

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 25 de Agosto de 1885.

NÚM. 798

EL MILDIO

LOS MEJORES MEDIOS PARA COMBATIR
EL PERONÓSPORA DE LA VID.

Remedios para combatir el mildiu.

Por lo general, todas las enfermedades criptogámicas de la vid se desarrollan gracias á la presencia de la humedad atmosférica ó la del suelo; en el caso que nos ocupa, unos cuantos días de tiempo seco, algunas ráfagas de viento del primer cuadrante serán más eficaces para destruir ó contener el desarrollo del parásito que todos los medicamentos habidos y por haber.

Es cierto que el azufre destruye el oidium, gracias á cuya aplicacion los viticultores defienden sus cosechas de aquella enfermedad, pero ya hemos visto que el mildiu es otra cosa muy distinta, pues para destruirlo se debería hacer llegar el medicamento hasta el mismo interior de la hoja, en donde se desarrolla el micelio, la raíz de hongo que se la destruye.

Se ha recomendado la aplicacion del azufre puro, el sublimado ó flor de azufre por contener mayor cantidad de ácido sulfúrico, la mezcla del sulfato de hierro, de cal, carbonatos, etc., etc.; el empleo de agentes tóxicos exparcidos en forma de polvo ó disueltos en agua y aplicados con auxilio de pulverizadores; pero hasta aquí ninguno de los métodos preconizados ha dado resultados satisfactorios; nada ha sido eficaz para penetrar y obrar en la profundidad del tejido de la hoja determinando la destruccion del germen.

La accion del azufre para combatir algunas enfermedades criptogámicas es eficaz y su aplicacion contra el peronóspora, aun cuando no resuelva el problema, puede prestar buenos servicios al viticultor.

Entre las numerosas sustancias ensayadas merecen particular mencion por el resultado relativamente satisfactorio con ellas obtenido, el sulfato de cal, cal apagada, sulfocarbonato de calcio, débiles disoluciones ácidas y alcalinas.

Con la mezcla de algunas de las primeras el comercio ha confeccionado fungicidas compuestos de una cantidad de azufre, de sulfato de hierro y cal, ó de estas últimas sustancias entre sí, sin azufre. Dichas mezclas pueden exparcirse por las cepas con los mismos aparatos que sirven para el azufrado, tales como el fuelle, la banasta Pinsart y la salvadera.

El azufre solo ó mezclado con otras sustancias, podrá ejercer alguna accion sobre el parásito ya por el desprendimiento de gases, ya disminuyendo la humedad; de todos modos una corriente de aire seco constituirá el mejor remedio para contener el desarrollo del mildiu.

Hubo de observarse que las vides que se desarrollan debajo de los árboles apenas sufren los ataques del peronóspora, lo mismo sucede con las cepas que están más ó menos protegidas siempre que se impida la radiacion y el rocío. Con estas

precauciones se han cultivado en el jardín de ensayos del departamento de agricultura de Washington, bajo la direccion de W. Saunders, las variedades de vides más sensibles al parásito sin ser atacadas. Proponer la proteccion de los viñedos para evitar el desarrollo de la enfermedad, sería un procedimiento absurdo, inaplicable en el gran cultivo.

Cepas resistentes al peronóspora.

En el trascurso de la lucha sostenida contra el peronóspora desde 1878, en que se supone fué importado de América con cepas de aquel país, se ha visto que los métodos directos eran impotentes para librar la viticultura europea de tan terrible enemigo. La constante observacion ha revelado la existencia de vides que son más ó menos resistentes á los ataques del mildiu, como las hay resistentes á los de la filoxera. La posibilidad, pues, de encontrar variedades de cepas indemnes ó poco sensibles á la enfermedad constituye actualmente la esperanza de los viticultores y de los hombres prácticos que se dedican al estudio de cuestion tan importante.

De los datos que hemos recogido y de las observaciones personales que pudimos hacer en el año último, se deduce que existen en nuestro país algunas variedades poco sensibles al peronóspora, así como las hay que han sido extraordinariamente atacadas.

Pero á pesar de esta observacion que se ha hecho en Francia, en Italia, en Argelia, en América, no es posible dar, ni con mediana confianza, una lista de cepas indemnes ni de vides atacables. Así, por ejemplo, mientras hay variedades, como la garaacha que en casi todas las comarcas de Cataluña ha sido muy atacada, hay otras variedades que han sucumbido á la invasion peronospórica en unas regiones y en otras se han conservado relativamente resistentes. En Esparraguera, Martorell, etc., el sumoll fué muy atacado, y en el Vallés, Panadés y en otros puntos resistió muy bien.

El aramon, petit-bouschet, Alicante-bouschet resistieron en Villanueva y Geltrú; el aramon, en el Vallés, resistió bastante, pero en otros puntos sucumbió. El Alicante bouschet que se conservaba incólume á mediados de Agosto en la provincia de Tarragona, contrajo luego la enfermedad; lo mismo ha sucedido en Francia con varios de los híbridos de la coleccion bouschet que se habian considerado como resistentes.

En cambio la variedad conocida en Villafranca con el nombre de Parellada (de esta cepa dicen en el país que hasta resiste la piedra) resistió perfectamente el mildiu, como el Mullerich en la provincia de Gerona y otras muchas que podríamos citar.

Otro hecho muy importante conviene consignar al tratar de la probable resistencia de algunas variedades al peronóspora, y es que un gran número de ellas tenidas antes como resistentes, han resultado sensibles en el año siguiente, de manera que la condicion de resistencia

de una vid al mildiu no podemos considerarla como una cualidad constante.

RESÚMEN.

Contra nuestra costumbre, contra nuestro deseo, ha tomado este artículo alarmantes proporciones; vamos á resumirlo sustancialmente, indicando á los viticultores las precauciones que han de tomar en parte para prevenir ó aminorar los efectos de la invasion peronospórica.

1.º En las comarcas en las cuales la vegetacion está algo avanzada y que no haya sufrido mucho á causa de los últimos frios y pedriscos, conviene comenzar el azufrado (que servirá especialmente contra el oidium) empleando azufres puros, de primera calidad, las mejores clases que se encuentran en el comercio.

2.º Si el verano se presenta seco será prudente repetir la operacion á principios de Mayo, en Junio y en Julio. Si el tiempo es húmedo, continuas y repetidas las lluvias, si reinan nieblas y el calor húmedo persiste, entonces convendrá azufrar las vides cada quince días, empleando el azufre ó los preparados llamados impropriadamente fungicidas, cuya composicion conozcan los viticultores, dando la preferencia á los de base de azufre, sulfato de hierro y cal, procurando que se fije la mayor cantidad posible en el envés de las hojas.

En los terrenos en que la humedad persistente provenga del suelo ó subsuelo, deberán repetirse los azufrados cada quince días á partir del mes de Abril, lográndose así en opinion de algunos que se paralice la expansion y vegetacion del peronóspora al mismo tiempo que se combate el oidium.

En los puntos donde sea facil la aplicacion de líquidos, podrán emplearse disoluciones alcalinas ó débilmente ácidas por medio del pulverizador Riley ú otros aparatos análogos.

3.º En cuanto se descubra en el viñedo la presencia del mildiu, conviene obrar enérgicamente sin pérdida de tiempo.

4.º Como el peronóspora de la vid muere cada año y solo se reproduce por los esporos de invierno que germinan en el suelo, convendrá evitar con el mayor cuidado el desarrollo en el viñedo de plantas de semilla, retoños, etc., expuestos más especialmente á la invasion del mildiu, que infestarian luego todo el viñedo. La práctica de quemar las hojas debe tambien recomendarse en la época oportuna, destruyéndose de este modo el mayor número posible de gérmenes que en el verano prójimo constituirian un foco constante de infeccion.

Las prácticas anteriores se refieren á lo que deben de hacer los viticultores á partir del momento actual. Una vez conozcan el resultado obtenido por propia experiencia, adquirirá este método que conceptuamos hoy por hoy el más facil y económico, mayor ó menor valor y los viticultores podrán seguir como complemento las instrucciones siguientes:

1.º Puesto que existen cepas más ó menos resistentes al mildiu, convendrá

separar de los cultivos las que sean más atacadas y aquellas en las cuales aparezca antes que en otras enfermedades, pues mientras en unas variedades el mildiu empieza á cebarse á mediados ó á últimos de Mayo, otras no son atacadas hasta Junio, Julio, Agosto ó Setiembre, y las primeras constituyen para las segundas una vecindad peligrosa.

2.º En esta eleccion de cepas que natural y paulatinamente podrá hacer el viticultor previo madurado estudio, deberá elegir las variedades de maduracion más temprana para asegurar el resultado de las cosechas en el caso de presentarse el peronóspora.

3.º Como hay viticultores en nuestro país que ensayan desde hace algun tiempo las vides americanas para prevenirse de la invasion filoxérica, conviene á todo trance colocar los viveros en sitios apartados y proibir de ellos aquellas variedades que, como el Jacques, constituyen un verdadero foco de mildiu, capaz de propagarse por todas partes.

Tales son las indicaciones prácticas que podemos hacer hoy á los viticultores para que se prevegan contra la invasion peronospórica; si estas noticias no les bastan, sirvanse dirigirse al Instituto agrícola catalan de San Isidro, que vela constantemente por los intereses de la agricultura patria y que en esta ocasion, como en todas, se preocupa con verdadero empeño del porvenir de nuestra viticultura seriamente amenazada por tantos enemigos.

ROIG TORRES.

ACIDEZ DE LOS MOSTOS

DESPALLADO.

Es de notar que el azucarado de los mostos demasiado acuosos y ácidos corrige este exceso, como lo haria la agregacion de alcohol. Sabido tambien es que el alcohol precipita los tartratos ácidos, y que por su presencia sola se aniquila la mayor parte de los sabores ácidos. Pero no es de esto de lo que se trata. Cierta acidez, lejos de perjudicar á la fabricacion del vino le favorece, porque los ácidos en proporcion conveniente estimulan la vitalidad del fermento, obrando sobre la materia trasformable, haciéndola más facil de ser absorbida por los células levurianas. Pero de esto á un exceso hay distancia, porque si los ácidos orgánicos pueden utilizarse en ciertos límites, su accion puede á veces ser muy perjudicial. Los vinos en los cuales domina el principio ácido están sujetos á diversas alteraciones, de las cuales diremos algunas palabras más adelante; su sabor es más ó menos desagradable y su uso prolongado puede tener inconvenientes sobre la salud.

Principalmente es el fruto en donde residen los ácidos libres que se disuelven en el mosto, ya sea por defecto de madurez, ó por la naturaleza especial de la cepa: hay uvas que permanecen agrias y cuyo jugo es muy ácido. Mostos de tal procedencia deben ser corregidos por el

azucarado, pero habrá circunstancias en que este correctivo sea insuficiente.

Cuando el exceso de ácido es muy pronunciado creemos que puede ser útil proceder por lo menos á la neutralización parcial del ácido por medio del mármol blanco pulverizado ó de cal pura muy fina y previamente calcinada. Esta neutralización de los ácidos no impide el desarrollo del principio alcohólico que, por adición conveniente del azúcar, se puede aumentar, y como dicha neutralización será producida por el carbonato de cal puro, no producirá en el mosto sustancia alguna nociva, ni la descomposición de las sales más útiles.

Aplicamos lo que precede evidentemente á los casos de acidez excepcional. Pero acontece muchas veces que las uvas no presentan más que una débil acidez, moderada de cierto modo y acompañada de una cantidad insuficiente de azúcar en cuyo caso ofrecerán un sabor dulce, debido á un exceso de materia gomosa. Si en este caso se deja el palillo, es decir, el conjunto de los pelliculos de la uva, para que fermenten con el mosto, dará una acidez y un principio áspero y austero, y además absorberá en pura pérdida por una especie de endosmosis cierta cantidad de azúcar y aun de alcohol producido.

De aquí nace esta cuestión tan importante: ¿Es preciso despalillar? ¿Debe conservarse el palillo en el mosto? Las opiniones se hallan divididas sobre esta cuestión, como en otras muchas, y el despalillado ha tenido sus partidarios entusiastas y detractores encarnizados. Para resolver dificultades de este género conviene referirse á los principios generales y no adoptar cosa alguna en absoluto, guiándose solamente por las circunstancias y el objeto que se quiera obtener.

En general, debe disminuirse el escobajo ó palillo cuando la uva no esté muy madura ó que presente un sabor acerbo. Por el contrario, debe dejarse más cantidad cuando la uva está muy madura y dulce. El escobajo contiene una cantidad notable de ácidos libres y un poco de tanino, si queremos darle este nombre á un principio áspero que produce reacción sobre las sales de hierro y la gelatina. Sabido es por otra parte que la composición del escobajo varía según la cepa, el suelo, el grado de madurez del fruto y de la elaboración orgánica de las materias de la savia. El tanino reside sobre todo en las envolturas de las pepitas y en el pellejo de la uva.

No queremos entablar un debate poco útil, y nos concretamos á referir los hechos que pueden ofrecer importancia real y práctica.

Sabido es que el palillo favorece la fermentación, y la transformación del azúcar; que dá aspereza y dureza al vino, que impide que el vino blanco sobre todo se ahile. Estos datos bastan para establecer principios generales que deben servirnos de guía en este particular.

Parécenos también que los enólogos se han confundido y que han atribuido solamente al escobajo ó palillo propiedades que pertenecen á la vez al escobajo, á la pepita y á los pedicelos de la uva, es decir, al conjunto de las partes sólidas ó de los residuos del fruto que constituyen el marco ó pié de la uva, después de la presión.

De lo dicho pueden deducirse las consecuencias siguientes sobre este objeto: 1.ª Si la uva no ha madurado bien, si está ácida y áspera el despalillado es indispensable, porque la aspereza y acidez del palillo se unirán inútilmente á las del fruto, que tendrá más bien necesidad de correctivo azucarado que no exajeración en otro sentido. 2.ª Si la cepa produce naturalmente mostos ricos en tanino, si

la uva es áspera, aunque bien madura, el despalillado es igualmente necesario. 3.ª Cuando se quiera hacer vinos rojos para entregarlos al consumo, inmediatamente debe despalillarse á fin de darle más dulzura y suavidad. 4.ª Debe despalillarse la uva destinada á la preparación de los vinos delicados á condición que esté muy madura y contenga bastante azúcar para producir una cantidad suficiente de alcohol.

Estas reglas nos parecen suficientes á guiar la práctica en una vía de progreso y sin embargo, vemos que no satisfacen por completo, precisamente porque ellas, nos parece, dejan en el espíritu una incertidumbre grande. A unos les va bien por haber despalillado, otros se felicitan de no hacerlo; pero en todas circunstancias, la cuestión queda entregada al arbitrio de cada cual, sin que nada venga á indicar una marcha segura y racional que pueda seguirse.

Desearíamos ver á la práctica referirse á los principios de una sana tecnología más bien que á los errores trazados por la vanidad y la ruina. Cada uno pretende hacer el vino mejor que su vecino, aunque en conciencia hay muy pocos productores en quienes la ruina y el empirismo no sean su sola guía. Todo el líquido ó bebida fermentado que no contenga un exceso de alcohol ó azúcar, ó estos dos principios reunidos, se alterará forzosamente si contiene materias albuminoides solubles. Esto es perfectamente sabido; de ello resulta, que en los casos más comunes y habituales, en aquellos en que los vinos no pueden tener una fuerza alcohólica mediana, insuficiente para asegurar su conservación, es preciso suplir la acción del alcohol, ó por el azucarado, ó por la eliminación de las materias azoadas.

(Se continuará.)

MERCADOS DE VINOS

El estado de los viñedos de España desmerece de un modo alarmante por el extraordinario desarrollo que va tomando el mildew en Cataluña, Aragón, Navarra, las Riojas, Extremadura y otras regiones.

Las correspondencias que venimos publicando desde hace quince días, acusan casi todas ellas la invasión de aquella terrible enfermedad en la mayor parte de nuestro territorio; y con una fuerza tan rara, desconsoladora y sorprendente, que en pocas semanas han quedado hermosos y extensos viñedos sin el menor rastro ó señal de vegetación.

El desastre que lamenta la más rica de nuestras producciones es realmente espantoso, y si Dios no se apiada de este desventurado país, la próxima cosecha de vino será sin duda alguna la más miserable de este siglo, pues, ni los daños que ocasionó el oidium en aquella aciaga época en que infestaba nuestras comarcas, y se ignoraba la manera de combatirlo, podrán compararse con los increíbles extragos que está causando el mildew ó peronospora de la vid.

Cataluña y ciertos puntos de Valencia ya tenían la desgracia de conocer la nueva enfermedad; pero Navarra, las Riojas, gran parte de Aragón, Extremadura y otras comarcas, como invadidas recientemente, atribuyen por regla general la caída de las hojas y de los granos de uva al persistente temporal de lluvias de los últimos meses. Nosotros, aun cuando no hemos visitado aquellos viñedos, no participamos de esta creencia y suponemos, en vista de ciertos caracteres que presentan las plantas atacadas, que su precaria situación es debida al mildew, planta parásita, hongo microscópico que se desarrolla en el interior de las hojas, en condiciones favorables de calor y humedad, manifestándose luego en el envés ó cara inferior de dichos órganos.

Sin embargo, para que nuestros corresponsales y suscritores puedan confirmar ó rectificar nuestro juicio acerca de la plaga que tantísimo nos ha impresionado á todos, vamos á describir el aspecto que ofrecen las cepas atacadas por el mildew, por más que la CRÓNICA en

sus números 769 y 772, correspondientes al 16 y 27 de Mayo último, ya publicó un extenso trabajo sobre tan grave enfermedad.

El mildew, mildiu ó peronospora, aun cuando ata preferentemente las hojas de la vid, invade también algunas veces su peciolo. El pedúnculo de los racimos y las uvas verdes; pero el aspecto exterior de las hojas atacadas varía notablemente según sea su edad, el tiempo que ha permanecido el hongo en la hoja y su situación, el grado de humedad atmosférica, la variedad de cepa, etc., hasta el extremo de presentar diferentes formas que se pueden confundir algunas veces con otras enfermedades criptogámicas.

Si las hojas son verdes, tiernas y están en período de crecimiento se observan en la cara inferior unas manchitas de color blanco puro, algo nacarado, de aspecto cristalino miradas con un lente; en las hojas adultas las manchas son poligonales, algo oscuras, visibles en ambas caras, adquiriendo mayor ó menor desarrollo y color más oscuro según sea el período de invasión.

En general se reconocerá la presencia del mildew cuando en el envés de las hojas se descubran las florescencias blancas parecidas á concreciones salinas y en la cara superior manchas lisas, pequeños puntos de color, variable desde el amarillo hasta el color de hoja seca algo negruzco. En las hojas peronosporadas, procedentes de diferentes puntos de Cataluña que se observaron el año pasado en el laboratorio agrícola del Instituto Catalán de San Isidro, se distinguieron las manchas blanquecinas formando núcleos compactos de florescencias, rodeados de otros secundarios que ocupaban una gran superficie en la cara inferior de la hoja.

Las hojas atacadas por la enfermedad se desorganizan, amarillean más ó menos pronto, se desecan y caen impidiendo ó retardando la maduración del fruto.

Con estas ligeras instrucciones fácilmente podrán averiguar los propietarios si el mildew es ó no el causante de la destrucción de su cosecha.

Esta, según queda dicho, será muy corta en la península, tanto por aquella enfermedad, como por las innumerables nubes de piedra que en Junio y Julio sobre todo, descargaron en las diversas regiones.

Los negocios de vinos son cada vez más difíciles, pues á los motivos enumerados en la revista del miércoles último hay que agregar el inesperado desastre que está causando el mildew; los propietarios se niegan en muchos puntos á desprenderse del poco caldo que guardan en sus bodegas y el movimiento de alza se acentúa en todos los mercados del interior.

La situación no puede ser más desastrosa, lo mismo para los cosecheros que para los negociantes y consumidores.

El miércoles próximo daremos á conocer la situación viti-vinicola de Francia, Italia, Portugal y Hungría, que por cierto también ha desmerecido notablemente, si bien no tanto como en nuestra nación.—Z.

NOTICIAS

La junta directiva de la Exposición Aragonesa, ha acordado, en vista de las circunstancias, aplazar la apertura de la misma, que tendrá lugar, probablemente, el día 1.º de Octubre próximo.

En el término de Montblanch, camino de Prenafeta, existe un viñedo completamente atacado de una enfermedad extraña, desde hace dos años, secándose las hojas y racimos, mucho antes de la cosecha. Los sarmientos del plantío se suponen procedentes de Francia y los colindantes están justamente alarmados. Convendría que la Junta provincial de Agricultura acordase un reconocimiento sobre el terreno por el inteligente ingeniero agrónomo, evitándose tal vez consecuencias funestas.

Leemos en un periódico de Sabadell: «Parece que está resuelto definitivamente el problema relativo á la destrucción del terrible mildiu. El inteligente naturalista D. Juan Montserrat y Archs, que ha estudiado con detenimiento la plaga que empieza á cebarse en nuestros viñedos, ha ensayado con éxito el sulfuro

de calcio, obteniendo excelentes resultados. El conocido constructor de aparatos ortopédicos Sr. Clausolles ha construido uno «xprofeso para la aplicación del sulfuro de calcio á las cepas, y los ricos hacendados Sr. Valentí, diputado á Cortes y D. José Solá, propietario del Vallés, que poseen dos de los tres únicos aparatos hasta ahora construidos, han hecho oportunamente aplicación del sulfuro en las vides enfermas de su propiedad, logrando la destrucción del mildiu, así como la de la ericosis, y otras enfermedades análogas.

Anticipamos esta noticia á fin de que los dueños de viñedos infestados puedan adquirir nuevos detalles del procedimiento que de seguro facilitarán el señor Montserrat y el Sr. Clausolles.

Según nos dice el Sr. Solá, que es quien se ha servido facilitarnos estos datos, los gastos que ocasiona el rociar las vides con el sulfuro no son superiores á los que produce el actual sistema de azufrado.»

El delegado encargado del servicio anti-floxérico en el departamento francés de Deux Sevres, ha descubierto la floxera en el distrito de Bressayre, cerca de Thouars.

Según los datos estadísticos publicados en una Memoria que acaba de dirigir Mr. Jacquematt á la Sociedad de Agricultores de Francia, desde el día 21 de Enero al 4 de Marzo de este año, se han importado en Inglaterra, de la Australia y la Nueva Zelanda, 111.844 carneros; 4.800 corderos, y 1.611 cuartos de buey. Del 10 de Marzo al 4 de Mayo las importaciones fueron 103.806 carneros, 3.600 corderos y 3.204 cuartos de buey. Los precios de cotización han sido de 1,09 á 1,52 francos el kilogramo de carnero y de 1,12 á 1,34 de vaca ó buey.

Los cultivadores de arroz en el Delta del Ebro no están muy satisfechos de la marcha de la cosecha, esperando, por lo tanto, escasos resultados de la recolección.

El ingeniero Leopoldo Gilli, de Florencia, ha comunicado á la Academia de Ciencias de París, y al ministro de Agricultura, Industria y Comercio de Italia, un descubrimiento sencillísimo y práctico para la destrucción de la floxera; consiste en poner, antes de comenzar la primavera, sobre las raíces de la vid, carbon vegetal (con preferencia de castaño) que se haya tenido algunos días antes sumergido en petróleo.

Asegura que con una sola aplicación basta para hacer desaparecer la tremenda plaga. Muchas personas competentes estiman como infalible el descubrimiento de Gilli y le prestan su apoyo.

El ayuntamiento de Haro ha acordado suspender la feria de Setiembre próximo, en atención á las contingencias sanitarias á que pudiera dar lugar la excesiva aglomeración de gente.

La salud pública continúa siendo inmejorable en aquella villa y sus inmediaciones.

A la patata le ha salido un competidor como materia prima para la fabricación del alcohol. El mazorco que queda como residuo después de desgranado el maíz, y que hasta ahora solo se había empleado como combustible en los países pobres de leña, puede utilizarse, según Friorf Holl, de Worms, para la fabricación del alcohol.

El método seguido es sumamente sencillo, y el inventor asegura que el rendimiento de alcohol será igual al de las patatas de mejor calidad, y que el valor de los residuos, como forraje, su-

perará al de los que procedan de dichos tabé reulos.

Correspondencia Bernaditi

Señor director de la Crónica de VINOS Y CEREALES:

VILLA FRANCA DEL PANADÉS 23 de Agosto.

Muy señor mío: Acompaño un ejemplar impreso del compromiso tomado por el comercio de vinos de esta villa, en virtud del cual nos obligamos a rechazar los vinos que resulten colorados artificialmente y perseguir a los adulteradores.

Su periódico, campeón de todo lo ilícito, sobre todo en lo que se refiere a vinos, dará entusiasta acogida en sus columnas a nuestro compromiso; y en esta espera da a usted las más expresivas gracias.

Su afectísimo suscriptor y servidor q. b. s. m.—J. V.

A los cosecheros de vinos.—Los infrascritos, dedicados al comercio de vinos en la villa de Villafranca del Panadés, se ven en el sensible caso de dirigirse a los cosecheros de esta comarca, en general, para advertirles que en la inmediata cosecha no sigan el deplorable ejemplo de algunos, bien que hasta ahora pocos en número, que en la próxima pasada emplearon sustancias para la artificial coloración de los vinos, pues que el comercio de esta localidad para salvar sus intereses en la próxima campaña y para evitarse las pérdidas y disgustos que ha sufrido en la que termina, ha adoptado la resolución y contraído el compromiso de rechazar los vinos colorados artificialmente, por cualquiera sustancia, sea ó no nociva a la salud, quedando aquel asociado al especial objeto de perseguir a los adulteradores de vinos que con sus sofisticaciones, tanto perjudican al cosechero de buena fé, desacreditando los vinos de nuestro país y haciendo sufrir quebrantos en las operaciones mercantiles encaminadas a dar salida a los mismos.—Villafranca del Panadés 6 de Agosto 1885.

Jose Raurell.—Isidro Bologuer.—Alf. Gascheu.—Gran y Pujols.—Jaime Trius.—Nicolás Zesiger.—Hijos de Boada.—Antonio Jané.—Juan Peitabi.—Narciso Güell.—Louis Baron et Cie.—Carlos Vogt.—Domingo Juvé.—M. Ray.—Ferrerri.—Torres y Compañía.—Félix Via.—Raventós y Via.—Cristóbal Marrugat.

VILLAMALEA (Murcia) 21 de Agosto.

Después de un largo silencio por no haber nada de particular que manifestar le, hoy puedo decirle algo y nada bueno. Hace dos meses tuvimos la desgracia de ser visitados por la epidemia reinante; aun cuando no de un modo desastroso no por eso ha dejado de causar gran número de víctimas, muchas de ellas por no atender a los sanos consejos que se les daba para que en el momento se viesen atacados recurriesen a los medios que la ciencia y la prudencia aconsejan; pero son estas gentes de una catadura que se vanagloriaban en hacer todo lo contrario, y de ahí que las víctimas hayan sido más numerosas y hoy tocan los resultados; viendo que se presentan varios casos y la mayoría se salvan; parece va cediendo ya algún tanto, Dios lo haga, pues bastantes calamidades nos amenazan.

La cosecha de cereales muy mediana, particularmente cebada casi nula; las clases de todos granos bastante regulares, demanda ninguna, así es que el pobre labrador atraviesa una crisis que le imposibilita hacer frente a sus compromisos.

Podemos consolarnos con lo pasado, pues creo que nada halagüño podrá traernos para el año venidero la langosta que hace tres días viene visitándonos en número de bastante consideración; baste decirle qué vaya por el punto que quiera, todo está encendido, las viñas no se ven de tanta como tienen, con que vea si llevo razón al decir que nos debemos consolar con lo pasado. La cosecha de vino este año será muy pobre, los fuertes aguaceros durante la florescencia quitaron mucho, y ahora el *oidium*, que se presenta de un modo asolador concluirá con lo poco que dejó.

La Ribera de este término que se compone de unos 90 vecinos, también les ha alcanzado una buena parte de langosta, que les deja las hortalizas en cuadro, así es que estos pobres tras la desgracia de no poder vender durante la epidemia, ahora han venido a consolarnos; esto es la mar de desgracias; las que alcanzarán con creces al año venidero.—D. M.

ARNEDO (Rioja) 22 de Agosto.

Ya es tiempo de romper mi largo silencio, motivado por no tener ninguna noticia agradable que darle. Así que con aplicar a esta ciudad y país las tristes y fatales noticias que ha recibido de toda España respecto de aguaceros, pedriscos ó granizados, pérdida de cosechas, etc., está dicho todo; agregue Vd. a esto la pérdida de la cosecha de vino en cuasi su totalidad por la epidemia que ha atacado al viñedo, que hace se caigan todas sus hojas y se pierda el hermoso y abundante fruto que en muchas viñas había; llámese mildew ó como se quiera esa enfermedad, y tendrá Vd. formado el cuadro lúgubre de todo este país.

Lo único que hasta ahora se presenta bien y ofreciendo mucho y buen fruto, es el olivar. Algo valdría para ayudarnos a pasar el año miserable que se nos prepara; así como las hortalizas y frutos de verano, que también ofrecen buen resultado por ahora.

Por lo demás, la cosecha de frutas muy importante en esta ciudad, es nula. La de cereales en todo este país, a lo más puede reputarse de media cosecha. La de vino perdida; su porvenir, por consiguiente, no es nada lisonjero; y si llega a invadirnos la epidemia reinante, que nos amenaza muy de cerca y de la que por la misericordia de Dios aún estamos libres, ya podrá comprender el estado triste y deplorable de este país, así como el de cuasi toda España.

Aun así se tendrá por feliz el que quede para contarlo. No es de extrañar, pues, que todos los frutos, excepto el aceite que no tiene salida, estén en alza, llegándose a pagar el trigo a 15 pesetas fanega castellana; y el vino, a 20 rs. la cantara de 16 litros; precio desconocido en esta ciudad. Siendo muy pocas las existencias y tendiendo al alza; porque presentándose tan mala cosecha, ningún cosechero, que tenga confianza en sus vinos, quiere venderlos a ningún precio.—El correspondiente.

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 23 de Agosto.

Algo más animado ha estado el mercado de hoy, vendiéndose 600 fanegas de trigo de 39 a 41 rs. fanega de 94 libras; sobre wagon lo ofrecen a 43, pero las últimas ventas que se han hecho en esta condición han sido a 42.50.

De cebada se han vendido 200 fanegas de 25 a 26, y de algarrobas otras 200 al mismo precio.

El tiempo bueno y a propósito para las operaciones en que estamos; está terminándose la siega.—M. B.

CERVERA DE LA CAÑADA (Zaragoza) 20 de Agosto.

Se está terminando la recolección de cereales y los labradores pueden estar satisfechos de los buenos rendimientos de este año tanto en cantidad como en calidad.

Las viñas presentan muy mal aspecto. Después de las heladas de primavera, é invierno y de no echar pámpanos por los pulgares, vinieron unas lluvias tan intensas y ahora unos calores tan fuertes que se cae la hoja de tan hermosa planta y las pocas uvas que sostienen se caen también y caeran. La cosecha se presenta malísima y como esta es la principal producción, como Vd. sabe, el invierno que viene tiene que ser desgraciadísimo.

No se ha presentado el cólera en esta población gracias a los laudables esfuerzos del ayuntamiento y junta de sanidad que no han omitido medio alguno para librarnos de tan terrible azote. Sin embargo, todos los pueblos circunvecinos como Aniñón, Villarroya, Villalengua y Moros están infestados.—P. A.

POZALDEZ (Valladolid) 20 de Agosto.

La venta de vino sigue bastante animada habiéndose exportado en estos días pasados unos tres ó cuatro mil cantaros de blanco y tinto; los precios oscilan entre 17 y 19 para el blanco y 19 y 21 para el tinto.

Continúan las operaciones de recolección y se está terminando la siega del trigo y aún; cuando por ahora, no se puede decir cómo saldremos, se supone que la cosecha será mediana.

Los precios de los granos son los siguientes: trigo, de 40 a 41 rs. fanega; centeno, de 27 a 28; cebada, de 26 a 27; algarrobas, de 27 a 28.

El tiempo continúa bueno y Dios quiera siga así para ultimar la recolección.—Un suscriptor.

SAN ANDRES DE PALOMAR (Barcelona) 13 de Agosto.

Al aceptar el ser correspondiente de su digna Crónica le advertí, como Vd. recordará, que en este pueblo todo lo que se recolecta de grano y vino, no es suficiente para el consumo; esto es causa de que no pueda remitirle grandes noticias.

Pero ahora que leo en su apreciable Crónica, que en toda España hay muchos lamentos acerca del mildew que ocasiona tan lamentables desgracias a los viñedos, paso a explicarle mis experimentos practicados en mi viñedo por las insinuaciones del Sr. Anglés, de Barcelona, conocido de Vd.

El año pasado, a mediados de Julio, me dijo un amigo: «Tienes la viña en un estado lamentable a causa del mildew.» Fui a encontrar al Sr. Anglés y se lo expliqué, puesto que él es el representante en España de vender el azufre de Apt, tan renombrado contra el *oidium*, a lo que me aconsejó que a pesar de estar tan adelantadas, azufrase las cepas con el azufre de Apt sulfatizado: así fué, pues, a pesar de estar en mitad de Julio y mediados de Agosto, hice azufrar y logré que en primero de Octubre recogiera las uvas hermosísimas sin ningún germen de *malura* y en la actualidad estamos bebiendo el vino de estas uvas, cosa rica.

Este año, hasta últimos de Junio, mi viñedo se conservó hermoso, cuando de la noche a la mañana se me apoderó el mildew; enseguida mandé azufrar con el dicho azufre de Apt sulfatizado, y al presente le tengo en un estado satisfactorio, hermosísimo.

Le dirijo estas noticias no por el bien que yo pueda sacar, que comparado con las pérdidas que amenazan en toda España a los viñedos es nada, pero yo deseo el bien a mis semejantes.

Otro amigo mío llamado Pablo Sitjas, de esta población, también ha practicado las mismas operaciones en su viñedo y le tiene floreciente.

Mas adelante, es decir, al tiempo de recoger las uvas, le daré los pormenores del resultado que creo serán satisfactorios, atendido el buen efecto del año anterior.

En todo el Vallés, Caldas y San Cugat los viñedos están perdidos por el mildew.

Se me olvidaba decirle que en esta mi casa, y siempre de Vd., tengo un grande parral, pues se me apoderó de él el mildew, le azufré con el sulfatizado y recobró, y se conserva con toda su lozanía, menos las hojas que estaban muertas y con sus uvas que valen un imperio.—L. P.

LEDESMA (Salamanca) 22 de Agosto.

Poca ó ninguna animación se observa en este mercado, lo que indudablemente se debe a la epidemia reinante que hace está todo el mundo retraído.

El tiempo, hasta ahora, bueno, y la gente ocupada en sus faenas.

Los precios en el último mercado han sido: trigo, de 16 a 17 pesetas hectólitro; centeno, de 12 a 12.45; cebada, de 11 a 11.57; algarrobas, a 14.

La venta de ganado regular, bueyes, de 300 a 450 pesetas; vacas, de 220 a 240; terneros, de 50 a 70.—El correspondiente.

HERENCIA (Ciudad-Real) 23 de Agosto.

Ya se ha hecho la recolección de cereales, la cual ha sido bastante mediana por causa de la langosta, las nubes y lluvias durante el recogido. Las viñas, aunque tienen pocos racimos, la mayor parte de estos son muy grandes y darán mucha caldo, por lo que se opina que la cosecha de uva será bastante regular, más que se creía.—J. G.

ATAQUINES (Valladolid) 22 de Agosto.

Después de mi última poco puedo informar, que sea grato, a los numerosos lectores de su importante publicación.

El estado de Castilla sigue siendo cada vez más anómalo; pedriscos por un lado, en la mayor parte de los pueblos, cosecha mermaidísima en los que esto no sucedió, y el terrible huesped del Ganges propagándose con rapidez por todos estos rincones, es el que ofrece esta laboriosa y sufrida región. Así que, por cualquiera no tenemos más que lamentar justificadas angustias de situaciones difíciles en los pueblos, que aunque nada sobrantes, venían sobrellevando las cargas con resignación, dando escasamente elementos a sus familias para esperar tiempos mejores. ¡Terrible situación, de

la que la Providencia y la sensatez de los hombres, pueden sacarlos! Quiera el cielo que así suceda.

Terminada la siega y empezada la operación de poner en limpio los granos, esta ofrece mermaidísimos rendimientos; esto unido a la baja justificada del trigo en estas plazas debido al arribo de este grano procedente de América a nuestros puertos, hace que la angustia de los pequeños agricultores llegue a su límite, poniéndoseles ante su vista un oscuro horizonte, puesto que hoy tienen que vender barato para contribuciones, siega, etc., etc., y mañana pagando al préstamo tendrán que pagar con creces el principio de una segunda ruina, y esta en el supuesto de la normalidad de los futuros tiempos.

No quiero por hoy ser mas molesto, informando de los precios de actualidad para terminar.

Trigo nuevo, de 35 a 37 rs. fanega; cebada nueva, de 25 a 26 id.; centeno, de 28 a 29 id. En garbanzos sin operaciones por no estar limpios; lanas, de 61 a 62 rs. arropa negra. Vinos en alza; blanco, de 18 a 20 rs. cantara; tinto, de 20 a 22 id.

Los ganados lanar, vacuno y de cerda depreciados, obediendo sin duda alguna a la espantosa crisis que agobia a esta Castilla.—J. R.

ENÓFILO DE AMIEL

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, azucarados, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia summa 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 por que produce 5 ó 6 veces menos liga que las claras de huevo y las gelatinas mas puras; 2.º, por que la liga siendo más pesada, mas espesa, mas compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve a subir en el vino; 3.º, porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye a 700 ó 800 claras de huevo ó a 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 a 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º, le trasmite el menor gusto y olor extraño; ni porque aun cuando se mueva la barrica no contiene el vino clarificado, é te se clarifica de por sí a las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º, porque su autor responde de inmediato de su más perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se ve que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparaciones; 7.º, porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados a la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como se o, y 10.º, porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 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; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 10 y 5 1/2 pesetas respectivamente.

Los pedidos al señor Administrador de la Crónica de VINOS Y CEREALES. Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fácil cobro ó sellos de correos, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

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

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa a los señores cosecheros y negociantes, que admiten vino a la venta en dichas plazas.

Para los pormenores necesarios escribir a dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIGN

Calle N. Dame, 43, Burdeos (Francia.)

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

Imp. de EL LIBERAL, Almodena, 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.

BOMBAS DE TRASIEGO

para vino, aceite y vinagre

Bombas de Riego

DE TODAS CLASES

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc. Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884.—Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona.—Muy señor mío: No puedo ménos de manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y más satisfactorio de lo que esperaba por la rapidez y limpieza que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado. No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie de otras fábricas, por no conocerlas, pero sí le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de ésta que dijo quería poseer otra de la casa que es V. su digno representante. Quedo de V. afmo. s. s. q. b. s. m., Firmado, Cayetano Llorens.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS

americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Eyries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

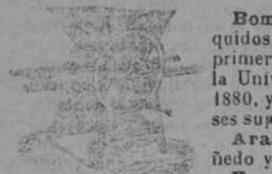


Prensas y pisadoras de uva MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.



Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.

Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot, compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.—Malacates.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Bastras y desgramadoras.—Ventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—A lambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

MAQUINAS AGRICOLAS

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

BOLDADORA. La de mayor aceptación en el país.

CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS A Elizalde y C.^a — Búrgos.

GANGA

A dos leguas de Logroño, entre Fuenmayor y Nalda, y por no poder atender á ella, se vende una buena hacienda compuesta de fincas urbanas; en éstas, dos bodegas con su correspondiente velez y prensa de uva donde euden á prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene, además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes árboles frutales, ganado lanar para abonos y mular para labores del campo con todos los útiles necesarios.

Sus caldos y frutos han sido premiados en diferentes exposiciones nacionales y extranjeras, y hasta la fecha tiene casa abonada para la exportación de sus caldos.

Informarán en la administración de *El Semanario Riojano*, San Blas, 6, ter cero, Logroño, y en las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, 7, segundo, Madrid.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MERCANCIAS

depositadas, con responsabilidad de recaudación.

ADELANTOS SOBRE VINOS

60 0/0 del valor, con buenas condiciones.

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

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION-COMISION-TRANSITO

CETTE (Francia)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperío para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

¡¡EL DIAMANTE!!!

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

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, consejeros de casinos, consumistas, fabricantes y expendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.

El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el Norte enológico que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, número 3, Manzanares.

MAQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas

SISTEMA E. GERVAIS

PRIV. S. G. D. G.

38 Medallas

ORO,

PLATA Y BRONCE

1º Premio

BURDEOS 1882



El Catálogo se remite franco de porte. Provisiones generales para bodegas y almacenes, equipo de tuesteros, máquinas vinícolas, Bombas estacionarias para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquina para capellar, etc. E. GERVAIS y C.^a, Constructores 28 y 30, Cours Judique CAUDERAN-BURDEOS

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apt sulfatado es de resultados seguros, garantidos por millares de estaciones Españolas y Francesas, reunidas en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se contestará á ninguna carta que no contenga dicho valor.

Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

R. LOPEZ DE HEREDIA

HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

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

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.

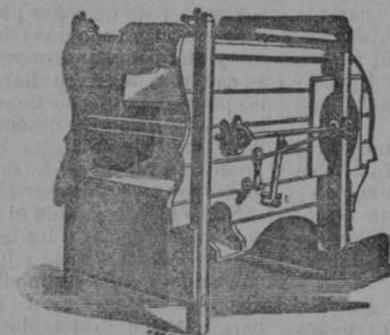
Pedir prospectos, enviando sello para su remision. á D. Manuel del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

LA SIN PAR beldadora y acribadora LA REINA

ha sido modificada de tal modo que merece el dictado Sin Par que empieza este anuncio.

Para satisfacer los deseos de los grandes labradores hemos construido este año dos tamaños mayores que el de costumbre, los cuales pueden ser movidos á mano ó con motor de sangre ó de vapor.

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



MÁQUINAS VINICOLAS É INDUSTRIALES

Moratona, Genis, Bacona y Bureau

CALLE DE LA PRINCESA, 53

Barcelona

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.

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

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

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.

Prensas y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin él.

Ebullicómetros y otros diversos instrumentos de vinos.

Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Ferte y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.