

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION:

En España 6 pesetas por un semestre, 10 en el extranjero y Ultramar. No se admiten más clases de sellos que los de correo de España.

Pago adelantado

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 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 29 de Agosto de 1885

NUMEROTRIPLE MUNICIPAL

NUM. 799

## LAS CAROLINAS

Nuestros lectores tendrán ya conocimiento por toda la prensa del atentado cometido por Alemania contra la integridad de España, apoderándose de las islas Carolinas; ante ese suceso la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cumple un deber protestando de tal acto; y para que nuestros lectores juzguen como se merece tal conducta, trataremos de poner de manifiesto algunos hechos, referentes á nuestro comercio con aquel país que únicamente por el tratado de comercio de 1877, favorable solo á los alemanes, debiera conducirse de otro modo.

En el año 1876, anterior á la firma del convenio, importamos de Alemania mercancías por valor de 7.314.844 pesetas y exportamos á aquel país 7.853.084; pues bien, en el año 1883 importamos de dicha nación por valor de 86.665.081 pesetas, mientras que nuestra exportación no ascendió más que á 10.098.693. Es decir, que mientras su comercio con España ha aumentado 79.350.237 pesetas, el nuestro ha disminuido en los años del 77 á 83, y únicamente ha tenido un aumento insignificante de 2.245.609 pesetas en el año 1883.

El artículo más importante de la exportación alemana á nuestro país, ha sido el alcohol, cuyo valor ascendió en 1883 á la importantísima suma de 36.725.660 pesetas, cuyo artículo sabido es lo mucho que ha perjudicado nuestra industria alcohólica. En suma, un tratado beneficioso para aquel país sin ninguna ventaja positiva para el nuestro, como ya dijo en su día la CRÓNICA.

Hé aquí como de llevarse á cabo, según algunos periódicos han propuesto, la denuncia del tratado con Alemania, haría que aquella nación dejase de percibir ingresos tan cuantiosos, y las corrientes comerciales de España se dirigirían por otro lado donde nuestros productos son más apreciados y á donde no pueden enviarse por la falta de relaciones comerciales.

## LA CRIA DE GALLINAS

RAZA PARA AFICIONADOS Y PARA EL MERCADO.

Parécenos inútil entretener el tiempo con largas descripciones de la numerosa familia de las gallinas, empeño más propio para un zoólogo, como La Perre de Roo, que para aquel que prosiga un fin práctico; por eso no consideramos útil hacer un minucioso análisis de las dotes y diferencias características de cada una de las razas que constituyen esta familia numerosa.

Cada una de ellas tiene sus aficionados; mas de gustos nada se ha escrito, y aquello que unas veces conviene, otras perjudica. Por esto, antes de inclinarse por una ó por otra raza, es necesario pensarlo bien, porque la que puede ser muy á propósito cuando se dispone de un diatado campo, no servirá para nada

en el caso de que solo se disponga de un reducido espacio para mantener las manadas de pollos.

Tal de ellos puede convenir muy bien en el pueblo y no servir para nada en un cortijo, y hacer la felicidad del que se reduzca á obtener huevos, no sirviendo al aficionado á buenos asados.

Desde cierto punto de vista se han visto algunos que se dedican con fruto á la cría de gallinas, como las modenenses, para quienes el mejor tipo de la raza es la Dorking, y quizá con razón. En Toscana gusta mucho el tipo La Flèche, y, sobre todo, la raza Maggi, por la cual se desviven los habitantes de aquella ciudad.

El ilustre conde de Sella, agricultor singular, ha proclamado como la mejor la raza Langshan, no sabemos por qué, pues los ejemplares que en su granja tiene no son para maravillar.

El Sr. Gregori muestra gran debilidad por la inglesa, propia para las riñas.

Ghigi y Cauzi no alaban la raza de Padua, combatida á su vez por el conde Brotanelli.

Pasando á Francia, encontramos á Roullier y Arnould, los primeros propagandistas de la incubación artificial, de clarando la mejor á la raza de Hondan; para Vostellier, el contradictor de Roullier respecto al sistema de incubación, es la primera entre todas la de Nantes.

Lo mismo que para el conde Sella, para Mr. Lagrange, de Autun, la gallina útil es la Langshan, y tanto el uno como el otro, le han consagrado los más esquisitos cuidados.

Para Mr. Garnot, de Avranches, es la Campina la única que pone diariamente.

Para Mr. Lemoine, la Crevecœur como la Hondan, la Campina como la Española, la Dorking como la Brama, la Cochinchina, etc., se encuentran en cualquier cercado y son preferidas por el público.

Y no para aquí la diversidad de opiniones, pues Chantraine de Rethel ha encontrado en la raza Chantraine ó Fenicia la verdadera raza del comercio, pues, habiéndose procurado un ejemplar para el Jardín de Aclimatación, ha podido obtener productos que, vendidos á últimos del año 1883, han importado 1.500 pesetas.

Pero verdaderamente la cuestión no está en hallar la raza útil para fulano ó mengano, sino la útil para todos; aquella que con menos gasto puede llegar á punto de poner mayor número de huevos, y éstos mejores y más grandes, y al mismo tiempo sacar más pollos, de fácil mantenimiento, y de carne fina y delicada.

La gallina cuyo mantenimiento nada cuesta se encuentra saltando de la granja al molino, donde vive de cuanto reoige en estado libre y vagabundo; más para tantos como se dedican á la cría de ellas, que solo cuentan con un espacio circunscrito, es preciso que tengan encerradas las aves en lugar cercado y pequeño; por eso conviene estudiar aparte aquellas que

han de tenerse en cercado de las que vagan libres.

RAZA DE CERCADO.

Hay que dejar á un lado por ahora la Cochinchina y la Brama-poutra, animales de carne desabrida, huesosos y pesados é incapaces de proporcionarse la comida escurbando, bien que, en cambio, son aves de pacíficas costumbres, poco aficionadas á andar de un lado á otro, sedentarias, y satisfechas con un espacio estrechísimo. Las gallinas son á propósito para empollar; pero hoy en día esta cualidad más bien es un defecto.

Son buenas cuando se quieren gallinas reproductivas; y si solo se cuenta con un reducido espacio, la mejor es la Langshan.

Los parientes cercanos de los anteriores son también recomendables.

El cuerpo voluminoso, la pechuga bien nutrida, la carne blanca y excelente su nutricidad, han parecido desde que fueron importadas del Norte de China en 1872, en calidad de ser las mejores razas conocidas.

Conservan todavía el vicio de sus hermanas las asiáticas de incubar con harta facilidad; en compensación de este, dan vistosos polluelos, de fácil mantenimiento; y en cuanto á gordura y succulencia de la carne, pueden competir con las mejores. Tienen además el raro mérito de poner huevos en invierno.

Así ha podido decir el Conde Sella que los ejemplares de la raza Langshan que había recibido de la China eran maravillosos: gordos, sin ser fofa la carne; de estructura robusta, con pluma y carne blancas; las patas ligeras y de color de plomo; las alas negras con reflejos metálicos; índole tranquila y rústica.

Estas gallinas, según el mencionado policultor, no cesaron de poner desde el día 28 de Diciembre.

Es una raza, añadía, milagrosa, tanto por la enorme cantidad de huevos que pone en el invierno, cuanto por la calidad de la carne, á la cual solo es comparable la del faisán.

Son los huevos de la Langshan de menos grandor que los de las gallinas comunes, siendo de extraño que animales tan voluminosos den huevos tan pequeños y que de éstos salgan luego pollos tan grandes.

La razón de esto es sencilla: en el huevo de las razas de individuos crecidos, la proporción del vitellus se forma, por decirlo así, á expensas del embrión, y por eso en los de otras razas la clara es más abundante que la yema.

La cubierta de la Langshan, como hemos dicho, es de color negro brillante con reflejos metálicos, que degeneran en verde botella. Su estructura, aunque robusta, no deja de ser graciosa, especialmente por lo bien que mueve la pequeñísima cabeza.

Son suaves sus costumbres, lento el andar, con aquella falta de vivacidad propia de un animal cuyo fin no parece ser prosperar en un diatado espacio.

El peso del gallo varía entre cuatro y

cinco kilogramos, y el de la gallina entre tres y medio y cuatro.

Pedro de Roo, en su monografía sobre las gallináceas, dice de estas de que tratamos:

«Su robusta complexión, el cuerpo abultado, la forma elegante, su rusticidad, la maravillosa fecundidad, lo blanco y succulento de su carne han hecho bien pronto que sea apetecida por los ingleses.

«Importadas en Inglaterra en Febrero de 1872 las primeras, se multiplicaron con suma rapidez. Después de la muerte del primer importador, Croad, su nieto, entusiasta policultor, continuó con gusto y grandísimo cuidado la cría en sus posesiones de Manor House Duraington Worthing, condado de Sussex, y merced á sus esfuerzos perseverantes, esa raza se halla extendida por todo el territorio del Reino Unido.

«El anciano Croad había recomendado la raza Langshan como una de las mejores para los campos que rodean grandes centros de población.

«Proporcionan huevos frescos en abundancia en lo más crudo de invierno y las gallinas de raza indígena han cesado de poner, es decir, en la época en que los huevos frescos son raros y cuestan mucho. Además proporcionan en todas las estaciones polluelos de peso regular y de carne sabrosa y exquisita.

«Es una de las más bellas y gordas especies conocidas; la más familiar, la más fecunda, la más rústica y la más fácil de criarse.

«La postura de huevos es abundante y duradera, y éstos no son muy gordos, pero contienen una yema mucho más voluminosa que los de nuestras razas indígenas, mientras la clara es mucho menor.

«Estos hermosos animales necesitan de cinco á ocho meses para llegar á su completo desarrollo, pero solo á los seis meses es cuando éste se pronuncia sensiblemente.

«Las polluelas comienzan á poner en Noviembre y continúan durante todo el invierno, época en que los huevos frescos están carísimos por ser raros.

«Por eso esta raza viene recomendada para ser criada en los países próximos á las grandes ciudades; donde son pagados á peso de oro, en invierno, los huevos frescos.»

No debe, en conclusión, vacilarse en recomendar la raza Langshan como excelente para los aficionados y para los policultores que solo dispongan de un espacio pequeño; en todo caso es preferible á la Cochinchina y á la Brama-poutra; esto suponiendo que se trate de buscar una raza productiva, pues si se prefiere tal aspecto, estas dos últimas tienen un no se sabe qué de extraño, que á muchos, no solo no les disgusta, sino al contrario; na siendo pocos á quienes entusiasma por su excentricidad.

Su carácter apacible, su miramiento, la especie de colcha de suaves plumas con que cubre sus huesos, su poca carne

y escaso cacarear, excitan la simpatía. A veces entretienen; más conviene satisfacerse con guardarlas y no comerlas.

Pertenece a otra categoría las razas de copete, como la Hondan, la de Padua y la Crevecœur; decimos otra categoría, porque estas razas tienen, por una parte, cualidades superiores a la Langshan; pero por otra, no llegan a las de ésta. Tal sucede con la propiedad de satisfacerse con reducido espacio, que aquellas no tienen.

Bien que, mientras las razas de copete se convierten antes en sedentarias y pudieran clasificarse entre las que necesitan para criarse un sitio reducido, en Francia se ve la Crevecœur criada en libertad y muy esparcida en la Normandía y la Picardía, y la Hondan cultivada de una manera especial en el departamento del Sena y Oise.

En Italia, la raza de Padua, que se encuentra en Polverara, se asemeja bastante a la Crevecœur.

Esta raza, según avicultor inteligente, produce sin duda los mejores pollos que se presentan en los mercados franceses, y su carne, bastante blanca y delicada, toma la grasa muy fácilmente. Otro mérito de esta raza es su extraordinaria precocidad; en realidad, los pollos, a los tres meses, se hallan en disposición de ser engordados, y pueden ser comidos quince días después.

A los seis meses han alcanzado su completo desarrollo en peso y crecimiento. La polluela pesa a los seis meses cerca de tres kilogramos, y el pollo, a la misma edad, si ha sido engordado, de tres y medio a cuatro y medio.

El gallo tiene cuerpo voluminoso, rollizo, el dorso bastante largo, casi horizontal, la pechuga extensa y bien provista de carne, las patas cortas, negras y terminadas en tres dedos delanteros y uno posterior demasiado corto. La cabeza gorda, adornada de hermoso copete, caído a la derecha; cresta festoneada y en forma de cuerno, y las barbas son largas. El pico es corto y fuerte, abiertas las narices, el iris del ojo oscuro y negra la pupila.

Las plumas son completamente negras y relucientes, con reflejos metálicos en el cuello y sobre el dorso, y lo demás del cuerpo es de un color negro y opaco. El copete negro en la primera edad, toma el color blanco después de la tercera muda.

Muchos gallos tienen el cuello, el dorso y la cubierta de color de paja, lo cual no impide que sea de pura raza y que den hijos perfectamente negros; más, a pesar de esto, son menos estimados.

La gallina tiene gruesa la cabeza, el copete poco poblado; negro al principio, toma color blanco después de la segunda muda. Son pequeñas la cresta y las barbas. El cuerpo bien formado y redondo, recuerda la Cochinchina, tanto por el volumen como por la apariencia. Su estatura es considerable, a pesar de tener las patas muy cortas, y su andar es grave, como el del gallo.

La Crevecœur se adapta fácilmente al cruce, y conviene juntar un gallo de aquella raza con nuestras gallinas o las de Padua, y viceversa, pues el carácter de unas y otras se asemeja mucho.

Es precaución excelente llevar al corral cada año un gallo nuevo, a fin de que, renovada la sangre constantemente, se perfeccione la especie. Además conviene hacer todos los años una esmerada selección, dejando los mejores ejemplares.

Los ingleses mezclan la Crevecœur y la de Padua, habiendo obtenido un tipo más gracioso, pero con detrimento de la carne y de la precocidad.

## MERCADOS DE CEREALES

Pocas son las consideraciones que podemos hacer hoy acerca de los mercados, la desanimación continúa por subsistir aun las causas productoras de ella.

Las transacciones en todos ellos escasas, los precios casi iguales, es decir, firmes, habiéndose nivelado ya en muchos mercados el de los granos añejos y el de los nuevos.

El tiempo parece haberse descompuesto en muchas provincias, lo cual vendrá a perjudicar aun más a los que todavía tienen sus cosechas en las eras, y ya que no en la cantidad, la calidad desmerecerá.

Excusado parece añadir que los puertos no presentan animación alguna, por efecto de las cuarentenas, limitándose las operaciones al consumo. En Barcelona han tenido una pequeña mejora las clases de Castilla, debido a la falta de clases finas.

De las comarcas que hoy no publicamos datos, es que por efecto de la epidemia y de los lazaretos y cuarentenas, no se han celebrado mercados y en los puntos que siguen celebrándose, no presentan el aspecto de tales, por la falta de concurrencia.

Siguen recibiendo noticias confirmando cuanto la Crónica ha dicho respecto a cosechas; por tanto los precios se sostienen y tienden a mejorar.

A continuación pueden ver los precios que rigen para los cereales en los principales mercados.

### 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 39 a 42 rs. fanega; cebada, de 25 a 26; harinas de Castilla, de primera, de 18 a 20 rs. arroba; del país, de primera, a 18; de segunda, a 17.

GRANADA: trigo, de 42 a 48 rs. fanega; cebada, de 23 a 25; maíz, de 44 a 46.

JAÉN: trigo, de 45 a 48 rs. fanega; cebada, de 23 a 25.—*Linares*: trigo, de 44 a 46; cebada, a 22.—*Andújar*: trigo, de 42 a 44; cebada, a 21.

MÁLAGA: trigorecio superior, de 47,50 a 48,50 rs. fanega; otras clases, de 44 a 47; blanquillos, de 43 a 44; cebada, de 24,50 a 25,50; maíz morillo, de 53 a 55; otros, de 50 a 52; harinas de Castilla, primera, de 18,50 a 19,50 rs. arroba; de segunda, de 17 a 18; del país, primera, de 17,50 a 18; segunda, de 16,50 a 17.

SEVILLA: trigos recibidos nuevos, de 43 a 48 rs. fanega; extremeños, de 45 a 50; blanquillos, de 44 a 45; tremeses, de 42 a 44; cebada, de 27 a 28; avena, de 18 a 20; maíz, de 35 a 36; harina de primera, a 18 rs. arroba.

### ARAGON

HUESCA: trigo, de 16,60 a 17,40 pesetas el hectólitro; cebada, de 8,35 a 9,50; nueva, de 7,10 a 7,60; harinas de primera, a 32 pesetas los 100 kilos; de segunda, a 28; de tercera, a 25.

### CASTILLA LA VIEJA

ÁVILA: trigo, de 38 a 43 rs. fanega; centeno, a 28; cebada, a 26; harina de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 14.—*Árvalo*: trigo, de 38 a 41; centeno, a 28; cebada añeja, a 30; id. nueva, a 24.

BURGOS: trigo, de 41 a 43 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 26; avena, a 18; harina de primera, a 15; reales arroba; id. de segunda, a 13; id. de tercera, a 12.—*Aranda*: trigo, de 40 a 43; centeno, a 23.—*Lerma*: trigo, de 41 a 44; centeno, a 26; cebada, a 28; avena, a 17.—*Miranda de Ebro*: trigo, de 42 a 46 reales fanega; centeno, a 30; cebada, a 23; avena, a 20.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 46 a 48 rs. fanega; centeno, de 25 a 26; cebada, de 24 a 28; avena, de 17 a 18; maíz, de 32 a 34.

PALENCIA: trigo, de 38 a 40 reales fanega; centeno, a 24; cebada, a 24; avena, a 15; harina de primera, a 14,25 rs. arroba; de segunda, a 13,50; de tercera, a 13.—*Carrion de los Condes*: trigo, de 40 a 41; centeno, de 26 a 27; cebada, de 22 a 23.—*Astudillo*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 36; cebada, a 20; avena, a 14.—*Alar del Rey*: trigo, a 39; centeno, a 25; cebada, a 23; avena, a 16; harina de primera, a 15; de segunda, a 14.—*Osorno*: trigo, a 40; centeno, a 22; cebada, a 21; harina de primera, a 15; de segunda, a 14; de tercera, a 11.

SANTANDER: harinas de primera, de las mejores marcas, a 15,50 rs. la arroba; los demás artículos como en la revista anterior.

SEGOVIA: trigo, de 39 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 38 a 40; centeno, a 28; cebada, a 26; avena, a 16.

VALLADOLID: trigo, de 39 a 41 rs. fanega; centeno, a 23,50; cebada, a 23; avena, a 16; harinas de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 13,50; de tercera, a 12,25.—*Rueda*: trigo, de 40 a 41; centeno, a 25; cebada, a 28.—*Tudela de Duero*: trigo, de 40 a 41; centeno, a 25; cebada, a 25; avena, a 18.—*Medina del Campo*: trigo, de 39 a 41; cebada, de 25 a 26.—*La Seca*: trigo, de 39 a 41; centeno, a 26; cebada, a 27.—*Valoria la Buena*: trigo, de 39 a 41; centeno, a 25; cebada, de 21 a 22, id. añeja, a 25; avena, a 16.

### CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: caudeales de Castilla, de 16 a 16,75 pesetas los 54,800 kilogramos; blanquillos de Andalucía, de 15,75 a 16; huerta de Aragón, de 13,25 a 14; monte de idem, 14,25 a 15; trigos extranjeros: Berdianska, de 15 a 15,50; pesetas los 55 kilogramos; Irka, Nicolaieff, a 14; Bombay blanco, a 15,25; cebada andaluza, a 6,50 pesetas los 70 litros; idem canaria, a 6,50; idem de Buenos Aires, a 6,50; harina de Castilla superior, de 16 a 16,50 pesetas los 41,60 kilos; primera, de 15 a 15,50; Aragón superior, de 15 a 16; primera, de 14 a 15; Barcelona superior, de 16 a 17; primera, de 14 a 15; de fuerza, de 16 a 16,50.

GERONA.—*Figueras*: trigo, de 21 a 21,63 pesetas hectólitro; idem mezcladizo, a 16,25; centeno, a 18,75; cebada, a 11,25; avena, a 9,38; maíz, a 15.

TARRAGONA: trigo del país, de 13 a 14 pesetas los 70,80 litros; idem extranjero, de 15,50 a 16; cebada del país, a 6,50; harinas de primera, a 16 pesetas los 41,60 kilos; de segunda, a 15; de tercera, a 13.

### LEON

LEON: trigo, de 37 a 39 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 36 a 39; centeno, a 25; cebada, a 26.—*Villafranca del Bierzo*: trigo, de 42 a 44; centeno, de 28 a 30; cebada, de 16 a 18.

SALAMANCA: trigo, de 40 a 41,50 rs. fanega; centeno, a 27; cebada, a 27; harinas de primera, a 14,50 rs. arroba; de segunda, a 12,50.—*Ciudad Rodrigo*: trigo, a 38; centeno, a 29; cebada, a 27.—*Cantalapiedra*: trigo, de 37 a 40; centeno, a 29; cebada, a 28.—*Béjar*: trigo, a 43; centeno, a 29; cebada, a 32.

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 34 a 38; centeno, a 26; cebada, a 22.—*Toro*: trigo, de 38 a 39; centeno, a 24; cebada, a 24.—V.

## NOTICIAS

El aspecto de los viñedos en la zona de Huesca y en casi todas las vitícolas del alto Aragón es desconsolador, pues hace sospechar desgraciadamente que la cosecha será o nula o escasisima. A las grandes desdichas que pesan sobre nuestro país, principalmente sobre la clase labradora, hay que añadir este nuevo desastre, cuyos trastornos llevarán la desolación y la miseria más aterradoras a cuantos viven de la producción y del trabajo, con la pérdida del más importante, del casi único elemento de la riqueza agrícola.

El año actual dejará tristísimo recuerdo en nuestra infortunada nación.

Se ha dispuesto que por la Alcaldía y Junta de Sanidad de Caldas de Montañuy, se gire una visita de inspección a todos los almacenes y establecimientos de vinos para cerciorarse del hecho denunciado de adulteración de los mismos en perjuicio de la salud pública, entregando a los tribunales de justicia a los falsificadores de dichos caldos conforme a lo prevenido en el artículo 356 del Código penal.

Comunican de distintos puntos del Principado que, después de una pertinaz sequía, que tenía alarmados a los labra-

dores de muchas comarcas, por ver que ya habían perdido la cosecha llamada de tardanías, empezaron el sábado a descargarse fuertes chubascos, haciendo que desapareciera el calor sofocante que se sentía desde principios del mes anterior. En la alta montaña el cielo continuaba anteayer encapotado y con tendencia a más lluvia. Los principales ríos de Cataluña han experimentado grandes avenidas, inundando en muchas partes los campos.

Dice *La Industria Harinera* de Viena:

«XIII Mercado internacional de granos y semillas. Como de costumbre también este año el 31 de Agosto y el 1.º de Setiembre se reunirán en Viena los delegados de todas las naciones para dar cuenta de las cosechas e inaugurar la campaña próxima y echar los cimientos de las operaciones.

¿Será también otra vez España la única nación que no se halle representada en asamblea universal que tanta importancia ofrece para ella, siendo los cereales y las industrias que en ellos se fundan uno de sus principales intereses?»

Escriben de Vinaroz a un colega que sin notar mancha alguna en los pámpanos de las cepas y sin conocerse la causa, suelta aquella el racimo; por otra parte el mildiu va en aumento y los viñedos que no fueron azufrados muéstranse llenos del *oidium*.

También dicen que se observa en todos los algarrobos que así que empieza a madurar el fruto, éste se pudre sin llegar a la sazón, lo cual trae alarmadísimo a los propietarios.

En Alcaira y su comarca la cosecha de arroces limitada; la de habichuelas se presenta bastante regular; la de naranja escasa.

En atención a las circunstancias sanitarias se han suspendido la feria y fiesta mayor que respectivamente celebran Valls y Pont de Armentera, los días 8, 1 y 2 de Setiembre próximo.

Dicen de Montroig que en aquel término municipal, de mañana a pasado mañana se dará principio a las operaciones de la vendimia.

Según noticias, en la Canonja y Vila-seca se empezarán dichas operaciones por toda la presente semana.

Algun comisionista riojano que negocia en espíritus alemanes ha suspendido sus operaciones comerciales con las casas que le remesan partidas de aquel producto.

El domingo fueron retirados de los mercados de Zaragoza más de 2.000 kilos de melones.

Se han prohibido todas las ferias que este año debían celebrarse en la provincia de Cádiz.

Dicen de Olot que la cosecha del maíz y fayol se les presenta tan buena como es posible; los campos parecen verdes jardines. Tienen muy buenas noticias para la construcción de carreteras en aquel partido judicial.

El aspecto de los oliverales en Tortosa no puede ser más lisonjero, y si bien no se espera una gran cosecha, por haber sido abundante la de los años anteriores, no por ello en algunas partidas dejará de recogerse regular fruto, que en la apurada situación de nuestros agricultores será un alivio más que mediano.

Dicen de Tortosa:

«Se nos ha dicho que en algunos puntos de la Enveixa, durante las horas de sol, se ven cruzar nubes de langosta, que en donde se detienen destruyen las mieses de aquellos arrozales.»

La Gaceta del 23 publica un decreto disponiendo que las importaciones de pipería hechas desde 1.º de Abril, se consideren autorizadas para la exportación sin pago de derechos dentro de un plazo de seis meses.

ARBOLES NOTABLES

**Arbol del pan.**—Este extraño y utilísimo vegetal ha sido donado por la naturaleza a los moradores de las islas Marianas, donde crece con la mayor lozanía, siendo muy fácil el cultivo y multiplicación en aquellos países. Dásele el nombre del árbol del pan, por la forma, sabor y propiedades del fruto que produce, parecido en un todo al pan, que constituye nuestro principal alimento; su tamaño es el de una media libreta; su corteza en lo granujenta, parecida á la de una naranja, y cuando está maduro, es amarillo, tierno y de un sabor harinoso muy grato al paladar; todo se compone de sustancia, sin mezcla de pepitas, huesos ni simiente.

Los árboles del pan son del tamaño de nuestras encinas regulares; su copa es ancha y muy poblada, las ramas gruesas y la hoja de un verde oscuro.

**Arbol de la vaca.**—Entre los vegetales singulares que se encuentran en las regiones intertropicales, uno de los más admirables es el árbol de la vaca, de cuyo tronco se extrae un jugo lácteo que han examinado varios naturalistas. Bousingault, hablando del referido árbol dice: «Esta leche, semejante á la de vacas, contiene una materia muy animalizada que se parece mucho á la fibra animal, etc.»

**Palma comun.**—Esta palmera, originaria del Africa y cultivada en algunos puntos de las provincias orientales y meridionales de España, cuyos frutos, llamados dátiles, son comestibles, suministra por medio de incisiones practicadas en su tronco, un líquido azucarado, llamado leche de palmera, el cual, fermentado, se convierte en vino de palma como el de otras especies, pudiéndose despues obtener alcohol y vinagre.

**Arbol de la cera.**—El ceraxilon de los Andes es otra palmera que da la cera de palma y de la que se pueden hacer bujías.

También entre las amentáceas hay un arbusto dotado de un olor muy fuerte cuyos frutos dan una cera verde con la que se fabrican bujías.

**La lagui,** llamada también palma de marfil, originaria de Nueva-Granada y Perú, proporciona un albúmen que, líquido y potable primero, constituye más tarde, solidificado, el marfil vegetal susceptible de trabajarse.

**Arbol de la canela.**—Esta laurínea que se cria en la isla de Ceylán, en las Antillas, en la India, Java, Sumatra, etc., proporciona la canela, que no es otra cosa que unas cortezas muy delgadas, arrolladas como papel y encerradas unas en otras, de un color rubio ceirino y de un sabor aromático y algo picante.

**Arbol del alcanfor.**—El alcanfor del comercio, conocido entre los habitantes de Sumatra, con el nombre de Jono, se extrae de un laurel grande del Japon.

**Arbol del azúcar.**—Este grande árbol conocido entre los botánicos con el nombre de *Arce Saccharinum*, crece asociado con las hayas en la América del Sur y suministra un azúcar de fácil diges-

tion, de color verdoso y de gusto agradable un poco ácido, que se consume en algunas provincias de los Estados Unidos.

Los arces más productores son los que tienen la corteza negruzca y tuberosa y como los salvajes han observado que estos accidentes los causa el tordo negro de cabeza roja que pica en los árboles que más abundan de sávia, guardan especial respeto á dicho pájaro. La recolección del zumo de arce se practica entre los salvajes dos veces al año, del modo siguiente: mientras la sávia está en movimiento, se abren en el tronco del arce á cuatro piés de tierra dos taladros hácia la parte que mira al Mediodía, y otros dos á la parte del Norte.

Despues se colocan á los dos lados del árbol dos artesas de madera, y para dirigir á ellas la sávia se introducen en las hendiduras pequeños tubos de sauco; más tarde se vacía en calderas colocadas para la concentración del líquido azucarado, se filtra y se hace cristalizable.

El arce fluye por término medio un líquido de sávia, y con 113 litros se obtienen 2 y 1/2 kilogramos de azúcar.

En la India existe otro árbol del género cleóforo, familia de las palmas, que además de producir el tallo llamado sagut, frutos y aceite, su sávia proporciona mucha azúcar.

**Arbol de la lluvia.**—Este precioso vegetal originario del Perú, de fácil aclimatación en nuestro suelo, tiene la propiedad de condensar constantemente el vapor acuoso existente en la atmósfera que le circunda, dejando caer el agua en forma de lluvia de su hermoso follaje y en pequeños arroyos á lo largo de su tronco.

**Arbol carnívoro.**—En los bosques de la Australia crece este vegetal, llamado así, porque sus hojas oprimen tenazmente la mano que se le aproxima, enrollándose á su alrededor y produciendo un dolor vivo é intensísimo, sin que sea posible desprenderse hasta tanto que la hoja se ha cortado.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

FERMOSELLE (Zamora) 24 de Agosto.

Muy señor mio; concluida en esta circunscripción la recolección de cereales, puedo participar á Vd. que los rendimientos han sido menos que los de un año regular en conjunto: la cebada poca en cantidad y de mala calidad; los demás granos regulares en calidad; el arranque de las patatas que se está efectuando da muy buenos resultados y es de mucha importancia aquí este tubérculo.

Las viñas, que es la principal riqueza de esta villa, están muy desiguales y atacadas del oidium y otras enfermedades que no están clasificadas aquí, pero que sin temor de equivocarme puedo decir que es arañuela y mildew, porque el follaje de la vid palidece y se desprende, y los racimos se entristecen y se secan sin que el azufrado haya podido cortar estos fanstosos accidentes, tal vez por el temporal de lluvias persistentes durante el tiempo de esta operación, por lo que la próxima recolección de uva será escasa como lo fué la última vendimia.

El olivo ostenta mucha aceituna que si se conserva dará un buen rendimiento.

Hace veinte días que nos han dejado en paz las tronadas, pedriscos y lluvias torrenciales, disfrutando de un tiempo propio de la estación que los labradores han aprovechado con toda actividad para las faenas de la era, sin que lo haya impedido el fatal húsped asiático, que afortunadamente no se nos ha aproximado en cien kilómetros de distancia y que Dios haga desaparecer pronto de nuestra España y demás países.

La existencia de vino es escasa, por lo que la campaña concluye mejor que se esperaba; y si no se agota esta bodega antes de que haya vino nuevo, será efecto del precio que alcanza el preciado caldo, cotizándose hoy á 18 rs. cántaro de 16 litros y con tendencia al alza, y en los pueblos de Villarino y Aldeadavila

(Salamanca) á 20 rs.; los demás caldos sin demanda y precios nominales.

Los precios de los cereales son: trigo, de 40 á 42 rs. fanega; centeno, de 30 á 32 id.; cebada, á 28 id.; garbanzos, de 80 á 100 rs. arroba segun clase; y los de los caldos: vino, á 18 rs. cántaro; aguardiente de 16º, á 22 la arroba; id. de anisado de 21º, á 44; aceite, á 60, todo sin demanda.—*El correspondal.*

LIVERPOOL 15 de Agosto.

A consecuencia de la epidemia colérica que reina en España el comercio de frutas en esta plaza se encuentra en una situación lamentable, pues hay gran prevención contra ellas y hasta se abriga temores de que por su causa se desarrolle dicha enfermedad en este puerto.

Las uvas moscateles de Dénia llegadas últimamente se han vendido á 9, 6, 5/6 y 3/6 la buena y fina, regular, picada é inferior, respectivamente. La uva de Málaga se cotiza á 3/3 y 2/6 los medios barriles; la de Almería de 4/3 á 3/9 barril.—*El correspondal.*

DÉNIA (Alicante) 21 de Agosto.

Ya sabe Vd. que empezaron las expediciones de uva á Inglaterra y también el mal resultado de este negocio, así que en vista de las noticias de Liverpool, principiaron los escaldos, y pagándose á 25 pesetas el quintal; despues de esto y en vista de que las clases que se iban secando no llenaban las necesidades, ofrecieron á los cosecheros de 27 á 28 pesetas; como Vd. ve el precio es elevado y no se comprende que la poca riqueza de este país llegara á adquirir tal precio, por lo cual es de esperar que á medida que pase el tiempo ha de normalizarse el mercado.

Los almacenes están trabajando todos y ya el miércoles salieron para Inglaterra dos vapores con la primera fruta.—*El correspondal.*

LA BAÑEZA (Leon) 21 de Agosto.

Poca animación en el mercado, debido á lo atareados que están los labradores en sus faenas, aprovechando el tiempo perdido, así que el ganado vacuno y de cerda que otros días se halla animado, no se ha visto así, compradores y vendedores andan retraídos.

Los precios de los granos son: trigo, de 35 á 36; centeno, á 27; cebada añeja, á 28; nueva, á 21,50; habas blancas, á 8; patatas, á 4 rs. arroba; lana, á 54.—*Un suscriptor.*

RUIDOMS (Tarragona) 26 de Agosto.

Hasta la fecha estamos de enhorabuena; salud la mejor que desearse puede; las cosechas se presentan si no en mucha abundancia con bastante sanidad; la del vino en particular da gusto verla; creo que se hará muy buena clase porque este año las cepas no han recibido ninguna enfermedad y maduran por su conducto regular con mucha igualdad.

En bodega no hay una carga de vino y esto hace que los propietarios tengan grandes pretensiones, ahora veremos como responderán los comerciantes; á pesar de que no tenemos una cosecha buena, creo que recogeremos en nuestro término este año de 25 á 30.000 cargas.—*B. D.*

TORMANTOS (Logroño) 25 de Agosto.

El estado del viñedo en esta comarca se presenta como en toda la Rioja; la hoja completamente abrasada y el fruto lo mismo, observándose igual fenómeno en las alubias y patatas.

Continúa la trilla de cereales, calculándose la cosecha nada más que regular.

Agotadas las existencias de vinos por completo.

El precio de los granos es: trigo, de 43 á 44 rs. fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, de 27 á 28; avena, de 18 á 19; algarrobas, de 27 á 28.—*El correspondal.*

RUEDA (Valladolid) 24 de Agosto.

A Dios gracias la salud en esta es inmejorable, así es que los labradores están verificando aunque con algun retraso las operaciones de la recolección, que por cierto dá muy escasos rendimientos. El trigo se cotiza de 41 á 42 rs. fanega; el centeno, á 20; la cebada, á 28; y la avena, á 20.

El comercio de vinos no está todo lo animado que fuera de desear y los precios son: de 16,50 á 17 rs. cántaro, el blanco de un año, y de 15 á 16 el tinto.—*El correspondal.*

ALPARTIR (Zaragoza) 25 de Agosto.

Hace algun tiempo no he dicho á Vd. nada, primero por las grandes tormentas que hemos tenido, y lo segundo y más triste por la epidemia; á pesar de las tormentas con piedra y granizo, en este pueblo tenemos una cosecha regular de uvas y olivas, si Dios nos las guarda; de cereales lo poco que aquí se coje en medianas condiciones y gracias al mes actual que ha dejado trillar y aventar; los garbanzos la mayor parte de los campos totalmente perdidos, y los que no á medias como vulgarmente se dice.

La epidemia que principió el 27 de Junio hace diez ó doce días ha cesado. Dios quiera suceda lo mismo en nuestra desgraciada España.

En este pueblo se presenta aunque en pequeña escala la peronóspora de la vid ó sea el mildew, pero segun noticias en los pueblos comarcanos hace bastantes estragos.

Se me ha olvidado decir que las uvas están muy retrasadas para la madurez, de modo que por regla general ahora se cogian para comer y hoy principia á notarse el embero.—*M. F.*

Llamamos la atención sobre el anuncio y los vinicultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el *agrio* y *doído* de los vinos, reuniendo la ventaja de que se 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 ó 800 claras de huevo 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, transmite el menor gusto y olor extraño; 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 preparatos; 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 y 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 los vinos 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 facil sobre 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 vino á la venta en dicha plaza.

Para los portmenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonalero, 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

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate — Maquinaria para la explotación de minas, rails, wagones, cables de acero, abaca, 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, Newman 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 mío: No puedo ménos de manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y más satisfactorio de lo que esperaba por la rapidez y limpieza que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado. No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie de otras fábricas, por no conocerlas, pero sí le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de ésta que dijo quería poseer otra de la casa que es V. su digno representante. Quedo de V. afmo. s. s. q. b. s. m., Firmado, Cayetano Llorens.

## AGUSTIN BAY

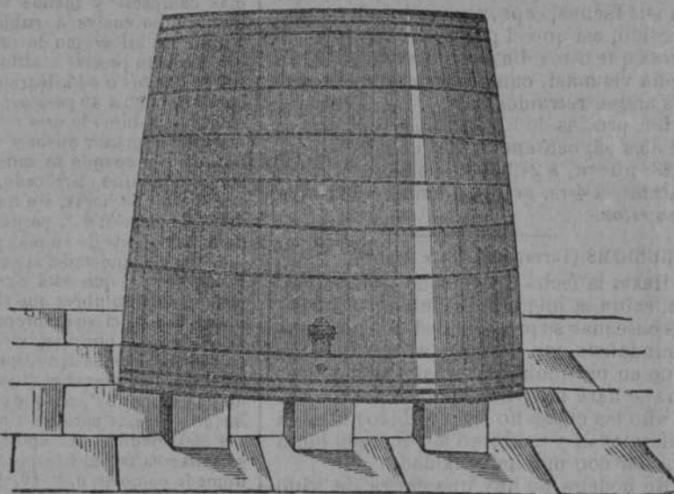
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

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.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá del V. —Bonares.—Benasau.—Benjama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretous.—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.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Va depeñas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villalgordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

## NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apta sulfatado 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. LOPEZ DE HEREDIA HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

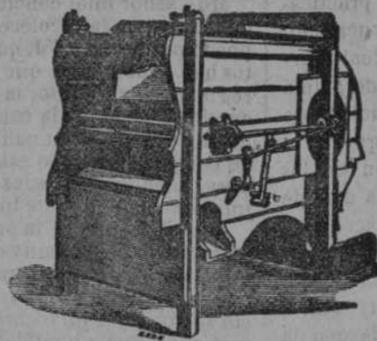
Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las Lejadoras económicas privilegiadas y LA GIA FENIX privilegiada.

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 cribadora 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.

BOLDADORA. La de mayor aceptación en el país.

CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS A

Elizalde y C.ª — Búrgos.

## GANGA

A dos leguas de Logroño, entre Fuenmayor y Nalda, y por no poder atender á ella, se vende una buena hacienda compuesta de fincas urbanas; en éstas, dos bodegas con su correspondiente velezo y prensa de uva, donde cuden 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 Riojano. San Blas, 6, tercero, Logroño, y en las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, 7, segundo, Madrid.



## TRILLADORAS

á mano, fuerza animal ó vapor

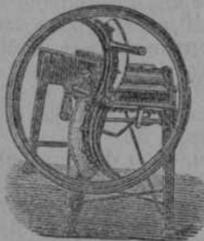
Picadoras de Pasto, Malacates, Desgranadoras de maiz, Prensas para vino y todas máquinas para AGRICULTURA Y VINICULTURA

fabrican

Ph. Mayfarth, & C.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.