

# CRÓNICA 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, NUM. 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 IX.

Miércoles 16 de Junio de 1886.

NUM. 882

## CONGRESO DE VINCULTORES

Segun lo ofrecimos el sábado, vamos á publicar los nombres de los representantes que han votado en contra de la conclusion sexta del segundo tema, así como de los que hasta el lunes se habían adherido á la minoría, por estimar que para abrir nuevos mercados á nuestros vinos interesa pedir rebajas de derechos y no reformas de las escalas alcohólicas, siempre que el primer límite de estas para el adeudo mínimo, llegue á 15 grados del alcohómetro centesimal de Gay-Lussac ó á los 26 grados del hidrómetro de Sykes.

Hé aquí dichos nombres:

Señores marqueses de Aguilar, de Teran y de la Solana.

Señores condes de Guendulain y de Salazar.

Señor baron de Molinet.

Sres. Cañedo, Poves, Ferrando, Martínez Añivarro y Rives, Escudero y Marichalar, Garralda, Arguedas y Español, Nicolau, Gonzalez Liquefano, Struyk, Garcia Florez, Lorenzo, E. las de Molius, Casanova, Lopez y Lopez, Cuesta y Santiago, Avansays y Saenz de Zaitigui.

La mayor parte de estos señores son productores de vinos en grande escala y todos ellos representan en el Congreso importantísimas comarcas vinícolas.

El punto del tema se refiere en general á la «Convención de celebrar nuevos tratados» y el texto de la conclusion aprobada por la mayoría es como sigue:

«6.º Que respecto al proyecto concreto del tratado con Inglaterra, considerado bajo el punto de vista vinícola, reconoce que el límite de los 30 grados mejora lo existente; pero entiendo que debe excitarse al gobierno, para que por cuantos medios estén á su alcance, procure satisfacer la concurrencia de nuestra exportación á Inglaterra, elevando hasta el mayor grado posible el límite de la graduación alcohólica.»

Esta conclusion resulta deficiente desde el momento en que solo expresa la aspiración del Congreso respecto á Inglaterra.

¿Qué conviene, pues, pedir en las negociaciones que nuestros gobiernos entablen con otras naciones para abrir nuevos mercados?

El Congreso se ha limitado á manifestar su deseo con relacion á Inglaterra, deseo que segun ya dijimos el sábado, más bien parece el *desideratum* de Jerez que no de la nacion española, por cuanto esas concesiones de grados y más grados, solo pueden ser beneficiosas para los vinos especiales y de alto precio y no hasta el punto de acrecentar la exportación que es lo que se persigue.

En cuanto á los vinos comunes, que forman la inmensa mayoría de los que rinden nuestras variadas y ricas comarcas, parece no han tenido representación en el Congreso, á juzgar por la sexta conclusion, y por eso importa conocer los congregados que la han negado su voto.

En cambio, y esto es lo admirable, una de las conclusiones aprobadas al tema primero, que por cierto no se refiere á los tratados de comercio, pide su modificación con rebajas de derechos en favor de toda clase de vinos. Tan justa y legítima aspiración fué formulada por el señor Quiroga Ballesteros en su dictamen al tema primero.

Ahora, despues de lo ocurrido en el tema segundo, es cuando puede comprenderse la prevision del digno ilustrado director de Agricultura, Industria y Comercio, pues sospechando lo que iba á pasar en las siguientes sesiones, y por más de que en su ponencia no encajaba la aspiración de la suspirada rebaja de de-

rechos, se apresuró á obtenerla del Congreso para que en punto tan capital no quedaran pret-ridas más de las nueve décimas partes de los vinos de la península.

La CRÓNICA aplaude la alta prevision del Sr. Quiroga Ballesteros.

El sábado se pasó á la discusion del tema cuarto, por estar éste más en relacion con el segun lo que el tercero, leventó el Sr. D. Atolfo Bayo un dictamen, cuyas conclusiones tienden en primer término á garantizar en el país y en el extranjero las marcas de los vinos legítimos españoles. El Sr. Bayo ha hecho un trabajo que puede contener gran lemento, ya que no desterrar por completo las adulteraciones de que vienen siendo víctimas nuestros caídos, con grave daño de la marca de nuestras producciones.

Varios congregados presentaron enmiendas y en la discusion, que se sostuvo animada, tomaron parte los Sres. Fernandez de la Rosa, Puig, Castilla, Leach, Alvarez Ribera, y algunos otros que no recordamos.

Hé aquí las conclusiones aprobadas al tema cuarto.

1.º Presentar un proyecto de ley á las Cámaras, basado en la francesa de 27 de Marzo de 1851.

2.º R-producir en las Cortes el proyecto de ley del Sr. Danvila sobre las marcas de fabrica, haciéndola extensiva á las marcas de comercio en general y á los productos agrícolas.

3.º Que se pida al gobierno que por todos los medios que estén á su alcance persiga las adulteraciones de los vinos y toda elaboracion que, tomando uno de los derivados de la uva ó residuos de la fabricacion del vino, se expandan ó se exporten.

4.º Formacion de sindicatos vinícolas en todas las provincias, con un centro general en Madrid, para combatir las adulteraciones por todos los medios posibles, y acordar, en primer lugar, depositar las marcas de cada cosechero y comerciante que se adhiera al convenio en los ministerios de Fomento y Estado, con arreglo á la convencion internacional firmada en Paris en 20 de Marzo de 1883, á la que me refiero en este dictamen.

5.º Establecimiento de laboratorios químicos en todas las capitales de España y en los centros vitícolas importantes, siendo obligatorio para todos los cosecheros presentar muestras de sus vinos durante cinco años, para formar la estadística de la graduación alcohólica y del *extracto seco* que contengan los caídos de cada region vinícola, y á la vez puedan analizarse los vinos que se exporten.

6.º Formar centros ó agencias comerciales en los principales puntos de importación, con muestrarios de vinos españoles con sus marcas correspondientes y tarifas de precios.

7.º Proponer al señor ministro de Estado solicite del gobierno francés, si es posible, tenga laboratorios químicos en los principales puertos y de aduanas de tierra por donde hay mayor introduccion de nuestros vinos para que, verificándose los análisis sobre el terreno, sufran los menos perjuicios posibles los introductores.

8.º Que para realizar el crédito de nuestros caídos, conviene que el gobierno tome la iniciativa para proponer á todas las naciones vinícolas la reunion de un Congreso internacional para acordar las medidas generales conducentes á combatir y destruir, hasta donde sea posible, las adulteraciones en las diferentes fases con que se presentan.

Leído el dictamen presentado por el se-

ñor Saenz Díez al tema tercero «Medidas eficaces para limitar la importacion de alcoholes industriales, ¿será posible y conveniente la aplicacion del sistema prohibitivo para llegar á este fin? ¿Daría más resultados la destilacion de las brisas?» usaron de la palabra los Sres. Benet, Espajo, Utor, Barri, marqués de la Solana, B-nexez, Es-eller, Carbó, Casa-Pacheco, Sanchez Vida, Scholz, Fernandez de la Rosa, Martinez Añivarro, Frias y otros representantes.

Las opiniones emitidas fueron bien diversas, pero la mayoría contrarias al sistema prohibitivo, que ciertamente no puede admitir la produccion vinícola de España que tantos millones de hectólitros tiene que exportar si no quiere morir plétórica.

El discurso del Sr. Martinez Añivarro, que fué escuchado con vivo interes por el Congreso, le publicaremos íntegro, pues se ocupa con gran conocimiento del asunto de la utilizacion de los orujos, heces y demás residuos de la vendimia.

En la sesion del lunes aprobó el Congreso las conclusiones propuestas por la comision nominadora, que dicen así:

«Conclusiones al tema tercero.

1.º Que para conservar el buen nombre de nuestra produccion vinícola, debe aconsejarse á todos los vinicultores españoles eviten el encabezado de sus vinos, y mucho más el empleo de los alcoholes llamados industriales.

2.º Que no siendo hoy posible conseguir elevacion alguna de los derechos de introduccion del alcohol extranjero, debe rogarse al gobierno dicte en compensacion medidas encaminadas á favorecer y fomentar la fabricacion nacional de alcoholes, ya eximiendo de todo tributo, durante varios años, la citada industria, ya tambien autorizando la introduccion en España, libre de derechos, de cuantos aparatos sean necesarios á su instalacion.

3.º Que igualmente se pida al gobierno dicte severas medidas encaminadas á conseguir que el alcohol que se emplee en la fabricacion de los aguardientes y licores y en el encabezado de los vinos, cuando éste sea absolutamente indispensable, se halle siempre tan suficiente-mente rectificado y desinfectado como exige la conservacion de la salud pública.

4.º Que deben utilizarse las brisas, estimulando á los industriales y vinicultores al aprovechamiento del tartaro y demás residuos. Y que para aumentar por este medio la fabricacion nacional de alcohol, se dicten cuantas reglas técnicas sean necesarias á la más rápida vulgarizacion entre todos los productores de vinos de cuantos adelantos y procedimientos requiere dicha fabricacion.

5.º Que se debe nombrar una comision permanente ó abrir un concurso para premiar al que presente ó dé á conocer un procedimiento sencillo, seguro, y cuyo empleo esté al alcance de todos para descubrir la existencia del alcohol amílico y demás sustancias nocivas en los aguardientes y vinos.

6.º Que se nombre una comision oficial, compuesta de químicos, cosecheros y comerciantes de vinos, y un médico higienista, que fijen de una manera clara y terminante lo que debe considerarse como adulteracion de los vinos, para que sirva de norma en las decisiones de los tribunales.»

Inmediatamente despues se pasó al tema quinto, pero como este trabajo va siendo ya largo, le suspendemos aquí para continuarle el sábado, no sin consignar antes que las sesiones siguen siendo presididas con habilidad y aplauso del Congreso por el Sr. Quiroga Ballesteros.

## EL VINO Y EL SULFATO DE COBRE

Varias veces hemos tratado de desechar la repugnancia que muestran no pocas personas para emplear en sus viñedos la mezcla de cal y sulfato de cobre, por temor de que esta última sustancia pudiera adulterar el vino, haciéndole nocivo.

Por fortuna este interesante punto del tratamiento contra el mildiu, recomendado por Mr. Millardet, por el eminente Pasteur, por la Academia de ciencias de Paris y hasta en cierto modo por el mismo gobierno de la vecina república, está aclarado de tal modo, que parece increíble que todavia ciertos periódicos, entre ellos *La Correspondencia de España*, publiquen sueltos como el que transcribe nuestro corresponsal de Haro, que tantísimo daño pueden ocasionar á los vinicultores.

*El Día* y *El Harense* se han lamentado de esa especie de guerra que se viene haciendo al tratamiento que ha de salvar nuestros viñedos. La CRÓNICA une sus quejas á la de esos apreciables colegas é impugna así las erróneas deducciones que de lo dicho por Mr. Millardet quiere sacar *La Correspondencia de España*.

Mr. Millardet, dice este diario, afirma que las disoluciones de sulfato de cobre, aunque estén muy diluidas, ocasionan manchas que deben atribuirse á verdaderas quemaduras, que el sulfato tuesta las yemas y que la niebla producida por el líquido muy dividido que proyectan los pulverizadores sobre la cepa, pueden ejercer una accion nociva en el aparato respiratorio de los obreros encargados de efectuar el tratamiento.

Pues bien: si todo esto dice Mr. Millardet del sulfato de cobre *usado solo*, en cambio el mismo Mr. Millardet asegura que todos aquellos inconvenientes no existen desde el momento que la disolucion de sulfato de cobre se ha mezclado con la lechada de cal.

Y si se aceptan las afirmaciones de Mr. Millardet respecto al uso del sulfato de cobre *aisladamente*, de igual modo deben estimarse las que hace acerca de la mezcla de cal y sulfato de cobre. Esto es lo racional.

Por lo demás, no deja de ser muy extraño que los que han dado á conocer la autorizada opinion de Mr. Millardet sobre la aplicacion del sulfato de cobre *solo*, se hayan callado el parecer del mismo sabio respecto á la *mezcla* de sulfato de cobre y cal.

En la pág. 24 del folleto *Mildiu, Antracnosis y Hielos Tardíos*, que recientemente ha publicado la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, nos ocupamos en los siguientes términos de los concienzudos análisis hechos en vinos de viñedos tratados por la mezcla de la cal y sulfato de cobre:

«Con respecto al vino elaborado con uvas procedentes de viñedos tratados por la mezcla del sulfato de cobre y cal, debemos decir que los diversos y escrupulosos análisis hechos al efecto, sólo han acusado en dichos vinos la existencia de

un diezmiligramo de cobre por litro, cuya cantidad es inapreciable y absolutamente inofensiva. Este diezmiligramo de cobre encontrado, es mil quinientas veces menor que la cantidad (15 centigramos) considerada como necesaria para que pueda ser susceptible de provocar desarreglos en la economía animal. Nada hay, pues, que temer por ese lado, aún cuando los encargados de practicar las aspersiones no tuvieran todo el esmero que debe desplegarse para que la mezcla toque al menor número de racimos ó á ninguno si esto fuera posible.»

LA LANGOSTA EN SIMANCAS.

Informe sobre la plaga de langosta en Simancas emitido por nuestro apreciable amigo D. Marcial Prieto Ramos, Ingeniero agrónomo y secretario de la Junta provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Valladolid.

«AL SR. GOBERNADOR CIVIL:

El 29 del actual me trasladé al pueblo de Simancas, en cumplimiento de la orden que V. S. se sirvió comunicarme verbalmente, con el objeto de reconocer el insecto, que, según manifestación del señor alcalde del citado pueblo, se había presentado en algunos pagos del término del mismo. Acompañado del referido señor alcalde, dos vocales de la junta municipal de extinción de langosta, ya constituida, y del Secretario del Ayuntamiento, pasamos al pago denominado las Legunillas, y en el mismo camino que á él conduce, á la entrada del Pinar de propios, encontramos el insecto á que se hacía referencia, que resulta ser langosta en estado de mosquito, ó sea en la primera evolución de su existencia. Se presenta esta constituyendo una mancha de unos 30 metros de diámetros cuyo centro es el citado camino, penetrando algo en el pinar, y por el otro extremo llega hasta un sembrado de cebada bastante extenso donde aún no ha penetrado, y en el que no se observa daño ninguno por él producido, pero que se encuentra en peligro inminente de servir de pasto á este voraz insecto, si pronto no se acude á su remedio, hoy muy fácil de conseguir.

A fin de reconocer con toda exactitud la importancia de la invasión, los señores que me acompañaban, más tres guardas del monte y campo, tomamos la dirección N. O. separados lo bastante para ocupar la mayor extensión de terreno posible, y en el trayecto de unos dos kilómetros, pudimos observar la existencia de veinticinco manchas de langosta, en el mismo estado de mosquito, todas en límite del pinar y de pequeña extensión, perfectamente limitada, variando ésta desde cuatro hasta veinte metros de diámetro, siendo muy pocas las que se aproximan á esta. Las mayores son las primeramente descritas y otra que en análogas condiciones vimos á la salida del pinar, en la cañada real. El guarda del monte manifestó que no ha notado en ninguna otra parte de él nada de langosta ni cosa parecida aun cuando le ha recorrido con especial cuidado por encargo del señor alcalde, y la misma manifestación hizo el del campo, con relación al término municipal.

En vista de lo que se dió por terminada la inspección y nos dirigimos á la sala consistorial. Constituida en este local la comisión delegada de la junta municipal de extinción de langosta, les hice presente la necesidad de que proceda con toda urgencia á destruir el insecto, operación fácil de realizar hoy, porque ni su número es grande ni el estado en que se encuentra deja de ser más apropiado para ello, y si retrasan esta operación se exponen á que les ocasione algún daño en los sembrados y viñedos inmediatos al

pinar, y sobre todo que la novación que hiciera este año podría constituir peligro serio para el próximo. Les indiqué que el medio más conveniente para la extinción, dada la forma en que se encuentra y condiciones del sitio, es el de buitrones, recogiendo el insecto después de seco y destruyéndolo con el fuego. Al efecto con unas sabanas ó lienzos que se trajeron, se construyó uno y les enteré del mecanismo de la operación. La junta acordó inmediatamente la construcción de cuatro buitrones ó más si fuere necesario, en cuya operación y la de proveerse de escobas apropiadas y determinar los obreros que habían de verificar la operación, se emplearía el día siguiente, domingo, dando principio á la destrucción el lunes próximo, desde las primeras horas de la mañana, y continuándola todos los días hasta la completa extinción, dando parte diario á V. S. del resultado obtenido, cantidad de mosquito recogido, y cuanto fuera digno de ponerse en su conocimiento. Debo consignar que tanto el señor alcalde como los demás señores que estaban reunidos, manifestaron deseos de proceder con toda eficacia á la destrucción del insecto, siguiendo las instrucciones dadas, dirigiendo ellos mismos los trabajos y prometieron concluir con él, sin darse descanso hasta conseguirlo. En vista de cuyas manifestaciones, no creo aventurado manifestar á V. S. que en muy breves días, tres ó cuatro á lo más, obtendrá el resultado propuesto, con un gravamen insignificante para la municipalidad y ninguno para el resto de la provincia.

Después de lo expuesto se levantó acta de la sesión, que firmé con los señores presentes, dando por terminado el objeto de mi visita y me trasladé á esta, con la satisfacción de poder informar á V. S. en términos tan halagüeños, tanto respecto á la poca importancia de la invasión, como al buen espíritu que anima á los pueblos, base esencial para conseguir con brevedad y economía el objeto que se desea.

Valladolid 29 de Mayo de 1886 — El ingeniero agrónomo, Marcial Prieto.

NOTICIAS

Al debatirse el sábado último en el Congreso de viticultores, el tema tercero referente á la conveniencia ó no conveniencia de la introducción de alcoholes industriales y medio de sustituirlos, hizo uso de la palabra el marqués de la Solana, que por venir tarde á la discusión, y encontrar la viña ya racimada, como dijo, se limitó á hacer una observación y una pregunta. Fué la observación, que después de cuanto se había dicho en el Congreso respecto á falsificaciones de vinos y á la imposibilidad en que se encuentran todos de ser exportados sin encabezar, no podía permanecer callado un representante de la Rioja alavesa, en la que puede asegurarse que no se conocen más vinos que los naturales, procedentes tan sólo de la fermentación de la uva, y que esos vinos, sin sufrir encabezamiento alguno, se exportan desde hace más de un siglo á América, y en época más reciente á Inglaterra y otros países del Norte, como lo acreditan, entre otros, muy especialmente los vinos del excelentísimo señor marqués de Riscal. Una comarca, por lo tanto, que tiene orgullo en ofrecer sus productos sin mistificación alguna, añadió, no puede menos de rechazar los alcoholes industriales procedentes de Alemania, que llevan en sí con el alcohol amílico un veneno muy activo.

La pregunta fué: ¿Qué es más sencillo, reconocer en el vino ya hecho la presencia de ese alcohol, ó en el espíritu en el momento de su introducción en los laboratorios de determinadas aduanas, en

que pudieran decomponerse como los vinos fuchinados ó las carnes enfermas?

La Petite Gironde, de Burdeos, en su número del 7 de este mes, publica el siguiente aviso, sobre el que llamamos la atención de nuestros viticultores:

«Los viticultores que vean atacadas sus vides por el mildiu, deben poner especial cuidado de no usar para combatirle el sulfato de cobre, color verde, pues del análisis de éste resulta que se compone:

De sulfato de cobre puro 23.10 por 100; de sulfato de hierro 67.31 por 100, y de agua é impurezas 9.59 por 100. Total 100.

El Sr. Gayon, director de la estación agronómica de Burdeos, considera que una materia tan impura no puede emplearse útilmente para combatir el mildiu.

El sulfato de cobre verde analizado, fué traído de Bilbao (España) y es alemán. El sulfato de cobre francés, color azul es puro; este el que deben usar los viticultores con exclusión de cualquier otro.»

De los efectos que la mezcla de cal y sulfato de cobre comienza á producir en los viñedos de Cuzcurrita (Rioja) tenemos las mejores noticias; pero como la aplicación del tratamiento Millardet es todavía muy reciente, esperamos á que trascurren más días para dar cuenta de los maravillosos resultados de aquella salva tora mezcla.

La Crónica siempre tuvo gran fé en dicho tratamiento, y hoy debemos declarar que los propietarios que le apliquen oportunamente, nada tendrán que temer por el mildiu.

Por esta afirmación podrán formarse una idea nuestros lectores de las importantísimas noticias que hemos recibido.

El mercado de pasas de Málaga sigue encalmado, y la existencia de dicho fruto se estima en unas 100 000 cajas. En las últimas operaciones, que hace tiempo se llevaron á cabo, se detalló la pasa lecho corriente á 32 reales caja y la llamada grano á 23.

De La Union Mercantil, de Málaga:

«Para las fabricas de conservas establecidas en varios puntos de Andalucía, han sido trasportadas desde Málaga y algunos pueblos de nuestra provincia numerosas cargas de pimientos verdes, alcanzando precios mas bajos que en los veranos anteriores.

Por la clase, tamaño y calidad muchos pueden competir con los renombrados de la Rioja, y por eso su aceptación es ya general.»

Ha comenzado la siega de las cebadas con buenos resultados en la importante comarca productora Los Menegros; la cosecha de trigo sera en cambio escasa.

En la mañana del 9 del presente mes, heló con alguna intensidad en Leon.

Hace unos días comenzó la trilla de las cebadas en Catalunya.

Nuevos desastres:

«También el lunes se formó una trompada en Canet, que recorrió varios términos municipales, llegando hasta la Creu del Coll.»

La abundancia de piedra que cayó destruyó por completo las vides en los términos de Cénia y Godall, donde se considera enteramente perdida la cosecha, asolando gran parte de los de Ulldecona y Galera, causando graves perjuicios en los de Canet y Galera, y ocasionando también pérdidas en los de Freginals y Mastienverge.

En algunos puntos de los expresados términos fué tal la abundancia de piedra, que al anochecer parecía que había nevado en los campos.

Los términos de Beniarjó, Palma y Ador del distrito de Gandia, han sido en su mayor parte completamente arrasados por el pedrisco que también por allí ha descargado según vemos en el diario de la localidad.

Son incalculables las pérdidas sufridas especialmente en el viñedo, y muchos por consiguiente los pobres labradores y propietarios que han perdido toda esperanza de obtener rendimientos.

De buen número de comarcas hemos recibido cartas y telegramas, felicitando á nuestro director por la conclusion que apoyó en el Congreso de Viticultores.

La Crónica agradece sobremedura la distinción de que es objeto, y siente profunda satisfacción al ver que ha sido fiel intérprete de las aspiraciones de la mayoría de los productores de vinos de España.

En la importante plaza de Villena (Alicante), han comenzado ya los negocios sobre cepas sobre la base de 8 rs. la arroba de uvas.

No es mal precio.

Por la estación de Valladolid se han expedido en la última semana 34 wagoones con unas 29.400 arrobas de harinas.

Las existencias de aceite en las bodegas de Málaga se calculan en medio millón de arrobas, y como la demanda sigue siendo muy floja, se ofrece la arroba á 35,50 rs.; en las puertas de aquella plaza se detalla á 34.

En el mercado celebrado el domingo último en Medina del Campo, descendieron bastante los precios del ganado lanar.

D. Tomás Escudero, de Corella, ha ideado un aparato para rociar las vides con las mezclas que se recomiendan para combatir el mildiu. El ensayo de dicho instrumento anticriptogámico, el último de que tenemos noticia, se ha hecho á la vez que el de otros más antiguos, uno de ellos de Zaragoza, y según nos aseguran personas competentes que presenciaron las pruebas, el nuevo aparato del Sr. Escudero resultó ser de más conveniencia y utilidad que los demás que á la vez funcionaron.

Del puerto de Tarragona se expidieron el sábado 448 botoyes, una pipa y otros envases de vino para Marsella y escalas por el vapor Itálica.

El negocio de vinos sigue encalmado en aquella plaza, así como en la mayoría de los mercados de la península.

Los viticultores del Puerto de Santa María han dirigido á las Cortes una exposición en contra del tratado con Inglaterra.

Los viticultores del Puerto de Santa María demuestran con datos y razones incontestables, que el convenio en vez de favorecerles, les perjudica, toda vez que, para que el beneficio pudiera existir para ellos, era preciso que fuese posible reducir hasta 30° los vinos de esa región de Andalucía, y como esto no es posible, resulta que para los viticultores del Puerto de Santa María no hay beneficio ninguno con el convenio.

Pues por todo eso y mucho más que ha alegado la Crónica de Vinos y Cereales, interesa pedir, no reformas de la escala alcohólica, sino rebajas de derechos, y de este modo obtendrían beneficio toda clase de vinos de España, lo mismo los comunes que los especiales y de alto precio.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la Crónica de Vinos y Cereales: RIVADAVIA (Orense) 12 de Junio. Muy señor mio: Aceptando con gusto

el honoroso cargo de corresponsal de un apreciable periódico, si bien con la desconfianza de no poderlo llenar cumplidamente, doy hoy comienzo a esta correspondencia.

Ante todo, señor Director, necesito dar algunos datos de este país, que por su desgracia es casi desconocido, y seguramente los lectores de la CRÓNICA al ver fechada es a carta en Rivadavia, se admirarán al saber que es la capital de un distrito que puede exportar cada año 200.000 hectolitros de excelente vino de mesa muy parecido al Bordeaux, si bien de más color y de una graduación alcohólica de 9 a 12° por el alambique de Richard.

La zona vinícola del Rivero se extiende a ambas orillas del río Avia, en una distancia de 12 kilómetros, constituyendo uno de los parajes más bellos de esta bella y olvidada Galicia. Los viños del Rivero figuraron en las mesas de los antiguos romanos al lado del Capiro y del Falerno, y Cervantes y Valdeola y otros notables escritores hablan de ellos con entusiasmo.

Por supuesto, que desde que el peronospora vino a visitarnos, que fué en Agosto último, la clase de estos vinos bajó de una manera aterradora, y como es natural, la exportación bajó también, haciéndose las ventas a 100 rs. por hectolitro si bien algunas de 1.ª clase llegó a 120.

Hasta hace dos ó tres años, estos vinos eran consumidos en los mercados de toda Galicia, pero desde entonces empezaron a exportarse para Puerto Rico, Brasil y Buenos Aires, y a pesar de haber bajado este año en calidad, han llegado a aquellos países en perfecto estado de conservación.

Aquí, entre estos viticultores, reina un verdadero pánico; pues la hoja de la viña ya empieza a caer, y todos se apresuran a dar la lechada de cal, siendo muy pocos los que la emplean asociada del sulfato de cobre. ¿Por qué? Dije nadie lo sabe, pero aseguran que el tal sulfato mata la cepa y envenena los vinos, y a pesar de asegurarnos el gran químico Pasteur todo lo contrario, y de ver los folletos y todo lo que la prensa nos ha dicho, no se convencen y prefieren guardarse por sus preocupaciones. ¡Quiera Dios no se arrepientan!

Por desgracia no es solo la cepa cuya existencia vemos amenazada, sino que la patata empieza a secarse sin que sirva de nada el sulfato y la cal para evitarlo, según pude comprobar en la huerta de un amigo y en la mía propia.

No parece sino que la humedad constante que ha reinado en todo Mayo y en lo que llevamos de Junio, ha desarrollado un mundo de los infinitamente pequeños que amenazan a nuestros por hambre, apoderándose de las plantas más preciosas para nuestra alimentación.

Hace muchos años que nadie recuerda aquí una primavera tan fría y húmeda como la presente, y todo nos hace pensar en tristes augurios para el porvenir.

Aún cuando el peronospora se ataque con éxito, la próxima cosecha será escasa, pues las continuas lluvias impiden que el fruto cuaje y el frío hace caer los tiernos racimos. El maíz está raquítico y amarillento, y en algunos puntos se preparan a sembrarlo por segunda vez.

Pero observo que esta ya se hace larga y necesaria Vd. el periódico para más que esta correspondencia. Pongo, pues, punto final por hoy.—C. R.

SAN VICENTE (Rioja) 12 de Junio.

Se hacen algunas transacciones en vinos para el consumo de los pueblos de Treviana, Briviesca, Toranzo y algunos otros a los precios de 7 y 7 1/2 reales la cántara de 16 1/4 litros.

Este vecindario muy preocupado por temer que reaparezca el mildiu. Hasta estos días el viñedo presentaba buen aspecto y no parecía tener germen ni síntoma alguno de peronospora, pero ahora va tomando todos los caracteres del año pasado y no será difícil que los esporos de invierno se desarrollen dentro de poco a medida que la temperatura vaya ascendiendo; así lo pronostican las personas más instruidas de esta villa.

En vista de esto le remití algunas hojas para que tenga la amabilidad de examinarlas y emita su parecer; dichas hojas van señaladas con los números, 1, 2 y 3.—M. S.

NOBLEJAS (Toledo) 12 de Junio.

Felicito a Vd. por su discurso pronunciado en el Congreso de Viticultores, en

la sesión de nueve de los corrientes, donde se ve ha demostrado en todos sentidos, los grandes conocimientos que posee en esta materia.

Y es de desear que los lectores de la CRÓNICA tengan conocimiento del estado de estos viñedos, y de los precios que tienen los renombrados vinos que se elaboran en esta bodega.

En este término municipal no tenemos filoxera, mildiu ni otras enfermedades que padecen extensos viñedos de la Península; pero en cambio, la pizal y el oidium se encargaron de destruir la poca cosecha que presentaban los viñedos, si estos labradores no se ocuparan de hacer menos sensible la destrucción del primer año, por medio de abundantes cuadrillas de mujeres que recorren los viñedos con el objeto de que sus desastres no sean tan racionales; bien es verdad que en el viñedo donde la pizal se presenta, como vulgarmente se dice, con mano armada, no hay manos que detengan al devastador insecto. En Enero próximo pasado hice unos ensayos en un viñedo de mi propiedad, con el objeto de ver si conseguía algunas ventajas para que el insecto de que me vengo ocupando no lastimara tanto la cosecha.

Los resultados obtenidos hasta el día no pueden ser más satisfactorios, y si esto continúa así (como lo espero) tendré una gran satisfacción en manifestarle, para que a su vez tenga conocimiento los lectores de su digno periódico, de los medios curativos que he usado para ver de conseguir su exterminación.

El mildiu ya se presenta con mano armada, ocupando a algunos labradores en dar la primera azafra; con el rico mineral de azufre amarillo y verdoso, que se extrae de las ricas minas andaluzas; consiguiendo con su empleo, y cuanto el operador sabe usarlo, que se corta el mal si se ha presentado; y que este no se presente, si se hace con alguna anticipación.

Sería más extenso pero por hoy creo lo bastante, en otra le daré más detalles de todo lo que me va pasando.

Los precios corrientes son hoy: Vino, de 27 a 28 rs. arroba; aguardiente a 27 y 28 rs. a 45; cebada, no hay existencias para la venta; trigo, a 46 reales fanega.

La cosecha de la cebada buena y la de trigo muy exigua.—I. G. de la R.

HARO (Rioja) 13 de Junio.

Por fin se ha dado principio a las operaciones de viño, si así podemos llamar los líquidos recolectados en 1885, habiendo adquirido los Sres. Bissot y Blondeau algunos miles de cántaras sobre la base de 5 a 8 reales. Agregue Vd. a la cantidad las ganancias que en algunos pueblos de este país se ha cosechado, la calidad que el precio demuestra; y por ahí podrá juzrarse del desastre que el mildiu ha causado.

Y a propósito del mildiu. Los viejos viticultores, que no digo sean más partidarios de la rutina que de los adelantos de la ciencia, insisten y siguen mostrándose refractarios al uso de la lechada de cal y sulfato de cobre, pues no atribuyen los efectos que tocamos en el año último al mildiu ni a otra causa, que a las grandes y repetidas nebladas y a los hielos. No obstante, en Haro creo que gran parte de los propietarios se disponen a tratar sus viñas siguiendo los consejos de la ciencia transmitidos por conducto de su ilustrado periódico. El acudido propietario y comerciante D. Dionisio del Pálo es el primero que aquí ha comenzado el tratamiento, y le siguen los Sres. Vivanco, Garate, Ugalde (D. Felipe) y algún otro, y creo que después de la presencia se generalizará, pues hoy el tiempo es tan fatal para el trabajo, como que es raro el día que no llueve.

Peró volviendo a los viticultores, ¿qué extraño es que se muestren refractarios, que extraño es ver tanta contradicción, si entre los hombres científicos existen tales dudas y vacilaciones que siembran entre nosotros la confusión? En efecto, en el núm. 10.302 de La Correspondencia de Bs. Aires, correspondiente al 6 de Junio, se lee lo siguiente: «El distinguido viticultor francés Mr. Millardet, que fué en los primeros momentos de aparecer el mildiu en los viñedos, uno de los propagandistas más incansables del uso del sulfato de cobre para comba ir la plaga, acaba de reconocer en una obra que ha publicado recientemente, que este parásito puede ocasionar graves accidentes a las ce-

pas. Mr. Millardet afirma que las disoluciones de sulfato de cobre, aunque estén muy diluidas, ocasionan en las hojas manchas que deben atribuirse a verdaderas quemaduras. Además, añade, que el sulfato tuesta las yemas y que la niebla producida por el líquido muy dividido que proyectan los pulverizadores sobre la cepa, puede ejercer una acción corrosiva en el aparato respiratorio de los obreros encargados de efectuar el tratamiento. Fundándose en los análisis hechos por Mr. Gayon, profesor de la Universidad de Burdeos, dice que el vino procedente de las viñas sulfatadas, no contiene más que trazas de cobre, pero los orujos contienen hasta dos centigramos por kilogramo, y por lo tanto, el vino resultante de su presión podría ser también perjudicial a la salud. En vista de estos graves inconvenientes aconseja a los viticultores la mezcla de la cal con el sulfato de cobre; pero para evitarlos más eficazmente, creemos preferible el empleo de la lechada de cal, como ya hemos indicado.»

Ahora bien, en vista de estas opiniones ¿qué debemos hacer los propietarios? Merece la pena de que la CRÓNICA se ocupe de este asunto de tanto interés y de tanta oportunidad.—P. S.

ROA (Burgos) 11 de Junio.

Poco de particular beneficioso puedo manifestar a Vd. hoy; los campos que prometían una abundante cosecha, han desmerecido mucho a causa sin duda del pésimo temporal que viene imperando desde primeros de Mayo último, y sigue hasta hoy tan lluvioso y frío, como si estuviéremos atravesando la época de Febrero y Marzo, por cuyas causas, los sembrados han perdido toda su hermosa lozanía, y creen los más peritos labradores de esta localidad, que hoy se hallan en peores condiciones que lo estuvieron el año anterior todos los sembrados excepto los potajes siguen bien.

El viñedo también por las mismas causas se halla muy retrasado, porque los nuevos brotes están en el mismo estado que hace quince días, sin prometer ni desarrollarse nada. Sin embargo, si lo que han mostrado se conserva, no se hará mala vendimia.

También tenemos bastante orujo de sobra ó sea la pizala, a quien acompaña una buena parte de coquillo; por hoy estamos exentos de otras enfermedades más graves que atacan a la vid.

La siembra de las alubias que al parecer se hacía en muy buenas condiciones, ha resultado después haberse perdido más de la mitad de la simiente; así es, que los labradores de hoy están reponiendo muchos alubiales de esta vega.

El vino enteramente paralizado y sin demanda, pues no ha salido ni sale nada al por mayor; para el consumo se vende a 32 céntimos el litro.

Los cereales se cotizan en este mercado a los precios siguientes: trigo bueno, de 38 a 40 la fanega; morcajo, 32 a 36; cebada a 26; centeno, de 24 a 25; avena, 16 y 17. Las alubias blancas a 49 reales, y las encarnadas ó indianas como aquí llaman a estas, de 56 a 60.—F. G.

SAN ASENSIO (Rioja) 13 de Junio.

Principio felicítandole por su razonadísimo discurso en defensa de la conclusión que presentó al Congreso de Viticultores y a la vez me felicito por el buen representante que ha elegido esta provincia.

Según me dicen, ha comenzado las espersiones con la cal el Sr. Cardenal, y otros propietarios con la mezcla de cal y sulfato de cobre. El primer operario que en mis viñas ha usado el pulverizador del Sr. Manso de Zúñiga, ha tratado cerca de 4.500 cepas; los resultados de este aparato son cada día más satisfactorios.

El tiempo más peca de frío que de otra cosa, menudeando las copiosas lluvias. Observamos a cada instante la marcha de la pampañera, como aquí llamamos al desarrollo de la vid, y esta retrasado, si bien en estos días ha ganado mucho; las cepas de blanco y rojo, viura y blanco jaino ó gordo están muy lozanas; el garriacho con poco desarrollo y fruto, y en los barrancos ahora comienza a dar señales de vida; el tempranillo ostenta muchos racimos, el desarrollo regular y el color más ó menos amarillento según la situación de la viña.

La CRÓNICA y otros periódicos indicaron que las variedades de blanco rojo y viura eran en gran parte resistentes al mildiu, y esto es una verdad, pues por

eso se ve que esos vidagos están hermosos y muy desarrollados, y los demás se encuentran retrasados; lo mismo en las laderas que en los bajos. ¿A qué será debida tan notable diferencia? Respondan las personas científicas, que yo no soy ni incrédulo y menos rutinario, y acepto y sigo lo que aquellos recomiendan.

Ayer, y ya era tiempo, se hizo una partida de vino para fuera, al precio de cinco reales cántara.

La cosecha de cebada promete ser abundante, y la de trigo regular, siempre que la granazon no se malogre.—E. R.

BENEJAMA (Alicante) 13 de Junio.

Las nubes de piedra han ya hecho verdaderos estragos en no pocos pueblos de esta provincia. La que descargó sobre Biar, Castalla y Ouil ha dejado el viñedo en el más lastimoso estado, sin uvas, sin hojas y en algunos puntos hasta sin pampanos; las pérdidas son considerables.

También aquí lamentamos los efectos de otra tempestad; pero que no vengan más y aún se hará buena cosecha, pues el viñedo está tan hermoso. Ya se han hecho en Villena algunas operaciones sobre cepas, suponiéndose se han cerrado sobre la base de 8 rs. la arroba de uvas.

La cosecha de cereales es buena en esta comarca; la granazon es magnífica.—J. S.

RIOSECO (Valladolid) 14 de Junio.

Las entradas en el mercado de ayer fueron muy cortas, habiéndose cotizado el trigo a 39 rs. las 94 libras y la cebada a 25 y 25,50; el mercado ha cerrado con firmeza.

En la última semana se han ofrecido por paridos más de 16.000 fanegas de trigo a 39,25 rs. las 94 libras, a cuyo límite se han contratado 6.400 fanegas; por las demás pagaban a 39.

Los sembrados de los terrenos fuertes están buenos, pero en los ligeros no pasa el campo de mediano.—El corresponsal.

PEDRALVA (Valencia) 11 de Junio.

Las tormentas de agua y granizo son las que constituyen en nuestra zona el orden del día. El martes último se desprendió de la sierra de Chiva la última, haciendo bastante daño la piedra y granizo en los tiernos viñedos de las partidas ó pagos de la Muela, Cerrito, Royo, Fuente de la Teja, Canaleta y Plana, llevándose, según prudentes cálculos, la mitad de la cosecha. Quiera Dios al menos conservar lo que hay pendiente de su soberana voluntad.

Quietismo casi absoluto en negocios mercantiles. El precio de los vinos se mantiene firme a pesar de todo esto: a 60 y 65 pesos el tinto superior por bota; el mediano, a 50 y 54, y el picado, a 40 y 42, según color y fuerza; aceite, de 48 a 50 rs. arroba de 15 litros. Demanda para el consumo local.

Cereales: trigo de huerta, a 18 rs. barquilla. De secano, no hay. El arbolado continúa en el aspecto más lisonjero.—F. S.

TALAVERA DE LA REINA (Toledo) 13 de Junio.

Hasta hace dos días no se ha empezado con animación la recolección de los primeros cereales en este país; pues hasta ahora hemos tenido un tiempo bastante frío y lluvioso, por lo que dichas faenas han estado detenidas ó suspendidas.

Los viñedos hasta ahora van frondosos y con alguna abundancia de uva, por lo que se espera haya una cosecha, sino grande, regular en dicho líquido; pues aunque en días atrás las nubes y vientos fuertes hicieron algún daño en las vides, se espera, si no hay algún otro contratiempo, sea la cosecha regular como más arriba le decimos. Los precios que en esta población rigen por ahora, son los siguientes:

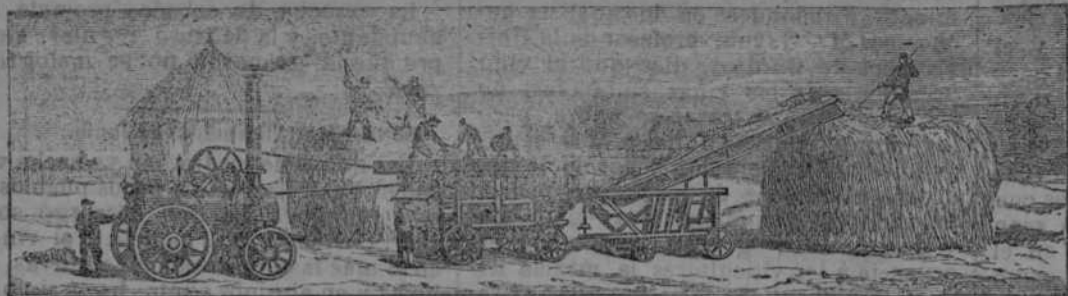
La fanega de trigo, de 36 a 40 rs.; de cebada, de 26 a 30; cántara de vino, de 24 a 28; idem de aceite, de 44 a 48; de aguardiente, de 26 a 28 rebajado; idem de 46 a 54, fuerte y según grado; de vinya gre de yema, de 14 a 16.—G. L. y Cia.

Llamamos la atención sobre el anuncio a los viticultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el ágrico y debido a los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo a la salud; además le recomiendo a los señores que así se obice y erris la enfermedad.

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

# Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

**SUCURSALES:** } 11, PLAZA DE PALACIO. BARCELONA (con depósito.)  
 } 6, PUERTA DEL SOL. MADRID.  
 Unicos representantes de los Sres. DAVEY PAXMAN y Cia. —Colchester.  
 y de la "Pulsometer Engineering Co." —Londres.



Arados á vapor. Trilladoras á vapor. Guadañadoras. Segadoras y máquinas agrícolas en general. Locomóviles y máquinas fijas y calderas. Máquina para Talleres y Fábricas.



Vías férreas portátiles y wagonetas. Tubos y metales.



Bombas de riego, motores por fuerza animal y á vapor. Norias para motor animal ó viento. Instalaciones para fabricas de alcohol. Fabricas de azúcar. Instrumentos y máquinas de vendimia.

Medallas de Oro.—Londres. Amsterdam. Calcuta.



Arados de fierro  
 Trilladoras para funcionar á mano, á malacate ó á vapor  
 Picadoras de pasto  
 Aventadoras



Desgranadores de maiz  
 Prensas para uvas y aceitunas  
 Pisadoras de uvas



Fabrican como especialidad  
**PH. MAYFARTH Y CIA.**  
 Francoforte/s M., ALEMANIA  
 y Vienna  
 A pedido se mandan gratuitamente y franco catálogos completos

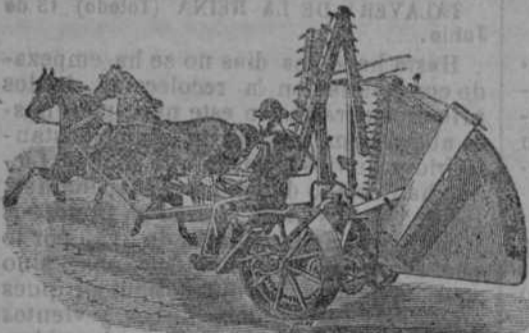


DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

**Adrian Eyries**

ACERA DE RECOLETOS, G. 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 No. 1 para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etcétera. 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones. incluso en la Universal de Paris y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes. —Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. 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 y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean. —Malacates. —Molinos harineros movidos por caballería ó vapor. —Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor. —Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor. —Rastras y desgramadoras. —Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y 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. —Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores. —Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fabrica se mandara cualquier maquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

## 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. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

## SEGADORA EL ZALDE

titulada la

## NUEVA ESPAÑOLA

Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.

Precio 3.000 reales.  
 ELIZALDE Y COMP. —BURGOS

## MILDIU

PULVERIZADOR CAZENAVE PREMIADO

por la Sociedad de Agricultura en el concurso de Burdeos de 15 de Mayo de 1886.

Por el Ministerio de Agricultura en el concurso regional de Agen de 18 de Mayo de 1886.

Precio en Burdeos.... 45 francos.  
 en Haro (Ri. J.). 30 pesetas,  
 Representante en España:

D. ANTONIO MARULLINO HARO

## FERRANDO Y PI

CONSIGNACION—COMISION—TRANSITO CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

# ENOSÓTERO

## PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS

ARTÍCULO DE PRIMERA NECESIDAD

para los vinicultores y comerciantes en vinos

El Enosótero es el único específico que merece el nombre de conservador de los vinos. Otr... en pequeña cantidad, es de fácil empleo, mejora toda clase de vinos es económico, inofensivo y puede emplearse en todo tiempo.

Para conserarse de la eficacia y bondad del Enosótero, basta poner vino de mas flujo ó vino con agua en dos botellas, añadir á una de ellas el conservador á razon de medio gramo escaso por litro y dejar las botellas destapadas ó algo variadas. El vino de la botella que no tiene Enosótero pronto se vuelve agrio mientras el otro no se altera y mejora notablemente.

Para evitar engaño, no debe admitirse ningún bote que no proceda de los únicos representantes en España

Sres. Alomar y Uriach

MONCADA, 20, BARCELONA

Depósitos en las principales poblaciones de España (véase el prospecto que se remite gratis al que lo pida.)

## A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.

También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.

En nuestros prospectos circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilacion de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañia.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

## GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Especialidad en BOMBAS NOEL

para trasiego y riego.

Prensas para vino y aceite.

Extrujadores de uvas,

filtros y maugas

para

filtrar.

Máquinas

de vapor, trilladoras

especiales para España.

Aventadoras, Arados,

Corti-pajas, Corti-raices,

molinos, etc.

Bombas para pozos, jañines, etc.

BOMBAS CONTRA INCENDIOS

Catálogos gratis y franco.

ALBERTO AHLES SUCCURSAL DE LA CASA  
 NOEL DE PARIS—BARCELONA  
 15, Paseo de la Aduana, (frente á la Estacion de Francia.)

## Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU

PRINCESA, 51, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.  
 Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes.  
 Prensa y estrujadora de uvas con separador del escobajo y sin él.  
 Ebuliómetro y otros instrumentos para el análisis de los vinos.  
 Aparatos calienta-vinos y Calderas para estuvar borobes.  
 Depósitos y bocoyes de litro estañado para alcohol.  
 Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.  
 Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.  
 Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.  
 Instalaciones para bodegas, molinos y otras casas de maquinaria.  
 Locomóviles y Bombas para agotamiento en venta y en alquiler.  
 Se remiten prospectos y presupuestos.

## BODEGA

Se a rienda una de la propiedad de D. Manuel Castellanos, término de la Puebla Almoradier, á un kilómetro de la carr. lera, que desde Quintanar de la Orden va á la estacion de Villacañas. Hay envases de conos para cabida de 1700 arrobas prensas, bombas estrujadora; y todo lo correspondiente de aparatos de mangas necesarias para el pronto y fácil trasiego habiendo además 130 bocoyes superiores de cabida 40 arrobas uno. Para entenderse de a riendo pueden dirigirse al indicado propietario Castellanos, que habita en el repetido Quintanar de la Orden.