

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 1.º de Julio de 1885

NUM. 782

CONSERVACION DE VINOS, MOSTOS, VINAGRES Y CERVEZAS POR MEDIO DEL ÁCIDO CARBÓNICO.

Sabido es con cuanta facilidad se alteran en contacto del aire los mostos, vinos, vinagres y cervezas, y los muchos cuidados y procedimientos que se han aconsejado para evitar esta alteración. Un nuevo método, bastante sencillo y eficaz, es el siguiente:

Basta introducir en las cubas, toneles, tinajas ó vasijas de cualquier clase donde se depositen las sustancias referidas, gas ácido carbónico, que siendo más pesado que el aire, se deposita en la superficie del líquido formando una capa que aísla á éste por completo, privándole del contacto del aire mejor que la más hermética tapadera.

A medida que se vaya vaciando el recipiente, el gas va descendiendo, apoyándose siempre sobre la superficie del líquido con lo cual queda siempre privada del contacto del aire hasta la última gota. Si la vasija es un tonel que se emplea para almacenar líquidos, los cuales se trasiegan cuando convenga, sustituyéndolos en seguida por otros en el mismo envase, la capa de ácido carbónico queda siempre allí encerrada, conservándose, si no indefinidamente, por lo menos largo tiempo.

La manera de operar para obtener la capa aisladora de ácido carbónico es muy sencilla.

Se toma un frasco como de un litro de capacidad, y se ponen en él unos 200 gramos de mármol partido en trozos pequeños, ó bien piedra caliza triturada en la misma forma. Se tapa después el frasco con un tapón con dos agujeros, por los cuales atraviesan dos tubos de cristal: uno que no pase de la cara inferior del tapón, y otro que llegue hasta cerca del fondo del frasco. El primer tubo sirve para dar salida al gas que se forme, para lo cual va unido por la extremidad exterior á un tubo de caoutchouc y el segundo para volver por él en el interior del frasco, y sirviéndose de un embudo pequeño, unos 200 gramos de ácido clorhídrico comercial. Una vez que se eche el ácido en el frasco se agita éste y se verá como se produce una rápida efervescencia, debida al ácido carbónico que se desprende del carbonato de cal, atacado por el ácido clorhídrico. Las cantidades indicadas de caliza y de ácido bastan para producir unos 20 litros de ácido carbónico; cantidad suficiente para formar tapadera en un tonel donde se trate de conservar vino, vinagre, etc.

El ácido carbónico obtenido marcha por el tubo de caoutchouc á un frasco con agua, para que se lave y purifique, y desde éste al recipiente donde se encuentre el líquido que se quiere preservar del contacto del aire.

Este procedimiento de conservación se produce naturalmente durante la fermentación de los mostos en la fabricación del vino y de la cerveza, cuando se procura que en las vasijas en que aquella se verifica quede siempre un

buen espacio entre la superficie del líquido y los bordes de las vasijas, para que el ácido carbónico que se desprende durante la fermentación se aloje en dicho espacio y forme una excelente tapadera que evite el contacto del aire, sin cerrar por esto la vasija, con lo cual se impide la acetificación del mosto y no se da lugar á que aumente la presión en los envases y estos revienten.

V. DE VERA Y LOPEZ.

COMERCIO CORCHERO EN ANDALUCÍA Y EXTREMADURA.

Son interesantes las noticias que nuestro apreciable colega *El Lunes*, de Sevilla, publica acerca del movimiento mercantil de la industria corchera, tan importante en España. Hélas aquí.

«Siguen pidiéndose con insistencia la segunda de 18, regulares de 20 y los cortos puntudos de 15. Cuantas balas se fabriquen de las referidas clases son vendidas sin demora, y á precios muy convenientes.

No sucede lo mismo con los regulares de 18, en cuya clase, siendo flaca, ni tiene venta, y si por casualidad se efectúan algunas, son á precios bastante bajos. Aconsejamos á los fabricantes hagan la menor cantidad posible de esta última clase, particularmente en 4.º y 5.º, que fabricada esta clase de corcho en 20 líneas, se obtiene más fácil venta y mejor precio.

La mayor parte de los fabricantes y negociantes en corcho han empezado ya sus faenas de recolección del mismo, y como sabemos que algunos empezarán casi al mismo tiempo que lo sacan del árbol á cocerlo y fabricarlo, estamos en el deber de decirles que tienen un perjuicio de 20 ó más por 100 que cuando ya ha pasado por el corcho uno ó dos meses después de sacado.

Este año, con motivo de haber sido la primavera muy lluviosa, el corcho, por regla general, tiene mucho verde, y por consiguiente, de un 15 á 20 por 100 más de peso que otros años.

El mercado de tapones en esta comarca sigue bastante animado, y exceptuando los regulares flacos de 18 líneas, casi todas las clases son pedidas.

También se nota que algunas casas compradoras mandan fabricar clases de 20, 18 y 15 líneas largos, por 11½ y 12½ de corona; sin duda como clases especiales para el mercado de Italia, no es fácil tenerla fabricada. Si estas clases se acostumbra nuestros exportadores á negociárselas, de seguro habrá logrado mucho la industria corchera, porque ya se sabe por experiencia que el corcho grueso tiene más ventaja fabricándolo en estas clases especiales.

2.º de 20: Solicitadas á precios regulares.

Regulares de id.: Como siempre, muy solicitados y á buenos precios; cuantos se fabriquen en estas clases son vendidos sin demora.

Modelillo de 20: Buenas ventas cuando no contienen de 8½ abajo.

2.º 18 líneas: Muy solicitada en calibre de 10 á 11, y á buenos precios; de esta clase se venderían hoy cuantas balas se remitan á esta plaza.

2.º de 18 imperial: Buenas ventas á precios buenos.

Regulares de 18: Se va aproximando la temporada en que esta clase suele tener salida; hoy ya se nota alguna animación cuando la calidad es buena.

Imperial regulares de 18: Buenas ventas y á buenos precios.

Pinta de 18: Regulares ventas en calibre de 8½ á 9½; las de 8½ abajo sin aceptación.

Regulares cortos de 15: Alguna demanda y á buenos precios.

2.º cortos de 15: Ventas á precios regulares.

Regulares puntudos de 21: Solicitados pero á bajo precio.

Damajuanas: Pocas ventas en esta clase y á los precios de 7 á 9 pesetas.

Cortos puntudos, 15 de 9½ á 11: Continúa la demanda en todas sus calidades.

Idem 15 de 8½ á 9½: Solicitados y á buenos precios.

Los cortos puntudos siguen teniendo salida para Alemania; en Lónires tienen alguna venta.

Corcho en plancha: de los corchos han quedado pocas existencias en esta plaza, y casi ninguna en provincias, y, por lo general, en poder de grandes comerciantes, que no han querido venderlos.

Pocas ó ningunas han sido las ventas de corcho en esta última quincena, exceptuando algunas cerradas para los fabricantes en pequeño, que no varían de los precios fijados en revistas anteriores.

MERCADOS DE VINOS

En los de *Castilla la Nueva* se sostiene la exportación con destino á Francia y aumentan las ventas para el consumo interior; así es que los precios tienden al alza.

En Santa Cruz de Mudela (Ciudad-Real) se pagan con animación los vinos tintos de primera clase á 18, 18,50 y 19 reales la arroba, ofreciéndose los blancos de 15 á 16.

De Daimiel sabemos han cambiado de mano cerca de 6.000 arrobas de tinto y blanco á 16 y 15 rs. respectivamente; las existencias de las dos clases son todavía de importancia en aquella bodega, cosa que ocurre en muy contados pueblos de La Mancha.

De Alcazar de San Juan ya tenemos dicho que se han agotado por completo los blancos; los tintos, que por cierto escasean mucho, son solicitados con empeño de 16 á 18 rs. la arroba, pero no todos los propietarios ceden á estos límites.

En Tomelloso no quedan ni blancos ni tintos; la campaña ha terminado por completo.

En Torrenueva operan los almacenistas y portadores con bastante actividad sobre la base de 12 á 13 rs. la arroba por los blancos y de 15 á 16 por los tintos de primera.

Alhambra y Argamasilla de Alba venden por regla general á 14. Calzada de Calatrava de 14 á 15, y Membrilla á 16. En las tres bodegas se negocian buenas partidas y la cotización revela notoria firmeza.

En Miguelterra acaba de hacer el co-

mercio respetables acopios; rigen para el tinto los precios de 14 á 15 rs. la arroba y para el blanco los de 12 á 13.

Los comisionados han contratado en San Martín de Valdeiglesias (Madrid) unas 3.000 arrobas á 18 rs., pero los arrieros se presentan retraídos por la subida de precios.

En Arganda aumenta la extracción para la provincia de Segovia, no dejando de hacerse negocios con destino á Bibao y otros pueblos del Norte de la península; los precios muy firmes.

De Colmenar de Oreja siguen expidiéndose fuertes cantidades para Madrid, Santander y otras capitales, detallándose de 20 á 22, y aún parece se ha cotizado algo á 22,50 ó 23 rs. la arroba.

Los vinos de Noblejas (Toledo) disfrutan de una demanda que no puede menos de halagar á los cosecheros; los precios también son seductores, pues fluctúan entre 19 y 20 rs. la arroba.

En Puebla de Montalbán está el blanco á 17 y el tinto á 19.

En Villacañas se han hecho ajustes de 12,50 á 14.

Los propietarios de la Puebla de Don Fabrique abrigan grandes esperanzas por las pocas partidas de vinos tintos que les restan; el caldo blanco se ofrece de 10 á 13,50 rs., según la calidad.

En Ocaña puede darse por terminada la campaña, toda vez que la existencia que encierra esta bodega se considera muy insuficiente para cubrir las necesidades del consumo local.

En Mora se han agotado los tintos, y los blancos se demandan de 17 á 19 rs. la arroba.

Villagarcía y San Clemente, pueblos de la provincia de Cuenca, venden á 14 y de 11, á 12,50 rs. respectivamente.

En Tarazona existen buenas partidas disponibles.

Castilla la Vieja.—De esta región debemos repetir lo que dejamos dicho para Castilla la Nueva; la exportación para el extranjero no aflaja y en cambio aumentan los pedidos de vinos claros para el consumo interior; los precios muy firmes ó en alza.

En Pozaldez es extraordinario el movimiento; durante la última quincena se han enviado á Francia 10 ó 12 wagones y otros 14 para varias capitales de Castilla; el blanco se cotiza á 16 y el tinto á 17, tipos que acusan alguna mejora.

En Valoria la Buena únicamente se han ajustado en la semana pasada 450 cantaros de 17,50 á 18, á cuyos precios pueden desde luego adquirirse de 3 á 4.000 cantaros.

En Rueda ofrecen interés las transacciones, cotizándose los vinos blancos del año de 13,50 á 14,50 rs. el cantaro y los tintos de igual cosecha de 14 á 15, los añejos se venden de 20 en adelante.

En Peñafiel se han reanimado los negocios.

De Ataques nos participan se concertaron el otro día varias partidas de blanco á los precios de 15 á 16 rs. el cantaro; los tintos no se logran á menos de 18 á 20.

Los vinos de este último color son siempre muy pedidos en Tudela de Duero, por cuyo motivo se pagan corrientemente á 20 rs., en cambio los blancos no pasan de 14 y 14,50.

De la estación de Valladolid se han expedido diez wagones para París y otros dos para Torrelavega; sobre wagon y sin derechos se cotiza de 20 á 22 rs. cantaro.

Villafraanca del Bierzo vende de 15 á 17 y Villanueva y Leon de 13,50 á 14,50.

Todas las bodegas de la provincia de Zamora llevan muy adelantada la exportación de su cosecha, detallándose en la

capital de 16 á 18 y en Toro de 17,50 hasta 23, según la clase.

Asnido (Palencia) ha despachado 2.000 cantaros cotizados de 12 á 13.

En Baltanas se han hecho algunas cubas de 14,50 á 15,25 rs. el cántaro.

De Cívico de la Torre nos participan que desde que el precio general se fijó en los 18 rs., se han encalmado las operaciones.

El vino de Gumiel del Mercado (Burgos) es activamente solicitado por los comerciantes franceses á 18 rs.

En Roa se trabaja en pequeña escala de 15,50 á 16, pero es de advertir que también se registran negocios á 18 y se ofrece por una selecta partida el precio de 20.

De Lerma se han sacado dos cubas de claro á 15.

Riojas.—Los vinos de gran color disfrutan de una estimación fabulosa, y los claros van subiendo también aun cuando no tanto como aquellas clases, que son las que en primer término sostienen nuestro comercio con Francia; la existencia de unas y otras muy mermada en las dos Riojas.

En Bionos sigue contratándose de 23 á 24 rs. la cántara.

En varios pueblos del partido de Haro se ha comentado mucho esos días la oferta que se dice hecha á D. Galo de Poves por un conocido negociante, de pagar á 28 rs. todo el vino que aquel ilustrado y rico cosechero conserva en su bodega de Casalarreina.

En Laguardia se han cerrado nuevas partidas de 18 á 21.

El mercado de San Asensio sigue animado, cotizándose de 20 á 24; quedan sin enajenar unas 12.000 cántaras, cantidad por demás insignificante para el caldo que elabora dicho pueblo.

Al tipo de 24 rs. se han medido algunas cubas en Haro.

Por varias de claro se ofrece en Cuzcurrita á 19, sin que sus dueños acepten tal proposición; los vinos regulares se pagan de 17,50 á 18.

A Alesanco acuden bastantes carros, presentando animación el mercado; rigen los precios de 17,50 á 18,50 rs. la cántara.

En Azofra se vende de 18 á 19, en Cordovin de 16 á 17 y en Torrecilla sobre Alesanco de 14 á 14,50; queda corta existencia en todos estos pueblos y lo mismo en los demás de la comarca de Najera.

Navarra.—Los comisionados se disputan las bodegas de vinos negros y el movimiento de alza continúa haciendo progresos.

En Corella han cambiado de mano cerca de 16.000 cántaros (11,77 litros) á los precios de 16, 17 y 18 rs.

Para el extranjero se han realizado en Fitero otros 3.000 cántaros á 18, no habiéndose vendido más por el retraimiento de los afortunados tenedores.

Con destino á Bilbao ha dado salida Artajona á 1.500 cántaros cotizados á 14,50.

En Falca resta muy poco disponible y se detalla á 15.

Por las mejores cubas se ofrece en Peralta hasta 17 rs.

En Cintruénigo es regular la demanda y rigen los precios de 15 á 17.

Para las provincias vascongadas se exportan de Miranda de Arga algunas partidas, no de importancia porque los envases están en su mayoría vacíos; se detalla á 15.

Menos caldo conserva aún la bodega de Lerin, cuyo pueblo cobra de 15 á 16 reales.

En Olita hay ricas clases y en regular abundancia, que se ofrecen en mejor condición que en otros mercados de Navarra, aviso que es de creer no desaproveche el comercio.

En Sangüesa no es importante la demanda, pero esto no quita para que los precios se eleven; se cotiza de 13 á 14 por regla general y á 16, como excepción, por las cubas mejores.—Z.

NOTICIAS

El pedrisco que descargó en Roa el 22 de Junio, alcanzó también á los términos de la Cueva de Roa, Marabrilla de Castrejón, Quintana, Anguit, y otros pueblos de aquella comarca, causando en todos ellos graves daños en los viñedos y sembrados.

El 26 del citado mes otra nube de piedra destrozó los campos de Retuerta y otros términos de Albacete.

En Lerma (Burgos), Moros (Zaragoza), Alcubieme (Huesca) y Corella (Navarra), han sufrido por el mismo motivo todas las cosechas pendientes.

Por efecto de las últimas lluvias y del tiempo húmedo que se experimenta, parece que en algunas comarcas de Cataluña se empieza á notar la aparición del mildiu en las viñas, que tanto mal produjo el año pasado.

Se nos ha dicho que en el Plá de Baiges hace estragos, y por la parte del Papiol se nota más cada día.

También aparece en el llano de Barcelona en varias fincas, que circuyen la capital, especialmente en los términos de San Felú de Llobregat, San José Desvern, Esplugas, Hospitalet, y otros donde se ven amarillear á trechos los pámpanos.

Un labrador conocido nuestro, dice que, al igual del año pasado, observa que cuando el mal da más señales de su intonsidades en la semana llamada de San Juan. Sin embargo, hay personas que son de parecer que si continuaran los calores y el tiempo fuera seco y con buen sol, el mildiu se detendría en sus progresos, y tal vez desapareciera en parte.

Según el tomo II del *Censo de España*, el profesorado lo ejercen 33.892 varones y 10.974 hembras.

Al comercio se dedican 113.000 varones y 21.685 hembras.

Los dedicados á la medicina y profesiones auxiliares son 17.026 varones y 727 hembras.

La propiedad territorial, agricultura, ganadería é industrias derivadas, ocupan en España á más de 4.000.000 de hombres y cerca de 1.000.000 de mujeres.

Dice *La Crónica de Lúcar* que se ha vendido merluza en Navia á real la pieza á escoger, y en Ortiguera á cuatro perri-chicos, lo que prueba la abundancia de este sabroso pescado, lamentándose que las industrias de salazon y conservas no se pongan en actividad á la vista de la inmensa riqueza que podría desarrollarse para bien de todos, máxime no contando con la veda en todo el año, como sucede con otras clases de pesca.

Tan copiosa fué la lluvia mezclada de grueso granizo que cayó el jueves sobre Granada, que á pesar de no haber durado más de quince minutos, el agua alcanzó más de un metro de altura en varias calles.

Los vecinos de Altafulla están sumamente alarmados por el poco lisonjero aspecto que presentan los viñedos de algunos puntos de aquel término municipal.

Nos dicen de la Sella (Gerona) que están ocupados en la siega del trigo, cuya cosecha es muy buena y abundante, y que de no presentarse ningún contratiempo, prometen serlolas de avellanas y castañas, cuyos frutos son un elemento de riqueza para aquel país. Los aficionados á la pesca aseguran que hace muchos años no habían visto tal abundancia de pescado en el río Ter como ahora, debido, sin duda, á las fuertes avenidas del río y rieras.

Escriben de Constantí que la comisión que pasó á examinar los caracteres alarmantes que presentaban algunos viñedos de aquel término municipal, afirma que son debidos á las descargas eléctricas que en la última tempestad debieron sufrir las cepas examinadas.

El fresco y fuerte viento que ha reinado estos días ha sido muy favorable para la cosecha de cereales, pues como es sabido la humedad de las últimas lluvias, á durar más, hubiera perjudicado notablemente los sembrados y la mies ya agavillada.

Ha aparecido la floxera en los viñedos del cantón de Stanimaska, al pié de las montañas de Rodope (Rumelia oriental).

El gran visir de Turquía ha autorizado en su consecuencia al ministro de Comercio para invertir 10.000 piastras, á fin de evitar que esta plaga haga nuevos estragos y se estienda á los viñedos de Kizil Toprak y sus alrededores.

Un nuevo insecto que ha devastado los viñedos en mayor extensión que la floxera, ha aparecido en grandes enjambres en algunos puntos de la Rumania y Besarabia. Se ha mandado una comisión científica para su estudio.

Para promover la concurrencia de Cataluña á la Exposición Aragonesa, se ha constituido en Barcelona una comisión compuesta de los Sres. D. José María Ortega, en representación del Instituto Agrícola catalán de San Isidro, don Agustín Urgellés de Tovar, en representación de la sociedad Económica Barcelonesa de Amigos del País, y de don Antonio Bastinos, delegado del Instituto de Fomento del Trabajo Nacional.

El Instituto Agrícola catalán de San Isidro trata de ocuparse seriamente en escogitar todos los medios que esten á su alcance, á fin de que se impongan eficaces correctivos al fraude que se comete en la sofisticación cada día creciente de los vinos, en gravísimo detrimento de la salud pública, y en descrédito de una de las principales producciones del país.

Conforme se había acordado en la última sesión del Consejo, el lunes se verificó la junta general de la Asociación de Agricultores. El secretario general, señor Espejo, leyó la Memoria de los trabajos realizados y pendientes de ejecución, Memoria interesante por muchos de los puntos que abraza, de importancia para la agricultura. Se procedió en seguida á la votación para los cargos que resultaban vacantes en el Consejo, por loarles cesar en sus funciones al presidente, tres vicepresidentes y la mitad de los consejeros y vicesecretarios.

Resultaron casi todos reelegidos, dando el resultado siguiente:

Presidente: D. José de Cárdenas.—Vicepresidentes: Sres. D. Agustín Alfaro, D. Diego García Martínez y señor duque de Valencia.—Tesorero: D. Eugenio Corcuera.—Bibliotecario: D. José A. Blazquez Prieto.—Vocales: D. Braulio Anton Ramirez, D. Juan Telles Vicoen, D. Luis García Vela, P. José del Porfido y Ortega, D. Mariano de la Paz Graells, don Eduardo Abela, D. Diego Navarro Soler, D. Antonio Botija, D. José de Arce, don Francisco Mosquera y D. Diego Pequeño.—Vicesecretarios: D. Enrique M. Sanchez Bonisane, D. José de Robles y don José María Caya.

Se dió cuenta de dos comunicaciones en las que hacían dimisión D. Cipriano Rivas del cargo de vicepresidente, y el señor marqués de Benalúa del cargo de vocal del Consejo.

La Junta general acordó admitir las dimisiones y nombró, para reemplazarlos, al señor marqués de la Conquista para vicepresidente, y á D. Julian Benito Chavarri para vocal.

En el suelto que insertamos en el número 774, correspondiente al 3 de Junio último, hablando de un producto destinado á dar á los vinos el extracto seco, se dijo equivocadamente que Mr. H. Jay

era el autor de dicha sustancia en vez de que este distinguido químico de Paris ha sido el que por medio del interesante análisis que publicamos ha descubierto la manera de reconocer en el vino la existencia de aquel extracto artificial.

En Burdeos se proyecta celebrar un Congreso vitícola en el próximo otoño.

El valor del ganado, bueyes, corderos y cochinos importados en Inglaterra en 1864, apenas subía á libras esterlinas 4.250.000. En 1883 llegó casi á 12.000.000. Parece por lo tanto que en ganado solamente el valor de las importaciones en Inglaterra ha casi triplicado en 20 años. En carnes, pescado, huevos, manteca y queso el valor ha subido de 13.000.000 á más de 40.470.000. En trigos y harina de 13.500.000, á 41.750.000. El valor total de alimentos importados en Inglaterra aumentó de 58.658.000 en 1864 á 157.520.000 en el 1883.

Italia hace un gran comercio de naranjas con Austria Hungría.

El valor de las naranjas importadas en una sola ciudad, en Trieste, asciende á tres millones de liras.

El gobierno austro húngaro, en vista de la importancia de este comercio, piensa en la actualidad abolir los derechos de consumo que satisface esta fruta en las ciudades del Imperio, medida que indudablemente ha de favorecer mucho á los intereses agrícolas de Italia, y que podrá beneficiar asimismo á España.

Mr. Huguet, consultado por el alcalde (le Maire) de Clermont acerca de la composición media de la leche de vacas, ha contestado que este líquido debe responder para su venta aceptación como buen alimento, á la composición siguiente en un litro:

Composicion.	Tolerancia extrema.	
Extracto.....gramos.	118	115
Manteca.....	30	28
Lactosa.....	48	45
Materias aluminóides..	18	17
Sales.....	6,5	6

Añade que puede haber leches naturales de calidad inferior á la expuesta (la de vacas holandesas, por ejemplo); pero en ningún caso estas leches deben considerarse como vendibles para el consumo alimenticio, sino destinarlas para otros usos.

El doctor Rochemburger aconseja el empleo de la cal viva como excelente para el mildiu, garantizando su eficacia con una experiencia repetida durante doce años consecutivos.

Basta un metro cúbico de cal para combatir la enfermedad en dos ó tres hectáreas de superficie, espolvoreando la cal dos ó tres veces por año sobre las cepas, especialmente en la primavera, cuando comienza á desarrollarse la parásita. No garantizamos el procedimiento, aunque merece los honores del ensayo.

La sociedad de agricultores del distrito de Pontoise (Francia), celebrará en esta ciudad el mes de Setiembre próximo una exposición de agricultura y horticultura, en la cual podrán tomar parte los agricultores industriales franceses y extranjeros. Los premios consistirán en medallas de oro, plata y bronce.

EL LABRADOR

Penosas tareas lleva á cabo, á consecuencia de una necesidad imperiosa; desvelos, fatigas innumerables, miradas al cielo, sueño fatigoso é intranquilo, todo lo siente él. Por desgracia ve á veces que el fruto de sus sudores lo arrastra el hu-

racan: una lluvia torrencial lleva consigo de la tierra el trabajo que debiera producirle lo que en ella sembró: las más una tormenta le amenaza, y cuando cree que es nube de verano que se disipará al instante, un granizo grueso y abundante destruye toda clase de arbustos y cereales.

¡Pobre labrador! Todos los accidentes en contra de él, y como si esto no fuera bastante el Erario público lanza sobre él, á manera de *estocadas ó saibazos*, soberbias peticiones. Cuando no se le pide por *sal*, se le reclama por *territorial*; y cuando consume *poco*, se le hace que pague como si consumiera mucho.

Claro está que debe contribuir á sostener, en parte, las necesidades y exigencias públicas; pero no que supla rendimientos que á otros deben exigirse, con tanta ó mas razón.

Un labrador, dando por recolectada su cosecha y suponiéndole libre de toda usura, ¿qué capital puede aumentar? ninguno, y la razón es obvia. Como *todo* está mas caro que lo que por él se produce, las necesidades del obrero que le favorecen (á veces) aumentan; aumentan igualmente las contribuciones; y todo aumenta y crece menos la hacienda del infortunado *campesino*: ¿qué razón ó motivo hay para establecer una esclavitud sobre esta desgraciada clase, y una desigualdad tan notable?

Siempre el que más llora, es el que menos alcanza; el labrador aún no ha llorado lo suficiente, porque necesita verter de sus arrugados ojos más lágrimas que agua pueden desprender cien nubes, y ya aquellos se han secado.

Siente, padece cuando se le apremia, se muestra satisfecho despues de haber trabajado y regresado á su hogar, sonríe cuando el campo se muestra verde y frondoso; pero se abate su espíritu y se oprime su corazón, cuando no ve el cielo despejado y azul. No todos los sacrificios de la vida tienen su recompensa; ¡pobre infeliz!

El usurero, prestándole sumas á un interés excesivo, le sacrifica; el obrero también le sacrifica, cuando le exige trabajo y no puede dársele por falta de capital; y el Estado igualmente sacrifica su porvenir. ¿Qué hacer en tan triste situación?

Medios tenemos que son muy visibles y que, aplicados, pueden producir satisfactorios resultados: la crisis jornalera desaparecería no tolerando la holganza é impidiendo la emigración; la usura moriría y no existiría jamás, para los que cultivan el suelo patrio, fundando Bancos agrícolas, que alicientes tenemos para ello, y la disminución de impuestos conseguiríase por medios que sean compatibles con la equidad, con fijar bases sólidas y procurando efectuar la tributación por cálculos muy meditados y equitativos.

MODO DE CONSERVAR LOS HUEVOS Y DE RECONOCER, SIN ROMPERLOS, CUÁNDO ESTÁN BUENOS.

Es de gran importancia la conservación de este género alimenticio, sobre todo en poblaciones como en Madrid, donde rara vez pueden comprarse frescos.

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

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

Se prepara una lechada de cal espesa (20 de cal por 100 de agua) y se colocan los huevos en el líquido resultante. Los poros de la cáscara del huevo se cubren,

y no pudiendo penetrar el aire en el interior, no hay cuidado de que el huevo se enhiere.

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

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

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

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

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

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

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

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

El procedimiento es sencillísimo. En una copa alta y llena de agua, se coloca el huevo; si flota, seguramente está hueco. Si se va al fondo, está bien conservado.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la Crónica de VINOS Y CEREALES

CASAS IBÁÑEZ (Albacete) 25 de Junio.

Muy señor mío: Las transacciones en cereales y vinos siguen en el mismo estado que dije á Vd. en mi revista anterior, esto es, que las existencias en cereales los tenedores las reservan hasta ver la conclusión de la cosecha pendiente. Para el consumo ordinario se abastecen con las importaciones que se hacen de la provincia de Cuenca, detallándose la geja y el caudal de 50 á 52 rs. fanega, y la cebada de 24 á 26, pero se puede decir que este precio es nominal.

El vino se vende de 11 á 13 rs. sin sacar para afuera algunas cargas, porque para partidas de consideración no hay, y apenas queda para el consumo de la localidad.

La cosecha de cereales próxima á recolectarse ofrece media cosecha escasa, si la grana no se desgracia, porque si desgraciadamente esto sucediera sería muy mala. Hoy está en un estado muy crítico, y el tiempo le favorece poco para su terminación, porque hace tres días el tiempo está de tronadas con algunos chaparrones. El viñedo está muy lozano, pero es opinión general que ha sacado poco fruto; está en plena floración, á la que tampoco favorecen las corrientes atmosféricas, por lo cual no se puede decir todavía la última palabra.

El 17 y 18 del corriente nos llovió abundantemente, lo que favoreció mucho para las labores de la tierra y las cosechas secundarias, pero para las de cereales llegó tarde, y hasta puede haber perjudicado como también á la de vino. —A. S.

ALESANCO (Rioja) 25 de Junio.

Desde la última que escribí á usted puedo manifestarle que el tiempo ha sido de lluvias frecuentes, frios causados por el Norte y, por último, nublados diarios desde hace ocho días, y gracias á Dios que nos hemos librado hasta el día de las consecuencias que en otros pueblos han sufrido.

Los labores del viñedo se encuentran atrasadas por las causas referidas; así, pues, los propietarios tendrán que hacer grandes sacrificios para terminar sus trabajos, porque los braceros exigen altos precios, como son de 20 á 24 rs. diarios, suponiéndose que será lo mismo para la siega de cereales.

De los sembrados las cebadas se hallan mejor que los trigos, porque estos últimos se encuentran mas castigados por los hielos de invierno y la mucha yerba mala ó zizaña.

La venta de vinos está bastante animada y lo estará más en lo sucesivo porque nuestros caldos mejoran mucho en la estación que va á entrar.

Las existencias son escasas en todos estos pueblos y los precios en alza; en cambio los cereales están en baja, pagándose el trigo de 35 á 37 rs. fanega y la cebada de 25 á 28. —E. H.

FITERO (Navarra) 27 de Junio.

Llevamos un tiempo inmejorable para los campos; la vid se encuentra toda concluyendo de ligar su hermoso fruto, que este año se presenta como no se ha conocido hace muchos; estos días se suceden las tronadas con insistencia y esto nos hace estar algo inquietos no venga algun pedrisco y deje burladas las esperanzas de los labradores.

Los olivos están llenos de muestra y por cierto que buena falta hace que llegue á perfección, porque el año pasado no se cogió una oliva.

El mercado de vinos puede decirse nulo, porque el otro día hubo unos comisionados y solo ajustaron 3.000 cántaras á 18 reales; ellos estaban dispuestos á comprar todo lo que saliera á ese precio, pero los cosecheros no quieren cederlo.

La cosecha de cereales mala, si bien en este pueblo no ofrece interés por lo poco que se siembra. —El correspondiente.

ALPARTIR (Zaragoza) 28 de Junio.

Malas son las noticias que puedo dar á Vd.; en la tarde del 8 descargó una gran tronada de piedra sobre la cuarta parte de este término, no cesando de llover en toda la noche y continuando lo mismo el día y noche del 9 y aún algo el 10, con lo cual se desbordaron los barrancos é hicieron grandes destrozos en los árboles frutales, y arrancando nogales y chopos, causando además, como es natural, grandes pérdidas en las viñas y cereales.

El tiempo no ha mejorado, pues hasta ahora no ha dejado de llover y tronar dos días y hoy hace lo propio, desde antes de amanecer, creyéndose que hará daño en la flor de las viñas y á los olivos que tenían muestra abundante. —M. F.

LERMA (Búrgos) 25 de Junio.

A las dos de esta tarde una nube cargada de piedra que venía de S. á N., ha causado bastantes daños en viñedos y sembrados, en los términos de Roble, Requejo y Val de Santillan, sin que pueda decirse si son de gran consideración, hasta no recorrer el campo, siendo de notar el tamaño grande de las piedras y sus formas variadas, pues las había cilíndricas, de forma de botella, estrella-das, ojivales y casi todas con grandes puntas; en el término titulado el Roble, las cuevas sin labrar blanqueaban cual si hubiera sido una nevada.

No sé si en el curso que la nube llevaba habrá causado daños en los pueblos de Santa Inés; de los datos que adquiriera daré á Vd. cuenta.

Con lo que ha llovido estos días se humedeció la tierra lo bastante para hacer la cubierta, que hasta ahora no se había podido hacer por la sequía.

Los campos ofrecen buen aspecto y el mercado de San Juan estuvo muy concurrido, pagándose el mejor trigo á 35 reales fanega y la cebada á 24. En una granja próxima se ha vendido con destino á Búrgos, 600 fanegas de trigo á 32 reales.

La muestra en los viñedos tiene de todo. El día pasado salieron para fuera dos cubas á 15 rs.

En este momento me dicen que también han sufrido los efectos de la nube en Raba de los Escuderos y en Villalmanzo. —E. R. C.

CORELLA (Navarra) 26 de Junio.

Ayer 25 á las siete de la tarde hemos tenido un nublado que ha cruzado por medio del viñedo, dejando á muchos propietarios desconsolados por ver sus viñas como dicen han quedado; sin embargo, aunque las pérdidas son grandes, también son muchos los terrenos que se han visto libres por completo.

La venta de vino va bastante adelantada, estos días pasados se han vendido 14 ó 16.000 cántaras de 11,77 litros, á los precios de 16, 17 y 18 rs. cántaro.

Las viñas y olivares bien exceptando lo dicho más arriba; los cereales medianos. —El correspondiente.

FALCES (Navarra) 22 de Junio.

Pocas existencias de vinos quedan ya aquí; el precio que hoy rige es de 15 rs.

Las viñas muy buenas, como pocas veces se ven; los trigos de los sequeros muy malos; ya principia la siega de las cebadas y también segaron algun trigo el día 21, no pudiéndose apreciar todavía que tal es su rendimiento.

A última hora he sabido que en Artajona se van á embarcar 1.300 cántaros de vino con destino á Bilbao, cuya operación se ha hecho á 14,50 rs. arroba. —C. A.

SANTA CRUZ DE MUDELA (Ciudad-Real) 29 de Junio.

La langosta hizo mucho daño en su época de saltar y aún continua haciéndolo ahora que viene de vuelo; sin embargo de estos daños, parece que nos va dejando segar los canchales sin gran contratiempo, á no ser que se aumentara la plaga.

Los vinos se venden á 18 y 19 rs. arroba los tintos, de primera; y los blancos á 15 y 16 rs. arroba. Los aceites se venden en partidas regulares á 30 rs. arroba, efecto de la buena cosecha que se presenta en este fruto, fundada en la buena cuaja que hay en los olivos.

Queda de Vid. afectísimo y s. s. q. b. s. m. —M. R. y G.

PUEBLA DE DON FADRIHUE (Toledo) 29 de Junio.

El año lo por un lado y tan riego y constante temporal de lluvias por otro, precisamente en la ocasión más crítica de la floración de la vid, nos han merchado en más de dos terceras partes al cosecha. —J. L. del C.

Llamamos la atención sobre el anuncio de los viticultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el agua 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 clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, 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 liza que las claras de huevo y las celatinas mas depuradas; 2.º porque la liga siendo más pesada, más espesa, mas compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º porque un kil. gramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 claras de huevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º porque no decolora ni debilita lo mas mínimo al vino; 5.º le trasmite el mejor gusto y olor extrínsecos; 6.º porque aún cuando se nueva la barrica que contiene el vino clarificado, ó se clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de realificarlo; 7.º porque su autor responde de él durante 10 años 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 preparaciones; 8.º porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese periodo de tiempo; 9.º porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados á la exportación; 10.º porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como se o, y 11.º porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

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

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 16 pesetas; 14. 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 aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fecil libro ó sellos de correos, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vinos á la venta en dicha plaza.

Para los portomenores necerarios escribir á dicho señor.

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

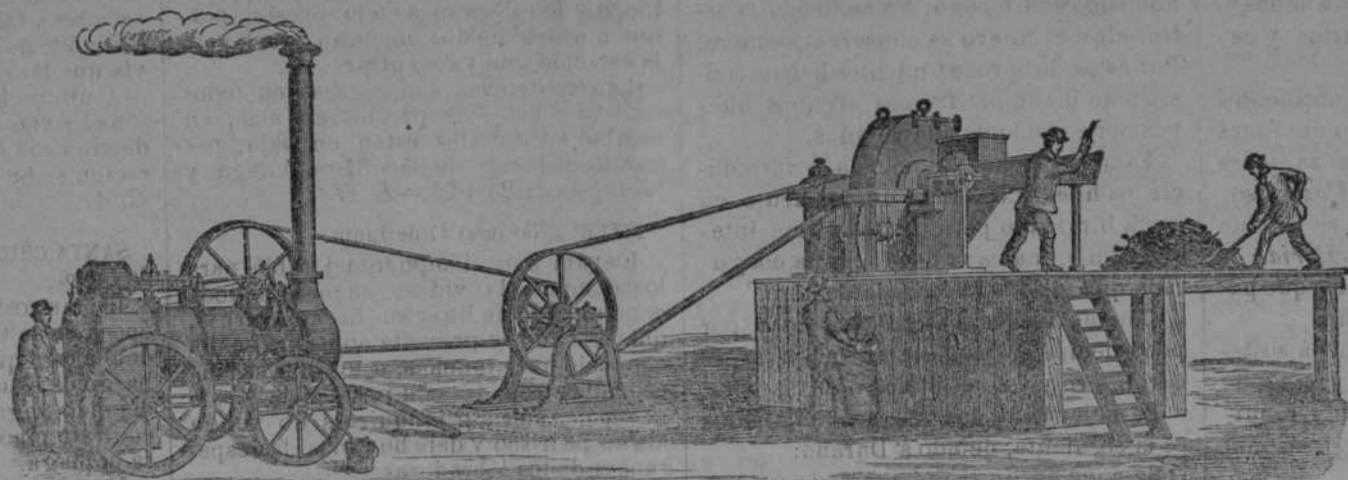
Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

SUCURSAL Y DEPÓSITO: JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11. BARCELONA
DESPACHO EN MADRID: JULIUS G. NEVILLE, PUERTA DEL SOL, 6.

Molinos harineros para toda clase de granos y diversidad de productos. — Trilladoras con aparato de machacar paja, limpiadoras, segadoras y toda clase de aparatos para la agricultura. — Máquinas y calderas de vapor de todos sistemas y de grande economía en el consumo del combustible.

Los envíos se hacen directamente de Inglaterra ó Alemania á cualquier puerto de la península.

Se mandan catálogos franco á quien los pida.



El grabado representa la máquina DESAGREGADOR Ó TRITURADOR PRIVILEGIADO

Este desagregador funciona en España con el mayor éxito en más de 150 ejemplares. Se emplea para triturar el tártaro, el alumbre, el hueso, las bellotas, cuernos y astas de toro, yeso, carbon de piedra y leña, coke, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas, etc., etc. — Referencias y precios al pedirlos.

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomobiles, etc. — Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884. — Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona. — Muy señor mío: No puedo ménos que 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, 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.

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — aquina para la explotación de minas, rai s, wagones, cables de acero abaca, y cañamo, bombas, etc. — Tornos cilindricos, 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.

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelos, ni bormigas. Contra ellos el mineral de Apta sulfatado, es de resultados seguros, garantido por miles de attestaciones Españolas y Francesas, reunidos en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se contará á ninguna carta que no contenga dicho valor. Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

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 viticultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Manuel del Cerro. Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

R. LOPEZ DE HEREDIA HARO: (Pioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artefactos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las *Leñadoras económicas privilegiadas* y *LEGIA FENIX privilegiadas*.



Máquinas VINICOLAS é INDUSTRIALES
Morteros, gran Sacos y Bureas
MALLER DE LA PRINCESA, 53
Barcelona
Bombas Fateur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.
Filtros para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado.
Manga 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.
Presas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.
Sulfitómetros y otros diversos instrumentos de vinos.
Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la F. y otros. — Se remiten catálogos y presupuestos.

ANUARIO VINÍCOLA 1885

TERCER AÑO

Esta importante publicación de 1.300 páginas contiene todos los informes indispensables al comercio en grueso de vinos, espíritus y licores, tanto para el comercio interior como para el de exportación.

Hé aquí los asuntos de que trata:
Corpo consular francés y extranjero. — Tarifa de los caminos de hierro de Francia para el transporte de líquidos. — Derechos de Aduanas. — Impuestos en exportación sobre los productos franceses.
Señas del extranjero. — Negociantes y comerciantes. — (En la sección de España figurar-núms 4.000 propietarios y comerciantes)
Señas de Francia. — Importadores y exportadores, comerciantes en grueso, destiladores, licoristas, comisionados, corredores y principales representantes.
Esta edición contiene la Carta vinícola de Francia, en la que se indican las principales bodegas, la distribución geográfica del cultivo de la vid por comarcas y departamentos y las vías de comunicación por agua y ferro-carriles.
Precios: 13 francos en rústica y 15 en pasta.
Los pedidos á M. Poinis editor, 28. F. ub. Montmartre, París ó á la Administración de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Madrid, acompañando el importe de la obra, más 75 céntimos si se ha de enviar certificada para que no ufra extravío.

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION — G. MISION — 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 piperio para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MERCANCÍAS

depositadas, con responsabilidad de recaudación.

AD LANTOS SOBRE VINOS

60 0/0 del valor, con buenas condiciones.

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

LIBRETI MANTÉ!!!

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

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 84 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, cortadores, agrimensores, consejeros de casinos, consumidores, 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 atinos adelantados que esplica; y en ella á planar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gasosas, refrescos helados, asialos, jabones, lacres, mecer tintas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etc., etc., etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á qui n mano su importe de 13 pesetas ó 14,50 en sellos y 1.ª Norie enológico que vale 5 pesetas, por 3 á las que cumple el DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor don José Lopez Camuñas, Ferro-carril, num. 3. Manzanares.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Eyries

Deposito de Barcelona, n.º 5, Valladoid

Prensas y pisadoras de uva

MABILLE,

sistema universal de palanca múltiple.

Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primos 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 eléctrica, etc. 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 solo 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 uva. — Malacates. — Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. — Casacadores y apiladores de piensos movidos á mano y caballería ó vapor. — Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor. — Rastras y desgramadoras. — Aventadoras y acribaderas de cereales, etc., para era y pañera desde 320 reales en adelante. — Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs. — Máquinas de vapor. — Básculas, pesas y medidas contra la falsedad decimal. — Calderas de vapor nuevas y de ocasión. — Alambique Sallero para terminar con exactitud la merca alcoholica de los vinos, aguardientes y licors. — Hay además un sin fin de otros artículos que sería rolijio enumerar. Sin aumento de los precios de fabrica se mandan traer cualquier máquina que se pida si no está en este catálogo gratis.



MAQUINAS AGRICOLAS

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

B LADADOR. La de mayor aceptación en el país.
CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á
Elizalde y C^a — Búrgos.

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 saogre ó de vapor.

Los pedidos á AGUSTIN EYRIES, deposito de máquinas agrícolas, Acera de Recoletos, n.º 5, Valladolid.

MAQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas

SISTEMA E. GERVAIS

PRIV. S. G. D. G.

33 Medallas

ORO,

PLATA Y BRONCE

1.º Premio

BURDEOS 1882

El catálogo se remite franco de porte. Provisiones generales para bodegas y almacenes, útil de tonelería, máquinas vinícolas, Bureas estimadoras para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquina para capsular, etc.

E. GERVAIS y C^a, Constructores
28 y 30, Cours Judahue
CAUDERAN-BURDEOS

