

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.

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-
suetudinales.

AÑO VIII

Miércoles 19 de Agosto de 1885.

NÚM. 796

EL MERCADO DE CETTE

Como si fueran pocos los obstáculos con que tropezaban nuestros vinos en este país, tenemos el sentimiento de anotar uno más, pues por tal debe calificarse la aparición del cólera en Marsella. Confirmada la epidemia y determinar el gobierno español que las procedencias de aquel puerto estarían sometidas á cuarentena en el lazareto de Mahon y las procedencias de cualquier otro puerto francés á una observación de tres días en otro español, fué obra de un momento, ó cuando ménos del tiempo empleado por el telégrafo en transmitir aquella noticia á Madrid.

Las compañías de vapores que trasportan nuestros vinos, tales como la Hispano-Francesa y Valenciana, españolas, y la francesa de C. Fabre, de Marsella, han contestado á lo decretado por nuestro gobierno, con el aumento de flete en el piperio vacío, que de 2 francos que pagaba la pipa ha sido fijado á 5 francos condicionalmente, ó 5 1/2 francos si el vapor conductor está obligado á ir á Mahon. Y por lo que toca al transporte del lleno de España á esa, se ha elevado la tarifa de 11 francos, anteriormente, á 14 ó 15 francos tonelada. De modo, que los platos rotos, como vulgarmente se dice, han resultado pagarlos nuestros vinos, que si difícil era ya colocarlos, será ahora casi imposible con el aumento de gastos que lo expresado representa.

Aunque estas trabas parece que deberían favorecer el alza de precios en este mercado, no sucede por desgracia nada de esto. Cada día se acentúa más la baja, é iremos cotizando en disminución á medida que nos acerquemos á los nuevos vinos. Y aquí viene de molde apuntar un pequeño incidente, que no ha de influir en esta quincena é influirá en las sucesivas, por insignificante que parezca á primera vista.

Hace unos ocho días que con la conocida *reclame* que tanto distingue á los franceses, nos anunciaron, si no á son de trompa, cuando ménos á anuncios de diarios, que habían llegado por el vapor *Sagunto*, los primeros vinos nuevos de Valencia. Esto solo bastó para que sin tomarse la molestia de pensar el tiempo que aún nos separa de la cosecha, la opinión impresionable viera ya á un plazo excesivamente corto la llegada de los nuevos vinos, y como las existencias del año que terminamos dejan tanto que desear, que bien puede decirse que fué un verdadero acontecimiento la llegada de aquellos vinos. Averiguada la causa, la decepción fué creciendo, pues fueron solamente 10 pipas las que de vino nuevo condujo el *Sagunto*, y á éstas de calidad bastante inferior. No obstante, el *botmbo* estaba dado, y recibieron los vinos viejos, llamémoslos así, una tremenda es tocada.

Solo falta ahora explicar cómo tan prematuramente llegó este vino. En los años anteriores se mandaban las primeras uvas á París y á otros grandes cen-

tros consumidores, lo que no ha sido posible efectuarlo este año por haberlo impedido la epidemia, y como no por esta causa tenían que perderse aquellas uvas, de aquí que se ha elaborado vino de lo que teníamos que recibir en racimos. Ni más ni ménos. Pero la exportación debía ser en cantidades importantes, puesto que se anuncia que de la misma clase de vino hay 100 pipas en un vapor que está en observación.

Creemos que hemos dicho lo bastante para comprender lo que ha ocurrido en la actual quincena. Por causa de las cuarentenas y por la esperanza de vinos nuevos, las transacciones han sido casi nulas, y las pocas efectuadas se deben á las imperiosas necesidades del momento. Se cotizan las mismas clases expresadas en nuestra última Revista, pero con un descenso de 2 francos por lo ménos por hectolitro, en cada una de ellas. Existe como una tregua, y realmente hay un aplazamiento en los compradores, que durará hasta que puedan clasificar y obtener los vinos que nos den la próxima cosecha. Hasta entonces languidecerán las pocas existencias que quedan, y ojalá no vengan nuevos entorpecimientos, y que podamos señalar una marcha fructífera y desembarazosa para el comercio de nuestros vinos, ya que tanto contribuyen á la riqueza de nuestra querida pátria.

FERRANDO Y PÍ.

Cette 15 de Agosto de 1885.

CONTRA EL MILDEW

La Academia de Ciencias de París ha recibido el día 11 del corriente Agosto una comunicación relativa al mildew del doctor Vidal, médico de Hyères y propietario de extensos viñedos replantados con las cepas americanas.

El Dr. Vives recuerda la historia del mildew, importado de América y cuya aparición en Montpellier data de 1878.

Su descubridor fué M. Planchou.

En 1880, el terrible parásito se extendió á Hyères y M. Vidal le combatió entonces, con escaso éxito, por medio de una mezcla de azufre y cal hidráulica.

Al mismo tiempo M. Vidal solicitó el concurso del inteligente microbiólogo M. Tulasue para el estudio de las condiciones de vida del mildew, resultando bien averiguado que este hongo se desarrolla en el interior de la hoja destruyéndose por completo este importante órgano de la vida.

El mildew se reproduce de dos maneras: la una exterior y la otra interiormente.

La primera dá por resultado un huevecillo que podría llamarse de verano, muy pequeño, que el viento puede lanzar á grandes distancias; la segunda produce un huevo de invierno, casi completamente indestructible, puesto que según los experimentos de Vialla de Montpellier, resiste á los frios más intensos, á la digestión de los animales y hasta á la fermentación del estiércol.

Generalmente y favorecido por los ro-

cios, aparece el mildew en el mes de Setiembre. Este año, por las circunstancias atmosféricas excepcionales, se ha activado su desarrollo.

Segun queda dicho, las primeras tentativas de destrucción las realizó M. Vidal por medio del azufre y de la cal. Vista la ineficacia de estos agentes, ensayó sucesivamente el sulfato de hierro, el sulfato de cal, el azufre sublimado. Todo inútil.

Se le ocurrió entonces emplear el *ácido sulfuroso*. Pasó rápidamente alrededor del tronco y de los racimos enfermos, los vapores de ácido sulfuroso, convencidos desde los primeros experimentos que el procedimiento era excelente. Detuvo el desarrollo del parásito, matando los huevos de verano.

Al objeto de no quemar las plantas y según múltiples tanteos, ha fijado M. Vidal la cantidad de 1 por 100 de ácido sulfuroso.

Propone en consecuencia, para simplificar la operación y á la vez hacerla inofensiva, colocar sobre un carro á mano el aparato conveniente para quemar el azufre y una bomba aspirante impelente cuya manguera termine en pico encorvado.

La mezcla del aire y del ácido sulfuroso, convenientemente dosificado, se proyecta por este medio sobre los racimos y sobre las hojas. — G.

(Cronica de Reus)

Como asunto de actualidad y de importancia publicamos el siguiente artículo que ha tenido la amabilidad de remitirnos un querido amigo y colaborador:

LOS MATUTEROS

Con este epigrafe publica *La Epoca* del 6 y 8 del actual, dos artículos notables y curiosos por cierto, haciendo ver que se han reunido los matuteros para tomar acuerdo y defenderse, creyéndose lesionados en su *ingeniosa profesion*, puesto que antes se les castigaba administrativamente ó con un juicio de faltas, y hoy, esto mismo se transforma, por ministerio de la ley, en un proceso criminal.

En el segundo artículo expone el decano del periodismo de Madrid detalladamente la clasificación de los matuteros tal cual sucede; no diciendo, sin duda por ignorarlo, ó por incluirlo en la prestidigitación que estos industriales hacen, que hay *papeleta de pago* de un carro, por ejemplo, que con ella *entran seis ó más carros*, con tantos otros secretos que sería largo enumerar; pero que casi puede creerse que el género de contrabando que entra, si no se acerca al metido legalmente, al menos su fraude se eleva á algunos millones de reales al año.

Veamos: hay matuteros caballistas, andarines, carreteros, embaucadores, etcétera, y matuteras *empetadas* y de coche, amas secas, barbianas y corredoras, etcétera, todos están clasificados, se les pagan la multa y aun tienen derechos

pasivos, si se inutilizan en tan *honrosa profesion*, llegando á mil las personas calculadas en estas faenas.

No tenemos datos ni aproximados, lo confesamos, y por lo tanto, podremos incurrir en error, pero somos labradores, pagamos con exceso impuestos crecidos de riqueza que es semifabulosa, sin contar las nubes de estos días, y como los consumos ó puertas, tal como hoy se hallan, creemos que perjudican al tesoro, matan la viticultura, al menos, y creemos que á todo y asedian además al pobre, nos atrevemos á exponer algunas consideraciones por si son dignas de estudio y hallar el medio de *matar el matute* sin lesionar á los *matuteros* y *matuteras*, dar nueva vida al labrador y mayores alimentos á los pobres y jornaleros.

Veamos:

Si hay mil matuteros, uno más, otro menos, cada uno sacará 20 rs. diarios, que al año hacen 7.300.000 rs.; estos mil matuteros, meten de contrabando, y habremos á la antigua, dos arrobas cada uno, que son 2.000 arrobas diarias, que hacen al año 730.000 arrobas, y suponiendo que cada arropa pagase 13 rs. de puertas, deja de cobrarse al año 9.490.000 reales, lo que unido á la primera partida,

on resultado de cerca de 17.000.000 de rs.; calcúlese, además, lo que pagarán por multas y derechos pasivos á los matuteros los dueños de tales establecimientos, pues todo sale del tráfico, el personal excoactivo que el Estado sostiene para la persecución del matute y creemos que se elevará solo en Madrid á más de 30 millones de reales al año lo que el tesoro pierde con tal carestía de consumos, lo mismo en Madrid que á donde así se abuse.

El mejor remedio para evitarlo es que lo que hoy pague 13 rs. en arropa bájese á 7 rs., el vino por ejemplo, y como con esta suma no puede pagarse al matutero y quedar ganancia al dueño del establecimiento, resulta muerto el matute sin lesionar á nadie, no perdiendo el Tesoro, dando mayor vuelo á la industria y auxiliando al menesteroso.

Y en esto no hay duda, pagando 7 rs. más ó ménos una arropa de vino, la entrada será doble, doble el consumo, doble el movimiento y doble la vida social, y el Tesoro recaudará más aún que recauda en el día; y según decimos de vino, decimos de aceite y de cuanto pueda contribuir á la vida del mayor número de personas.

En 1884 nosotros compramos vino á 10 rs. arropa, próximo á Madrid y á su entrada, si mal no recordamos nos costó 13 rs. cada *individua* y esto es muy sensible, es doloroso y esto produce y producirá el matute aunque pongan de frente todos los cañones del simulacro, cuanto más amenazan con procesos judiciales.

En fin, esto sería el cuento de nunca acabar; somos amigos de las autoridades, de dar á Dios lo que es de Dios y al César lo que es del César; súbanse las cosas de

puro lujo y poco consumo; pero lo de necesidad, ó se baja ó el matute subsistirá por cima de todo, y crearemos engañados ó mejor dicho, ciegos, á quienes así lo sostengan, con perjuicio del Tesoro y... de todos y de todo.

MERCADOS DE VINOS

Después de las furiosas tempestades de la última decena de Julio se viene disfrutando en nuestra Península de un tiempo propio de la estación que atravesamos, que favorece grandemente el desarrollo del rico fruto de la vid. Por desgracia los repetidos y extraordinarios pedriscos de aquel mes aciago, constituyen un verdadero desastre para numerosas comarcas, en las que la próxima cosecha no puede menos de acusar un déficit tan enorme como inesperado, por cuanto el precioso arbolito había salido victorioso de las dos primeras fases de su vegetación, así es que la situación vitícola en España deja mucho que desear.

Los negocios ofrecen poquísimo interés, menos aún del que esperábamos en este último tercio de la campaña, porque á la reducción de existencias hay que agregar el incremento que ha tomado la epidemia colérica en los principales centros de producción como Navarra, Aragón, la Rioja Baja y otros.

Sin embargo de esta gran calma que se advierte en nuestros mercados, es de llamar la atención que los precios se sostienen muy firmes y hasta en alza, lo cual demuestra una vez más el poco caldo disponible que resta en bodegas, almacenes y depósitos, y las medianas noticias que acerca de la próxima cosecha se reciben de Francia, Italia y España, ó sea de las tres primeras naciones vinícolas.

Agotadas la mayoría de nuestras bodegas y salida la aflictiva situación de los pueblos por efecto del cólera, ocioso es añadir que nuestros celosos correspondientes no pueden suministrarlos los datos necesarios para que la CRÓNICA publique estas revistas con los detalles y extensión que acostumbra. Nos concretaremos, pues, á registrar los precios corrientes y algunas de las pocas ventas concertadas recientemente.

Riojas.—En Cuzcurrita han cambiado de mano varias cubas con destino al consumo interior, á los precios de 20 á 22 rs. la cántara (16,04 litros), tipos que revelan nuevas mejoras.

En San Asensio no ha dejado de estar animado el negocio, habiéndose ajustado en Julio y lo que va de Agosto más de 14.000 cántaras; los precios fluctúan entre 21 y 24 rs. y las cubas disponibles no llegarán seguramente á 40.

Los almacenistas y porteadores de las provincias vascongadas se disputan las primeras clases que encierra la acreditada bodega de San Vicente, pagando corrientemente de 24 á 27 rs.; la existencia no pasa ya de unas 22.000 cántaras.

Los caldos de La Bastida son también muy solicitados y no se logran á menos de 26, 27 y hasta 28 rs. la cántara.

Iguals precios rigen en Briones y también la campaña toca á su término por falta de mercancía.

En Arenzana de Abajo se han negociado buen número de miles de cántaras á 22 y 23 rs.

En Canillas solo resta una cuba por la que pretende su propietario á 24 rs.

En Quel se detalla de 18 á 24, según la calidad.

En Uruñuela no ha tenido alteración la cotización; se paga, pues, como antes á 24 rs.

Navarra.—El mercado de Cintruénigo sigue encalmado, lo cual no impide que el cántaro (11,77 litros) se venda de 14 á 17 rs.

En Lumbier es de alguna importancia la exportación para las provincias limítrofes, siendo los precios más generales los de 14,50 y 15.

En Corella se han cerrado nuevas partidas al alto precio de 18 rs. los (11,77 litros), no faltando cosecheros que esperan realizar su existencia en mejores condiciones.

En Tafalla los precios son tan variados como las clases, fluctuando entre 12,50 y 17 rs. cántaro.

Aragón.—La pequeña existencia de vinos de fuerte color es siempre muy pedida por el comercio de exportación, á

pesar de que la epidemia reinante viene causando numerosas víctimas en casi todos los pueblos de aquella castigada región.

En Mallén se detalla el alquez (119 litros) de 40 á 45 pesetas; en Moros á 41 y en Vera de Moncayo de 37 á 40.

En Huesca se colocan algunas partidas ventajosamente, por más que hay retraimiento en los negociantes por la invasión colérica; la existencia muy mermada.

En Barbastro se ha trabajado algo en clases de buen color.

Cataluña.—La demanda del Rio de la Plata y de otros pueblos de América ha aumentado en Barcelona por haber sido declarado sucios El Grao de Valencia y otros muchos puertos de Levante; así es que se cotiza con animación en la capital del principado á estos precios: para la Plata, de 42 á 44 duros la pipa á toda compra con casco franco á bordo; para la Isla de Cuba, de 34 á 45 en iguales condiciones. Créese que estos tipos no aflojarán en lo que resta de la campaña.

El mercado de Tarragona acusa igualmente notoria firmeza, especialmente para las primeras clases; el vino dulce Priorato se paga de 50 á 70 pesetas la carga; de 121,60 litros; id. el seco de igual procedencia de 47,50 á 50,50; el bajo Priorato, de 40 á 45; el llamado del Campo, de 25 á 35.

En Tivisa se ha vendido con mucha estimación de 35 á 40 pesetas la carga.

Valencia y Murcia.—La campaña, según ya digimos en la anterior revista, puede darse por terminada en estas comarcas, pues apenas queda caldo de exportación; los claros se van vendiendo muy bien para el consumo interior.

Castilla la Nueva.—En los últimos días de Julio consiguieron los vinos de Valdepeñas (Ciudad-Real) nuevas mejoras, quedando los tintos de 20 á 23 rs. la arroba, límites que se sostienen por más que el movimiento ha decrecido, debido á las medidas sanitarias.

Miguelturra vende el tinto de 14 á 15 reales la arroba y el blanco de 12 á 13.

En Calzada de Calatrava se han cedido pequeñas partidas á 14, detallándose de igual modo en Villanueva de la Fuente.

Las pocas tinajas de tinto que quedan en Alcázar de San Juan se demandan á 18 rs. la arroba.

En Noblejas (Toledo) se cotiza de 19 á 20.

En Mérida es grande la exportación y rigen los precios de 18 á 26.

De la Puebla de Don Fadrique se extraen partidas para Madrid y Bilbao á 16 reales la arroba por los vinos tintos y de 14 á 15 por los blancos.

En Villa del Prado (Madrid) ha terminado la campaña, no quedando caldo ni para el consumo local; las últimas partidas se pagaron á 20.

En San Martín de Valdeiglesias es regular la saca y buena la existencia; el precio más general es el de 18 reales la arroba.

Castilla la Vieja.—En Cebreros (Avila) se venden todas las semanas regulares cantidades á 19, 19,50 y 20 rs. el cántaro.

En Toro (Zamora) se ha operado en vinos tintos á los precios de 20 á 21, pero es de advertir que las primeras clases no se consiguen á estos tipos.

En Peñafiel (Valladolid) sigue la extracción para el interior, pero no en la escala que desean los propietarios y corresponde á la existencia que guarda esta bodega; es precio corriente el de 15 reales cántaro.

Tampoco en Valoria la Buena es grande la animación; el tinto está á 17 y el clarete á 16.

En cambio en la Nava del Rey ha satisfecho la actividad que ha reinado en las compras hasta á los propietarios más exigentes; los vinos del año sin color se pagan por regla general á 16 rs. el cántaro, por más que los porteadores hacen por ciertas cubas ofertas más seductoras.

De Pozaldez se han expedido para diferentes puntos de España y del extranjero más de 8.000 cántaros de tinto y blanco de 19 á 21 y 16 á 18 rs. respectivamente, precios que acusan alza.

En Rueda se cotiza el vino blanco de la última cosecha á 16 y 16,50 y los de igual color añejos de 20 en adelante, según la clase y edad del caldo.

Tordesillas ha enajenado cerca de 6.000 cántaros, por cuyo motivo hoy se paga á 18 rs. siendo así que no ha mucho se ofrecía á 15,50 y 16.

En Tarriego (Palencia), se ha paralizado bastante la exportación y se detalla á 20 rs. el cántaro.

En Paredes de Nava se vende á 13 y 13,50.

Los comerciantes de Búrgos han hecho buenos acopios en San Martín de Rubiales, pueblo de dicha provincia á 16, 16,50 y 17 rs. el cántaro.

Los claretes dan bastante juego en Aranda de Duero, cotizándose á 17 y 17,50; los negros se piden á 18 y 19.

En Vadocondes cargan los porteadores á 15 y 15,50, en Aguilera á 17, en Quintana á 19, y en Soillo de la Ribera, La Orra y Gumiel del Mercado, hace tiempo es corriente el precio de 20 rs.

De Lerma se expiden bastantes partidas de vinos claros á 15 y 15,50 reales el cántaro.

Galicia.—Continúan encalmadas las transacciones sin que podamos explicarnos satisfactoriamente tal situación, pues por fortuna las provincias gallegas se ven libres del terrible azote que tantísimo nos preocupa á todos.

En Rua de Valdeorras se cotiza de 18 á 19 rs. cántaro, en Petín de 16 á 17, y en Villamartin á estos últimos tipos.—Z.

NOTICIAS

La segadora Elizalde está trabajando en los contornos de Burgos, siendo la admiración de los agricultores por su buen trabajo y la rapidez con que se hace la recolección.

Los Sres. Elizalde y compañía dedican á segar á destajo algunas máquinas y ganado propio, al precio de 12 rs. por fanega de sembradura, siendo de cuenta del labrador recoger las gavillas.

En estas condiciones no pueden satisfacer las necesidades de los muchos labradores que piden el destajo, no obstante haber autorizado el capitán general la baja de muchos soldados de infantería para la recolección.

Damos este aviso á nuestros suscritores por si quieren aprovechar esta circunstancia para ver en trabajo esta recomendable máquina, pues sabemos que hasta el día 23 de Agosto habrá seguramente meses que segar en las cercanías de dicha población.

Noticias que recibimos de la ribera del Jalon nos pintan con negros colores la situación en que se hallan muchos pueblos de la misma. Azotados todavía sus habitantes por la epidemia colérica, en las eras aun la mies, que ha sido acarreada en los últimos días cuando los labradores vieron que el trigo se perdía en los *fasciales*, faltaba la última calamidad y ésta ha venido.

El *mildeu* ha agostado las vides de la mayoría de los pueblos en tales términos que, como se nos escribe de Riela, puede afirmarse que los ribereños del Jalon han *vendimiado ya*.

Dice *La Montaña*, de Manresa:

«Asegúrase que un tratante de vinos de esta ciudad sacó la baja de la Administración de consumos para un sinnúmero de pellejos de vino que debía mandar fuera de la población, pero al llegar á cierto fielato fué revisado el líquido que contenían dichos pellejos y se descubrió que el vino se había convertido en agua.»

Partidas de vino exportadas por la bahía de Cadiz últimamente:

Para Londres, 147 botas, 7 octavas y 130 cajas; para Liverpool, 227 botas, 3 cuartas y 12 cajas; para Dublin, 157 botas, 1 octava y 51 cajas; para Glasgow, 67 botas, 1 media y 10 cajas.

Los Estados Unidos en el año 1883 han consumido 26.000.000 de galones de vino, 78.000.000 de espíritus alcohólicos, y

501.000.000 de cerveza; el consumo de cerveza aumenta rápidamente, pues desde 62.000.000 de galones que se consumió en el de 1863, subió á 589.000.000 en el 1884.

La India cultiva más de 13.000.000 de hectáreas de trigo, que producen unas 7.135.000 toneladas anuales.

La última cosecha de 7.713.096 toneladas se calcula que ha sido el producto de la extensión de unos 14.000.000 de hectáreas. Durante los últimos seis años se han exportado de la India las cantidades siguientes de trigo:

1879-80	109.777 toneladas
1880-81	372.218 »
1881-82	993.176 »
1882-83	707.220 »
1883-84	1.047.824 »

En una reciente reunión que ha celebrado la Cámara de granos y harinas de París se ha resuelto poner en conocimiento de la comisión de las nuevas marcas y á la Asociación de panaderos de París que en opinión de la Cámara sería conveniente que en adelante el peso en bruto del saco de harina se fijase en 152 kilos, y el peso neto en 150. Al mismo tiempo se recomendaba que las cotizaciones de la harina se contasen por 100 kilos.

Según dice un periódico de provincias la importación de ganado vacuno, lanar y de cerda habida en España durante un año, asciende á la elevada cifra de 200.000 cabezas, advirtiéndose que este ganado, traído en su casi totalidad de Africa, es de mejores y más provechosas condiciones para el consumo que el ganado peninsular.

El ayuntamiento de la ciudad de Barbastro, en sesión celebrada en primero del actual y con el fin de evitar en lo posible el peligro de la propagación de la epidemia colérica que desgraciadamente va extendiéndose por la provincia de Huesca, acordó la suspensión de la feria que anualmente tiene lugar en aquella localidad desde el 24 del corriente mes al 8 del próximo Setiembre.

El alcalde de San Sebastian ha publicado un bando prohibiendo en absoluto la introducción en dicha ciudad de cereales, patatas, legumbres secas, cueros al pelo, psja y forrajes de puntos infestados.

Así mismo se prohíbe la entrada cualquiera que sea el punto, de tomates, melones, pepinos, sandías, pimientos y guindillas; y aún las latas de conservas, quesos, pastas de sopa, galletas y embutidos que vayan de puntos infestados no serán admitidos.

La casa editorial de la viuda de Cuesta é hijos de Madrid, ha empezado á publicar una importantísima obra cual es el *Diccionario de Agricultura, Ganadería é Industrias Rurales*, cuyo título solo, basta para considerar la importancia y necesidad de la obra, á lo que hay que añadir la competencia de las personas encargadas de su redacción, entre los que figuran los Sres. Lopez Martinez, Hidalgo Tablada y Prieto.

Como obra de consulta para los agricultores, ganaderos y cuantos se dediquen ya al cultivo, ya al estudio, es una obra necesaria que no vacilamos en recomendarla por su reconocida utilidad.

Nosotros, entusiastas de cuanto sea trabajar en pró de la riqueza agrícola del país, no podemos menos de felicitar tanto á los autores como á los editores, por la obra emprendida.

Nueva pisadora despalladora portátil de Badimon.—Es un sencillo aparato que tiene por objeto facilitar la coloca-

ción del mosto en las cubas de fermentación, dejándolo completamente limpio de escobajo con gran economía de tiempo y de trabajo; esta operación, que hoy es entretenida y costosa, por lo que solo se aplica a los vinos de precios elevados, se facilita hasta el punto de que puede aplicarse a toda clase de vinos, mejorando notablemente su calidad y aumentando su color; además de la comodidad y rapidez en los medios de operar, resulta un 25 por 100 de economía en la mano de obra. Todo el mecanismo está montado sobre dos tabloncillos a modo de angarillas, y esta circunstancia, unida a la del poco volumen que tiene, permite ser transportado con facilidad de una a otra cuba; se compone de una tolva en la parte superior formada por dos planos inclinados, que sirven para colocar la uva con escobajos entre ellos, ya esté ó no triturada; debajo de la mencionada tolva se encuentran los cilindros pisadores que se mueven a expensas de un manubrio, y por un sencillo engranaje; debajo de los cilindros, viene el despallador de rejilla, que retiene y vierte el escobajo fuera de la cuba ó recipiente, y el resto cae limpio dentro. Los que deseen más detalles y hacer la adquisición del aparato, deben dirigirse a M. H. Kershig, en Burdeos, rue Notre-Dame, 45; los constructores son los señores Babié é hijo.

Modo de conservar los huevos y de reconocer, sin romperlos, cuando están hueros.—Es de gran importancia la conservación de este género alimenticio, sobre todo en poblaciones como en Madrid, donde rara vez pueden comprarse frescos.

El huevo es una de las sustancias mejores para la alimentación; nutre mucho y se digiere con gran facilidad. Los enfermos, los niños y los que se dedican a trabajos intelectuales, no pueden usar alimento mejor para conservar la salud.

Hay varios procedimientos para conservarlos sin alteración alguna. Los más usados son los siguientes:

Se prepara una lechada de cal espesa (20 de cal por 100 de agua) y se colocan los huevos en el líquido, resultante. Los poros de la cáscara del huevo se cubren, y no pudiendo penetrar el aire en el interior, no hay cuidado de que el huevo se enhuere.

Mejor todavía es colocar los huevos en manteca y sebo á medio derretir. El fenómeno es el mismo. No pudiendo penetrar el aire, el huevo se conserva siempre. Por estos dos procedimientos hemos conseguido mantener frescos algunos huevos por espacio de cuatro años.

También se ha recomendado introducir los huevos durante un momento en agua hirviendo para que se forme interiormente una capa de albúmina coagulada que impida la entrada del aire.

Cuando se les quiere conservar por poco tiempo se les mete entre serrín de carpintero, y esto es suficiente.

El mejor de todos los procedimientos es el siguiente, debido á Durand:

Se pone en un recipiente de barro una disolución de silicato de potasa que marque 25 ó 30 grados en el pesa-ácidos concentrado.

Como la disolución tienda á concentrarse por la desecación, hay que añadir de cuando en cuando un poco de agua.

Se colocan los huevos frescos en esta disolución y se les deja algunos instantes. Se les saca después, y ya no hay temor de que se corrompan.

Reconocer cuándo un huevo está huero es también de gran importancia, porque evita á las veces que se estropeen otros buenos, sobre los cuales se va á echar su contenido.

El procedimiento es sencillísimo. En

una copa alta y llena de agua se co... el huevo; si flota seguramente está huero. Si se va al fondo está bien conservado.

MATERIAL DE LOS MOLINOS

Acción de los cilindros sobre los trigos de invierno.

Los mismos detractores que habían manifestado que los aparatos purificadores no podían servir para tratar los trigos de invierno, han tenido que reconocer se error aceptando como indiscutible la superioridad de los rodillos tanto en la molienda de trigos de invierno como los de primavera.

Mr. Oxley de Augsbour (Babiera) que fué un buen propagador de la molienda por cilindros, ha escrito sin embargo al *American-Miller* para esclarecer su opinión de que los trigos de invierno americanos soportarían todo lo más un tratamiento mixto, en donde los cilindros tendrían muy poco empleo.

Estas excitaciones subsistieron después que los nuevos procedimientos fueron aplicados enteramente y con referencia á nuestros trigos de invierno; esto se comprende tanto más, cuanto que los trigos de Hungría (el país que ha dado nacimiento á la nueva molinería) son muy duros.

Podemos afirmar actualmente, que si el sistema de reducción gradual se aplica completamente á los trigos de primavera, debe también aplicarse á los de invierno, convenientemente disminuido el número de reducciones.

Sería preciso, pues, un mayor número de cilindros que accionen más gradualmente sobre el mismo grano, conviniendo á la vez emplear cilindros más pequeños para los trigos tiernos de invierno que para los duros.

Quebrantamiento de granos y embalaje de los salvados desechos.

La molinería americana se halla muy interesada sobre una nueva invención de Luis Gathmann, de Chicago, consistente en una máquina, ó más bien un sistema, cuyo trabajo es empleado en cascar los granos antes de pasarlos por las muelas ó cilindros.

Este experimento será dentro de poco probado en Francia.

En el Congreso anual de la Asociación Nacional de molineros americanos, que tuvo lugar en Chicago, Mr. Seybt llamó la atención sobre un nuevo medio para comprimir el salvado y sus desechos.

Ha enviado también algunas muestras de embalaje á Europa, donde lo han recibido con marcada satisfacción. Las compañías de transportes habrían aceptado el salvado y sus echaduras á un precio más bajo que el de la harina.

Mr. Seybt añadió, que si América puede suministrar á Europa el salvado y sus desperdicios, muchos molinos en Francia, Holanda, Alemania, Irlanda y Escocia, para los que la venta de estos artículos constituyen su único beneficio, se verán precisados á suspender sus trabajos.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:
SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS (Madrid) 15 de Agosto.

Muy señor mío: Aquí sigue por hoy el tiempo bien, pero muy dañados los campos; el alojero ó sotillero ha traído para los helados, ó sea para helar, hasta el día 10 piedras caídas en la nube del 31 de Julio, es decir, después de diez días, tal fué su espesor, gracias que cayó la mayor parte en el pinar, quitando ramas de pinos y encinas y causando daños además en Pelayo, Navas del Rey y en parte á este pueblo.

El vino se vende á 18 rs. arroba, hay más de 25.000 de existencia; se habla que pasado algunos días vuelvan compradores, una vez que los carros dejen sus faenas de verano, que por cierto son pocas, como la clase ya escogida, no quedará nada como no queda ningún año.

En fin, aquí estamos medianamente de todo en general, pero como nunca de salud, Dios nos conserve así.

El albillo empieza á sazonzarse. Aunque no se sabe si habrá feria y funciones el 8 de Setiembre próximo por eso del mieditis al huésped del Ganjes.—*R. M.*

MORA (Toledo) 15 de Agosto.
Desde mi anterior no he tenido tiempo para comunicarle nada hasta hoy; que pongo en su conocimiento haber tenido la desgracia de sufrir cuatro pedriscos consecutivos, dejando talados los términos de estos pueblos limítrofes; especialmente en el nuestro ha destrozado cereales, viñedos, olivas y todo cuanto á su paso ha encontrado. Además de todas estas desgracias, tenemos otra de mayor trascendencia y de peores resultados y es la terrible enfermedad del cólera morbo asiático, pero desde el 23 del próximo pasado se suceden las invasiones con bastante rapidez seguidas de basantes de funciones, ¡Dios se apiade de nosotros! El Ayuntamiento, Junta de Sanidad, clero y todos los vecinos, guiados de gran patriotismo, se esfuerzan en hacer frente en lo posible tan terrible azote.

Si más por hoy, le seguiré comunicando lo más importante de cuanto ocurra.—*I. A.*

CORELLA (Navarra) 16 de Agosto.
Malas, malísimas, son las noticias que puedo decirle á Vd. de este pueblo, respecto al cólera, hasta hoy se han muerto ocho ó diez de cólicos, ó sea de lo que Dios quiera, el primero murió el 4, y hasta la fecha se puede decir que no es nada.

Respecto al campo aunque yo no he ido por estar mediano, me dicen que las viñas se han quedado sin hoja, y que los granos también se caen al suelo; de modo que anoche me dijo un cuñado que el año 85 no se cogieron 20.000 cántaros de vino; así que siendo toda la riqueza de este pueblo el vino, sino se coge no se que vida llevaremos, y Dios quiera que sea solo por este año y no sea por alguna otra enfermedad. La opinión general dice que por las muchas aguas y tan continuas que ha tenido la cepa, ha sucedido esto, ¡Dios se dé por contento con todo lo dicho y el 86 venga de otro modo.—*P. S.*

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 16 de Agosto.

Aunque no mucho, ha estado el último mercado más animado, y los precios bastante sostenidos, habiéndose realizado 500 fanegas de trigo de 41 á 41,50 rs. las 94 libras de añojo y de 39 á 39,25 lo nuevo; el centeno se hizo de 26 á 27; la cebada de 25 á 26 y las algarrobas de 26 á 27, entendiéndose para estos tres últimos artículos como medida la fanega; á última hora se hicieron algunas ventas á 43,50 rs. sobre wagon y pedían por otras á 44.

El tiempo continúa bueno y á propósito para las faenas de recolección.—*M. B.*

ALESANCO (Rioja) 15 de Agosto.
Ausente algún tiempo de ésta ha motivado el retardo en escribir á Vd. con el objeto de notificarle lo trascurrido en esta comarca, ya con relación al tiempo tempestuoso, ya también la marcha que siguen los mercados de cereales y vinos.

Con efecto, por espacio de 50 días seguidos no han cesado las lluvias torrenciales, acompañadas de pedriscos y chispas eléctricas, habiendo ocasionado destrucciones notables en los cereales y viñedos, y en bastantes pueblos que se encuentran situados á cinco leguas de ésta, de manera que la cebada se recolectó en malas condiciones, el trigo se verifica poco menos, y por último, la del vino será demasiado corta, puesto que se nota en el tempranillo y moruelo su vidago desnudo de hoja y los granos pequeños, y por consiguiente, serán perdidos.

Dios se compadezca de nosotros, pues ya que hemos sufrido las desgracias referidas, sea lo bastante para que seamos libres del azote del cólera.

La salida de vinos se hace lentamente en todos estos pueblos, ya porque escasean las existencias y también porque los precios son elevados.

Trigos, á 48 y 54 rs. fanega; cebada,

á 26 y 28; vino en Alesanco, de 20 á 22 reales cántara, Azofre, á 22 y 23; Condovia, de 20 á 22; Torrecilla sobre Alesanco, de 17 á 20.—*E. H.*

FUENDEJALON (Zaragoza) 17 de Agosto.
En este pueblo y otros como Alberite y Magallon se han perdido las viñas.

De las huertas, y aquí además de la huerta muchos coros, de monte, que no sabemos si es de las aguadas que para el caso es lo mismo, se ponen las hojas con manchas, luego se caen las hojas y las uvas se secan, poco á poco se ponen morderas y no piensan en madurar ni pintan donde están así; en las que aún quedando buenas, pintan algunos granos, por eso le digo, la cosecha será muy corta, y tanto como aparentó en Junio y Julio; la gente está acorbadá por este mal y deseando, Dios se apiade y nos quite el cólera luego y se compadezca de todos.

El tiempo calor para trillar, el trigo á 16 rs. fanega.—*P. L.*

LA BAÑEZA (Leon) 10 de Agosto.
El tiempo ha mejorado bastante, con lo cual los labradores no se dan punto de reposo a las faenas de recolección, tanto por lo tarde que se ha empezado, como por el temor de que se descomponga el resultado de la cosecha; aún no sabemos cual será, sin embargo, se desconfía de los tempranos.

El mercado poco animado y pocas transacciones, los precios: trigo, de 39 á 40; centeno, de 27 á 28; cebada, de 25 á 25,50; titos, á 27; patatas, á 4 rs. arroba, lino, de 46 á 50; lana, de 55 á 56.—*Un suscriptor.*

Llamamos la atención sobre el anuncio de los vinicultores que insertamos en la plans correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el *agrio* y *ácido* de los vinos, reuniendo la ventaja de que se uso del mismo es completamente inofensivo a 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 summa 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 huevos ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo el vino; 5.º, le trasmite el mejor gusto y olor extraños; 6.º, porque aún cuando se nueva la barrica que contiene el vino clarificado, éste se clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 7.º, porque su autor responde debidamente de su perfecta inocuidad, puede someterse al análisis más escrupuloso y se verá que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparatos; 8.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; 9.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados á la exportación; 10.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 11.º, porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas ocho 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, 16 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 16 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 mutuo, 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 vino á la venta en dicha plaza.
Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelería, etc.
H. KEHRIG
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.

BOMBAS DE TRASIEGO

para vino, aceite y vinagre

Bombas de Riego

DE TODAS CLASES

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc. Castelló de Ampuriis, 1.º de Agosto de 1884.—Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona.—Muy señor mío: No puedo menos de 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.

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

Agustin Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

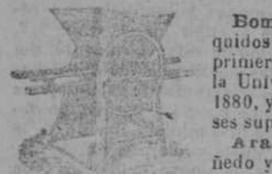


Prensas y pisadoras de uva
 MABILLE

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., 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 vinedo 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.—Tijera 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.—Lambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica 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 estremada sencillez, ligereza y solidez.

BULDADORA. 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 velezo y prensa de uva, donde acuden a 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.

Informarán 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.

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. Diríjase á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

FERRANDO Y PI
 CONSIGNACION-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.

MIEL DIAMANTE!!!

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

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 384 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, 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, cervezas, 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 en 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el «Norte enológico» que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José López Camuñas, Ferro-carril, número 3, Manzanares.

MAQUINAS para TAPAS



El Catálogo se vende en todas las librerías de España y Francia. Precio 2 rs. 50 céntimos. Se vende en todas las librerías de España y Francia. Precio 2 rs. 50 céntimos. Se vende en todas las librerías de España y Francia. Precio 2 rs. 50 céntimos.

NI OIDIUM. NI MILDEW

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

No se contestará 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

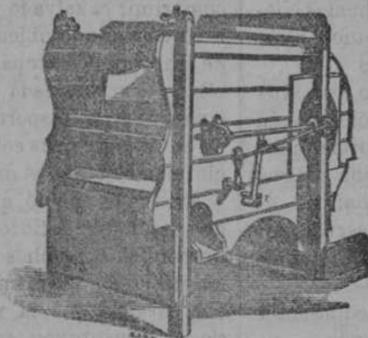
Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las *Lejadoras económicas privilegiadas* y *LA GIA FENIX* privilegiada.

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 remisión, á D. Manuel del Cerro.—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 É INDUSTRIALES
 Moratona, Geris, Bacona y Bureau
 CALLE DE LA PRINCESA, 53
 Barcelona

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

Filtro 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.

Ebullómetros y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Ferla y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.