

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 2 de Setiembre de 1885.

NUM. 800

CALIDAD DE LAS TIERRAS

I.

Aunque siempre es preferible para el agricultor que una inteligencia educada en el estudio sea la que le guíe por el camino del trabajo, por ser esto una garantía segura de éxito, como por desgracia el abandono en que desde hace muchos años está la agricultura no permite siempre poder echar mano de personas peritas para aquilatar las tierras que han de constituir la esperanza y el alimento de las familias, vamos á consignar unos ligeros apuntes, hijos de la práctica, con los cuales, y casi á primer golpe de vista, cualquiera persona medianamente versada en asuntos agrícolas, pueda conocer si los terrenos que á su consideración se expongan son ó no suficientes en condiciones para satisfacer el objeto á que se destinan.

El color en las tierras marca desde luego su bondad en general. Establézcase una escala que, partiendo del negro (negación de color) termine en el blanco (totalidad de color), y el trabajo principal estará hecho. La mejor tierra es siempre la de color más oscuro; por lo tanto, aquella que se asemeja al estiércol podrido, debe preferirse siempre. Las tierras amarillentas son malas, las blancas apenas si despues de ímprobos trabajos y grandes abonos pueden ofrecer un mediano resultado.

Pero si bien el color es la principal cualidad, en cambio no es la única y sola: el calor y la humedad son poderosos auxiliares, que sabido es que sin calor no hay vida, ni sávia sin humedad.

Por regla general, al color de las tierras van unidas las circunstancias especiales que acabamos de indicar, toda vez que el color depende en muchas ocasiones del calor de los rayos solares, y la cualidad de retener las aguas sin convertirse en lodo las tierras, de la gran cantidad de *humus* que las negras contienen; más esto, como todo en el mundo, tiene sus excepciones, y no hay, por lo tanto, que dejarse alucinar ante la vista de una tierra negra, pues el color pudiera depender de agentes físicos, en contraposición con los químicos, que en realidad hay que buscar en los terrenos laborables, si bien éstos en algunas ocasiones no responden tampoco al objeto apetecido.

Sin embargo, bien puede decirse que toda tierra llamada vulgarmente de *miajon*, esto es, oscura de color, que retiene las aguas sin formar charcos ni arroyos, y que al secarse no se agrietea ni menos sufre depresiones, es buena para cualquier clase de cultivo. Las tierras duras no dejan fácil desarrollo al tallo ni á las raíces de ninguno de los tres grandes grupos en que está dividida la botánica, ó sea ni á los árboles ni á los arbustos, ni á las plantas ó hierbas, negándoles, además, por efecto de la falta de permeabilidad, el jugo que, transformado en sávia ascendente, ha de producir los nuevos brotes de flores y frutos.

Es error muy generalizado que los subsuelos contienen mejores cualidades que los suelos, por la razón de que no fueron extraídas las sustancias que contienen. La experiencia enseña que esto no es así; si un terreno se le arrancase todo el suelo y sobre el subsuelo se arrojaran las semillas, pronto se vería que, léjos de pingües resultados, se encontraban negativos en absoluto, por lo ménos durante el primer año y quizás parte del segundo. El aire, el sol y el agua, son agentes sin los cuales las tierras no desarrollan sus cualidades de madre de las plantas; las tierras que viven privadas de la luz y de la humedad, son completamente estériles.

El mejor abono que puede aplicarse á las tierras amarillas, que no retienen la humedad, es el *limo* de los rios; y tanto es así, que no existen tierras infecundas en los terrenos que fueron inundados por las grandes avenidas. Las provincias de Santander, Murcia sobre todo, ha visto centuplicados sus productos ordinarios despues de la horrible catástrofe que conmovió á toda Europa.

Cuando el *limo* trae mucha cantidad de arena, pierde virtud en proporcion al tanto que de ésta contiene.

Las tierras de limo son las más aptas para el cultivo de las hortalizas cuyas débiles raíces se extienden con facilidad suma, mientras que no ofrecen dificultades para el arranque.

La arena tiene la propiedad de absorber mucho calor ó mucho frio, segun las estaciones, así como la de no retener las aguas, y por lo tanto la humedad: de aquí que esta clase de tierras sean casi infecundas, y nulas en absoluto, cuando la capa es muy gruesa.

Tenemos, pues, que sin gran trabajo ni penoso estudio, en caso de no haber persona perita de quien asesorarse, se puede por cualquiera calcular de un modo aproximado las ventajas ó perjuicios que puedan resultar de escoger estas ó las otras tierras para el cultivo en general.

En resumen: para adquirir un terreno laborable, debe atenderse en primer lugar al color (el examen debe hacerse á entradas de invierno), despues al sabor, pues las tierras dulces son preferibles á las salobres; éstas solo sirven para muy determinado género de plantas, tales como las palmeras y algunas berzas; y por último, al olfato; las tierras que producen mal olor hay que desecharlas.

El examen por el gusto y el olor, varia en proporcion de 20 á 50 centímetros, segun que el terreno se quiera para plantas de pocas raíces, como el trigo, ó de muchas y profundas, como los árboles.

También debe atenderse á las clases de plantas que naturalmente crezcan en los terrenos sin necesidad de cultivo.

(Se continuará.)

A LOS COSECHEROS.

El Sindicato de exportadores de vinos

valencianos ha dirigido una circular á los cosecheros, de la que copiamos los principales párrafos, porque los creemos de interés para nuestros viticultores:

«Constituido el Sindicato de exportadores de vinos valencianos, y aprobado el reglamento de esta sociedad, ha acordado en sesion celebrada el día 24 de Junio último, dirigirse á los cosecheros de vinos, á fin de indicarles los procedimientos más convenientes para la fabricacion.

La competencia que hacen á nuestros productos las procedencias de Italia y Francia en los mercados más importantes que hoy poseemos, reconoce como causa principal el esmero en los procedimientos de fabricacion que proporciona al comercio de aquellos países primeras materias perfectamente puras, con las que pueden verificarse las mezclas convenientes para acomodarse á las exigencias del mercado, afinando los tipos y haciendo más agradable y mayor el consumo de esta higiénica bebida. Esfuerzos aislados de algunos exportadores valencianos han conseguido acreditar marcas, cuyo precio y seguridad en la venta permite realizar este negocio en buenas condiciones, y hoy más que nunca conviene imitar esta conducta, á fin de que la exportacion cuente con seguridad la preferencia de nuestros caldos en los principales mercados del mundo.

Difícil es conseguir este objeto si el cosechero no auxilia al exportador proporcionándole primeras materias en buenas condiciones, y ya que hoy aún no se ha realizado la division del trabajo este ramo de nuestra industria agrícola, es preciso que el viticultor comprenda las ventajas de las prácticas que aconsejamos.

La perfecta maduracion de la uva es una de las condiciones fundamentales para realizar una buena vendimia; ni un exceso de madurez, que aumente en demasía el azúcar á expensas de la coloracion y del aroma; ni un defecto, que produce un vino astringente, ácido y poco alcohólico. El esmero exagerado en la limpieza de las vasijas y locales, en la fermentacion y conservacion de los mostos, empleando solo el agua potable y piedras ó cadena para los primeros enjuagues, y el agua hirviendo en el último, es el mejor procedimiento para evitar que los vinos se alteren y tomen sabores que nunca pierden y disminuyen considerablemente su finura y valor; no deben emplearse ni la sal ni el ácido sulfúrico, ni cocimiento de yerbas aromáticas, que desvirtuarán el sabor natural del vino.

Un buen pisado que dislacere el tejido que contiene la materia colorante en el ollejo de la uva, un mecido enérgico que ponga en contacto constantemente este ollejo con el mosto, y una fermentacion completa, que desdoble la casi totalidad del azúcar del mosto en alcohol, permitirán la disolucion completa de la materia colorante. El relleno escrupuloso de los toneles ó vasijas de conservacion, el azufrado y los trasiegos, en época oportuna,

terminarán las operaciones fundamentales para la obtencion de un buen vino en las condiciones actuales de nuestra produccion que vende el mismo año lo que fabrica.

El empleo del yeso debe stirpase en absoluto. Los que sigan los procedimientos que aconsejamos conseguirán vinos con las ventajas de los enyesados, sin ninguno de sus inconvenientes; hoy la tendencia del cosechero es producir coloracion, pues hay que tener presente que la producida por el yeso ocasiona un desmérito en el vino, haciéndolo indigesto y mal sano, causas que han obligado á los gobiernos de todos los países consumidores á desechar, proscribiendo la venta de los que alcancen cifras superiores á dos gramos de sulfatos en un litro: hoy solo una rutina ciega é ignorante sostendrá esa práctica, que tanto perjudica al crédito de nuestros vinos: los precios que han obtenido este año los *no enyesados* demostrarán la verdad de nuestro aserto. La adulteracion del color, empleando colorantes de distintas procedencias, debe evitarse á todo trance; aconsejamos á los cosecheros no se fíen de los charlatanes, que para asegurar la venta de sus drogas comprometen el crédito y la riqueza de nuestras más ricas comarcas.

La ciencia tiene medios seguros para reconocer estos fraudes, y los litigios y las pérdidas que algunos cosecheros han sufrido, servirán de saludable escarmiento para apartar de este mal aconsejado camino á los que fácilmente prestan oídos á algunos insensatos especuladores.

Todo cuanto mejor y asegure la exportacion, mejorará y asegurará el precio de nuestros vinos; el interés del cosechero es perfectamente el mismo del exportador.

EL DESPALILLADO

Este es el punto de oenología que más concierne á la conservabilidad de los vinos; por consiguiente, el medio más cierto, más seguro y más económico para conseguirlo, consiste en introducir el tanino entre los elementos del mosto ó del vino, pues que este principio determina ó produce la separacion de dichas sustancias azoadas en estado de combinacion insoluble. Por lo demás, una apreciacion exacta de la riqueza sacarina del mosto seria la guía más segura para la práctica del despallado. Solamente en el caso de *mostos muy azucarados*, obtenidos tal, naturalmente, ó modificados por el arte, es en el que el alcohol y el azúcar aseguran la conservabilidad. En todas las otras circunstancias, el despallado no deberá tener lugar, pues que la presencia del tanino se hace indispensable. Y sin embargo, deberá hacerse una diferencia capital en la manera de proceder. Comprendemos, en efecto, que se quiera quitar ó eliminar el escobajo y las películas que aumentarían la acidez del líquido en todas las condiciones citadas más arriba, pero creemos

también que jamás debe quitarse las pepitas antes de la fermentación, puesto que ellas, son sobre todo las que producen el tanino. Se debería igualmente en la preparación de los vinos blancos hacer intervenir esta agregación de las pepitas y aun añadir, según la necesidad, una pequeña cantidad de tanino antes de las clarificaciones, las cuales eliminarían el exceso fácilmente, tal como se desea. Este será el solo medio de ponerlo al abrigo de las degeneraciones demasiado frecuentes que se observan en los vinos.

Que la práctica se atenga siempre a este principio general, que sin alcohol ó azúcar en exceso, ó sin una cantidad suficiente de materias tannantes, no hay garantía segura para la conservación de los vinos, á pesar de las ilusiones y esperanzas halagüeñas que pudieran formarse sobre este punto. La aplicación de este principio ofrecerá sin duda numerosas variantes; pero en cualquiera cosa que se haga, este será siempre el criterio infalible al cual se deberán someter, so pena de cometer errores irreparables. Estas observaciones encontrarán por otra parte su confirmación en el artículo siguiente, en que nos dedicaremos precisamente á las materias azoadas del vino.

(De la Revista Vitícola).

MERCADOS DE VINOS

Nuestra exportación con destino á Francia sigue muy sostenida, por más que el comercio de aquel pueblo viene demandando menores cantidades de caldo que en 1884. Durante los siete primeros meses del presente año ha importado la vecina república 4.686.565 hectólitros de vino, contra 5.442.552 en igual período de 1884, resultando por tanto una baja considerable, de 755.987 hectólitros.

Por fortuna, según queda dicho, nuestras procedencias no han seguido el movimiento que en general ofrece la importación, antes al contrario, mientras esta descende, España consigue un aumento, que aun cuando pequeño, no puede negarse es de suma significación, recordando lo deficiente de nuestra última cosecha y esa gran baja que se observa en el pedido total.

Desde 1.º de Enero á fin de Julio último hemos enviado á Francia 3.262.85 hectólitros, siendo así que en los mismos meses de 1884 solo expedimos con igual destino 3.220.639 hectólitros. Tenemos, pues, un aumento de 42.166 hectólitros.

En cambio, Italia ha bajado de 1.749.753 hectólitros á 475.608.

Como á primera vista advertirán los lectores de la Crónica, las cifras que dejamos apuntadas, las cuales acaban de ser publicadas por la Administración de Aduanas de Francia, son altamente halagüeñas para nuestras productoras comarcas; á pesar de la competencia que Portugal, Italia, Hungría y demás pueblos vinícolas nos hacen en el mercado francés, nuestros ricos y cada vez más codiciados caldos figuran nada menos que por las tres cuartas partes en las importaciones de la vecina república.

¡Lástima que en la próxima campaña no podamos prometernos tan brillante resultado, porque muchos de nuestros primeros centros de producción, entre ellos los de las Riojas, Navarra, Aragón y parte de Cataluña, no podrán llevar sus bodegas y depósitos, efecto de los estragos que han causado en sus viñedos los pedriscos, las lluvias perniciosas y el mildew, oidium y otras enfermedades criptogámicas!

La situación vitícola de Francia dista mucho de ser satisfactoria; á las pérdidas que viene causando la filoxera, cuyo terrible parásito prosigue cada año con mayor fuerza su misión destructora, hay que agregar en unos departamentos la *coulure* (mala floración) y en otros los daños del mildew y oidium ó los desastrosos efectos de las nubes de piedra. Estas han sido también en el país vecino más fuertes y generales que de ordinario, especialmente en el Mediodía, como lo demuestra el que solo dos departamentos de esta privilegiada región hayan perdido por aquellos accidentes

atmosféricos más de un millón de hectólitros de vino.

Según los cálculos y apreciaciones de varios periódicos profesionales de París, *Le Midi Viticole* uno de ellos, solo en 16 departamentos, por cierto los menos productores, se espera una cosecha superior á la media de los diez últimos años, que para toda Francia arroja la cifra de unos 45.000.000 de hectólitros.

Los Pirineos Orientales, Vienne, Loire-Inférieure, Gard, Indre et-Loire y otros once departamentos de menor importancia vitícola prometen un rendimiento igual al medio del último decenio.

Pero en cambio los 38 departamentos restantes, entre los que se cuentan los de mayor producción, como el Herault, Aude, Gironda, Charente, Charente Inférieure, Costa de Oro y Lot et-Garonne, tienen sus viñedos en mediano ó falta estado y el déficit por fuerza ha de ser en junto enormísimo.

La opinión es unánime en que Francia no conseguirá elaborar en la próxima vendimia los 34.780.726 hectólitros que alcanzó en la última de 1884, y no son pocos los que creen que la cosecha pendiente con dificultad podrá arribar á los 30.000.000.

El stock de vinos es por demás exiguo en todas las plazas de Francia y los precios han subido la en mayoría de ellas. Hé aquí los corrientes:

París.—Procedencias de Cariñena, de 55 á 60 francos hectólitro por las primeras clases y de 50 á 52 por las segundas; de Huesca, de 55 á 58 y 48 á 52 respectivamente; de Cataluña, de 38 á 44 y 32 á 36; de Alicante, de 54 á 58 y 50 á 52; de Haro, de 48 á 50 y 44 á 46; segundas de Benicarló, de 50 á 52; id. de Valencia, de 40 á 45; primeras de Navarra, de 52 á 54.

Burdeos.—Vinos tintos de Tarragona, de 390 á 430 francos la tonelada; de Alicante, de 420 á 440; superiores y clases corrientes de Huesca, á 500 y 430; bajos de Aragón, de 380 á 410; primeras clases de Toro, á 500; de otras bodegas de Castilla la Vieja, de 390 á 420; de la Rioja, de 450 á 480 las clases superiores y de 380 á 420 las corrientes; vinos blancos de la provincia de Huelva, de 310 á 330; id. de la Mancha, de 325 á 350.

Marsella.—Vinos de Alicante, de 46 á 48 francos hectólitro; segundas clases de Requena, de 25 á 27; procedencias de Nápoles, de 35 á 42 las primeras.

Havre.—Vinos tintos de España, de 40 á 45 francos hectólitro; id. de Portugal, de 44 á 54; id. de Italia, de 39 á 45.

Nîmes.—Vinos tintos de España, de 36 á 40 francos hectólitro; id. de Italia, de 36 á 38.

Celle.—Procedencias de primera clase de Alicante, de 44 á 48 francos hectólitro; de Utiel, de 38 á 42; de Vendrell, de 38 á 40; de otros puntos de Cataluña, de 30 á 32.

Los viñedos de Italia dejan muchísimo que desear y eso que la sequía y las altas temperaturas que se vienen sintiendo han contenido el desarrollo del mildew y de otros parásitos de la vid. La cosecha pendiente sin embargo, será, sin duda alguna, mayor que la de 1884, pero conviene no olvidar que la de este año fué tan misarable que no llegó en la vecina península á la mitad de una ordinaria.

Los fuertes calores, pedriscos y vientos huracanados han ocasionado pérdidas muy sensibles en la Sicilia.

En la comarca de Barletta han hecho igualmente daños de cuantía los vientos de Africa.

De Nápoles hay buenas noticias y mejores aun de Palermo, que es este año la región afortunada de Italia.

En Reggio (Calabria) se han descubierto últimamente algunos focos filoxéricos.

En Roma, Catania y Verona las cepas ostentan poco fruto y la vendimia será muy corta.

Los propietarios se retraen de vender las muy contadas partidas de vinos que les restan y los precios están firmes ó en alza.

Los primeros ajustes sobre cepas se han concertado en las cercanías de Verona de 25 á 30 pesetas el quintal de uvas.

De Hungría sabemos que la comarca del lago de Balaton dará abundantes y buenos vinos de mesa, pero Palhegy, Szarkahegy, Syrmie y otros términos

han visto destruidas sus cosechas por la piedra.

Los mercados de Hungría están encalmados y los precios contra lo que ocurre en las demás naciones productoras, están en descenso.

Los viñedos de Portugal libres de filoxera y de enfermedades criptogámicas, siguen hermosos prometiendo gran cosecha.

A última hora nos anuncian que los grandes calores principian á comprometer el magnífico resultado que todos esperan, pero á pesar de esto Portugal es la única nación que tiene sobrados motivos para mostrarse satisfecha por el estado de sus viñedos.

El mercado ofrece poco interés, debido á lo poco que queda disponible; algunas partidas se expiden para Francia, principalmente con destino á la plaza de Burdeos; los precios sin variación.—Z.

NOTICIAS

La creación de sindicatos de agricultores, autorizados en Francia por la ley de 21 de Marzo de 1884, no solamente tiene por objeto reunir elementos con que combatir las plagas, sino que también proyecta adquirir semillas, abonos, máquinas, etc., además de lo cual defenderán sus intereses y se ocuparán de otros fines análogos.

Se constituyen y funcionan sin previa autorización del gobierno, por expresarlo así ya la ley.

Cada día se organizan nuevos sindicatos, y para que se vea el buen resultado que producirán seguramente, bastará citar el acuerdo de el del Loire-et-Cher, que ha decidido adquirir para 1885-86 800.000 kilos de abonos diferentes.

Sirvanos esto de ejemplo para que imitemos algo de lo bueno que se hace en el extranjero, y que á bien poca costa pudiera realizarse aquí habiendo unión y buen deseo por parte de todos.

Sea tristes las noticias que se nos dan y podemos comunicar á nuestros lectores acerca de la próxima cosecha de vino no solo por lo que afecta á pueblos como Bulbente, Vera, Borja, Calatrua, Caspe, Daroca, si que también en esta población donde los viñedos atacados del mildew ó peronospora, se ven en un estado que hace suponer la pérdida de la cosecha aun teniendo especial cuidado de cojer la uva en distintas veces, según vaya estando en sazón.

Persona perita que ha hecho algunas observaciones, nos dice que cosechero que recojía 100 alqueces, apenas si este año conseguirá obtener 20. También ha observado que en términos donde el viñedo está atacado, quedan libres de la plaga algunas cepas que se hallan situadas en puntos elevados.

Viajeros llegados recientemente del Valle de Losa, en la provincia de Burgos, dicen que estos últimos días no ha quedado allí viva ni una gallina, pues todas han muerto víctimas de alguna epidemia indudablemente.

El temporal de lluvias ha sido general en toda España, y en algunos sitios con tanta fuerza y tan continuadas que más que lluvia de verano parecían propias del otoño; con este motivo la temperatura ha descendido en toda España, y las labores de eras se han visto una vez más interrumpidas.

Con motivo de la epidemia reinante, la mayoría de las ferias que en muchos pueblos de España se celebraban en este mes, han sido suspendidas ó aplazadas; no las citamos porque son muchas y ocuparían mucho espacio, pero nuestros lectores tendrán conocimiento de ellas,

ya por la prensa noticiosa ó por la de la localidad.

En Marzo de 1886 se celebrará en Burdeos un Congreso nacional vinícola cuyo fin es estudiar las enfermedades de la vid y los medios de prevenirlas y combatirlas, y los procedimientos de reconstituir las destruidas.

En Setiembre próximo se inaugurará una escuela práctica de agricultura y lechería en Saulxures (Vosgos-Francia.)

En las cercanías del Freser, entre Ripoll y Capdevanol, existe un gran número de árboles cuyas hojas han aparecido secas en sus dos tercios inferiores. El fenómeno se hace más notable en los chopos, y según parece se ha observado también en algunos puntos de la comarca del Vallés, atribuyéndose á un viento que sopló días atrás. El vulgo comenta esa particularidad, y la combina fácilmente con la causa de las enfermedades, que hace algun tiempo reinan en Ripoll.

Dicen del Puerto:

«Los negocios de vinos algo más animados; la temperatura rara y desigual; á cortos intervalos calor, vientos frescos y húmedos, en fin, todo menos lo que debía esperarse al concluir el presente mes.»

En los Estados-Unidos hay más de 300.000 lecherías que fabrican queso, mantequilla y además venden leche. El número de vacas pasa de 15.000.000. En 1880 se fabricaron 700.000.000 de libras de manteca y 250.000.000 de queso.

En el mes de Octubre próximo se celebrará en Buda-Pesth (Hungría) un Congreso agrícola internacional. Las discusiones versarán especialmente sobre la producción de cereales en las diversas partes del mundo, y sobre la organización del crédito agrícola.

Los agricultores que deseen asistir á la Asamblea, deben solicitar las invitaciones de Mr. Luis d'Ordody, secretario general de la Sociedad de Agricultores de Hungría.

Las autoridades del Estado de Grajes han resuelto dedicar un día del año exclusivamente á plantar árboles, arbustos y vides, particularmente en las lindes de las carreteras y caminos.

Convendría introducir en España esta costumbre, pues á más de los grandes beneficios que reportaría á la agricultura, ganarian mucho las condiciones climatológicas é higiénicas del país.

La lana de madera.—Mientras en América el uso de este producto (así llamado porque consiste en tiras muy delgadas procedentes de los desechos de las maderas), se ha generalizado mucho de cuatro años á esta parte, su empleo en Europa continúa siendo muy limitado.

Hasta hace poco sólo algunos se han decidido á emplear la lana de madera (especie de crin vegetal), no solamente para embalaje, sino también, y con gran ventaja, para la confección de jergones, así como para reemplazar los trapos en la limpieza de las máquinas, para la filtración y para otros varios usos, escogiendo para cada uno de ellos la especie de madera más adecuada.

Como los desechos de madera de todas clases pueden servir para la fabricación de la lana de que se trata, y las máquinas que la producen pueden, según la finura que se quiere obtener, ela-

borar hasta 450 kilogramos diarios, cabe afirmar con razón, que la lana de madera es, comparativamente a la madera y a la paja, la materia de embalaje más económica.

Por otra parte, el heno ó la paja suelen estar húmedos, y el primero pocas veces se halla exento de brozas resistentes de otras plantas, cuyas circunstancias son impropias para el embalaje.

En la colchonería, guarnicionería y tapicería, la lana de madera es, después de la crin, la materia más elástica, y hasta preferible a cualquiera otra cuando proviene de maderas resinosas á causa de que no absorbe la humedad y aleja los insectos.

El observatorio meteorológico de Nueva-York comunica, con fecha 28, el aviso siguiente:

«Un tornado de gran violencia camina hacia el Sudeste. Ahora se encuentra algo al Sur de Halifax. Lleva una velocidad aproximada de 25 millas por hora. La trayectoria probable es hacia el Noroeste, atravesando el Atlántico entre los 45° y 50° de latitud. Su centro se halla en el Norte de Irlanda, y causará perturbaciones en la Gran Bretaña, las costas de Francia y Noruega, entre el 31 de Agosto y el 2 de Setiembre.»

Partidas de vino exportadas por la bahía de Cádiz, el día 27:

Para Londres, 251 botas, 3 cuartas y 60 cajas; para Gibraltar, 3 botas, 1 media y 11 cajas; para Roval, 3 botas y 1 media; para Burdeos, 75 botas, 1 octava y 59 cajas; para Cete, 9 botas, 1 cuarta y 6 cajas; para Marsella, 35 botas, 1 cuarta y 12 cajas; para Helsingfors, 8 barriles.

El ministro de Agricultura de Italia ha presentado á las Cámaras el siguiente proyecto de ley para combatir la falsificación de los vinos.

En el preámbulo se sienta la necesidad de prevenir y combatir las falsificaciones para conservar el crédito de los vinos italianos en el extranjero.

He aquí los artículos de que consta:

1.º Hay falsificación ó sofisticación desde el momento en que se añade á los vinos una sustancia cualquiera que no sea idéntica á las que contiene naturalmente aquel caldo. También la hay cuando se añaden sustancias idénticas en cantidad que exceda, entre ciertos límites, á las proporciones en que se encuentran en el vino natural. El vino falsificado ó sofisticado de este modo se considera como vino artificial.

2.º Los vinos artificiales, en el comercio, deberán ir acompañados de una declaración que indique explícitamente y con mucha claridad la naturaleza del producto; á falta de esta declaración el vino se tendrá como natural.

3.º Decretos posteriores darán á conocer las sustancias cuyo empleo impide el gobierno en la fabricación de vinos y las proporciones en las cuales pueden tolerarse ciertas sustancias.

4.º Las infracciones á los artículos 2.º y 3.º de la presente ley serán castigadas con una multa de 50 á 500 pesetas y el vino falsificado ó sofisticado se confiscará, sin perjuicio de aplicar contra los culpables el castigo previsto en el código penal.

5.º El expendedor que se oponga á la venta de vino á las autoridades ó á un particular que hubiera declarado querer hacer la adquisición para analizarlo, ó que no quiera facilitar las cantidades necesarias para el análisis, será castigado con una multa de 100 pesetas.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:
PUERTO DE SANTA MARIA (Cádiz) 28 de Agosto.

Muy señor mío: El poco movimiento habido en esta ciudad ha sido la causa de no remitirle datos como lo hago hoy.

Se efectúan ahora algunas transacciones en vinos, aunque pocas habiendo vendido en estos últimos días D. Lucas Pernia á la Sra. Viuda de Tosar 100 botas de vinos bajos, y algunas de vinos finos D. Jose Pastor á D. Tomás Osborne.

Los vinos bajos viejos escasean, encontrándose sin movimiento alguno las soleras de los finos, pues solo se efectúan operaciones en los chicos, cuyos precios son hasta 100 pesos bota de 516 litros.

La cosecha de uva es abundante y en excelentes condiciones, habiéndose empezado á comprar las de arena á 4 reales arroba, y escaseando las botas llamadas de extracción para su envase á causa de no facilitarlas como en años anteriores, las casas extractoras á los cosecheros pobres, con el solo fin de que las envinasen. Los vinos dulces muy baratos á causa de las muchas existencias que hay en bodegas.

En estos últimos días aumenta el consumo de los aguardientes del país por no querer nadie usar los de Berlín, á causa de las cuestiones pendientes por la piratería de Alemania efectuada con nuestras islas Carolinas.

El trigo de superior calidad se encuentra de 44 á 46 rs. fanega; garbanzo superior, á 160; el menudo, de 80 á 85 y la cebada, de 20 á 24.—J. L. G.

BRIONES (Rioja) 2 de Agosto.

Habiendo mejorado el tiempo, cesado las tormentas y las lluvias, los labradores aprovechando este, se apresuran á trillar que casi está terminado, rindiéndoles poco más de la mitad que otros años y en malas condiciones.

El vino está algo encalmado aunque los precios se mantienen firmes, cuyo precio corriente es de veintiseis reales la cantara de (16,04 litros) y las cantaras extraídas durante este mes son 13.434.

Son cuantos datos puedo comunicar á Vd. por hoy.—J. B. G.

CENICERO (Rioja) 30 de Agosto.

Triste y desconsolador es el aspecto que en el día presenta el viñedo en este término municipal. A los pocos días que cesaron las lluvias y vinieron días claros y calurosos se dejó ver en el viñedo tempranillo el desprendimiento de las hojas y seca de las uvas. Se creyó en un principio que solo esta planta sería atacada; pero hoy la epidemia se halla en general y solo la cepa de blanco y rajoles la que se encuentra más resistente.

Extensos viñedos, en particular en tierras flojas y aguanosas, la mayor parte de las uvas están secas y solo cubiertas por la poca sombra que suministra la hoja nueva que ha brotado de los nietos y puntas del sarmiento, por manera que esta nueva hoja es también atacada; el poco fruto que se libre será probable se pierda ó no venga á su perfecta madurez, por lo que nada podemos hoy pronosticar respecto á la cosecha que resulte, porque en mucha parte de la jurisdicción amenaza ser casi nulay solo podrá tener algo esperanza en las tierras que aquí llamamos término, por ser estas más fuertes y conserva algo de capa, y por otra lado apenas se deja ver algún grano emberado cuando ya por esta época otros años se sacaban cargas de uva á su venta.

Como las existencias de vinos son cortas se limita el comercio á dar salida á lo ajustado anteriormente, ajustando algo sin que los precios tiendan á la baja.—A. M.

ELVILLAR (Rioja) 26 de Agosto.

Después de largo silencio tengo el sentimiento de participar á Vd. que cuando estábamos creyendo habernos librado en parte de las fatales consecuencias producidas por los fuertes nublados, nos vemos afligidos por la peronospora vitícola (mildiu), á juzgar por los síntomas que se notan en nuestro viñedo, sin excepción alguna, pues se advierte que las hojas se secan y el sarmiento queda desnudo con un color negruzco y á poco que se agite el racimo se desprende gran número de granos.

Las operaciones de trilla van dando fin, los rendimientos son muy pobres,

de modo que va á ser un año de muchas necesidades, y ¡quiera el cielo que no seamos castigados con la epidemia del cólera como lo hace con gran número de provincias de España.—P. A. G. B.

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS (Madrid) 30 de Agosto.

Poco bueno puedo decir á Vd., Sr. Director; no parece sino que el hado del infortunio nos rodea; sin embargo, y gracias á Dios, tenemos un gran consuelo; una salud inmejorable, lo que nunca se ha conocido en estos meses de verano, pues en medio de la abundancia y baratura de hortalizas, frutas, etc., etc., ni aun puede decirse que hay enfermos, ni las cuartanas y tercianas de costumbre anual.

Pues bien, volvamos al asunto, anteaayer amaneció lloviendo, siguiendo todo el día con intervalos de copiosos aguaceros como si hubiera sido en uno de los lluviosos días de invierno; esto ha producido una gran pérdida en el rico albillo, abriéndose ó rajándose las uvas y siendo inútiles para la venta en gran cantidad. ¡Paciencia!

Las operaciones del Agosto se han terminado dando un resultado mediano; el trigo lo tenemos á 48 rs. fanega, el centeno á 34, la cebada á 30, los garbanzos á 30 rs. la arroba y á 32 según clase; también los hay más baratos pero inferiores, y las algarrobas de 25 á 26 reales fanega.

El vino á 18 rs. arroba, algun tanto encalmado, hay una existencia de 24.000 arrobas y creo será ocasión de hacer algun negocio quien se adelante á comprar, porque se cree haya quien tenga intención de esperar se acerque la próxima cosecha para sacar partido de algun apuro, pero es posible se lleve classo.

Ya he leído el escrito de los viticultores que tratan de perseguir á los que adulteran el vino, y con mucha razón; por lo cual, me atrevo á asegurar que el vino de esta localidad, todo ello esta limpio y libre de adulteraciones, siendo únicamente el zumo de la uva sin mezclas ni composturas de ninguna clase.

Ademas el vino de esta localidad no necesit mezcla de ningun género; su tinte excelente y como pocos vinos, tanto que lo llevan para dar color á otros vinos claretos, como los de La Mancha, por ejemplo, una fuerza alcohólica de 16 á 17 grados Salleron, ó sea para la Francia una suavidad y aroma envidiables, que al paladar más ingrato se hacen gustosos; y en cuanto al color, su brillo, vivo como el chocho de la mejor granada, hace que encante á la vista y el estómago pida su consumo, en fin, son ricos en alcohol, tinte, gusto y hermosura.

Tampoco debo ocultar que, como medida preventiva, es posible se supriman las funciones del 8 del próximo Setiembre; este es el parecer de la inmensa mayoría de estos vecinos, porque teniendo inmejorable salud, en que ni hay enfermos, sería una insensatez exponerse á fatales consecuencias.

Los olivares y la uva tinta han ganado con estas aguas, así como las huertas y terrenos de siembra en que se empiezan á dar las labores para ella; pero el oidium se propaga mas, á mi ver, con tanta humedad, no ocultando que, según la explicación que hace la CRÓNICA, también tenemos el mildiu, aunque por hoy, solo hay señales en varios viñedos, pues se ven en las hojas de algunas cepas, y en otras están llenas, como de viruelas, teniendo en la cavidad que hacen una especie de moho blanco en un principio que después va pasando ó degenerando en amarillo, aniquilando la cepa y el fruto donde esto se halla.

Por último, ¡quiera Dios no sea más y que el huesped del Ganges no nos visite! en cuyo caso, nadie morirá de hambre porque buscaremos el remedio según sea la llaga.—R. M.

ATEA (Zaragoza) 27 de Agosto.

Pocas noticias y esas no buenas puedo dar á Vd.; las viñas están muy medianas lo cual ha sido efecto de los muchos pedriscos que nos castigaron y aunque algunos labradores podaron sus viñas después de sucedido aquel daño, cuya operación hizo brotaran con lozanía, y aunque tienen uvas, no se cree lleguen á madurar por falta de tiempo.

La recolección de cereales toca á su término, pero tampoco su resultado satisface á los labradores.—Un suscriptor.

AZPEITIA (Guipúzcoa) 30 de Agosto.

Las noticias que le puedo comunicar

son las siguientes: salud completa en Guipúzcoa, un temporal de lluvias inmejorable para el campo, mal año de frutas, particularmente de manzanas; no hay nada, ni siquiera para remedios, siendo la riqueza más importante del país, y poca esperanza de castañas que se ven enfermando muchos árboles; maices y alubias tienen buena traza, y de trigo se ha recogido una cosecha regular. Gracias á Dios, ya podemos estar contentos cuando estamos libres de la enfermedad que está amenazando toda España menos aquí. Sin más noticias.—J. M. S.

PEÑARANDA DE BRACAMONTE (Salamanca) 28 de Agosto.

Ya se ha concluido la siega, pero si el temporal continúa de aguas como está, la faenas de eras no se podrán hacer, y los perjuicios serán aún mayores para el pobre labrador que siempre está intranquilo ya por unas causas ya por otras.

El mercado algo más animado pero no mucho, las entradas fueron pocas y los precios; trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, de 25 á 26; algarrobas, de 26 á 27.—R. J.

Llamamos la atención sobre el anuncio de los imitadores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto sucio, sin género alguno de duda contra el agrio y ácido de los vinos, reuniendo la ventaja de que se usó del mismo es completamente inofensivo á la salud.

ENÓFILO DE AMIEL

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

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

Aplicación.—Para una barrica de 60 arrobas echo cucharadas medidas al raso. La instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 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, acompañando el importe de aquellas en libranza del giro mútuo, letra de fácil sobre ó sellos de correos, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informe á los señores cosecheros y negociantes, que admiten vino á la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

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

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

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 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, raíles, 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 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 si 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.

DEPÓSITO 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 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 planera, 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 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 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 velez y prensa de uva, donde euden 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 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 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 casinos, consumistas, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe 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

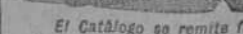
y llenar Botellas

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

38 Medallas
 ORO,

PLATA Y BRONCE
 1.º Premio

BURDEOS 1882



El Catálogo se remite franco de porte
 Provisiones generales para bodegas y almacenes, utillaje de toneleros, máquinas vinícolas, Bombas estacionarias para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquinas para capsular, etc.
 E. GERVAIS y C.ª, Constructores
 23 y 30, Cours Judaïque
 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

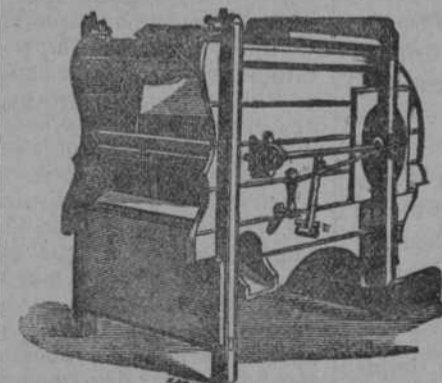
Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las *Lejadoras económicas privilegiadas* y REGIA FENIX privilegiada.

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.