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 suscricion y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.°

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII — Miércoles 16 de Setiembre de 1885. — NUM. 804

EL MERCADO DE PARIS

Llegado á esta hace unos dias, paso á indicarle algunos datos de esta plaza.

Los negocios van en calma, las existencias pocas, los precios firmes, los vinos de color muy raros.

Las clases superiores se pagan de 55 á 60 francos los 15°. procedentes de Huesca y Rioja (con dificultad); los vinos regulares de Castilla y Navarra, 52 francos; los de Valencia, de 46 á 48 francos, y los de Cataluña, á 38 id., de estos *bastante demanda*.

Los blancos, de 33 á 35 francos (poca animacion). Compran lo absolutamente necesario y todos esperan los vinos nuevos.

En conjunto la cosecha próxima no se presenta mejor que la anterior ni en calidad ni cantidad en Francia. El Mediodia sufre de epidemias é inundaciones, dará menos vino aún que el año pasado y de clase bastante mediana. El centro de Francia será abundante en vinos frescos (blancos), y el Este, es decir, la Borgoña, la cosecha será de mejor calidad, pero de cantidad próximamente la misma.

La Italia recogerá una cosecha escasa y de calidad regular.

La Dalmacia y Portugal abundantes.

De España se dice que en Rioja, Navarra y Aragon habrá poco vino y mediano.

En las Castillas, clase y cantidad medias.

De Cataluña, Valencia y Alicante vienen las noticias más halagüeñas, y parece será el Mediterráneo el que más juego dé y donde el gran movimiento se concentrará.

Las noticias políticas poco podrán perturbar un mercado bien en calma, los comentarios no pasan de la conversacion particular. Animados todos y deseando ver concluidas con aquel pais unas relaciones que ningun beneficio nos han dado con detrimento de los verdaderos intereses del pais.

Se ofrecen ya los vinos nuevos de Valencia (á expedir), á 50 francos el hectólitro en Paris sin muestras y como especulacion. Las casas de Benicarló esperan recibir vinos nuevos en Paris á fin de Setiembre.

Esto produce una reaccion en contra de los vinos viejos de clase media, cada dia más difíciles de colocar y una baja será posible en Castilla.

TOMÁS RUIZ DE VELASCO.

Paris 10 de Setiembre de 1885.

CONDICIONES

PARA LA FABRICACION DEL VINO.

Entramos desde luego en el curso de nuestro objeto, estudiando las condiciones indispensables á la fabricacion del vino de uva. Sin el conocimiento profundo de estas condiciones no es posible proceder con exactitud, y nos encontraremos atados de piés y manos á las exigencias muchas veces absurdas de la rutina.

Por lo tanto, para cualquiera que haya estudiado la fermentacion en práctica, será fácil agrupar los hechos averiguados y establecerlos como principios. Sabido es que toda fermentacion alcohólica exige azúcar, agua, fermento, aire y cierta temperatura. Hemos visto que la produccion alcohólica se halla en proporcion directa con la cantidad de azúcar que se encuentra en un mosto dado, y sabemos tambien que las materias albuminoides solubles concurren á la multiplicacion del fermento y á su actividad; pero tambien es sabido que despues de la primera fase de la fermentacion, despues del período alcohólico estas mismas materias albuminoides conducen directamente á la alteracion del vino. Aplicando metódicamente estos datos, podremos darnos cuenta exacta de lo que importa hacer para obtener un buen vino sano, agradable y de gran conservabilidad. La naturaleza y calidad del vino dependen de la uva y de los procedimientos de fabricacion.

La uva variando con las localidades, el suelo, el clima, la exposicion, las cepas y los fenómenos meteorológicos, resultan una multitud casi infinita de vinos de diversas cualidades.

Tanto más madura esté la uva, tanto más haya sufrido la accion generosa de los rayos del sol, tanto más azucarada será, suministrará á la fermentacion más alcohol, y por lo tanto será más conservable.

La madurez del fruto debe, pues, llamar en primera línea nuestra atencion.

La uva contiene muchas veces un exceso de agua. Este exceso de agua no constituye una falta en el mayor número de circunstancias, pero puede acontecer con ciertas variedades en ciertos años y bajo la influencia de ciertos climas que la proporcion de azúcar sea tal que no puede desdoblarse en totalidad por la accion del fermento y quede un exceso notable en el vino. ¿Deberá extenderse los mostos que ofrecen esta particularidad y rebajarlos á un grado de densidad tal, que toda la azúcar pueda cambiarse en alcohol, ó deberán trasformarse en vinos dulces, llamados comunmente vinos generosos? Esta otra cuestion más compleja toca el interés comercial por una parte y por otra puede producir ciertos reproches de falsificacion, que seria conveniente examinar.

Por otra parte si la uva no se encuentra en un estado de madurez suficiente, contiene ácidos libres cuyo sabor puede ser bastante sensible para que sea necesario suprimir, ó por lo menos disminuir su energía. Estos mismos ácidos contribuyen á mantener en disolucion, despues de la fermentacion alcohólica las materias albuminosas, cuya accion es perjudicial ó nociva á la conservabilidad del vino. Es cierto que ellas favorecen la sacarificacion de ciertos principios antes y despues de la fermentacion, pero un vino que las contenga en demasiada cantidad, deja de ser sano, agradable y se halla dispuesto á experimentar alteraciones tan rápidas como profundas.

La naturaleza ó clase de cepas y la constitucion particular del fruto deben tambien tenerse en cuenta, tanto respecto al fermento natural de la uva y de las materias azoadas, como de los principios gomosos y el tanino que pueden encontrarse con más ó menos abundancia y cuya proporcion no deja de ejercer una influencia notable sobre el valor real del vino destinado á bebida.

***

Sobre la madurez de la uva.—Todos los prácticos están conformes en que para que un vino sea generoso y rico en alcohol es precisamente indispensable la mayor madurez posible de la uva. Este principio es incontestable en el concepto de que por la madurez del fruto, las materias gomosas y la destrina del mismo han desaparecido y trasformado en glucosa, que da origen al alcohol bajo la accion del fermento. Los ácidos libres se trasforman igualmente, y nada queda más que la proporcion necesaria para dar al mosto ese sabor agradable, conocido por todos. Sin entrar en el exámen de las opiniones hipotéticas de algunos escritores, diremos solamente que si el azúcar se cambia sobre todo en alcohol, las materias gomosas dan principalmente orígen á productos lácticos en presencia de los cuales no hay que pensar en la conservabilidad del vino, á ménos que concurran circunstancias particulares, tales como la presencia simultánea de una cantidad considerable de alcohol.

Ofrece por lo tanto gran interés el conseguir una madurez tan completa como sea posible, pues que es de esta manera de la que dependen los resultados ventajosos de la fermentacion, cualquiera que sea el objeto definitivo que nos propongamos.

Se nos podrá decir sin duda que las estaciones y la temperatura media están por encima de nuestro poder, y confesamos voluntariamente nuestra impotencia en un gran número de casos; sin embargo hay cuidados culturales y precauciones á beneficio de las cuales se puede, si no siempre, asegurar la madurez de la uva, por lo menos avanzarse notablemente. La viña en buen estado y en la que se practica un retorcido racional y que su exposicion es buena, puede ganar mucho por un desfoliamiento metódico, una quincena de dias de adelanto sobre las otras. Este primer punto está demostrado.

No es el color el que debe servir de guia al objeto, más bien la certeza adquirida por la experiencia de que la uva no produce más azúcar y que nada gana sobre la cepa.

Contrario á la opinion profesada en tiempo de Chaptal, hoy sabemos que el mucílago (cuerpo dulce) no ejerce influencia marcada sobre la fermentacion: es á la albúmina soluble y al fermento organizado á quien pertenece enteramente esta influencia, la primera sirviendo de nutricion al segundo, y éste de agente activo de la transformacion del azúcar.

Pero si las gomas y los mucílagos no son fermentos, pueden cambiarse en azúcar por las reacciones naturales que se verifican durante la madurez, y es del más alto interés el conducirlas al estado de azúcar fermentecible alcoholizable, puesto que por esto sólo se saca una gran parte aprovechable y nos desembarazamos de los inconvenientes que esos principios pueden causar posteriormente.

Por término medio los grados de calor necesarios para madurar bien las uvas, se eleva desde la florescencia hasta la madurez á 2.300.

La apreciacion de la densidad del jugo de la uva no da tampoco una indicacion suficiente para medir el azúcar, á causa de la presencia de materias extrañas muy variables, tales como sales minerales orgánicas ó mitas y las sustancias albuminoides, cuya cantidad puede variar mucho, segun multitud de circunstancias.

Nada es tan seguro como recurrir á un ensayo prévio, valiéndose de la sacarimetría química ú óptica, de lo cual nos ocuparemos más adelante.

Sin embargo, sabido es que la densidad del mosto varía entre 8 y 15 grados de Beaumé en las uvas que no han sido desecadas ni sobre la cepa ni despues de cortadas. Abstraccion hecha de las materias extrañas al azúcar, esta densidad corresponde á una riqueza sacarina de 14 á 28 por 100.

Pero en esto vemos límites extremos bien marcados, pues que en ciertos años hay mostos que no contienen más que 7 á 8 por 100 de materias solubles, en tanto que en otros ha llegado hasta 34 por 100 la riqueza sacarina, y que este grado puede elevarse todavía mucho en las uvas que maduran en los países cálidos ó en las que se les somete á una desecacion más ó ménos prolongada.

Segun las observaciones más concluyentes, la densidad de los mostos corresponde á la madurez de la uva, á la cantidad del azúcar y al valor consecutivo del vino. Varía de 1,030 (peso de litro) á 1,120. El término medio de 1,075 representa el de los mostos que suministran los vinos de pasto, y mientras más se aproxima á los límites extremos, más vemos acentuarse los defectos del vino ó sus cualidades y riqueza alcohólica.

Es evidente, que en muchos casos y para los países donde la uva madura difícilmente, nos vemos obligados á cortar el racimo antes de una madurez que en vano se esperaria. El momento de esta operacion debe ser aquel, como ya hemos dicho, en que la uva nada gana sobre la cepa. Algunas veces tambien importa coger el fruto antes de su madurez completa, cuando se desea sobre todo obtener bouquet y aroma más bien que riqueza alcohólica. Otras veces tambien, y con el objeto de evaporar el agua de los racimos, á fin de obtener vinos dulces, se sigue el procedimiento de los antiguos, dejando secar la uva, ya cortada en sitio conveniente. Estas diferentes circunstancias hacen que no pueda esta-

blecerse como principio invariable para fijar la época de la recoleccion de la uva, pero que dependiendo del objeto que cada cual desea, como tambien del clima y condiciones variables, queda por lo tanto sometida á lo que enseña la experiencia.

Este razonamiento de una lógica á toda prueba, no impide, sin embargo, que no se tomen las medidas y medios necesarios para asegurar el valor sacarino de los mostos y su verdadera riqueza por las indicaciones de la densimetría y de la sacarimetría química ú óptica.

Chaptal da los signos siguientes como indicio de la madurez: 1.° Los pedúnculos del racimo toman un color moreno. 2.° El racimo se pone péndolo. 3.° La uva pierde su dureza, la película se pone delgada y trasparente. 4.° La uva se desprende fácilmente al menor esfuerzo. 5.° El zumo de la uva es sabroso, dulce, espeso y filante. 6.° Las pepitas de la uva están vacías de sustancias glutinosas. Ni la caida de las hojas ni la podredumbre, son indicios de madurez, si bien que estas circunstancias exigen algunas veces que se adelante la vendimia por temor á la excesiva humedad ó á las lluvias.

Francamente confesamos nuestra desconfianza en la mayor parte de estos signos empíricos, los cuales tienen algun valor si se encuentran reunidos, y cada uno de ellos aisladamente poco ó nada significa. No hemos visto más que uno que por la constancia parece tener algun valor; este es el color que toma el manojo vascular umbilical que parte del pedículo para irradiarse en el parenquima. Siempre toma un tinte rojo ó violáceo más ó ménos pronunciado en las uvas negras llegadas á la madurez, y es más ó ménos oscuro en las uvas blancas.

Basta desprender una uva para apreciar el color de la parte que adherida al pedículo, pero aún esto es tambien un empirismo. La verdadera regla sobre la cual puede uno guiarse sin temor de error, consiste en considerar como madura relativamente la uva que no puede ganar más sobre la cepa.

Por lo tanto, ya lo hemos dicho, lo único que puede darnos el verdadero grado sacarino, la única prueba á la cual podemos referirnos, es un ensayo prévio por medio de la sacarimetría química ú óptica y por la fermentacion, de lo cual nos ocuparemos seguidamente.

MOLTURA DEL TRIGO.

El trigo candeal es, sin contradiccion, la base del alimento del hombre; debemos, pues, considerarle como la planta por excelencia, la más útil, la mas indispensable y preciosa, siendo por lo tanto digna de un buen cultivo.

La facilidad de su trasporte sirve para que los productores hagan todo lo posible á fin de propagar las mejores variedades de grano, ó sean las que den por resultado la mejor calidad y cantidad.

Los fabricantes de harinas deben por su parte tratar el grano con todo el cuidado posible para extraer sin alterarle toda la harina posible.

La panaderia deberá tambien inspirarse en los perfeccionamientos inventados para la fabricacion, empleando los aparatos más modernos y los hornos más acabados.

Antes de enumerar y definir los sistemas diversos de moltura, es indispensable indicar la composicion física y química del grano de trigo.

Se presenta en forma elipsoidea de pequeñas dimensiones atravesado en su longitud por un surco profundo que le divide en dos lóbulos desiguales. En una de sus extremidades se encuentra el gérmen que representa la centésima parte del peso total del grano, y constituido casi enteramente de materias sebáceas. La otra extremidad presenta un ligero manojo de filamentos casi microscópicos, los cuales, así como el surco, encierran alguna cantidad de polvo, que generalmente se fija tambien por la primera capa ó *epidermis*.

Bajo la epidermis se encuentra una segunda capa, el *pericarpio*, y despues otra tercera llamada *endocarpio*, bajo la cual está el contenido ó grano propiamente dicho, tegumento sólido ligeramente moreno, llamado testa y despues la almendra del grano.

Se encuentra ésta comprimida por una membrana embrionaria incolora, rica en una sustancia especial á la que Mr. Méger Mouriés ha llamado *cerealina*, la cual ejerce mucha influencia en el gusto y blancura del pan, y que debe ser eliminada con los tegumentos superiores del grano ó salvado.

El salvado representa cerca del 18 por 100 del peso total del grano ó sea con el gérmen el 19 por 100 de materias que no solamente no pueden trasformarse en harina, sino que deben ser aisladas, si se quiere obtener una buena calidad de aquella.

La almendra, cuya totalidad puede ser convertida en harina propia para la panificacion se compone, segun Mr. Méger Mouriés, de tres partes distintas, que son, partiendo del centro del grano, las siguientes:

1.° Un conjunto, poco consistente de granulaciones feculentas, muy blancas, pero poco nutritivas.

2.° Una capa intermedia algo dura.

3.° Otra delgada y periférica, dura, azoada, nutritiva, casi exclusivamente de gluten.

Hé aquí, segun Mr. Peligot, el rendimiento de estas porciones, conforme al análisis químico:

Agua.....	14'00	partes.
Almidon.....	59'97	»
Gluten.....	12'80	»
Albúmina.....	1'80	»
Dextrina.....	7,20	»
Materias grasas....	1'20	»
Sales minerales....	1'60	»
Celulosa.....	1'07	»
TOTAL...	98'74	partes.

En la transformacion de estos distintos elementos en productos, por medio de la molienda, se llega á conocer que el grano debe suministrar en las mejores condiciones el 82 por 100 de harina, y el resto de despojos.

Pero no sucede esto en la práctica, porque la cantidad de harina producida depende de muchas circunstancias, y particularmente de la densidad del grano. Así es que un trigo cuyo grano tenga de densidad 0,69 por 100, producirá 0,69 de harina; la coincidencia de estas dos cifras es casi general; otro trigo cuya densidad sea de 0,785, producirá el 78 por 100, etc. El trigo de Andalucía, cuya densidad es de 0,847, produce del 85 al 87 por 100 de harina.

De esto se infiere, que la molineria sacará más ventaja empleando trigos secos y pesados, tanto más cuanto que las harinas que se obtienen de ellos, son más á propósito para la panificacion, y absorben más cantidad de agua.

NOTICIAS

Del *Diario de Tarragona*:

«Es práctico y sencillo un nuevo servicio que la industria puede prestar á la agricultura: el aviso de los malos tiempos probables, como se está practicando en los Estados Unidos, en el Ohio y en el Estado de Vermont, así como en la Luisiana y otros varios. A este efecto, no solo todos los trenes llevan á la cola, en el furgon de equipajes, unas combinaciones de banderas que indican el tiempo probable y que el campesino ve desde el campo que labra, sino que en las estaciones se izan igualmente sobre grandes mástiles para ser vistas á distancia, habiéndose multiplicado, solo para este objeto, el número de estaciones que puestas en comunicacion telegráfica con los observatorios centrales, anuncian al campesino las medidas que debe tomar sobre todo en las heladas, que es el tiempo más temible en aquellos paises. No se ha limitado á esto solo sino que en los paises donde abundan las fábricas se han empezado á colocar enormes silbatos de vapor, cuyo estentóreo sonido alcanza de 8 á 10 kilómetros, anunciando por combinaciones especiales los tiempos que amenazan á la agricultura.»

Un horroroso ciclon causó estos dias grandes estragos en el término del pueblo de Altafulla (Tarragona).

Por viajeros procedentes de aquella localidad, se sabe que la violencia del huracan fué tanta que arrancó de cuajo la mayor parte del arbolado, causando inmensos perjuicios en los viñedos.

El aceite se cotizaba el lunes en Málaga á 35 rs. la arroba en puertas, y á 37 en bodega.

Dice *La Derecha*:

«Con muy raras excepciones, casi todas las comarcas vitícolas aragonesas se hallan invadidas por la *peronóspora* ó *mildeio*, y no es lo peor que disminuya en cantidad la próxima cosecha, sino que se dejarán sentir sus efectos en el vino, lo cual traeria una doble pérdida. Una revista recomienda á sus lectores que procuren adelantar la vendimia de las cepas atacadas, antes de que los racimos estén muy maduros.

Los mercados solo tienen interés para los que poseen aun existencias de buenas clases, pues llegan sus pretensiones hasta la exageracion, como en Ainzon, que segun se nos ha dicho, no quieren ceder ni á 60 pesetas nietro los 119 litros, cuando hace dos meses parecia excesivo el precio de 47 pesetas.»

La desaparicion de la epidemia colérica en Aragon se hace notar por un fenómeno muy atendible; el de que comienza en los ferro-carriles el ordinario movimiento de viajeros y mercancías. Hasta hace muy poco no circulaba por los trenes una sola persona, y dias ha habido en que no se ha facturado remesa alguna importante; hoy vuelve la animacion á los coches de viajeros y circula buen número de mercancías, sobre todo, sacos de trigo. Hay que decir, sin embargo, que este cereal se cotiza á muy bajo precio.

Escriben de Prenafeta que la cosecha de la vendimia está rún atrasadísima y con dificultad hasta mediados de Octubre podrá empezarse su recoleccion, prometiendo ser aquella regular.

En la villa de Mora de Ebro, en virtud de autorizacion del señor gobernador civil de la provincia, continuará celebrándose los dias 15 y 16 de Octubre, una feria general de ganado lanar, cabrío, vacuno, cerda, caballar, mular, asnal, y toda clase de mercaderías y comestibles, así como tambien de cereales y harinas, cuya féria tendrá lugar en los citados dias del año actual.

El valor de la tierra cultivada en Europa se calcula en 1.281.800 millones de rs. El capital de cultivos, en 181.000 millones. El rendimiento anual, en 257.800 millones. De modo que el producto medio anual, es de 5,67 por 100.

Francia tiene tierras por 320.000 millones de reales, y obtiene de producto 38.000 millones; producto medio anual, 8,42 por 100.

Inglaterra: valor de las tierras, 250.000 millones de rs.; producto anual, 36.000 millones; tanto por 100 medio anual, 6,84.

Alemania: valor de las tierras, 100.000 millones de reales; producto anual, 36.500 millones; tanto por 100 medio anual, 5,88.

Italia: valor de las tierras, 200 000 millones de reales; producto anual, 14.200 millones; tanto por 100 medio anual, 4,20.

Estas cuatro naciones representan por sí solas los 3|4 del capital en tierra de Europa, ó sea 970 000 millones y la mitad de la renta anual, ó sean 122.700 millones, siendo el tanto por 100 medio anual de las cuatro, 8,83.

El astrónomo Sr. Yagüe anuncia para este mes abundantes lluvias que ocasionarán grandes avenidas en los rios y algun pedrisco, sintiéndose frio en la tercera decena en muchos puntos, y terminará lloviendo y repitiendo las tronadas con granizo y piedra.

En Cañar (Granada) descargó hace pocos dias una espantosa tormenta que ha destruido por completo la cosecha. La sierra y la vega son hoy un inmenso erial.

En Reus y pueblos de su comarca se ha dado ya principio de una manera general á las operaciones de la vendimia en muy buenas condiciones.

Los buques despachados en el puerto de Tarragona el dia 10, conduciendo vino fueron para Liverpool y escalas vapor *Sotis*, c. Manterola, con 21 pipas, 12 1|2, 21 1|4 vino y 500 sacos avellana; para Nueva-York corbeta austro-húngara *Josipa* M., c. Antonio Marochim, con 3 pipas, 8 1|2, 356 1|4, 779 1|8, 20 1|2 y 2 1|6 vino, 1.320 sacos almendra y 15.000 ks. regaliz.

Han terminado en Medina del Campo las férias con una animacion como no se habia conocido desde muchos años á esta parte.

A las corridas de novillos asistieron más de 12 000 espectadores.

En el ferial de ganados la concurrencia ha sido numerosa, y las transacciones registradas son de gran importancia. En el ganado caballar y asnal no aparecen en grande escala, alcanzando únicamente el número de 350; pero las de lanar llegan á 7.000 cabezas.

Han comenzado en la comarca sevillana las operaciones de la vendimia con resultado excelente, sobre todo por la cantidad de uva.

Los negociantes en aceite de oliva, que en Sevilla son muy numerosos, han acordado aumentar el precio de ese artículo.

Como todos esperan realizar importantes transacciones y no se presenta abundante la cosecha próxima, se calcula que aumentarán nuevamente los precios.

El dia 9 empezaron en la estacion vitícola y enológica de Tarragona las operaciones de la vendimia con los ensayos enológicos correspondientes.

Segun noticias de Vinaroz, los almacenistas de vinos de aquella poblacion se hallan dispuestos á denunciar á los tribunales, sin consideracion alguna, á cuantos presenten vinos falsificados.

Han sido premiados con medalla de oro en la exposicion de Amberes los vinos presentados por nuestro querido amigo D. Marcial de la Camara.

A la par que le damos nuestra enhorabuena cumplida, creemos conveniente, citar algunos hechos para que sirvan de estímulo á nuestros cosecheros de vinos.

El Sr. Cámara adquirió la propiedad titulada Negredo en Palenzuela (Palencia) convertida en monte improductivo y con sus afanes y desvelos ha llegado á cosechar los vinos comun, moscatel y medoc que han sido premiados; además para los que dicen que una cosa es escribir en los periódicos y dar consejos, y otra ser agricultor, les haremos observar que el Sr. Cámara pertenece á la clase de periodistas.

LA CAZA DEL CIERVO EN ESCOCIA

En los paises meridionales de Europa, la gran caza ha desaparecido casi por completo. Apenas si en los Pirineos quedan algunos osos, generalmente pequeños, y raras gamuzas. El venado y el corzo tambien tienden á desaparecer, y hasta el mismo lobo va retrocediendo hácia lo más intrincado de las montañas, á medida que aumenta la poblacion de los valles, atreviéndose sólo á descender hasta éstos en la época de las grandes nevadas.

En los Alpes, donde la gamuza, mucho mayor y más ágil que en los Pirineos, mantenia una numerosa poblacion de cazadores, este gracioso animal se ha ido refugiando en las más riscosas alturas, donde es muy difícil darle alcance. En Inglaterra ya no queda lobo alguno, pues esta especie canina ha sido totalmente exterminada.

El hombre es el más poderoso agente modificador que existe sobre la tierra. Talando los bosques, trasforma el clima y le hace impropio para infinidad de animales. Hubo un tiempo que el rinoceronte, el elefante, el hipopótamo, habitaban Europa y, por lo tanto, España. La desaparicion, como la de otros grandes cuadrúpedos, ha coincidido con la aparicion del hombre.

Unicamente en el Norte de Europa existe aún la caza en grande escala. En Rusia, en Suecia y en Noruega, la del oso, el lobo y los animales que ostentan hermosas pieles de incomparables colores, que nuestras elegantes emplean luego en sus trajes de invierno. La caza del lobo y del oso ofrece grandes peligros y á ella se consagran principalmente los grandes magnates por puro pasatiempo. La caza á las martas, raposas y otros animales de esta clase, es esencialmente comercial y tiene por inmenso teatro la region que se extiende desde la Laponia rusa hasta el Kamchatka, en una extension de muchos miles de kilómetros á lo largo del mar glacial.

En Escocia los grandes lores ingleses y escoceses cazan casi exclusivamente el ciervo. En los condados del extremo Norte hay considerables extensiones de tierras incultas, conocidas con el nombre de bosques de ciervos (*der forest*). Los ciervos son numerosos en ellos, y sus propietarios alquilan estas tierras para la caza, á precios bastante elevados.

Se calcula que cada ciervo cazado vale 1.000 á 1.200 pesetas, de suerte, que un bosque, en el que se puedan cazar 50 ciervos, se alquila en 60.000 pesetas. Añádase á esto lo que cuesta la hospitalidad que el lord cazador dispensa á sus amigos, 15.000 pesetas para sueldos de guardias, etc., 10.000 para las caballerizas, 40.000 para el mantenimiento de la casa, y se llegará á la bonita suma de 120.000 pesetas para una partida venatoria.

Hay en Escocia un centenar de bosques de esta especie. M. Wynans, el archimillonario americano, tiene alquilado el *deer forest*, de Glenstrathfavar, que ocupa 20.000 hectáreas del condado de Inverness, y paga por él 143.750 pesetas.

Bass y Allsopp, los célebres cerveceros, pagan por otro 75.000 pesetas anuales. El más grande de todos pertenece á lord Breadalbane, tiene 28 000 hectareas y ha sido alquilado á lord Dudley en 112.500 pesetas. Lady Matheson posee dos *deer forest* que suman en junto 35.000 hectáreas. El duque de Westminster tiene alquilado por 50 000 pesetas á su cuñado el duque de Sutherland el de Reay, en el condado de Sutherland. En resúmen, 500.000 hectáreas de tierra escocesa están consagradas á la caza del ciervo, siendo muertos todos los años unos 5.000 de estos animales, los dos tercios de los cuales en los condados de Cromarty, Inverness y Ross.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

ORENSE 11 de Setiembre.

Muy señor mio: Sin noticias de importancia que comunicar á Vd. durante el pasado mes por el poco movimiento que se viene observando en nuestros mercados, tomo hoy la pluma para dar á los lectores de la CRÓNICA algunos datos sobre los precios corrientes y el aspecto que presentan nuestros campos y viñedos.

Verificada ya la recoleccion de la patata, ofrece al agricultor grandes esperanzas por su abundancia, gran tamaño y buena calidad, especialmente en la montaña. E centeno tambien no ha defraudado los cálculos de nuestros labradores, sin que se pueda calificar de abundante la cosecha recolectada, y el maiz ofrece muy buen aspecto en los puntos en donde las tormentas no han abatido un tercio de las verdes cañas, cual ha sucedido en la rivera del Miño y otros puntos.

Asimismo la habichuela blanca promete grandes resultados por su buena clase y abundancia, no pudiendo decir lo mismo respecto á los viñedos, cuyo aspecto es bastante desigual, aun cuando la cosecha no defraudará las esperanzas relativas de los propietarios. En las bodegas aun se conservan bastantes existencias, segun decia á Vd. en mis anteriores, sosteniéndose el precio de la olla de 36 cuartillos á 21 rs., sin que la exportacion aumente.

Hé aquí ahora los precios más corrientes de nuestros mercados: trigo: 14,75 ptas. en Ginzo el hecólitro, 18 en Trives y 22 pesetas en el Barco; centeno, 10 en Allariz, 13 en Trives y 21,75 en Bande; maiz, 9.50 en Allariz, 13,60 en Ginzo y 21.62 en Bande; cebada, 9.12 en Ginzo, 12.62 en Verin y 19 en Viana; aceite, una peseta litro en Ginzo y Celanova, 1.25 en Rivadavia y 1,75 en el Barco; vino, 0,25 en Viana, 0,32 en Allariz y Celanova, y 0.50 en Trives y el Barco; aguardiente, 0,36 en Rivadavia, 0,90 en Carballino y 2 pesetas en el Barco; vaca, 1 peseta kilógramo en Carballino, Allariz y Celanova, 1,25 en el Barco y 1,52 en Rivadavia; carnero, 0,62 en Carballino, 0,75 en Viana y 0,80 en Trives y el Barco; tocino, 1,75 en Viana, 1,91 en Verin y 2,80 en el Barco.

Orense, capital: harina de Castilla: 18 y 20 rs. arroba de segunda y primera, centeno, 11.15 pesetas hectólitro; cebada, 10,60; maiz, 10,60; garbanzos, 0,78 kilógramo; arroz, 0,76; vaca, 1,20; carnero, 0,95; tocino, 2,25; vino, 0,17 el litro; aguardiente, 0,66; aceite, 1,08.—*El corresponsal.*

ALMANSA 11 de Setiembre.

No le he comunicado noticias sobre esta plaza, por ver el resultado de los cereales que si bien han sido en clase muy especial, la cantidad ha sido tan insignificante que apenas se ha cogido para remediar gastos.

Las viñas que han quedado libres de las muchas nubes de piedra que las han visitado, están regulares, pero por lo mucho que el sarmiento tira y con tener tanta hoja, nos temimos no madurara el fruto, que es bien poco por cierto.

Vinos de este año quedan tres ó cuatro partidas buenas y de buena clase, pero con motivo de la epidemia reinante, no se presentan compradores.

El azafran ha sufrido una alza en pocos dias regular, pues de 126 que se compraba hace quince dias, hoy se está comprando á 142 rs. libra.—*J. C.*

ALMODOVAR DEL CAMPO (Ciudad-Real) 12 de Setiembre.

Pocas noticias puedo dar á Vd. de esta, pues como Vd. sabe esta comarca por unas ú otras causas está paralizada, así que me limitaré tan solo á reseñarle los precios de algunos artículos.

Candeal, á 46 rs. fanega; cebada, á 25; centeno, á 35; vino, á 17 rs. cántara; aguardiente, á 54; vinagre, á 15; aceite, á 35; harina de primera, á 18; lana casi fina, á 66 rs. arroba; ordinaria, á 64.

La cosecha de vino hasta ahora se presenta inmejorable.—*C. V. y P.*

NAVA DEL REY (Valladolid) 8 de Setiembre.

Trabajosamente y con algunas pérdidas, á causa del temporal lluvioso se ha ido dando cima á las tareas de la recoleccion, que en su mayor parte están terminadas.

Su resultado, lejos de ser halagüeño, deja bastante que desear, lo cual no sorprenderá si se recuerdan las infinitas calamidades que en más ó menos proporcion se han repartido por todas partes. Aquí ha causado principalmente la merma en la cosecha de cereales, el exceso de lluvias y frios primaverales que sufrieron las tierras ligeras ó muy trabajadas, y en menor escala la piedra que nos visitó tres veces en pocos dias, cuando ya la siega iba vencida.

Resultado de todo: que los colonos en su mayor parte no han logrado recoger lo suficiente para pagar rentas, y los labradores propietarios que cultivan con más esmero, no han llegado á una cosecha mediana.

El estado del viñedo es menos lisonjero aun, puesto que de los cortos rendimientos que prometía una brotacion raquítica y desigual, hay que deducir la baja de una cuarta parte de la cosecha que arrebató la piedra y lo que se lleve el oidium, que empieza á manifestarse en demasiada abundancia.

¿Habrá que luchar aun con otras contrariedades que aminoren más y más tan escasos rendimientos?

A pesar de que la epidemia aun hace algunas bajas en esta poblacion, el movimiento mercantil no ha cesado.

La extraccion de vino, mayor este verano que en los anteriores, ha hecho sostener la mejora que se inició en los precios en Marzo, llegando desde 13 rs. á que se cotizaba entonces el cántaro, á 20 y 21 á que pagan hoy los especuladores y comisionistas el vino de la última cosecha. El vinagre se vende de 14 á 18, sin que se registren operaciones en vinos terciados y viejos, por no haber comenzado la campaña de estas clases.

El trigo tambien está animado, vendiéndose lo nuevo, á 39 rs.; añejo, de 41 á 42; guisantes, de 33 á 36; algarrobas, á 26; cebada, á 26 y garbanzos, de 110 á 160.—*J. A. B.*

LAGUARDIA (Alava) 7 de Setiembre.

Con la presentacion en esta villa de la epidemia colérica de que se hallan ya invadidos algunos pueblos limítrofes á la misma, se completaria el cuadro de calamidades que hoy nos afligen.

Casi nula la cosecha de cereales y perdida por completo la de uva, que constituye aquí la principal riqueza, desde luego se deduce cual será el porvenir de este país en el año 86.

Con algun fundamento calificamos de mildiu ó falso oidium la enfermedad que tan fatales huellas deja á su paso por el viñedo, y con más acierto podríamos conocerla si el señor gobernador civil de esta provincia, accediendo á los deseos de este municipio, hubiera dispuesto que el ingeniero agrónomo de la misma hiciera estudios sobre los campos hoy asolados.

A tal extremo llega, señor director, el mal estado de estos viñedos, que con dificultad registrará la historia época tan aciaga para los mismos.

Las cortas existencias de vino que tiene esta bodega se cotizan de 26 á 29 rs. cántara de 16,04 litros.

La cebada se paga á 24 rs. fanega y el trigo, á 42.—*I. S. M.*

LA BAÑEZA (Leon) 8 de Setiembre.

Los resultados de la cosecha de trigo son poco satisfactorios, pudiéndose calcular la mitad de lo obtenido el año pasado; la calidad tampoco es buena.

El mercado de ganado vacuno y de cerda bastante animado á pesar de lo que los precios no se han elevado.

Los granos se venden, el trigo, á 50 reales fanega; centeno, á 27; cebada, á 22; garbanzos, de 72 á 90; titos, á 30; patatas, á 2,50 rs. arroba; lana, á 54.—*Un suscritor.*

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 13 de Setiembre.

Esta terminándose la recoleccion, á lo que el tiempo ayuda mucho pues está muy bueno.

El mercado ha tomado más animacion, así que en este último entraron unas 2 000 fanegas de trigo que se vendieron de 40 á 40,25 la fanega; el centeno, de 27 á 27,25; la cebada, de 25 á 26; y entraron 400 fanegas; las algarrobas, de 25 á 26.

Se ofrecen trigos sobre wagon, de 41 á 44; pero las últimas ventas hechas lo han sido de 40,25 á 43.—*M. B.*

VALLS (Tarragona) 11 de Setiembre.

La cosecha de uva será escasa y no será lo peor esto, sino que la calidad no será lo buena que fuera de desear, efecto del mildew que ya el año pasado nos castigó y este ha vuelto á hacerlo, habiendo además contribuido á ello el gusano de la vid que este año se ha desarrollado bastante.

Se está recolectando las avellanas observándose que los terrenos de secano son los que dan más fruto y mejor.

Las algarrobas mal y las olivos perdidos, viéndose muy poco fruto en ellos.—*Un suscritor.*

Llamamos la atencion sobre el anuncio á *los vinicultores* que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el *agrio* y *acido* 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 clarificacion *natural, perfecta é infalible* de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.

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

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

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilógramo, 16 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.° Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de facil cobro ó sellos de correos, 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, Almudena, 2.

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBRES Liverpool

SUCURSAL Y DEPÓSITO: JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA
DESPACHO EN MADIRD: 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

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidon y chocolate. — **Maquinaria** para la explotacion de minas, rails, wagones, cables de acero, abacá, y cáñamo, bombas, etc.—**Tornos** cilíndricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

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

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc. Castelló de Ampurias, 1.° de Agosto de 1884.—Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona.—Muy señor mio: No puedo ménos 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 queria 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 AGRÍCOLAS

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 Paris y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de gran potencia.—**Filtros veloz de Mesot y compañía**, clarifican instantaneamente 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 caballeria ó vapor.—**Cascadores y aplastadores de pienso** movidos á mano y caballeria 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 ocasion.—**Alambique 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 AGRÍCOLAS

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

BOLDADORA. La de mayor aceptacion 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 cuden 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 exportacion de sus caldos.

Informarán en la administracion 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.
Dirigirse 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.

¡¡¡EL DIAMANTE!!!

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

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edicion 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicacion 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 esplotando 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 e 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el «Norte enológico» que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, número 3. Manzanares.

MÁQUINAS para TAPAR y llenar Botellas

SISTEMA E. GERVAIS
PRIV. S. G. D. G.

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

El Catálogo se remite franco de porte

Provisiones generales para bodegas y almacenes, utillaje de toneleros, máquinas vinícolas, Bombas estimadísimas para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquina para capsular, etc.

E. GERVAIS y Cía, Constructores
28 y 30, Cours Judaïque
CAUDERAN-BURDEOS

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de *Apt* 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, vinicolas é industriales

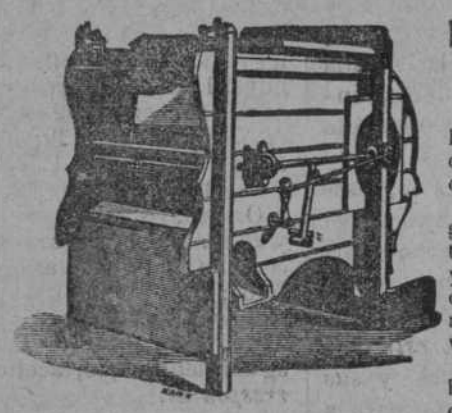
Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las *Lejiadoras económicas privilegiadas* y LEGIA 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 remision, á D. Manuel del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.



LA SIN PAR

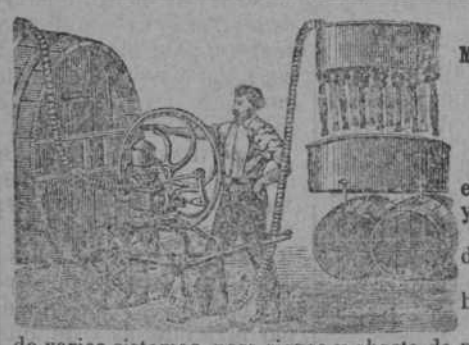
beldadora y acribadora

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.° 5 Valladolid.



MÁQUINAS VINÍCOLAS É 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.

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.

Ebulliómetros y otros diversos instrumentos de vinos.

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