



SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALIA.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDA

ANUNCIOS

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

AÑO XIII.

Sábado 4 de Octubre de 1890.

NUM. 1.331

La cuestión del enyesado

La cuestión del enyesado ha producido la perturbación y el desconcierto en la mayor parte de los cosecheros y fabricantes de vino. Para formar juicio cabal en este asunto, precisa recordar algunos antecedentes del mismo que demuestran plenamente que no es una cuestión de higiene pública la que se ventilaba, sino una cuestión de intereses y de conveniencia explotada en su provecho por un proteccionismo vergonzante.

Se adiciona yeso á los vinos, como agente conservador desde los tiempos más remotos: es una práctica secular, común á todos los países productores de vinos sin excepción, y sin embargo, nunca se ha resentido la salud pública por el uso de los vinos enyesados. Los vinos de Jerez y similares, que contienen yeso en mayor proporción que los comunes, se emplean de ordinario para tonificar el delicado estómago de los niños, de los enfermos y convalecientes, sin que de su uso resulten otros efectos que los muy saludables por todos conocidos. La Escuela nacional de Agricultura de Montpellier ha tratado de dilucidar el asunto prácticamente, y al efecto ha sometido á varios individuos á un régimen dietético del que formaba parte esencial el vino enyesado á la dosis de cuatro gramos por litro, sin que la salud de los sujetos á la experimentación se resentiera en lo más mínimo; por lo cual la Escuela se ha declarado también partidaria del enyesado.

Tal es el estado actual de la cuestión, en el terreno experimental y práctico.

En el científico sucede una cosa análoga. En 1856 el Comité de Higiene pública de París se pronunció en favor del enyesado. Posteriormente se dictó sentencia condenatoria por el Tribunal de Roanne contra los expendedores de vinos enyesados, y en su consecuencia se pidió una nueva información científica. Abierta ésta, el Comité de Higiene formuló nuevas declaraciones en favor del enyesado. Así las cosas, varios médicos hicieron objeciones á la práctica del enyesado, y por tercera vez el Comité de Higiene procedió á examinar la cuestión, modificando entonces sus dos primeros dictámenes en el sentido de limitar el enyesado á dos gramos por litro; dictamen que después ha hecho suyo la Academia de Medicina de París, conociendo en el asunto, más que por indicación del gobierno, por complacer á muchos que desearan oír su opinión. Por último, la Sociedad farmacéutica de Burdeos también ha encomendado á varios de sus miembros el estudio de la práctica del enyesado, y dicha Sociedad se pronunció resueltamente en su favor en los siguientes términos: «Admitimos, pues, que deba ser autorizado el enyesado hasta el límite de 4 gramos de sulfato, evaluados en sulfato potásico, por litro de vino. Y adoptamos esa cifra de 4 gramos por haber servido de base á los ensayos demostrativos.»

De lo expuesto se sigue que no puede encontrarse justificación alguna, ni siquiera pretexto admisible, el proceder seguido por el ministro de Justicia de la vecina República, en el asunto de los vinos enyesados. Tolerar su admisión en 18 de Agosto último, y prohibirla terminantemente trece días más tarde, sin causa, sin motivo ostensible y racional, es impropio de la seriedad de un funcionario de su altura é importancia.

En esta situación, los cosecheros y fabricantes se hallan perplejos sin saber qué procedimiento seguir para la elaboración de sus caldos.

Obligados sin transición á prescindir de la práctica secular del enyesado, sin tener experimentada otra que la sustituya y ofrezca análogos resultados, han de seguirseles daños incalculables en la campaña actual.

Para evitarlos, se disponen algunos á ensayar y otros á poner en práctica, el procedimiento aconsejado por la Cámara de Comercio de España, en París, para que el enyesado en los vinos no traspase el límite de los

dos gramos por litro, y se obtengan caldos de las condiciones que se exigen en el mercado.

El procedimiento aconsejado consiste en adicionar á cada 1.000 kilogramos de uva, 1.500 gramos de yeso y 100 gramos de ácido tártrico.

PEDRO M.^o REDONDO.

La Roda 26 de Septiembre.

Desde la Puebla de Don Fadrique

Terminadas las faenas del verano, nos dedicamos en estos días á preparar todo lo necesario para dar principio á la vendimia tan luego como sea una verdad la completa madurez del fruto que tenemos á la vista; que á pesar de la sequía tan pertinaz que venimos experimentando, adquiere las convenientes condiciones de desarrollo, como lo demuestra el crecimiento que de día en día notamos desde que se inició la precitada madurez, ó entró en este último periodo de su desarrollo. No es esto muy extraño en este término, cuyo terreno, aunque de poca miga ó muy ligero, como vulgarmente se dice, es naturalmente fresco, y unido esto á lo muy profunda que están puestas las viñas, las hace tanto más resistentes á las grandes sequías que con tanta frecuencia experimentamos en estas extensas llanuras de la Mancha. Las viñas que no carecen de las labores que se acostumbra darles en el país, tienen tal verdor y lozanía, cual si las estuvieran regando; y el fruto tan crecido y sano, como podemos desear.

La cosecha no pasará de regular; pero si logramos vendimiar en seco, el fruto reunirá todas las condiciones que se requieren para que el vino sea selecto y de superior calidad sin apelar á medios artificiales ó extraordinarios en la elaboración. Porque los rocíos que suele haber en este tiempo y á que poderosamente contribuye la robustez de la mucha pámpana que cubre la cepa, le da al fruto el agua que necesita para no ser excesivamente azucarado; y la temperatura que se disfruta cuando el sol reina en una atmósfera limpia y diáfana, conserva en los mostos los grados de calor conveniente para que la fermentación sea progresivamente normal en todos sus periodos.

Mucho celebraremos que venga el tiempo tal como lo pintamos, para que los especuladores, que tantos aprestos hacen para el acopio de mostos, vean coronados sus esfuerzos y los nuestros; nosotros los cosecheros que á costa de tantos sacrificios y privaciones tantas, les llevamos á carros á su propia casa tan rico fruto, ó mejor dicho, carros de oro puro por un puñado de calderilla. Y aún así y todo, nos diéramos por satisfechos si el precio que establecieran nos compensara los gastos, ó correspondiera á los altos precios que, según todas las probabilidades y la opinión de estadistas respetables, han de alcanzar los vinos de la actual cosecha, gracias á la próxima renovación de los tratados y otras reformas arancelarias, en las cuales nuestros expertos diplomáticos se proponen enmendar ó corregir los engaños, torpezas ó imprevisiones cometidas en los que actualmente rigen.

Así parece que se las prometen algunas eminencias en esta clase de trascendentales negocios; pero son tantos y tan diversos los pareceres entre ellos, y tan poco generosos y desinteresados todos, que dudamos encuentren una solución que á la vez fuera conveniente para nosotros y para los de fuera. Y esto, dicen los unos que es difícilísimo de conseguir porque aún en España somos poco productores, ó productores en muy pocas industrias, y no es posible nos concedan por esta razón para los vinos las ventajas que necesitamos y deseamos, y la protección que con tanto empeño reclamamos para la agricultura en general, y mucho menos la nivelación de los aranceles poniéndoles á gusto de cada agrupación de productores. Otros

opinan de distinto modo, creyendo que nos bastamos á nosotros mismos, y en este sentido todas son promesas con ruidosas y pomposas palabras, que á la verdad no vemos por desgracia cumplidas. Deduciendo en consecuencia que todo son exageraciones, y entretanto el mal cunde agravándose de día en día.

Sin pretensiones de resolver el tan difícil problema—y bastante sentimos nuestra pequeñez para ello,—ni de pretender un Gobierno que á todos nos haga felices, creemos tener el ineludible deber de pedir, por cuantos medios aconsejen el patriotismo y los intereses todos de la nación, que los Gobiernos destruyan tantos focos de inmoralidad como existen en todos los ramos de la administración pública, en todas las industrias, en todos los negocios; y que se acomode á vivir con los recursos de que buenamente pueda disponer, para no hacer imposible la vida en ciertas clases de la sociedad de quienes emanan toda clase de productos. Que no quedemos los peques pequeños á merced de los grandes. Si los gobiernos se hubieran propuesto impedir la elaboración del vino artificial en los grandes centros de población, ¿no lo hubieran conseguido antes de causar tantos perjuicios al comercio de buena fe, y lo que es más sensible aún, tantos envenenamientos con tan ponzoñosas bebidas? Si en las puertitas y demás dependencias delegadas, todos los empleados fueran de reconocida probidad con jefes serios y virtuosos, vigilados con frecuencia y convenientemente, y castigados sus faltas, emisiones ó negligencias con rigor, ¿cómo había de haber tantos agiotistas, tan famosos matuteros y contrabandistas con coche? Si en todas las oficinas del Estado se trabajara de sol á sol, como se trabaja en las comerciales, industriales, talleres y toda clase de establecimientos en donde hay obreros á sueldo fijo, ¿cómo habría de ser necesario tan numeroso personal?

Retrocédamos en nuestro camino y convengamos que con tanto egoísmo y desmoralización tanta, en todas partes, ni tratados, ni aranceles, ni saneamientos de terrenos, ni aprovechamientos de aguas para riego, ni desarrollo en las vías de comunicación, ni nada es posible.

Promesas y más promesas todos los días para que entretengamos el hambre que devora á los más, y más dignos de merecimientos por su honradez y laboriosidad, y entretener las esperanzas de los más crédulos que ansían llegue el suspirado momento de elegir nuevos padres de la patria, como si los que han de venir, salvas honrosas excepciones, fueran de masa distinta de los que se han marchado ó se marcharán. Ya los veréis, como otras mil veces, recorrer los distritos electorales en demanda de sufragios y envenenando las conciencias de los caciques de los pueblos, y enseñándoles lo que ellos debieran olvidar: á falsear la justicia y la libertad electoral, cohibiendo á unos y engañando á otros; á aquellos con amenazas, y á éstos con vanas promesas, con tal de obtener el triunfo sin reparar en los medios, y volviéndoles la espalda para no acordarse más, ni de sus personas ni de sus más caros intereses, como no sea para especular con ellos de nuevo. Os prometerán muchas economías en todo, muchísimas economías; pero ninguno ingresará en las arcas municipales ni un duro ni mil, para que mejoréis vuestros caminos, vuestras escuelas, vuestras paneras; ni para que aliviéis las desgracias de vuestros desvalidos jornaleros; pero no os dejarán sin un discursito de despedida para dejaros contentos y... engañados.

Muy pesados nos es malgastar el tiempo en estas reflexiones; pero mayor es nuestro pesar estar viendo todos los días al pueblo trabajador en el campo y en los talleres regando el suelo con el sudor de su frente, sin comer ni aun lo suficiente para reparar sus fuerzas; y á los algo más acomodados ir perdiendo sus fortunas por falta de protección y sobra de tributos.

Continuemos, sin embargo, trabajando con asiduidad y con la misma abnegación confiados en nuestras propias fuerzas, hasta extinguirlas con la honradez, caballerosidad é hidalgüía de esta tierra manchega, como en justo tributo al glorioso recuerdo del héroe inmortal de Argamasilla de Alba, gloria sin par de la literatura española, Miguel de Cervantes Saavedra, sin esperar que nos traigan nada ventajoso, ni de Alemania, ni de Francia ni de otra parte; pues cuando no nos dan cuanto está en su mano darnos, y que tan de justicia se nos debe, mucho menos debemos esperar de los futuros tratados; porque, no dudamos que *irán por lana y volverán trasquilados*, hablando á lo Sancho, (pariente por afinidad del que suscribe, por lo menos (1)).

Aprovechamos la ocasión de felicitar de la manera más cordial y afectuosa por sus notables cartas publicadas en la CRÓNICA, al ilustre é ilustrado Rural de Casa Pacheco, y por lo que simpitizamos en lo de aliviar la suerte de los desheredados de la fortuna.

Los precios corrientes de los vinos de estas bodegas, de 8 á 10 reales arroba de 16 litros; vinagre blanco superior, á 6 reales arroba; Caudal del año, de 36 á 38 reales fanega; cebada, á 26; centeno, á 28; tinos y guisantes, á 40.

JOSÉ LÓPEZ DEL CAMPO.

Obtención de vinos finos con uva ordinaria.

En la vendimia pasada ya se sabía habían dado buen resultado las experiencias de laboratorio emprendidas con el objeto indicado, haciendo fermentar los mostos con microbios cultivados y procedentes de uva fina.

Sabiendo lo que antecede, así como que el gusto á terruño procede también de microbios especiales, no titubé el año 89, decidiéndome á practicar el ensayo en grande, pero prescindiendo del cultivo artificial para hacer el método más eficaz, no debilitando los microbios, y que fuera practicable para todos.

Procedí del siguiente modo. Puse á fermentar en compartones, próximos al fuego para obtener una temperatura de 26 grados, uvas de variedades de *Mergause*, y cuando estaban en plena fermentación se hizo un hoyo en el centro de un tino recién lleno de fruto del país, vertiendo en él el mosto en fermentación con su raspón en la proporción de 1 por 100, (tapando con unos 0,20 de la uva, basta.)

Al día siguiente ya era franca la fermentación y hoy tengo el gusto de consignar que se ha obtenido un vino que recuerda el gusto á frambuesa del Burdeos, y con un aroma y figura cual no he visto los tengan ninguno del país, ni aun parecido siquiera.

Tenia el propósito de ir pasando el 2 ó 3 por 100 del tino citado á los siguientes para provocar la fermentación con microbios finos, pero sobrevinieron días de calor que arrebataron aquella y no pude hacer la prueba en la escala que deseaba, que todos pueden repetir este año y pienso hacerlo con toda la cosecha.

EL CONDE DE HERVIAS.

Torre Montalvo (Rioja) y Septiembre 29.

Las Cámaras agrícolas

No es la perseverancia cualidad distintiva de la inmensa mayoría de los españoles, antes, por el contrario, la fogosidad y el entusiasmo con que acogen toda idea de progreso y utilidad práctica cede el puesto al desaliento y al indiferentismo, si no ven realizada aquella, como el *vidi, vici* del general romano.

(1) En el Archivo de Argamasilla hay una partida que se refiere á mi apellido, de una Francisca López del Campo, madre de pila de un hijo del a quien Sancho representaba en el *Quijote*, ó del verdadero Sancho, honrado labrador de Argamasilla, según las crónicas.

Vinos para Francia
J. B. ESTEBE, CORREDOR
 AVENUE DE LA GARE, 9
 PERPIGNAN
 Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.
 Excelentes referencias.
 Comisión. — Informes.

VALLS HERMANOS
 INGENIEROS
 TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
 Fundados en 1854.
 19, Calle de Campo Sagrado
 (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
 BARCELONA
 Premiad con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.
 Maquinaria e instalaciones completas según los últimos adelantos para:
 Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
 Fábricas de Chocolates.
 Fábricas de Harinas.
 Fábricas y molinos de aceites.
 Prensas para vinos.
 Máquinas de vapor, Motores a gas, Turbinas, etc., etc.
 Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
 Dirección para telegramas
VALLS. — Campo Sagrado
 BARCELONA
 Teléfono núm. 595.

BALENCHANA Y C.^A
 INGENIEROS
 CALLE DEL BARQUILLO, NÚM. 12. DUPLICADO, MADRID
 TELÉFONO NÚM. 4018
 Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias.
 Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, tierras, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo.
 Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y noticias referentes a estos trabajos, pueden dirigirse a las oficinas de dicha sociedad.

¡El Azafrán y el Añil!
EL ALGODON Y EL TABACO
500 MILLONES DE INGRESO ANUAL
 Su origen; importancia, terrenos y climas propios, cultivo, recolección, comercio, adulteraciones y aclimatación en todo el mundo. Prácticas de un cultivador manchego y un labrador de Bengala. Resolución al problema social y económico. — De venta en las librerías a UNA Y MEDIA PESETAS y en casa de D. José López Canales, calle del Ferrocarril, 3, Manzanares (Mancha.)

CALDO BORDELES CELESTE
 CALDO BORDELES PERFECCIONADO
 Fabricado por los Sres. Julian Hermanos, de Beziers (Francia)
 Tratamiento seguro contra el mildiu, el black-rot y otras enfermedades de la vid.
 Recomendado por los sabios profesores Sres. Millardet y Gayón.

Cualquiera que sea la dosis empleada, el Caldo bordelés celeste no quema las hojas, como sucede con el sulfato de cobre.
 Se disuelve inmediatamente en agua fría y puede prepararse en el campo, al momento mismo de su aplicación.
 Su tenuidad es tal que no destruye los pulverizadores.
 Reune, pues, todas las ventajas apetecibles.
 Facilidad de preparación. — Exito seguro e inmediato.
 Encuéntrase en las principales droguerías y almacenes de productos químicos. — Se mandan prospectos y circulares a quienes lo pida.

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN
 GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO



Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.
 Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.
 Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.
 Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite y todo lo que se refiere a calderería de cobre y hierro



LEONCIO CARRÉ, RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID
 Catálogos gratis a quien los pida. — Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema. — Se cambia ó compra cobre y metales viejos.

SALABERT Y COMPAÑIA
 CONSTRUCTORES. — BARCELONA

1.º premios en los concursos de Badalona (Barcelona), Epila (Zaragoza), Sagunto (Valencia), Reus (Tarragona) y único primer premio en el de Tudela (Navarra.)

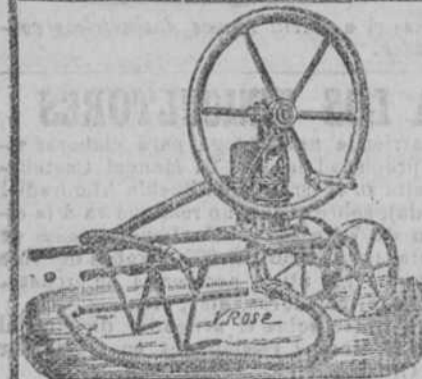


Pulverizadores contra el mildiu
Salabert (de aire comprimido). **50 Ptas.**
El Rayo (con palanca, capacidad 15 litros). **37,50 >**
 Estos pulverizadores son los mejores que se conocen.
 Ventas al por mayor.



Pasaje de la Merced, núm. 10. Barcelona.

GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados. — Aventadoras. — Guadañadoras. — Segadoras. — Rastriños. — Cribas. — Corta-raíces. — Corta-pajas. — Desgranadoras de maíz. — Prensas para paja. — Trilladoras.
 Bombas para todos los usos. — Prensas para vino y aceite. — Alambiques. — Filtros. — Calderas para estufar. — Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos. — Basculas. — TIJERAS para podar é injertar.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Artes» otorgado por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889.
 Ha vendido á 26 competidores.
 Catálogos gratis y franco.
Pulverizador EL RELAMPAGO. **Pesetas. 45**
 > **EXCELSIOR**. **> 45**
 > **ECONÓMICO**. **> 35**
 Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de París.

Ensayo en las Viñas DE LOS VINOS ENYESADOS Y SALADOS
YESOMETRO DE BOLSILLO 25 PESETAS



Aparato para dosar rápida é instantáneamente los cloruros en el vino (Sal marina) sin conocimientos químicos, 25 pesetas.

Instrumentos de toda clase para el análisis comercial de los vinos para facilitar á los Sres. Negociantes.

Sobre demanda se remite el folleto sobre los instrumentos enológicos.

M. J. Salleron. — J. Dujardin
 24, RUE PAVÉE AU MARAIS
PARIS

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA DE Adrian Eyries
 CALL 20 DE FERRERO, 7 y 9. — VALLADOLID
 (Al lado del Teatro de Lope.)

PRESNAS MABILLE Y PISADORAS



Las más sencillas y superiores á la presión de todas las conocidas, se garantizan.

	Cántaros.	Ptas.
Número 0 — para cosecha de	100 á 200	160
» 1 — » de	200 á 300	310
» 2 — » de	300 á 1.200	450
» 3 — » de	1.200 á 2.800	650
» 4 — » de	2.800 á 5.000	875

Precio de la Pisadora 130 pesetas.

Campos Eliseos de Lérida
 GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
 Director-Propietario, D. Francisco Vidal y Codina
 Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida.
 Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.
 Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
 Árboles maderables, de paseo y adorno.
 Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

VIDES AMERICANAS
 de producto directo y para parte inserto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinada exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

Sustitución del enyesado DE LOS VINOS

El «Conservador esántico» es el producto más indicado para sustituir con grandes ventajas el enyesado de los vinos al tiempo de la vendimia. Vale 15 pesetas el kilo y se emplea en la dosis de 30 gramos por hectólitro.

PROPIEDADES GARANTIDAS
 Regulariza la fermentación, neutraliza la mala influencia de las uvas podridas ó escaldadas, como buen disolvente de la materia colorante, avisa el color de los vinos, y por último, los conserva por tiempo indefinido sin necesidad de encebazarlos.
 Pídanse prospectos al único y exclusivo depositario en España, administrador de La Revista Vitícola, Dancús, 5 y 7, entresuelo centro, Zaragoza.

ABONOS dosimétricos concentrados
 Los más baratos, eficaces y persistentes que se conocen; inmediatamente y directamente asimilables por las plantas; exentos en absoluto de sustancias inertes (arena, greda, etc.). Confeccionados expresamente para cada paso particular.
 Pídanse antecedentes á D. Antonio L. Fernández, Administrador de La Reforma Agrícola, Claudio Coello, 50, Madrid.
**En la estación férrea de Torquemada (Palencia), para la elaboración del mosto de la próxima cosecha y para depósito de vinos desjuagados; se arriendan dos tipos de 570 hectólitros cada uno, construidos por la casa de los Sres. Iriarte é Hijos en Tafalla, de madera de roble purificado á vapor para que no transmitan gusto alguno á los vinos.
 Local espacioso y bien dispuesto para verificar el cargue y descargue directamente en los wagones.
 Para más detalles y entenderse, se dirigirán á D. José García Benito á dicho Torquemada.**

Arriendo

Se cede en arrendamiento un Almacén con nueve tinajas y una prensa completa de hierro, situado en Alfaro (Logroño), propio para la elaboración ó almacenamiento de vinos.
 También se cederán en venta dichas tinajas.
 Para su ajuste y condiciones pueden dirigirse á D. Mariano Izana, en Haro, quien informará.

Pipas vacías

Se venden en muy buen uso, desde 10 hasta 20 pesetas una.
 También se venden dos aparatos Mallingand usados, al tipo de 100 pesetas cada uno.
 Dirigirse á D. Arturo Castañeda en Haro (Rioja.) (1)

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA
 Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.
 El precio es 10 pesetas 25 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobes de vino ó sean próximamente 6.400 litros.
 Pídanse prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro Calle Mayor, núm. 45, Madrid.