

# CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NUM. 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 19 de Diciembre de 1885.

NUM. 831

## ACCION DE LA CAL

SOBRE LAS VIDES ATACADAS DE MILDEW.

En la Academia de Ciencias de París, sesión del 23 de Noviembre, se ha leído la siguiente interesante nota de la señora duquesa de Fitz James, que goza gran reputación en el Mediodía de Francia por sus trabajos en viticultura.

«Tengo la honra de comunicar á la Academia el resultado de experimentos hechos en viñas de mi finca de Saint-Benezet, cerca de Saint-Gilles (Gard), con lechadas de cal, para combatir el mildew.

En Junio de este año, varios pequeños propietarios de la Camargue han preservado parte de su cosecha levantando manojos de cañas entre las cepas, para preservarlas del sol. De ese modo, han podido contener, al menos parcialmente, el desarrollo del mildew. Los viñedos provistos de ese abrigo han conservado sus hojas y la uva ha alcanzado una graduación casi normal en azúcar.

No siendo práctico ese sistema para cultivos de alguna extensión, he buscado un medio más barato, y sobre todo más resistente al viento; lo he conseguido rociando, á breves intervalos, con varias capas de lechada de cal las hojas de cepas Jacquez invadidas por el mildew. Al cabo de quince días el mal estaba circunscrito, limitado á las manchas anteriores al tratamiento, y las manchas resacas han dejado agujeros distintamente recorridos en las partes sanas. Todos estos hechos han sido observados dos veces por Mr. Foex, director de la Escuela de Agricultura de Montpellier, en sus visitas á mi finca con sus discípulos italianos.

El empleo de la cal en altas dosis sobre las hojas de la vid no parece el remedio más fácilmente aplicable contra el mildew en el Mediodía de Francia.

En efecto, en esta región del olivo, región á la cual se aplica exclusivamente esta nota, la difusión del sulfato de cobre empleado en solución como tratamiento de las viñas será lenta é irregular en los veranos secos que nos tocan tan á menudo. La mezcla de cal y óxido de cobre que este año ha tenido éxito cerca de Burdeos, no recibiendo en nuestro Mediodía frecuentes lluvias, permanecerá en cantidad considerable, con todas sus propiedades tóxicas sobre nuestras uvas hasta la vendimia.

El empleo de la lechada de cal para combatir el mildew no presentará ninguno de esos inconvenientes y tendrá todas las ventajas, sobre todo para las uvas de mesa, uvas precoces que producimos en abundancia.»

DUQUESA DE FITZ JAMES.

## FABRICACION DEL AGUARDIENTE LLAMADO FINE CHAMPAGNE.

Las condiciones necesarias á la buena cualidad del aguardiente, resultan de la naturaleza del suelo, del clima, de las circunstancias atmosféricas que hacen

madurar las uvas, y de causas secundarias, como la elección de cepa, el prensado del fruto, el envase del líquido, la eliminación de las heces, el método de destilar la fuerza del aguardiente y los cuidados que se ponen en práctica para conservarla.

Nada hablaremos de las primeras condiciones, que dependen de la naturaleza, y solo nos ocuparemos de las segundas.

Toda uva que al comerla se distingue por un sabor especial, no sirve para hacer buen aguardiente, puesto que dicho sabor se conserva siempre después de la destilación, lo cual perjudica en alto grado á la bebida de que se trata.

Es indispensable, pues, que la uva no tenga sabor alguno, que se parezca al agua con azúcar, y que esté, cuando más, ligeramente aromatizada con el perfume de la flor de la vid.

El prensado se ha de verificar rápidamente, pues si la acción es lenta y dura uno y dos días, por ejemplo, hay macefacción, la fermentación comienza; el mosto unido á la raspa se hace áspero, y el aguardiente entonces se asemejará al que se obtiene del orujo.

Casi todos los envases de maderas son buenos, con tal de que se puedan cerrar herméticamente las piezas, y que estas últimas se hallen en perfecto estado de salubridad y conservación.

Sucede muchas veces en los años abundantes y cuando hay escasez de pipería, que se comienza á destilar al octavo ó noveno día de la vendimia para que haya envases disponibles. Es demasiado pronto. El rendimiento en tal caso es insuficiente, porque la fermentación no ha concluido, y si el aguardiente es dulce, sale en cambio falto de cuerpo. La destilación se ha de hacer quince días después de que concluya la fermentación, si no se quieren perder las condiciones cualitativas del producto.

Algunos destiladores apegados á la rutina, creen que las heces son las que imprimen al aguardiente ese sello especial que caracteriza al de Champagne, y que es preciso por lo tanto destilarlas con el vino. Error insignificante. La hez se compone de tierra, de excrementos de insectos que viven sobre la uva, ó de los insectos mismos, y no hay en estos residuos ninguna materia capaz de mejorar ningun líquido, sea de la clase que quiera.

Las heces, pues, deben eliminarse en absoluto para que sea perfecta la fabricación del *fine Champagne*.

Los aparatos destilatorios varían hasta en lo infinito; pero siendo todos de cobre los más sencillos son los mejores. El cobre, en efecto, comunica con frecuencia al aguardiente un sabor detestable; así es que, en vez de prodigar dicho metal, se debe reducir, suprimiendo todo lo que no sea de pura necesidad, como tubos conductores, espitas, etc. La caldera simple ordinaria es la que más ventajas reúne. Después de cargarla de vino, se le pone todo el fuego posible á fin de determinar una ebullición pronta, y luego se disminuye el fuego para que el vapor del vino tenga tiempo de condensarse al

atravesar el refrigerante. Por este procedimiento se obtiene siempre un excelente resultado.

Una vez cargada la caldera, debe el destilador inteligente provocar el hervor por todos los medios imaginables, para que el vino no adquiera aspereza, arreglando enseguida el fuego de modo que pueda obtener una cantidad regular de litros por hora; cantidad que se determina por la caída del alambique. El producto de esta destilación primera es la que se llama vulgarmente *revoltillo* en Champagne, y destilándose se obtiene el aguardiente verdadero, que destilado á su vez produce el espíritu de vino.

El aguardiente ha de llegar por lo menos á 67 centesimales, y no pasar de los 74. El de 67 es el que se destina á ser consumido pronto y el de 74 el que se dedica á envejecer, necesitando dicha graduación para conservar cuerpo y adquirir el rancio necesario á hacerle agradable al paladar.

No basta fabricar buen aguardiente; preciso también saber conservarlo, no poniéndolo en botellas para que á los cincuenta años sea lo mismo que era al salir del alambique, sino dejándole que añeje naturalmente y se convierta sin esfuerzo en esa tónica y exquisita bebida que se saborea con delicia después de las comidas. Las buenas cualidades que adquiere el aguardiente al envejecer, proceden del recipiente que lo contiene, ganando mucho en ser conservado bajo la influencia de un calor húmedo y en un almacén cuya temperatura sea lo menos variable posible.

Los toneles de roble muy viejo y bien seco después de cortado, son los mejores envases que se conocen para el aguardiente, y han de haber sido construidos lo menos un año antes de encerrar en ellos el líquido.

## FALSIFICACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Las conclusiones votadas en el último Congreso internacional de Bruselas, han sido las siguientes:

Se aprueba por unanimidad la conclusión primera, según la cual;

La legislación relativa á la falsificación de sustancias alimenticias y bebidas, así como la sanción penal y ejecutiva de la ley, será objeto de un convenio internacional.

La segunda conclusión se aprueba en los siguientes términos:

La definición de la falsificación debe ser sancionada por la ley.

En cuanto á la tercera, después de una ligera observación de M. Lapais, es aprobada en los términos en que está concebida.

En cada país la legislación precisará, de una manera bastante clara, formal é ineludible, las circunstancias en que se comete, bajo cualquier denominación ó forma que sea, defraude sobre la naturaleza y calidad de las sustancias alimenticias y bebidas.

Esta legislación dará á las autoridades

administrativas y sanitarias los poderes y medios de acción necesarios para descubrir y comprobar las falsificaciones.

Ella proveerá al poder judicial de una sanción penal suficiente para que la represión sea eficaz.

Cuarta conclusión: En cada país la autoridad sanitaria publicará instrucciones para precisar la composición media de las sustancias alimenticias y bebidas, para fijar el máximo ó mínimo de tolerancia, y para uniformar los métodos de investigación.

Estas instrucciones servirán de base para la elaboración, tras un convenio entre los Consejos superiores de higiene de los diferentes países ó sus delegados, de un código uniforme que fije los mismos datos para las sustancias de interés internacional.

## MERCADOS DE CEREALES

En la semana actual siguen los precios sostenidos, y retraídos en general los vendedores, como se comprueba fácilmente con pasar una ojeada sobre los precios de nuestra última revista y los de esta, si bien se observa una pequeña alza en los mercados de Cádiz, Málaga, Zaragoza y Tarragona. En los demás continúan iguales, las transacciones en todos ellos son pocas, pues los tenedores como ya hemos dicho otras veces se muestran retraídos, y con la esperanza de mejor precio dejan de acudir á los mercados; por esta razón, se han señalado precios más altos en algunos puntos por compras imprescindibles por ser para el consumo inmediato, más esto, como comprenden nuestros lectores no puede constituir tipo para el mercado, mucho más si se tiene en cuenta que las clases eran selectas.

El tiempo ha cambiado notablemente, y de aquella temperatura suave y húmeda, hemos pasado á las fuertes heladas, cosa que no perjudica al campo, antes bien le sostiene y ayuda á su completo desarrollo y hace concebir esperanzas para la obtención de una buena cosecha; más como ya hemos dicho otra vez, falta tanto tiempo y pueden suceder tantas cosas hasta que el labrador ve logrados sus afanes, que no se puede decir nada, no teniendo el don de la profecía, como no tenemos los mortales; pero permitásenos esta digresión, que sirve para decir, que por estas razones, el cosechero que hoy por hoy no mira al estado del campo para los precios, sino á las existencias en todo el mundo y á la mayor ó menor concurrencia de compradores, y como hoy ambas cosas están de parte del alza ó por lo menos de la firmeza, estos se sostienen, difícil es por tanto predecir nada ni aconsejar nada; por eso valdrá más reseñar hechos de sus cuales cada cual con arreglo á los intereses saque consecuencias y decida lo que crea pueda convenirle.

Si los mercados del interior se ven poco concurridos por las razones apuntadas y ser la época final del año, los puertos tampoco se distinguen por sus ventas, y donde más se ha dejado sentir esto ha sido en Barcelona, que ya por esta causa ó ya por la llegada de trigos extranjeros tuvo una pequeña baja.

Las cebadas siguen con gran favor en todos los mercados efecto de su escasez. En la próxima revista nos ocuparemos del extranjero.

En comprobación de cuanto decimos á continuación se expresan los precios de los granos, legumbres y harinas en los principales mercados de la península.

## ANDALUCÍA

CÁDIZ.—*Jerez*: trigo, de 46 á 52 rs. fanega; cebada, de 26 á 27; maíz, de 46 á 48; habas, de 44 á 45; garbanzos, de 60 á 140.

CÓRDOBA: trigo, de 42 á 46 rs. la fanega; cebada, de 25 á 26; maíz, de 37 á 39; yeros, á 35; habas, de 32 á 34; garbanzos, de 80 á 160; harina de Castilla, de primera, de 18 á 20 rs. arroba; del país, de primera, á 18; de segunda, á 17.—*Villafranca*: trigo, á 40; cebada, de 19 á 21.—*Fuente-Ovejuna*: trigo, de 38 á 40; cebada, de 24 á 26; habas, á 30.

GRANADA: trigo, de 42 á 50 rs. la fanega; cebada, de 30 á 32; maíz, de 40 á 44; habas, de 46 á 47.

HUELVA: trigo, de 41 á 42 rs. la fanega; cebada, de 20 á 24; maíz, á 42; habas, de 38 á 40.

JAÉN: *Andújar*: trigo, de 42 á 44 rs. fanega; cebada, de 23 á 24; habas, á 30.

MÁLAGA: trigo, de 45 á 50 rs. la fanega; blanquillos, de 44 á 46; cebada, de 22 á 23; maíz, de 40 á 42; yeros, de 28 á 30; habas, de 33 á 40; garbanzos, de 55 á 80; harina de primera, de 19 á 20 rs. arroba; de segunda, de 17 á 19.—*Antequera*: trigo, de 44 á 48; cebada, de 30 á 32; maíz, de 40 á 42; habas, de 40 á 44.

SEVILLA: trigos fuertes del país y extremeños, de 48 á 50 rs. fanega; mezclillas, de 46 á 48; candel, de 45 á 46; blancos, de 45 á 46; tremés, de 42 á 44; cebada, de 25 á 28; avena, de 20 á 24; maíz, de 36 á 37; habas tarragonas, de 19 á 20; mazaganas, de 38 á 40; otras, de 33 á 35; garbanzos, de 90 á 140; harinas de Castilla, primera, de 17 á 18 rs. arroba; de segunda, de 16 á 17.—*Ecija*: trigo, de 42 á 46; cebada, de 24 á 26; habas, á 31.—*Osuna*: trigo, de 42 á 45; cebada, á 24.—*Moron*: trigo, á 44; cebada, á 24; habas, de 34 á 35.

## ARAGON

HUESCA: trigo, de 15,15 á 16,20 pesetas el hectólitro; cebada, de 9,15 á 9,80; avena, de 7,90 á 8,35; maíz, de 10,55 á 11,20; habas, de 9,95 á 10,25; judías, de 34,20 á 36,35.—*Barbastro*: trigo, de 32 á 33 pesetas cahiz; cebada, de 18 á 20.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 38 á 44 rs. fanega; cebada, de 22 á 24; avena, de 15 á 16; maíz, de 31 á 32; habas, de 29 á 35; alubias, de 96 á 98 y de 64 á 66.

ZARAGOZA: trigo ca alan, de 17,84 á 18,96 pesetas hectólitro; hembrida, de 17 á 17,50; huerta, de 16,88; á 17,24; cebada, de 10,25 á 10,50; maíz, de 10,50 á 10,70; habas, á 11,75; harina de primera, de 31 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 á 29; de tercera, de 20,50 á 21,50.

## BALEARES

JACA: trigo de 60 á 66 rs. cuartera; candel, de 60 á 62; cebada, de 31 á 32; habas, de 56 á 58.

## CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: trigo candeal, de 47 á 48 reales fanega; mocho, á 44; centeno, á 40; cebada, á 20; garbanzos, de 90 á 180; harina de flor, á 30 reales arroba; de primera, á 19,50 de segunda, 18,50; de tercera, á 15,50.—*Daimiel*: candeal, á 48; trigo, á 49; cebada, á 25; centeno, á 34.—*Santa Cruz de Mudela*: candeal, á 50; cebada, de 28 á 29.—*Villarrubia de los Ojos*: candel, de 47 á 48; gejar, de 44 á 45; cebada, de 27 á 28.—*Almagro*: candel, á 50; cebada, de 28 á 30; centeno, á 34.—*Herencia*: candel, de 48 á 50; geja, á 44; cebada, de 28 á 30.

CUENCA.—*Valverde del Júcar*: trigo candel añejo, de 47 á 48 rs. fanega; nuevo, de 43 á 45; tranquillo, de 35 á 38; centeno, de 30 á 32; cebada, de 28 á 30; avena, de 18 á 20.

MADRID.—*Villa del Prado*: candel, á 48 reales fanega; centeno, á 40; cebada, á 36; algarrobas, á 35; avena, á 33.

TOLEDO.—*Villanueva de Alcaudete*: trigo, de 44 á 50 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, á 28.

## CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 38 á 42 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, á 30; algarrobas, á 32; alubias, á 104; garbanzos, de 100 á 190; harinas de primera, á 15,50 rs. arroba; de segunda, á 13,50; de tercera, á 10.—*Árvalo*: trigo, de 40 á 41,50; centeno, á 29; cebada, á 30; algarrobas, á 28.—*Barco de Avila*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 25,50; alubias, á 110.

BURGOS: trigo, de 37 á 38 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; avena, á 14; harina de primera, á 15,25 reales arroba; de segunda, á 14; de tercera, á 12.—*Lerma*: trigo, de 35 á 37; centeno, á 24; cebada, á 24; avena, á 15; alubias, á 88; garbanzos, á 120.—*Villarca*:

yo: trigo, de 43 á 50; centeno, á 30; cebada, á 25; avena, á 15.—*Miranda*: trigo, de 39 á 43; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 20; habas, á 29.

PALENCIA: trigo, de 40 á 43 rs. fanega; centeno, á 27; cebada, á 26,50; avena, á 16; harinas de primera, á 14,75 rs. arroba; de segunda, á 14; de tercera, á 13.—*Prómista*: trigo, de 38,50 á 39; cebada, á 25,50; avena, á 16; garbanzos, de 80 á 100.—*Osorno*: trigo, á 39,50; centeno, á 23; cebada, á 25; harina de primera, á 15; de segunda, á 14; de tercera, á 13.—*Alar del Rey*: trigo, á 39; centeno, á 25; cebada, á 25; avena, á 15; harina de primera, á 14,50; de segunda, á 13,50; de tercera, á 12,50.—*Astudillo*: trigo, de 37 á 40; centeno, á 25; cebada, á 25; avena, á 15.—*Herrera*: trigo, á 39; centeno, á 22; cebada, á 25; avena, á 16; harina de primera, á 14; de segunda, á 13; de tercera, á 12.

SANTANDER: harinas de las mejores marcas, de 15,50 á 16 rs. arroba; cebada, de 28 á 33 rs. las 70 libras.

SEGOVIA: trigo, de 37 á 39 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, á 25; garbanzos, de 90 á 140; harina de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 10.—*Cuellar*: trigo, de 34 á 37; centeno, á 25; cebada, á 26; garbanzos, de 80 á 140.—*Sépveda*: trigo, de 35 á 38; centeno, á 27; cebada, á 27; avena, á 15.

VALLADOLID: trigo, de 40,50 á 41,50 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 28; avena, á 17,50; garbanzos, de 100 á 160; harina de primera, á 14,25 rs. arroba; de segunda, á 13,25; de tercera, á 11,25.—*Medina del Campo*: trigo, de 38,50 á 39; centeno, de 27 á 28; cebada, de 29 á 30; algarrobas, de 29 á 30.—*Rioseco*: trigo, á 40; cebada, á 28.—*Nava del Rey*: trigo, de 39,50 á 40; centeno, á 28; cebada, á 30; avena, á 17; algarrobas, á 28; garbanzos, de 110 á 140.—*Villalon*: trigo, á 39; centeno, á 27; cebada, á 26; avena, á 17.

## CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales, candel de Castilla, de 16,50 á 17,25 pesetas los 54.800 kilos; blanquillos de Sevilla á 16,75; Aragon huerta, de 14,50 á 14,75; extrajeros Irka Berdianska, de 15,75 á 16 pesetas los 55 kilos; Azima Tagaronk, á 24,25; Danubio, de 14,25 á 14,50; rojo Estados Unidos, á 16,25; blanco de 16,50 á 16,75; California, de 16,75 á 17; Bombay, de 15,50 á 15,75; Buenos Aires, de 13,50 á 13,75; cebada, de Andalucía, de 7,25 á 7,62; Canarias, de 7,25 á 7,50; extranjera, de 6,75 á 7; maíz de mazagan, de 9,25 á 9,50; Braila, á 8,75; otros, de 8,25 á 10 los 70 litros; habas, á 10; alubias de Valencia, de 20,50 á 21,50; extranjeras, de 13 á 19; garbanzos del país, de 17 á 34; extrajeros, de 12,50 á 23; harinas de Castilla, primera superior, de 16 á 17,50; pesetas los 41,60 kilos; primera regular, de 15 á 16; Aragon primera superior, de 15,50 á 16; segunda, de 12 á 20,50; Barcelona, primera superior, de 16 á 17,50; primera regular, de 15 á 16; segunda, de 12 á 14,50; de fuerza de primera, de 16 á 17,50.

GERONA.—*Figueras*: trigo, de 18,75 á 19,38 pesetas hectólitro; mezcladizo, á 16,25; centeno, á 16,25; cebada, á 8,75; avena, á 8,13; maíz, á 12,50; alubias, á 30; garbanzos, á 35.

TARRAGONA: trigo del país, de 14 á 16 pesetas los 70,80 litros; extranjero, de 16,50 á 17; cebada, de 7 á 7,50 la extranjera y á 8 la del país; algarrobas, de 6,50 á 7 los 40 kilos; alubias Pinet, de 20 á 21; Ibraila, de 13,50 á 14; garbanzos, de 18 á 23; harina de primera, de 17 á 17,25 pesetas los 41,60 kilos; de segunda, á 15,50; de tercera, á 13.—*Reus*: trigo de Urgel, de 60 á 70 reales cuartera; extranjero, de 58 á 66; candel, de 72 á 74; harinas de primera, de 17 á 17,50; de segunda, de 15 á 15,50; de tercera, de 12,50 á 13.

## GALICIA

PONTEVEDRA.—*Vigo*: trigo, á 18 rs. el ferrado; centeno, á 10; cebada, á 12; maíz, á 10; alubias, á 18.

## EXTREMADURA

BADAJOS.—*Fregenal*: trigo, á 40 rs. fanega, cebada, de 30 á 32; centeno, á 30; avena, á 20; habas, á 34.

CÁCERES.—trigo, de 36 á 40 rs. fanega; centeno, de 30 á 34; cebada, de 28 á 30; avena, á 16.—*Plasencia*: trigo, de 40 á 44; centeno, á 32; cebada, á 36; avena, á 16.

## LEÓN

LEON: trigo, de 36 á 39 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24,50; alubias, á 78; garbanzos, de 80 á 120; harina de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 13 y de tercera, á 12.—*Astorga*: tri-

go, de 40 á 42; centeno, á 28; cebada, á 26; alubias, á 70; garbanzos, de 100 á 108.—*Villafranca del Bierzo*: trigo, á 48; centeno, á 30; cebada, á 25.—*La Bañeza*: trigo, de 37,50 á 39; centeno, de 27 á 28; cebada, de 24 á 25; habas, de 50 á 63.

SALAMANCA: trigo, de 39 á 42 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 30; avena, á 20; algarrobas, á 29; garbanzos, de 100 á 140; harina de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 14; de tercera, á 13.—*Ledesma*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 28; cebada, á 28,50; algarrobas, á 32.—*Peñaranda*: trigo, de 38 á 39; centeno, á 29; cebada, á 31; algarrobas, á 27.—*Ciudad Rodrigo*: trigo, de 35 á 38; centeno, á 27; cebada, á 30.

ZAMORA: trigo, de 40 á 41 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 29,50; garbanzos, de 70 á 120; harina de primera, á 14 reales arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 11,50.—*Benavente*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 26.—*Alcañices*: trigo, á 36; centeno, á 24; cebada, á 26; alubias, á 80.—*Toro*: trigo, de 38 á 39; cebada, á 29; garbanzos, de 100 á 160.

## MURCIA

ALBACETE.—*Caudete*: trigo, de 15 á 16 rs. barchilila; centeno, á 9; cebada, á 7,50; avena, á 5; maíz, á 8.

## VALENCIA

ALICANTE.—*Orihuela*: trigo, de 52 á 54 reales la fanega; cebada, á 22.

VALENCIA: trigos, candel extra-mancheño añejo, á 105 rs. hectólitro; de segunda y tercera, á 100; nuevo, de 92 á 95; de Orán, de 90 á 95; de la huerta, á 95; geja blanca, de 85 á 90; cebada, de 22 á 25 rs. fanega; maíz, de 9,25 á 10 rs. varchilla; habas, de 9 á 9,50; alubias, de 14 á 17,50; garbanzos, de 20 á 65 rs. arroba; harinas, de primera flor candel, á 21 rs. arroba; de segunda, á 17; de tercera, de 12 á 13; entera candel, á 18; de trigo fuerte, de 15,50 á 16; de Cos, á 18.

## VASCONGADAS

BILBAO: harinas sistema austro-húngaro, núm. 1, á 19,50 rs. arroba; número 2 á 18; sistema antiguo, número 1, á 16,50; núm. 2, á 15,75.—V.

## NOTICIAS

He aquí un estado reciente del movimiento minero en Cuba:

Se han explotado doce minas, de las cuales han sido: una de nafta, otra de petróleo, tres ferruginosas y siete de asfalto, habiéndose además beneficiado tres terrenos de mineral cobrizo. Las explotadas minas de asfalto han producido en dicho año 33.490 quintales métricos; las de hierro 238.770 id.; 283 hectólitros la de petróleo; y la de nafta 34. De los dichos terrenos se han sacado 673 quintales métricos de cobre cementado.

Las concesiones mineras hechas durante el mismo tiempo mencionado, fueron tres terreros de cobre y 156 minas, de las cuales han sido: 90 ferruginosas, 37 de cobre, 5 de oro, 3 de manganeso, 2 de mercurio, 15 de asfalto, 2 de petróleo, y otras 2 de nafta: ascendiendo la exportación de estos productos á 40 toneladas métricas de cobre cementado, 6.049 de asfalto y 24.011 de hierro; cuyas cifras demuestran claramente el considerable incremento que adquiere de día en día la industria minera en nuestra grande Antilla.

En el barrio de Iturrioz, término de Oyarzun (Guipúzcoa), han aparecido algunos lobos acosados por el hambre.

Segun los datos oficiales de la estación de Port Bou, la cantidad de nuestros vinos exportados á Francia durante el mes de Noviembre próximo pasado, asciende á 22.292.806 kilogramos.

La exportación por los puertos del Mediterráneo y las vías de Cataluña, es de importancia sin duda alguna, pero en cambio ha aminorado y ha de bajar mucho más en adelante por las líneas y puertos del Norte, debido á lo pobre que en esta dilatada y rica region fué la última cosecha.

En Alsásua y otros puntos de las montañas de Navarra, Aragon y Cataluña han caído fuertes nevadas.

Se teme que el brusco cambio que se ha operado en la temperatura perjudique á la agricultura, especialmente al fruto del olivo que aún está sin recoger en muchas comarcas.

Once mil setecientas pesetas se piden á la compañía de los ferro-carriles de Almansa, Valencia y Tarragona, como importe de cierta partida de castañas por los daños y perjuicios por aquella ocasionados por no haberia entregado á su debido tiempo y en plazo legal.

En la anterior semana se vendieron en Valencia 3.600 libras de azafran á los precios de 140 á 165 rs. la libra, segun la calidad. En dicha plaza quedaba una existencia de 21.500 libras de azafran nuevo y de otras 9.000 de viejo.

Los mercados de ganados que se vienen celebrando en Ledesma y otros pueblos de Castilla la Vieja se ven muy concurridos de cebones, por cuyo motivo los precios descienden en todas partes.

Se ha cerrado provisionalmente la Exposición Aragonesa para volverla á abrir en el mes de Mayo próximo.

Los hielos son generales en España y de varios pueblos de Cataluña, Ripoll uno de ellos, nos dicen ha marcado el termómetro nueve grados bajo cero.

Escriben de Alcanar (Tarragona), que escasea la sazon en los campos; de modo que á no llover dentro de pocos dias, perjudicará muchísimo la sementera.

El aceite nuevo es excelente en cantidad y calidad, estando contentísimos los propietarios por los rendimientos que produce.

El algarrobal dará malos resultados, pues la mucha muestra que salió va cayendo de día en día. Y sin duda alguna, á este paso habrá peor cosecha que el año anterior.

## De La Derecha de Zaragoza:

«En el campo de experiencias de la exposicion se hicieron ayer algunas pruebas de las máquinas agrícolas de los señores Oliver. Encontrábase ayer tarde reunidos allí inteligentes agricultores y personas peritas é interesadas en el cultivo de la tierra. La admiracion que el trabajo de las máquinas produjo, fué indescriptible. Los concurrentes elogiaban con entusiasmo el adelanto y felicitaron á los señores Oliver por haberles dado á conocer tan útil maquinaria.»

Segun observaciones de Mr. G. Dalenay respecto á fecundidad de las especies inferiores, un tallo de maíz produce 2.000 granos, un pié de girasol 4.000, una adormidera 32.000 un pié de tabaco 40.000 y un olmo 100.000.

Entre los pequeños animales, como en las análogas especies vegetales, la fecundidad es asombrosa. Una reina de abeja pone cada año de 5.000 á 6.000 huevos; una mosca puede producir 745.496 semejantes á ella; la postura ordinaria de la mariposa es de 490 huevos. Las posteridad de una pulga se eleva á 44.461.010 en su octava generacion.

Entre los vertebrados inferiores la fecundidad es tambien muy considerable. Los peces ponen huevos por centenares de millar. Un arenque pone 10.000, una carpa mediana 202.224, una hembra de bacalao 9.344.000.

De La Voz de Guipúzcoa, diario de San Sebastian:

«Por órden de la autoridad ha sido cerrado en el casco viejo de la poblacion una sidreria en donde se expendia sidra

hecha con manzana normanda, en muy mal estado de conservación.

Parece que se ha girado con el mismo objeto una escrupulosa visita de inspección a los demás establecimientos de este ramo.

La langosta ha invadido el distrito Galeana Gerrero (Méjico) y es á causando grandes perjuicios en las sementeras. Ha aparecido también en varios lugares del Estado de San Luis de Potosí, pero se ha logrado matar más de quinientas arrobas de langosta con la gente pagada y voluntaria que se ha dedicado á su persecución. Los puntos invadidos, según los informes suministrados por el jefe político del partido de Hidalgo, han sido Rayon, Lagunillas y la Palma.

Con destino á Burdeos salió el otro día de Pasajes el vapor francés *Séphora*, conduciendo 165.306 kilogramos de vino.

Llamamos la atención de nuestros lectores acerca de los *Calendarios americanos* publicados por la librería de Bailly-Baillière, de Madrid, pues los hay para todos los gustos y todas las fortunas. Este año, además de las charadas, etc., etc., lleva Preceptos higiénicos, el Calendario vinícola, etc., etc.

Se acaba de publicar la *Memoria oficial de Agricultura en la Gran Bretaña*. La superficie sembrada en 1885 para todos los productos agrícolas, ha sido de 32.544.000 fanegas de tierra, ó sea 89.000 fanegas más que en el año anterior. Es de notar que no se ha sembrado tanto trigo como en años anteriores, y en cambio ha aumentado considerablemente la siembra de centeno y avena.

La disminución con referencia al trigo, es atribuida á la poca remuneración que han tenido los trigos del otoño é invierno últimos.

Correspondencia (Sección)

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

**ALESANCO (Rioja) 14 de Diciembre.**  
Muy señor mío: Como he visto en su apreciable periódico varias comunicaciones de este país que exponían con verdad la situación agrícola y mercantil del partido de Nájera, no me he apresurado á escribirle. Hoy le diré que en esta comarca con motivo de lo propicio que el tiempo camina es lo cierto que la sementera de cereales se ha verificado con buenas condiciones apareciendo los sembrados en lontananza.

En las viñas se practican las labores de desarrollo y poda con regularidad por el buen tiempo á pesar de las heladas que estos días nos visitan.

Al hacer la poda se nota que las cepas, así como los sarmientos, no están sanas; algunas de aquellas aparecen secas y los sarmientos lo mismo, excepto el garnacho y alguna otra variedad por cuyas causas opinan los prácticos que en el año próximo venidero será la recolección del vino parecida al corriente.

En esta existen ocho cubas de vino del año anterior y se vende á 28 rs. cántara y lo mismo en Cordovin, pero las ventas se hacen con lentitud puesto que se bebe poco singularmente por los braceros; el vino del año aun no se aclara y por consiguiente no se vende, suponiendo que por su calidad detestable aunque pocas las existencias, no sabemos si podrá beberse.

Según antecedentes que he recogido sobre las cosechas de vino que se han obtenido en esta zona son al tenor siguiente:

Alesanco, 11.000 cántaras, Azofra, 4.000; Hormilla, 5.000; Badaran, 4.500; Cordovin, 4.000; Canillas, 1000; Torrecilla sobre Alesanco, 1.200.—E. H.

**VALVERDE DEL JÚCAR (Cuenca) 16 de Diciembre.**

Desde que terminaron los acordamientos este mercado ha estado algo animado vendiéndose los artículos á los precios que detallo al final.

De vino las transacciones que yo sepa,

en Campillo de Altobuey se vendieron á primeros de Noviembre 10 ó 12.000 arrobas de 16 litros á 20 rs.; en Motilla se vendieron en igual época un número de arrobas aproximado al mismo precio, y despues se han vendido en el último de estos puntos otras 8 ó 10.000 arrobas á 22 rs., y en Casasimarro tienen ajustadas 6.000 arrobas á 20 rs. que no han sacado todavía.

Sin vender quedará una tercera parte de la cosecha y los que le tienen pretenden precios más elevados.

Hé aquí los precios de otros artículos. Trigo candeal añejo, de 47 á 48 rs. fanega; id. nuevo, de 43 á 45; id. tranquilo, de 36 á 38; id. centeno, de 30 á 32; cebada de 28 á 30; avena, de 18 á 20; escaña, de 18 á 20; anís de 90 á 100; patatas, de 4 á 4 1/2 rs. arropa.

El azafran está aquí á 10 duros libra, y en Motilla y Campillo á 10 1/2.—S. O.

**BUBIERCA (Zaragoza) 16 de Diciembre.**

Lo mismo esta bodega que las de los pueblos inmediatos se ven frecuentemente visitadas por varios comerciantes de Zaragoza, Calatayud y otros puntos. La venta está adelantada; el día pasado se concertaron en esta partidas á 42 pesetas alquex (119 litros). La campaña no puede ir mejor, y todo hace esperar terminará presto y á satisfacción de estos cosecheros, que en verdad pueden mostrarse satisfechos del éxito que están alcanzando sus caldos.

Los sembrados están buenos por toda esta comarca.—M.

**ALCAÑIZ (Teruel) 17 de Diciembre.**

Al renovar mi suscripción á su utilísimo periódico creo oportuno darle algunas noticias de los principales productos de este país.

En primer lugar debo participarle que la aceituna ha mejorado notablemente con el buen mes de Noviembre que tuvimos; el fruto está robusto y de hermoso ver, por lo que dará mucho y buen caldo.

El aceite se cotiza en los molinos á 39 rs. los 13,86 litros, ó sea la arropa aragonesa, precios sin duda bajos para la buena clase que se está elaborando.

El vino se vende para el consumo, sin derechos, á 11 y 11,50 rs. cántara de 10 y pico litros.

Los sembrados van mejorando y los negocios en granos no ofrecen el interés de otros años.—Un suscriptor.

**DON BENITO (Badajoz) 17 de Diciembre.**

Los vinos de Extremadura van siendo conocidos en el mercado extranjero, y ya este año se han realizado para Francia importantes cantidades.

Por regla general los vinos de esta region acusan una fuerza alcohólica de 14 á 15 grados, y en varios pueblos son muy parecidos á los que se producen en Benicarló.

Estas clases, que son las primeras, alcanzan este año precios grandes, de 21 á 24 rs. la arropa.

También se elaboran vinos ligeros de 11 y 12 grados, cuyas clases se pegan actualmente á 18 rs. la arropa.

Las exigencias de los tenedores dificultan las ventas, y puedo asegurarle que aun cuenta esta region con una existencia respetable. Yo opino que como la cotización corriente en el día es desmedida y mayor que en otras comarcas de España, el cosechero se verá obligado á moderar un poco tan altas pretensiones y máxime al notar el retraimiento del comercio.—R.

**LA SECA (Valladolid) 17 de Diciembre.**

En vinos se nota algun movimiento; los blancos del año se cotizan á 16 reales el cántara y los de igual color de la cosecha de 1884 á 22 y 23.

El campo está bueno, por más que el tiempo es de hielos.

Nada más por hoy.—B. M.

**SANTA CRUZ DE MUDELA (Ciudad Real) 17 de Diciembre.**

En mi correspondencia publicada el sábado último se padeció un error de caja sin duda alguna; la venta que en aquella registraba se hizo á 25 reales la arropa por el vino tinto y no á 25 duros. Por más que todos los lectores de la CRÓNICA notarian el error citado, creo oportuno llamar sobre él la atención.

Los sembrados están hermosos, con una lozanía cual puede desear el agricultor más exigente. Todas las operaciones de la sementera han terminado.

Ha comenzado la recolección de acei-

tuna, que dará rendimiento bastante para que podamos calificar aquella de regular. Los precios de los aceites con tendencia á la baja.

Los vinos sostenidos á los mismos tipos que registré en mi carta anterior.

En cambio la cotización de los granos se resiente por efecto de la buena nacencia de los sembrados; tanto los candeales como las cebadas propenden a la baja.—M. R. G.

**GUMIEL DEL MERCADO (Búrgos) 17 de Diciembre.**

Se ha practicado el aforo del vino elaborado en la última cosecha y del existente en bodega de la anterior, resultando 39.000 cántaras por el primer concepto y otras 15.000 por el último, ó sea en junto 54.000 cántaras.

Desde que se practicó el indicado aforo se han exportado 3.000 cántaras de viejo y en su consecuencia restan disponibles 12.000.

De vino nuevo esta intacta la cosecha pues nada ha salido, excepto algun cubillo que se haya vendido para el consumo del pueblo.

El añejo se cotiza con firmeza á 22 y 22,50 rs. el cántara.

Hasta hace cinco días hemos disfrutado de un temporal templado y altamente benéfico para el campo, por cuyo motivo los sembrados presentan un aspecto inmejorable. Los granos no han tenido alteración en sus precios, pero comienza á iniciarse alguna tendencia á la baja, aún cuando todavía poco perceptible.

Desde hace cuatro noches hieba bastante y por esto se han suspendido las labores del campo, especialmente la poda del viñedo que ya habia comenzado, sobre todo en los terminos ó pagos apedreadas el último verano.—El correspondiente.

**OBANOS (Navarra) 16 de Diciembre.**

Poco de nuevo puedo comunicarle del negocio de vinos, por estar bastante encajado.

De vinos nuevos únicamente se han despachado hasta la fecha algunas cubas á 13 y 13,50 rs. el cántara de 11,77 litros.

De añejos (cosecha de 1884), se ha vendido hasta 24 rs. y hoy no se consigue un cántara á menos de 26 á 28 rs., pero es preciso advertir que los 13.000 cántaras que quedan son de primera clase todos. Los tenedores no muestran gran interés por desprenderse de dicha existencia, porque sin duda creen, y en mi concepto con fundamento, que han de mejorar todavía más los precios en vista de que la última vendimia ha dado por desgracia vinos que dejan muy mucho que desear.—N. O.

**TARANCON (Cuenca) 17 de Diciembre.**

Los vinos nuevos de esta bodega son muy solicitados á pesar de que se cotizan corrientemente de 23 á 24 rs. la arropa.

Verdad es que la clase es superior, debido al buen tiempo que hizo cuando la vendimia y al esmero de estos cosecheros en la elaboración y manipulación de sus caldos.

El negocio de cereales sigue completamente paralizado; no se hace nada.

Los sembrados hermosos de veras.

La aceituna ha madurado bien y la cosecha es regular.—Un suscriptor.

**ARGANDA (Madrid) 17 de Diciembre.**

La cosecha de vino ha sido corta á consecuencia de tres horribles pedriscos que sufrieron en el verano último nuestros viñedos. El rendimiento que ha dado los de este término es difícil apreciarle con exactitud, pero yo opino que fluctuará entre 50 y 60.000 arrobas, siendo así que en años ordinarios recolectamos 150.000.

La venta está animada teniendo en cuenta la existencia que encierra esta bodega; para Madrid, Segovia y otros puntos del interior se cotiza la arropa con suma firmeza de 23 á 24 rs.

De vino añejo queda muy poco y solo en manos de dos propietarios; así es que aun al precio de 30 rs. la arropa les cuesta desprenderse de tan valiosa existencia.

Los campos hermosos pues todo lo sembrado ha nacido admirablemente.

La cebada se cotiza á 30 rs. la fanega.—Un suscriptor.

**VITIGUDINO (Salamanca) 16 de Diciembre.**

El mercado celebrado hoy ha estado animado, observándose que la concurrencia aumenta de semana en semana.

La sementera se ha hecho en magnificas condiciones, cosa que según veo por la CRÓNICA ocurre en todas las demás comarcas de España. Esta buena situación de la próxima cosecha, algo ha de influir en los precios y ofertas de granos.

Aquí rigen los siguientes límites: trigo, de 31 á 33 rs. la fanega; centeno y cebada, de 28 á 30; algarrobas, de 33 á 34.

Los cerdos cebados se consiguen de 38 á 43 rs. la arropa, y los bueyes de labor de 1.500 á 2.000 rs. cabeza.—A. G.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.)

El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA

Y SIMIENTES

DE

L. Racaud é hijo, Horticultores

Zaragoza

Seis grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos. Cultivos especiales de grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseo y carreteras.

Viticultura americana «Riparia Silvestris» la más resistente á la filoxera.

Exportación por todos los puntos de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus ensayos. Remiten su catalogo franco por el correo á quien lo pida.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO

de

ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

PROPIETARIO

FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Cultivos en grande escala para la exportación.—Especialidades para la formación de Parques y Jardines.

Árboles frutales, de paseo y de adorno.—Arbustos de hoja permanente y caediza.—Coníferas.—Magnolias.—Camelias.—Azaleas.—Rhododendrons.—Palmeras.—Ficus.—Dracenas.—Begonias.—Musas.—Geranios, Heliotropos y toda clase de plantas de jardinería y de salón.

EUCALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas.

Cosección completa de ROSALES de primer orden, ingertos tallo alto, bajo, y francos.

VIDES para la elaboración de vino en grandes cantidades.

VIDES AMERICANAS, resistentes á la filoxera, procedentes de semilla de los Estados Unidos, de garantizada legitimidad.—Se venden también estaquillas de las mismas variedades.

Jacintos, Tulipis, Francesillas, Anémonas, Gladiolos, Peonias, Dahlias y muchas otras clases de cebollas y rizomas de flor.

Numerosa colección de CACTUS y demás plantas crasas.—RAMIÉH, planta textil muy recomendable y de gran porvenir en España.—Esparragos de Hland y de Argenteuil.—Transportes en trifa especial por todas las líneas ferreas de España.—Se remite el catalogo de este año, franco por el correo, á quien lo solicite.

CORRESPONDENCIA DE LA ADMINISTRACION

Don S. O. (Valverde del Júcar). Recibidas 12 pesetas por D. A. P.

» J. J. G. (Caudete).—Recibidas 12 pesetas.

» M. C. (Ocaña).—Recibidas 17,25.

» P. V. (Paniza).—Recibidas 23.

» R. G. (Muro).—Recibidas 23,25.

» J. B. (Villena).—Recibidas 33.

» P. J. C. (Cintruénigo).—Recibidas 28,83.

» A. I. S. (Ateca).—Recibidas 12.

» J. I. (Azcoitia).—Recibidas 12

Señor E. (Valladolid).—Recibidas 23.

Don R. C. (Viveros).—Recibidas 3.

» S. M. G. (Onteniente).—Recibidas 12.

» G. R. E. (Mérida).—Recibidas 6.

» J. Ll. (Arenas de Mar).—Recibidas 8.

» F. P. (Madrigal).—Recibidas 12.

» I. A. (Ibi).—Recibidas 3.

» M. R. G. (Santa Cruz de Mudela).—Recibidas 42.

» S. S. (Piérola).—Remitidos recibos.

Señor O. (Segovia).—Recibidas 6 pesetas.

» N. O. (Obanos).—Recibidas 6.

# Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBRES Liverpool (Inglaterra)

SUCURSAL Y DEPÓSITO:  
JULIUS G. NEVILLE  
PLAZA DE PALACIO 11  
BARCELONA

SUCURSAL:  
JULIUS G. NEVILLE  
PUERTA DEL SOL, NÚM. 6  
MADRID

Premios en todas las Exposiciones

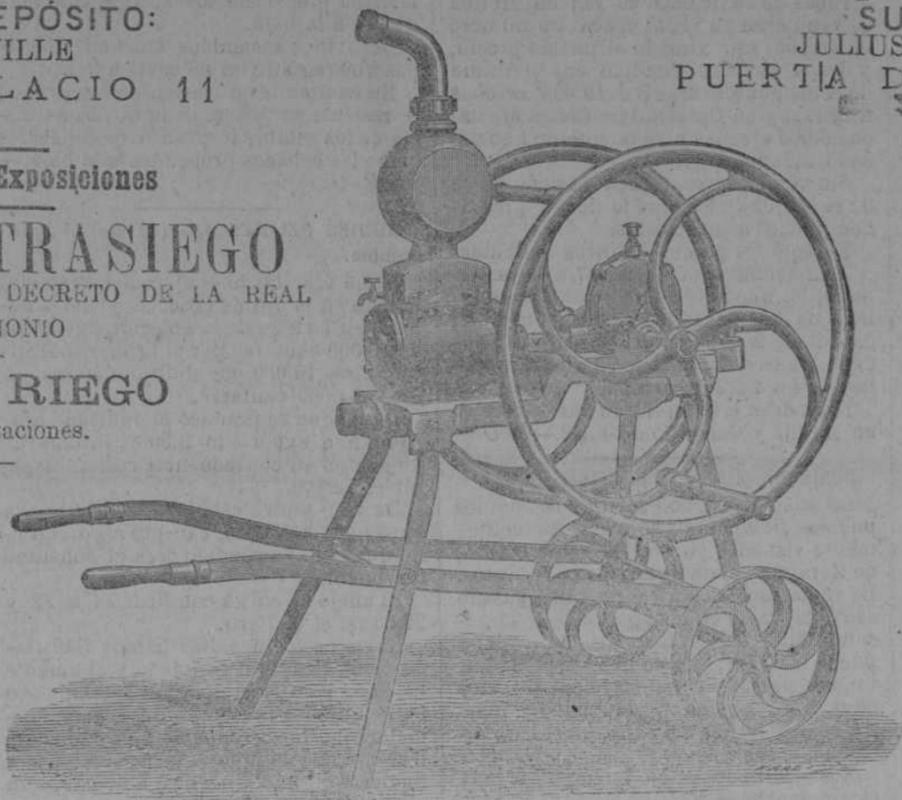
## BOMBAS DE TRASIEGO

PROVEEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL CASA Y PATRIMONIO

## BOMBAS DE RIEGO

para huertas y plantaciones.

- Arados de vapor y de mano.
- Locomóviles.
- Trilladoras. Con machacador de paja.
- Máquinas y Calderas de vapor de todas clases.
- Filtros de nueva construcción.



Prospectos-gratis

## PARA VINO Y ACEITE

### MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones completas de fábricas.

Los envíos de grandes piezas se hacen directamente de Liverpool al puerto mas cerca del destino. Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

Unico representante de los Sres. Davey Paeman y Compañía, Colchester, Constructores especialistas de máquinas de vapor y calderas.—Premiado con medalla de oro en las Exposiciones Internacionales de Londres, Calcuta y otras

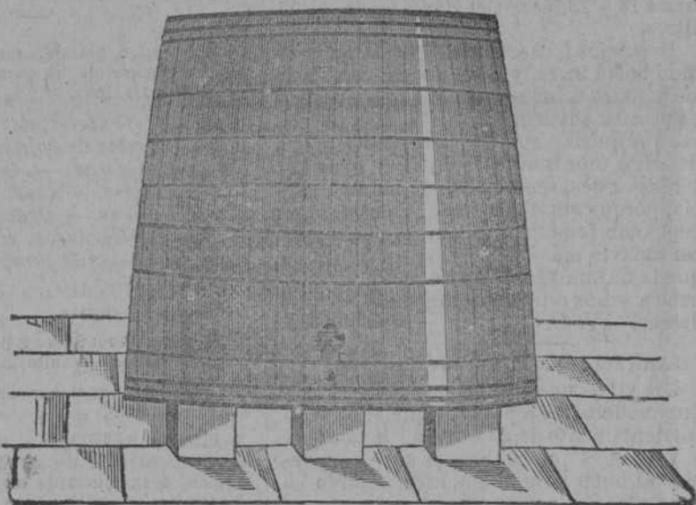
## AGUSTIN BAY

### 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 coste, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y baratura, son el enemigo mortal de las tijeras, y buena prueba de ello es la aceptación tan general que han te-



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

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

- Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Vicer.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretonas.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Calzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Jativa.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Murc.—Múrcia.—Mortileja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pezuela de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Vadepañas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcarde.—Villagarcía.—Villagordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

## FERRRANO Y PÍ

CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSIT—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 piperío para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

## CALENDARIO AMERICANO PARA 1886, ó sea Calendario español

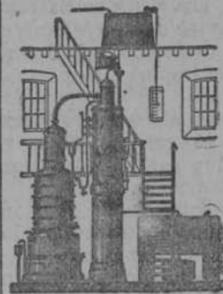
hecho en forma del americano. Con una indicación de los trabajos que deben practicar cada mes los jardineros y hortelanos: Preceptos higiénicos, el Calendario del Cazador, del Gastronomo y el Vinicola; Charadas, Adivinanzas, Cantares, Seguidillas, Proverbios, Refranes, Historietas, Anécdotas, etc., etc., y al respaldo de cada día van las indicaciones de todos los santos y fiestas de toda España.—Mejora de estos para 1886: Además de que en cada mes van indicados los preceptos higiénicos, el Calendario del Cazador, del Gastronomo, y el Vinicola, lleva este año de 1886 Biografías, Iconografía, Mitología y Recetas útiles.—Tamaño ordinario 68 milim. por 108 el bloc, y Gigantesco 230 milim. por 150 el bloc.—Magníficos cromos litografiados.—Precios: desde 50 cent. de peseta hasta 4,50 pesetas.

Se hallará de venta en la Librería editorial de D. Carlos Bailly-Bailliere, plaza de Santa Ana, núm. 40, Madrid.

## CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

2 MEDALLAS DE ORO, Paris, 1878  
DIPLOMA DE HONOR, Amsterdam, 1885



### ALAMBIQUES CALDERAS APARATOS

de destilación y rectificación  
Y TODA CLASE DE CALDERERÍA de cobre y hierro

## MAQUINAS AGRÍCOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida á las extranjeras por su estrema sencillez, ligereza y solidez.  
BOLDADORA. La de mayor aceptación en el país.  
CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á  
Elizalde y C.<sup>a</sup> — Búrgos.

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO VIII DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación en España. Cuatrocientos corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España, y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotizaciones de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios económicos. Precios de la suscripción: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero.