

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 di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO VIII

Sábado 25 de Julio de 1885

NUM. 789

EL ÁCIDO TÁRTRICO EN LOS VINOS

SU ADULTERACION.

El ácido tártrico, producto empleado con tanto éxito para mejorar los vinos, especialmente en lo que toca á la coloración y tratamiento de las alteraciones de los mismos, es desde hace algun tiempo y actualmente objeto de adulteraciones ó falsificaciones, sobre las cuales se hace preciso llamar la atención de los cosecheros y comerciantes en vinos. Se trata de un producto relativamente caro, fácil de adulterar ó mezclar con otras sustancias de análogo aspecto exterior y cuyas numerosas aplicaciones y relativa escasez no podían menos de sugerir á algúen la idea de falsificarlo; esta idea se ha llevado á la práctica, y ya en escala bastante alarmante para que los consumidores de dicho artículo se prevengan y no puedan ser sorprendidos en su buena fé.

El empleo del ácido tártrico en los vinos ha contribuido considerablemente al aumento del consumo y á la mayor circulación de este producto; y ya porque los vinicultores no suelen hacer pedidos que merezcan el ensayo ó análisis de la mercancía, ya porque en la generalidad de los casos no se hallan en condiciones de verificar este ensayo, es lo cierto que á ellos alcanzan en primer término las consecuencias del engaño.

No es la adulteración del ácido tártrico, como de tantos otros productos químicos, un hecho reciente; pero sí lo es el haberse generalizado mucho en poco tiempo y precisamente con las circunstancias más agravantes en lo que afecta al empleo del ácido en los vinos.

La última campaña vinícola me ha suministrado datos bastante numerosos sobre el particular, habiendo tenido ocasión de comprobar especialmente una adulteración tan frecuente como reprochable; la mezcla ó adición de *alumbre*, producto cuyo aspecto exterior tiene cierta semejanza con el del ácido tártrico, por más que difiera esencialmente de este en su composición, sus propiedades químicas y su sabor.

Pues bien; aparte de ser el alumbre un producto baratísimo, de un valor mucho menor que el ácido tártrico, reúne la condición de ser perjudicial y estar condenada su introducción en los vinos; en el primer concepto se trata ya de una verdadera estafa, sustituyendo al ácido en mayor ó menor proporción un producto de valor muy inferior al suyo; en el segundo la importancia del abuso es aún mayor por irrogarse al vinicultor nuevo y más grave perjuicio en la aplicación de la mercancía; no es solo, pues, que el comprador adquiere menor cantidad de producto útil que la que paga, ó que paga éste á menor precio que el ofrecido, como sucedería mezclando al ácido algo inerte ó inofensivo; el alumbre no lo es: es realmente una sustancia nociva y en absoluto impropia é inconveniente su introducción en bebida alguna.

Precisamente el alumbre ha sido obje-

to de especial estudio en lo que toca á su empleo en los vinos, que por algunos se creyó inofensivo y útil ó apropiado á ciertos casos; hoy está fuera de duda su inconveniencia é inutilidad para el objeto y nadie puede defender otra cosa. El enyesado es generalmente considerado perjudicial é innecesario; pero el empleo del alumbre es evidentemente más censurable que el del yeso, la sal y otros productos indebidamente aconsejados con análogo objeto.

Sensible es que con tan lamentable ó buscada oportunidad, cuando empieza á generalizarse y estudiarse en nuestro país el debido empleo del ácido tártrico en los vinos y á comprobarse y apreciarse sus efectos, se cree una dificultad de esta naturaleza en perjuicio de tan caros intereses y de una de las pocas útiles innovaciones recientemente iniciadas en nuestra viticultura. El hecho, sin embargo, no debe influir en el ánimo de los cosecheros, sino en el sentido de prevenirse debidamente contra esta falsificación. Verificar ellos el ensayo del producto no será lo más hacedero, si no median circunstancias especiales, pues si bien simplificaría mucho la cuestión, reducirla á investigar un sólo producto, tal como el alumbre, cosa bastante fácil, no es éste el único que pudiera encontrarse en el ácido; pero dejen desconfiar de lo que se les ofrece á precios inverosímiles ó tan bajos como algunos hechos el año último, y procurarse el ácido en las mejores fabricas ó casas que les merezcan entero crédito y siempre por el conducto más directo á fin de no facilitar en este concepto la comisión del abuso que nos ocupa.

Habiendo contribuido tan directamente á las nuevas aplicaciones de este ácido en la viticultura y recomendado con insistencia su debido empleo en el tratamiento de los mostos, enfermedades y mejoramiento de los vinos, y próxima ya la nueva campaña vinícola, creo una verdadera necesidad llamar la atención de los vinicultores sobre el abuso indicado, origen, sin duda, de haber algunos observado efectos nulos ó insuficientes en la aplicación de este producto (1); no pudiendo menos de lamentar que una vez vencida la inercia ó resistencia de nuestros cosecheros y fabricantes á introducir reformas de esta clase, tarea por sí sola harto árdua, se dificulte por tan reprobados medios la generalización y el éxito de una innovación verdaderamente útil y cuya entendida práctica y estudio en los casos indicados recomiendo en este motivo una vez más.

J. M. MARTINEZ AÑIBARRO.

Madrid, Julio, 1885.

CALEFACCION DEL VINO

Los vinos de pasto suelen sufrir alteraciones que perjudican notablemente su

(1) En el «Gabinete Científico» (Fomento, 34, Madrid) se hará gratuitamente el ensayo de muestras de ácido tártrico que se crea fundadamente esté adulterado, cuya remisión se esímará, así como la de cuantas noticias puedan contribuir á evitar este abuso.

conservación y pueden averiarlos en términos que no sean utilizables, ó por lo menos obligan á los cosecheros á vender sus callos anticipadamente ó con depreciación.

Si en los mostos predomina el azúcar, los vinos pueden fácilmente co servarse sin aleración; pero si la materia albuminóide está en exceso, parte se invierte en la descomposición del azúcar y otra queda en el seno del caldo, produciendo luego su alteración; las modificaciones de los principios albuminóides del vino son el origen de sus alteraciones, favorecidas por la presencia de vegetación parásitas que obran á manera de fermentos, descomponiendo y dando mal sabor á los vinos.

Estos gérmenes microscópicos flotan en el aire y conviene, por lo tanto, librar al vino de su acción, acondicionándolo en botellas herméticamente cerradas, cuya circunscripción es muy importante para que un vino de buena clase no sufra alteración en el transcurso del tiempo.

Los taponos deben ajustarse bien, y después de cerrada la botella debe capsularse con esmero.

En las bodegas lóbregas se desarrollan criptógamas, cuyos vapores pueden mezclarse al vino de los toneles, si no se guardan las debidas precauciones al variar ó hacer los trasiegos de unas á otras barricas.

Para destruir los gérmenes de fermentación de un vino se emplea la calefacción del mismo á una temperatura de 75 grados, que desorganiza el fermento y evita sus evoluciones sucesivas y progresiva marcha de la alteración del caldo.

La calefacción del vino se efectúa al baño de maría, ó en botellas encerradas dentro de una estufa cuyo calor sea el indicado anteriormente, empleándose al efecto diversos aparatos, algunos indicados por Mr. Pasteur, que ha practicado curiosas y repetidas experiencias sobre este particular.

MERCADOS DE CEREALES

Nada de notable ha ocurrido durante los días transcurridos desde el sábado último; continúan las faenas de recolección, hechas en muchos puntos en malas condiciones; asimismo los labradores ocupados en sus trabajos no concurren á los mercados, limitándose en estos las transacciones á lo indispensable para el consumo.

Los precios acusan firmeza, y en algunos puntos tendencia al alza, para lo cual no creemos haya motivo, por lo menos hasta saber cuál es el resultado de esta cosecha que parece está en desgracia, pues cuando se llegó á creer que se habían mejorado los campos, han venido los peores y nublados á contribuir á su merma.

La epidemia sigue extendiéndose, con lo cual los trabajos de recolección se han de atrasar necesariamente, bien por falta de brazos ó por los impedimentos de cordones, etc. que aquella trae consigo.

Por todas estas causas, y hasta que avance algo más el tiempo, no se puede ni calcular el resultado; tan luego como nuestros celosos correspondientes nos vayan remitiendo los datos necesarios, los publicaremos, así como los precios de los

granos nuevos que se presenten al mercado.

A continuación detallamos los precios de los principales mercados de la Península, á excepción de algunos que ya por la epidemia ó por las medidas sanitarias tomadas, alejan toda concurrencia, y por lo tanto los precios no tienen variación.

ANDALUCIA

CÁDIZ.—*Jerde*: trigo, de 38 á 45 rs. fanega; cebada, de 22 á 23; maíz, de 40 á 41 habas, de 30 á 34; garbanzos, de 60 á 130.

CÓRDOBA: trigos, de 40 á 44 rs. fanega; cebada añeja, de 24 á 25; nueva, de 21 á 22; maíz, de 37 á 39; yeros, á 32; habas, de 34 á 36; garbanzos, de 60 á 140; harinas de Castilla, de primera, de 18 á 20 rs. arroba; del país de primera, á 18; de segunda, á 17.

HUELVA.—*Condado de Niebla*: trigo, de 34 á 40 rs. fanega; cebada y avena, se ofrece de 18 á 19; y de 14 á 15 respectivamente y no ceden los tenedores.

MÁLAGA: trigosrecio superior, de 48 á 41 rs. fanega; mediano, de 46 á 47; inferior, de 44 á 45; blanquillos, de 45 á 46; cebada del país, de 23,50 á 24,50; navegada, de 21,50 á 22; maíz, de 50 á 54; habas, de 34 á 37; alubias largas, á 19 rs. arroba; extranjera, á 18,50; corta, á 13; garbanzos gordos, de 100 á 110 rs. fanega; corrientes, de 85 á 95; otros, de 60 á 75; harinas de Castilla, de primera, de 17,50 á 18,50 rs. arroba; de segunda, de 16,50 á 17; de Andalucía, de primera, de 19 á 19,50; de segunda, de 16 á 16,50.

SEVILLA: trigosrecio del país nuevos, de 42 á 47 rs. fanega; cerrados semoleros, de 44 á 47; extremeños cerrados, de 43 á 48; blanquillos nuevos, de 41 á 42; tremeses, de 41 á 42; cebada nueva, de 23,50 á 25; maíz, de 35 á 36; habas magranas, de 30 á 31; tarrajonas, de 36 á 38; garbanzos, de 50 á 140.

ARAGON

HUESCA: trigo, de 16,70 á 18,20 pesetas hectolitro; cebada, de 11,40 á 11,80; avena, de 8,10 á 8,50; alubias, de 39,50 á 42; harina de primera, á 32,50 pesetas los 100 kilos; de segunda, á 29,50; de tercera, á 27.—*Barastro*: trigo, de 14 á 17 pesetas fanega de 22,46 litros; cebada nueva, de 17 á 19, añeja, de 20 á 22 cahiz.

ZARAGOZA: trigo catalán, de 17,70 á 18,20 pesetas el hectolitro; hembrilla, de 16,60 á 17,80; huerta, de 16,12 á 16,60; morcacho, á 14; centeno, de 11,14 á 11,75; cebada, de 10 á 10,25; harinas de primera, de 30 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 á 29; de tercera, de 16 á 17.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: candeal de dos años de 50 á 52 rs. fanega; del 84, de 44 á 46; mocho, á 43; centeno, á 28; cebada añeja, de 20 á 21; garbanzos, de 80 á 120; harinas de flor, á 20 reales la arroba; de primera, á 19,50; de segunda, á 18,50; de tercera, á 15,50.—*Alcázar de San Juan*: candeal, á 50; cebada, á 25.—*Argamusa de Alba*: candeal, á 55; cebada, á 24.—*Manzanares*: candeal, á 52; moreno, á 54; *graja*, de 48 á 51; centeno, á 40; cebada, á 18; avena, de 14 á 15.—*Piedrabuena*: candeal, de 40 á 46; trigo, de 40 á 42; centeno, de 24 á 26.—*Villanueva de los Ojos*: candeal, de 51 á 52; *graja*, de 48 á 49; cebada, á 21.—*Santa Cruz de Mudela*: candeal nuevo, á 50; cebada, á 22.

MADRID.—*San Martín de Valdeiglesias*: trigo, de 48 á 49 rs. fanega; centeno, de 30 á 33; cebada, de 28 á 29.

TOLEDO.—*Puebla de Montalban*: trigo, á 44 rs. fanega; cebada, de 20 á 22; algarrobas, de 21 á 22; guisantes, de 47 á 50.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 35 á 37.50 rs. fanega; centeno, á 24; cebada, á 22; algarrobas, á 24; alubias, á 100; garbanzos, de 70 á 140; harinas de primera, á 14.50 reales arroba; de segunda, á 13.50; de tercera, á 10.—*Arévalo*: trigo, de 36 á 39; centeno, á 24; cebada, á 24; avena, á 16.

BURGOS: trigo, de 35 á 37 rs. fanega; centeno, á 24; cebada, á 26; avena, á 18; harinas de primera, á 13.75 reales arroba; de segunda, á 12; de tercera, á 11.—*Bribiesca*: trigo, de 34 á 36; centeno, á 29; cebada, á 25; avena, á 16; algarrobas, á 27; alubias, á 70; garbanzos, de 130 á 180.—*Villarcayo*: trigo, de 38 á 42; centeno, á 30; cebada, á 29; avena, á 20; algarrobas, á 30.—*Santa María del Campo*: trigo, de 35 á 36; centeno, de 22 á 23; cebada, de 21 á 22.—*Pampliega*: trigo, á 36; centeno, á 25; cebada, á 24; yeros, á 28; garbanzos, á 65.

LOGROÑO.—*Quel*: trigo, á 44 rs. la fanega; cebada, á 24.

PALENCIA: trigo, de 35 á 38 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 22; avena, á 15; harinas de primera, á 13.50 reales arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 12.25.—*Alar del Rey*: trigo, á 38; centeno, á 25; cebada, á 23; harinas de primera, á 14; de segunda, á 13; de tercera, á 12.—*Frómista*: trigo, de 36 á 38; centeno, á 22; cebada, á 24; avena, á 16; garbanzos, de 100 á 180.—*Osorno*: trigo, á 37; centeno, á 21; cebada, á 20; avena, á 14; algarrobas, á 24; harinas de primera, á 14; de segunda, á 13; de tercera, á 11.—*Baltanas*: trigo, de 35 á 36; centeno, de 22 á 23; cebada, de 22 á 23.

SANTANDER: harinas, á 15 rs. arroba; cebada, á 28.50 rs. las 70 libras.

SEGOVIA: trigo de 35 á 38 rs. fanega; centeno, á 26; cebada á 24; algarrobas, á 28; garbanzos, de 90 á 160; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 12; de tercera, á 10.—*Cudillar*: trigo, de 28 á 34; centeno, á 23; cebada, á 23; avena, á 16; algarrobas, á 26.

VALLADOLID: trigo, de 38 á 40 rs. fanega; centeno, á 23; cebada, á 22.50; avena, á 16; garbanzos, de 90 á 150; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 12.50; de tercera, á 11.50.—*Medina del Campo*: trigo, de 35 á 38.25; centeno, á 24; cebada, de 23 á 23.25; algarrobas, de 23 á 23.25.—*Tordesillas*: trigo, á 38; cebada, á 24; algarrobas, á 31.—*Rioseco*: trigo, de 38 á 38.50.—*Villalon*: trigo, á 37; centeno, á 23; cebada, á 21.—*Peñafiel*: trigo, de 30 á 36; centeno, á 23; cebada, á 23; avena, á 16.—*Pozadizo*: trigo, de 34 á 36; centeno, á 24; cebada, á 22; avena, á 14.—*Rueda*: trigo, á 38; centeno, á 32; cebada, de 27 á 28; avena, á 20; algarrobas, á 24; titos, á 27.—*Ataqueros*: trigo, de 36 á 40; centeno, á 2; cebada nueva, á 24; añaja, á 26; algarrobas, á 25.

CATALUÑA

BARCELONA: trigo: caudal de Castilla, de 15.25 á 15.75 pesetas los 54.800 kilos; fuertes de 14.50 á 14; de Aragón, de 13.50 á 3.75; extranjeros: Marianópolis de 13.75 á 14 los 55 kilos; Azimá, de 13.50 á 13.75; Bardińska, á 14.75; Nicoloff, de 13.75 á 14; rojo Estados Unidos, á 15.25; Buenos Aires, de 13 á 13.50; cebada de Andalucía, de 9.28 á 9.64 el hectómetro; Canarias, de 9.28 á 9.45; extranjera, de 7.50 á 9.25; yeros, á 14.28; maíz del país, á 14.28; mazagan de 12.14 á 12.85; Cincuantini, á 15; Plata, de 12.85 á 13.57; alubias Valenciana de 32.14 á 32.85; Hamburgo, de 18.57 á 37.44; Ibarrá á 20; Galatz, de 22.85 á 23.57; garbanzos Andalucía, de 24.28 á 48.57 según clases; extranjeros, de 18.57 á 35; harinas elaboradas por piedras de primera, de 14.50 á 16 pesetas los 41.600 kilos; de segunda, de 12 á 14; de tercera, de 7.50 á 11; de Castilla: de primera, de 14.50 á 16; de Aragón, de 14.50 á 15; elaborada por cilindros superficie blanca, de 17 á 19 y de 15 á 16.50; superfina fuerte, á 18.50 y de 15.75 á 16.

TARRAGONA.—*Rous*: trigo de Urgel, de 56 á 64 rs. cuartera; extranjero, de 63 á 65; harinas de primera, de 16.50 á 17; de segunda, de 15 á 15.50; de tercera, de 12.50 á 13.

EXTREMADURA

CÁCERES.—*Plasencia*: trigo, de 35 á 37 reales fanega; centeno, de 24 á 27; cebada, de 25 á 26; garbanzos, de 100 á 120.

GALICIA

PONTEVEDRA: trigo, á 15 rs. ferrado; centeno, á 9; cebada, á 10; maíz, á 10; mijo, á 11; alubias blancas, á 18; de co-

lor, á 12; harina de primera, á 17 rs. arroba; de segunda, á 16; de tercera, á 13.

LEON.

LEON: trigo, de 36 á 38 rs. fanega; centeno, á 24; cebada, á 21; alubias, á 78; garbanzos, de 80 á 120; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 12.—*La Bañeza*: trigo, de 34 á 36; centeno, á 24; cebada, á 22; alubias, á 83.

SALAMANCA: trigo, de 34 á 36 rs. fanega; centeno, á 24; cebada, á 26; avena, á 20; algarrobas, á 24; alubias, á 90; garbanzos, de 110 á 140; harinas de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 14; de tercera, á 13.—*Béjar*: trigo, de 40.50; á 41; centeno, á 29; cebada, á 30.—*Cantalapiedra*: trigo, de 35 á 38; centeno, á 25; cebada, á 22; avena, á 19; garbanzos, de 100 á 160.—*Ledesma*: trigo, de 38 á 39; centeno, de 28 á 29; cebada, á 30; garbanzos, de 90 á 120.

ZAMORA: trigo, de 34 á 35.50 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 25; algarrobas, á 25; garbanzos, de 90 á 120; harinas de primera, á 13.50 rs. arroba; de segunda, á 12; de tercera, á 11.—*Benavente*: trigo, de 36 á 38; centeno, á 26; cebada, á 22.—*Alcañices*: trigo, á 30; centeno, á 25; cebada, á 25.

NAVARRA

Miranda de Arga: trigo, á 19 rs. robo (28 13 li ros); cebada, á 12; avena, á 10.—*Alto*: trigo, á 18, cebada, á 13.

VASCONGADAS

BILBAO: harinas marca Ponton Viena; núm. 1, á 18.50 rs. arroba; núm. 2, á 17; Ponton núm. 1, á 15.25; segunda, á 14.75 tercera, á 14; cebada á 7 pesetas los 34 kilos; alubias de 32.50 á 35 los 100 kilos; las de Leon, á 18.50 los 11.50 kilos.—*V.*

NOTICIAS

El jurado de la Exposición de Amberes ha empezado ya á funcionar y según nuestras noticias, España no saldrá tan mal parada como era de temer en vista de la poca importancia de su sección.

Los jurados españoles nombrados en Amberes por el comisario régio, pues el ministro de Fomento no ha querido ocuparse de este asunto, son los siguientes:

D. Francisco Serra, comisario régio.

D. Eduardo Gil, vice cónsul, para tabacos.

D. Antonio Grube, arquitecto belga, para id.

D. Domingo Call, ingeniero agrícola, para vinos.

D. José Sanchez, comerciante, para id.

D. Vicente Valle, profesor, para instrucción.

D. José de Canga-Argüelles, ingeniero, para metalurgia.

D. Pablo Ortega, estudiante, para tejidos.

D. Atilio Gaztambide, médico, para productos químicos.

D. Luis Strauss, belga, para objetos de arte.

D. Manuel S. Hernandez, para bibliografía.

En la constitución de las secciones, España ha alcanzado la Vice Presidencia de un grupo y las presidencias de las secciones de tabacos y de vinos, que han recaído en D. Eduardo Gil y en D. Domingo Call, respectivamente.

Por la bahía de Cádiz se han exportado últimamente estas partidas: 270 botas y 20 cajas, para Londres; 170 botas, 1 media y 17 cajas, para el Havre; 55 botas y 3 cuartas, para Glasgow; 46 botas, 1 media y 12 cajas, para Plymouth; 21 botas y 8 cajas, para Cete; 19 botas, para Amberes, y finalmente, 5 botas, 3 cuartas y 6 cajas, para Marsella.

El capitán A. C. Evensen, del bergantin *Coma*, que salió de Cádiz para Twillinga e, en la costa de Terranova, escribe al *Herald* de Nueva York, manifestándole haber visto en el espacio de diez días (del 26 de Mayo al 4 de Junio) y entre los 46° 50' longitud, 46° 45' latitud

y los 59° 50' latitud y 53° 10' longitud, la enorme cantidad de 284 montañas de hielo flotante en el agua.

Esto unido á otros datos hace suponer al *Herald* que el resto de verano y el otoño serán muy calurosos.

La presencia de numerosos témpanos en el Océano indica que las regiones boreales se han desembarazado de gran cantidad de hielo, y los efectos de esta desaparición del hielo no pueden menos de dejarse sentir en la ausencia ó poca intensidad de las corrientes ú olas de frío de aquellas regiones del Norte.

Más de 200 segadores portugueses que no pueden entrar en su país por causa de las medidas sanitarias adoptadas, se encuentran hace días acampados en las inmediaciones de Badajoz.

Frutos coloniales.—Por real orden de Hacienda que ha publicado la *Gaceta* se dispone que los frutos llamados coloniales, azúcar (excepto el refinado), café, clavo, canela, pimienta, té y cacao (que no sea coincidentalmente de Venezuela, que se registrá por las prescripciones del tratado celebrado con aquella República y órdenes aclaratorias), para disfrutar de los beneficios de la segunda columna del arancel de aduanas cuando procedan de países de Europa, es indispensable que en el acto del despacho se presente por los importadores un certificado de la aduana extranjera del punto de su última procedencia, visado por el cónsul de España, en el que se justifique el origen ó país productor de los mencionados frutos sin cuyo requisito se aplicarán los derechos de la primera columna del arancel, que también se exigirán cuando resulte que no son producto de país convenido.

El tratado de comercio entre Portugal y España, de cuya aprobación dimos cuenta, establece la siguiente tarifa para algunos artículos importados de España:

Minería ó minerales en bruto no clasificados.—Pescado fresco ó con la sal indispensable para su conservación, 2.7 reis.—Sardina salada y prensada, 3.6.—Otros pescados salados y prensados, ahumados y en escabeche, 9.00.—Maíscos, 8.00.—Frutas verdes y secas, 3.6.—Aceite de oliva, decálitro, 500 reis.—Ganado vacuno, lanar y cabrío, cabeza, libre.—Ganado de cerda, 90 reis.—Corcho en bruto y en planchas, libre.—Tapones, kilogramo, 9 reis.—Lana en rama, súa ó lavaça, libre.

Maíz prehistórico.—Ya no es solo en el trigo donde se ha encontrado una facultad germinativa muy persistente, como lo demuestran los ensayos practicados con el que se halla aun hoy en los antiguos sepulcros egipcios. Según una revista americana, en los sepulcros indios de la región del río Salado, se ha encontrado maíz contenido en unas vasijas herméticamente cerradas, mediane un mastic, en perfecto estado de conservación, brillante, que despues de seis meses de sembrado, dió un excelente fruto.

Las cepas del término de Vilallonga dejan mucho que desear. En algunos puntos se seca la hoja quedando el racimo á la ardorosa influencia de los rayos del sol.

A expensas de la Diputación de Barcelona se ha impreso una edición catalana de las instrucciones para reconocer y combatir la peronóspora de las vides, redactada por la comisión designada expresamente para este objeto. Esta edición facilitará á aquellos agricultores el conocimiento de las observaciones y da-

vertencias utilísimas contenidas en el referido trabajo.

Dicen de Jaca:

«Por efecto de las muchas lluvias, está muy retrasada la cosecha, faltando todavía muchos días para la siega. Y lo peor del caso es que nuestros labradres se quejan con razon del malísimo es ado de la mies que se pierde en los campos, siendo en algunos de imposible recolección. Lo mismo sucede con las yerbas cortadas, que es otra de las pocas cosechas que ofrece el país.»

En los días 18 y 19 del corriente mes se expidieron por el puerto de Tarragona las siguientes cantidades de vinos con destino á los puntos que se indican: 557 bocoyes, 1 media y 1 cuarta por vapor *San José*, para Cete; otros 272 bocoyes por vapor *Austro-Húngaro*, para Burdeos; 169 bocoyes, 40 pipas, 16 medias y 8 cuartas por vapor francés *Ministre Abaluccia*, para Marsella; 32 bocoyes, 40 pipas y 56 medias por vapor sueco *Norge*, para Gothemburgo, y por último, para Liverpool, 23 pipas y 52 medias por *Pinzon* y 21 pipas y otros envases por *Colon*.

El doctor Tangourdeau recomienda para combatir la filoxera de los viñedos el empleo de una mezcla de arsénico blanco y ceniza de madera, la cual se coloca al pié de la cepa. El coste de esta operación resulta en total de unas 60 pesetas por hectárea. Este tratamiento sirve también como preventivo para evitar la invasión de la plaga filoxérica.

En Francia se está usando con buen éxito un jabón económico, compuesto de raic-s de alfalfa cocidas por espacio de media hora en agua potable y enseguida machacadas y amasadas. Este jabón no solo produce una gran economía, sino que deja la ropa con una extraordinaria blancura.

De *El Correo Catalan*:

«Una carta particular de Extremadura que tenemos á la vista, dice que en la región bañada por el Tajo mueren de sed muchas cabezas de ganado vacuno, por resistirse á beber las aguas de dicho río.

Relacionada esta noticia con la que publicamos hace algunos días respecto á que los caballos de las tropas de Aranjuez y el ganado de la dehesa del duque de Veragua también se negaron, desde la aparición de la cólera, á beber dichas aguas, resulta que la causa de la enfermedad debe estar en el Tajo.»

Llamamos la atención de nuestros lectores sobre la importantísima carta de nuestra corresponsal en París que publicamos en la correspondien e sección.

Los pueblos de la ribera del Jiloca (Zaragoza), se ven apurados para recojer la cosecha de cereales por falta de braceros debido á la epidemia cólerica.

La carne, el aceite y otros artículos de primera necesidad, han tenido una elevación notable en sus precios.

La compañía de los ferro-carriles del Norte de España ha circulado entre sus empleados las siguientes prescripciones anticólericas:

«*Preservativo.*—1.ª No beber agua que no es é hervida; 2.ª no comer frutas ni legumbres crudas; 3.ª no comer excesos de ningún género, y 4.ª tomar una vez al levantarse por la mañana y otra á media tarde, dos dedos de agua en un vaso con dos gotas de ácido clorídrico.» (Este régimen preservativo le viene recomendando el eminente doctor Koch, quien cree es tan eficaz cuanto pueda de-

searse y tan cómodo y económico que aun los más pobres deben seguirle.)

Curativo.—Se disuelve en medio cuartillo de espíritu de vino de 40° Cartier (ó sea alcohol puro), media libra de alcanfor (desmenuzado).

Modo de usarlo:

La diarrea, etc. leve.—Tómese de 5 á 10 gotas en un poco de azúcar de pilón ó molido (no con agua) cada 20 minutos hasta que haya alivio.

La diarrea, etc. fuerte.—De 10 á 20 gotas cada cinco minutos; cuando haya alivio, se disminuye la cantidad, alargando lo intervalos.

El paciente debe estar envuelto en mantas. En los casos graves se aplica, al espinazo una tira de tela saturada en la misma tintura; también se darán frías con la misma sobre el estómago y vientre.

Con este remedio el doctor Rolini, de Nápoles, trató en 1856 á 541 coléricos, sin que uno solo muriese. En las manos de otros médicos en Italia dió resultados igualmente satisfactorios.

En la terrible epidemia de 1865-66 fue extensamente usado en Inglaterra con éxito sorprendente.»

De *La Derecha*, de Zaragoza:

«El análisis micrográfico verificado por los Sres. Solano y Rivera en hojas de vid traídas del pueblo de Pinseque, ha dado por resultado la confirmación del temor abrigado, es decir, de la existencia del mildiu en los viñedos de aquella zona vitícola.

Con un aumento de 700 diámetros ha podido apreciarse perfectamente que en las hojas examinadas residía el peronospora de la vid.

Presentado el dictámen facultativo á la comision provincial, falta averiguar la procedencia del contagio y seria conveniente que en virtud de indagaciones oportunas llegase á saberse. Nosotros llamamos la atención de aquellos que puedan conocerla para que se sirvan dar noticias acerca de tan importante detalle.»

Con motivo de la apertura de los nuevos invernaderos del jardín de plantas de Paris, Mr. Fulbert Dumonteil ha hecho una curiosa enumeracion de las plantas luminosas.

Entre las más notables cita las siguientes:

«En el Himalaya existen unos zarzales fosforescentes (*Dictamnus fruxitella*), de donde procede quizás la tradicion bíblica del famoso arbusto que se inflama y brilla sin pagarse.»

En los juncales de Ooragham se encuentra un vegetal luminoso más raro aún que los hongos fosforescentes de Gardner y de Drummon, que el Iyolismati de Madden y que el *Dictamnus* del Himalaya.

La maravillosa propiedad de dicha planta no termina con su vida. Cuando esta seca, se provoca su brillante resurreccion, envolviéndola en un lienzo mojado. Al cabo de una hora, la misteriosa planta se ilumina como cuando existía y difunde en la oscuridad una luz tan intensa, que se puede leer y escribir perfectamente, merced á sus vivos y deslumbrantes resplandores.

Segun telegrama del alcalde de Briviesca, ha sido suspendida por precaucion la feria de Santiago que venia celebrándose anualmente en dicha villa.

Idénticas medidas se han tomado en otros muchos pueblos de nuestra nacion, cruelmente castigada por el cólera, pedriscos, inundaciones, terremotos y otras calamidades.

Los focos filoxéricos se multiplican en la Borgoña, especialmente entre Meursault y Vougeot.

El tiempo sigue muy tempestuoso y los pedriscos se suceden de un modo aterrador; el jueves último sufrimos en Madrid una tempestad verdaderamente colosal que duró mas de cuatro horas y que ha debido causar pérdidas muy sensibles en aragon y Castilla la Nueva, pues segun noticias se formó cerca de Zaragoza, desde donde se dirigió á La Mancha pasando por esta capital.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

ATAQUINES (Valladolid) 20 de Julio.

Muy señor mio: Terrible situacion esta atravesando toda la nacion, y especialmente Castilla la Vieja. Hace un mes próximamente no pasa un solo dia sin que haya que lamentar sinuosos importantes por efecto de los imponentes pedriscos que descargan. Ha e ocho dias se desencadenó tan furiosa tempestad sobre los inmediatos pueblos de Barroman, Moraleja, Castañados, San Estéban, Lomoviejo, San Vicente del Palacio, Gomeznarro, Moraleja de los Panaderos y Casa de Hornillejos, propiedad del marqués de Ordoño, con tal cantidad de piedra, que dejó destruido todo el sembrado y viñedos de esos pueblos, quedando en la mayor angustia sus honrados habitantes.

El dia 16 se sucedió otra tremenda tempestad sobre los pueblos de Duda, Tornadizos, Palacios de Gada, Donhierro y Montejo de la Vega de Arévalo, que llevó el terror y el espanto á los habitantes, por haberles enterrado sus enajados frutos, teniendo que despear en todos estos pueblos parte de los obreros empleados en la recoleccion y agünos vecinos, todos. Ayer, por si algo habia quedado que pudieran recoger, sobrevinó otra nube de piedra que concluyó por dejarlos en la situacion mas lamentable. Juzguen los numerosos lectores la situacion en que quedan tan importantes pueblos, si los altos poderes del Estado no les tienden su protectora mano, como es de suponer, para que en espera de mejores tiempos, puedan nuevamente dedicarse al cultivo aunque sea reducidos á la estrechez.

Y como si todo esto no fuera bastante á tener consternada á esta sufrida Castilla, ya habra visto tambien de qué manera se propaga el cólera, pues ya hoy están invadidos Valdestillas y la importante villa de Olmedo. Quiera el cielo hacer punto, y que Castilla no sea victima de tantos azotes.

El movimiento mercantil completamente paralizado, acentuándose como lógica consecuencia el alza, lo mismo en los cereales que en los callos.

Los precios de actualidad son: Trigo, de 38 á 40 rs. fanega de 94 libras; cebada nueva, á 24 id. y la anja, á 26; centeno, á 28; algarrobas nuevas, á 25; vino blanco, de 16 á 18 rs. cantaro; tinto, de 18 á 20.

El corte de lanas se hizo ya, y las pocas ventas hechas sin precio por los fabricantes del país, estando los mayores y mejores partidas sin vender, porque las comisiones francesas están retraídas, por las dificultades del envío.

Como siempre, suyo afectísimo seguro servidor q. b. s. m.—J. D. A.

CHELVA (Valencia) 22 de Julio.

De nuestros vinos y demás artículos de venta en este mercado, nada de particular puedo decir á Vd. en la presente, pues hace un mes que tenemos el huésped del Ganges y todo sigue paralizado, si bien hasta hoy no marcha mal, pues solo contamos unas cuarenta defunciones, de manera que los médicos creen que va decreciendo.—M. I.

BENEJAMA (Alicante) 20 de Julio.

Le escribo únicamente para que no crea he olvidado á su útil periódico, pues por lo demás ociosa es esta carta por cuanto nada se hace ni puede hacerse, porque este pueblo, que hasta ahora se ve libre de la epidemia colérica, está acordonado por completo; baste decirle á este objeto que hasta de sellos de correos carecemos hace tiempo; pero todo se pue-

de llevar con paciencia si el cólera no nos visita.

Ademas, tenemos la fortuna de que los vinos de exportacion se han agotado en esta bodega; la última partida de 12.000 cantaros se vendió á 13 rs.; nuestro cantaro contiene unos 11 litros.

La próxima cosecha de uva promete ser regular.—J. S.

PARIS (Francia) 22 de Julio.

Me apresuro á comunicarle una noticia muy grata para la produccion vinícola de su país. Durante el primer semestre de este año no solo se ha sostenido la importacion de vinos de España en Francia, sino que todavía se advierte un aumento de 16.564 hectólitros con relacion á igual semestre de 1884. Este hecho dice mucho en pro de la riqueza vinícola de nuestra península, si no se pierde de vista que la importacion total á usa una baja considerable de 689.415 hectolitros, y que la última vendimia de España fué muy inferior tanto por la cantidad como la calidad.

En los seis últimos meses se han importado en Francia 4.089.208 hectólitros, contra 4.778.623 en igual período de 1884, figurando las procedencias de España por 2.839.997 hectólitros en el último semestre y por 2.823.433 en el correspondiente del año pasado.

Italia, que nos mandó durante el período de 1884 de que me ocupo, 1.546.806 hectólitros, únicamente ha conseguido importar este año 439.616.

Las cifras que dejo anotadas y que acaba de publicar la administracion de aduanas de Francia, no pueden ya ser mas halagüeñas para la viticultura española.

El aumento como queda dicho solo es de 16.564 hectólitros, pero si se sabe el mayor precio que en esta campaña disfrutaban los vinos, bien puede asegurarse que los 2.839.997 hectólitros que España nos ha enviado en el primer semestre de 1885 deben representar por su valoracion casi tanto como el vino que recibimos en los dos semestres del año anterior.—El correspondiente.

QUEL (Rioja) 22 de Julio.

La cosecha de cereales es regular en este término municipal y las de vino y aceite se presentan muy buenas, con la natural satisfaccion de estos propietarios.

El vino se ha exportado en su mayor parte á los precios de 18 hasta 24 reales la cantara; la existencia no excede de unas 6.000 cantaras.

El aceite se cotiza á 44 rs. la cantara y los trigos y cebadas á 44 y 24 rs. la fanega respectivamente.—Un suscriptor.

PUEBLA DE MONTALBAN (Toledo) 22 de Julio.

Como se presumia los rendimientos de los cereales en grano son escasos; algarrobas y guisantes apenas si dan rendimiento, y la cebada tambien le da muy escaso, lo cual hace temer que el trigo no le ha de dar mejor; los garbanzos le han de dar mejor.

La uva en las cepas viejas que no alcanzó el pedrisco se conserva bien, pero en los pagos de plantío nuevo ademas de haber granado mal, el *oidium* aumenta bastante.

Los olivos muy lozanos y buenos, pero con muy poco fruto.

Los plátanos de melon, sandía, patatas y las huertas muy bien, pero con escasa venta por las circunstancias que nos rodean.

Los precios son: trigo, á 44 rs. fanega; cebada, de 20 á 22; algarrobas, de 21 á 22; guisantes, de 47 á 50 y espasos; vino blanco, á 17 rs. la arroba; id. tinto, á 19 con escasa demanda; aceite, á 34; garbanzos, de 20 á 25.—L.

SANTA CRUZ DE MUDELA (Ciudad-Real) 22 de Julio.

Sin embargo de los muchos daños que han sufrido estos vecinos, efecto de las invasiones de la langosta tanto en el estado de salton, cuanto en su rápido vuelo, nunca creimos poder contar con las cosechas de cebada y centeno con tan poco quebranto, cuya circunstancia hace que en lo general pueda decirse que salimos en condiciones regulares de estos frutos, si se tiene en cuenta lo amenazado que hemos estado á sufrir una completa ruina con respecto á los cereales; no así pueden hablar los horreanos, puesto que han sufrido á última hora el

destruccion completa de sus patatares y legumeros, quedando muchos de ellos en la mayor miseria.

Los viti-cultores se quejan de la poca uva que presentan sus viñas, dudando sobre la causa de este fenómeno, si se tiene en cuenta las muchas humedades que tienen las plantas, y con razon todos esperaban este año una abundantísima cosecha, fundados en lo bien repletas que estaban de humedad todas sus raíces.

De aceituna parece tenemos una buena cosecha, si no tiene contratiempo de algun accidente que suele sobrevenir ineperado.

Los aceites se venden á 30 rs. arroba; la cebada á 22 rs. fanega, y el centeno de la nueva cosecha para el interior consumo á 50.

En vinos están las ventas algo paralizadas efecto de la epidemia reinante en diferentes puntos de España; en ésta, á Dios gracias, estamos libres de ese azote que aflije á tantos pueblos, y á pesar de esa circunstancia se venden los tintos de primera á 19 rs., y lo blanco á 16 reales arroba.

Quedo de Vd. cual siempre, señor director, su afectísimo seguro servidor q. b. s. m.—M. R. y G.

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 *deido* de los vinos, reuniendo la ventaja de que se usa del mismo es completamente inofensivo á la salud.

ENÓFILO DE AMIEL

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

La experiencia ha demostrado que el *Enófilo de Amiel* es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liza que las claras de huevo y los celtos mas de puridad; 2.º porque la liza siendo mas pesada, mas espesa, mas compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve á cubrir en el vino; 3.º porque un kil gramo de este clarificante del precio de 10 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 porque trasmite el mejor gusto y olor extrínsecos; ni porque aun 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 á la demanda de su perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis á escrupuloso y se ve que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparaciones; 7.º porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados á la exportacion; 9.º porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10.º porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas ó 10 cu baradas medidas al raso. La instruccion para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 16 pesetas; 11. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 1 y 5 1/2 pesetas respectivamente.

El pedido 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 múltiple, letra de facil libro ó sellos de correos, pero certificando la venta 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 pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, maquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIGN

Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.) El oro puesto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

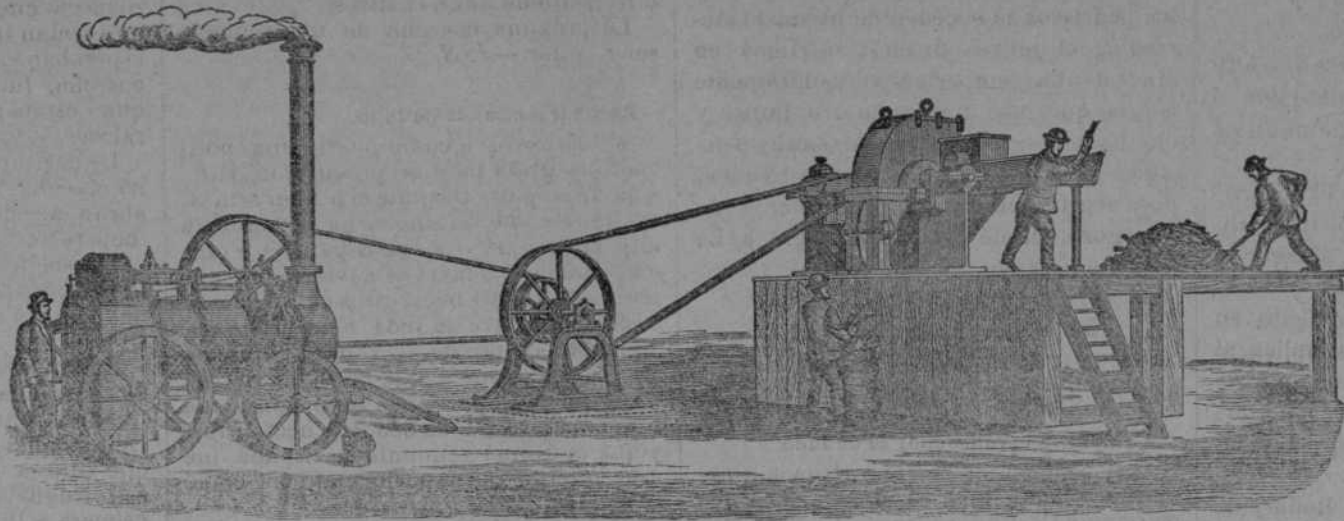
SUCURSAL Y DEPÓSITO: JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11. BARCELONA
 DESPACHO EN MADRID: JULIUS G. NEVILLE, PUERTA DEL SOL, 6.

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.

Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc.—Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884.—Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona.—Muy señor mío: No puedo menos que manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y 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.



El grabado representa la máquina DESAGREGADOR Ó TRITURADOR PRIVILEGIADO

Este desagregador funciona en España con el mayor éxito en más de 150 ejemplares. Se emplea para triturar el tártaro, el alumbre, el hueso, las bellotas, cuernos y astas de toro, yeso, carbon de piedra y leña, coque, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas etc., etc.—Referencias y precios al pedirlos.

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate — aquina para la explotación de minas, raís, wagones, cabes de acero, cañones, cañamo, bombas etc.—Tornos cilíndricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

Un co-representante de los Sres Davey Pamm y Compañía, Colchester — Constructores especialistas en máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las Exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

AGUSTIN BAY

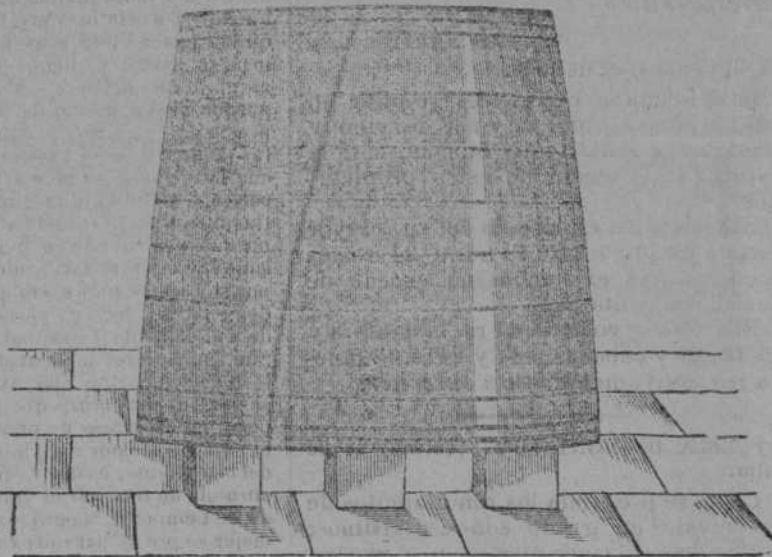
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

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 costo, 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-

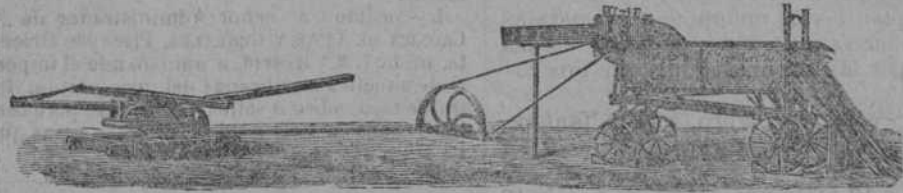


nido desde que fueron premiadas en la Exposición Nacional vinícola que se celebró en Madrid el año de 1877. Desde esta fecha los pedidos van en aumento, fabricándose por centenares de varias dimensiones; pero las más aceptadas por regla general son las de 3 000 arrobas en adelante, porque estas no exceden 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.—Arguñena.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Henares.—Bonares.—Benasau.—Benetjama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—Corralrubio.—Cristiana.—Carrion.—Alzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carrión.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getfe.—Gijón.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Adrigueras.—Montaberner.—Moro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Pueblo de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Vadepedras.—Valdehaza.—Villena.—Villanueva de Alcarde.—Villagarcía.—Villalgorido.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

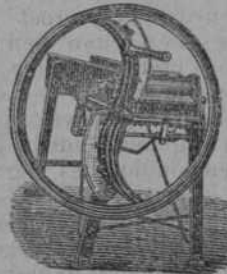


TRILLADORAS á mano, fuerza animal ó vapor

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



Ph. Mayfarth, & C.^{ia}
 FRANCOFORTE S/MENO
 (Alemania) y VIENNA



Catálogos completos gratis y franco

FERRANDO Y PÍ
 CONSIGNACION—COMISION—TRANSITO CETTO (Francia.)
 Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperio para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

NI OIDIUM. NI MILDEW

in hongos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra el oídio mineral de Apt. su-
 fatizado, es de resal á los seguros garantido por milla es de atenciones
 B pañolas y Francesas, reunidos en una libreta que se mandará contra un
 sello de 45 céntimos de plata

No se conte tará 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

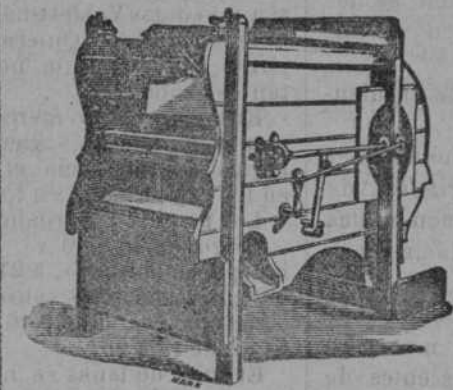
Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vino

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

A los vinicultores

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

Pedir prospectos, enviando sello para su remision. á D. Manuel del Ce-
 Calle Ma or núm 15 Ma ric



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 EYRIÉS 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.

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

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

Informaran 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.