llevadas a cabo en gran escala en las siguientes localidades: Ajello, Brazzano, Campolongo, Corinons, Dobra, Plumicello, San Floriano, Giassico, San Martino, Medana, Monasterio, Peteano, San Pietro, Rubbia, Ruda, Russig, Tapogliano, Tezzo, Versa, Verfoiba, Villanova, Di Jarra, Villa Vicentina, Villesse, Visco y San Vito; experiencias practicadas con la lechada de cal, el sulfato de cobre, la mezcla Millardet, y otras sustancias. La Comisión, decía, manifiesta que la cal, sea en forma de lechada, sea en polvo, *no llega en la práctica á preservar la vid de los daños de la peronospora, y que por lo tanto, no merece ser ulteriormente aplicada.* En cambio la mezcla cupro-cálcica surtió los mejores resultados. Las viñas tratadas por este medio, eran objeto de general admiración, haciendo nacer en todos la firme persuasión de la incontestable eficacia del cobre; eran como otros tantos oasis en el desierto... y, añade, que no han ocurrido daños en las personas que han manejado el sulfato de cobre y la mezcla cupro-cálcica. La cantidad de cobre encontrado en treinta y dos muestras de vino que analizaron, fué de 0,00028 gramos por litro, como máximo, y 0,0001 como mínimo.

Leyó entre otros muchos documentos y revistas, una carta del viticultor D. Mariano de Cenzano, de Haro, y las ya publicadas por la CRÓNICA, de Labastida, Cuzcurreta y Mañeru, y un suelto del periódico *El Día*, todo en defensa de la aplicación del caldo bordelés á las viñas invadidas por el mildiu.

Terminó asegurando la facilidad de la operación de *descobrear* los vinos, recurso que considera innecesario, pues las cantidades de cobre en ellos contenidas son tan pequeñas, como lo demuestran los ejemplos anteriores, que no pueden ejercer acción tóxica sobre el organismo. Además, muchos alimentos vegetales, algunas aguas naturales (Moitessier), contienen cobre. El agua extraída de un pozo, propiedad del señor A. Levi de Villanota, con bomba y tubo de bronce, contiene en disolución 0,00063 gramos por litro de este metal, sin que por eso se haga venenoso. En Gorizia, se consumió una partida de cerveza que tenía 0,00005 por litro; y otras tomadas en un café acusaron

respectivamente 0,00038 y 0,026 de gramo.

El Sr. Nocedo en su notable peroración, se declaró partidario en absoluto de la aplicación de los preparados de cobre.

Hé aquí la importante carta del distinguido viticultor de Haro, Sr. D. Mariano S. de Cenzano, leída por el Sr. Nocedo:

Sr. D. José Martínez Añibarro:

Muy señor mío y de mi consideración: Acabo de leer en *La Correspondencia de España* que pasado mañana 2 de Marzo, tendrá lugar la última sesión de las que celebra la Asociación de Agricultores de España para tratar el punto referente á los específicos contra el mildiu.

Sin otro interés que el que me inspira el bienestar de esta región productora y el de todos los viticultores en general, no puedo resistir al deseo de felicitar á Vd. por la brillante campaña que en discusión tan trascendental viene sosteniendo en pro de los preparados de cobre.

Creo que está Vd. en lo cierto al propugnar las proposiciones de que la prensa periódica ha dado cuenta días pasados y que al Sr. Abela le extravía su exagerado temor á la intoxicación por el cobre; de mi puedo asegurar á Vd. que en el año pasado administré el caldo bordeles á todo mi viñedo (unos ochocientos obreros de á 200 cepas) en dos épocas, una antes de la floración y otra en la primera quincena de Agosto: que empleé la fórmula exacta de Mr. Millardet, gastando ochocientos kilogramos de sulfato aproximadamente; que obtuve un resultado magnífico, satisfactorio en alto grado, conservando mis viñas una vegetación lujuriosa, sorprendente, que las distinguía de todas las limitrofes por su hermoso color verde oscuro hasta bien entrado el mes de Noviembre: que efecto de esa espesa capa protectora, se verificó en excelentes condiciones la madurez del fruto, escapando á la influencia de las heladas ó escarchas que cayeron en Octubre y aumentando la riqueza alcohólica del mosto; que durante la vendimia y después, cotidianamente he estado comiendo, hasta fines de Diciembre, uvas de las sulfatadas, sin experimentar la menor alteración en mi salud ni en la de los demás individuos de mi familia.

Autorizo á Vd. para aducir mi testimonio espontáneo, leal y sincero en apoyo de su tesis y tanto más imparcial que ni Vd. me lo ha pedido ni siquiera he tenido la honra de tratarle.

Entiendo que la aplicación de la fórmula de Mr. Millardet, en toda su pureza, es la salvación de nuestros viñedos. Los demás preparados de sulfuro de calcio y las lechadas dieron resultados escasos ó casi nulos. De ello se han convencido los viticultores de esta comarca pronunciándose decididamente en favor del sulfato de cobre.

En cuanto al azufre, si quiera sea sublimado, lo considero impotente é ineficaz contra la *peronospora vitis*; y la prueba es que yo lo empleé el año anterior dando dos y tres manos á ciertas viñas y nada absolutamente conseguí.

No pongo en duda la acción tóxica del cobre y que será nociva si se mezcla en proporciones exageradas; pero en la dosis que Millardet recomienda ha sido de todo punto inociva.

Con este motivo tengo el gusto de ofrecerme á Vd. como atento amigo y seguro servidor q. b. s. m.

MARIANO S. DE CENZANO.

MERCADOS DE VINOS

Los de las *Riojas* continúan sumidos en la más completa calma, y como esta situación va siendo larga, los propietarios ofrecen buenas clases á precios arreglados.

Las últimas ventas se concertaron en Cenizero á 16 rs. la cántara de 16,04 litros, pero hoy sabemos que la necesidad obliga á no pocos cosecheros á ceder en mejores condiciones para el comprador.

Los comisionistas franceses hacen algunas partidas en Briones á los tipos de 15 á 16 reales.

En Huercáanos se han medido 3.000 cántaras con destino al extranjero.

En Badarán se han expor. do otras 5.000 cotizadas á 12 rs.

A este último precio se negocian peque-

ñas cantidades en Alesanco, bodega que todavía conserva las tres cuartas partes de la cosecha.

En Canillas ofrece el comercio 10,25 rs. por cada cántara; pero este límite no es aceptado por los tenedores.

Azofra vende á 14 y Cordevin de 11 á 12. En San Vicente no dejan de expedirse cubas para las Provincias Vascongadas, pero no ciertamente en la escala de otras campañas y siempre de selectas clases, que hoy se pagan por regla general de 17 á 20 rs. Para Francia, se realizaron no há mucho algunos miles de cántaras á 13 reales.

NAVARRA.—Grandes deseos de vender y muy poca demanda; precios, en baja.

Allo cedería con gusto á 8 rs. el cántara de 11,77 litros, siendo así que en un principio se consideró fácil fijar como corrientes los tipos de 11 y 12.

A 8 rs. se cotizan también los vinos nuevos en la importante bodega de Puente la Reina.

En Los-Arcos se detalla á más bajos precios, de 6 á 8.

En Lumbier se lamentan de la paralización, rigiendo los límites de 7 á 8 rs.

En Tafalla se quejan de lo mismo y se cotizan los vinos del año de 9 á 10.

El otro día cambiaron de mano en Corella unos 2.500 cántaras á 11 rs.

En Fitero se ofrece hoy el decálitro de 9 á 10.

En Buñuel es regular la demanda, pero los precios fluctúan entre 4 y 8,50 rs. cántara.

En Pitillas se han cerrado algunas partidas á 10,50 y 11.

Después de los buenos acopios que hizo en Obanos una casa exportadora á los precios de 8 á 10 rs. se han encalmado las transacciones en aquel mercado.

En Cintruénigo no se registran ventas, por lo que la cotización revela mucha flojedad.

En Estella se cotiza á 11 reales cántara.

De Olite nos participan haberse ajustado algunas cubas, á 9 y 9,50.

En Villafranca se ha trabajado con relativa actividad, oscilando los precios entre 10 y 11 reales.

ARAGÓN.—Tampoco es halagüeña la situación que ofrecen los mercados de este país.

En Almonacid de la Sierra son muy considerables las existencias por más que haya algún tiempo que viene cotizándose á 25 pesetas alque (119 litros).

En Morata de Jalón sigue exportándose de 20 á 24 pesetas. Esta bodega lleva despachados más de 8.000 alquees.

En Ateca se han reanimado algún tanto los negocios con motivo de los acopios que varios comerciantes han hecho para Francia. Cierta también que se cede de 17 á 20 pesetas alque.

En Magallón son buscados los vinos dulces, cuyas clases escasean en este pueblo.

En Panisa restan pocas existencias; así es que no alarma la calma que se advierte; se paga el alque de 30 á 31 pesetas.

En Borja se detalla de 25 á 27, pero sin animación.

En Moros se ha cedido una buena partida á 19 pesetas.

Los propietarios de Huesca están en general retraídos por conceptuar exiguos los precios que ofrece el comercio.

Las primeras clases están de 30 á 32 pesetas hectólitro y las segundas de 26 á 28. El movimiento es corto.

En Castejón de Abarnies se ha contratado una partida, clases superior, á 50 pesetas el nietro (160 litros); pero este tipo solo puede registrarse como excepción, toda vez que en la comarca se logran buenos vinos á 44 y 45 pesetas.

En Puebla de Castro se trabaja en pequeña escala á 30 pesetas el nietro de 200 litros.

En Calaceite y otros pueblos de Teruel tampoco se observa la deseada animación.

CATALUÑA.—Escasean los pedidos, no solo para Francia, sino para Ultramar. No es de extrañar, pues, que la cotización se resienta mas y más cada día.

Las clases preparadas para embarque se cotizan en Barcelona como sigue: para la isla de Cuba, de 28 á 30 duros la pipa catalana; para Montevideo, á 40.

En Sampeder se cotiza de 18 á 20 pesetas la carga de 120 litros.

En San Saturnino de Noya se consiguen los tintos á 18 pesetas hectólitro, y los claros de 15 á 16.

Las expediciones por el puerto de Tarragona no ofrecen el interés de otras campañas, si quiera ahora se presenten algo más activas que en los meses anteriores. El sábado último se exportaron las cantidades que á continuación anotamos: 565 bocoyes, 17 medias y 1 cuarta, por vapor francés *President Troplong*, para Cette; 144 bocoyes, por pailebot *Anna*, para Port Vendres; 471 bocoyes, 8 pipas y otros envases menudos por *Torras Garrastazo*, para Marsella y escalas; 40 bocoyes y 5 octavas por *Mokta*, para Burdeos; 25 pipas, 2 medias y 1 cuarto por *Churruca*, para Hamburgo; y, finalmente, 5 bocoyes, 7 pipas y 4 medias por *Suhr*, para Copenhague.

En Tarragona rigen los siguientes precios: tintos dulces del Priorato, á 42 pesetas la carga de 121,60 litros; id. secos de id., á 40; bajo Priorato, á 32; del Campo, á 28; de Vendrell, á 30; de Montblanch, de 18 á 23; de Requena, de 33 á 38; vinos blancos, de 15,50 á 18.

En Cornudella no han tenido alteración los precios; se paga, pues, la carga de 25 á 30 pesetas.

Después de la mejora que alcanzaron los vinos de Bisbal del Panadés ha sobrevenido tan profunda calma, que en las dos últimas semanas no se ha hecho ni una sola operación; los precios quedaron de 28 á 29 pesetas la carga.

En Reus se cotiza: Priorato superior, de 32,50 á 37,50 pesetas; idem bajos, de 25 á 30; del Campo, de 20 á 25; de la Conca, de 16 á 22; mistelas blancas, de 25 á 32,50. Las operaciones escasean.

ZÁITIGUI.

NOTICIAS

En los próximos presupuestos de Francia se establece sobre los alcoholes un recargo de 50 francos por cada hectólitro.

Algunos temen que esta medida perjudique á nuestros vinos, pero nosotros no dudamos que el gobierno francés cumplirá como hasta aquí el tratado franco-español, y como consecuencia, que no pretenderá rebajar el primer límite de la escala alcohólica.

Todos los años por esta época se pone sobre el tapete la misma cuestión, y al fin resulta lo que no puede menos de resultar da do aquel pacto internacional.

Asombra el número de emigrados que parten de distintas naciones de Europa, á los varios puertos de América, en busca de mejor suerte.

Según un periódico, durante el mes de Febrero llegaron solo á la República Argentina 35 vapores europeos con 8.700 emigrados.

Refranes agrícolas de Marzo:

Las secas de Marzo son lluvias en Mayo. Ariqueñ por Marzo y escarden por Mayo. Marzo hambriento, es Mayo opulento.

Los hielos de Marzo, hacen los buenos vinos y los trigos finos.

Campos en Marzo atrasados, se ven por Julio colmados.

Los garbanzos bien sembrados, no requieren ser mojados.

La exportación de cerveza alemana ha aumentado fabulosamente durante los doce últimos años. En 1883 no pasaba de seis y medio millones, y en 1885 ha subido á 25 millones. En Inglaterra, las Indias y otros países la cerveza alemana, no obstante su alto precio, es preferible á la inglesa por ser más ligera.

Un periódico americano aconseja para combatir la plaga de la filoxera, el procedimiento de regar las cepas invadidas con una disolución de amoníaco, la cual destruye el insecto en cualquier fase que se halle en su desarrollo y no perjudica la vegetación de la planta.

Adelantan los trabajos para la celebración de un Congreso de oliváreos en Córdoba Sevilla.

Se teme que la baja temperatura de los días pasados haya perjudicado á los viñedos

de algunas comarcas de Cataluña. Las cosechas de almendra y algarrobas han padecido notablemente.

Una correspondencia del Puerto de Santa María comunica las siguientes noticias de aquel mercado:

El negocio vinícola continúa algo animado; muchas partidas de vinos bajos, blancos, de uno ó dos años, han sido compradas por extractores de esta población y de la vecina Jerez, fluctuando los precios entre 40 y 45 pesos. Aun hay demanda de esta clase.

Casi todos los cosecheros de mostos de arenas han realizado sus existencias, habiendo obtenido alguno que otro 24 pesos.

Los vinos finos desgraciadamente logran ser poco solicitados, lo que induce á sospechar que el malestar económico es, en la actualidad, fruta de todos los países.

Con dirección á Inglaterra ha salido de esta corte el explorador español Sr. Osorio, encargado de dirigir la colonización de las 10.000 hectáreas de terreno en Fernando Pó concedidas por el gobierno á una sociedad española, y del establecimiento de factorías en el río Muniy.

Dicen de París que el Senado se propone aprobar cuanto antes el recargo de derechos sobre los cereales, á fin de que todos los cargamentos que lleguen á los puertos paguen desde el día de la promulgación de la ley con arreglo al nuevo Arancel.

En Marsala (Italia) se ha creado un laboratorio con objeto de analizar los vinos destinados á la exportación.

Parece que se van á dar órdenes terminantes para que en las aduanas de España sean analizados los alcoholes extranjeros, así como los vinos que se importen.

Escriben de Tortosa que á consecuencia del peso de la nieve caída el miércoles, el arbolado ha sufrido bastante, siendo de gran consideración el destrozo de ramas en los árboles.

Ha sido acordada la supresión de las granjas agrícolas de España, excepto la de Valencia. En sustitución de aquellas se establecerán campos de experiencias, á cuyo objeto se consignan 300.000 pesetas del presupuesto de Fomento.

También en el término de Yecla se presenta la plaga de langosta en proporciones alarmantes, á pesar de los trabajos realizados por la junta local de extinción.

Por los cambios bruscos de temperatura se teme disminuya mucho este año en Murcia y Valencia la producción de gusanos de seda.

Se han adoptado para impedirlo todas aquellas precauciones aconsejadas por la experiencia, recurriéndose á la temperatura artificial por los medios de calefacción que se ensayaron el año pasado.

Lo que contiene la hulla.—Maravilla ciertamente el número y diversidad de productos que se extraen del carbón de piedra. Hé aquí los que se obtienen sometiendo una tonelada á la destilación además del gas de alumbrado: 1.500 libras de cok, 20 gallones de agua amoniacal y 140 libras de alquitrán. Sometido esto á una destilación fraccionada, produce 69,5 libras de brea, 17 de creosota, 14 de aceite pesado, 6,5 de nafta amarilla, 6,3 de naftalino, 4,75 de noftol, 2,25 de alizarina, 2,4 de nafta soluble, 1,5 de fénol, 1,2 de aurina, 1,1 de anilina, 0,77 de toluidina, 0,46 de antracina y 0,9 de tolueno.

De esta última sustancia se extrae la sacarina y pocas personas hay que sepan que proceden también del carbón de piedra esos magníficos y brillantes colores que lucen las señoras en sus trajes de raso y que tanto llaman la atención en teatros y reuniones.

La Bélgica es el país donde hay más amor y entusiasmo por los palomos. A 1.700 llegan las sociedades colombófilas del país, y se publican allí 22 periódicos dedicados á tratar asuntos de palomos y palomares.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

PUEBLO NUEVO DEL MAR (Valencia) 20 de Marzo.

Muy señor mío: En los vinos, aguardien-

tes y aceites rigen los mismos precios que en mis anteriores le tengo manifestado, pues este mercado se halla sumamente encalmado por la corta exportación que se hace. De vino solo se han despachado 25 vapores, desde el 15 de Febrero hasta igual fecha del corriente, á pesar de la animación que se notó en la quincena anterior: de naranja han salido 12 vapores para Liverpool y otros puntos.

La cebada, clase superior, se cotiza á 24 reales fanega. El maíz blanco de Segorbe, de 8,75 á 9 rs. barchilla; blanco procedente del Rio de la Plata, á 18 pesetas los 100 kilos, en almacén; amarillo de la misma procedencia, á 18 pesetas el saco de 100 kilos; amarillo de esta huerta, á 9 y 1/2 rs. barchilla. Las habichuelas del Pinet, á 12 rs. barchilla con peso de 7 arrobas y 8 libras el saco de 7 barchillas; extranjeras ibraillas, á 11 rs. barchilla.

Este pueblo y el del Grao, aunque en el orden administrativo están separados con sus dos municipalidades independientes, físicamente considerados constituyen una sola población donde se hallan los grandes almacenes del comercio de la provincia, especialmente en vinos, alcoholes y cereales; y de tal modo están unidos, que las calles del uno son continuación de las del otro, debido al gran progreso que se ha realizado desde que se hizo el puerto y que sigue en progresión creciente, como lo prueban los muchos edificios que se están construyendo en la actualidad. Y como el término jurisdiccional de Valencia llega hasta las últimas casas del Grao y Pueblo Nuevo del Mar y en el espacio comprendido entre aquella y estos, no se cuentan los edificios y sigue construyéndose muchos más, se espera que en día no lejano constituyan una sola agrupación con Valencia por capital á la que serán anexionados aquellos para formar una sola municipalidad, como ya se ha intentado dos ó tres veces sin resultado, por la resistencia de sus municipios. Pero el problema está planteado y su solución pronta ó remota se realizará en el sentido expuesto de anexión á la capital, por aquello de que el pez grande se come al pequeño, ó si se me permite el símil, por las leyes de gravitación universal, en que la atracción se verifica en razón directa de la masa é inversa de la distancia, arrastrando las grandes masas á las pequeñas, sobre todo, como cuando aquí se verifica, la distancia es casi nula.

Si á esto se agrega el interés del comercio al que se le reclama á veces contribuciones por un mismo concepto en dos municipios diferentes, por estar sus casas y almacenes enclavados en ambos; las graves cuestiones de límites á que da lugar tal confusión, la hermosa huerta salpicada de alquerías y barracas en donde habita toda la población rural de Valencia, en términos de que no se puede andar 100 pasos en cualquier sentido sin encontrar habitación; las vías de comunicación en proyecto y el boulevard aprobado por la municipalidad de Valencia, no es dudoso el fin de estos municipios que no cuentan para su existencia más que con el comercio de importación y exportación, navegación, pesca y demás industria de mar, puesto que su término se reduce al casco de sus respectivas poblaciones.—V. C.

CENICERO (Rioja) 21 de Marzo.

Continúa la más completa calma en la venta de vinos, hasta el extremo de no medirse ni una cántara para fuera; y como las labores en el viñedo están hoy en su auge, y los propietarios con falta de moneda para atender á ellas; algunos de estos están dispuestos á hacer mayores concesiones en los precios. Las últimas ventas se hicieron á 16 rs. la cántara de 16,04 litros.

Al decir los propietarios, no me refiero á todos, sino solo á aquellos que están faltos de numerario.

Llevamos un temporal más frío aun que en el rigor del invierno, por lo que los medianos sembrados se resienten.—A. M.

PEDRALVA (Valencia) 18 de Marzo.

El día 13 del corriente se inició la benéfica lluvia tan esperada días há, proporcionando ternura á los árboles y sazón á la tierra, no olvidando los trigos que adelantaban en su crecimiento.

El mercado de vinos sigue muy encalmado; así es que apenas viene algún compra-

dor de este caldo por una ó dos botas y con preferencia piden los flojos; pagándose éste á 15 y 20 pesos bota y el superior no pasa de 36, quedando en las bodegas sobre 5.000 botas.

Existe mucho vino picado que, juntamente con la escasa extracción de él, hace presagiar un porvenir oscuro, pues ya los habitantes más necesitados de la población toman dinero á usura, y continuando las cosas de este modo no faltarán dentro de poco tiempo vendedores y sí compradores.

El aceite se cotiza á 52 rs. arroba de 15 litros, habiendo pocas existencias (casi todo se consume en la población, lo que indica que se cosecha poco).

Las algarrobas han subido de precio por la razón que ya le indiqué en mi última, pagándose á 6 rs. arroba de 36 libras y aún subirán más.

El trigo de huerta se paga á 18 rs. barchilla, y el de monte á 14 y 15 id. id.

En los árboles de madurez temprana comienza en esta época la subida de la savia, y en las cepas lo que aquí llaman «llorar de las viñas», que es la señal más evidente del desenvolvimiento interior de la yema de la cepa.—F. S.

BERBINZANA (Navarra) 18 de Marzo.

La venta de vino está completamente paralizada y lo poco que se negocia se cede á 9 rs. el cántaro de 11,77 litros.

Los granos se cotizan: trigo, á 24 rs. robo; cebada, á 13; avena, á 12.

Las labores del campo marchan ya adelantadas, estando ya cavadas las tierras fuertes; los obreros ganan de jornal 10 reales con vino.

Ha caído una nevada que mide seis dedos de altura.—C. de E.

ALMOROX (Toledo) 19 de Marzo.

Nuestros vinos se pagan actualmente de 10 á 11 rs. arroba, no dejándose de vender con alguna actividad. Se exportan bastantes cargas para tierra de Bejar, Candelario, Peñaranda y otros puntos; para Madrid salen algunos carros cargados de pellejos y en la estación se ha cubierto de pipas un wagón para tierra de Santander. También se han expedido de 35 á 40 arrobas de vino, clase la más dulce, para un cosechero de San Martín de Valdeiglesias, suponiéndose lo lleve para mezclarlo con caldo de aquel pueblo.

El aceite se detalla á 36 rs. la arroba, y los cereales no han tenido, desde mi última, alteración en sus precios.—J. G.

DUEÑAS (Palencia) 19 de Marzo.

Las ventas de vino algún tanto encalmadas y sus precios sin más alteración que de 11,75 á 12 rs. cántaro, que es como se ha cotizado hasta la fecha.

El tiempo muy desapacible y con fríos impropios de la estación que atravesamos. El día 15 será de funesta memoria; sin dejar de nevar por espacio de diez y seis horas con viento Norte, hecho que en el ganado lanar causó la casi desaparición de esta riqueza, tanto en este pueblo como en los inmediatos.—Un suscriptor.

LA SOLANA (Ciudad-Real) 19 de Marzo.

Pocas esperanzas había de poder lograr la próxima cosecha de cereales por la tenaz sequía, por lo que todos estábamos desanimadísimo; pero gracias á Dios llevamos dos días que el cielo nos socorre con abundantes lluvias. El campo ha tomado otro aspecto y todo hace creer que tendremos buena cosecha.

El vino, del que hay pocas existencias por que el año fué escaso, sin que nadie compre una arroba, á pesar de su baratura.

Los precios de lo poco que se vende son: candeal, de 50 á 51 rs. fanega; centeno, de 30 á 32; gejas, á 47; cebada, á 26; aceite, á 34 rs. arroba; vino tinto, á 11; azafrán, á 170 reales libra.—A. M.

LEDESMA (Salamanca) 18 de Marzo.

Muy pocas noticias son las que tenemos que dar con relación al mercado de ayer.

La gran nevada del 15 ha tenido y aún tiene incomunicados los pueblos entre sí, por lo que la concurrencia al mercado fué escasísima, lo mismo de ganados que de cereales y otros artículos.

Siendo la demanda mayor que la oferta, necesariamente los precios mejoran, así que ayer en los granos (especialmente en trigo y centeno), se notó un alza que no está en

relación con la iniciada en todos los demás mercados del reino. Ordinariamente el consumo de granos en este mercado es de 700 á 800 fanegas, pero ayer no se presentaron más que 230, por lo que desde luego los panaderos y compradores pagaban *sin reparo* á lo que se les pedía, siendo los precios de 44 á 46 rs. fanega para el trigo, y de 32 á 34 para el centeno.

Dos partidas de trigo que se compraron el día 16 en uno de los caseríos agregados al municipio de esta villa, se realizaron una á 42 y la otra á 43 rs.

Pocos fueron los ganados que se registraron, estando todo el día este ramo en completa calma; solo á última hora se negociaron dos partidas de cerdos y algunos bueyes.

El temporal parece tiende á suavizarse, lo que ya va siendo muy necesario para los sembrados y más aún para los pastos.—Un suscriptor.

ALESANCO (Rioja) 19 de Marzo.

El mes de Febrero pasó con nieves y frecuentes fríos; después hemos tenido cerca de dos decenas de tiempo apacible y de calor, lo que se han aprovechado para practicar la poda, que iba retrasada, y otros trabajos. Aquella cuesta este año mucho dinero al propietario y gran trabajo al obrero, pues hay que hacer grandes cortes en las cepas para dejar solo la parte sana. También se hacen bastantes desacuellos y se abona un poco para el mal año. Los jornales están á nueve reales y se supone subirán bastante.

Por todo esto, las malas cosechas, las muchas contribuciones y la poca venta de vinos, este país atraviesa un período difícil. Se nota la escasez de metálico.

De 40.000 cántaras que recolectó este pueblo, solo irán vendidas unos 10.000. La poca demanda la atribuimos á lo mucho que ha bajado el consumo por las fatales cosechas de cereales y legumbres en los dos últimos años.

En muchos pueblos solo se recolectó la simiente. Aquí se cotiza el vino á 12 rs. la cántara.

Los trigos en alza, quedando de 46 á 50 reales la fanega; la cebada, de 30 á 32.—E. H.

ZAFRA (Badajoz) 19 de Marzo.

En mi última me lamentaba de la falta de aguas que sentía la sementera. Hoy, por fortuna, no puedo hacer lo propio, pues ha llovido y seguimos disfrutando de un temporal húmedo y templado, propio de la época en que nos encontramos. Con esto esperamos que los campos ofrezcan buen aspecto, pero sin embargo, la subida en los precios del trigo y de la cebada subsiste; aquel grano se paga de 46 á 48 rs. la fanega, y la cebada de 29 á 30; la avena, á 22, y los garbanzos á 100 rs. los blandos y 80 los duros.

De vinos poco puede decirse; se están haciendo algunos trasiegos y para el interior se cotiza á 14 rs. la arroba.—M. S.

PUEBLA DE RUGAT (Albaida-Valencia) 19 de Marzo.

Los últimos temporales han venido á paralizar por completo la extracción de los vinos que seguía efectuándose con bastante animación; culpa de ello es el pésimo estado en que se hallan los caminos que construyó sin duda la primera generación de seres humanos que poblaron esta comarca. No más lejos que hoy mismo he visto desde mi casa, como se ha atacado una caballería en uno de los caminos vecinales de más frecuente tránsito, y los inauditos esfuerzos hechos por su dueño y algunos compisivos transeuntes que han ayudado en su árdua tarea al atriñulado conductor.

Otro efecto de los temporales es el estado lozano en que se ven los trigos y sembrados de invierno, para los cuales ha sido el tiempo perfectamente propicio.

Pero á pesar de ello los labradores no están satisfechos, pues consideran que la cosecha de cereales es de escasísima importancia, y la vinícola, que es la principal, se ve contrariada por no poder dar á las viñas el trabajo necesario antes de su brotación; y como no es conveniente trabajarlas cuando están los vástagos en su primera edad, por el mucho peligro que hay de hacerles caer de la cepa al menor golpe, de aquí el que no sea posible buenamente aplicarles los trabajos indispensables hasta la segunda quincena de Abril.—El correspondal.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 21 de Marzo.

Al mercado de ayer entraron 600 fanegas de trigo, cotizándose de 43,50 á 44 reales las 94 libras. De cebada se presentaron 500 fanegas y de algarrobas 300, detallándose respectivamente de 30 á 31 y de 32 á 33.

Hay deseos de comprar trigos, pero no conozco hoy ofertas por partidas.

El tiempo, de lluvias; bueno el aspecto de los campos.—M. B.

CORNUDELLA (Tarragona) 16 de Marzo.

Hoy hemos amanecido con una copiosa nevada de más de dos palmos, tal como no se recuerda en esta comarca en la presente estación. Es muy probable que perjudique á los árboles frutales y á los viñedos, en los puntos en que estén algo adelantados. En esta, por fortuna no causará perjuicios en cuanto á las viñas, pues están aún muy atrasadas.

La venta de vino muy encalmada, y los precios los mismos que le indiqué en mi última, de 25 á 30 pesetas carga de 121,60 litros.—J. P.

MORALES DEL VINO (Zamora) 19 de marzo.

Estamos en pleno invierno é incomunicados con los pueblos inmediatos por causa de la nieve, pues esta mide en nuestros hondos caminos la misma altura que en los vallados, con cuyo motivo y ser punto de carretera, varios carros han tenido por necesidad que envasar en esta localidad, habiéndose vendido en solo cuatro días la enorme cifra de dos mil cántaras de vino al precio de diez y once reales.

Los sembrados desde su principio habían presentado buen aspecto, pero ya algo reventidos por la pertinaz sequía que veníamos atravesando, hoy tenemos la seguridad de que dentro de quince días estarán soberbios. El trigo se cotiza á 40 rs.; cebada á 30; algarrobas, idem; garbanzos, á 140; harina de primera, á 14 y 1/2.—A. M. M.

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

Aug. Sigris

VENTA DE VINOS EN COMISION
Casa recomendada.—Prontitud y economía.
1, rue de Dijon,—Paris

**A LOS AGRICULTORES
GUANO DEL PERÚ**

Para los precios y modo de usarlo, dirigirse en Bilbao á los Sres. Murillas y Compañía.

La Concordia

CAMPO Y COMPAÑIA, HARO
Fábrica de ácido tartárico,
cremor tartárico,
aguardientes y espíritus
de orujos y espíritus de vinos.

Para pedidos, dirigirse á los Sres. Campo y Compañía, Haro, pudiendo asegurar que los productos indicados rivalizan en calidad con los mejores de otras fábricas de España y extranjero, y en precios, se encontrará una notable economía.

Almacen 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, Almodena, 2.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, crown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, dadosporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Fausto Garagarza, catedrático de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.

Diagrir los pedidos a casa del autor, calle de Calderon de la Barca, número 2 duplicado, Madrid.

Precio: UNA peseta.

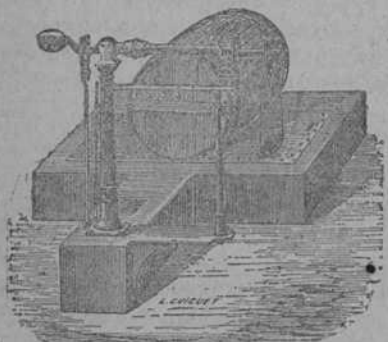
INSTRUMENTOS DE PESAR Y PEQUEÑOS CAMINOS DE HIERRO

L. PAUPIER

CONSTRUCTOR

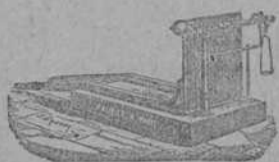
RUE SAINT-MAUR, 84
PARIS

80 MEDALLAS
DIPLOMAS DE HONOR



Puente Báscula a vinícola.—Nuevo sistema de caja metálica, colocándose a flor de tierra para facilitar el pesado de los toneles colocados encima en cualquier sentido.

Este puente se construye también a doble romana, evitando el empleo de peso alguno, é igualmente con densívolúmetro para pesar el líquido por el líquido, lo mismo que con la romana.



Báscula especial para el pesado de barricas, colocándose a flor de tierra, con ó sin ruedas y rails sobre el tablero para guiar las barricas.

Báscula densi-volumétrica para pesar el líquido por el líquido.

LABRADORES, PATATA MAGNUN BONUN

Magnífica variedad nueva, superior á cuantas se conocen en producción y sabor: 50 kilos, 10 pesetas; 100 kilos, 16; y 1 000 kilos, 130. Puestas en la estación de Logroño.

Los pedidos, acompañando su importe, á D. Anselmo Pinillos: To rrecilla de Cameros.

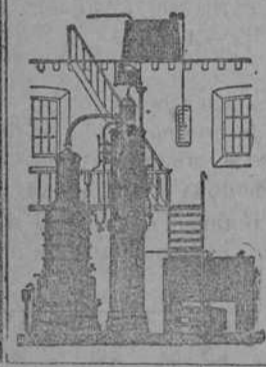
CASA EGROT

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



VINO ESPAÑOL POR PROCEDIMIENTO FRANCÉS

Un francés con veinte años de práctica en el cultivo de viñas y elaboración de vinos, desde su plantación hasta su venta, lo mismo que en la dirección teórica y práctica, para instalación de mobiliario y edificios concernientes á este ramo, desea encontrar en España una casa donde prestar sus servicios.

Dirigirse á D. Galo Puerta, calle de Postas núm. 3, 3.º Alava (Victoria).

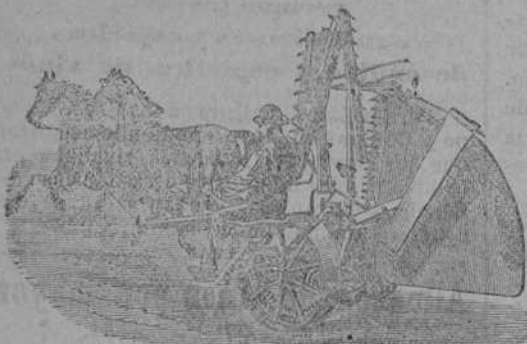
DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS
americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Ayries

ACERIA 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, etc., 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 solo 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.—Matacatos.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de piense 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 ora y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

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

Fábricas.—Máquinas.—Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

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



PULVERIZADOR BROUET
121, Calle Oberkampf, PARIS
Filmo perfeccionamiento del pulverizador contra las enfermedades de la Vitis (Mildiu)
Construido en cobre, con una bomba á presión de aire en el interior, pulverizador con desmenuzador automático y depósito.—Es el más fuerte y el reconocido.
Precio: 60 francos completo.
Pulverizador de los líquidos claros ó espesos; Sulfato de cobre, Papilla bordelésa y otros líquidos.
PEDIR EL CATALOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROUET

MAESTRO BODEGUERO

Ofrece sus servicios á casas cosecheras y exportadoras; ha servido 14 años en las de los señores Avansays de Valdepeñas. Admite proposiciones para dentro y fuera de esta corte. Buenas referencias. Dirigirse á A. Sánchez, San Bernardo, 56, restaurant, Madrid.

ABONOS FOSFO-ALCALINOS
para las viñas
A BASE DE MURCIELAGUNA
Se garantiza la riqueza de 35 á 27 por 100 de fosfatos asimilables: 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco.
Lava aloe en sacos marcados: máx. de 70 á 80 kilos de peso.
PRECIOS: 35 pesetas los 100 kilos; usas una toncada y 3 pesetas de una á 10 toneladas.
Para pedidos y correspondencia dirigirse á
NOGUÉS Y C.ª
Real, 51, en Zaragoza. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona

El Diamante!!!

ÚLTIMA EDICIÓN

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

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª, mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica é importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, n.º 3, Marzanares. O á las librerías de los Sres. Hijos de Cuesta, Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2; González é Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

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 retribución 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 remisión de aquéllos.

En nuestros prospectos circulares pueden verse las condiciones y precios bajo los que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la 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 aguardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.
Ebulómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta Vinos y Calderas para estovar bocoyes.
Depósitos y bocoyes de hierro estahado 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 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.

Gran Depósito de Maquinas Agrícolas y Vinícolas

ALBERTO AHLES. BARCELONA.

15, PASEO DE LA ADUANA, 15

Aparatos para combatir el Mildiu



Aparato y pulverizador NOEL el mejor que existe. . . Ptas. 75
Aparato y pulverizador EL CATALÁN el más económico. Ptas. 25
Arado sulfuroso NOEL. > 300
Guantes de malla. > 17,50

Bombas NOEL para trasiego, riego, etc., etc.—Filtros para vinos y toda clase de útiles para bodegas y almacenes de vinos.—Prensas y estrujadoras para vinos y aceite.—Arados sist. Veruelle y otros.—Trilladoras, locomóviles, etc., de la casa Ruston Proctos y Cie.—Segadoras y Rastrillos.—Bombas centrífugas, locomóviles para riegos.—Bombas para pozos, casas, etc., etc.—Bombas contra incendios y equipos para Bomberos.—Aventadoras, corta pajas, corta-raíces.—Desgranadora de maíz, trituradores, etc., etc.

Catálogos gratis, franco.

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 flexión del huso.

MAQUINAS

de soldar, rebatar y cimbrar el hierro.

Envío, sobre pedido, del Catálogo ilustrado.

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

OBRA NUEVA

Parques, jardines y flores.—Tratado de jardinería y floricultura, por don Pedro J. Muñoz y Rubio, ingeniero agrónomo, ex-director y catedrático del Instituto agrícola de Alfonso XII.

Con este título ha publicado la librería de Hijos de D. J. Cuesta una interesantísima obra, que comprende cuanto en la materia á que se refiere puede desearse, para toda clase de parques y jardines, según los últimos progresos en estos ramos.

Contiene: la historia de la jardinería; trazado, decoración y ornamentación de los jardines en todos sus detalles; cultivo general y especial de las flores y plantas ornamentales; plantas anuales y bienales, perennes y vivaces; por acodo ó esqueje; bulbosas ó cebollas de flor; acuáticas; helechos; trepadoras; arbustos de flor; parterres, platabandas, calles ecétera, árboles y arbustos de adorno.

La obra se halla editada con gran esmero, y forma un abultado tomo en 4.º de 320 páginas, con 141 excelentes grabados en el texto, y se remite á provincias enviando libranza de 7 pesetas á la librería de Hijos de D. J. Cuesta, Carretas, 9, en Madrid.