

# 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.

Sábado 15 de Agosto de 1885.

NUM. 795

## COLORACION ARTIFICIAL DE LOS VINOS.

Si tuviéramos fuerzas suficientes, si nuestros escasos conocimientos fueran bastantes para hacer comprender á los vinicultores los gravísimos inconvenientes que reporta la coloracion artificial de los vinos, no vacilaríamos un momento en emprender una enérgica campaña para combatir semejante práctica, que tiene que conducirnos irremisiblemente á un descrédito ruinoso; y podría por el contrario conseguir que nuestros propietarios, en vez de dejarse alucinar por un lucro ficticio, marcharan por el camino del progreso, estudiando los principios y prácticas enológicas que los conduciría á un perfeccionamiento suficiente para que nuestros vinos con sus propias condiciones naturales se abrieran paso en los mercados extranjeros, y pudieran, como pueden, competir con los más delicados caldos de otras regiones.

Pero no podemos permanecer callados ante el descrédito y una ruina tan inminente; tenemos que dar la voz de alerta para que nuestros vinicultores se convezan de que es el peor camino que podían emprender, y señalarles, aunque sea con profundo sentimiento, la gravísima responsabilidad que les cabría al tener que contemplar perdido el crédito de nuestros vinos, mientras otras naciones se poseionan de mercados que nosotros podríamos monopolizar.

Mucho se ha escrito y discutido acerca de cada una de las condiciones y propiedades de las múltiples sustancias que el mercado proporciona para aumentar la coloracion de los vinos; las más, señalándolas y recomendándolas como completamente inofensivas en cualquier proporción que se las adicione, otras que llegan á producir perturbaciones en el organismo en cantidades determinadas y una porción no pequeña de completamente nocivas y perjudiciales aún empleándolas en pequeñas dosis.

El Sr. Maguren en sus notables trabajos publicados en el *Journal d'Agriculture Pratique* las clasifica en tres grandes grupos: 1.º materias colorantes procedentes del reino vegetal, en las cuales podemos enumerar las bayas de sauco (*sambucus niger*), bayas de lúpulo (*sambucus ebulus*), bayas de mirto (*bacillum myrtillus*), el campeche (*hematoxillon campechianum*), la amapola (*papaver reha*), etc. 2.º materias colorantes procedentes del reino animal, en las que figuran como más notable la cochinilla y la laca carminada, y 3.º materias colorantes derivadas de la brea de la hulla y en las cuales figuran en primer término la fuchina, los colores de anilina y el granate ó sea la materia segunda de la fabricación de la fuchina.

Además de estas sustancias, la industria proporciona un sinúmero de compuestos que siempre venden como verdaderos prodigios para aumentar la coloracion de los vinos sin perjudicarles en lo más mínimo, y lo que es peor, hacien-

do creer á nuestros pobres agricultores la imposibilidad de poder reconocer su presencia ni aun por medio de los análisis más escrupulosos.

Nosotros no podemos pasar por semejante engaño, y si la índole de este trabajo lo permitiera, haríamos un análisis minucioso de cada una de las principales sustancias que se emplean, para demostrar de una manera evidente cuan perjudicial es el adicionar ninguna sustancia extraña á toda clase de vinos y los facilísimos medios que hoy posee la ciencia para determinarlas aunque se encuentren en pequeñas cantidades.

¿Debe el agricultor admitir el empleo de ninguna materia colorante?

De ninguna manera, ni bajo ningún concepto, y la razon es sencillísima. ¿Qué entendemos por vino? Se entiende por vino el producto que resulta de la fermentación alcohólica de la uva sin la adición de ninguna sustancia extraña, y por lo mismo toda mezcla con otros cuerpos no nos puede dar otro resultado que el obtener un líquido de mejores ó peores condiciones, perdiendo siempre la fundamental, y que debería dejar su primitivo nombre para que nadie fuese llamado á engaño y venderse en el mercado declarando antes su composición.

Pero no es este el camino que debe seguirse, no necesita el vinicultor recurrir á sustancias extrañas para poder aumentar la coloracion natural de nuestros vinos, pues nos queda mucho que hacer todavía para llegar á un verdadero perfeccionamiento en el arte de fabricar los vinos, y mucho tiene que trabajar si quiere conocer con detalle todos los fenómenos que se van desenvolviendo en las diferentes operaciones que constituyen la fabricación de tan precioso líquido. Y lo que es más todavía, casi siempre tendría que empezar por hacer un estudio ampelográfico-práctico-comparativo de las diferentes variedades que poseemos para llegar á determinar cuales son las que se adaptan mejor á las condiciones que nosotros pretendemos tengan los productos despues de elaborados y siempre con relación á las condiciones de terreno donde tienen que vegetar, y es seguro que por este camino llegaremos á conseguir una coloracion extraordinaria, por lo menos la suficiente para las exigencias del mercado y para que nuestros vinos puedan resistir con ventaja la competencia.

Quisiéramos proseguir haciendo una serie de indicaciones y observaciones con el objeto de llegar á convencer á nuestros agricultores de lo ruinoso que es para sus propios intereses al continuar por el camino emprendido; pero se nos ocurre una duda. ¿Se podrá por medios pasivos y persuasivos conseguir desterrar el empleo de las materias colorantes? Desgraciadamente creemos que no, y por este convencimiento á la par que el interés que nos inspira la prosperidad y progreso de nuestra clase productora, nos permitimos llamar la atención de nuestros gobernantes, para que, fijándose seriamente

en un asunto de tanta importancia, tomen las medidas necesarias para evitar los gravísimos abusos que se están cometiendo y se castigue con mano severa é inflexible, como se ha hecho y viene haciéndose en otros países, pues tenemos que considerar que ni el mal es nuevo ni solo propio de nuestro país, y facil nos seria recorriendo la legislación francesa encontrar que ya desde el siglo XIII se venian dictando disposiciones, primero para no consentir ni siquiera la mezcla de dos vinos distintos, y aplicando despues desde los castigos corporales hasta imponer multas de bastante consideración y publicar la sentencia dictada, cuando el tribunal lo creyera conveniente, sin que les sirviera de descargo el considerar el cuerpo empleado como completamente inofensivo.

## LOS VINOS BLANCOS DE ESPAÑA EN LOS MERCADOS DE INGLATERRA DURANTE EL AÑO 1884

En la contestacion al interrogatorio que tuvimos el honor de redactar en Junio del pasado año, en debido cumplimiento á los deseos de la Asociacion de Labradores de España, decíamos con referencia á la creciente depreciación de los vinos de Jerez, ó así llamados, que «no presentaba síntomas de reaccion en un sentido favorable el año que entonces transcurría.

Desgraciadamente han venido á realizar nuestros temores las cifras de la estadística fiscal de este país, pues ellas patentizan que el descenso ocurrido en 1884 asciende á 9.117 hectolitros, equivalentes á un 6 1/2 por 100 de merma en la cantidad que adeudó derechos fiscales en el año precedente.

Vemos tambien consignado, en el nada halagüeño cuadro comparativo, reproducido más abajo, que el consumo de nuestros vinos andaluces ha sido en 1884, casi exactamente la mitad de lo que era en 1874, y una tercera parte de la cifra que alcanzó en 1873.

En 1874	ascendió el consumo á	263.645	hets.
» 1875	»	256.510	»
» 1876	»	242.128	»
» 1877	»	226.17	»
» 1878	»	204.477	»
» 1879	»	181.374	»
» 1880	»	171.626	»
» 1881	»	134.629	»
» 1882	»	154.672	»
» 1883	»	143.862	»
» 1884	»	134.745	»

La merma invariablemente progresiva, año tras año, en el último decenio, es la siguiente:

En 1875,	7.134	hects. menos que en 1874
» 1876,	14.382	»
» 1877,	15.954	»
» 1878,	21.697	»
» 1879,	23.103	»
» 1880,	9.748	»
» 1881,	6.997	»
» 1882,	9.957	»
» 1883,	10.810	»
» 1884,	9.117	»

Al finalizar el pasado año quedaba existente en los depósitos fiscales, procedente de la importacion, un cómputo de

3.020 botas jerezanas, ó sean 714 más que dejó sin despacho la importacion del año 1883.

Favorablemente comentado ha sido en estos últimos dias el sentir de uno de nuestros oráculos de por acá, en materia de importacion de vinos ajerezados, sentir que vertido al castellano, dice así: «Por el último decenio de bienandanza político comercial y germanófila, que ha hecho la felicidad de España, Andalucía tiene motivos para estar temblando, pues ha dejado de percibir un lastre de dinero inglés, que pesaria tanto como dos millones y medio de libras esterlinas, mientras la industria alemana la ha venido aligerando de algunos cientos de millones de reales, en cambio de su pesilente alcohol de patatas.»

Seguramente lo que le falta de criterio justo le sobra de satírica intencion á este modo de apreciar las cosas.

Es opinion har o infundada el suponer que los últimos gobiernos de España, por ser mas ó menos restrictivos en sus ideas de trafico mercantil, y más ó menos sonrientes hacia Alemania, tengan la culpa absoluta de que la exportación de vinos andaluces no se haya sostenido á la altura de los tiempos del interregno de la casa de Borbon.

La mal guiada especulacion de varias poderosas casas extractoras, dedicadas á hacer milagros de produccion y exportacion jerezana, es, si no la única, la más potente causa de haber hundido en el descrédito el nombre, que desde los tiempos de Shakespeare alcanzara en Inglaterra el famoso é inimitable «Sherris Sack.»

Hasta el último mozo de bodega sabe, por rutina, que un vino tierno ó endeble, se aclara y no fermenta, si lo aguardienta bien; pero lo que debieron tener en cuenta las casas extractoras era el efecto natural que eso produce, pues no es más ni menos, que conservar el vino como las guindas, que dentro de un frasco, engañan con su apariencia, mientras en realidad concluyen por ser píldoras pulposas, que saben á aguardiente malo ó bueno, pero no á fruta.

Dichas casas han persistido en el absurdo empeño de querer educar los sentidos corporales del pueblo inglés, halagando solamente uno de ellos, la vista, é indisponiendo á dos mucho más prácticos, el olfato y el paladar.

Han llegado á conseguir por este medio el desprestigio general de nuestros vinos andaluces, por embarcarlos muertos y embalsamados; bien aderezadas y vistosas momias muchos de ellos, es verdad; pero momias al fin, es decir, falsas representaciones de la vida.

Tanto en España como en Inglaterra, no faltan apóstoles del error, pertinaces en sostener que los vinos andaluces no pueden exportarse con seguridad á este país, á menos de estar alcoholizados hasta los 34 ó 36° Sikes.

¿Cómo entonces los franceses y alemanes traen á Inglaterra sus mejores vinos



blancos naturales y secos del Girona, Serain, Rhin, Mosella, etc., con menos de la mitad de graduación que se quiere dar como indispensable a la conservación de los vinos del Guadalete ó del Guadalquivir?

¿Cómo alemanes y franceses sostienen el crédito y acrecientan la demanda por sus vinos, y con los nuestros sucede todo lo contrario?

La contestación es esta: Porque tanto franceses como alemanes han tenido la habilidad y buen juicio de seguir complaciendo la nariz y la boca de los ingleses, ilusionando su vista al mismo tiempo, por medio de copas de cristal verde, azul ó gr nate, no elegante capricho de la moda, sino pantalla de colores que encubre a los ojos la realidad de que todo vino natural ó vivo, si se quiere, no está siempre claro y brillante, pues existen causas físicas que pasajeramente perturban la tranquilidad de su reposo.

Los que han querido sacrificar la verdadera bondad a la aparente hermosura, no deben lamentar ahora que ésta sea siempre efímera y falaz, y aquella sólida y duradera.

Lo sensible del caso es, que la innecesaria confirmación de esta verdad, haya lastimado profundamente los intereses de nuestra ingenua y siempre honrada industria vinícola jerezana; pero nuestros cosecheros, con su propio esfuerzo é iniciativa, son los únicos llamados a resucitar en Inglaterra el antiguo crédito y renombre de sus históricos pagos y legítimas soleras.

LASALA Y C.<sup>a</sup>

## MERCADOS DE CEREALES

Las consecuencias de haber estado lloviendo casi todo el mes de Julio é impedir las operaciones propias del estío, hacen que éstas vayan atrasadísimas en todas partes y continuemos en el mismo período de duda, respecto a la cantidad total de la cosecha; pero como ya hemos indicado varias veces, las noticias de todas las provincias confirman que será mediana, a pesar de cuanto se diga en contrario; pues si bien es cierto que en algunas comarcas más atrasadas y respetadas de la langosta se presentaba mejor, los últimos y continuos nublados la han mermado muchísimo.

La calidad tampoco será muy buena, pues son raras las mieses que no se han mojado y han tenido que permanecer así días y días, con lo cual es sabido cuanto pierde el grano y la paja se ennegrece perdiendo el valor.

Los mercados sin animación alguna, tanto por estar ocupados los labradores como por las consecuencias de la epidemia, que si Dios no lo remedia, lleva trazas de invadir toda la península, y en esta situación nadie se atreve a salir de su casa; con estas circunstancias, los precios tienden al alza, revelando en todas partes firmeza, cuya situación durará hasta que se terminen las faenas y cese la epidemia; pues para entonces ya se conocerá la cosecha, y libres ya de trabas, los precios responderán a lo que resulte y serán verdaderos, y no dependientes de la necesidad del consumo y de las pocas existencias que se presentan como hoy pasa; por esta razón recomendamos a todos mucha prudencia, para evitar un desengaño como ha ocurrido otras veces.

Pocas partidas se van presentando de granos nuevos, sin embargo en la revista de precios ya lo hacemos notar, y como se verá salen al mercado con precios bastante regulares que parecen confirmar la deficiencia de la cosecha.

Basta con lo dicho hasta que podamos hablar con más conocimiento de datos que esperamos ir reuniendo de nuestros celosos correspondientes.

He aquí los precios de los principales mercados de España.

### ANDALUCÍA

CÁDIZ.—Jeréz de la Frontera: trigo, de 40 a 46 rs. fanega; cebada, de 22 a 24; maíz, de 40 a 42.

CÓRDOBA: trigo, de 38 a 41 rs. fanega; cebada, de 25 a 26; maíz, de 37 a 39; harinas de Castilla, de primera, de 18 a

20 rs. arroba; del país, de primera, a 18; de segunda, a 17.

GRANADA: trigo, de 40 a 44 rs. fanega; cebada, de 23 a 25; maíz, de 44 a 46.

JAÉN: trigo, de 45 a 48 rs. fanega; cebada, de 22 a 24.—Andújar: trigo, a 40; cebada, a 21.

MÁLAGA: trigo de 42 a 48 rs. fanega; cebada, de 22 a 23; maíz, de 44 a 46; harina de primera, de 18 a 19 rs. arroba; de segunda, de 16 a 17.

SEVILLA: trigos fuertes, de 42 a 44 rs. fanega; mezcilla, de 40 a 42; tremés, a 40; cebada, de 23 a 24; harina de primera, a 18 rs. arroba.—Écija: trigo, de 38 a 42 rs.; cebada añeja, a 20; nueva, a 18.

### ARAGON

ZARAGOZA: trigo catalán, de 17,80 a 18,37 pesetas el hectólitro; hembrilla, de 16,60 a 17,80; huerta, de 16,12 a 16,60; morcacho, a 14; centeno, de 11,14 a 11,75; cebada, de 10 a 10,25; maíz, de 11,75 a 12,80; harinas de primera, de 30 a 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 a 29; de tercera, de 20 a 21.

### CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: trigo candeal de dos años, a 52 rs. fanega; del año pasado, a 46; trigo mocho, a 43; centeno, a 28; cebada añeja, a 22; nueva, a 20; panizo, a 60; harina de flor, a 20 reales la arroba; de primera, a 19,50; de segunda, a 18,50; de tercera, a 15,50.—Alcázar de San Juan: candeal nuevo, de 48 a 50 rs. fanega; añejo, a 51; cebada, a 20.

TOLEDO.—Villacañas: candeal añejo, de 45 a 46 rs. fanega; nuevo, de 41 a 42; gejar añeja, a 43; id. nueva, a 40; centeno, a 28; cebada, a 24.

### CASTILLA LA VIEJA

ÁVILA: trigo, de 38 a 42 reales fanega; centeno, a 25; cebada, a 26; harinas de primera, a 15 reales arroba; de segunda, a 14,50; de tercera, a 12.—Ávila: trigo, de 41 a 46 rs. fanega; centeno, a 25; cebada, a 26.—Barco de Ávila: trigo, de 31 a 34; centeno, a 26; cebada, a 22,50.

BURGOS: trigo, de 40 a 45 rs. fanega; centeno, a 29; cebada nueva, a 26; vieja, a 29; harinas de primera, a 14,50 reales arroba; de segunda, a 14; de tercera, a 13.—Briviesca: trigo, de 36 a 40; centeno, a 29; cebada, a 22; avena, a 16.—Villarcayo: trigo, de 38 a 42; centeno, a 30; cebada, a 29; avena, a 16.—San Martín de Rubiales: trigo, de 37 a 38; centeno, de 24 a 25; cebada, de 22 a 23; avena, de 15 a 16.

LOGROÑO.—Haro: trigo, de 47 a 49 rs. fanega; centeno, de 27 a 28; cebada añeja, de 36 a 37; nueva, de 29 a 30; avena, de 17 a 18.

PALENCIA: trigo, de 37 a 41 reales fanega; centeno, a 24; cebada, a 24; avena, a 15; harina de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 14,50; de tercera, a 13,50.—Amar del Rey: trigo, a 39; centeno, a 25; cebada, a 23; avena, a 16; harinas de primera, a 14,50; de segunda, a 13,50; de tercera, a 12.—Herrera: trigo, de 39 a 40; centeno, a 23; cebada, a 25; avena, a 16.—Carrion: trigo, de 35 a 38; centeno, a 25; cebada, a 24; avena, a 14.—Villada: trigo, de 39 a 40; cebada, a 24; avena, a 16; harinas de primera, a 15; de segunda, a 14,50; de tercera, a 13.—Osorno: trigo, a 40; centeno, a 21; cebada, a 20; avena, a 14; harina de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 14; de tercera, a 11.

SANTANDER: harinas de primera, de las mejores marcas, a 15 reales la arroba; cebada, de 28 a 28,50 las 70 libras; maíz, a 32 las 87 libras.

SEGOVIA: trigo, de 37 a 40 rs. fanega; centeno, a 28; cebada, a 28; harina de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 12; de tercera, a 10.—Cuellar: trigo, de 33 a 37; centeno, a 24; cebada, a 24; avena, a 16.

VALLADOLID: trigo, de 40 a 41,50 rs. fanega; centeno, a 23; cebada, a 23; avena, a 16; harinas de primera, a 15 reales arroba; de segunda, a 13,50; de tercera, a 12,50.—Medina del Campo: trigo, de 38 a 41; centeno, a 27; cebada, a 25; avena, a 14.—Tordesillas: trigo, de 39 a 40; cebada, de 19 a 20.—Rueda: trigo, a 39; centeno, a 30, cebada, a 28; avena, a 20.—La Seca: trigo, de 38 a 42; centeno, a 26; cebada, a 27.—Peñafiel: trigo, de 38 a 45; centeno, a 24; cebada, a 25; avena, a 16.

### CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: candeal de Castilla, de 16 a 16,50 pesetas los 54,800 kilos; blanquillos de Sevilla, de 15,25 a 15,50; huerta de Aragon, de 13,50 a 14; monte Aragon, 14,50 a 14,75; trigos extranjeros, Berdianska, a 15 pesetas los

55 kilos; Nicolaieff, a 14; Río Plata, de 13 a 13,50; cebada de Andalucía, de 6,25 a 6,75 pesetas los 70 litros; id. de Canarias, de 6,25 a 6,50; id. extranjeras, de 5,25 a 6,25; maíz de Río Plata, de 8,50 a 9,25; id. mazagan, de 8,50 a 9; Braila, a 8,75; harinas de Castilla de primera, de 15,50 a 15,75 pesetas los 41,600 kilos; id. primera de Aragon, de 15 a 15,25; id. de Barcelona primera, de 15,50 a 16,50; extras, de 19 a 20.

TARRAGONA: trigo extranjero, de 16 a 16,50 pesetas los 55 kilos; cebada extranjera, de 6,75 a 7 pesetas los 70,80 litros; harina de primera, a 17 pesetas los 41,600 kilos.—Reus: trigo de Urgel, de 56 a 62 rs. cuartera (70,80 litros); id. extranjero, de 60 a 64; candeal, de 66 a 70; harinas de primera, de 16 a 17 reales arroba, de segunda, de 14 a 15; de tercera, de 11 a 12.

### EXTREMADURA

BADAJOS.—Montijo: trigo, de 38 a 40 reales fanega; cebada, de 16 a 17.—Campanario: trigo, de 40 a 42; cebada, a 22.—Almendralejo: trigo, de 40 a 42; cebada añeja, de 21 a 22; nueva, de 20 a 21.

### LEON

LEON: trigo, de 36 a 38 rs. fanega; centeno, a 24; cebada, a 21; harinas de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 13; de tercera, a 12.—Astorga: trigo, de 32 a 38; centeno, a 28; cebada, a 26.—Villafranca del Bierzo: trigo, de 42 a 44; centeno, de 24 a 28; cebada, de 18 a 22.

SALAMANCA: trigo, a 41 reales fanega; centeno, a 28; cebada, a 28; harinas de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 12,50; de tercera, a 11.—Ciudad Rodrigo: trigo, de 38 a 40; centeno, a 29; cebada, a 26,50.—Peñaranda: trigo, a 40; centeno, a 20; cebada, a 28.—Ledesma: trigo, a 38; centeno, a 30; cebada, a 30.

ZAMORA: trigo, de 39 a 40 rs. fanega; centeno, a 26; cebada, a 26; harina de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 12,50; de tercera, a 11.—Benavente: trigo, de 36 a 38; centeno, a 26; cebada, a 22.—Alcañices: trigo, a 30; centeno, a 26; cebada, a 26.

### NAVARRA

Berbinzana: trigo, a 20 rs. roba (28,13 litros); cebada, a 10; avena, a 9.

### VALENCIA

VALENCIA: trigo candeal extra-mancheño, de 98 a 100 rs. hectólitro; de segunda y tercera, de 93 a 95; candeal, de Oran, de 80 a 85; de trigos de la huerta, a 85; geja blanca manchega, de 80 a 85; cebada, de 21,50 a 22; harinas primera flor candeal, a 26,50 rs. arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 13; entera candeal, a 18,50; de trigo fuerte, a 16,50; de Hamburgo, a 19,50; de Cos, a 18,50.

### VASCONGADAS

GUIPÚZCOA.—Tolosa: trigo viejo, de 49 a 50 rs. fanega; nuevo, de 46 a 47; maíz del país, a 42.

VIZCAYA.—Bilbao: centeno, a 32 rs. los 41,50 kilos; cebada, de 28 a 29 rs. los 34 kilos; harinas sistema austro-húngaro números 1 y 2, a 19 y 17,50 rs. arroba respectivamente; sistema antiguo primera, a 15,75; segunda, a 15; tercera, a 14.—V.

## NOTICIAS

Acerca de los daños que han causado a los viñedos las últimas tormentas, leemos lo siguiente en nuestro apreciable colega *El Eco de Valls*:

«A las noticias que dimos sobre el pedrisco que cayó el mártir de la última semana en varios términos municipales podemos añadir los datos siguientes:

Otro de los pueblos parte de cuyos viñedos sufrieron la calamidad fué el vecino de Brañim.

Entre Rodoná y Vilarrodona, en el sitio denominado por Mas de la Pansa, y en el Mas den Prat y San Agnés, término de Santa Creus, el pedrisco que, en general tenía el tamaño de almendras con cáscaras, caía mezclado con pedruzcos de hielo extraordinarios, de 10 a 15 centímetros de longitud y de formas irregulares y variadas.

Los daños causados en general son de mucha consideración y no pecaremos de exagerados si aseguramos que ha quedado destrozada más de las tres cuartas partes de la cosecha.»

El negocio de aceites continúa encalmado pagándose en Sevilla de 32,50 a 33,75 rs. arroba; en Málaga, de 32 a 34; en Córdoba, de 30 a 31; en Andújar, de 33,50 a 34; en Feruna, de 32 a 33; en Almenoralejo, de 31 a 32; en Valencia, de 33 a 42.

En Barcelona, el de Tortosa, de 18,50 a 20,50 duros; y el de Andalucía, a 18,25.

En Bilbao, de 41 a 42 rs. arroba.

Y por último, en Santander, a 40 rs. arroba.

Después de tres días de debate en la Cámara de diputados, cuyo voto decisivo se esperaba con gran ansiedad, y de hechas las averiguaciones debidas sobre el estado de la agricultura y del comercio en Bélgica, el 10 ha sido rechazado el impuesto sobre la entrada del trigo por gran mayoría de votos.

Al desecar una de las lagunas de Triana, se ha encontrado que tenía en su fondo un surtidor que la limentaba.

Es la última laguna que resta que desecar.

### Diccn de Huesca:

«La recolección se encuentra bastante adelantada. En general es mala la cosecha de la montaña, y con razón se quejan los labradores, pues demás del exiguo rendimiento de las mieses, la clase del grano resulta muy inferior a la de años anteriores.»

Por el puerto de Tarragona fueron despachados el día 8 los siguientes cargamentos:

Para el Río de la Plata, vapor *Hylson Cartle*, con 1.460 pipas; 1622, 4244 y 638 vino tinto, 2068 y 3216 garnacha.

Para Hamburgo y escalas vapor *Campador*, con 558 bocoyes, 214 pipas, 3402 1634 y 218; vino, 1.200 sacos, avellana, 50 barriles, 6 sacos y cajas almendra.

Para Málaga, vapor *José Pérez*, con 56 pipas aguardiente, 14 id. vino y 3244 mistela.

Para Málaga vapor *Ardanz* en lastre.

Para Barcelona, vapor sueco *Adolph Meyer*, con efectos de tránsito.

Escriben de diferentes puntos del Llano de Urgel, que desde pocos días está haciendo grandes estragos en el viñedo, que es su principal riqueza, la terrible plaga conocida por el *mildew*, hasta el extremo que si la Junta provincial de Agricultura no toma enérgicas y prontas medidas para combatirla, morirán muchos millones de cepas.

Hoy recibimos noticias de haber aparecido también dicha plaga en el Somontano de Barbastro, extendiéndose hacia la parte de Monzon.

La terrible tormenta que el día 4 del actual descargó en los términos de El grado y Naval y que causó perjuicios de tanta consideración en los viñedos de sus respectivas comarcas, hizo extensiva según cartas que tenemos a la vista, a las zonas vinícolas de los pueblos de Sección, Puidecinca, Bolturina, Ubierno, Ariasona y La Puebla de Castro (Huesca).

### Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

BORJA (Zaragoza) 11 de Agosto.

Muy señor mío: La enfermedad que en muy pocos días se ha presentado en las viñas de este partido jurisdiccional y que su desarrollo es tan rápido que a los viticultores tiene consternados, me pone en el caso de participárselo para que como cosechero, práctico y experimentado forme juicio y emita su opinión indicando a la vez en su periódico, qué medios podrían adoptarse para combatir tan terrible plaga en el año próximo o viniente, ya que en el actual todo tratamiento y desinfección sería inútil por las proporciones colosales que ha tomado y porque la cosecha es a enteramente perdida.

Aún cuando no tengo los conocimientos necesarios para calificar la enferme-



dad, ni soy de los que con frecuencia visitan los terrenos, á invitacion de algunos amigos que tienen sus viñas próximas á las mias y que ya las tenían perdidas, pasé á examinarlas, y observé que en las cepas cuya cosecha no habia sido destruida todavia por la enfermedad, pero que principiaba á contagiarse, en sus hojas se distinguían ó destacaban unas pequeñas manchas tan diminutas como cagadas de mosca y que donde éstas se encontraban se nota un trasparente por haber profundizado la carcoma la mitad del espesor de dicha hoja; en las que habian pasado á otro periodo estaban amarillentas por la parte superior y por la inferior una pelusa cenicienta notándose tambien una especie de botoncito ú hongo muy diminuto. De esta fase se sucede el desprendimiento de la parra y luego la del grano de uva quedando únicamente adherida á la cepa la raspa ú escobajo que aquí llamamos.

Varios agricultores y viticultores de esta ciudad opinan que esta enfermedad proviene de las abundantes lluvias que cayeron en el mes de Mayo y Junio y las diarias tronadas en todo el mes de Julio último, las cuales fueron tan malas que hasta se advertía un olor fétido é insano, y que reescaldada la tierra por las humedades y luego los soles abrasadores que á las lluvias se sucedían los vapores que exhalaba la tierra recocían las hojas secándolas y luego venia el desprendimiento de éstas; pero como esta opinion, aun cuando en parte es algun tanto aceptable, no parte de personas científicas ni menos que estén al tanto de las muchas plagas que á porfía vienen de pocos años á esta parte castigando la vid, aunque profano tambien en esta materia, me inclino á creer que la enfermedad que hoy padecen las viñas de este partido y el de Tarazona no es otra que la peronospora ó mildew.

En el ribero ó barbas es donde debió principiar á desarrollarse la enfermedad, por cuanto á mediados de Junio comenzó á ponerse la hoja amarillenta, luego blanquecina terminando por caerse toda, pero que luego vino nueva brotación y hoy se encuentra en un estado regular.

Donde más ha castigado la enfermedad es en las viñas jóvenes y frondosas, cuyo terreno es grasoso y delgado. La cosecha de trigo ha sido bastante buena, pero despues de la siega fueron tantas las tronadas y fuertes lluvias, que hasta ha llegado á grillarse el grano en la espiga, y en fuerza de mucho cuidado y trabajo, dando vueltas mañana y tarde á los haces, es como han conseguido los labradores poner la mies en disposicion de trillarla; pero la paja ha tomado un color tan oscuro, que con dificultad querrán comerla las caballerías.

Las existencias de vino son muy pocas, y éstas no tienen salida por la paralización de los negocios efecto de la epidemia colérica.

Aquí disfrutamos de buena salud, pues ni siquiera se ha presentado en esta ciudad un caso sospechoso de cólera.

Los precios de los vinos son de 43 á 45 pesetas alquec de 119 litros, 3,75 pesetas hanega de trigo y 11 pesetas arroba de aceite.

Sin más se repite de Vd. afectísimo seguro servidor q. b. s. m.—*El correspondiente*.

#### SAN ASENSIO (Rioja) 13 de Agosto.

La recolección de los cereales toca á su término, dando por resultado, de cebada cosecha regular, y de trigo mediana, avena buena; las clases medianas.

El mercado de vino animado, solo quedan 25 cubas por ajustar y éstas no se ceden á menos de 26 rs.; la subida como dije en mi anterior háse realizado.

El estado del viñedo se agrava de una manera espantosa; en ocho dias presenta un carácter aterrador, se secan las hojas todas y el sarmiento queda de una manera renegrida y magullado el fruto, aparece con una manchita negra cada grano, y las hojas por el anverso tienen ampollas pequeñas, y por el reverso como si tuviesen *oidium*.

El viñedo garnacho resiste más, pero está atacado; si sigue así ocho ó quince dias no sería extraño no madurase el poco fruto que ostenta. La epidemia debe ser general en la Rioja por el aspecto que presentan todas las viñas en los pueblos limítrofes.

Esto, sin embargo, lo tomamos con paciencia ante el cólera que amenaza, puesto que nuestra provincia está invadida.—*E. R.*

#### VILLAFRANCA DEL VIERZO (Leon) 12 de Agosto.

Hoy tengo el gusto de participarle que hace seis dias se disfruta de un buen tiempo, propio de la estación.

Por lo cual los labradores sin descanso y precipitadamente dia y noche se ocupan en la recolección de la cosecha de cereales, dando principio á la siega, y temerosos que el tiempo cambie. Los mercados ya se presentan algo mas concurridos y con más animación y contento por el buen tiempo y la gran salud que se disfruta en toda esta provincia afortunadamente.

Los cereales y demás frutos aun sostienen alguna alza en sus precios. Son los siguientes: trigo tremesino, fanega, á 48 rs.; trigo barbilla, de 34 á 36; centeno, de 28 á 29; cebada, de 18 á 20; garbanzos, las 32 libras, de 22 á 26; nabas, de igual peso, de 18 á 22, según clase.

Vino tinto y blanco, de 18 á 20 rs. cántaro.

De la cosecha de vino nada puedo decirle por hoy, interin no se acerque el tiempo de la vendimia, porque en varios viñedos acomete algo ya el *oidium*, especialmente en las no azufradas, por lo tanto nada puedo decirle por hoy.—*M. P.*

#### MAGALLON (Zaragoza) 10 de Agosto.

Verdaderamente ha sido prolongado mi silencio, pero la especialidad de las circunstancias sanitarias, motivo más que suficiente de toda paralización comercial, dificulta sobre manera la misión de correspondiente de un periódico de la índole del que Vd. dirige. Con la aparición de la epidemia, verdad en unas partes, tarea estúpida en otras; con el lujo ridículo de medidas preventivas que se han tomado hasta en las mas insignificantes aldeas, estamos sometidos á un verdadero cantonalismo que hace imposible la vida comercial y el desarrollo de la actividad humana en todas sus manifestaciones. Con estos precedentes, fácil le será comprender que en esta comarca ha desaparecido por completo el tráfico; nadie compra ni vende y nadie es capaz de moverse de su casa por no exponerse á las mil y una arbitrariedades que son consiguientes al sistema de lazaretos, cordones, fumigaciones, etc.

El verdadero cólera, y gracias á Dios, único hasta la fecha en esta localidad le tenemos en las viñas, las que habiendo perdido la hermosura y lozanía de la primavera que tantas esperanzas hicieron concebir á los viticultores, se encuentran hoy en el más deplorable estado, efecto de las continuadas humedades de los últimos dias de Julio. Las mejores viñas son las mas castigadas por el último inoportuno temporal y causa lástima contemplarlas desprovistas de hojas y con el fruto seco, en vista de lo cual no es difícil augurar que la próxima cosecha será en esta comarca necesariamente corta.

Tambien la de cereales ha sufrido bastante por las mencionadas lluvias que han paralizado por espacio de no pocos dias las operaciones de la recolección, mermando sus productos y empeorando, como es natural, la calidad de los mismos.

Y á fin de no hacerme pesado en la enumeración de tantas calamidades, me ofrezco hasta otra.—*V. B.*

#### VILLANUEVA DE LA SIERRA (Cáceres) 9 de Agosto.

Ocupados los labradores con la trilla y limpia de mieses, no piensan en otra cosa mas que en guardar pronto sus granos. La cogida es menor de lo que se esperaba, habiendo perjudicado bastante y retrasado las operaciones la mucha agua y granizo que en diferentes veces han caído. Las viñas y olivos han sufrido tambien mucho con las granizadas y muy particularmente el pueblo de Valverde del Fresno, donde ha ocasionado daños de gran importancia. Las viñas que tan lozano aspecto presentaban en la primavera han sido invadidas por el *oidium* y los numerosos racimos que ostentaban han desaparecido á consecuencia sin duda de las tormentas.

Paralizado el comercio no se hacen transacciones, y si alguna tiene lugar es con descenso en todos los artículos. No le mando nota de los precios de ventas de ningún género, porque realmente no existen.—*M. D.*

#### MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 10 de Agosto.

Este mercado como todos continua desanimado, así que se ha presentado poco grano á la venta pagándose de 38 á 41

reales fanega el trigo, la cebada, de 24 á 25, y las algarrobas, á 26.

Continúan las faenas de recolección y el tiempo parece haberse sentado un poco, que buena falta hacia.

El mercado de ganado ha sido bastante regular habiéndose hecho algunas ventas.—*El correspondiente*.

#### SAN MARTIN DE RUBIALES (Burgos) 6 de Agosto.

El tiempo parece ir abonanzando algo, esperándose con él poder verificar las faenas propias de esta época que como usted sabe hasta ahora no habian podido hacerse por las continuadas lluvias. Por esta circunstancia nada le puedo decir hoy del resultado de la cosecha de cereales.

La venta de vino está bastante animada, principalmente para Burgos; los precios son de 17 á 18 rs. cántaro; existencias aun tendremos unas 7.000 cántaras.

Los cereales se venden: el trigo, de 37 á 38 rs. fanega; centeno, de 24 á 25; cebada, de 22 á 23; avena, de 15 á 16.

Corderos, de 38 á 40.—*Un suscriptor*.

ALBA DE TORMES (Salamanca) 8 de Agosto. Por fin la atmósfera parece que se despeja, con lo cual los labradores van recobrando los animos y tratando de aprovechar el tiempo perdido para no verse expuestos á lo pasado; por esto, hasta tanto que no avance algo más la estación, no se puede decir cómo saldremos de esta cosecha.

Además ahora estamos con el miedo de que la epidemia se desarrolle, sin embargo de que tenemos esperanzas por las medidas que se han tomado y fé en las rogativas que se han hecho, viéndonos hasta ahora libres.

Los precios de los cereales son: trigo, de 39 á 41 rs. fanega; centeno, de 32 á 34; cebada, á 33.—*Un suscriptor*.

#### BERBINZANA (Navarra) 10 de Agosto.

Hace tiempo que no he escrito por no poder comunicarle á Vd. nada bueno, y en la estación presente menos, con el cólera que el Señor nos ha regalado, ¡Dios quiera que se compadezca de nosotros!

La siega ya se hizo aunque mal, porque todos los dias hemos tenido nublados y las mieses han estado sin atar en las piezas, teniendo que estar volviendo las manadas tres ó cuatro veces, y el que ató los fajes ha tenido que soportarlos y tenderlos otra vez, porque se nacían y habia muchos que se podrian, y despues para trillar los mas de los dias ha habido nublados, de manera que ha habido parva que ha costado una semana, y todos los dias se la tenían que dar tres ó cuatro vueltas para que se secase; de modo que los labradores habrán gastado más de lo que han cogido para cuando lleguen á entrarlo en casa; además en la estación presente se anda mal de gente por el cólera, no quieren trabajar y no se encuentran hombres ni mujeres para la era. No hemos tenido otra suerte sino que aquí no tenemos que lamentar ningún nublado de piedra, solo una granizada que no merece la pena; pero en contra tenemos el *oidium* que nos ha perdido todas las viñas de tempranillo y de macueta, que aquí hay mucho de esa clase; tambien las viñas de regadío se van quedando sin parra y las uvas al sol, de manera que por un lado la helada y por otro la epidemia. Me parece que la cosecha en este pueblo poco pasará de la tercera parte de una cosecha general, lo mismo en cereales que en vino.

Ya le dije á Vd. que vino no habia y que el precio era el de 15 rs. cántaro, y trigo, á 20; cebada, á 10; avena, á 9 rs. el robo.—*C. de E.*

#### MAÑERU (Navarra) 12 de Agosto.

Si mucho tiempo ha pasado sin comunicarle cosa alguna de nuestro mercado de vinos y de la marcha general del campo en esta villa, ha sido ciertamente porque nada de particular ocurría fuera de algún ligero pedrisco que, dado el magnífico aspecto que presentaban las viñas por su lozanía y abundancia de fruto, para mi era de ninguna importancia. Al tomar hoy la pluma, no me mueve el deseo de no incurrir ante Vd. en la nota de perezoso ó poco diligente en el cumplimiento de mi deber para con usted, causa más poderosa me obliga á ello: el fatal estado de nuestro viñedo!...

Su frondosidad, su lozanía, su abundante fruto van desapareciendo como por encanto. Viñas que hace ocho dias no dejaban ver por su follaje el menor punto de su suelo, se ven hoy peladas

totalmente, y sus agraces en estado de putrefacción segun lo revela su olor pestilencial. Esto que principió por los majuelos de algunos años, va sucediendo en los de más edad; y cuando se creía que solo tendría lugar á orillas de los rios que bañan esta jurisdicción y algunas hondonadas, se vé que la misma marcha siguen las viñas viejas y los majuelos distantes de los rios y situados en laderas; de modo que el mal es general en todo el término de esta villa, y segun mis noticias, en el de sus limítrofes.

Y si fuera que el verde fruto solo caía en las viñas que se ven deshojadas, podríamos abrigar más ó menos fundadas esperanzas de recoger lo maduro en aquellas que no dan señales todavia de verse desnudas; pero vemos que en muchísimas que aun conservan su lozanía, los granos de agraz se desprenden á la menor sacudida de la cepa ó al pasar suavemente la mano por ellos lo que nos hace temer que el mal sea general á en todo el viñedo. Puedo, pues, asegurarle á Vd. (y quisiera equivocarme) que la viniente cosecha de vino en esta localidad, y con referencia á noticias en las inmediatas, será de las más pobres que hemos conocido.

Esto será un motivo más para que el precio del vino se sostenga ó mejore acaso del subido que hoy alcanza en esta localidad de 15, 15 y 1/4 y 15 y 1/2 rs. el cántaro (11,77 litros).—*El correspondiente*.

Llamamos la atención sobre el anuncio y los viticultores 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 su uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

### ENÓFILO DE AMIEL

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

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

### J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vinos á la venta en dicha plaza. Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

### UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc. H. KEHRIGN Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia). El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.



# Julius G. Neville y Compañía, Oriel 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 menos que manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y mas 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, Cayeta o Llorens.

## AGUSTIN BAY

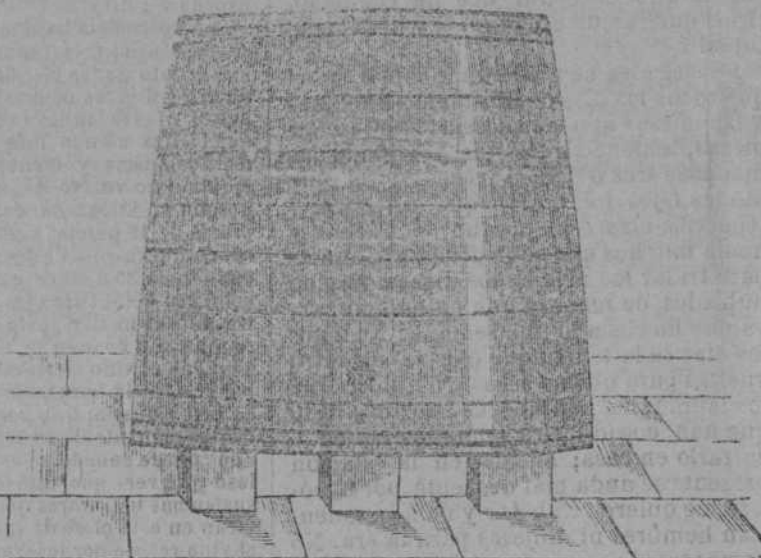
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

Esta clase de envases son muy necesarios para los exportadores de vino, fabricantes de aguardiente y en particular para los labradores, que los utilizan en cubos de fermentación ó de depósito, con la ventaja de que en poco local, y poco costa, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y baratura, son el enemigo mortal de las tijeras, y buena prueba de ello es la aceptación tan general que han te-

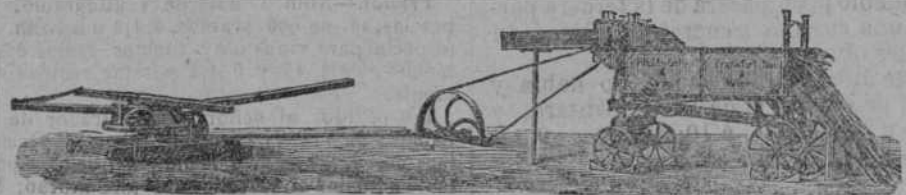


nido desde que fueron premiadas en la Exposición Nacional vinícola que se celebró en Madrid el año de 1877. Desde esta fecha los pedidos van en aumento, fabricándose por centenares de varias dimensiones; pero las más aceptadas por regla general son las de 3 000 arrobas en adelante, porque estas no exceden sus precios de real y medio por arroba de cabida.

Para más datos, precios y pedidos, dirigirse á su constructor.

Lista de las ciudades y pueblos en donde se han instalado cubas de esta clase.

Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Arguñena.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Henares.—Bonares.—Benasau.—Benjama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Alzada.—Cocentain.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Jativa.—La Puebla.—Madr. d.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montabern.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelds.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuellamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Va depeñas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcarde.—Villagarcía.—Villalgorido.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.



**TRILLADORAS** á mano, fuerza animal ó vapor

Picadoras de Pasto, Malacates, Desgranadoras de maiz, Prensas para vino y todas máquinas para AGRICULTURA Y VINICULTURA

fabrican

Ph. Mayfarth, & C.<sup>ia</sup>

FRANCOFORTE S/MENO

(Alemania) y VIENNA

Catálogos completos gratis y franco

**FERRANDO Y PÍ**

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 piperio para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

## NI OIDIUM. NI MIL DEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apul-fatizado, es de resultados seguros garantido por miles de atestaciones Españolas y Francesas, reunidos en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

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

Eugenio Inglés. Balmes, 6. Barcelona.

R. LOPEZ DE HEREDIA

MARO: (P. 101a)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

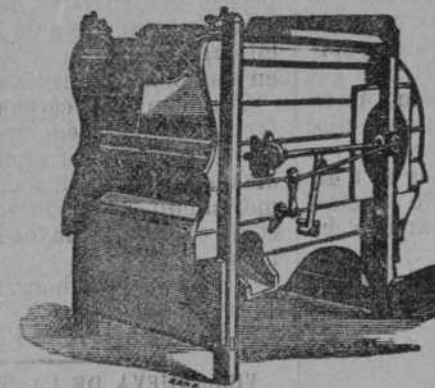
Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

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

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 Ca-lla Mayor, núm. 15. Madrid.



LA SIN PAR  
beldador y acribadora  
LA REINA

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

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

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

## MAQUINAS AGRÍCOLAS

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

BELDADORA. La de mayor aceptación en el país.

CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS A

Elizalde y C.<sup>a</sup> — 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 vellezo y prensa de uva, donde acuden á prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene, además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes arboles 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 Rio ano*, San Blas, 6, tercero, Logroño, y en las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, plaza de Oriente, 7, segundo, Madrid.