

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 dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII

Sábado 22 de Agosto de 1885.

NUM. 797

LOS ABONOS EN AGRICULTURA

Es indudable que, cual decían los antiguos, *nemo dat quod non habet*, nadie da lo que no tiene, y que la tierra no puede suministrar á las plantas elementos que no posea ella misma. Y que las plantas necesitan, á la manera de todo viviente que crece y se desarrolla, elementos que faciliten ese crecimiento y ese desarrollo, lo reconoce el observador más frívolo. Así como el niño, para convertirse en hombre, necesita carne y pan, así el vegetal, para producir hojas, flores y frutos, y para desarrollar sus raíces y su tallo ó tronco, necesita alimentos apropiados y capaces de transformarse, por virtud de misteriosas y naturales leyes, en las partes que constituyen la planta, acrecentando el volumen y los productos de esta.

Así como el niño y el hombre son más sanos y robustos si la abundancia y calidad de los alimentos satisfacen á las exigencias del organismo, así la planta que dispone de buenos y cuantiosos elementos de nutrición brota fuerte y vigorosa, y produce, como suele decirse, ópinos frutos, remunerando los afanes del labrador con excelentes cosechas y cubriendo los gastos que el cultivo exige. Más no se crea que la tierra arable es un manantial inagotable de alimentos para las plantas; no se crea que bastan los fenómenos meteorológicos, las lluvias, nieves, escarchas, hielos, etc., para determinar en el suelo, por descomposición, la formación de materiales con que han de nutrirse las plantas después, ni se olvide tampoco que cada cosecha recolectada supone una pérdida considerable para la finca que la ha producido, y que un número de cosechas, variable según los casos, acaba por esquilmar casi completamente el suelo más fértil, y acaba por hacer imposible el cultivo si no se apela al recurso de devolver á los campos la riqueza que de ellos se haya extraído.

Este fin le realizan los abonos, y es el que nunca deberá perder de vista el cultivador. Los abonos no son realmente otra cosa que una materia con que se reintegra á las tierras de los elementos exportados de ellas, y de ahí su importancia y su necesidad, y de ahí que no haya buenos labradores allí donde no se buscan y se aprecian los abonos, y que el perfeccionamiento del cultivo y la prosperidad agrícola guarden relación íntima con la estimación y precio de los abonos. Donde ocurre lo que se observa, por ejemplo, en las cercanías de la capital de España, cuyas aguas súcías y estercoleros no son buscados con afán por los agricultores de los contornos, puede asegurarse que la agricultura vive misera existencia, máxime teniendo en cuenta que dispone de un gran centro de consumo que explotar.

Para que resalte bien la beneficiosa influencia de los abonos en la producción agrícola, téngase presente que, mientras en España la producción media del trigo

se calcula en 9 hectólitros por hectárea, hay muchos países donde esa producción se eleva á más de 20 hectólitros, gracias á lo esmerado del cultivo, es decir, á la abundancia y buena distribución de los estiércoles. ¿Habrá de concluirse de aquí que nuestro suelo se halla desprovisto de fertilidad? En manera alguna; bajo ese concepto, el suelo de España no cede á ningún otro. Hay que buscar la causa de esa aparente desventaja en el sistema que se sigue en el cultivo, y en la poca diligencia con que se buscan ó preparan los abonos. Hay que desecharse, ante todo, presunciones insensatas, causa de que en los años trascurridos desde el año 1857 á 1864 no haya producido España bastantes cereales para su consumo, puesto que importó por unos puertos mucho más de lo que exportó por otros.

Si el cultivo se hallare en el interior de nuestra península á la altura á que se halla en las provincias costaneras de Cataluña y Valencia, España podría sostener 60.000.000 de habitantes. Cierto que esas diferencias en la producción dependen también del clima, de la configuración topográfica y de la naturaleza del terreno; pero demostrado está que la abundancia de los abonos, asociada á una buena rotación de cosechas y á un buen sistema de cultivo, aumenta considerablemente los rendimientos de la tierra. Un antiguo director del Instituto agronómico de Versailles, M. Lecouteux, patentizó experimentalmente que por el sistema de fuertes estercoladuras se llega á obtener doble cantidad de cosecha.

Tomó por base de sus experimentos dos hectáreas de tierra, abonadas de manera que el trigo más ó menos separado de la estercoladura echada en tierra para muchas cosechas, pudiera absorber en una de esas hectáreas 12.000 kilogramos de abono y 20.000 en la otra, y admitió con todos los buenos prácticos que cada quintal de estiércol normal (100 kilogramos) produce 10 kilogramos de trigo en tierras de mediana fertilidad; de manera que la aplicación de los 12.000 kilogramos de estiércol habrían de dar 1.200 de trigo, ó sean 15 hectólitros de 80 kilogramos, y la de los 20.000 kilogramos de abono una cosecha de 2.000 ó sean 25 hectólitros de trigo.

Así, pues, observaba el experimentador, si calculamos el estiércol al precio de 8 pesetas los 1.000 kilogramos, la estercoladura de 12.000 costará 96 pesetas por hectárea y la de 20.000 kilogramos 160 pesetas. Queda ahora por averiguar si el excedente de los gastos de la aplicación del abono en gran cantidad resulta beneficiosamente cubierto por los 800 kilogramos de trigo que se obtendrán de más. Todo depende de ahí, porque la agricultura bien entendida no es la que trata al suelo como mal deudor y la hace el mejor adeudado posible; al contrario, es la que, sobreponiéndose á su situación, pero no abarcando más de lo que sobrellevar pueda, sabe hacer todos los adelantos necesarios para que resulten reembolsados con crecidos intereses los capitales empeñados en la especulación. Nos halla-

mos, pues, ante dos sistemas diferentes de cultivo: uno que procede con recelosa parsimonia y otro que obra con confianza en sus desembolsos. Veamos ahora á qué precio resulta el trigo en cada una de esas dos situaciones, es decir, en dos tierras desigualmente abonadas.

DETALLE DE LOS GASTOS POR HECTÁREA	ABONO CONSUMIDO	
	12.000 kil.	20.000 kil.
	Pesetas.	Pesetas.
Valor de los abonos á 8 pesetas los 1.000 kilogramos.....	96 00	160 00
Intereses del valor del terreno y gastos generales.....	90 00	140 00
210 litros de semilla por hectárea.....	42 00	42 00
Rejas y pases de rastra.....	38	
Escardar.....	3	
Siega y atadura de haces.....	20	
Trasporte de la mies á la granja.....	7	
Formación de almiarés ó hacinas.....	6	
Trilla y gastos de conservación.....	15	
Total de gastos por hectárea.....	315 00	458 00
Precio bruto á que resulta el hectólitro.....	21 00	18 32
De cada hectólitro deben descontarse 180 kilogramos de paja á 20 pts. los 1.000 kils.	3 60	3 60
Precio líquido á que sale el hectólitro.....	17 40	14 72

Es decir, que abonando poco resulta el coste del trigo á razón de 17 pesetas y 40 céntimos el hectólitro, y que abonando abundantemente, solo tiene que desembolsar el labrador en trabajo y gastos 14 pesetas y 72 céntimos. Así, pues, suponiendo que en ambos casos se venda el hectólitro en el mercado á 18 pesetas, precio inferior á los corrientes en la actualidad, se obtendrá el siguiente resultado en las 2 hectáreas, de la cual una ha producido 15 y otra 25 hectólitros:

	ABONO CONSUMIDO	
	12.000 kil.	20.000 kil.
Ingresos. (Grano... 270)	324 00	450 00
Gastos. (Paja... 54)	315 00	458 00
Beneficio realizado por hectárea.....	9 00	82 00
Interés por 100 obtenido sobre el capital empleado.....	2 85	17 90

Verdaderamente es asombrosa la diferencia entre los procedimientos agrícolas á que nos referimos: el uno, empleando 315 pesetas por hectárea, obtiene menos del 3 por 100 de beneficio con relación al capital empleado; el que exige un desembolso mayor, el de 458 pesetas, remunera al agricultor con un interés de cerca de 18 por 100. Y esa diferencia es debida precisamente á la que existe entre la cantidad de abonos empleados; es decir, que el sistema de estercoladuras abundantes es el único verdaderamente productivo; el que recaba del suelo á menos coste la mayor suma de produc-

tos; el que puede preservar á la sociedad de las crisis alimenticias y mejorar la situación de los obreros en ciudades y campos, estimulando el empleo de capitales en las operaciones agrícolas. Así, pues, queda demostrado patentemente que *el medio más seguro de ganar mucho es abonar abundantemente*. Por fortuna, nuestros labriegos van adquiriendo la convicción, más profunda cada vez, de que esa verdad no se puede poner en tela de juicio; mas todavía no han llegado á convencerse de que le es conveniente adquirir los estiércoles á todo trance, cuando por circunstancias especiales no los pueden obtener directamente, y todavía no han comprendido hasta qué extremo sería ventajoso para ellos que estimularan la creación de fábricas de abonos artificiales ó la importación del guano, á no ser en las afortunadas provincias de Levante, donde el número de fábricas ocupadas en elaborar abonos artificiales es muy considerable á estas fechas.

No es necesario advertir que M. Lecouteux hizo los experimentos que acabamos de dar á conocer en dos tierras de condiciones análogas y cultivadas con igual esmero, y no es necesario que insistamos mucho en el resultado obtenido dado que desee sacar partido de los anteriores cálculos, deberá ante todo variar las cifras y precios, según las condiciones especiales de los terrenos que él cultive, los gastos que las labores exijan, el valor de los productos en el mercado y el coste de los transportes. El buen sentido y el conocimiento de lo que se trae entre manos basta para hacer esas sustituciones y comprender que varían notablemente las condiciones de la producción y del mercado, según las diferentes comarcas.

Para hacer más y más patente la verdad de que las cosechas y beneficios aumentan hasta cierto límite á medida que aumenta la cantidad de estiércol, habremos de hacer notar que la explotación del suelo supone dos clases de gastos, á saber: los *gastos fijos*, que son los mismos siempre, cultivese bien ó mal, porque el mismo número de vueltas se dará al campo, se le distribuirá la misma cantidad de semilla, se pagarán por él las mismas contribuciones y arriendos, y habrá de cargarsele la misma cantidad por gastos generales de la explotación agrícola; y los *gastos variables*, que dependen de la cantidad de abono que se emplee, del mayor ó menor número de escardas, y del aumento ó disminución de los desembolsos que se hagan para la recolección, limpieza y transporte de la cosecha; aumento ó disminución en realidad poco sensibles cuando la cosecha es cuantiosa, en proporción de las utilidades.

Así, pues, ora se cosechen 15 hectólitros de trigo, ora 25, tomando por base los experimentos de M. Lecouteux, como es relativamente insignificante el aumento de la mayoría de los gastos indicados con el aumento de cosecha, en realidad solamente se ha de reembolsar

la diferencia entre la cantidad ordinaria de abono y la extraordinaria empleada para elevar aquella desde 12.000 a 20.000 kilogramos. En la cuenta establecida por M. Lacouteux sobre los 10 hectólitros de trigo con la paja, aumento obtenido en la cosecha, gracias al aumento en la estercoladura, solamente se han de cargar 143 pesetas de gastos, mientras que sobre cada 10 hectólitros producidos por la cantidad ordinaria de abono, se han de cargar 210 pesetas de gastos. Es más, en muchos casos esos 10 hectólitros de cosecha suplementaria no tienen que reembolsar más que el precio del abono, que será siempre muy inferior al de los 10 hectólitros de trigo y de la paja correspondiente.

Algunos cultivadores pudieran objetar que alimentan todo el ganado compatible con la extensión y productos de sus fincas, que producen tanto estiércol como permiten su hacienda y sus medios; que emplearían doble cantidad de abonos si los tuvieran, y que en todas partes escasea el estiércol y todos desean comprar, en tanto que nadie vende. Ciertamente, no siempre es posible aumentar en un cortijo la masa de estiércol, máxime cuando no se emprende el cultivo en grande escala, y no es útil ó posible dar grande impulso á la cria de ganados. A esa objeción ya hemos contestado anticipadamente, al hablar de los abonos artificiales, que tan maravillosos resultados producen y tan excelente acogida alcanzan en las países donde la agricultura se halla á buena altura. Así, pues, no insistiremos sobre lo dicho, y terminaremos esta plática repitiendo que en agricultura el medio seguro de ganar mucho es abonar abundantemente.

B. ARAGÓ.

LOS VINOS DE CÓRDOBA

vincia cuyo nombre hemos escrito, que, casi, casi, no debíamos hablar acerca de ellos. ¿Cuál es el mercado, por insignificante que sea, en que no haya adquirido un lugar preferente el *Montilla*, por ejemplo? Ninguno.

Pero como en la misma provincia se elaboran otros que son menos conocidos, por más que su natural fuerza alcohólica y su peculiar y exquisito aroma les hagan acreedores á igual renombre; y como muchos ignorarán acaso algunas excelentes cualidades que posee el mismo *Montilla* para la exportación y otros usos, no holgarán algunos datos, sino que, por el contrario creemos que con ayuda de ellos podrá el comercio extranjero adquirir en la fértil provincia andaluza especies de vinos que hoy no adquiere y adquirir las todas con plena seguridad de buenos resultados.

Más de 16.000 hectáreas de terreno están dedicadas en la provincia de Córdoba al cultivo de la vid, en cuya extensión superficial, muy importante si se tiene en cuenta las dimensiones de la provincia, figuran en primer término las poblaciones de Cabra, Fuente Ovejuna y Montilla. Sin embargo, ya sea por las condiciones geológicas del terreno ó por otras causas, pueden considerarse como principales puntos productores: Lucena, Puente Genil, Montilla, Aguilar, Cabra, Villaviciosa, Villanueva del Rey, Rute y Córdoba.

En todos estos puntos se cultivan las uvas llamadas *Jaen*, *Mollar*, *Albillo*, *Don Bueno* y *Castellanas*, clasificadas todas ellas por un viticultor entre las vides de hojas borrosas, y las *Pedro Giménez*, *Moscatel*, *Corazon de Cabrito*, *Santa Paula* y *Baladi*, comprendidas entre las vides de hoja pelosa.

Los vinos que con todas las especies

citadas elaboran los cosecheros, son comunes, sin compostura de ningun género. En toda la provincia predomina el *Montilla*, y sus numerosas variedades son únicamente debidas á la calidad de los terrenos en que se cultiva y al esmero de la fabricacion. Hay una variedad, el vino generoso blanco, que es la más importante de todas y digna por todos conceptos de la alta estimacion que ha conquistado y aun ha de alcanzarla mucho mayor.

Cualquiera que no sea inteligente en vinos, al percibir su embriagador aroma, y mas aún al sentir los naturales efectos de su fuerza alcohólica, creará que obedece á una causa extraña lo que solo es resultado de la fermentacion del mosto. Otras variedades hay tambien muy dignas de estima: el *Amanzanillado*, el *Añejo basto* y el *Amontillado* son vinos de superior calidad, y no vacilamos recomendarlos al comercio.

No hablemos del *Nectar*, del *Flor del Montilla*, del *Rosado* y del *Seco*, porque estos por sí solos se recomiendan, y son, por otra parte, demasiado conocidos para que nos detengamos á hablar de ellos. Sólo, sí, diremos, para gobierno de los mercados que deseen adquirir vinos naturales, es decir, vinos sin adiciones alcohólicas, que muchos de aquellos que hemos citado son llevados á Jerez, donde los mezclan con los de esta region, y gracias á la gran semejanza que entre ellos existe, logran con mucha facilidad los fabricantes jerezanos que el vino cordobés que entra en Jerez, salga en seguida tan jerezano como el que más.

Euhorabuena que compren los exquisitos vinos de Jerez, de esa zona privilegiada por la naturaleza, los consumidores que quieren que el vino posea una gran fuerza alcohólica; pero los que gustan de ese aroma, de ese sabor delicado que distingue en general á todos los vinos andaluces, pueden sin recelo alguno, cualquiera de las variedades del *Montilla*. Es tal la calidad y bondad naturales de este vino, que, en nuestro sentir, es una lástima adicionarles alcohol, porque así desmerece su incomparable fragancia.

Y si el vino está dedicado á la exportación á Inglaterra, es además doble lástima, pues como la fuerza alcohólica de los vinos *Montilla*, no pasa nunca de 26°, hay que pagar mucho más por ellos al entrarlos en la Gran Bretaña, puesto que al adicionarlos pasan del limite de la escala actual.

Hemos dicho antes que todos los vinos que elaboran los cosecheros de la provincia de Córdoba son naturales, y debemos rectificarnos; en varios pueblos de aquella region se hacen vinos compostos. Pero no pasen cuidado los consumidores, porque semejantes composturas no son de las que usan los franceses. En Francia y aún en algunas provincias españolas, segun lo hemos hecho notar en anteriores números, solo con el afán de ser verídicos con nuestros lectores, está muy adelantada la quimica; allí, como si poseyesen una fuente misteriosa cuyo grifo estuviese movido por un génio obediente, se encuentran de todos los vinos conocidos. En los lagares de Córdoba no saben quimica; Dios les ha concedido una tierra feraz, que ellos trabajan sin pensar en más, y solo algun cosechero de inteligencia superior á la de sus convecinos, en fuerza de discurrir, inventó dos composturas; cogió primeramente cierta cantidad de arrope (mosto cocido), lo echó en otra cantidad mayor de mosto blanco, y ya está hecho el *vino tinto*, como ellos le llaman. Y poniendo su ingenio en tortura, puso al sol otra cantidad de uvas, que pronto se convirtieron en pasas, extrajo de ellas el mosto, paralizó la fermentacion natural de

este con ayuda del alcohol, y cádate otra *compostura*, ó sea el vino dulce.

Veán nuestros lectores en qué consisten las mezclas y combinaciones que verifican los cosecheros cordobeses, y nos parece que no tendrán inconveniente en beber vinos legítimos de aquella region por miedo á envenenarse.

Para terminar vamos á dar otros datos que conceptuamos curiosos.

Cada fanega de vinedo cuesta el trabajarla en la provincia de Córdoba 143 pesetas, por término medio; 125 pesetas las labores y 18 la recolección.

La misma fanega suele dar de 120 á 200 arrobas de uva, y la uva, donde más, Fabra y Aguilar, da por hectárea un 12,50 de vino, y donde menos, Baena, un 5.

En toda la provincia se producirán unos 24.000 hectólitros de alcohol y de ellos exporta unos 7.000.

Se fabrican excelentes aguardientes; sobre todo los *anisados dulce, especial, lo mismo que el agua de colonia, azahar, melisa, crema de café y curacao*, son superiores.

MERCADOS DE CEREALES

Poco tenemos que añadir á lo dicho en nuestra última revista, por continuar todavia en las faenas de recolección; las noticias acerca del resultado de la cosecha confirman cuanto se ha venido diciendo desde hace tiempo; en Andalucía por ser país más adelantado en cuanto á las estaciones, ya dicen que el resultado total ha sido mediano; y á esto se agrega lo de la Mancha, donde la lan gosta se cebó, y ahora las noticias de Castilla la Vieja, donde en conjunto no pasa de regular y en algunas semillas de mala, como ha pasado con los garbanzos.

Con estos antecedentes y la falta de concurrencia en los mercados se comprenderá que los precios estén en alza en muchos mercados y con firmeza en el resto; más estos precios no son definitivos ó por lo menos nadie podrá afirmarlos así, hasta tanto que al mes que viene, ya desocupados los labradores, acudan á los mercados y aumenten las existencias en ellos.

Como en el extranjero están tambien ocupados en la recolección, poca variación han tenido los precios desde la última vez que nos ocupamos; así que preferimos no hacer hoy mención ninguna hasta poder dar á nuestros lectores un juicio aproximado acerca de la total cosecha de cereales.

A continuación pueden ver nuestros lectores los precios de los cereales en los mercados más principales de la península, debiendo fijarse en algunos puntos donde ya se han puesto los granos nuevos á la venta, y que lo hemos expresado con esa clasificación.

ANDALUCÍA

CÁDIZ.—*Jerez de la Frontera*: trigo, de 40 á 42 rs. fanega; cebada, de 23 á 25.
CÓRDOBA: trigo, de 38 á 41 rs. fanega; cebada, de 25 á 26; maíz, de 37 á 39; harinas de Castilla, de primera, de 18 á 20 rs. arroba; id. del país, de primera, á 18; de segunda, á 17.—*Posadas*: trigo, de 39 á 42; cebada, á 18.—*Montoro*: trigo, de 40 á 43; cebada, de 21 á 22.—*Rambalá*: trigo, á 40; cebada, á 24.
GRANADA: trigo, de 42 á 48 rs. fanega; cebada, de 23 á 25; maíz, de 44 á 46.
JAEN: trigo, de 45 á 48 rs. fanega; cebada, de 23 á 25.

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

SEVILLA: trigos fuertes, de 43 á 45 rs. fanega; mezclilla, de 40 á 42; tremés, á 40; cebada, de 24 á 26; harina de primera, á 18 rs. arroba.—*Ecija*: trigo, de 38 á 42 rs.; cebada añeja, á 20; nueva, á 18.

ARAGON

ZARAGOZA: trigo catalán, de 17,28 á 18,12 pesetas el hectólitro; hembrilla, de 17,18 á 18,12; huerta, de 16 á 17; morcacho, á 14; centeno, de 11,12 á 11,66; cebada, de 8 á 8,20; maíz, de 11,70 á 12,74; harinas de primera, de 30 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 á 29; idem de tercera, de 20 á 21.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: trigo de 50 á 51 rs. fa-

nega; centeno, á 28; cebada, á 22; harina de flor, á 19 reales arroba.—*Daimiel*: trigo candeal, á 50 rs. fanega; cebada, á 19.—*Miguellurra*: trigo candeal, de 48 á 49; cebada, de 18 á 19.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 38 á 42 rs. fanega; centeno, á 25; cebada, á 26; harina de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 14,50; de tercera, á 12.—*Arévalo*: trigo, de 43 á 43,50; centeno, á 28; cebada vieja, á 27; id. nueva, á 24.—*Barco de Avila*: trigo, de 32 á 33; centeno, á 26; cebada, á 23.

BÚRGOS: trigo viejo, de 43 á 47 rs. fanega; id. nuevo, de 38 á 40; centeno, de 31 á 32; cebada añeja, de 30 á 31; nueva, de 22 á 23; harina de primera, á 14,50 rs. arroba; id. de segunda, á 14; id. de tercera, á 14,50.—*Brieviesca*: trigo, de 37 á 39; centeno, á 29; cebada, á 22; avena, á 16.—*Miranda de Ebro*: trigo, de 44 á 46 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 23; avena, á 20.—*Lerma*: trigo, de 44 á 46; centeno, á 29; cebada, á 28.

LOGROÑO.—*Alesanco*: trigo, de 48 á 54 reales fanega; cebada, de 26 á 28.

PALENCIA: trigo, de 38 á 40 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 24; avena, á 15; harina de primera, á 14,25 rs. arroba; de segunda, á 13,50; de tercera, á 13.—*Grijota*: trigo, de 37 á 38; centeno, á 22; cebada á 23.—*Paredes de Nava*: trigo, de 36 á 37; centeno, á 24; cebada, á 22; avena, á 15.—*Astudillo*: trigo, de 35 á 36; centeno, á 25; cebada, á 20; avena, á 14.—*Fromista*: trigo, de 37 á 38; centeno, á 22; cebada, á 24; avena, á 16; harina de primera, á 15; de segunda, á 14; de tercera, á 13.

SANTANDER: harinas de primera, de las mejores marcas, de 15 á 15,50 rs. la arroba; cebada, á 29 rs. las 70 libras; maíz, á 32 las 87 libras.

SEGOVIA: trigo, de 38 á 40 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 28; harina de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 12; de tercera, á 10.—*Cuéllar*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 28; cebada, á 26; avena, á 16.

VALLADOLID: trigo, de 40,75 á 41,25 rs. fanega; centeno, á 23; cebada, á 23; avena, á 16; harinas de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 13,50; de tercera, á 12,25.—*Medina del Campo*: trigo, de 41 á 41,50 añejo, y de 39 á 39,50 lo nuevo; centeno, de 26 á 27; cebada, de 25 á 26.—*Tordesillas*: trigo, á 40; centeno, á 26; cebada, á 25.—*Vioseco*: trigo nuevo, de 39 á 39,25; centeno, á 23,25; cebada, á 23.—*Villalon*: trigo, á 38; centeno, á 26; cebada, á 22.—*Naval del Rey*: trigo, de 40 á 42; centeno, á 25; cebada, á 23; avena, á 16.—*Posaldez*: trigo, de 35 á 37; centeno, á 24; cebada, á 24; avena, á 14.

CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: candeal de Castilla, á 16,50 pesetas los 54,800 kilos; blanquillos de Sevilla, de 15,25 á 15,75; trigo fuerte, de 13,50 á 14; trigos de Aragón, de monte, de 14,50 á 14,75; huerta, de 13,50 á 14; trigos extranjeros: Irka, Berdianska, á 15 pesetas los 55 kilos; Buenos Aires, de 13 á 13,50; Azima: Tembruch; á 13,75 Nicolaieff, á 14; cebada de Andalucía, de 9,28 á 9,64 pesetas hectólitro; id. extranjera, de 7,50 á 9,25; id. del país, de 9,28 á 10; maíz mazagan, de 8,50 á 9 pesetas los 70 kilos; Braila, á 8,75; Poti, de 8,62 á 8,75; Rioplatá, blanco y amarillo, de 9 á 9,12; harinas elaboracion por piedras, Castilla, primera, de 14,50 á 16; Aragón primera, de 14,50 á 15; Barcelona primera, de 15 á 16; segunda, de 12 á 14; tercera, de 7,50 á 11 pesetas los 41,60 kilos; elaboracion por cilindros, superfiná blanca, de 17 á 19; primera, de 15 á 16,50; superfiná de fuerza, de 17 á 17,50; primera, de 15 á 16 pesetas los 41,60 kilos.

TARRAGONA.—*Figueras*: trigo, á 84 rs. hectólitro; centeno, á 72; cebada, á 46.
GIRONA: trigo, á 64 rs. hectólitro; cebada, á 26 rs. los 70 litros.

EXTREMADURA

BADAJOS.—*Villanueva del Fresno*: trigo, á 39 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 23; avena, á 12.

CÁCERES.—*Plasencia*: trigo, de 36 á 38 rs. fanega; centeno, de 28 á 29; cebada, de 26 á 27.

GALICIA

PONTEVEDRA: trigo, á 15,50 rs. ferrado; centeno, á 9; cebada, á 10; maíz, á 10; harina de primera, á 18,50 rs. arroba; de segunda, á 17,50; de tercera, á 15.

LEON

LEON: trigo, de 42 á 43 rs. fanega; centeno, de 24 á 25,50; cebada, á 27; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de

segunda, á 13; de tercera, á 12.—*Villamánan*: trigo, de 37 á 39; centeno, de 24 á 25; cebada, de 21 á 23; avena, de 18 á 20.—*La Bañesa*: trigo, de 39 á 40; centeno, de 27 á 28; cebada, de 25 á 25,50.

SALAMANCA: trigo, de 40 á 41,50; centeno, á 29; cebada, á 28; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 12,50; de tercera, á 10,50.—*Peñaranda de Bracamonte*: trigo, de 38 á 40; centeno, de 28 á 29; cebada, de 26 á 28.—*Vitigudino*: trigo, de 31 á 34; centeno, de 26 á 28; cebada, de 25 á 27.—*Alba de Tormes*: trigo, á 42; centeno, á 28; cebada, á 30.

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

NAVARRA

PAMPLONA: sin operaciones en el Almodí.—*Lumbier*: trigo, á 17 rs. robo (28,13 litros).—*Murchante*: trigo, á 20; cebada, á 12.

VALENCIA

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

VASCONGADAS

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

NOTICIAS

Los exportadores para Inglaterra de uva fresca de Denia y Gandía estaban esperanzados de obtener un buen resultado de sus primeros envíos, y aun se creía, por las noticias recibidas de Londres, que durante 15 días, hasta que llegaran las uvas de Almería, que siempre van retrasadas un par de semanas, se vendería bien la fruta de aquella costa. Contribuirán á robustecer esta creencia las noticias recibidas de Málaga anunciando que debido á las medidas sanitarias tomadas últimamente, es imposible continuar los embarques de barriles de uva.

Pero los precios obtenidos en Londres por los primeros arribos de uva de Denia no han correspondido á las esperanzas formadas. El *Saga* y el *Mona*, primeros vapores que embarcaron uva en Denia, han arribado ya al puerto de Londres, no habiendo sido su éxito nada satisfactorio.

Los sindicatos de riego del Delta derecho del Ebro y de los prados de Amposta, han presentado en el gobierno civil de Tarragona una solicitud en súplica de que se les otorgue la servidumbre forzosa de acueducto, en terrenos llamados de los *Inglese*s, término municipal de San Carlos de la Rápita.

Dicen del Puerto:

«El negocio de vinos está más animado.

Se han hecho varias transacciones en soleras finas, añadas y cabeceos de vinos bajos.

La cosecha de uva promete ser abundante, al contrario que la de cereales.»

La cuestión de subsistencias principia á presentar mal cariz en Tarragona, á juzgar por lo que dice un periódico tarraconense. Según él, la carne de buey que días pasados se vendía á 18 cuartos tercia, hoy se paga á 26 y la de carnero á 28. La de gallina escasea, y por consiguiente el precio es tan crecido, que puede decirse ha aumentado en un doble.

El pan ha subido estos días un real por arroba y el vino también ha sufrido aumento. De modo que á medida que los trabajos se paralizan y la miseria cunde y las circunstancias sanitarias empeoran, los comestibles van subiendo de precio.

En las cercanías de Bourg Madame (Francia) ha aparecido una cantidad tan numerosa de langostas, que tienen alarmados á los labradores. Hace algunos días se había visto invadida aquella población por una nube de mosquitos que fueron ahuyentados con fumigaciones de azufre y pólvora.

Por efecto de las cuarentenas en lazareto sucio impuestas á las procedencias de Marsella, el fiote ha subido de golpe de 12 á 22 francos tonelada, según cartas que algunos comerciantes han recibido de dicha plaza. Este elevadísimo precio de transporte hará imposible el comercio de algunos artículos de primera necesidad, como trigos y harinas, por ejemplo. Estos graves inconvenientes, en nuestro concepto, se vencerían con seguir la línea de conducta sanitaria que observó la misma Marsella con respecto á las procedencias sucias y sospechosas de puertos españoles del Mediterráneo. La sanidad de Marsella solo señaló de tres á cinco días de observación en el Frioul, y con esta soportable medida armonizó los intereses de la salud con los del comercio.

Nos dicen de Pontevedra que la venta de ganado está muy paralizada y con precios muy bajos, efecto de la poca salida que desde hace algún tiempo se viene notando; como esto allí constituye la principal riqueza, los labradores están muy desanimados.

En Villalón, pueblo de la provincia de Valladolid, calculan en treinta mil duros la pérdida que han tenido con la cosecha de garbanzos, que no se ha logrado ni la semilla.

Son ya muchos los viñedos de Aragón que se encuentran invadidos del mildiu.

Durante el mes de Julio las importaciones de vino de Jerez en Inglaterra suben á 2.544 botas, que desde 1.º de Enero de este año forman un total de 28.452, contra 29.643 en el mismo período del año pasado.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

CANILLAS (Rioja) 18 de Agosto.

Muy señor mío: Como era natural, cesaron las tremendas tronadas que por tanto tiempo nos tuvieron atemorizados y que con sus funestas consecuencias de pedriscos, rayos y aguaceros arrebataron la mayor y más rica parte de nuestras abundantes y fructíferas cosechas, que especialmente el viñedo tanto nos prometía. No libres hoy todavía de los temores antedichos y que aun pudieran repetirse con completa pérdida de todos nuestros pendientes frutos, como desgraciadamente han sufrido infinidad de pueblos de diferentes provincias; sin embargo, tenemos que lamentar y venimos sufriendo con la velocidad del cólera, una tercera causa que visiblemente devora nuestros viñedos como pudieran hacerlo los más fuertes y vigorosos hielos del mes de Enero, quemando las hojas y racimos de nuestras viñas en especialidad al tempranillo.

Tal fenómeno, los más prácticos y laboriosos agricultores, no saben calificar de cierto, ni su causa, ni su nombre; que unos llaman peronóspora mildew ó mildiu, y otros en mi concepto más acertadamente, atribuyen á la fuertísima influencia de electricidad que las repetidas y largas tormentas que hemos sufrido por espacio de dos meses han descargado sobre nosotros, hiriendo como planta de más vida atmosférica y absorbente la vid, especialmente del tempranillo ya casi seco.

No dejan de resentirse en parte también las demás vides y hasta los arbustos más gigantes y lozanos como los nogales, álamos y otros que están sufriendo sus consecuencias, desnudándose de sus hojas aunque mas resistentes á su terminación. Después de tres pedriscos que hemos sufrido y la poca cosecha que en su virtud podíamos hacer, viene su complemento reduciendo nuestros viñedos al triste estado del carbon. En mi humilde opinión no puedo creer que la excesiva abundancia de aguas de las tronadas, si no hubieran sido malignas, hubieran perjudicado y en tal grado á los viñedos más altos, más secos, y más resistentes á la humedad, que según su situación es casi imposible retener más líquido que el tanto por ciento que su parte caliza admite según necesidad, y porque sus declives y situación topográfica no permite su inundación. Sin embargo, estos son los que primeramente se ven invadidos de tal enfermedad y desnudos de sus hojas y frutos cayéndose, lo mismo en las Riojas, Huesca, Navarra, Aragón y otras provincias. Por tanto conviene y es de indispensable necesidad que la prensa llamara la atención de las Juntas provinciales de agricultura, y éstas á la del gobierno, para que inspeccionen, estudien y dispongan pronto y enérgicos medios de combatir. Sea cual fuere su causa, la desoladora enfermedad que aniquila é indudablemente terminará por la destrucción del viñedo.

Ciertamente que no es la más propia la triste situación por que atravesamos, porque invadidas del cólera todas las provincias de España, nadie por hoy debe pensar más que en los cuidados higiénicos que á sus familias corresponden. Pero bueno es prevenirse para las ocasiones. La siega aunque muy mala, toca á su término. Los trigos malos las cebadas peor. Precios: trigo viejo, 56 rs. fanega; cebada, id. 28 á 32; id. del año, 50 y 24 rs. respectivamente.

Los caldos firmes y sin existencias de 20 á 21 rs. cántara de 16,04 litros.—*V. LL.*

PIÉROLA (Barcelona) 16 de Agosto.

Las viñas están en un estado muy tímido, debido á un pedrisco que sufrimos hace ya tiempo, de cuyas consecuencias los racimos se secan, después que ya había muy poco fruto debido al mal año anterior y sobre todo á la mala brotación.

El mal más importante es que el mildiu hace estragos, de modo que no sé si el poco fruto que quedó podrá madurar, de seguro que todo no, y el que se podrá aprovechar será tarde la cosecha y de mala calidad.

También tengo que participarle, señor director, que por ahora estamos libres de la epidemia cólerica, gracias á Dios; es verdad que se han instruido todas aquellas diligencias y precauciones para salvar la salud pública.—*S. S.*

CASTEJON DE ALARBA (Zaragoza) 20 de Agosto.

En mi anterior correspondencia hablabá á Vd. del buen éxito de la florescencia de la vid, la cual prometía satisfacer al más exigente viticultor; hoy, por desgracia, puedo asegurar á Vd. que en pocos días han sufrido algunos predios de este pueblo y limitrofes una repentina transformación; en vez del verdoso follaje que días pasados ostentaban las cepas, presentan las hojas, en su mayor parte, un color cobrizo y parecido al que presentan al sentir las primeras escarchas de otoño, los sarmientos disminuyen notablemente su espesor, y por último, las uvas se ven algo marchitas y van tomando un color parecido á las hojas.

No solo en mi concepto, sino de personas peritas en el ramo vitícola, el desconsolador aspecto que presentan muchas cepas, son los síntomas más característicos de la enfermedad peronóspora ó mildiu. Si desgraciadamente es cierto el casi seguro desarrollo del mildiu en este país, que casi solo depende de la viticultura, el hambre se dejará sentir pronto en las clases menesterosas y aun en las medianas.

Por tanto merece llamar la atención de las autoridades provinciales, porque aunque sea difícil conseguir la destrucción de la peronóspora, al menos evitar en cuanto sea posible su rápida propagación.

Tal es el pánico que causa la epidemia cólerica que los labradores no se ocupan como debieran del mildiu de las viñas; pero pasado el cólera no podrán mitigar

sus infortunios con el antiguo adagio: «los duelos con pan son menos.»—*J. F. M.*

BARBASTRO (Huesca) 19 de Agosto.

El tiempo parece ha mejorado bastante, con lo cual las operaciones de las eras también adelantan y como no falta aire se hace bastante bien la limpia del grano; la cosecha de cereales no es más que mediana.

El viñedo tampoco se presenta bien, pues se halla castigado por el mildiu y las nubes que por aquí han descargado.

Las existencias de vinos tocan á su término, pues son contadas las que hay.

Los últimos precios son de 55 á 60 pesetas nietro de 160 litros.—*Un suscriptor.*

REQUENA (Valencia) 18 de Agosto.

La cosecha se encuentra en un término medio; hay puntos que se hará una vendimia algo más que regular, pero en otros (que son los menos) castigados por los hielos de este invierno y algunas otras enfermedades, darán un resultado bastante inferior. Hasta ahora hemos tenido suerte respecto á nublados, pedriscos y demás accidentes atmosféricos; de modo que de no ocurrir ningún contratiempo de aquí á la cosecha ó recolección, aún habrá una buena vendimia más en clases que en cantidad.—*T. B.*

ARÉVALO (Ávila) 18 de Agosto.

Continúan las faenas de recolección y el tiempo á propósito para ellas; nada puedo decirle todavía del resultado de esta cosecha, aunque se espera no sea más que regular ó más bien mediana; los garbanzos que aquí se cosechan bastante se han principiado á recoger, pero como los últimos meses fueron tan desiguales, se han perdido mucho y se cree que será corta la cantidad que se recolecte.

Los precios que rigen en este mercado son: trigo, de 43 á 43,50 rs. fanega; centeno, á 28; cebada la añeja, á 27; la nueva, á 24; algarrobas, de 26 á 27.—*Un suscriptor.*

PEÑARANDA DE BRACAMONTE (Salamanca) 15 de Agosto.

Estamos concluyendo de segar aprovechando el buen tiempo que está haciendo; hasta ahora el resultado de la cosecha es nada más que regular la de trigo, no siendo tampoco de gran calidad la de garbanzos, pajaña y mala, por haberse arrebatado con estos últimos calores.

Los mercados están muy desanimados, efecto de las ocupaciones de los labradores, y los precios revelan tendencia al alza y firmeza: el trigo se vende, de 38 á 40 rs. fanega; centeno, de 28 á 29; cebada, de 26 á 28; algarrobas, de 26 á 27.—*El correspondiente.*

PANIZA (Zaragoza) 12 de Agosto.

Afortunadamente hasta ahora nos habíamos visto libres de la epidemia, pero ahora parece que nos toca sufrir como los demás pueblos de esta desgraciada comarca, y por si esto no bastara, tenemos al mildew haciendo estragos y temiendo que si sigue su campaña devastadora nos dejará arruinados, pues como Vd. sabe, aquí puede decirse que la principal cosecha es el vino.

Existencias de vino ninguna puede decirse; paralizadas las ventas por las dificultades para exportarlo.—*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.

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

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

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

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

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar almidon y chocolate. — Maquinaria para la explotación de minas, raís, wagones, cables de acero, abacá, y cáñamo, bombas, etc. — Tornos cilindricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

Unico representante de los Sres. Davey Pae-man y Compañía. Colchester. — Constructores especialistas de máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

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

AGUSTIN BAY

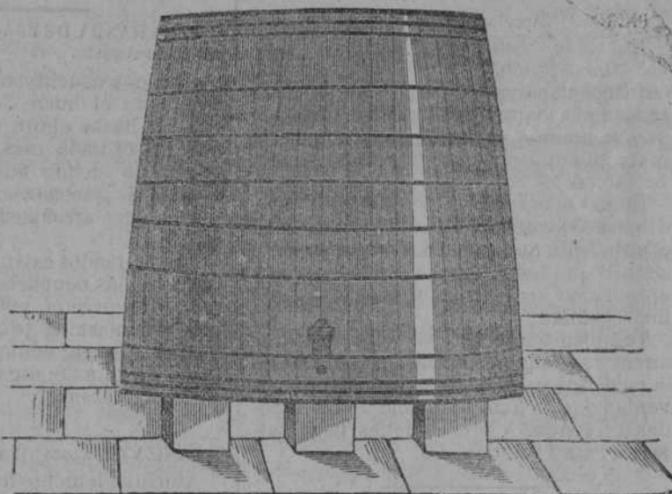
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

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 coste, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y baratura, son el enemigo mortal de las tinajas, 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.—Arguena.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Júcar.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Calzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Muro.—Murcia.—Mortileja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de den Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Va depeñas.—Valdeanga.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villalgorido.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

NI OIDIUM. NI MILDEW

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

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

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

R. LUPEZ DE HEREDIA HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

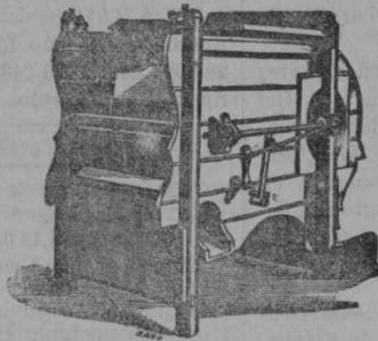
Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las Lejadoras económicas privilegiadas y LA GIA FENIX privilegiada.

A los vinicultores

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

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

LA SIN PAR beldadora y acribadora LA REINA



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

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

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

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 velezo y prensa de uva, donde acuden á prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene, además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes árboles frutales, ganado lanar para abonos y mular para labores del campo con todos los útiles necesarios.

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

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

MAQUINAS AGRÍCOLAS

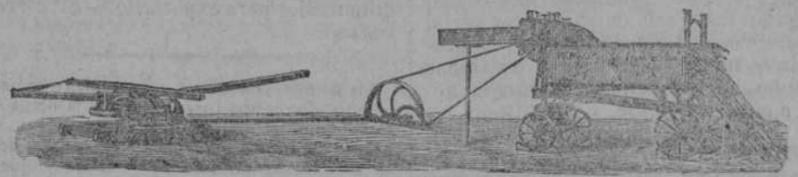
SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida á las extranjeras por su estremada sencillez, ligereza y solidez.

BOLDADORA. La de mayor aceptación en el país.

CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á

Elizalde y C.ª — Búrgos.



TRILLADORAS á mano, fuerza animal ó vapor

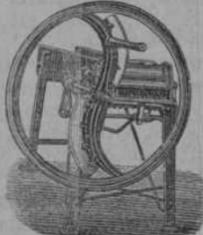
Picadoras de Pasto, Malacates, Desgranadoras de maíz, Prensas para vino y todas máquinas para AGRICULTURA Y VINICULTURA

fabrican

Ph. Mayfarth, & C.ª

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.