

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 os 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 IX.

Sábado 10 de Abril de 1886.

NUM. 863

TRASIEGO DE LOS VINOS (1)

(Conclusion.)

IV.

Trasvase á la cueva.

Seperado todo el vino de la madre, y ya en reposo por espacio de algunos dias, durante los cuales, se ha completado su clarificación, procede entonces su venta ó su conservación para expendirlo en época más lejana.

Pero si el que contenga alguna de las vasijas no presentare la limpidez que se apetece, debe afinarse artificialmente su color antes del segundo trasiego, por medio del *aclaro*.

De las muchas sustancias que para este objeto se conocen, merece nuestra preferencia la albumina ó claras de huevo, por su manera más rápida de obrar, por su bondad y baratura, y por dejar menos pozos ó desperdicios de vino. No sin fundamento se dice:

Para tu vino aclarar,
solo el huevo has de emplear.

Conseguida por el reposo ó por el *aclaro* la más completa limpidez del vino, se hace indispensable separarle nuevamente de las impurezas y sustancias que ha depositado en el fondo, porque pudieran alterarle y tornarle turbio ó colorado, produciendo en él nuevas y dañosas fermentaciones.

Este trasiego tiene además el objeto de poner el vino en los vasos en que definitivamente ha de permanecer hasta su venta. Dichos vasos pueden ser de madera, llamados pipas ó toneles, ó tinajas colocadas en un local subterráneo, fresco y oscuro, denominado *cueva*. Este último medio de conservación es el generalmente seguido por los cosecheros de Castilla, y en concepto nuestro el más útil y conveniente, siempre que los vinos se hayan de expender durante el primer año, y no se trate de guardarlos por cierto número de ellos. De este modo se consigue preservarlos de la luz y del calor, durante los meses de verano, pues dichos agentes ejercen una influencia desfavorable en las propiedades del vino ya hecho, enturbiándole y promoviendo la fermentación anormal ó extemporánea. De aquí la máxima

Guarda tu vino el estio
en local oscuro y frio.

Sin embargo, poniendo en vasijas herméticamente cerradas los que se destinan para su añejamiento, pueden llevarse á su mayor grado de perfección, si bien con pérdida de su color, exponiéndolos á una elevada temperatura, como se ve por los que se colocan á sufrir los rayos del sol, y los conservados en pipas ó toneles.

La construcción de las cuevas es subterránea, generalmente debajo de la bodega, ó del cuerpo de la casa, formadas de fábrica de cal y ladrillo, ó más generalmente sin ella, según lo permita la consistencia del terreno, en forma de bóveda, con huecos en sus costados, llamados *silos* para la colocación de las tina-

jas. Estas suelen ser de cabida de 10 á 20 hectólitos, bien empegadas y limpias con repetidas aguas antes de llenarlas y despues de vaciadas.

El trasiego á dichas vasijas puede efectuarse desde las mismas tinajas de fermentación, como nosotros le practica mos, ó desde aquellas en que se depositó el vino trasogado en la bodega. En un caso y otro se hacen por medio de mangas de lona ó de goma, ó tuberías de hoja de lata, ó valiéndose de pellejos. Las primeras se utilizan en el caso de hallarse la cueva próxima á la bodega ó cochedero, y con declive bastante para dirigirlo de unos recipientes á los otros, ajustando los tubos ó los embudos á la canilla del de fermentación y terminando en el de conservación, ó bien se eleva con la bomba moderna de trasiego.

Sea cualquiera el medio que se utilice debe procurarse airear el vino lo menos posible, porque el oxígeno que tan favorable influencia ejerce durante la fermentación de los mostos, su presencia constante en los vinos ya hechos, es perjudicialísima

El aire en el vino hecho
no le hace buen provecho.

Su contacto con el vino es la causa primordial de la acetificación de aquel, y de otras alteraciones, pues obrando sobre el alcohol, este le absorbe para transformarse primero en aldehido, y despues en ácido acético ó vinagre.

Esto debe tenerse muy en cuenta para conservar las vasijas bien cerradas, con buenos tapadores, y tenerlas siempre llenas, evitando el vacío entre el líquido y la boca, porque

Vasija que no esté bien llena,
hará vinagre la bebida buena.

Llenas ya las vasijas de la cueva, fregadas exteriormente, y bien limpio y regado el piso, se azufra aquella con pajuelas, colocadas y encendidas en diversos puntos de ella, con el fin de desalojar el aire atmosférico que ha estado en comunicación continua con el vino durante el trasiego, y depurar todos los miasmas perjudiciales adheridos á las paredes.

Cerrada la puerta del local, permanecerá el vino en completo reposo, interrumpido únicamente por el bodeguero para vigilar su marcha, ó por la venta del mismo.

Y para cuando llegue este último caso nos hemos de permitir dar á los cosecheros, por vía de despedida, el siguiente consejo, hijo de nuestra propia experiencia, y que nosotros no hemos seguido con grave detrimento de nuestros intereses.

Para dormir descuidado,
no des tu vino fiado.

Y. G. F.

La Torre (Toledo) 18 de Marzo de 1886.

UN VIEJO AGRICULTOR
Á LOS CULTIVADORES DE CEREALES

El cultivo cereal no puede sostenerse en su actual estado en España,

El centro de la Península ibérica, ó

sean las cuencas de los rios Duero, Tajo y Guadiana, es la parte en que sus terrenos están dedicados, casi en totalidad, al cultivo cereal, y á los labradores que á él se dedican dirigimos estas observaciones.

Los progresos de las ciencias, aplicados á las industrias y al comercio, han creado y difundido en todas las clases sociales necesidades que hace un siglo eran desconocidas, y hoy hasta las más modestas las conocen y aspiran á disfrutar de una buena parte de ellas; justa es la aspiración, pero el alcanzar su disfrute exige recursos que no se obtienen por las clases obreras, sino por el trabajo ordenado y productivo, así que el operario ha de estudiar el modo de emplear sus fuerzas con mayor resultado de efecto útil en aquello á que se dedica, dándole más valor y aumento de los productos y de la riqueza pública; por ella se establecerán fabricas en que el obrero hallará ocupación y salario que le permita satisfacer las necesidades que se ha creado.

Lo expuesto basta para que esta clase se persuada de que debe adquirir algunos conocimientos que la faciliten el trabajo, dándole mayor valor. Apliquemos las ideas expuestas á la agricultura de las cuencas referidas.

La agricultura proporciona la mayor parte de las primeras materias que emplean las fabricas y las que sirven para la alimentación; hoy se encuentra en dichas cuencas, sino estacionada, descuidada en el progreso necesario para evitar que su producción cereal y pecuaria, inferior en calidad y más cara que la de otros países, vengán á competir con ventaja, á pesar de los derechos que satisfacen á su introducción. Ni el aumento de estos, ni las rebajas de impuestos y de transportes serán bastantes á evitar la introducción, porque en los países de que proceden tienen superiores tierras y cuantas pudiera labrar toda la población agrícola europea, con renta insignificante, sin impuestos, con transportes baratos, cultivadas por habitantes laboriosos é inteligentes, con instrumentos perfeccionados que reducen á la mitad el tiempo y los esfuerzos materiales que exigen las labores tal como se practican por nosotros. Estas ventajas destruyen las indicadas que pudieran obtenerse por sacrificios del Erario y las compañías de ferro-carriles, y hay que resolver el problema de evitar la ruina del cultivo cereal, por el estudio de los recursos y del tiempo, modificando y abandonando prácticas que, si bien no tienen en parte su razón de ser, no son bastantes para alcanzar los resultados á que debe aspirarse.

Hemos dicho que toda modificación de las prácticas usuales exige tiempo, y como nos ha sorprendido la depreciación á que han llegado los productos de nuestra agricultura, tratamos de indicar lo que se nos alcanza para acercarnos á las mejoras, interin adoptamos reformas radicales, que eviten la competencia de los productos extranjeros en nuestros mercados; buscamos una trégu para vencer

los obstáculos materiales y de recursos que se presentan. La lucha se emprende en condiciones desventajosas, con terrenos esquilimados, clima desigual, seco con frecuencia, escasez de recursos, excesivamente recargado de impuestos, poco poblado, con prácticas de labores muy arraigadas que exigen por lo menos reformas, y el personal obrero con necesidades que se ha creado superiores á los medios que puede darle la labranza, con dificultades difíciles de vencer en totalidad, y desconfiamos del éxito de nuestras ideas; pero haremos el ensayo y otros con más conocimientos podrán llegar á la meta que nos sirve de guía. Decimos al principio que sin variar, por el momento, la labor de las tierras y sembrados pueden alcanzarse economías de tiempo y de gastos con pequeños desembolsos. Estos deben limitarse, por el pronto, á la adopción de la segadora de Elizalde, por labradores que se asocien ó por los ayuntamientos como lo han hecho en pueblos de la provincia de Burgos, y la veldadora perfeccionada de dicho señor. La segadora, convienen cuantos la han empleado, en que economiza más del coste y tiempo, respecto á la hoz y guadaña; estas dos economías constituyen la de 60 á 65 céntimos de peseta por fanega de trigo en la recolección y la veldadora, bien dirigida, puede emplearse noche y día y economiza de 40 á 50 céntimos por fanega y la mitad ó dos tercios del tiempo que en general exige el buen viento de vielda.

(Se concluirá.)

NOTICIAS

La asociación de agricultores va á introducir en España una novedad importantísima para la propaganda de la instrucción agraria, cual en las misiones agronómicas, que lleven hasta los últimos rincones de la Península útiles enseñanzas prácticas, que son las que más directa y fácilmente convencen á los labradores de la utilidad de las reformas.

Las expediciones de vinos por la bahía de Cadiz siguen animadas. A las fuertes cantidades que registramos en nuestra última revista como exportadas por aquel punto, tenemos que agregar hoy las siguientes: 16 botas, 6 octavas y 600 cajas, para Buenos Aires; 126 botas, una cuarta y 1.559 cajas, para Montevideo; 2 botas, una media y 50 cajas, para Rio Janeiro; 79 botas y 100 cajas, para Tanger; 48 botas para Génova; 25 botas, una media y 27 cajas, para Gibraltar y, por último, 40 botas, una media, 4 cuartas y 20 cajas, para Marsella.

La revista inglesa *Wine Trade Review*, contiene algunas noticias de interés acerca de los vinos de Australia, tomadas de un discurso de Mr. Combes, relativas á los progresos de la Nueva Gales del Sur. Según él, la viticultura progresa de tal suerte, que llegará á ser una de las principales industrias de la colonia. Ya en la Exposición francesa de 1878, en la de Burdeos de 1882 y en la de

(1) Véase el número anterior.

Amsterdam, ocuparon buen lugar sus caldos. La vid se naturalizó en la Nueva Gales del Sur el año 1825, y en 1831 Mr. Ruby llevó de Europa sarmientos escogidos de Francia y Alemania. Sir Mac Arthur ha empleado mucho tiempo y dinero para introducir las mejores variedades de vid, y los viñedos de Camden han adquirido merecida fama. También se fabrican excelentes caldos con la uva de las extensas plantaciones hechas en el distrito de Huerter-River y en Albury, sobre el Munay. De ahí que Mr. Combes lamenta la ignorancia de los ingleses respecto de los vinos de sus colonias, y expone la esperanza de que vayan sustituyéndose los vinos artificiales y los vinos europeos muy alcoholizados, con los vinos elaborados en las dependencias coloniales de la Gran Bretaña.

La cosecha de fresa en Valencia ofrece en el presente año excelente aspecto, habiendo comenzado la exportación para el extranjero y varias capitales de España.

El eminente ingeniero de la armada D. Andrés A. Comermaon, ha sido nombrado presidente de la Junta técnica de la Exposición universal de Barcelona.

Las existencias de safrán en Teruel son grandes, estimándose en unas 50.000 libras, y en cambio la demanda de dicho artículo es casi nula; se cotizan con tendencia a la baja, de 130 á 140 reales la libra.

El día 12 del actual se reunirá en Valencia la asamblea regional agrícola, organizada bajo los auspicios de la Sociedad de Agricultura de aquella capital.

Dicha asamblea solo celebrará seis sesiones.

En el campo de Pradilla, jurisdicción de Tudela, ha aparecido en algunas viñas un insecto que se cree sea el cuquillo.

Parece que se van á tomar algunas medidas para combatirlo.

Del *Daily-Post*, de Liverpool, del 29 de Marzo, entresacamos la siguiente noticia:

«El acreditado vapor *Frutero Naranja*, perteneciente á los Sres. Goodyear y compañía, llegó aquí el sábado desde Valencia, con completo cargo de cajas de naranjas; ha empleado en la travesía seis días y medio, cuyo viaje ha sido el más corto de todos los hechos por los vapores frutereros en esta temporada.»

Parece que recorre algunas comarcas andaluzas un titulado ingeniero francés que explota á los labradores, anunciándoles ricas minas en sus fincas.

Por inmediasiones del pueblo de Cañar (Granada) merodea hace algunos días una manada de lobos, que ha llegado algunos días á asaltar las casas de las afueras.

En un corral ocupado por ovejas realizaron una matanza de 53 cabezas, acometiendo luego al profesor de instrucción pública, que pudo salvarse encaramándose en un árbol.

El estado de los viñedos de Málaga, libres de la filoxera, es superior, según nos escriben de aquella comarca. La brotación se ha hecho en excelentes condiciones y la cosecha se anuncia muy buena. En la hacienda «Perla de las campanillas» se ven plantas de dos hojas ó brotes que cuentan hasta catorce racimos.

La exportación de vinos por la estación de Port-Bou, ha aumentado en la última semana, elevándose las expediciones desde el 28 de Marzo al 3 del presente mes á 1.490.190 kilogramos, de los que 631.703 han ido á Certe, 75.750 á

Burdeos, 65.670 á París, los 717.067 restantes á otros pueblos de la vecina península.

Según ha manifestado al gobierno el vice consul de España en Tolosa, se ha presentado la filoxera en algunos distritos de aquella region.

Hé aquí los precios que rigen para los aceites en los mercados que se citan:

Málaga, á 34,50 rs. la arroba en puertas y 36 en bodega; Antequera, á 44 con derechos.

Córdoba, de 31 á 32 en los molinos y á 48 y 52 en la ciudad; Baena, de 30 á 31; Adamuz, á 33.

Sevilla, de 37 á 37,25 rs. la arroba.

Andujar (Jaen), de 32,50 á 33 reales la arroba; Ubeda, á 32.

Huelva, á 42 rs. la arroba.

Montijo (Badajoz), á 36 rs. la arroba; Almedralejo, á 40.

Villanueva de la Sierra (Cáceres), á 42 reales la arroba en los lagares; Plasencia, de 58 á 62 cántaro.

Valencia, á 49 rs. los 10 kilos el superior del país, de 34 á 40 el de Tortosa y de 34 á 34,50 el andaluz; Mogente, de 46 á 48 rs. la arroba en los molinos; Montaverner, á 44 rs. la arroba por las primeras clases del valle de Albaida y de 36 á 40 por los de la ría del Ebro; Pedralva, á 48 el de Tortosa y de 48 á 52 el del país.

La recaudación de aduanas en la Península y Baleares en Marzo último ascendió á 11.610.973 pesetas, cifra que representa un aumento respecto á la de igual mes del año anterior de 741.360 pesetas.

Han ofrecido alza en sus rendimientos las provincias de Alicante, Barcelona, Cáceres, Gerona, Granada, Guipúzcoa, Huelva, Huesca, Lugo, Málaga, Navarra, Orense, Oviedo, Pontevedra, Salamanca, Sevilla, Tarragona, Valencia y Vizcaya.

La provincia de mayor recaudación fué, como siempre, la de Barcelona (2.522.537 pesetas); en segundo lugar figura la de Guipúzcoa (1.735.870) y después la de Valencia (1.102.328).

La de menores rendimientos fué la de Orense, cuyos ingresos sólo ascienden á 301 pesetas.

Los tratantes de Palazuelo de Vedija han hecho fuertes compras de ganado de cerda para la recria en el último mercado de Villafranca del Bierzo (Leon).

En la sesión celebrada por la Cámara de los diputados de Francia, el día 5 del corriente mes, el diputado por el Herault, departamento del Mediodía, M. Salis, presentó una proposición de ley contra la fabricación y venta de sustancias y materias colorantes destinadas á la coloración artificial de los vinos.

La filoxera acaba de ser reconocida en algunos viñedos de Geelong (Australia).

En la estación de Bilbao se cotizan los vinos como sigue: Aragón, de 26 á 32 rs. la cántara; Rioja, de 20 á 48 según clase y cosecha; Mancha, de 26 á 28; blanco de Castilla, á 26.

En el muelle de la capital de Vizcaya se negocia el vino tino de Alicante de 30 á 34 rs. la cántara y el blanco de Sevilla de 20 á 24.

Según hace notar un colega, el ganado de cerda degenera en Cataluña, de suerte que va perdiendo todas las condiciones de buena que tenía.

Dos clases hay en nuestro Principado y son el blanco y negro, conocido por el *pigó*, y el negro.

El primero, oriundo del campo de Tarragona y comarcas de Urgel, de mucho hueso, necesita á veces dos años para llegar á su completo desarrollo; el se-

gundo, que se cria en el llano de Barcelona, comarcas de Vich, Gerona y frontera de Francia, está hoy sujeta á una especie de enfermedad que le quita el apetito y le impide engordar, debiendo sacrificarse á principio de la matanza, haciendo inútiles los sacrificios del ganadero que se dedica á semejante cria.

Para sustituir á nuestros cerdos se ha acudido á Marsella, en cuya comarca se cria la raza blanca que en poco tiempo crece extraordinariamente y engorda de un modo fabuloso sin perder nunca el apetito.

Ya el año pasado vinieron de allá cochinitos que engordados aquí dieron los más felices resultados, pero ahora se ha ensayado su cria por los hortelanos de los alrededores de Barcelona, los cuales se han provisto de marranas de cria y pronto Cataluña sustituirá con otro mejor el defectuoso ganado de cerda marcellés, y contará su suelo con una riqueza más, pues en vista de los malos rendimientos que daba la cria de semejante ganado, estaba poco menos que abandonada por nuestros agricultores, y nuestro mercado se proveía de cerdos en Francia, Mallorca, Extremadura, Andalucía é Italia.

Dice el *New York Herald* que un inmenso genio se reúne estos días en los muelles de Calvells, en el distrito de Bunker Hill, para presenciar una vista preciosa é inusitada. El vapor español *Pedro*, capitán Echevarría, llegó ayer tarde procedente de Matanzas, con un cargamento de azúcar, después de una travesía terrible de doce días. Todos sus aparejos están cubiertos de hielo y toda la parte de sus proas es también una masa de nieve y hielo.

Salió de Matanzas el 17 de Febrero, arribando á Norfolk el 23 para recibir carbon, saliendo de este punto el mismo día para Boston. La navegación era muy penosa, creyéndose á tiempo que el buque se iría á pique. Los mares rompían sobre ella y la espuma se volvía nieve en cuanto daba contra el buque. La tripulación, en su mayoría vascongados, se encontraban casi helados, viéndose obligados á dejar el casillo y dormir sobre las calderas del vapor. Los botalones y parte de las cintas fueron llevados por la mar. Un fotógrafo emprendedor ha tomado vistas del buque.

La producción general de tabaco se calcula en 190.000.000 de kilogramos en Asia, 140.000.000 en Europa, 124.000.000 en América, 12.000.000 en Africa y 500.000 en Australia, lo que dá un total de 466.500.000 kilogramos.

Los países en que el consumo tiene más importancia son; Bélgica, Holanda, Alemania, Austria, Noruega, Dinamarca, Hungría y Rusia.

DATOS PRACTICOS SOBRE EL CULTIVO DE LA REMOLACHA.

El entendido agricultor y comerciante en plantas y semillas Mr. Vilmorin, ha comunicado á la Sociedad Nacional de Agricultura de Francia algunas noticias sobre el cultivo de la remolacha de azúcar en los campos de Verrieres en 1885. El último verano ha sido excepcionalmente seco en las inmediaciones de París; no ha podido ser mayor en los sesenta y ocho días que mediaron desde el 18 de Junio al 26 de Agosto. Gracias á la profundidad del suelo y á su buena preparación, las remolachas han sufrido la falta de agua, y los rendimientos han sido muy buenos, tanto en cantidad de raíces como en azúcar. La variedad llamada *vilmorin*, mejorada, produjo 8.500 kilogramos de azúcar por hectárea, que corresponden á 50.000 kilogramos de remolacha, con una riqueza sacarina de 18 por 100.

Las variedades de riqueza mediana, pero de rendimiento más elevado, han suministrado cantidades de azúcar más considerables; así es, que la *brabante* ha producido 9.850 kilogramos, y la *de cuello-rosa*, 9.500.

Estas diferentes cifras se refieren á las remolachas deshojadas, sin cortarles el cuello; pero las que sufrieron la última operación antes de llevarlas á la fábrica, el peso en azúcar fué más reducido, cerca de un quinto menos; no pasando de 6.500, 7.500 y 8.500 kilogramos. Con semejantes rendimientos, el cultivo de la remolacha todavía sería bastante remunerado.

En países como el nuestro, especialmente en los meridionales, en que siempre escasea el agua para el riego, es muy conveniente plantar siempre la remolacha en tierra de mucho fondo, darle labores profundas, y con binas ligeras y entrecavadas, para que se interrumpa la continuidad entre el suelo sentado y la superficie movida, á fin de disminuir la evaporación.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

SEÑOR DIRECTOR DE LA CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MÁLAGA 6 de Abril.

Con las fuertes compras de aceites que han hecho algunas casas de la plaza, se han reanimado algun tanto dichos negocios en puertas, pero esto será pasajero porque seguimos sin demanda del extranjero, que es lo que importa.

Por la causa indicada el aceite se ha pagado en puertas á 34,50 rs. la arroba, tipo que revela una mejora de cincuenta céntimos. En bodega continúa cotizándose á 36 rs.

Ayer entraron 403 corambres con 2.408 arrobas.

El campo sigue prometiendo mucho, por lo que los precios de los cereales tienden á descender, ó cuando menos están flojos; el trigo de primera se consigue á 48 y 49, siendo ya raras las partidas que alcanzan el límite de 50 rs.; el trigo de segunda, de 46 á 47, y el de tercera, de 43 á 45; la cebada del país y la navegada, de 24 á 26 y 22 á 23, respectivamente; el maíz, de 40 á 42; los yeros, á estos últimos tipos; los garbanzos, de 130 á 140, 110 á 120 y 80 á 90, según las clases; las habas tarragonesas, de 45 á 46; las mazaganas, de 36 á 38 y las menudas, de 42 á 44.

Las harinas de primera están de 20 á 21 rs. la arroba y las de segunda, de 17 á 18.

El mercado de pasas completamente encalmado, sin que pueda registrarse ni una sola operación de importancia. He aquí los precios que rigen para dicho artículo: lecho corriente, de 30 á 32 rs. la caja; mejor que corriente, de 44 á 45 para América y 44 á 50 para Europa; grano, de 32 á 33.

El vino Málaga seco, clase corriente, se cotiza de 34 á 36 rs. la arroba; el arropado, de 33 á 34; el blanco dulce, de 34 á 38, y el lágrima, á 70.—*El correspondiente*.

CÓRDOBA 7 de Abril.

En este mercado se ha iniciado un movimiento de baja en los precios de los granos, lo cual es hijo de lo buena que promete ser la próxima cosecha. El trigo se ha cotizado de 39 á 44 rs. la fanega según la calidad; la cebada, de 23 á 28; escanda, á 24; maíz, de 41 á 42; habas mazaganas, á 34; idem chicas morunas, á 36.

La venta de aceites está encalmada; en los molinos se paga de 31 á 32 reales la arroba y en la ciudad de 48 á 52. En los molinos de Baena está de 30 á 31.

Las harinas se cotizan: primera Castilla, flor, de 18,50 á 20,50; id. del país, á 16,50; de tercera id., á 16.—*El correspondiente*.

SANTANDER 4 de Abril.

Mercado de harinas.—¿Qué podremos decir ya sobre este renglon que no lo hayamos repetido cien veces?

Los días, las semanas y los meses se suceden con la rapidez que es consiguiente, sin que su situación mejore, y si allá en Ultramar, el producto americano nos hace la más ruda competencia, estamos acá en peligro de que nos acontezca otro tanto con el del extranjero, de donde se reciben frecuentemente muestras de clases superiores, y á precios

bastante equitativos, los que, si bien a nosotros no nos hacen todavía cuenta, porque somos, digámoslo así, depositarios ó guardadores de las elaboraciones de Castilla, en cambio convienen para otros puntos, cual lo prueba el haber pasado por aquí recientemente 880 sacos destinados a Huelva, en un vapor procedente de Hamburgo, sucediendo lo propio demasiado á menudo con puertos aún más vecinos que aquel del nuestro, de suerte que se encuentran en riesgo de desaparecer, por las razones aducidas, hasta nuestros trasportes de cabotaje. Y á todo esto, los trigos en Campos por las nubes.

Zarpó el vapor *Alava* con 2.841 bultos, que darán 1.255 de cinco cargadores, en Puerto-Rico.

200 de un cargador, en la Habana.
368 de dos cargadores, en Matanzas.
150 de un cargador, en Santiago.

868 de tres cargadores, en Cienfuegos. Supónense todos remitidos por fabricantes, á excepción de unos 800, 500 de los cuales sospechamos sean de la marca *Besaya*, cuyo coste no habrá excedido de 15 1/2 rs. la arroba, mediante á que este es el tipo, considerado en la actualidad como el más corriente.

Y se enviaron: 3.747 sacos para la Península, y 2.841 id. para América.—*El correspondiente*.

FLORES DE AVILA 6 de Abril.

El campo está en general bueno; pero con el persistente temporal de lluvias se encuentran retrasados todos los trabajos, sin que se haya podido hacer en gran parte la siembra de primavera, es decir, de garbanzos, guisantes, muelas, etcétera, etc.

En el último mercado se han cotizado los granos á los siguientes precios: trigo, de 36 á 37 rs. la fanega; cebada, de 28 á 30; centeno, de 28 á 29; algarrobas, de 27 á 28; garbanzos, de 100 á 180, según la calidad.

La demanda de trigos estuvo bastante floja, por lo que los precios cerraron con ninguna firmeza.—*El correspondiente*.

ALBA DE TORMES (Salamanca) 7 de Abril.

Los labradores ya principiaban á quejarse de las abundantes lluvias, porque según ellos, á más de impedir la siembra de garbanzos, perjudicaban ya á los campos bajos.

El temporal ha cedido y es de creer que con la fuerza que tiene á esta fecha el sol, desaparezca pronto el peligro que temen nuestros labradores.

El campo, en mi pobre opinión, está magnífico y considero poco menos que asegurada una buena cosecha de cereales.

Los pastos abundan y al ganado se le ve mejorar de día en día.

En el mercado celebrado anteayer en esta plaza se detalló el trigo de 38 á 40 reales la fanega; la cebada, á 32; el centeno, de 30 á 32; la avena, á 20; las algarrobas, á 28 y los garbanzos de 100 á 120.—*M. G.*

ALFARO (Rioja) 8 de Abril.

Por lo que toca á esta localidad, tengo la satisfacción de participar que el campo presenta un aspecto magnífico, y toda clase de plantas se encuentran en muy buen estado y bastante adelantadas en su vegetación. ¡Lastima que se hallen tan expuestas á un sinnúmero de reveses, de aquí hasta la época de la recolección!

La extracción de todo género de frutos se verifica muy despacio. Existencias de aceite y de cereales tenemos en abundancia y no puedo precisar á Vd. el número de ellas ni aun aproximadamente. Respecto á las de vinos me parece habrá unas 60.000 cántaras todas de la última cosecha. Se cotiza este caldo en la actualidad, á 20, 21 y 22 y algunas pequeñas partidas se han vendido á 24 rs. cántara de 16,06 litros. También en el mes próximo anterior se vendió para las provincias Vascongadas una partida de 1.000 cántaras á 23 rs. Mi opinión es la de que en el verano próximo acudirán á esta población, así como á las que tenemos contiguas de Navarra, á solicitar con empeño nuestros caldos, todos los compradores de la parte de la Rioja y de Vizcaya, en donde tan escasas y de malas condiciones tienen las existencias de vino. No espero nos las busquen tanto para Francia, no porque la calidad de nuestros vinos sea tan defectuosa, sino porque quizás no podrán pagarlo al alto precio á que lo llevaban para los primeros puntos que menciono á Vd. Como el

terreno donde en esta ciudad se halla enclavado el viñedo es seco y escaso, de aquí que hasta ahora no nos haya hecho gran daño el mildiu, y los vinos se conservan en muy buen estado, tanto que los temores que abrigué de recién elaborado el mosto, creyendo que podría descomponerse y agriarse el vino así que viniesen los calores de verano, han desaparecido, porque dicho líquido va mejorando en las vasijas, en vez de ir perdiendo en cualidades.—*J. M.*

DICASTILLO (Navarra) 8 de Abril.

Abriamos el último convencimiento de que el negocio de vinos ha de ir mejorando según vaya entrando el verano, y que no ha de ser menor la estima de los caldos este año que la del último de 1885. Son poquitas las existencias que cuenta esta bodega aunque la exportación es casi nula hasta la fecha. Las clases sin llegar á las que tanta fama han dado á esta comarca de la Solana no son tampoco tan despreciables.

Así que termine el análisis de algunos vinos, sacaré su promedio y se lo comunicaré á la CRONICA para conocimiento de los exportadores.

La demanda de trigo está limitada á satisfacer las necesidades del consumo, del país y el comercio de la fabrica harinera de los Sres. Menendez y Compañía, de Estella.

Seguimos atrasados de labores por haberlo impedido la persistencia de las lluvias.

Tengo que registrar una conquista obtenida por el inteligente industrial señor Elizalde.

Su máquina de segar perfeccionada recientemente con arreglo á las necesidades del suelo y de las subdivisiones parcelarias de la propiedad, ha dado unos resultados sorprendentes, y muchos labradores de esos que pertenecen á la agricultura militante ó sea prácticos, se disponen á enriquecer su material agrícola con el nuevo artefacto.

Se vende el cántaro de vino á 12 rs. El robo de trigo á 20,50 rs. El de cebada, á 14 rs.—*J. P. A.*

CALACEITE (Teruel) 7 de Abril.

En mi poder su atenta de 28 de Marzo último, cuya contestación no me ha sido posible por las ocupaciones referentes al 4 del actual, siempre injustamente privilegiadas por nuestro ánimo, á pesar del hecho que tal ocupación fundamentalmente causa en las *paganas* comarcas rurales, siempre desheredadas de merecidos beneficios y siempre vejadas y despreciadas por toda clase de gobiernos, que solo de ellas se acuerdan en lo referente á tributación; teniendo al propio tiempo en el más profundo olvido las múltiples necesidades que les aquejan y que solo se recuerdan y prometen su curación durante el período electoral, para que á su terminación vuelvan á olvidarse y seguir causando la latente y eterna agonía del cándido contribuyente.

Contesto, pues, á su grata citada, debiendo manifestarle no tengo inconveniente en comunicar á Vd. cuantas noticias pueda, referentes á cultivo, precios de productos y demás que pueda interesar á este país é insertarse en su ilustrado periódico, si bien haré presente que no siempre mis muchas é indispensables ocupaciones me permitirán darlas con la frecuencia y extensión que yo quisiera hacerlo.

Afortunadamente hoy contamos con toda la necesaria humedad en la tierra para la práctica de toda clase de operaciones de cultivo en las mejores condiciones, cosa no muy frecuente en esta país, castigado ordinariamente por escasez de lluvias, y aun arruinado á consecuencia de las prolongadas y pertinaces sequías que ha sufrido. Repito se concluye ya de alzar ó dar la primera labor de arado á las tierras de toda clase; se está terminando la poda de las viñas, se hace simultáneamente su cava y la de los olivos, y creemos se terminarán todos los trabajos antes de que la capa laborable carezca de la conveniente humedad.

La falta de brazos, no obstante, nos ha obligado á interrumpir la recolección de la oliva por algunos días para acudir á aquellas precisas operaciones de cultivo, y así es, que las olivas seguirán ocupando á nuestros vecinos por todo el mes actual, y algunos buena parte de Mayo. La fanega de oliva (33,50 litros próximamente), solo ha llegado á alcanzar el precio de 3,50 pesetas que tiene hoy, ó sea unas 10,50 pesetas hectólitro, valor

infimo, como Vd. vé, y que únicamente ha podido ser compensado con la abundancia de cosecha, que se elevará á unos *cien mil hectólitros* en este término municipal. Sus aceites se venden hoy á 8,50 pesetas arroba el ordinario y 10,50 á 11 pesetas el fino, ó sea respectivamente á unas 60 pesetas hectólitro el primero y 74 pesetas el segundo.

Alviértase que tanto en olivas como en aceites, con referencia á su calidad, puede competir esta villa con cualquiera otra del mundo. Así es como sus olivas se dedican en gran parte á la conserva como una especialidad, habiéndolas de muy variadas clases, volumen y forma, y sus aceites son exportados á varias plazas importantes del extranjero, donde, no obstante, se venden bajo el nombre de aceites de Italia ó otro de fama parecida. Pasemos por esta vergüenza.

El trigo se vende de 37 á 38 pesetas cahiz; cebada de 19 á 20 pesetas idem; vino, de 3 á 3,50 pesetas cántara (10,75 litros); patas á 1,50 pesetas arroba (12,50 kilogramos); avena, á 15 pesetas cahiz; judías blancas finas y garbanzos del país, de 64 á 66 pesetas cahiz (179 litros); no siendo probable ahora el alza de precios, á juzgar por el lamentable aspecto de los sembrados, como esperamos también en el olivar y viñedos, que vegetan ya pijañamente.—*P. V.*

TORDESILLAS (Valencia) 7 de Abril.

Las venas de granos estuvieron ayer, día de mercado, algún tanto encalmadas; el trigo se pagó de 40 á 41 rs. la fanega, la cebada y las algarrobas á 30; el centeno á 29, la avena, á 20 y los garbanzos para sembrar á 130.

El vino continúa disfrutando de mucha estimación, habiéndose hecho ya operaciones á 21 rs. cántaro.

Al mercado se han presentado gran número de cabezas de ganado vacuno. Los labradores comienzan á lamentarse de lo mucho que viene lloviendo.—*F. V.*

TARRAGONA 8 de Abril.

Algo se ha reanimado la extracción de vinos por nuestro puerto, pero todavía no llega ni con mucho el movimiento al que corresponde á esta plaza. Anteayer se expidieron las siguientes cantidades: 301 bocoyes y 1 media para Certe por vapor *Isla Cristina*; 102 bocoyes para Port-Vendres por balandra *Michel Remy*; 25 pipas, 6 medias y 33 cuartas para Liverpool y escalas por vapor *Francois*; 225 bocoyes para Tolon por bergantín *Erasmia*, y 100 pipas, 26 medias, 960 cuartas y 100 octavas para Rio de la Plata por vapor inglés *Palm Branch*.

Los vinos buenos siguen muy solicitados, lo contrario de lo que ocurre con los medianos; los tintos dulces del Priorato se cotizan á 70 pesetas la carga de 121,60 litros y los secos á 65; los llama los bajo Priorato, á 55; los del campo, á 35; los de Vendrell, á 41; los de Montblanch, de 20 á 25, y los de Requena, de 37 á 40.

El aceite fino de oliva de nuestro campo se detalla á 18 rs. los 4,13 litros y el de Urgel de 15 á 16 id. id.

Las existencias de trigos del país se han agotado y los del extranjero se han pagado á 17 pesetas 70,80 litros; la cebada, también del extranjero, de 7,50 á 8 pesetas.

Las algarrobas están de 6,50 á 7 pesetas los 40 kilogramos.—*El correspondiente*.

TOLOSA (Guipúzcoa) 7 de Abril.

Tengo, el gusto de darle cuenta de los precios que han regido en el último mercado, por si los quiere trasladar á las columnas de su periódico.

Trigo, de 47 á 48 rs. la fanega; maíz, de 38 á 40; avena, á 20; beza, á 40; habas del país, de 48 á 50; idem de Navarra, á 64 las negras y de 60 á 61 las blancas; garbanzos, á 140; manzanas, á 160 reales la carga y por docenas de 6 á 8 reales.

Los corderos abundaron, consiguiendo de 6 á 8 reales cabeza.—*Un suscriptor*.

AREVALO (Avila) 8 de Abril.

Precios corrientes de este mercado: trigo, de 39 á 40 reales fanega; centeno, á 30; algarrobas, de 29 á 30; cebada, de 28,50 á 29; garbanzos duros para sembrar, de 12 á 200.

Los sembrados siguen buenos.—*El correspondiente*.

AGUARON (Zaragoza) 8 de Abril.

Casi nulas son las transacciones en vinos que se verifican en esta. Una de las que tengo noticia, hecha hace unos días,

es la que operó un comisionista de la población, consistente en unos 300 alqueces á los precios de 35 á 37 pesetas uno (118,92 litros).

Según cálculos que creo exactos, deben existir almacenados unos 16 ó 18.000 alqueces, ó sea las dos terceras partes de la cosecha última, habiendo deseo de vender.

Los pocos sembrados que existen en este término, aparecen con abundante follaje y muy adelantados, gracias á las copiosas lluvias con que han sido regados estos días.—*F. S.*

MOGENTE (Valencia) 8 de Abril.

El mercado de vinos viene estando tan animado, que son ya muy contadas las partidas que no han pasado á manos del comercio de exportación; y como la demanda continúa, seguramente que antes de fin de mes habrá quedado agotada esta importante bodega; rigen los precios de 14,50 á 15 rs. cántara con tendencia de alza.

En cambio la estimación del aceite es pequeña hasta un punto increíble y eso que la cosecha ha sido corta por todo este país; las ventas lo son todavía más, detallándose en los molinos con tendencia de baja de 46 á 48 rs. la arroba.

Como el año hasta ahora ha sido abundante en aguas, los sembrados están hermosos, por más que no faltan en ellos malas yerbas, consecuencia natural de las muchas lluvias y de no haberse podido practicar oportunamente la operación de la escarda.

Las labores del viñedo también están retrasadas cual ningún año, pero se espera buena brotación.—*G. P.*

MORATA DE JALON (Zaragoza) 8 de Abril.

La paralización general en la extracción de los vinos hace que tan de tarde en tarde comuniquemos á Vd. noticias de esta localidad.

Desde que comenzó el año presente, apenas se ha hecho alguna venta, así que casi no pueden precisarse los precios corrientes. Las últimas transacciones se operaron de 42 á 47,50 pesetas alquec ó sean los 120 litros; pero se mide con decalitro en sustitución del antiguo cántaro, y con ello el comprador sale beneficiado en 1,08 litros en cada alquec.

Las existencias disponibles pasarán hoy de 3.000 alqueces en su mayor parte de excelentes condiciones de color y graduación alcohólica.

Las cosechas venideras presentan buen aspecto, y habiendo cesado las pertinaces lluvias de estos días y con la alta temperatura que se disfruta, todas las plantas se desarrollan rápidamente. El viñedo comienza ya su foliación, y así como en años anteriores la abundancia de aguas nos hacía concebir esperanzas de una gran cosecha, en el actual si los temporales continuasen, tememos que el mildiu que el año pasado hizo algun daño, lo hará de más consideración.—*A. B.*

¡Llamamos la atención sobre el anuncio á los vinicultores que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el agrio y ácido de los vinos, reuniendo la ventaja de que el uso del mismo es completamente inofensivo y la salud.

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis á cuantos la piden. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona.

CUBAS Y CUBOS Ó TINOS

A nosros habitu los lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fabrica de cubas para vinos. En vista de los informes que hemos recibido de nuestros correspondientes, especialmente de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la «Fabrica de cubas y cubos ó tinos» de D. Miguel Iriarte é hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se encuentran vasijas de todas dimensiones para contener vinos, aguardienta y licores, confeccionadas con maderas de roble de lo más fino que produce el país y el Norte de América.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos se efectúan á la moderna con máquinas movidas por vapor, la solidez y economía en sus precios, entregando la obra aforada y colocada á más de setenta y cinco que pueda recomendarse esta fabrica como una de las mejores de España sin disputa.

Julius G. Neville y Compañía. Liverpool.

SUCURSALES: 11, PLAZA DE PALACIO, BARCELONA
6, PUERTA DEL SOL, MADRID

ARADOS á vapor.
TRILLADORAS á vapor.
SEGADORAS.—GUADAÑA-
DORAS.

MAQUINAS Y CALDERAS
de vapor.

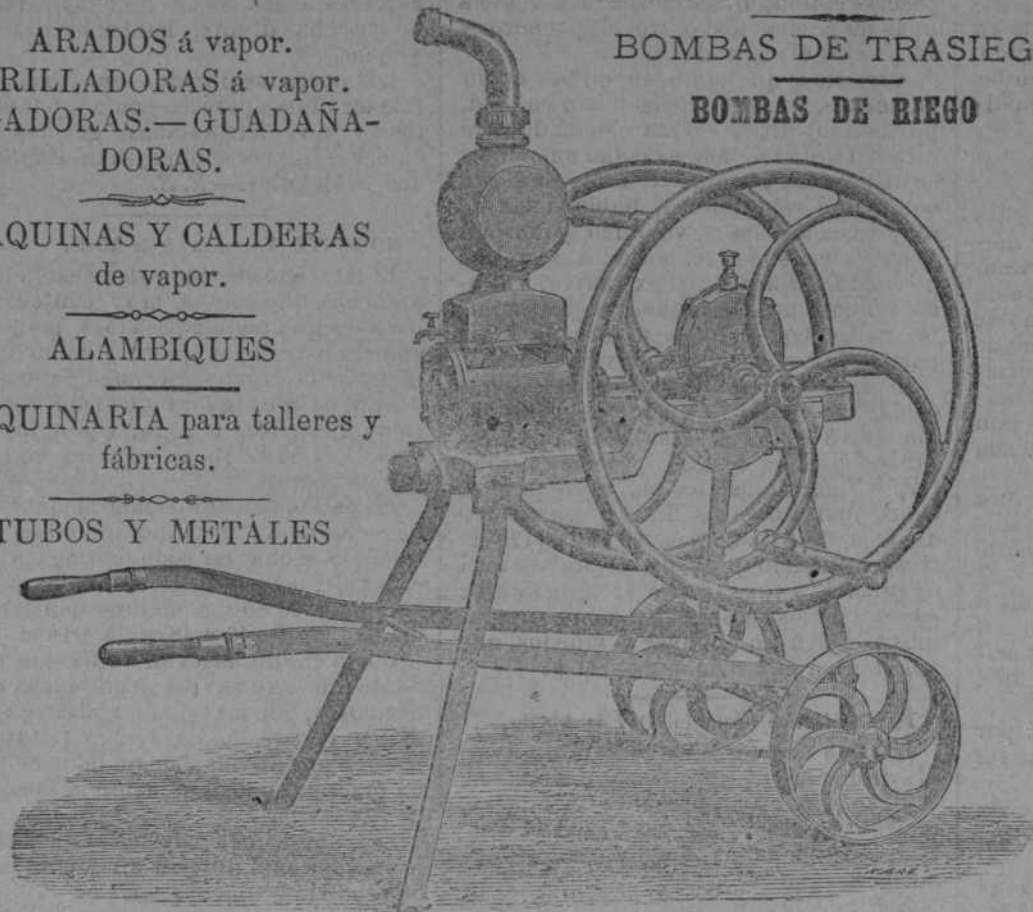
ALAMBIQUES

MÁQUINARIA para talleres y
fábricas.

TUBOS Y METALES

BOMBAS DE TRASIEGO

BOMBAS DE RIEGO



AGUSTIN BAY

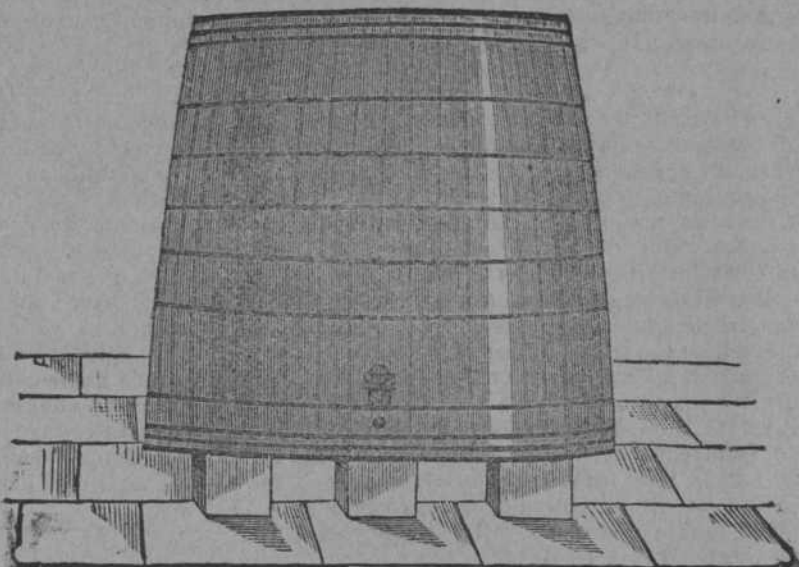
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

Esta clase de en-
vasas son muy ne-
cesarios para los
exportadores de
vino, fabricantes
de aguardiente, y
en particular para
los labradores,
que los utilizan en
cubos de fermenta-
cion ó de depósito,
con la ventaja de
que en poco local,
y poco costo, al-
macenan y conser-
van grandes ma-
sas de líquidos.
Estas vasijas por
su solidez y bara-
tura, son el enemi-
go mortal de las ti-
najas, y buena
prueba de ello es la
acepcion tan ge-
neral que han te-



nido desde que
fueron premiadas
en la Exposicion
Nacional vinicola
que se celebró en
Madrid el año de
1877. Desde esta
fecha los pedidos
van en aumento,
fabricándose por
centenares de va-
rias dimensiones;
pero las más acep-
tadas por regla ge-
neral son las de
3 000 arrobas en
adelante, porque
estas no exceden
sus precios de real
y medio por arro-
ba de cabida.

Para más datos,
precios y pedidos,
dirigirse á su cons-
tructor.

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

Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Arguñe.—Albaida.—Altea.—Alcalá del Júcar.—Bonares.—Be-
nasau.—Benetana.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—Corralrubio.—
Cripiana.—Carrion.—Elzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Granada.—Getafe.—Gi-
jona.—Jorquera.—Jativa.—La Puebla.—Madr. d.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—
Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Oñil.—Pinoso.—Pezueto de Calatrava.—Puebla del Tuque.—
Puebla de den Padrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Peráguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—
Santacruz.—Soc nellamos.—Tarazona.—Tormososo.—Tobarra.—Toboso.—Valdepeñas.—Valdegalanga.—Villena.—Vi-
llanueva de Arcadete.—Villagarcía.—Villalgordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—
Yepes.—Zafra.

A los vinicultores

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

Pedir prospectos, enviando sello para su remision, á D. Antonio del Ce-
rro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

FERRANDO Y PI

CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSITO
CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus ser-
vicios en las condiciones admi-
tidas en esta plaza

CENTRO AGRICOLA Y ENOLÓGICO

	Ptas. Cts.
Azufre su- limado seco de 50 kilos.....	12 50
Arados <i>Vernete</i> núms. 1 A., 1 B. y 1 C.....	39 50
Horrats con cadenas para una caballería.....	23 50
Zofra, sillin y barrig era para el anterior.....	15
Timones para dos caballerías.....	14
Alambiques, salleron, pesa-mostos, pesa-sales, para la fuselina, para el ya- so, para los acidos y para el extracto seco. Dichos precios al pie de alm. cen. Toda clase de productos enológicos y maquinaria agrícola de las más re- putadas fábricas de España y del extranjero. Direccion: administrador de <i>La Revista Vinicola y de Agricultura</i> , [Danzas, 5 y 7, 2.º dere ha 7.º agoza. No se contestará ninguna carta que no venga acompañada de los sellos correspondientes á su gasto.	

BODEGA

Se arrienda una de la propiedad de D. Manuel Castellanos, término de la
Puebla Almoradier, á un kilómetro de la carretera, que desde Quintanar
de la Orden va á la estacion de Villacañas. Hay envases de conos para ca-
bida de 17.000 arrobas, prensas, bombas, estrujadoras, y todo lo correspon-
diente de aparatos de mangas necesarias para el prouto y fá il trasiego ha-
biendo ademas 130 bocoyes superiores, de cabida 40 arrobas uno. Para en-
tenderse de arriendo pueden dirigirse al indicado propietario Castellanos,
qon habitan en el repetido Quintanar de la Orden.

TRADICIONES HISTÓRICAS—RELIGIOSAS

DE TODOS LOS PUEBLOS DEL ARZOBISPADO DE ZARAGOZA,

por el licenciado D. Julio Bernal y Soriano, de la Real Academia Española de
la Historia y cura parroco de la de Nuestra Señora de Altabas de esta ciu-
dad; 12 reales.

Religion y patria ó el niño Aragonés, por el mismo autor, recomendado y
adoptado por muchos Directores de los principales colegios y en el Boletín
Oficial del Arzobispado, 2 reales.

Los velados del párroco, por el mismo, 6 reales.

Estas y otras obritas del mismo autor, se venden en casa del autor uni-
camente.

En la primera que hoy anunciamos, encontrarán los lectores noticias
muy interesantes de casi todos los pueblos de la provincia, siendo además su
lectura amena é instructiva en el hogar doméstico; en la segunda, al paso
que el niño aprende los misterios de nuestra santa religion, toma afición á
la gloriosa historia de nuestro esplendoroso reino.

De *Los velados* se está tirando 3.ª edición con el retrato del autor.

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU
PRINCESA, 51, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtro con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él
Ebullómetros y otros instrumentos para el analisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estubar bocobes.
Depósitos y bocoyes de hierro estañado para alcohol.
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de
poblaciones.

Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para gran-
des profundidades.

Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sorn
de Grantlim.

Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.

Locomobiles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.

Se remiten prospectos y presupuestos.

DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS
americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Agustin Byries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Prensas y pisadoras de uva

MABILLE

sistema universal de palanca múltiple

Estas prensas han obtenido los mayores hon-
nores y los primeros premios en todas las ex-
posiciones de Europa y America en donde se
han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplo-
mas de honor.



Bombas Noel para trasiegos de toda clase de li-
quidos, riegos, incendio, etcétera., 150 medallas,
primer premio en todas las exposiciones, incluso en
la Universal de Paris y Regional de Valladolid de
1840, y de otros fabricantes.—Hay además otras cla-
ses superiores y especiales para pozos, etc.

Arados Howard los mejores conocidos para vi-
ñedo y toda clase de labor.

Fraguas Portátiles, sencillas y completas para
casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuelle es de
gran potencia.—*Filtros veloz de Mesot y compañía*, clarifican instan-
taneamente toda clase de líquidos por turbios que sean, así que las heces del
vino, conservando á éste todas las buenas cualidades del que ha salido
claro de la vasija.—*Malacates*.—*Molinos harineros* movidos por caballe-
ria ó vapor.—*Cascadores y aplastadores* de pienso movidos á mano y
caballería ó vapor.—*Trilladoras* movidas á mano y con caballería ó va-
por.—*Rastras y desgramadoras*.—*Aventadoras y acibadoras* de
cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—*Tijeras* de
podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—*Máquinas* de vapor.—
Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—*Calderas*
de vapor nuevas y de ocasion.—*Alambique Salleron* para determinar con
exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay ade-
mas un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento
de los precios de fabrica se mandara traer cualquier máquina que se pida si no
estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO IX DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación en España. Cuatrocientos
corresponsales en los centros agrícolas más importantes de Espa-
ña, 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 pue-
blo. Anuncios á precios económicos: Precios de la suscripcion: Semestre en España, 6
pesetas y 10 en el extranjero.

SEGADORA ELZALDE

titulada la

NUEVA ESPAÑOLA

Reconocida como la más útil para
el agricultor español por la facilidad
con que cualquiera la maneja y por
su solidez.—Precio 3.000 reales.

ELZALDE Y COMP.ª—BURGOS