

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Zaragoza, trimestre: 10 reales.
Fuera de la capital, id.: 12
Ultramar y extranjero, id.: 20

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

SE PUBLICA EN ZARAGOZA LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS.

Para suscripcion y correspondencia, dirigirse al Administrador del periódico, calle de Alfonso, núm. 27 duplicado, piso segundo.
Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO V.

Miércoles 9 de Agosto de 1882.

NÚM. 480.

PRENSAS PARA UVAS.

II.
Descrita ya la prensa Marius en nuestro primer artículo, poca novedad pueden ofrecer las restantes que se construyen en los talleres de Zaragoza.

Quien haya visto una Mabile, las conoce ya todas con ligerísimas variaciones, puesto que se componen de las siguientes piezas: un plato de hierro que sirve de asiento al depósito donde se coloca el orujo, y de apoyo al husillo: una tuerca que descansa sobre el cabezal, y la correspondiente palanca y su porta-chaveta, que es el motor por el que se produce la presión.

Ahora bien, como las tuercas ofrecen muchas variaciones, y estas pueden producir ya mayor ó menor presión, ya ejercerla con más ó menos prontitud, ya están expuestas á roturas con más ó menos facilidad, procuraremos dar á conocer las propiedades más salientes, para que nuestros abonados sepan á qué atenerse respecto á estas prensas, que generalmente se denominan de palanca.

La variedad que existe entre unas y otras, es como hemos dicho muy ligera, siendo la causa de que se construyan con tan distintos nombres, ese afán de hacer innovaciones que se ha apoderado de los constructores de máquinas, y que en nuestra humilde opinión puede ser una de las causas primordiales de que la mecánica agrícola no adquiera en España el rápido progreso que sería de desear.

Dejando para otra ocasión más propicia el ocuparnos de esta funesta conducta, vamos á dar nuestra opinión sobre las prensas de palanca, fijándonos solo en las tituladas de Mabile, y en otras que construye D. Antonio Averly.

Es un axioma de la mecánica, que toda máquina que al funcionar produce ruido, adolece de un grave defecto, porque esto revela el choque de algunas piezas, que no encajan perfectamente, ó que reina entre los movimientos de ellas un gran desequilibrio que hace perder una parte de los resultados que se solicitan de máquina.

Además de esto, las roturas siempre se deben á los choques.

Las prensas de palanca, como tienen que ejercer la presión por medio de una tuerca, adolecen de este defecto, pues de muesca á muesca, hay siempre una detención en la presión, y el engrane con ellas del tornillo que lleva la porta-chaveta, ha de producir necesariamente algún choque.

Por eso, entre la prensa Mabile y la de D. Antonio Averly, encontramos una diferencia que en nuestro concepto favorece á la Mabile, pues ésta con la palanca múltiple, que independiente de la tuerca ejerce también presión sobre el cabezal, evita en lo posible que esta sea lo alterna que es con la tuerca, dándole al mismo tiempo una fuerza superior.

Esto sin contar, que en nuestro concepto, y por lo que hemos visto, el plato de la tuerca de la prensa Mabile, avanza más que todas las demás de palanca, lo cual hace que descienda antes el tablero que cubre el orujo,

y que éste quede prensado con mayor prontitud.

La presión que pueden producir, tanto la Mabile como la de D. Antonio Averly, creemos que se diferencian en bien poco, pues puede compensarse con la mayor ó menor extensión de la palanca.

Respecto á las condiciones de seguridad que pueden ofrecer, aunque su mecanismo sea sencillo, no por eso las creemos libres de contingencias más ó menos fáciles, pues la rotura de una muesca, cosa en verdad muy natural, imposibilita ya hasta la recomposición, que puedan seguir funcionando.

Estos temores podrían perder su importancia, si los motores de estas prensas, no fuera la añeja palanca de la que ya nos hablaba el célebre matemático Arquímedes.

Pero como este motor no puede producir una fuerza uniforme, y sufre todas las sacudidas á que necesariamente es preciso recurrir para hacerlo funcionar, de aquí que la exposición á las roturas sea más permanente, y por lo que no somos partidarios decididos de estas clases de prensas.

Ahora bien; si las prensadas no son de mucha importancia, claro está que con una presión inferior se puede obtener un resultado satisfactorio, con cualquiera de estas, pues todas, absolutamente todas, son superiores á las antiguas.

Las prensas Mabile se venden en los talleres de los señores Rodon y hermano y en casa de D. Agustín Eyries, de Valladolid. La de D. Antonio Averly en los talleres de construcción que dicho señor tiene establecidos en esta ciudad.

Por cierto que entre los muchos catálogos de máquinas que continuamente nos remiten de Francia, tenemos uno á la vista de la casa J. Nougues de Tarbes, en el que hay una prensa idéntica á la del Sr. Averly, pero que aquel señor la expuso como suya en una exposición de hace ya dos ó tres años.

LOS VAPORES DEL SULFURO DE CARBONO.

La resistencia que las yemas de los sarmientos de la vid presentan al calor, y los estudios hechos, por otra parte sobre la influencia que el sulfuro de carbono puede ejercer sobre los tejidos de la raíz, han inducido á experimentar el uso del vapor de este poderoso insecticida para desinfectar los sarmientos sospechosos de filoxera. Falta saber si los sarmientos no sufren con el contacto de dicho vapor, puesto que hay pruebas y hechos evidentes de su poder enérgico contra la filoxera.

Los experimentos hechos en Cognac en 1876 por Cornu y Mouillefert han demostrado que la filoxera muere completamente, tanto bajo la forma de insecto adulto como de recién nacido, obteniéndose el mismo resultado con los huevos, cuando una raíz filoxerada está sometida á ambientes cerrados que contengan 119 gramos de sulfuro por metro cúbico: los mismos resultados se obtienen con menores dosis, ó sea 62, 33 y 20 gramos por metro cúbico, siempre que se deje pa-

sar mayor tiempo. En todo caso bastan veinticuatro horas para destruir completamente la filoxera.

Según experimentos posteriores del Héralt, basta un litro de vapor (gramos 3.41) por 200 de aire, lo cual equivale á 17.05 gramos por metro cúbico para conseguir efectos apreciables contra la filoxera.

Balbani se ha ocupado de una manera especial de la acción que el sulfuro de carbono ejerce sobre los huevos. En un vaso de dos litros de capacidad se coloca una tira de papel humedecida, conteniendo bastantes huevos; después se añaden en el fondo del vaso diez gotas de sulfuro de carbono, y agua para mantener húmedo el ambiente. Las diez gotas de sulfuro pesan de 7.189mm á 0.252mm mezclados con el aire; la dosis por metro cúbico empleada puede variar entre 95 y 126 gramos. En estas condiciones se ha observado que los huevos, después de una hora de exposición, no sufren mucho, pero si cuando están expuestos mayor tiempo; doce horas bastan para que pierdan la facultad de desarrollarse.

Otras experiencias de Dumas han demostrado posteriormente que bastan 7 gramos para destruir las filoxeras, aunque esto interesa poco, siendo así que las pruebas se practicaron con dosis bastante mayores.

En tres vasijas de vidrio, A, B, C, de la capacidad respectiva de 8,80, 7,85 y 6,85 litros, se introducen primero en el fondo pedazos de papel humedecido para mantener la atmósfera interior saturada de humedad, y se cierran con buenos tapones después de introducir los sarmientos de tres yemas cada uno y recién cortados de un viñedo. Casi en la mitad de la longitud de las vasijas se cuelga en la gran borla de algodón, sobre la cual se hace caer el sulfuro de carbono por medio de un tubo en forma de embudo que atraviesa los tapones. El algodón así empapado obliga al vapor antiséptico á esparcirse rápidamente por el interior de las vasijas. La dosis de sulfuro de carbón es la siguiente:

En la vasija A cc. 1 l 2 ó sea gramos 214 por metro cúbico.

En la vasija B cc. 1 l 2 ó sea gramos 241 por metro cúbico.

En la vasija C cc. 2 ó sea gramos 322 por metro cúbico.

El sarmiento debe permanecer en esta posición 36 horas, y si pasado este término se observa minuciosamente, cortando en trozos la madera y las yemas, se verá que el tejido verde, en savia, se presenta en el más perfecto estado, como si nada le hubiera pasado, las yemas estarán tersas y frescas como las de cualquier otro sarmiento que se tenga aparte para comparar.

Colocándolos en una vasija con tierra, en condiciones propias de temperatura y humedad, á los pocos días se ve germinar en iguales condiciones tanto los sometidos á la acción del sulfuro como los que no lo hayan estado.

En presencia de estos resultados no parece necesario aumentar la dosis de vapor en el aire de las botellas, puesto que con esas cantidades (de 214 á 322 gramos) se puede tener la seguridad de destruir y desorganizar la filoxera y sus huevos.

Y si no bastasen los resultados de

los experimentos hechos ya citados, están los practicados recientemente en Rieti. Los ensayos hechos para determinar el modo como se difunde el sulfuro de carbono en el terreno, han demostrado repetidamente que cuando el aire del terreno contiene 134, 120, 109 y hasta 97 gramos de vapor insecticida por metro cúbico, los huevos de filoxera mueren repentinamente, hasta el punto que veinticuatro horas después están ennegrecidos ó por lo menos verduzcos.

Los sarmientos permiten emplear mayor dosis que la reputada eficazísima para el terreno, y además se puede hacer que permanezca más tiempo en el ambiente intoxicador para la filoxera.

Este sistema es fácil de practicar. Se necesita una habitación bien cerrada, en cuyo interior se coloca un aparato de paletas ó especie de abanico para facilitar y hacer uniforme la difusión del sulfuro.

Una vez colocados los sarmientos sobre esteras ó cañizos como los que se emplean en la cria del gusano de seda, basta echar sobre el pavimento la cantidad de sulfuro de carbono suficiente para que el ambiente se cargue de vapor en dosis de 250 á 300 gramos por metro cúbico.

Si la habitación está herméticamente cerrada, no hay cuidado ninguno, y si se colocan en ella un termómetro y un manómetro, como al extenderse el vapor del sulfuro la presión aumenta, y si ésta y la temperatura es conocida, se puede con facilidad calcular la dosis de sulfuro de carbono evaporada.

Con las indicaciones de estos dos instrumentos colocados de modo que puedan apreciarse desde fuera de la habitación, es posible juzgar con toda precisión, y en un momento dado, cómo marchan en el interior las evaporaciones y en qué dosis se encuentra el aire cargado del vapor insecticida, pudiendo hasta redactarse y construirse una tabla que determine directamente la cantidad de sulfuro necesaria, sirviendo de base los datos de temperatura y de tensión.

J. MACAGNO.

EL TERRUÑO DE ALGUNOS VINOS.

A continuación traducimos unas cuantas líneas que sobre el asunto escribe Mr. E. Robinet d'Epernay, y que interesa principalmente á nuestros cosecheros de Utiel, cuyos vinos son con frecuencia despreciados á causa del infame gusto del terruño que muchos de ellos guardan.—Dice así el señor Robinet.

«El primer defecto que suele encontrarse en ciertos vinos, en clases comunes por supuesto, es un gusto muy pronunciado á terruño, que lo hace muchas veces desagradable al paladar. Este defecto, que en ciertos casos es un inconveniente, es, por el contrario, una cualidad en muchos otros.

«Sin embargo, sucede con frecuencia en los vinos ordinarios que tienen un gusto propio del país, que domina demasiado. Pretender quitárselo sometiéndolo á clarificaciones vigorosas, como lo aconsejan algunos autores,

ene un grave inconveniente: debilita y fatiga demasiado el vino.

El medio más lógico de combatir el defecto de que nos ocupamos es impedir que se produzca; para conseguirlo no hay más que un método verdaderamente práctico, y es el siguiente: limpieza completa y rápida de las cubas de fermentación, fraccionamiento de los vinos claros y de los de prensa, y luego trasiegos frecuentes en la primera edad o época del vino, para impedir un contacto demasiado prolongado con las heces.

Los vinos claros tienen efectivamente poco sabor a terruño, mientras que a los de prensa les sucede todo lo contrario; esto se comprende con sólo un poco de reflexión, pues es sabido que el gusto existe más que en nada en el escobón o raspajo.

Conclusión natural: tener el vino junto en las brisas u orujo el menos tiempo posible; fraccionamiento de las varias clases de vinos, trasiegos frecuentes, y una vez pasados los primeros frios, clarificación energética con claras de huevos. No desaparecerá por completo el gusto de terruño, pero sí se atenuará mucho y se modificará hasta el punto de no ser desagradable al paladar.

El consejo es indudablemente bueno, y si de algún modo puede bonificarse el vino así defectuoso, es del modo que indica Mr. Robinet.

MERCADOS DE VINOS.

La activa demanda que se inició a principios del mes pasado, empieza a producir su natural consecuencia de una manera muy ostensible; los precios van experimentando una reacción importante y rápida, siendo de esperar que en vista de lo reducidas que están las existencias en muchas bodegas, y del largo período que nos separa de la próxima vendimia, adquieran todavía mayor favor.

De los mercados franceses, todas cuantas noticias recibimos referentes a los vinos de España son a cual más satisfactorias, pues principalmente las de París acusan gran demanda para nuestros vinos, que se cotizan a los siguientes precios:

Los de Huesca primera clase de 56 a 58 francos el hectolitro; de segunda de 52 a 58; de Alicante de 50 a 52; de Aragón de 48 a 52 y de la Rioja de 12 grados de 40 a 42.

Los arribos a aquel importante mercado vienen siendo desde hace algunos días de bastante consideración, y sin embargo de esto, la tendencia a subir de precios, cada día se acentúa más.

En los mercados nacionales la subida se puede apreciar por un 15 ó 20 por 100, según verán nuestros lectores por la descripción siguiente de los negocios realizados y que han llegado a nuestras noticias.

Ventas en las Riojas.

Cenicera despachada en la semana anterior algunas partidas, y habían quedado ajustadas de 20 a 24.000 cántaras. Los precios para las clases regulares no han sufrido ninguna variación, pero alguna cuba superior se ha llegado a pagar a 15.75 rs.

En San Asensio los precios han subido 3 rs. en cántara, en la semana anterior se ajustaron 4.000 por los señores Serrano y Marcelino, a los tipos de 12.05 y 13.50; nueve cubas por don Alonso Medrano a 13 y 14 reales; 1.000 por los señores Ríos y Orbea a 12.50 y 12.75, y 4.000 para diferentes puntos de la Península, especialmente para las Vascongadas, a los precios de 15 a 18 rs.

De Cuzcurrita han salido 1.000 cántaras de blanco al precio de 6.50.

Sajazarra expidió en la última quincena del mes pasado de 3 a 4.000; en la semana pasada se ajustaron unas 800 cántaras a 14 reales.

Un almacenista de Haro ha comprado en Tirgo 1.050 cántaras (16.04 litros) al tipo de 10 rs.

Los señores Arturo y compañía han ajustado dos cosechas en Ollauri al precio de 15 rs. con 1 l/2 por 100.

De Gimileo han salido 1.850 cántaras a precios reservados.

En Ciburi se han vendido algunas partidas para la montaña de 11 a 14 reales. Don Carlos Boisot también ha cerrado algunas partidas a precios ignorados.

Los porteadores y cargadores han sacado de Treviana algunos miles de cántaras.

En Navarrete gran demanda, pero algún tanto retraídos los cosecheros esperando tipos más altos; se han hecho, sin embargo, algunos negocios a 15 reales. A don Federico Balza se le ofreció el precio de 16 rs. para 4 cubas, pero no quiso aceptarlo.

Las ventas en San Vicente han sido de unas 5.500 cántaras desde 12 a 22 reales; en el mes pasado se exportaron de 24 a 26.000.

En Zarratón se han ajustado 1.000 a precios reservados.

También en Haro se han cerrado algunas partidas al tipo de 14.50 rs.

De San Torcato han sacado 490 cántaras a 100 rs., con media por 100.

En Salinillas 1.010 a 13.50 con 2 por 100.

Al tipo de 7 rs., se han ajustado en Montalvo unas 7.000 cántaras.

Nájera también ha despachado unas 8.000 cántaras desde 11 hasta 11.75.

De Uruñela han salido sobre 3.000 a 13 y 14 rs.

En Antol continúa la demanda desde 12 a 16.

En Alcanadre despacharon en el mes de Julio muchas partidas con destino a las Vascongadas, Logroño y Tierra de Búrgos, que se pagaron desde 14.50 a 16 rs. Todavía quedan unas existencias de 35 a 40.000 cántaras.

En las bodegas de Alava también han tenido una demanda extraordinaria.

Laguardía despachó en el mes anterior unas 20.000 cántaras.

De Villanueva también salieron para las Vascongadas y Francia sobre 10.000 cántaras; quedan todavía sobre 25.000, variando los precios entre 11 y 19 reales, aunque por algunas cubas muy superiores se ofrecen tipos más altos que son rechazados.

En Labastida se ha contratado últimamente una cosecha a 18 reales.

De El Ciego salieron en el mes de Julio 16.700 cántaras que se pagaron entre 12 y 16.

En Avalos también vendieron en Julio sobre 16.000 cántaras, la mayor parte con destino al Condado de Treviño y las Vascongadas, a los precios de 12 a 16 reales.

En esta semana ya llevaban despachadas otras 4.000 desde 13 hasta 16. Quedan aun por vender unas 30 cubas, y las cosechas de doña María Urtado y D. Enrique Guardia.

En las bodegas de Navarra los negocios no son tan continuos e importantes como en la Rioja a causa de lo muy retraídos que se encuentran muchos cosecheros en vista del año tan fatal que se presenta. Los precios siguen rigiendo con gran firmeza.

En Lumbier, después de la venta del Sr. Jacoisti, se ha despachado muy poco, sin que los precios acusen gran variación.

De Puente la Reina solo sale algún carro de vez en cuando, que se carga al precio de 13.50 reales el cántara de 11.77 litros.

Meudigorria tiene todavía muchas y buenas existencias, que no obstante pagárselas a 14 reales no quiere cederlas.

En Artajona sucede lo mismo, pudiendo calcularse las existencias en unas 200.000 cántaras.

En Cascaute corría el precio de 12 reales.

También en las bodegas de Aragón los negocios parecen tomar la misma importancia que en la Rioja, y con gran mejora de precios.

En los partidos de Borja y Tarazona

y a causa de lo mal que también se presenta la cosecha, los propietarios se muestran algo retraídos.

En el Campo de Cariñena se han hecho fuertes negocios sobre los tipos de 28 a 30 pesetas alquec.

Almonacid de la Sierra ha vendido en el mes pasado 500 alqueces de diferentes clases; en esta bodega quedan todavía 15.000 alqueces, 8.000 de seco superior por su buen color, 2.000 seco con poco color y 5.000 dulce; cotizándose en la actualidad a 29, 24, 25 y 26 pesetas el alquec respectivamente.

En el partido de Calatayud reina una gran actividad, rigiendo los precios de 24 a 25 pesetas.

En el de Ateca, como los cosecheros han sabido los precios, el comercio vacila antes de aceptar los nuevos tipos.

De Cataluña no pueden ser las noticias más satisfactorias; numerosos compradores han llegado a aquellas ricas provincias, proponiéndose realizar cuanto tengan aun por vender. En la sección de correspondencias encontraran nuestros lectores una muy importante de Cervera (Lérida).

En Andalucía para los vinos comunes no faltan compradores, no así para los géneros que cada vez se encuentran en más triste situación.

De Malaga salen buenas partidas sin que se note ninguna variación, a causa de lo muy importante que eran las existencias.

En Sevilla no exportan nada para el extranjero, estando reducido el negocio a lo que exige el consumo local; los precios fluctúan entre 16 y 18 reales.

De Huelva tenemos mejores noticias, pues las escasas existencias que restan por vender de vinos comunes, son bastante solicitadas.

En Almonte se han despachado de 5 a 6.000 arrobas a buenos precios.

La mayoría de las bodegas de la Mancha, van despachando ya las últimas partidas.

En calzada de Calatrava se hacen algunas ventas de vino blanco que es del que todavía hay algunas cosechas, al precio de 9.50 reales la arroba; tinto queda muy poco, y el último que se vendió fué a 9 reales.

De Moral de Calatrava no cesan las salidas, habiéndose elevado en la última semana a unas 4.000 arrobas, que se pagaron a 11 reales, tipo que acusa alguna mejora.

La importante bodega de Tomelloso hace ya algún tiempo que dió por terminada la presente campaña.

Alcazar de San Juan vende algunos vinos tintos de 9 a 11 rs.

En Herencia y Criptana la demanda es poco activa.

En la provincia de Zamora cada día mejora la situación.

Hé aquí las últimas ventas realizadas de la renombrada bodega de Toro Para Asturias de 700 a 800 cántaras a 17, 18 y 19 reales. Para Betanzos y Coruña todas las semanas dos ó tres carros a los precios de 19 y 20 reales respectivamente. Para León seis ó siete carros a los precios anteriores. Para Valladolid dos cubas a 19.50, y para Salamanca 1.700 cántaras de vino dulce a 17. Las expediciones en el mes de Julio han sido por 38.700 cántaras.

En Fuentesauco también vendieron en la última quincena de Julio 3.000 cántaras a 13 y 14 rs.

De Zamora han salido últimamente 500 al precio de 13.50 rs.

Las más importantes bodegas de Valladolid continúan disfrutando de una buena demanda.

Nava del Rey ha vendido 2.500 cántaras de blanco desde 12 a 21 rs.

Pozaldez despachó en la última quincena sobre 10.000 cántaras entre blanco y tinto a los precios de 15 y 16 y 14 y 15 respectivamente.

En Tudela de Duero no se han hecho ventas importantes en los últimos días.

Finalmente, en Lerma vendieron en la semana anterior 550 cántaras a los precios de 11.50 y 12 rs.—A.

NOTICIAS.

Continúan en Murcia, con gran actividad, los preparativos para llevar a efecto la Exposición provincial, agrícola-minera. Ya están hechos la mayor parte de los trabajos necesarios para el acotamiento del perímetro y para la colocación de palmeras, emparrados y árboles, con que se trata de embellecer el lugar en que han de hacerse las instalaciones.

También se trabaja en la perforación de un pozo artesiano que ha de surtir las máquinas de la Exposición, habiéndose conseguido ya una ascensión de agua de 18 metros.

En la semana anterior llegó al puerto de Bilbao un cargamento de habas procedentes de Italia, que ascendía a 27.000 fanegas y que se ofrecieron de 38 a 39 rs.

También llegaron algunas de Aragón que se cotizaban de 41 a 42.

Las de Egipto, como en los puntos de expedición existía tendencia al alza, no se ofrecen a menos de 52.

El total de vinos que han sido importados al Reino Unido durante los seis primeros meses del año actual, asciende a 8.570.665 gallones; cifra menor que las correspondientes a igual período en los dos últimos años. El tinto ha figurado por 5.023.111 gallones, y el blanco por 3.547.554.

La importación correspondiente a España ha sido de 723.310 gallones de tinto y 1.941.268 de blanco; cifras que se diferencian poco de sus correlativas de los dos últimos años, pero que son algo menores.

El Moniteur des Produits Chimiques recomienda como excelente abono para los melonares, los desperdicios del café molido. Asegura el indicado periódico que este abono es muy estimulante y que aumenta además el aroma del fruto. Los ensayos no son difíciles, ni lo es tampoco adquirir a precio muy moderado aquel producto en las grandes ciudades, donde es considerable la cantidad de café que se consume.

Como la cosecha de patatas se ha perdido casi por completo en Alemania, los espíritus de aquel imperio empiezan a cotizarse con subida de precios.

En Bilbao hay una activa demanda, pero los tenedores no lo ceden a menos de 3.35 reales el litro del extrafino, y a 3.25 el de Cuvelier.

Los arribos en este puerto no son importantes, lo cual contribuirá a que los precios se mantengan firmes.

Según los informes presentados por los visitantes agrícolas de Alemania, se obtienen con el empleo de la sal para los animales domésticos, las ventajas siguientes:

- 1.ª Las vacas, cabras y ovejas dan leche más abundante y más rica en sustancias grasas y caseína.
- 2.ª Los terneros y corderos se ponen más gordos.
- 3.ª El pelo es más tupido y lustroso.
- 4.ª Se aumenta la energía del buey de trabajo y el ardor de los caballos.
- 5.ª Infiere mucho en la reproducción.
- 6.ª El engorde es más expedito. Hay un refrán alemán que dice: «Una libra de sal hace diez de carne.»
- 7.ª La carne es más sabrosa.
- 8.ª Se previenen indigestiones, cólicos y meteorizaciones.

En la última semana se exportaron por la estación de Haro, con destino al extranjero, 419 pipas y algunos barriles de vino, quedando todavía gran número en los muelles dispuestos al embarque.

Por la de Calatayud también se han exportado a la misma dirección 540.

La provincia de Alicante, es sin

ningun género de duda la que lleva mejor año. La cosecha de aceite promete ser abundante, y la uva, con decir, que en muchas partes se han visto cepas que tienen 60 racimos y buen estado, dicho se está que puede ser abundantísima.

Muchos cosecheros que han seguido la recomendación de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, despuntando los sarmientos para que la ligación de la uva fuera más segura, han obtenido el resultado más satisfactorio.

En la sección de correspondencias y en la de Prejano verán nuestros lectores la confirmación de estos resultados.

En la exposición de Burdeos, si los vinos se encuentran en gran número, también los aparatos de viticultura son muy abundantes.

Solo la casa de Mr. H. Kehrig de Bordeaux, ha exhibido una colección completa y de las más interesantes.

En un pabellon especial, que mide más de 100 metros, y construido por dicho señor, se encuentran, toda clase de bombas especiales para el vino, máquinas para tapar botellas, para trasegar, toda clase de elementos para la tonelería, etc., etc.

Recomendamos á los que propongan visitar la exposición de Burdeos, que no dejen de visitar el pabellon de Mr. H. Kehrig.

Ha sido grande la alarma que se ha introducido entre los viticultores de Galicia con motivo de la aparición de la filoxera en el término municipal de Villardebos; pero hoy por hoy se halla localizada y aislada la destructora plaga.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

CERVERA (Lérida) 4 de Agosto.

El mercado de vinos va tomando animación, mejorando los precios, pues el vino tinto se paga de 30 á 35 y hasta 38 pesetas la carga, si bien son muy superiores, pero la campaña toca á su término y las clases buenas escasean.

La cosecha venidera no ofrece halagüeñas esperanzas por la pertinaz sequía que sufren los viñedos, que ya se encuentran en mal estado, especialmente las que se encuentran en altos y en terrenos accidentados, pues aun cuando principian á presentarse con señales de madurez, es más por efecto de la fuerza del calor, que del resultado de verdadera sazón, de manera que con la señal de madurez se están secando muchos racimos.

La cosecha en definitiva, dudo que pueda calificarse de mediana aunque vengan á favorecerla las deseadas lluvias.

Los cereales han pagado tan mal, que no serán suficientes para volver á sembrar.

De aceite no se puede esperar nada, pues las pocas aceitunas que se presentaron en la florescencia, con la sequía se han caído.

Tal como se presenta el tiempo, no hay esperanzas de que se puedan plantar verduras para el invierno, lo que hará que éste sea más trabajoso, pues sin, trigos ni patatas, ni verduras, y con la escasez de trabajos para los jornaleros, no faltará miseria por este país durante la próxima estación.—J. LL.

ALHAMA DE ARAGON (Zaragoza) 7 de Agosto.

Me permito comunicar á V. algunas noticias, aunque sean de escaso interés, sobre la situación de los negocios en esta plaza.

A medida que avanza la estación, es mayor la importancia que toma la venta del vino, adquiriendo los precios constante favor, por que la clase de estos caldos son muy excelentes, tanto por su hermoso color grana, como por la gran riqueza alcohólica, siendo esto la causa de que sean muy solicitados por los muchos comisionados que lo exportan á la vecina república; los precios sin embargo, son todavía arreglados, pues fluctúan entre 22 y 25 pesetas el alquez de 119 litros.

Las viñas están en mal estado por la falta de aguas que hace tiempo viene sintiendo este país, y que sino caen pronto la cosecha de vino será nula.

Puede ya darse casi por terminada la recolección de cereales en toda esta comarca, habiendo sido bastante mala, pues solo ha dado un pago regular en los terrenos de regadío, que en los de secano no se ha cogido nada.

Desde hace pocos días se ha establecido en esta plaza una casa de comercio dedicada á la compra y venta de trigos, cebadas y demás cereales, así como de harinas y salvados que supongo ha de ser muy conveniente á esta población, pues ha venido á remediar una gran falta.

Ya están próximas las fiestas de nuestro patron San Roque, y con ellas la concurrida feria de ganados, esperándose que este año como en los anteriores, se harán grandes transacciones.—Un suscriptor.

OLLAURI (Rioja) 7 de Agosto.

Hace mucho tiempo que no podía participarle ningun dato sobre las ventas de vino en esta localidad, pues ha sido tanta la calma que dominaba en estos negocios, que estábamos decididos á vender nuestros ricos caldos á los mismos precios que en otros pueblos donde los tenían mal colocados, pero gracias al buen cubaje que tenemos, los hemos conservado hasta ahora que van mejorando de precios.

Desde primeros de Julio hasta la fecha, se han despachado grandes partidas que las han comprado los Sres. Velasco, Zuriculday, Vigier y los Sres. Arturo y compañía. El último precio á que se ha pagado, ha sido á 15 reales la cántara, con 1 l² por 100.

De cereales es muy corta la cosecha en este pueblo, pero en el poco terreno que se destina á este cultivo, se han recolectado bastante y de buenas calidades.—D. O.

CAMBRILES (Tarragona) 5 de Agosto.

Tengo la satisfacción de participarle, que ya se ven los resultados de mis indicaciones para destruir el *cochilles*, gusano de la vid, pues sin exageración alguna, puede decirse que no hay en los viñedos ni la vigésima parte de los que había el año próximo pasado, y no cabe duda, que adelantando en el presente la recolección de la uva, como ya se practicó en dicho año, sinó concluímos con este voraz insecto, para el año venidero quedará poca simiente.

Creo que la enfermedad de la vid, á la que se le ha dado el nombre de *Meilden*, es la que aquí se conoce por *esboirat* ó *llampat*, cuya enfermedad cede cargando de piedras las cepas, cuando empiezan á brotar.

Muy adelantada está ya en este término la cosecha de uva, pues ya está negra en su mayor parte, y en estado de que se pueda cortar antes de que termine el mes que corre.

La cosecha se ha resentido algo con la falta de lluvias, pero si en estos días nos favorecieran con abundancia, aun podríamos hacer una vendimia cuando menos de una tercera parte más abundante de lo que será, sino llueve.—J. G.

PREJANO (Rioja) 5 de Agosto.

La cosecha de cereales ha sido nula por completo; la de oliva será lo mismo; en cuanto á la de vino, salió bastante uva, y su ligación fué completa, muy en particular en las que se despuntaron los sarmientos como recomendaba V. en su acreditado periódico en el mes de Junio; ahora la tremenda sequía va apurando esta única cosecha que podíamos haber tenido.

Viendo los labradores lo mal que venían las cosechas, se dedicaron en este y otros pueblecitos alrededor á sembrar patatas y garbanzos, habiendo salido muy bien de este último fruto, sobre todo en Arnedillo y Aldeas.

Siento mucho que las primeras noticias sean tan poco satisfactorias, pero si viera usted á estos pobres jornaleros que no cesan de suspirar por falta de recursos, y lo mismo á casi todos los labradores, comprendería la imposibilidad de que por ahora pueda darle informes más satisfactorios.—Un suscriptor.

TOMELLOSO (Ciudad-Real) 17 de Agosto.

He guardado largo silencio por la paralización que reina en este mercado, pues como ya le había participado, en mis anteriores cartas, la campaña vinícola de este año había cesado para nosotros.

También ha terminado la recolección de cereales que ha dado un resultado estéril por demás, por cuya razón no hay quien venda una fanega de trigo á menos de 60 ó 62 reales á fanega, ni de jeja á 57. El centeno y la cebada no tienen precios.

Seguimos con la pertinaz sequía, y en su consecuencia las viñas se van secando en algunos pagos; como la ligación generalmente fué mala, se espera que la cosecha será de una mitad de la anterior, pues resulta que los racimos que tienen cien granos, por ejemplo, 25 están regulares y los 75 restantes, parecen perdigones de manición y están sin granilla.

M. O.

SEVILLA 4 de Agosto.

Por causa del tiempo que venimos sufriendo las viñas se encuentran muy pobres de pámpanos, y como es consiguiente, los racimos muy menudos, aunque en gran abundancia.

Esta falta de aguas, hace temer que el fruto no pueda madurar bien, pues ahora que hemos conseguido extinguir el pulgon, sería una desgracia doblemente sensible que por falta de humedad se perdiera la cosecha. Si lloviese aunque solo fuese un solo día en este mes, mejoraría la situación de estos viñedos.

De vinos se hacen muy pocas ventas; solo para el consumo se detallan algunas partiditas á los precios de 16 á 18 reales la arroba de 16 litros.

Para el extranjero no se recibe ninguna demanda, y en carta que recibo hoy, me dicen que para nuestros vinos, reina completa paralización.

Las existencias, como la última cosecha fué muy corta, no son muy considerables.

Los olivos en general muy buenos.

Un suscriptor.

PUENTE LA REINA (Navarra) 5 de Agosto.

Nuestras viñas están como todas las de Navarra, muy mal.

Como el campo de este pueblo es accidentado como pocos, tenemos algunas mesetas y colinas de loma redonda que nos prometen cosecha, pero esto por excepción. Sin embargo, comparadas nuestras viñas con las de Mendigorria y Artajona, todavía resulta que las nuestras tienen algo. Bien es verdad, que creo que las de esos pueblos son las que están peores en toda Navarra.

Los agraces, en donde hay pámpanos no están del todo mal, pero los que no tienen la sombra protectora de la hoja, dá lástima el verlos.

Marasmo completo en el mercado de vino, cuyo movimiento no tiene ninguna importancia. En cambio, todavía hay buenas existencias. El precio corriente es de 13'50 reales el cántaro de 11'77 litros.

En Mendigorria y Artajona sucede sobre poco más ó menos, lo mismo que aquí, si bien tienen el precio medio de 14 reales.

El proletario esta sin jornales y sufriendo todo género de privaciones, pero resignado esperando mejores tiempos.—F. M. M.

AVALOS (Rioja Alavesa) 4 de Agosto.

Desde mi última carta, ó sea desde el mes de Julio, se ha hecho una saca de vinos tremenda, tanto en cargas sueltas para Treviño como en carros para las Provincias Vascongadas. Los precios segun la clase de los caldos, han fluctuado entre 12 y 16 reales la cántara. Las existencias han quedado muy reducidas, y como son de una calidad muy superior, creo que hemos de conseguir alguna mejora en sus precios.

También como le anunciaba á V. en mi última, la cosecha de cereales ha sido algo desigual, pues la cebada ha pagado mal, la avena regular y el trigo bien.

Respecto al viñado, en un principio se presentaba buen año, pero la pertinaz sequía que venimos sufriendo, ha hecho que desmerezca mucho el de secano, y que en el de regadío no se pueda recolectar la uva que esperábamos.

Un suscriptor.

ALMONACID DE LA SIERRA (Zaragoza) 5 de Agosto.

La paralización en los negocios de vinos que participé á V. en mi última carta, afortunadamente hace un mes que desapareció por completo, pues le ha sucedido un movimiento tan extraordinario como pocas veces hemos conocido en la presente campaña.

Las ventas se elevan á algunos miles de alqueces, y los precios han acusado alguna mejora, pues el seco de buen color se paga á 29 pesetas; el más claro á 24 y los dulces de 25 á 26.

Todavía quedan bastantes existencias, que en atención á su buena calidad, los cosecheros esperan venderlos pronto, y con alguna mejora de precios.

El viñado se encuentra en buen estado á pesar de la pertinaz sequía que está sufriendo y que en general se lamenta.

Respecto á los cereales, es inútil dar á usted amplios detalles, pues además de que en este término se recolectan muy pocos, este año con motivo de la sequía, no se ha recolectado nada.

La cosecha de aceituna se encuentra en tan crítica situación, que si muy pronto no somos socorridos por una benéfica lluvia, sufrirá la misma suerte que los cereales.—J. P.

ALMONTE (Huelva) 2 de Agosto.

Nuestra cosecha de cereales ha resultado regular para lo mala que se esperaba, y los altos precios y continua demanda la hacen ya buena.

Los trigos endebles se han vendido á 56 y 58 rs. la fanega, y los buenos de 60 á 65.

Las habas se empezaron á vender á 50 reales, y últimamente han llegado á pagarse hasta 56.

La cebada ha tenido el precio de 30 reales al que se vendieron muchos miles de fanegas, pero hoy la poca que hay de venta se paga á 32.

La avena fluctúa entre 26 y 27 rs. la fanega. Los corredores y compradores se han agitado con grandísima actividad y puede decirse que ha terminado la campaña de los cereales.

Tenemos á la vista una regular cosecha de uva que hasta hace poco se presentaba en buen estado, pero desde hace ya unos cuantos días, los calores son muy fuertes, y las cepas han empezado á resentirse de falta de humedad.

Desde mi última carta se han hecho algunas ventas de vinos, tanto blancos como tintos á buenos precios.

De aceituna también se presenta buena cosecha habiendo esperanzas de que tenga un buen fin, por el hermoso aspecto que tienen los olivos.

Hay algunas existencias de aceites viejos y se venden partidas de 36 á 38 rs. la arroba; al detalle se paga de 38 á 40.—X.

PIPAS Y BOCOVES EN BUEN USO

se venden en el depósito de vinos de Gil, contigüo á la estación de Barcelona.

SEGA MECÁNICA Á DESTAJO.

Con el objeto de acreditar practicamente las ventajas de las segadoras españolas, los señores Elizalde y compañía de Burgos, están dispuestos á contratar la siega de propiedades de cierta extensión, siempre que se hallen cerca de las vías férreas.

AVISO

Se vende espíritu primera clase.—Trasportes nuevos y usados.—Pipas nuevas y pipas de un vino, todo de roble.

Dirigirse al Director del Comptoir, molino de Goicoechea.—Zaragoza.

Bocoves trasportes de roble, nuevos y usados á precios reducidos.

Bocoves de castaño una vez usados en vino para la exportación á Francia. Dirigirse á Zuriculday Echevarría y compañía, de Bilbao.

Aviso á los cosecheros Y EXPORTADORES DE VINOS.

Joaquin Conde Teran, de Santander, tiene siempre de venta Bocoves vacíos de Espiritos de Berlin; id. de Cuba; pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

AVISO Á LOS NEGOCIANTES Y PROPIETARIOS DE VINOS.

D. F. Mazières, fabricante de cubas y tinas en Burdeos, ha instalado una sucursal de su fábrica en esta ciudad, obligado á ello por los numerosos pedidos que recibe cada día de España y con el solo objeto de dar mejor cumplimiento á ellos.

La fama que ha adquirido en las regiones vinícolas de España, á pesar del poco tiempo que las sirve, la perfección á que ha llegado en su fabricación y que le ha valido una medalla de plata en la Exposición universal de París de 1878, lo recomienda eficazmente.

Ejecuta con la mayor rapidez los trabajos más importantes que se le confien: encargándose de construir y colocar sus cubas y tinas de todas cabidas.

F. Mazières.—En Burdeos, R. Mandrón.—En San Sebastian, Cuberia de Atocha.

NOTA.—El Sr. Mazières previene que tiene en sus talleres y siempre dispuestas á ser entregadas en seguida tinas de 600, 500, 400, 310, 250, 180 y 140 hectólitos.

Igualmente tiene siempre á disposición de los señores negociantes y propietarios, madera de roble del Norte, primera clase, para cubas y tinas de todas cabidas.

Por más pormenores, dirigirse al Sr. Mazières en Burdeos, rue Mandron.

CAFÉ NERVINO MEDICINAL

MARAVILLOSO SECRETO ARABE EXCLUSIVO DEL DR. MORALES.

Cura infaliblemente los padecimientos de la cabeza, incluso la jaqueca; los males del estómago, del vientre, los nerviosos, y los de la infancia en general.—Se vende á 12 y 20 reales caja para 20 y 40 tazas, en las principales farmacias de Madrid y provincias.—En Zaragoza, farmacia de M. Benedicto.
Dr. Morales.—Carretas, 39, principal.—Madrid.

<h3 style="text-align: center;">HIERRO ENCAUSSE</h3> <p style="text-align: center;">LIQUIDO y NUTRITIVO EL MAS BARATO y EPICAZ Sin igual para los Niños CURACION SEGURA de la Anemia, Clorosis, etc. PARIS — ENCAUSSE & CANÉSIE, 57, rue Rochecouart, 57 — PARIS</p>	<h3 style="text-align: center;">FUMIGADOR</h3> <p style="text-align: center;">ANTI-ASMÁTICO de la Casa medical ENCAUSSE y CANÉSIE Curacion inmediata de el ASMA, SOFOCACION, etc. EL MAS BARATO y EPICAZ</p>
---	---

Dep ositarios: Madrid; Alcaráz y García.—Barcelona; A Casanovas y compañía.

PRENSA MARIUS

ESPECIAL PARA UVAS
PREMIADA POR LA SOCIEDAD ECONOMICA ARAGONESA DE AMIGOS DEL PAIS.
PRIVILEGIO DE INVENCION.

QUE TIENEN LAS DE PALANCA



DOBLE ECONOMIA DE TIEMPO Y DOBLE PRESION

PRESION DIRECTA SIN LOS CHOQUES

PRECIOS

Modelo grande con plato de 0.95, sin contar el canal de salida.	950
Modelo pequeño de 0.80.	750

Se suplica á los señores agricultores verifiquen los pedidos con tiempo por el gran número que hay de encargos.



TINTA JAPONESA COMUNICATIVA

Esta tinta, se emplea para todos los usos del escritorio, y es la única que produce Copias perfectas un mes despues de haberse usado.

TINTA MODERNA

Negra al escribir permaneciendo siempre líquida

MEDALLA DE PLATA

Á LA EXPOSICION DE 1878

Depositos en todas las almacenes de Papeleros del mundo entero

N. ANTOINE & FILS
PARIS

GASEOSAS REFRESCANTES AROMÁTICAS DE ARMISEN.

Un real paquete para preparar 12 vasos de gaseosa.

En Zaragoza, farmacia de Armisen, Pueblo 5; Huesca, D. Carlos Camo; Jaca, farmacia de García; Haro, Baltanas; Calahorra, Abecia; Manilla, Aguirre del Pueyo, hermanos; Madrid, Clemente Perez, Olivar 19, tienda.

LIMONADA PURGANTE EN POLVO DE ARMISEN.

Caja para seis purgas, 6 reales.

Purgante suave, agradable y seguro.

Zaragoza: Armi-en, Pueblo 5; Huesca, don Carlos Camo; Jaca, farmacia de García; Haro, Baltanas; Calahorra, Abecia.

CAL HIDRÁULICA CEMENTO ROMANO

PREMIADO EN LA EXPOSICION DE ZARAGOZA Y EN LA REGIONAL DE MADRID

A los propietarios, constructores y maestros albañiles.

La antigua y acreditada fábrica de Morata de Jalon, al realizar importantes reformas en las manipulaciones de este polvo, ofrece su inmejorable producto á los precios siguientes:

- Por quintales (de 40 kilos) desde uno á diez á. Reales vellon 10
- Por partidas de 11 quintales á 50 á. 9
- Por partidas desde 51 quintales á un wagon completo á. 8

Por partidas extraordinarias para grandes obras se harán precios convencionales. Siempre cargado al tren por cuenta de la fábrica. Los portes por cuenta del destinatario.

NOTAS. Los sacos envases se pagan aparte del polvo, á 2 reales uno. Se admiten los sacos que se devuelvan, porte pagado, quince dias despues de la expedicion si no están deteriorados, y se abona su valor.

El pago del cemento y sacos se hace siempre al contado.

Dirigirse á Burbano, hermanos, Morata de Jalon, Aragon.

TRANSPORTE ECONOMICO DE VINOS A FRANCIA.

La Sociedad de Fomento del Puerto de Pasajes, continuando en sus invariables y constantes deseos de proporcionar al comercio las mayores ventajas y comodidad en los transportes de mercancías, acaba de establecer un servicio combinado entre los ferro-carriles de España y la Société Rouennaise de Transports à vapeur para la conduccion de vinos á Paris, por aquel puerto, bajo una tarifa sumamente económica.

Hé aquí los precios:

TARIFA 1.ª

ENTRE LAS ESTACIONES SIGUIENTES Y PARÍS.

por 1.000 kilogramos de vino hasta Paris.

RIOJA.	PESETAS	PRESETAS
Estacion de Haro á Paris.	51,50	Estacion de Tafalla á id. 53,50
de Briones á id.	51,50	de Tudela á id. 56,50
de Cenicero á id.	51,50	ARAGON.
de Logroño á id.	52,50	de Zaragoza á id. 57,58
de Calahorra á id.	56	de Huesca á id. 61
de Alfaro á id.	56	de Lérida á id. 62
de Castejon á id.	56	CATILLA.
NAVARRA.		de Burgos á id. 58,50
de Pamplona á id.	51,50	de Valladolid á id. 56,50
de Campanas á id.	51,50	de Medina á id. 56,50
		de Madrid á id. 67

El transporte de las pipas vacías, con esta combinacion, se hace á tipos sumamente reducidos, pues solo cuesta el porte de cada una desde Paris á Tudela, Tafalla, Campanas, Pamplona, Castejon, Alfaro, Calahorra y á Haro, 8 pesetas; á Zaragoza, Cenicero y á Briones, 8'50; á Logroño, Huesca y Burgos, 9; á Lérida y Valladolid, 10; á Medina 11 y á Madrid 13.

La segunda tarifa que corresponde á las expediciones desde la estacion de Pasajes á Parí, fija el precio de 31 pesetas por cada 1.000 kilogramos de pipas llenas de vino, con almacena, miento, y de 33 sin él.

La devolucion de las pipas vacías por esta tarifa fija el precio de 6,25 pesetas por cada una.

APARATOS CONTINUOS PARA LA FABRICACION DE BEBIDAS GASEOSAS DE TODA ESPECIE

Agua de Seltz, limonadas, vinos espumosos, Soda Water, y Gaseosos de cereales y Sidras.

MEDALLA DE ORO EXPOSICION UNIVERSAL 1878

4 DIPLOMAS DE HONOR DE 1869 á 1876

Maquina de oro y gran cantidad de oro en las Exposiciones de Lyon y Munich 1872

Maquina de honor, medalla de plata, subterfugio, y placa en las Exposiciones de 1869, 1870, 1871, 1872, 1873 y 1874.



SIFONES

de grande y pequeña palanca ovales y cilindricos, de cualquier forma. Faciles de montar y desmontar. Sencillos y solidos. faciles de limpiar.

Estos de primera calidad.—Vaso de cristal.

M. HERMANN-LACHAPELLE

J. BOULET & Co Sucesores

CONSTRUCTORES-MECANICOS

144, rue de Faubourg-Poissonniere, PARIS.

Guia de laborante de pomas, Raquetes, palanques y estampados por J. HERMANN-LACHAPELLE.

Precio 5 fr

(GARROTILLO) DIPTERIA

CRUP

SOLUCION TROUETTE-PERRET á la PAPAINA

165, rue Saint-Antoine, PARIS, y en todas las buenas Farmacias de España

Curacion inmediata y segura
POR MENJO DE LA

Enfermedades del Estomago de los Intestinos, del Pecho
Languidez, Debilidad
de los Niños, Convalecientes.

VINO DE PEPTONA CATILLON

Carne asimilable

SE EMPLEA TAMBIEN BAJO LAS FORMAS DE CHOCOLATE, JARABE, SOLUCION y POLVOS

Paris, 1, r. Fontaine-St-Jacques y en todas las Farmacias

MEDALLA EXPOSICION UNIVERSAL 1878

En Madrid, Melchor García, y en Barcelona, Vicenta Ferrer y compañía.

PILDORAS DE LOURDES

PURGANTES ANTI-BILIOSAS, DEPURATIVAS.

De accion fácil y segura, toleradas por los estomagos más delicados.

Se venden á 6 reales caja en las principales farmacias y se remiten por correo á cambio de sellos.

Depositos: DR. MORALES, Carretas, 39, Madrid.

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR

<h4>MAQUINA HORIZONTAL</h4> <p>LÓCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera á llama directa de 3 á 50 caballos</p> 	<h4>MAQUINA VERTICAL</h4> <p>de 1 á 20 caballos</p> 	<h4>MAQUINA HORIZONTAL</h4> <p>LÓCOMOBIL O SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos</p> 
---	---	--

Todas estas maquinas estan listas para expedirse
Envío franco de todos los prospectos detallados

CASA J. HERMANN-LACHAPELLE

J. BOULET & Co, Sucesores
Ingenieros-Mecanicos, 144, Faubourg-Poissonniere, PARIS



MORATONA, GENIS, BACONS Y COMPANIA.

CALLE DE LA PRINCESA, 55
BARCELONA.

Agentes únicos en España de la casa F. Mirepoix para la venta de sus mangas de tejido especial para filtrar vinos de todas clases, heces, almidones y las acreditadas mangas de piel de gamuza para aguardientes y espíritus de vino.

Bombas y otros aparatos especiales para vinos.

Máquinas de vapor y muelas de La Ferté para molinos harineros.