

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, NÚM. 7. 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO VIII.

Miércoles 29 de Julio de 1885.

NUM. 790

HIGIENE RURAL

A no ser tan sano el campo, las personas consagradas á las faenas agrícolas serían sin duda ninguna las que dieran el mayor contingente á los cementerios por el descuido en que viven, si este lamentable abandono no estuviera contrarrestado en parte por la benéfica influencia del campo.

Ciertamente, si la honrada clase laboradora conociese y practicase los preceptos higiénicos á que inconscientemente con tanta frecuencia se opone, la vida media del labrador sería más larga de la que en la actualidad señalan las estadísticas; pero por desgracia estos importantes conocimientos son poco conocidos y totalmente olvidados.

La mayor parte de las enfermedades que sufre el trabajador son debidas tan solo á la falta de precauciones higiénicas, no ya solamente en la parte que se refiere á su género de vida, sino también á la manera y forma de desempeñar los trabajos peculiares de su penosa profesión.

Para que se comprenda cuanta razón nos asiste al exponer las reflexiones que anteceden, indicaremos siquiera sea muy á la ligera las precauciones higiénicas que deben tomarse en el campo.

Los locales destinados á viviendas de las personas y de los animales de la explotación adolecen casi siempre de graves defectos de construcción, y por lo regular, son además bajos de techo, oscuros y con poca ventilación.

La limpieza, siempre tan necesaria, se descuida hasta el punto que solo una vez al año, y no muy escrupulosamente, se limpian las cuadras y establos, graneros, bodegas y demás dependencias, ocasionando tan punible abandono pérdidas de gran consideración que ordinariamente se atribuyen á causas desconocidas, y no son otras que las enumeradas.

En una habitación húmeda, oscura, reducida y mal ventilada, la vida de las personas y la de los animales, como la conservación de cualquiera producto, sea cual fuere su naturaleza, es casi imposible al menos en buenas condiciones.

La proximidad de las construcciones á pantanos, estercoleros, pocilgas, y en general á todos los lugares en que haya desprendimiento de gases moféticos, producto de descomposiciones, es altamente insano para la vida por los gravísimos accidentes que pueden sobrevenir, especialmente en tiempos de invasión cólica.

La falta de limpieza en las personas como en los animales acorta la vida y es origen de incómodas y peligrosas dolencias que se evitan fácilmente con el aseo corporal. Las ropas de las personas y los arneses de los animales deben mantenerse siempre en perfecto estado de limpieza.

La alimentación debe ser abundante, pero no excesiva, sazónada y nutritiva. La vida y el trabajo desarrollado, guardan directa proporción con la clase de alimentación.

El vino á las horas de las comidas siendo puro y tomándolo con moderación es tan beneficioso como perjudicial cuando se abusa de él ó se bebe entre hora.

El trabajo debe ser proporcionado á la robustez del individuo, y tanto menos duradero y constante cuanto más rudo sea. Siempre que sea posible debe trabajarse de día en posición vertical, de pié ó sentado, y con la ropa suficiente para no sofocarse ni experimentar frío.

Si la inacción enerva y predispone á muchas enfermedades, la excesiva actividad y la falta de reposo aniquila y precipita la vida: de aquí la necesidad absoluta de consagrar al sueño cuando menos seis horas al día, prefiriendo siempre la noche.

Siempre que sea posible, debe variarse la clase de trabajo, pues esto equivale á un pequeño reposo.

Debe procurarse no estar parado al sol durante el verano, y cuando esto no sea posible, proteger el cuerpo y singularmente la cabeza con prendas de color claro y ligeras que impidan la acción directa de los rayos solares, pero que faciliten al mismo tiempo la traspiración.

Es perjudicialísimo desabrigarse cuando se está sofocado, y mucho más beber agua, sobre todo si está muy fría, hasta tanto que se haya descansado.

El polvillo que se produce segando, trillando ó moviendo algunos frutos, sobre todo los cereales, produce irritaciones en distintos órganos, que se evitan lavándose la cara y aun bañándose cuando menos una vez al día.

Los que permanezcan constantemente en la humedad será conveniente hagan uso frecuente del café y de la cerveza, y cambien de ropa al terminar su trabajo después de haber secado bien las partes que hayan estado en contacto directo con el agua y de haberlas dado unas frías con aguardiente seco, y en su defecto, con vinagre.

La escrupulosa observancia de las prescripciones que anteceden evitaría, á no dudarlo, gran número de enfermedades y contribuiría de un modo poderoso á precaverse del terrible azote que ya invade parte de nuestro suelo, pues el mejor preservativo contra el contagio es colocarse en buenas condiciones higiénicas.

PLANTAS PELIGROSAS

Entre las muchas plantas que en sus raíces, tallos, flores ó frutos contienen sustancias venenosas ó que ofrecen algún peligro, hay algunas que por encontrarse con mayor frecuencia en los jardines ó en los campos, merecen más que otras el ser conocidas por la generalidad, tanto en sus caracteres como en sus propiedades especiales.

La *belladona*, por ejemplo, planta de tres ó cuatro pies de altura, que crece junto á los muros derruidos, de hojas ovales y puntiagudas, flor de forma de campanilla y de color violáceo y que da un fruto ó baya de color verde en un

principio, después rojo, y por último, negro, puede fácilmente confundirse con las cerezas.

Esta planta, que se cultiva en los jardines y que se cria en los bosques, es en todas sus partes venenosa, habiéndose visto muchas veces que un emplasto de *belladona* aplicado á la frente, á los riñones ó al vientre bajo, ha determinado un principio de envenenamiento. Cuántase de unos jóvenes ingleses que, presos de la sed en un largo viaje, comieron las bayas de *belladona* para refrescarse, y murieron locos, sumidos en una especie de aletargamiento. También se refiere de dos jóvenes que en el jardín de plantas de Leyden comieron dos ó tres bayas, y el uno murió al día siguiente mientras que el otro, aunque sin haber fallecido, estuvo sumamente grave.

Los caracteres que presenta el enfermo atacado del envenenamiento por la *belladona*, son los de una verdadera locura, que empieza por un corto delirio, sigue manifestándose por accesos de risa y gesticulaciones violentas, y termina por una estupidez semejante al estado de la embriaguez furiosa.

El vinagre, el zumo de limón, y en general todos los ácidos, son los mejores contravenenos para la *belladona*.

En medicina se aplica con excelentes resultados para la curación de diferentes dolencias, pero siempre hay que usarla con precaución.

Los italianos dieron á esta planta el nombre de *belladona* (bella dama); porque en lo antiguo, las mujeres italianas embellecían su rostro con el jugo ó el agua destilada de la *belladona*.

La *lechetezna* ó *titinalo*, que produce también unas bayas de un color rojo vivo cuando llega á su madurez, ofrece igualmente un peligro, porque se cultiva frecuentemente en los jardines, y su fruto, parecido á la grosella, es venenoso para las personas, por más que los pájaros le coman impunemente.

La *lechetezna* anuncia la primavera por sus flores, que son muy lindas, y que por su belleza, su duración y su buen olor, constituyen un hermoso ornamento de los jardines.

Esta planta lleva en el vértice de sus ramas unos grupos de flores en forma de tubos ensanchados por su parte superior; partidos en cuatro divisiones iguales y opuestas, y conteniendo ocho estambres.

Unas veces las flores son rojas, otras blancas, otras de un rojo pálido, apareciendo antes de las hojas.

La *madreselva*, esa planta trepadora, cuya flor despide un olor tan suave, produce también unas bayas que contienen un jugo amargo, purgante y que excita el vómito; no son tan peligrosas como las bayas de la *lechetezna*; pero también se citan varios casos de envenenamiento producidos por las de la *madreselva*.

La *dulcamara*, llamada por algunos viña de Judea, muy común en los campos, contiene también una sustancia venenosa. Esta planta es fácil de reconocer; sus ojas son ovales y dentadas, sus flo-

res blancas y sus bayas negras. Hay quien sostiene que esta planta es inofensiva, pero no debe serlo tan completamente, cuando en algunos casos sustituye su jugo al de la *belladona*, produciendo análogos resultados.

La *brionia*, vulgarmente conocida con el nombre de *nabo del diablo*, planta enredadera que se cria en los cercados y en los chaparrales. Hay dos especies, la una que produce bayas rojas, y la otra que las produce negras. Esta planta desarrolla ramas trepadoras, guarnecidas de manos ó largos filamentos aplastados, con ayuda de los cuales se agarra á los vallados y á las paredes. Las hojas se parecen un poco á las de la viña, pero más pequeñas y más bastas. De las axilas de la hojas salen una especie de flores de un blanco verdoso, divididas en cinco partes. Hay dos especies de estas flores, las unas más grandes, que nada producen, y las otras más pequeñas y que dan unas bayas rojas del tamaño de un guisante, llenas de un jugo que excita el vómito.

La raíz, que tiene la forma de un nabo, tiene también un sabor acre, y si se come, aunque sea en pequeña cantidad, es muy venenosa.

Las bayas del *acebo*, que son de un vivo color rojo, producen sobre el aparato digestivo una excitación que provoca el vómito y la diarrea.

El *tejo*, árbol de la familia de las coníferas, que produce unos frutos del volumen de un guisante, rojos y de un sabor algo dulce, no produce en la economía animal otra cosa que una acción ligeramente purgante; pero las hojas pueden producir graves accidentes.

El *beleño* es un veneno muy activo, se le reconoce por su aspecto lanudo; su color verde pálido y su olor fétido. Las hojas recortadas por los bordes y terminadas en punta, contribuyen por su forma á que se la confunda con la planta llamada *diente de león*, que se suele comer en ensalada.

La *cicuta* ó falso perejil que se cria en los terrenos incultos, en los sitios más frescos, en los vallados y alrededor de las poblaciones y de las casas de campo, es un veneno muy activo. Hay de esta planta una porción de variedades, pero la que ofrece para nuestro objeto más interés, es la llamada falso perejil, á causa de su semejanza con el verdadero. Para distinguir del perejil la *cicuta*, hay que tener presente que ésta despide un olor fétido, nauseabundo, mientras que el perejil tiene un olor muy aromático; que las flores de la *cicuta* son muy blancas, y las del perejil amarillas verdosas, y que las hojas de la *cicuta* son de un color más oscuro que las del perejil, y carecen del pequeño punto blanco que marca el vértice de cada división de los foliolos.

Esta planta adquirió en lo antiguo gran celebridad, porque estaba destinada por los atenienses á envenenar á los que eran condenados á muerte por el Areópago, entre los cuales figura Sócrates,

que sin murmurar de sus jueces, y con filosófica tranquilidad, apuró el jugo de cicuta que el tribunal le enviara, tan luego como hubo pronunciado su sentencia.

Además de las referidas, hay otras plantas cuyos jugos, raíces u hojas ofrecen bastante peligro; pero que las principales son las que dejamos consignadas y descritas.

REPRODUCCION DEL PINO PIÑONERO

Con este nombre se conoce en Castilla el pino que produce el piñon comestible, y que en cada region lleva nombre distinto, pues en Cuenca se llama *pino doncel*; en las vertientes meridionales del Guadarrama se conoce con el nombre de *pino albar*; en Andalucía, con el de *pino real* y *pino de la tierra*; en Galicia, con el de *pino manso*; en Valencia, con el de *pino vero*; en Cataluña, con el de *pi vé*; y en las Baleares, con el de *pi ver*.

El mejor sistema de reproduccion es el de siembra, pues los trasplantes de toda clase de pinos exigen muchos cuidados. La siembra se puede hacer arando primero el terreno, y á golpes de medio á un metro de distancia unos de otros, se ponen 3, 4 ó 5 piñones, cubriéndolos con tierra bajo un espesor de 2 á 3 centímetros.

En los países frios deben hacerse estas siembras al comenzar la primavera, y en los climas ardientes, donde el verano se exajere mucho, se hará en el otoño, para que los bochornos de tales situaciones no abrasen la planta recién nacida; y aún así y todo conviene dejar la yerba que crezca al rededor de los pinitos tiernos para que con su sombra los libre de los rayos solares, y muchas veces puede convenir el sembrar con los piñones alguna semilla barata que produzca dicho efecto, procurando, por supuesto, que la planta protectora no se desarrolle demasiado y ahogue á los pinitos.

El trasplante de esta especie forestal se usa menos que la siembra, segun hemos dicho, y únicamente se suele emplear para reponer marras y poblar calveros. Al efecto se crían los pinos en semilleros, y cuando tengan los plantones de tres á cinco años, se verifica la plantacion en otoño ó en invierno, cuando el país sea seco y cálido, y al fin de primavera en los climas frios y húmedos.

Crece esta especie en toda la cuenca del Mediterráneo hasta los 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar.

NOTICIAS

Ha observado un colega de Castellon, que algunos labradores de aquella comarca, bien aconsejados, se llevan al campo cantaros de agua de los pozos de aquella ciudad, á fin de evitar el tenerla que beber de las acéquias, que puede no ser saludable.

Es una buena prevision.

Dice *El Ampurdan*:

«Verificóse el domingo último, segun estaba anunciado, el ensayo oficial del *Arado giratorio Sauri* y de la *Trajilla Ampurdanesa*, de cuya invencion ha obtenido privilegio el entendido y laborioso constructor de instrumentos agrícolas en nuestra ciudad D. Esteban Sauri.

El acto fué presidido por el delegado especial del Gobierno y ante un considerable concurso de personas invitadas y de aficionados, que pudieron apreciar los excelentes resultados de los nuevos instrumentos inventados y construidos por el Sr. Sauri, que fué felicitado por la autoridad y por muchos de los concurrentes.»

La industria azucarera de remolacha, que en estos últimos años ha florecido

tonto en Francia y tanta riqueza ha producido al cultivador de esta raíz, al fabricante de azúcar crudo y al refinador, ha cambiado completamente de carácter y es hoy causa de inmensas pérdidas, y el cultivador francés de remolacha que animado de una buena prima gubernativa enseñó á Europa una mina de riqueza en la cultivacion de aquella raíz, se halla ahora olvidado y vencido por completo por los medios más perfeccionados é ingeniosos en la cultivacion y manufactura de su competidor alemán, que hace imposible la competencia sin aumentar las medidas de proteccion que una legislacion liberal se ha visto obligada á pasar. Confiando en parte al sistema de percibir los derechos sobre el azúcar, parte á la garantia que les inspiraba el estado de prosperidad en que se hallaban los cultivadores franceses de remolacha, diferentes de sus competidores alemanes; no se tomaron ninguna molestia para aumentar la riqueza sacarina de la raíz, de manera que mientras los alemanes necesitan solamente 9 1/2 toneladas de remolacha para producir una de azúcar, los franceses han necesitado 17 toneladas.

De *La Concordia* de Vitoria:

«Ayer estuvo animada la feria, sobre todo la del ganado caballar, como hace años no se ha visto.

El calor fué grande, y la animacion por las calles nos hacia creer que estábamos en dias de corridas de toros.»

Continua el temporal borrascoso, en casi toda España con lo cual las cosechas se van mermando bastante, pues aun cuando no caigan pedriscos en todas partes, tanta lluvia estropea las mieses de las eras y perjudica al viñedo.

Las cortas existencias de vinos, limitándose cada dia más los precios, continúan con gran firmeza y en algunos puntos en alza.

Dicen de Pontevedra:

«A causa de tener ya el ferro carril directo con Castilla, la conduccion de harinas que de esa region se exportan á esta ha variado de rumbo y los carros y galeones de harina que desde el inmediato puerto de Marin la traían á esta, la llevan ahora desde aquí á dicho puerto para el consumo del mismo, por consecuencia de los envíos que desde Villada (Leon) y otros puntos de dicha provincia se han verificado en estos dias.

Sirva este dato para que los fabricantes del referido artículo en esa provincia utilicen la via férrea con preferencia al embarque en Santander, como venian haciendo, pues me consta salen á más bajo precio puestas las harinas en la estacion del ferro carril que las remesadas por la via marítima. La region gallega puede ser un buen centro de consumo si la harina de Castilla se cotiza aquí á precios módicos y dejará en breve plazo de utilizarse en esta region el maíz para elaboracion de pan, el cual solo servirá para la ceba del ganado, prefiriendo el pan de harina de Castilla al cual vienen acostumbrándose desde que la facilidad de las transacciones le ha puesto al alcance de las clases menos acomodadas.»

Segun las últimas noticias el *mildew*, que se creia haber desaparecido en Francia, continúa su marcha destructora, favorecido por la humedad persistente, que causan las tronadas y los fuertes rocíos seguidos de calor.

Se ha constituido en el ministerio de Instruccion Pública de Francia una comision encargada de estudiar las medidas más eficaces para impedir la desaparicion de los pájaros útiles á la agricul-

tura. Esta comision se está ocupando actualmente en hacer el estudio de tan importante asunto, y para completarle dirigirá un cuestionario á cada region, con objeto de reunir datos exactos, los cuales se cree podrán tenerse para Enero próximo.

El gobierno de la vecina república ha acordado conceder una recompensa de cinco francos á los aduaneros que detengan en la frontera ciertas frutas procedentes de España.

Escriben de Tremp que están ya concluidas las obras de conduccion de aguas á dicha ciudad, verificadas por cuenta de su ayuntamiento. Esta mejora, cuya necesidad se hacia sentir desde mucho tiempo, influirá á no dudar en el desarrollo de aquella poblacion, centro de una importante y rica comarca.

La prensa francesa confirma la aparicion de la filoxera en la Argelia.

El ministerio de Agricultura ha dictado medidas enérgicas; las viñas atacadas han sido arrancadas y quemadas.

La filoxera ha aparecido en el Asia Menor, en Smirna y en las comarcas del Bósforo.

Tambien se ha presentado en Vomtea (Grecia), temiéndose que la haya en otros puntos de esta nacion.

Desde 1.º de Julio han empezado á regir las siguientes tarifas de Aduanas, vino tinto ó blanco en botellas ó toneles sin bonificacion por el casco peso neto 20 centavos por kilogramo (el centavo es la centésima de piastra que vale cinco reales); aguardientes de todas clases 75 centavos por kilo; alcohol ó espíritu de vino, 90 centavos por kilo.

Dice *La Voz de la Mancha*:

«Ya que se puede ir formando una idea algo aproximada de la recoleccion que se obtiene de cereales en esta comarca, diremos á nuestros lectores, que por regla general, ofrecen cortos rendimientos casi todas las semillas. El trigo no tiene el peso de otros años, sin duda por la falta de granazon.»

Las experiencias hechas el año último en las Escuelas de Agricultura de Saint-Remy (Francia) sobre la utilidad de calentar el agua destinada al consumo de los animales, han demostrado que el rendimiento de leche de las vacas aumenta en un tercio cuando beben el agua calentada. Por su parte, el profesor Cornevin ha hecho análogas experiencias en la Escuela de Veterinaria del Paré de la Réte, obteniendo los mismos resultados.

Un cazador de Reinosa ha matado en los pueros de Higar, de tres tiros, un oso que pesaba quince arrobas.

El ayuntamiento de la Hermandad de Campo de Suso ha gratificado al intrépido cazador con 500 pesetas.

PURIFICACION DEL TRIGO ANTES DE LA MOLTURA.

Entre los aparatos más interesantes de la molinería que figuraron en el concurso general agrícola de París, debemos citar especialmente la máquina de purificar el trigo, expuesta por Mr. G. Doré, joven, pero muy inteligente molinero francés, que nos parece haber resuelto, en lo posible, y por medios muy simples y eficaces un problema muy estudiado por diversos inventores, acerca de la decortizacion parcial del trigo antes de la molienda.

En la Exposicion Universal é internacional de 1878, Mr. Boucher presentó un aparato limpiador y decortizador.

Este aparato está basado sobre la accion de choques moderados que se suce-

den muy rápidamente ejerciendo sobre el grano, previamente humedecido, por una serie de pilones de madera inclinados sobre una artesa en que el trigo circula muy lentamente.

El trabajo de este aparato dejaba todavía mucho que desear; un buen número de granos escapaban de la accion de los pilones y el frotamiento del trigo sobre él mismo no completaba el trabajo, siendo este un gran defecto; de tal suerte que el tratamiento no era uniforme y una mezcla homogénea de granos de trigo igualmente descortezados no eran separados por el aparato, cuya accion resultaba incompleta.

Queriendo tener conocimiento exacto del trabajo que ejecutaba la máquina de Mr. Doré, nos personamos en el molino de San Mauricio para estudiarla detenidamente en su funcionamiento normal.

El trigo es puesto desde luego á la accion de los aparatos ordinarios de limpieza, compuestos de un desterronador cilíndrico, dos triores de alveolos, dos columnas espuntadores y una tarara americana. Seguidamente el trigo es conducido á un remojador automático de MM Rose frères de donde es recogido por un elevador que le lleva al apurador de Mr. Doré.

El aparato funcionado en San Mauricio y que ha sido el punto de apoyo del que ha figurado en el concurso agrícola, se compone de tres tornillos de Arquímedes, de movimiento continuo, superpuestos en el mismo cofre. La canal de cada tornillo es dividida en el sentido de su largura, en tres compartimentos al medio de dos separaciones transversales, por encima de las cuales el trigo es obligado á caer en láminas muy delgadas para pasar de un departamento á otro.

Cada tornillo gira con una velocidad, por término medio, de 50 vueltas por minuto; revuelve constantemente el trigo, haciendo que los granos se froten los unos contra los otros. La humedad que ha sido comunicada al trigo por el remojador, reblandece la película exterior que cubre al grano y con el frotamiento la desprende. Por otra parte, ningún grano puede escapar á la accion de la máquina, porque es obligado á recorrer los nueve departamentos y atravesar cada una de las diferentes separaciones. Los dos tornillos inferiores reciben una corriente de aire lanzada por un ventilador; esta corriente arrastra tras de sí las películas separadas del grano.

Más abajo de la pila del último tornillo hay colocados dos enrejados superpuestos, sobre los cuales cae el trigo purificado, siendo luego sometido á la accion desecativa de una corriente de aire.

De estos enrejados el trigo es conducido á una cepilladora de construccion especial ideada por Mr. Doré. Esta cepilladora se compone de dos mesetas verticales puestas en combinacion la una con la otra, girando cada cual en diferente sentido.

El trigo entra por el centro de una de ellas que está provista de cepillos que se pueden separar y regular á voluntad. El trigo de este modo es sometido á una enérgica limpieza, que acaba por despojarle completamente de la envoltura cortical exterior. El trigo cae despues sobre una criba, siendo nuevamente obligado á soportar la accion de una corriente de aire. La purificacion queda terminada y el trigo es recogido por un elevador que le conduce á un tramoyon desde donde ya puede ser dirigido á la molienda. Las porciones de cascarrilla ó envoltura exterior plegadas sobre los dos lóbulos de la ranura del grano, no son levantadas; Mr. Doré se ocupa prácticamente de hacer posible esta operacion.

Su aparato llena por completo y muy perfectamente el objeto propuesto en asunto tan interesante, eliminando el germen, polvo, pelusilla y demás impureza del grano.

Nosotros hemos comparado la masa obtenida con el producto del trigo limpiado por los medios ordinarios, es decir, sin la intervención del purificador y la brocha ó cepilladora que hemos descrito, con el procedente del trigo purificado y cepillado, observando á primera vista que esta última es incomparablemente más blanca.

Dos hechos importantes hay que señalar en el sistema de purificación de M. Doré; el primero es que la decortización parcial no oscurece de ningún modo la molienda; el salvado obtenido es largo y muy limpio, resulta por consecuencia mayor cantidad de harinas.

El segundo hecho es que el agua añadida al trigo por el remojador no penetra en el interior del grano, y después de hecha la purificación se observa que está tan seco como antes de ser remojado.

La decortización parcial, las ventilaciones sucesivas y el cepillado que sufre el trigo, disipa la casi totalidad de la humedad que le comunica el remojador.

El aparato expuesto en el concurso agrícola está más ligeramente construido.

Este presenta todo el aspecto de una verdadera máquina.

Los tornillos de Arquímedes son en número de cuatro, establecidos en dos pisos.

Este sistema de purificación forma el complemento necesario de toda limpia, y puede ser aplicado á cualquier sistema de molienda.

Creemos, por lo tanto, que serán apreciadas por nuestros molineros estas noticias, como las más importantes de cuantas se refieren á una buena organización mecánica en los molinos harineros.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:
CASTEJON DE ALARBA (Zaragoza) 26 de Julio.

Muy señor mío: Hace algun tiempo que no he dado á Vd. ninguna noticia correspondiente al estado de agricultura de esta comarca, esperando el resultado de los cereales y el carácter de la florecencia de la vid; hoy que ya puedo dar á Vd. conocimiento de ambas, tomo la pluma para decirle que la siega se ha efectuado con bastante desigualdad y en medianas condiciones, pues los primeros días no permitió el tiempo por las nieblas y frecuentes lluvias de tronada, que los braceros empleasen completamente el día, y se teme que las mieses segadas en esos días, como se recogieron con bastante humedad, se enciendan y fermenten.

En los terrenos donde se halla en mayores proporciones la alúmina, aunque la caña de la mies ha sufrido un desarrollo mezquino, se hallan dotadas de una gruesa espiga, pero como las tierras de esa calidad son en menor número que las silíceas, hace que el producto no exceda de una mediana cosecha.

La florecencia de la uva á pesar de los contratiempos que ha sufrido, puedo asegurar á Vd. que la fecundación no ha sido desgraciada y puede asegurarse que si no somos castigados por el pedrisco habrá una cosecha bastante buena aunque son muy prematuros por ahora los cálculos.

En vinos debo decir á Vd. que son muy pocas las existencias y que por parte de la comisión francesa las transacciones son nulas, pero tienen bastante venta para Castilla la Nueva y se pagan al precio de 45 pesetas alque (119 litros), precio muy exagerado teniendo en cuenta que dichos vinos han sido despreciados por las comisiones, por su poco color y fuerza alcohólica (no exceden de 9° Salleron.)

Casi es vergonzoso decir que los vinos esos, que como dice Campuzano su propio nombre es purrela, sin despreciar ni

exageraren nada lo pésimo de su calidad, se paguen á 15 rs. los 9 litros y 91 centilitros que compone un cántaro.

Si hoy pudiésemos disponer de los vinos que en el año 76 se elaboraron en estas bodegas, merecian pagarse triple que los que hoy se pagan al mencionado precio. Dicho año fué uno de los más fértiles que ha conocido este fértil país tanto en calidad como en cantidad, como lo prueba en cuanto á la calidad el diploma de honor y medalla que obtuvo en la Exposición celebrada en Madrid en dicho año.

En cereales las transacciones son pocas, solo para el consumo de la población, y se hacen á los precios siguientes: trigo, á 17,50 pesetas hectólitro; cebada, de 11,50 á 11,80; morcacho, á 14,50; centeno, de 11, á 11 y 25, lentejas, á 15.—*I. F. de M.*

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 26 de Julio.

Continúan las faenas de la recolección y escusado es añadir, por lo tanto, que las entradas al mercado no son de importancia; los precios del último fueron 39 rs. la fanega de trigo, 23 3/4 la de cebada, y de 23 á 23 1/4 la de algarrobas.

En este día se han vendido 10 fanegas de trigo de esta cosecha, al precio de 37 y 1/2 las 94 libras.

La siega se verifica como ya dije el otro día en malas condiciones, por continuar el temporal de nublados.

En bastantes pueblos los pedriscos han destruido la mayor parte de la cosecha, y lo poco que queda ha granado mal y en malas condiciones.—*A. C.*

RIOSECO (Valladolid) 25 de Julio.

El mercado de aquí, aunque sostenido, no ha estado muy animado, vendiéndose unas 800 fanegas á 40 rs.

El tiempo no favorece nada la recolección, pues no cesan los nublados; hasta ahora el trigo que se ha segado no parece malo, pero nada se puede decir has á tanto que se limpie.—*El correspondiente.*

ROA (Búrgos) 25 de Julio.

Como haga algun tiempo que nada he dicho á Vd. con respecto á esta localidad, hoy voy á procurar hacerlo diciéndole que llevamos un temporal de aguas y pedriscos desde hace lo menos veinte días, que tienen consternados á estos habitantes, efecto de tantos y tan repetidos nublados, todos tan cargados de electricidad que no puedo precisar á Vd. lo que podrá suceder en estos campos de un momento á otro, si Dios con su grande misericordia no lo remedia.

La cosecha de vino que se presentó en un principio con una muestra regular, hoy puede decirse que están perdidas las dos terceras partes por aquellas causas.

La saca de vinos enteramente nula hace más de dos meses, sin embargo de haber mucha existencia de buenos caldos y con mucha y buena grana, pudiéndose sacar buenas partidas al precio de 15 rs. y hoy tengo seguridad de que se cederían á algo menos.

Se terminó el arranque de los yeros y algarrobales dando muy pocos y malos rendimientos, tampoco las cebadas dan buen resultado á estos labradores, la paja de estas semillas perdida en su totalidad, efecto de tantas y tan malas aguas.

El trigo blanquillo se pagó el último mercado á 38 rs. fanega, la cebada á 24 é igual precio el centeno, la avena á 16.

También en la vega ha causado muchos daños una nube en los albuiales que estaban muy regulares, y en ellos tenían las esperanzas formadas los cultivadores.—*F. G.*

CORELLA (Navarra) 24 de Julio.

El día de ayer, 23, ha sido desgraciado para este pueblo, pues á las seis y media de la tarde descargó una fuerte tormenta que causó bastantes daños, los cuales unidos á los sufridos con la que hubo el 4 del mes pasado representan grandes pérdidas en ésta.

Segun las noticias la tormenta no sólo descargó sobre ésta sino que ha debido hacerlo en Aldeanueva, Cintruénigo, Murchante y Cascante, segun la dirección del nublado.

Para que pueda Vd. apreciar su importancia le diré que empezó á las seis de la tarde y estuvo toda la noche tronando y lloviendo.—*P. S.*

LEDESMA (Salamanca) 24 de Julio.

El mercado último ha estado flojo, tal vez influye en ello primeramente el estar ocupados los labradores en la recolección y por otra parte las gabelas y trabas que de antiguo aquí se conocen.

Los precios que en él rigieron fueron: trigo, desde 16,50 á 17 pesetas hectólitro; centeno, de 13,50 á 13,80; cebada, de 11,25 á 11,60; alubias, de 27 á 43; garbanzos, de 32 á 45.

El mercado de cerdos valió poco, vendiéndose tan solo 119 reses, pagándose de 9,50 á 10 pesetas los 11,50 kilos, el ganado vacuno tuvo más movimiento, oscilando entre 220 á 240 pesetas las vacas y de 300 á 450 los bueyes.—*El correspondiente.*

TRIESTE (Austria) 20 de Julio.

La cosecha en este país no se presenta muy buena; en la comarca de Frivul se espera que sea mediana; en el valle del Wippach, que ya la tuvo mala el 84, se cree sea igual este año, habiendo sitios donde no se ve un racimo, cuya situación desgraciada le ha producido la peronospora; en el Tirol en cambio, están las viñas muy buenas; en la Baja Austria aunque se presenta bien, no se puede asegurar que lleguen á conseguirlo por efecto de la sequía tan prolongada.—*El correspondiente.*

FUENDEJALON (Zaragoza) 24 de Julio.

Por aquí tenemos un tiempo lluvioso y tronadas que es bueno para todo menos para los cereales, echando á perder toda la cosecha y que acabará con ella si no serena.

Las viñas fuertes como nunca, los olivos también.

El trigo y la cebada si el tiempo dejara trillarla y recogerla nos contentaríamos, si no se perdiera hasta la paja.

La saca de vino ha parado, debiendo ser la causa las circunstancias que atravesamos por estos pueblos, aunque hasta ahora en este no hay novedad.—*P. L.*

CALZADA DE CALATRAVA (Ciudad-Real) 25 de Julio.

Reina poca animación en este mercado en atención á la época del año en que estamos. Los precios que hoy rigen son á 48 rs. el candeal, centeno á 28, cebada á 18; el vino á 14 rs. arroba, aceite á 33 y la lana á 56.

El temporal tempestuoso, como en casi todas partes, con lo cual las cosechas todas se perjudican bastante.—*El correspondiente.*

TORNAVACAS (Cáceres) 22 de Julio.

La falta de movimiento hasta ahora ha hecho que no haya dado á Vd. noticias del estado, tanto de los precios de vinos cuanto de las existencias que quedan en este país.

Como una gran parte de la cosecha queda para verano, ha empezado la extracción con bastante actividad para el surtido de las comarcas limítrofes, lo cual ha dado por resultado, una subida bastante considerable en los caldos, vendiéndose hoy el tinto de 5 á 5,50 pesetas el cántaro de 35 litros y hasta 7 y 7,50 el poco blanco que ha quedado. De tinto puede calcularse en 12.000 el número de cántaros existentes, pero como es largo el tiempo hasta que lo haya nuevo y la extracción no cesa, es casi seguro que subirá más aun.

Sigue dándose la tercera azufrada al viñedo que presenta una cosecha buena.—*J. C. G.*

ORENSE 23 de Julio.

Han dado principio las tareas de la recolección, ofreciendo regulares esperanzas la cosecha del centeno, aun cuando las lluvias de Junio perjudicaron algun tanto su buen desarrollo.

La patata presenta dos aspectos bien distintos: cosecha abundante en la montaña y terrenos bajos de regadío; completamente perdida en los secanos. El maíz con excelentes esperanzas, ofreciendo al labrador ótimos frutos.

Respecto á los vifedios, el porvenir se presenta risueño, si las tormentas no convierten en humo las esperanzas de los cosecheros; pero debido á los fuertes calores reinantes y á las persistentes lluvias de primavera, el *oidium* ataca á los sarmientos con verdadero furor, siendo necesario para combatirlo el uso constante del azufre que aumenta notablemente los gastos ya muy crecidos que se originan en este país con el cultivo de la vid.

En las bodegas de la ribera del Avia aun hay bastantes existencias.

Los precios corrientes en los principales mercados son los siguientes: trigo, á 14,73 pesetas hectólitro en Ginzo; 18 en Viana y 28,38 en Allariz; cebada, á 9,12 en Ginzo; 12,61 en Verin y 19 en Viana; centeno, á 9,19 en Celanova, 13 en Trives y 21,62 en Bande; maíz, á 9,45 en Allariz, 13,50 en Ginzo y 21,62 en Bande; vino, á 0,25 el litro en Viana, 0,37 en Allariz y 0,50 en Trives y el Barco; aguardiente, á 0,36 en Ribadavia, 0,90 en Carballino y 2 pesetas en el Barco; aceite, 1 peseta litro en Carballino y Celanova, 1,25 en Rivadavia y Verin y 1,75 en el Barco; carne de vaca, 1 peseta kilogramo en Allariz, Celanova y Carballino, 1,25 en el Barco y 1,52 en Ribadavia; carnero, 0,62 en Carballino, 0,75 en Viana y Allariz y 0,85 en el Barco; cerdo, 1,75 en Carballino y Viana, 1,90 en Puebla de Trives y 2 en Celanova y Gi. zo.

En la capital se sostienen los siguientes precios: harinas de Castilla, 4,25 pesetas arroba; cebada, á 10,60 hectólitro; centeno, á 10,60; maíz, 10,50; garbanzos, á 0,78 kilogramo; arroz, 0,76; carne de vaca, 1,20; carnero, 0,95; cerdo, 2 pesetas; vino, 0,17 litro; aguardiente, 0,66 y aceite, 1,08.—*L. G.*

Llamamos la atención sobre el anuncio de 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 su uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

ENÓFILO DE AMIEL

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia sume por todas las principales revistas vinícolas de España.

La experiencia ha demostrado que el *Enófilo de Amiel* es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liga que las claras de huevo y las gelatinas más depuradas; 2.º, porque la liga siendo más pesada, más espesa, más compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º, porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 claras de huevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º, transmite el menor gusto y olor extraño; ni porque aun cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, éste se clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º, porque su autor responde debidamente de su perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se ve que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparaciones; 7.º, porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras y cervezas destinados á la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, en el mismo sitio húmedo como se o, y 10.º, porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas echo cucharadas medidas al raso. La instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 46 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 10 y 5 1/2 pesetas respectivamente.

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fácil obro ó sellos de correo, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vinos á la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIGN

Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.)

El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

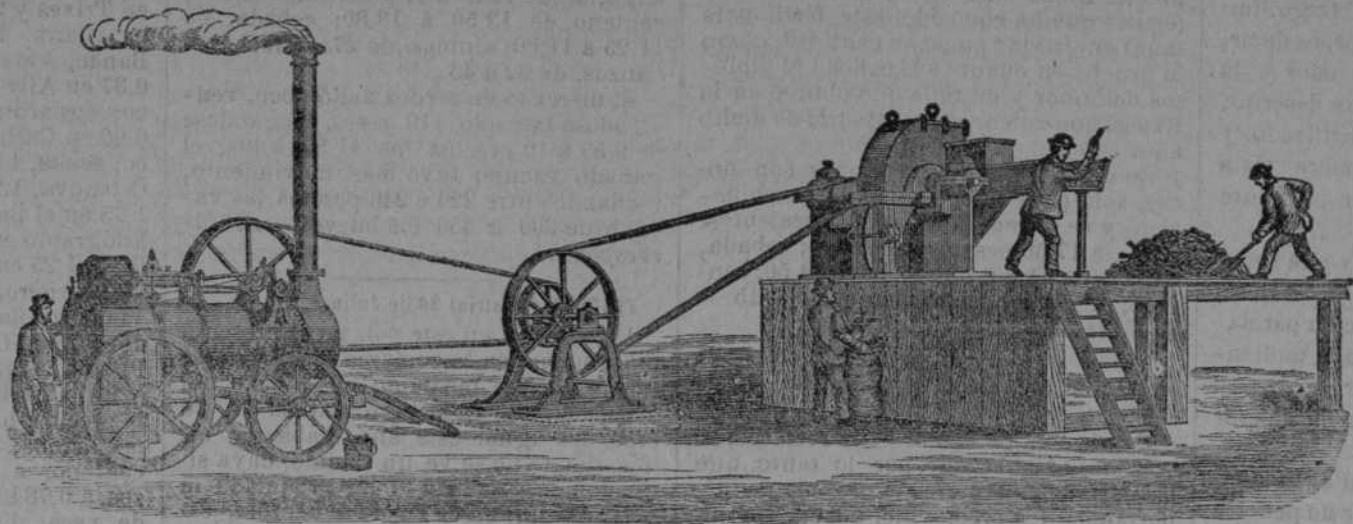
SUCURSAL Y DEPÓSITO: JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11. BARCELONA
DESPACHO EN MADRID: JULIUS G. NEVILLE, PUERTA DEL SOL, 6.

Molinos harineros para toda clase de granos y diversidad de productos. — Trilladoras con aparato de machacar paja, limpiadoras, segadoras y toda clase de aparatos para la agricultura. — Máquinas y calderas de vapor de todos sistemas y de grande economía en el consumo del combustible.

Los envíos se hacen directamente de Inglaterra ó Alemania á cualquier puerto de la península.

Se mandan catálogos franco á quien los pida.

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc. — Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884. — Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona. — Muy señor mío: No puedo ménos que manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y más satisfactorio de lo que esperaba por la rapidez y limpieza que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado. No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie de otras fábricas, por no conocerlas, pero sí le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de ésta que dijo quería poseer otra de la casa que es V. su digno representante. Quedo de V. afmo. s. s. q. b. s. m., Firmado, Cayetano Llorens.



El grabado representa la máquina DESAGREGADOR Ó TRITURADOR PRIVILEGIADO

Este desagregador funciona en España con el mayor éxito en más de 150 ejemplares. Se emplea para triturar el tártaro, el alumbre, el hueso, las bellotas, cuernos y astas de toro, yeso, carbon de piedra y leña, coque, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas, etc., etc — Referencias y precios al pedirlos.

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — Maquina para la explotación de minas, raís, wagoes, cables de acero abacá, y cañamo, bombas, etc. — Tornos cilindricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

Unico representante de los Sres. Davey, Peaman y Compañía, Colchester — Constructores especialistas de máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las Exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

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

Agustin Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Prensas y pisadoras de uva MABILLE, sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado. 350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etcétera, etc., 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 toda clase de labor.

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, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija. — Malacates. — Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. — Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor. — Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor. — Rastras y desgramadoras. — Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante. — Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. — Máquinas de vapor. — Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal. — Calderas de vapor nuevas y de ocasión. — Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcoholica de los vinos, aguardientes y licores. — Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

MAQUINAS AGRICOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida á las extranjeras por su estrema sencillez, ligereza y solidez.

BALDADORA. La de mayor aceptación en el país.
CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á
Elizalde y C.ª — Búrgos.

GANGA

A dos leguas de Logroño, entre Fuenmayor y Nalda, y por no poder atender á ella, se vende una buena hacienda compuesta de fincas urbanas; en éstas, dos bodegas con su correspondiente veloz y prensa de uva, donde acuden á prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene, además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes árboles frutales, ganado lanar para abonos y mular para labores del campo con todos los útiles necesarios.

Sus caldos y frutos han sido premiados en diferentes exposiciones nacionales y extranjeras, y hasta la fecha tiene casa abonada para la exportación de sus caldos.

Informaran en la administración de El Semanario Riojano, San Blas, 6, tercero, Logroño, y en las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, plaza de Oriente, 7, segundo, Madrid.

FERRANDO Y PÉ CONSIGNACIO — COMISION — TRANSITO CETTE (Francia)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperío para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)
BODEGAS ESPACIOSAS
VENTA DE MERCANCIAS depositadas, con responsabilidad de recaudación.
AD LANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.
Dirigirse á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

EL DIAMANTE!!!

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

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, cortadores, agrimensores, conserjes de casinos, consumistas, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, corvezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 13 pesetas ó 18,50 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 don José Lopez Camuñas, Ferro-carril, núm. 3, Manzanares.

MAQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas
SISTEMA E. GERVAIS
PRIV. S. G. D. G.

38 Medallas
ORO,
PLATA Y BRONCE
1.º Premio
BURDEOS 1882

El Catálogo se remite franco de porte
Provisiones generales para bodegas y almacenes,
utilaje de toneleros, máquinas vinícolas, Bombas estomacinales para el trasiego de los vinos y aguardientes,
máquina para capsular, etc.
E. GERVAIS y C.ª, Constructores
28 y 30, Cours Judalque
CAUDERAN-BURDEOS

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apta sulfatado, es de resultados seguros, garantidos por millares de atestaciones Españolas y Francesas, reunidos en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se contentará á ninguna carta que no contenga dicho valor. Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

R. LOPEZ DE HEREDIA

HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

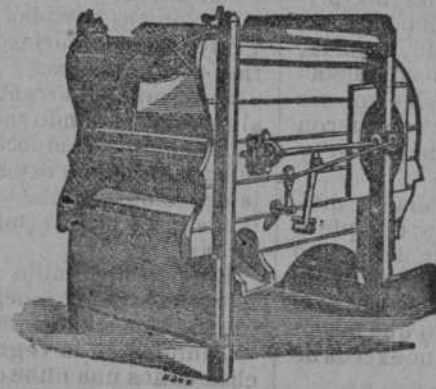
Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las *Leadoras económicas privilegiadas* y LEGIA FENIX privilegiadas.

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. Manuel del Ce-
— Calle Mayor, núm. 45, Madrid



LA SIN PAR beldadora y acribadora LA REINA

ha sido modificada de tal modo que merece el dictado Sin Par que empieza este anuncio.

Para satisfacer los deseos de los grandes labradores hemos construido este año dos tamaños mayores que el de costumbre, los cuales pueden ser movidos á mano ó con motor de sangre ó de vapor.

Los pedidos á AGUSTIN EYRIES, depósito de máquinas agrícolas, Acera de Recoletos, n.º 5, Valladolid.

MAQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES

Moratona, Genis, Bacona y Bureau

CALLE DE LA PRINCESA, 53

Barcelona

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.

Filtros para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado. Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes.

Máquinas y bombas de vapor

de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones. Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades. Prensas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él. Ebuliómetros y otros diversos instrumentos de vinos. Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fer y otros. — Se remiten catálogos y presupuestos.