

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION:

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

Pago adelantado

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO VIII

Miércoles 9 de Setiembre de 1885.

NUM. 802

COLORACION ARTIFICIAL

DE LOS VINOS.

Terminado el exámen de las sustancias que generalmente se suelen añadir á los vinos, vamos en el presente artículo á empezar el estudio de la coloracion artificial de los mismos; operacion que se efectúa tanto en los vinos blancos como en los vinos tintos; en los primeros, para que parezcan los segundos, y en estos para aduñarlos luego de diversas maneras, y engañar de este modo la buena fé del consumidor, puesto que éste toma el vino como un verdadero alimento por el alcohol, glicerina, sales de potasa, fosfatos, etc., que contiene y se encuentra luego, que aquel vino en vez de proporcionarle estos principios, le causa muchas veces serias perturbaciones en su organismo.

En tres grupos podemos dividir las sustancias que se emplean en la coloracion artificial de los vinos, y son, sustancias animales, sustancias vegetales y sustancias minerales. Entre las primeras solo acostumbra á usarse la cochinilla, sustancia conocida de todo el mundo. Se puede reconocer ésta en los vinos, añadiéndoles un volumen igual al suyo de agua de barita, filtrando y tratar el líquido filtrado, por algunas gotas de ácido acético, el cual produce un color rosáceo si el vino estaba colorado con la cochinilla. Mr. Née de Essenbeck, trata el vino sospechoso por el alumbre y por el carbonato sódico, filtra luego y si el vino contenía cochinilla, toma un color rosáceo, que no se decolora por el agua de cal, pero sí bajo la influencia del calor.

Muchas son las sustancias vegetales empleadas para la coloracion artificial de los vinos, tales como la malva negra, las bayas de sauco, las de fitolaca, las de ligustro, las mirtilas, la remolacha roja, el palo del Brasil, el palo campeche, etc.

La malva negra comunica al vino un color violeta vinoso intenso, se le acostumbra añadir en el momento de pisar las uvas, además le comunica un olor y sabor sensibles y agradables; no obstante tiene el inconveniente de que se edocolora con bastante rapidez. Se reconoce en los vinos, por el precipitado azul verdoso, que dá un vino de esta naturaleza cuando se trata por el acetato plúmbico; tambien puede reconocerse por el aluminato de potasa, el cual produce un precipitado, dejando el líquido de un color rosa violáceo, y por el sulfato cúprico que nos ofrece una bellísima coloracion azul intenso.

Las bayas de sauco, muy ricas en materia colorante, aunque ligeramente purgantes, son con mucha frecuencia empleadas en la coloracion artificial de los vinos, y como no pueden estar mucho tiempo en suspension en este líquido sino en presencia de regular cantidad de alumbre, eso hace que ó bien los vinos adicionados con esas bayas se decoloren al poco tiempo, ó si se quiere que conserven el color, haya necesidad de adicionarlos con alumbre, que como hemos visto en otra ocasion es altamente pernicioso para el consumidor.

Las bayas de sauco comunican al vino, un color rojo marron, que despues de la fermentacion, y por la accion de los ácidos se convierte en rojo vinoso. Esta operacion es muy comun en Portugal, España y Mediodía de Francia. Se reconocen las bayas de sauco, añadiendo al vino una disolucion de acetato de alumina y si hay precipitado colorándose el líquido en violeta azul lila ó verdoso es prueba de que el vino contenía dichas bayas. Pasteur, Wurtz, y Balard, han dado á conocer el siguiente procedimiento, que sirve para distinguir la materia colorante de que hablamos de las demás, y á este objeto se sirven del sulfato de hierro.

Si tomamos dos infusiones, una de malva negra, por ejemplo, y otra de sauco, é introducimos en ambas un fragmento de proto-sulfato de hierro, observaremos, que en la primera el líquido toma un color violeta fuerte y la segunda adquiere un color azul; si entonces echamos unas gotas de agua de bromo, los dos colores se alteran, pasando el segundo por un color azul fuerte, cosa que no sucede en el primero.

Las bayas de fitolaca son producidas por una planta americana, hoy día aclimatada en Europa y cultivada principalmente en Portugal, Alsacia, Italia y Francia: es planta muy rica en materia colorante, pero su jugo es bastante purgante, tanto que su tintura es la peor que puede usarse, porque su accion es violenta. En Portugal se consideró tan grave este fraude, que el gobierno llegó á prohibir su cultivo. Todas estas circunstancias hacen que su uso se vaya abandonando. El mejor medio para conocer un vino adicionado con estas bayas, es el siguiente: el carbonato sódico añadido á un vino con fitolaca, da un color violeta ó color lila, y el bicromato potásico precipita en rojo estos vinos, mientras que los naturales los precipita en oscuro.

Las bayas de ligustro comunican un color particular á los vinos que les hace parecer añejos. Se puede reconocer por el acetato de plomo, que da un precipitado verde azulado súcio; por el percloruro de hierro, que da una coloracion amarillo oscura, y tambien por el agua de seltz artificial, que produce una bonita coloracion azul.

Las mirtilas, muy ricas en materia colorante, producen una coloracion completamente inofensiva, solo que, como las anteriores bayas, dicho color va desapareciendo, y entonces se acostumbra añadir alumbre, en cuyo caso, como ya sabemos, constituye una grave falsificacion. Hay una reaccion muy sensible para reconocer los vinos colorados con esta sustancia, y es que estos vinos se coloran en violeta, bajo la accion del sulfato cúprico.

Podemos reconocerlos además, buscando en el vino el ácido cítrico, cuerpo que no existe en los vinos naturales, pero sí en los adicionados con mirtilas.

OBSERVACIONES FISIOLÓGICAS

La fisiología botánica nos enseña que el crecimiento en diámetro de los árboles dicotiledóneos, se verifica por la transformacion anual del liber en albura, de ésta en leño y por la renovacion sucesiva del liber. Pero lo que nos es en parte desconocido, es si las capas leñosas que se forman en ellos, exteriormente á las antiguas, resultan en parte de la transformacion de algunos elementos del liber, ó solo de la produccion de los nuevos en la capa generatriz; en que orden y de qué modo se efectúa el desarrollo de dichas capas. Si los materiales de las formaciones nuevas provienen de alguna de las dos sávias ascendente y descendente ó de las dos á la vez. El primer extremo está probado por las experiencias de Colliú y Bach, que la capa leñosa no tiene origen ni en la extension de la albura subyacente, ni de una modificacion de los elementos constitutivos del liber, aunque en determinadas condiciones, y en ausencia de la zona generatriz, la albura por una parte, y el liber por otra pueden dar lugar á formaciones leñosas de más ó menos espesor.

Para patentizar esta afirmacion se han practicado experiencias, introduciendo en primavera una lámina de platino ó de oro, entre la corteza y la albura, encontrándose en otoño que se ha formado una capa leñosa completa en la cara exterior de la lámina, separando grandemente el liber; notándose tambien que dicha lámina no ha cambiado de situacion relativamente á la albura, y que en caso interno se halla exactamente sobre la línea, que al principio de la experiencia limitaba la madera antigua, de donde se deduce que la nueva produccion leñosa no ha tomado nada absolutamente de la formacion anterior. Por otra parte, si en el trayecto de una incision, hecha en la corteza con pérdida de sustancia, se introducen dos puntas metálicas muy finas paralelas entre sí, la una á las pequeñas capas más internas del liber, y la otra á las más superficiales, se halla en el otoño que la más pequeña capa del liber, que se haya dado delante de la puerta interna, no ha perdido nada de su espesor ni de sus propiedades esenciales.

De la propia manera, cuando despues de haber introducido una lámina de platino debajo de la corteza, se implanta perpendicularmente en ésta sus estiletos, cuya extremidad vaya á encontrar á dicha lámina, enrasando con la superficie interna del liber, se nota, al cabo de algunos meses, que la punta no ha interesado nada en la capa leñosa que ha recubierto la lámina, y que ninguna capa del liber ha tomado parte en la constitucion del nuevo extracto de albura. Las experiencias bien dirigidas prueban muy claramente que los sistemas leñoso y cortical se componen de formaciones distintas y sucesivas, que tienden cada una á conservar su naturaleza propia y sus límites; y que las capas leñosas se originan en la parte neutra de la zona celular llamada generatriz, sin tomar

nada de la madera ni de la corteza. A los mismos resultados ha conducido la organogenia, segun lo ha hecho ver el naturalista Trécul por medio de minuciosas experiencias. No habiéndose alterado sensiblemente por la insercion de las láminas ó de los hilos entre la madera y la corteza el roden en que se forma cada capa leñosa, puede estudiarse éste en todas sus fases en las condiciones experimentales.

Los elementos de la capa se forman sucesivamente con una perfecta regularidad desde los puntos internos hacia los más superficiales; primero anchos y numerosos vasos que aparecen en la primavera, despues otros más pequeños, con muchas fibras leñosas, y por último en Otoño casi exclusivamente hacecillos leñosos envueltos por un tejido utricular generador. En ningun momento la zona celular se halla invadida en todo su espesor por la formacion leñosa; aquella se renueva en la periferia á medida que pierde algo en el centro; de suerte que reuniendo físicamente los dos sistemas leñoso y cortical, los mantiene perfectamente distintos. Las experiencias demuestran claramente que las formaciones leñosas son independientes de la conversion de elementos antiguos diferentes del tejido celular; lo son tambien del liber, pues empiezan á cierta distancia de él, permaneciendo constantemente aisladas, así como tambien de la albura subyacente, cuya intervencion quedaria suprimida por las láminas metálicas.

Las formaciones leñosas nacientes se constituyen solo á expensas de la sávia elaborada, que parece descender por el liber y extenderse horizontalmente debajo de la corteza por una lenta difusion, tomando probablemente algunos de sus elementos de la sávia ascendente, que al subir se escapa lateralmente en cierta proporcion á través de las paredes vasculares, puesto que en las experiencias se ve que las materias colorantes ó las disoluciones salinas conducidas de abajo á arriba por la altura, desaparecen parcialmente á medida que se elevan para mezclarse en el tejido celular generador con los líquidos que emanan de la corteza. No puede, pues, negarse en el desarrollo de los tejidos nuevos la participacion de la sávia ascendente, la cual dá por sí sola, y casi directamente, á las yemas, á las flores y á los frutos los elementos de su nutricion; y al escaparse de la albura suministra á las secreciones celulares bastantes materiales para organizar capas leñosas y corticales. En la primavera, sobre todo, y antes de la expansion de las yemas, es cuando la sávia ascendente puede tomar una gran parte en la evolucion de los nuevos tejidos, porque entonces se carga de una gran cantidad de materias depositadas tiempo há, ya en las celdillas, ya en los vasos y es llamada, más enérgicamente que en cualquiera otra época, hacia la zona generatriz impregnada de principios muy densos. Los cambios entre las dos sávias

parecen realizarse siempre horizontalmente, puesto que en las experiencias, en que las láminas se han introducido debajo de largas tiras de corteza, no se efectúa ningún depósito, por pequeño que sea, debajo de los puntos del liber que dejan de vivir.

S. CERON.

IMPORTANTÍSIMO RECUERDO A LOS VITICULTORES.

Por el número extraordinario 8.052 del 19 de Agosto de 1883 *El Norte de Castilla*, en obsequio á la Viticultura Nacional, publicó de una vez mi extenso remitido fecha 17 del mismo mes titulado *Extinción de los insectos que destruyen la vid*, el cual reprodujo la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, de Madrid, desde el número 587 al 590 del propio mes y *La Revista Vinícola y de Agricultura*, de Zaragoza, en Setiembre de dicho año.

Por dicho artículo, parte de un manuscrito sobre viticultura y vinicultura que aún no he dado á la prensa, manifesté: que por medio del ácido sulfuroso, ó sea el vapor ó humo, producto de la combustión del azufre en la proporción de cinco centímetros de mecha encendida, colgada de un alambre dentro de una campana cilíndrica á un solo fondo, material chapa-hierro núm. 30 mejor que hojalata, alta un metro por uno y medio diámetro bastante á cubrir una vid y detener en lo posible el escape del gas ácido, cual si se tratara del azufrado de un tonel ó cuba; por asfixia, perecen los insectos en menos de cinco minutos.

Que suponían serían idénticos los resultados contra la *floxera* doblando, triplicando ó cuadruplicando la cantidad de azufre para matarla hasta en las raíces de las vides, por las razones expuestas en dicho remitido; no habiendo tenido ocasión entonces ni después, á practicar ensayos contra la *floxera*, tanto porque no exista tal epidemia en Castilla como porque no conozco al insecto, sino por dibujos y descripciones escritas sobre su vida, reproducción y destino.

También di cuenta en el precitado artículo de mis ensayos por el mismo ácido sulfuroso, aparato y modo combatiendo el oidium, quemando como minimum tres centímetros mecha de azufre por cepa; siendo el resultado la extinción del oidium á costa del fruto epidemiado, si bien desde el siguiente año 1881 á la fecha no ha vuelto á aparecer tal enfermedad en las cepas ensayadas por la cantidad máxima como por la mínima del ácido sulfuroso empleado.

Que el gran montante de jornales calculados á preparar las cepas ó vides, y sobre todo á manejar el material (que las campanas ó tapas), necesario á practicar tal modo de azufrado en breve tiempo y en grande escala, lo mismo para la devastación de insectos que para la extinción del oidium; y mi escasez de conocimientos físico-químicos, tanto á investigar el motivo de la pérdida del fruto combatiendo el oidium, como en ambos casos; á discurrir el aparato oportuno que razonablemente economizara aquel montante, hizo que para el primer caso me atuviera al empleo del líquido casi amara, de grandes resultados y muy barato, cuyo compuesto puntualicé; y para el oidium, al mejor polvo *flor de azufre*, cuyos resultados son de todo punto ciertos, por más que sea indispensable su uso anual, distinguiendo con mayor empeño los años en que son algún tanto pertinaces las lluvias de primavera y principios de otoño ó que los viñedos estén situados sobre terrenos húmedos ó sombríos.

La epidemia mildew, afortunadamente no conocida en las provincias del centro de España, según lo hasta hoy escrito en el extranjero, es un criptógama ú

hongo muy parecido al oidium; cuya enfermedad (el mildew) en su origen, parecía obedecer al tratamiento flor de azufre y al cual, no solo se resiste hoy según la prensa extranjera, sino que hasta es ineficaz á contenerle la poderosa acción del sulfuro de carbono tan peligroso de aplicar. Adquiriendo de uno para el otro día el mildew tal desarrollo sobre la vid, que amenaza dejar muy atrás á la *floxera* en la devastación de tan importante arbusto.

Según un artículo titulado *Contra el mildew* de la *Crónica de Reus*, copiado por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, de Madrid, en el núm. 796, fecha 19 del pasado, y la *Revista Vinícola y de Agricultura*, de Zaragoza, núm. 24, del 21, que lo tradujo de la prensa francesa:

«La Academia de Ciencias, de París, recibió el 11 del mismo corriente mes, una comunicación relativa al mildew del doctor Vidal, médico en Hyeres y propietario de extensos viñedos replantados con las cepas americanas.»

Según el precitado artículo, cansado Mr. Vidal de ensayos curativos sin resultado, le ocurrió por final apelar al empleo del ácido sulfuroso. «Pasó rápidamente al rededor del tronco y de los racimos enfermos los vapores del ácido sulfuroso, convenciéndose desde los primeros experimentos que el procedimiento era excelente. Detuvo el desarrollo del pársito matando los huevos de verano. Al objeto de no quemar las plantas, y según múltiples tanteos, ha fijado monsieur Vidal la cantidad de uno por ciento 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 é impelente cuya maniguera 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.»

La materia ensayada por Mr. Vidal contra el mildew, si bien aplicada de muy diverso modo, no es otra que la empleada por mí en 1880 contra los insectos y el oidium. Su resultado, según yo la apliqué para ambos casos, es evidente, lo garantizo por haberlo ensayado, según mi remitido en *El Norte de Castilla* y demás periódicos á que me refiero al principio. Consistiendo el mérito de Mr. Vidal en que, hombre de ciencia, parece supo conducir aquel ácido por estudiado modo á imprimir la acción benéfica de dicho antídoto sobre la vid enferma.

En apoyo del sistema de aplicación del ácido por Mr. Vidal debo manifestar (aun cuando sólo por energía y completa acción asfixiante del ácido sulfuroso graduado convenientemente y aplicado por aparato *ad hoc* que imprima rápida y perfecta acción, y no obligue á los crecidos desembolsos exigidos por mi sistema, es como considero cierta y hacedera la extinción de los insectos, oidium y mildew que destruyen la vid) que contra el oidium, además de muy ligero azufrado por el polvo flor de azufre sobre la vid á palo seco, ó sea, antes que las yemas empiecen á desarrollarse, cargando algo más azufre al arranque del tronco en la tierra y menos hasta la cruz ó comienzo de los brazos (azufrado que no me ha permitido aplicar el cerrado temporal de lluvias y aires en este año); aplico además desde 1882 el ácido sulfuroso una vez á los quince ó veinte días después de extinguida la flora ó cierna, y otra inmediatamente que parece va á comenzar la maduración del fruto ó sea un mes antes de la recolección.

Al efecto, sitio sobre el suelo, en línea, cerca del follaje de las vides tejas

enteras cocidas, distanciadas una de otra cinco metros más ó menos; y otra y más líneas de fondo, contrapeadas las tejas en su dirección, á diez ó doce metros una de otra línea; vertiendo en la canal de cada teja á monton de tres á cuatro centilitros flor de azufre que cubro ó tapo por otra teja afectando un tubo entre las dos, á evitar sobre el azufre los efectos del aire y humedad, á facilitar por el hueco ó vacío la combustión, encañonando á la vez la salida del ácido ó humo, y evitando por el encañonado el incendio de yerba ú hoja seca que pudieran quemar el follaje de las vides.

(Se continuará.)

NOTICIAS

Los cultivadores de arroz luchan este año con grandes dificultades para recoger la cosecha. Como las circunstancias por que atraviesa la salud pública ha retraído á los segadores, los jornales de los braceros han sufrido considerable aumento en muchas localidades. En Algeciras se pagaban hace dos días á cinco pesetas.

La producción de azúcar en Cuba este año es notable. Según un estado publicado por los Sres. Deeljen y Compañía de Matanzas, alcanza á 590.135 toneladas inglesas; deduciendo de esta suma 30.000 toneladas en que se estima el consumo del país, quedan para la exportación 560.136 toneladas, cuyos guarismos arrojan un 70 por 100 sobre la cantidad de azúcar que alcanzó la zafra de 1883 á 1884. En cambio, la zafra que termina, comparada con la próxima pasada en la producción de mieles, muestra un déficit de 134.

Dice el *Diario de Tarragona*:

«El temor á próximas lluvias obliga á los viticultores á dar principio á la vendimia, para evitar de esta suerte que sobreviniendo aquellas, les perjudique gravemente la cosecha.»

Pronósticos del astrónomo aragonés Sr. Lapidra para el corriente mes:

«He distinguido el mes anterior por lo seco, éste se singularizará por las copiosas lluvias, abundantes aguaceros con exhalaciones en su menguante del 2 al 8; repitiéndose el mismo incidente del 11 al 13 y déjase notar el fresco alternativo del 16 al 20, finalizando el plenilunio con un temporal del 22 en adelante de lluvias abundantes y vientos que comprenderán á la mayor parte de Europa.»

El labrador podrá hacer la sementera á todo su placer y esperar á su tiempo buenos rendimientos.»

A la vista tenemos una carta del Panamá en la cual se quejan varios agricultores de que continúan la fabricación de vinos con sustancias más ó menos nocivas, después del manifiesto circulado por los comerciantes de vinos de Villafranca, recomendando á los viticultores que no adulteren los vinos, como venían haciéndolo algunos con peligro para la salud pública y en descrédito del país.

Bueno será que el Gobernador de la provincia apoyándose en las mismas disposiciones contenidas en el *Boletín Oficial* del 25 del finido mes de Agosto, procure atar corto á los industriales que dan prueba de ser tan poco escrupulosos.

La *Gaceta* ha publicado una real orden del ministerio de Hacienda, recordando á las aduanas el cumplimiento de las circulares de la dirección general del ramo en lo que se refiere á las pruebas preventivas de los vinos destinados á la exportación.

Hé aquí la parte dispositiva:

«1.º Que los cónsules de España en

Francia pongan especial cuidado en la manera como admiten y despachan las aduanas francesas los vinos procedentes de España; y que cuando estas aduanas no los admitan por estar adulterados con sustancias nocivas á la salud pública, ó los inutilicen por la misma causa, ó empleen algún procedimiento contra los importadores para castigar la adulteración, lo participen sin pérdida de tiempo á la dirección general de aduanas y á la aduana por donde se verificó la salida de España, indicando el número de envases, sus clases, marcas y numeración, cantidad y clase del vino, aduana por donde fué exportado, número de la factura de salida y nombre del exportador.

2.º Las importaciones de vinos que no vengan embotellados, se ajustarán en los reconocimientos á las reglas anteriores.

Y 3.º Si los vinos importados lo fuesen en concepto de españoles devueltos, y resultasen adulterados, además del procedimiento indicado, la aduana respectiva participará á esa dirección general el nombre del exportador y demás datos á que se refiere la regla 3.º, para que también pueda publicarse en la *Gaceta* el hecho, que por su parte publicará en el *Boletín Oficial* de la provincia la aduana por donde se hubiere verificado la reimportación.»

De las estadísticas publicadas se deduce que la producción del alcohol en Francia durante el año de 1884 ha aumentado considerablemente.

De la destilación del vino solo se obtuvieron 96.883 hectólitros, mientras que la de remolacha produjo 570.000 y 520.000 las sustancias farinosas.

La patata, principal elemento de la producción del alcohol alemán, apenas si se destila en Francia.

Aseguran los inteligentes que el alcohol alemán es el peor de cuantos se producen en Europa.

La administración francesa ha publicado recientemente los datos relativos á las importaciones efectuadas en los puertos de la vecina república durante el primer semestre del presente año.

En dichos datos, los vinos procedentes de España figuran por 2.839.997 hectólitros; en igual período de 1884, la importación de los mismos llegó á 2.823.456 hectólitros, es decir, que hay una diferencia á favor del año actual, de 16.541 hectólitros.

La suma parece exígua, pero hay que tener en cuenta la mejor cosecha que tuvo Francia en 1884 y las calamidades que han pesado sobre nuestras comarcas.

El aumento es tanto más significativo, cuanto que Italia importó bastante menos.

Según dicen de Francia las compañías de seguros contra la piedra han tenido grandes pérdidas por consecuencia de las tempestades que últimamente se habían dejado sentir en aquel país; una sola de ellas ha pagado 2.000.000 solo en el departamento del Aude.

Se ha reconocido la *floxera* en el país de Gex y la Alta Savoya limítrofe á Suiza, habiéndose adoptado las medidas convenientes para contenerla.

Según escriben de Palermo son muchos los propietarios que arrancan los olivares para plantar viñas en vista de los precios tan elevados de los vinos.

Ha empezado ya la vendimia en el término de Constantí (Tarragona). Según noticias, la cosecha no será tan abundante como el año pasado, pero en cambio el vino será de mejor calidad.

Partidas de vino exportadas últimamente por la bahía de Cádiz:

Para Puerto-Rico, 5 barriles; para Mayagüez, 1 bota y 1 octava; para Gibara, 25 cajas; para Nuevitas, 2 botas, 3 cuartas y 78 cajas; para Santiago de Cuba, 50 cajas; para la Habana, 6 botas, 1 cuarta y 424 cajas; para Colon, 11 botas, 1 octava y 54 cajas; para Londres, 67 botas, 1 octava y 13 cajas; para Bristol, 123 botas, 1 octava y 12 cajas, y para Rio Janeiro, 3 botas y 1 cuarta.

El emperador de Rusia ha ratificado el tratado de comercio con España. Desde hoy podrán competir con ventaja los alcoholes rusos con los alemanes, tanto en el precio como en la clase, puesto que los primeros proceden de granos y no de patatas.

Nos escriben de Masroig que debido á las noticias, por ventura ciertas, que han corrido referentes á que la vendimia de aquel término municipal se halla este año libre de las enfermedades que tantos estragos causan á las viñas, han acudido allí, á pesar de hallarse aún algo atrasada dicha fruta para llegar á su completa madurez, varios comisionistas, los cuales han llegado ya á ofrecer la cantidad de 18 pesetas por cada 10 arrobas de vendimia negra, resistiéndose aún aquellos vecinos á venderla, por creer que alcanzará mucho mayor precio, ya que la calidad de los racimos es superior.

Se nos dice que en algunos pueblos de la ribera, atemorizados los vecinos por los terribles efectos que produce el cólera, ni aun se atreven á tocar la fruta; esto, unido á que si se vendiera, no había de producir lo que cuesta el recogerla, hace que se vean perder al pié del árbol las paviás y melocotones que se desprenden perfectamente maduros de las ramas.

El artículo «Importantisimo recuerdo á los viticultores,» nos ha sido remitido para su publicacion por su autor que es nuestro querido amigo y colaborador D. Miguel Diez y Diez.

La época de las vendimias.—M. A. Angot ha presentado al Congreso de Grenoble una memoria acerca de las épocas de las vendimias en Francia. Es un trabajo de estadística, destinado á suministrar una base de comparacion para los estudios acerca de los principales fenómenos de vegetacion; estudios que ya se hacen periódicamente todos los años en la Oficina Central Meteorológica del país vecino.

El autor ha logrado reunir más de 600 series de épocas de vendimias en las distintas regiones de Francia, varias de las cuales series se remontan á algunos siglos.

Las conclusiones principales de dicho trabajo son las siguientes:

En un mismo país, la época de las vendimias puede variar entre dos límites distantes de sesenta á setenta días, segun las condiciones meteorológicas de cada año y principalmente, segun la marcha de la temperatura.

Independientemente de las variaciones de un año á otro, variaciones que pueden explicarse por completo, la época media de las vendimias en un país experimenta lentas variaciones. Estas variaciones han sido atribuidas por espacio de mucho tiempo á una deterioracion progresiva del clima. Resulta del trabajo de Mr. Angot que esta explicacion es inexacta. Las variaciones comprobadas que se efectúan ya en uno, ya en otro sentido, no son paralelas ni aun en las estaciones muy cercanas. Son debidas á cambios en la naturaleza de las especies cultivadas, á la manera de cultivar, al gusto ó las cos-

tumbres del país; pero de ningun modo á una modificacion del clima de Francia, que probablemente no ha variado de un modo sensible desde hace muchos siglos.

Las consideraciones que Mr. Angot hace respecto de Francia, pueden generalizarse aplicandose á todas las comarcas viticultoras.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

DUEÑAS (Palencia) 5 de Setiembre. Muy señor mio: La epidemia reinante puede darse por terminada en esta villa despues de haber causado muchas victimas por espacio de mes y medio. Hace dias que no hay invasiones ni defunciones, y confiamos en la divina Providencia en quedar completamente limpios.

Durante este tiempo las operaciones agrícolas han sufrido un considerable retraso, y la paralización en el mercado de vinos y cereales ha sido absoluta. No se recuerda un periodo de más calma, porque ni los compradores habian de venir á un pueblo infestado, ni los animos de vendedores estaban para pensar en otra cosa que en llorar sus amarguras y poder conservar la salud. Hoy que las circunstancias han variado es de esperar otra cosa.

La cosecha de cereales en todos sus ramos mala en cantidad y calidad, pues las frecuentes lluvias han perjudicado hasta el extremo de perderse mucho y no servir mas que para los animales irracionales. La de vino tambien será muy corta, y al decir de los inteligentes, miserable y de mala calidad.

La mayor parte de del término jurisdiccional se halla apedreado, y no es posible que las viñas puedan sazonar el poco fruto que ostentan. La situacion por lo tanto es angustiosa.

Hay regulares existencias en bodegas de los principales cosecheros, y de clases excelentes y superiores; y en cuanto á precio puede decirse que no ha variado del de hace dos meses, vendiéndose entre 18 y 20 rs. cántaro.—C. D.

ALCALÁ DE CHISBERT (Castellon) 4 de Setiembre.

Próxima la recoleccion de la vendimia y algarrobas, que revisten alguna importancia en este pueblo, me creo en el deber, correspondiendo así en parte á las atenciones que me erece, de comunicarle el estado de las cosechas, límite del afan del propietario, y premio con que la Providencia remunera sus asiduos cuidados.

La importancia de la cosecha del vino promete sea mayor por su calidad que por su abundancia. En general se presenta escasa la recoleccion; pero el estado de la uva, que ha entrado ya en el último período de madurez, es inmejorable, haciendo esperar que las excelentes clases que se elaborarán indemnizarán á estos viticultores de la escasez de la cosecha.

Igualmente se puede decir respecto á la cosecha de algarrobas, que se espera tambien conseguirán buen precio.

En Ben-carlo se solicita con afan la vendimia á 10,50 rs. arroba (12,78 litros.) La cosecha en perspectiva de aceite hace concebir á estos cosecheros las más lisonjeras esperanzas.—J. B. A.

VILLACAÑAS (Toledo) 6 de Setiembre.

Desde mi última parece que esta se ha reanimado; la epidemia colérica ha desaparecido de esta localidad; los negocios han aparecido, la recoleccion de cereales se ha terminado con buen tiempo, y como decia á Vd., los rendimientos son muy cortos y las clases medianas; son buscados los granos y se pagan candeal nuevo de 42 á 44 rs. arroba, y añejo de 48 á 50; greja nueva, de 39 á 40, y añeja, de 42 á 43; centeno, á 24; cebada, á 22; titos, á 40.

Los viñedos muy lozanos pero poca uva, y se quejan los labradores que se nota en algunos racimos que se van pudriendo; esto sería un mal para la fabricacion de los vinos. Los precios de estos no se pueden precisar, porque no ha quedado apenas para el consumo, y se vende el detall á 25 céntimos de peseta el litro.

Las hortalizas perdidas en una mitad, las patatas, zanahorias y melones las comió la langosta en su mayor parte y las

demás legumbres de la estacion nadie las compra por el miedo de la epidemia y las han vendido en todo el mes pasado el tomate á un real lata, el pimiento á 5 céntimos la docena, la sandía sin experiencia á 1 real arroba; en fin, una perdida para los pobres hortelanos.—F. C.

BERBINZANA (Navarra) 4 de Setiembre.

Desde mi última hasta la fecha este pueblo ha estado triste y enlutado por la enfermedad reinante, ahora gracias á Dios nos hallamos ya libres de ella, y en cambio anoche sobre las ocho ó las nueve nos cayó un nublado de piedra que nos ha destruido la mayor parte del viñedo y la oliva, calculándose que solo en este pueblo no bajará el daño causado de 10.000 duros.

Se cree que tambien en Larraga, Miranda y Tafalla habrá ocasionado daños. Los precios continúan sin alteracion ninguna por no tener salida por el cólera.—C. E.

LEDESMA (Salamanca) 4 de Setiembre.

Las buenas apariencias que presentaba el último mercado las tenemos que reseñar en el celebrado ayer, aun cuando estas no alcancen la importancia que en circunstancias y épocas normales hubieran llegado á tener.

A la completa paralización que se observaba en los negocios, ha sustituido una reaccion animada, y si exceptuamos el ramo del ganado de cerda, en los demás se hacen transacciones. Vamos, pues, á detallarlas.

Los granos presentados, sobre mil fanegas, se han colocado por los precios siguientes: trigo candeal, fanega, de 35 á 37 1/2 rs.; centeno, de 27 á 28 1/2; cebada, de 26 á 27; algarrobas, de 31 á 32. Reses presentadas 537; vendidas 60. Precios sin variacion.

En el mercado del centro se vió más animacion que en el anterior.—El correspondiente.

CEVICO DE LA TORRE (Palencia) 3 de Setiembre.

La primer noticia que le daré, y es la más agradable, es que la epidemia va en baja considerable pudiendo ya darla por terminada.

Las operaciones de recoleccion de cereales se están terminando, siendo el resultado poco satisfactorio, únicamente puede consolarnos el saber que las clases son buenas.

Transacciones pocas, efecto sin duda del estado de salud de los pueblos.

De vino tinto han salido en esta quincena 1.000 cántaros de 16,50 á 17 rs. uno. Se dice que hay ajustados 2.000 cántaros á 16,75, pero no sé lo que tenga de cierto.

Existencias hay regulares. Los precios son: trigo, á 39 rs. fanega; blanquillo, á 40; centeno, á 24; cebada, á 22; alubias, á 100; garbanzos, de 80 á 156; aguardiente, de 24 á 28; lana, á 50 reales arroba.—Un suscriptor.

MIRANDA DE ARGA (Navarra) 5 de Setiembre.

Me he retrasado en dar á Vd. noticias de esta poblacion por el motivo de haber estado mes y medio castigados por la epidemia colérica, de la que, gracias á Dios, ya nos vemos libres.

La trilla se ha concluido, dando la recoleccion una mitad de cosecha regular.

El comercio, la industria y hasta los trabajos agrícolas se hallan paralizados por los acordonamientos llamados sanitarios, de los que la epidemia se está burlando, y que han demostrado que no evitan el que sean invadidos un número grande de pueblos, y que solo sirven para arruinar á labradores, comerciantes, etcétera.

Hace dos meses aquí no se verifica ninguna transaccion, de modo que no puedo darle los precios de los productos agrícolas de esta villa.

El hablarle á Vd. de las viñas es hablar de los muertos; los hielos dejaron la mitad libres, la epidemia del mildiu que se presentó á la vez que el cólera, acabó con ellos; y por si algo quedaba, descargó en la noche del día 3 del presente una tormenta terrible acompañada de un pedrisco horroroso; solo falta que salga cierto lo que augura un sabio y distinguido amigo, de que la cepa por motivo de dicha plaga, está llamado á desaparecer en años sucesivos; en este caso tendremos que abandonar todos los vecinos á esta villa, por que será de todo punto imposible pagar los grandes gastos y tributos que pesan sobre la propiedad, cuando hoy no llegan

los recursos á satisfacer las necesidades materiales de la vida.

En la huerta, además de la epidemia que invadió á los frutos, como no se pueden vender, se está perdiendo lo poco que dejó bueno, encargándose la tronada de que doy cuenta de concluir con todo.

Con todas estas calamidades así estaremos con humor de aguantar á los que como Alemania tratan de arrebatarnos los españoles lo que de derecho les pertenece?

¡Estoy en la persuacion de que no tardará mucho en manifestarse la miseria, y que este próximo invierno padecerán muchas familias los horrores del hambre!

Señor director, basta por hoy de ocuparme de tantas miserias y hasta otra.—El correspondiente.

BRIBIES A (Burgos) 4 de Setiembre.

La cosecha de trigo ha sido muy corta y la de cebada poco ménos, con más que la clase ha sido mediana.

La de vino puede considerarse nula por causa del mildiu, que aquí como en otras partes, ha invadido y amenaza dejarnos en la miseria.

El tiempo como en todas partes inseguro y dificultando las faenas de las eras.

Los precios del mercado son: trigo añejo, á 41 rs. fanega; cebada, de 23 á 24.—Un suscriptor.

Llamamos la atencion sobre el anuncio y los viticultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el agrio y ácido de los vinos, reuniendo la ventaja de que se 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 sum 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 mas depuradas; 2.º, por que la liga siendo más pesada, mas espesa, mas compacta y menos voluminosa, no remonta o 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 o á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º, transmite el mejor gusto y olor extraños ni porque aun cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, éste se clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de recargarlo; 6.º, porque su autor responde de debidamente de su más 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.º, porque el vino resiste por mas meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados á la exportacion; 9.º, porque se conserva por el tiempo; lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10.º, porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

Aplicacion.—Para una barrica de 30 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 kilogramo, 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.º Madrid, acompaando 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)

Informo á los señores cosecheros y negociantes, que admito vinos á la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tocadero, etc.

H. KEHRIGN

Calle N. Dame, 43, 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 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

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — Maquinaria para la explotación 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, Peeman y Compañía. Colchester. — Constructores especialistas de máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc. Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884. — Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona. — Muy señor mío: No puedo 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 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 instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija. — Malacates. — Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. — Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor. — Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor. — Rastras y desgramadoras. — Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante. — Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. — Máquinas de vapor. — Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal. — Calderas de vapor nuevas y de ocasión. — Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza 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 estuviere 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.

BOLDADORA. 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 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 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.
 ADELANTOS SOBRE VINOS 60 0/0 del valor, con buenas condiciones.
 Diríjase á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

FERRANDO Y PÍ

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 vinificación. — 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, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, conserjes de casines, 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 de 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.

MAQUINAS para TAPAR

y Herbar Botellas
 SISTEMA E. GERVAIS
 PRIV. S. G. D. G.
 38 Medallas
 ORO,
 PLATA Y BRONCE
 1.º Premio
 BURDEOS 1883

El Catálogo se remite franco de porte. Provisiones generales para bodegas y almacenes, utillaje de toneles, máquinas vinícolas, bombas estacionarias para el trasiego de los vinos y aguas heladas, máquinas para capentar, etc.
 E. GERVAIS y C.ª Constructores
 28 y 30, Cours Jurlalque
 CAUDERAN-BURDEOS

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apt sulfatado 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 *LEGIA FENIX* privilegiada.

A los vinicultores

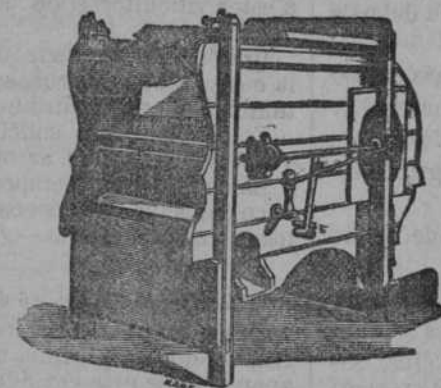
Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.
 Pedir prospectos, enviando sello para su remision. á D. Manuel del Cerro. — Calle Mayor, núm. 45, 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.º 5 Valladolid.



MAQUINAS VINICOLAS 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.

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

Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.

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