

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

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO IX.

Sábado 8 de Mayo de 1886.

NUM. 871

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS

Instrucciones prácticas para combatir
aquellos tres enemigos de la vid, publica-
das por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.
(Véase el anuncio correspondiente en
la cuarta plana.)

EL MILDEW.

DETALLES IMPRESCINDIBLES PARA SU CURA.

Parece que nada debiera quedar por
decir sobre este particular, al hacerlo
por medio del sulfato de cobre y cal en-
tre tantos artículos y folletos como se
han escrito; pero se han pasado sin tra-
tar algunos puntos imprescindibles en la
parte práctica de la cuestión y cometido
algunos errores que pueden conducir al
desaliento de los indecisos que, conviene
aclarar antes de que sea tarde para re-
mediarlo, por lo que empezaremos por el
orden en que han de sucederse las diver-
sas manipulaciones.

Sulfato de cobre.

En diversas publicaciones diarias se ha
tratado del reconocimiento de dicha sal
por medio del amoníaco ó de la cal, de
cuyo sencillo método estarán enterados
todos los propietarios celosos de sus in-
tereses, por lo que lo pasaremos por alto
con la idea de acortar estas líneas. De
poco puede servir al comprador el saber
que no le han dado sulfato de cobre puro
para exigir responsabilidad, si su precio
pudiera estar en relación con su valor
real, y si además no sabe en qué propor-
ción entran las materias extrañas para
que la disolución sea del 8 por 100 de ri-
queza.

Para proceder á un análisis constitu-
tivo sencillo, debo recordar á los que no
tengan un tratado de química á mano,
que es 100 el equivalente del oxígeno,
12,50 el del hidrógeno, 200 el del azufre
y el del cobre 395,60. Se pesan, por ejem-
plo, 100 gramos de sulfato de cobre cuya
fórmula es $\text{CuSO}_4 \cdot \frac{1}{2} \text{H}_2\text{O}$ que se colocan
con 200 gramos á 300 gramos de agua y
una lámina de hierro de 100 gramos ó
más en una cápsula de porcelana: se po-
ne á hervir y á la media hora está preci-
pitado el cobre habiendo perdido la diso-
lucion el color azul: se decanta el líquido
y se lava de prisa el precipitado de cobre
con agua hirviendo, secándolo luego
fuera del contacto del aire en un hornillo
en que lo rodee bien la llama: se pesa
después de seco que debe dar entre 24
gramos á 25 gramos segun la acidez de
la sal, si es completamente pura, ó sea la
cuarta parte próximamente del sulfato
pesado; así es, que si el peso diera 20
gramos de cobre, tendría la mezcla de
sales, 80 por 100 de sulfato de cobre y 20
por 100 probablemente de sulfato de
hierro.

El sulfato de cobre se disuelve en dos
veces su peso de agua hirviendo y en
cuatro de agua fría, en vista de lo cual
conviene tener la disolución saturada
desde la tarde anterior al día del empleo,

y echar en el campo 32 litros en 76 de
agua, á lo cual se le añade la disolución
de cal. El sulfato de cobre tarda dos ho-
ras en disolverse si está en trozos como
del tamaño de guisantes, y una media
hora reducido á polvo. Tiene propension
á formar subsulfatos en presencia del
aire, por lo que conviene conservarlo
embarrilado como debe recibirse, y mez-
clarlo con agua potable al ir á usarlo.

Aunque es poco venenoso en pequeñas
dosis, en prueba de lo cual basta recor-
dar que se emplea como cáustico para
curar varias afecciones de la garganta,
sería imprudente que los operarios tu-
vieran todo el día las manos mojadas de
disolución, por lo que se debe tener agua
clara en que puedan lavarse los que lo
manipulen y usen.

Se descompone en presencia de todos
los metales baratos, así como de sus
óxidos y sales, incluso el estaño, por
lo que las vasijas que se usen para con-
tenerlo no pueden ser más que de cobre
ó de barro y de latón que es poco
atacado, pero es fácil que la hoja de lata
pueda emplearse aplicándole un baño de
barniz del Japon ú otro parecido; pero
desechando todas las pinturas de sales ú
óxidos metálicos que son descompuestas
por dicha sal, y precipitado el cobre.

Al acarreo del agua se le ha dado gran
importancia en algunos escritos, que
puede ser causa de desalientos; para lo
cual no hay nada más destituido de fun-
damento. Si no bastase el asegurar que
para curar la antracnosis este invierno
en Torre Montalvo se han gastado 2 1/2
cántaras por obrero, llegando hasta 5 en
las viñas viejas sin que se presentase
ninguna dificultad; pues una yugada ha
podido acarrear sobrando tiempo 12 pi-
pas de petróleo al día á media legua de
distancia.

Basta hacerse la reflexión siguiente
para hacerse cargo de la cuestión. Un
obrero de 200 cepas produce en la
Rioja cinco cántaras de á 16 litros, que
son 400 litros en 1.000 cepas, los cuales
con el aumento de peso del orujo son
transportados en la vendimia por la ma-
yor parte de los cosecheros en ocho días
á sus lagares; para curar 1.000 cepas se
necesita, á lo más, 50 litros de disolu-
cion, que es ocho veces menor de los
400 litros de cosecha, luego deben po-
derse transportar en un día para todo el
viñedo á razon de 50 por 1.000 con una
buena organizacion y los elementos que
se reúnen en la vendimia. Las dificul-
dades estarán en la aglomeracion de gen-
te en las tomas de agua, en la carga de
ésta, no la falta de personal para la cura,
y en la mala dirección mientras la prác-
tica no ponga de manifiesto todos los
tropiezos.

En Torre-Montalvo para la antrac-
nosis se llenaban las pipas de petróleo,
cargando el carro con ellas y una canal
de madera con vertederos que entraban
en sus bocas, debajo de un chorro, que
es el sistema preferible cuando se puede
obtener este á poco coste: al llegar al
campo se pasaban á caballetes de madera

de su misma altura, que tambien pue-
den hacerse en las laderas y ribazos,
y de ese modo nada tenia que detenerse
la yugada, pues teniendo cróquis de las
viñas, desde casa se puede tener marca-
da la colocacion de los caballetes; las
pipas se vertian en tinancos provistos de
ganchos para poderlos llevar dentro de
la viña (que no será preciso con el mil-
diu por consumirse mucho menos líqui-
do), con cuyo sistema puede darse abas-
to á curar el viñedo en dos días si se
dispusiera de personal suficiente.

En la Rioja, que se usan comportones
para la vendimia, con irlos repartiendo
por delante en el contorno de las viñas á
razon de 50 litros por 1.000 cepas ó 10 li-
tros por obrero en que puedan ir vertien-
do el agua las pipas, no habrá necesidad
de llevar con el personal de cura más
que dos tinancos ligeros para hacer las
mezclas y con la cabida marcada de 76
litros, una medida de 32 litros, otra de 15
ó de la proporción en que se eche la cal,
y la pipa con disolución de sulfato de
cobre concentrado al 25 por 100, no ne-
cesitándose de más material para termi-
nar la cura que ollas y escobas ó latas
de petróleo con barniz que no sea atacado
por el sulfato, ó pulverizadores.

Si á esto se añade que con el pulve-
rizador que tengo construido, y probado
aquí y en Cidamon, se gastan menos de 2
litros por hora de trabajo en el que pul-
verizan en niebla, y poco más de 2 en el
que lo hace en lluvia, y que un chico ha
podido pulverizar con él en veinticinco
minutos cuatro obreros, por lo que podrá
pulverizar lo menos 16 á 20 (cuando la
viña tenga toda la hoja) al día, se verá
que la cura del mildiu no es insuperable
para ningún propietario, y que la igno-
rancia y el abandono son las únicas cau-
sas que harán dejar de tratar las viñas en
adelante si se tiene en cuenta las facili-
dades con que ayudan las diputaciones
provinciales.

El abaratar la cura tiene la ventaja de
poderse hacer dos veces la cura, una
antes de la flor, suspendiéndola cinco ó
seis días antes, y después entre la siega de
trigos y cereales en que hay tiempo más
desocupado, ó cuando se noten síntomas
de que pueda atacar el mal: que son de
lluvia ó rocío y una temperatura de 18º
para arriba, en que se desarrolla con
gran intensidad la *peronospora vitis*.

A los que no creen en el mildiu me
resta tan sólo el suplicarles que se tomen
el trabajo de mirar el revés de las hojas
cuando se presenten las indicadas cir-
cunstancias y antes de venir viento seco,
y nos tendrán por profetas á los creyen-
tes al ver unas manchas blanquecinas
que empiezan por junto á los nervios
(que por el derecho se vuelven amarillas
y luego de hoja seca) y parecidas (pero
sin abolladura por el derecho) á las que
se conocen con el nombre de viruela,
producidas por la picadura del *ereñium*,
en cuyo caso si obran de prisa les queda-
rá tiempo de salvar parte de sus cose-
chas.

El sencillo método de análisis antes
descrito están interesados en que lo co-

nozcan todos los propietarios, los fabri-
cantes que lo venden puro como el que
en la actualidad fabrica D. Emilio Legor-
buru, en los Arcos de Navarra, por pro-
ceder de azulita y malaquita casi pura y
del que tiene intencion de poner un de-
pósito en Haro.

TRINIDAD MANSO DE ZUÑIGA.
Vitoria 5 de Mayo de 1886.

Ó UDA RECTIFICACION Ó UNA ACLARACION SOBRE EL TRASIEGO DE VINOS EN LA RODA.

En el núm. 869 de la CRONICA, aparece
un artículo titulado *La producción vini-
cola en La Roda (Albacete)*, en el que he-
mos leído con sorpresa las siguientes lí-
neas:

«El procedimiento aquí empleado para
el trasiego y conservacion del vino,
es el siguiente: limpias las tinajas con
toda escrupulosidad, se coloca en ellas la
cantidad de alcohol de vino de 35 á 40º
Cartier que se calcula necesaria, en vista
del estado del vino que se ha de trasegar.
La práctica general es adicionar el uno
por ciento de alcohol de los grados di-
chos.»

Una vez así dispuestas las tinajas de
conservacion, se azufran por medio de
mechas de unas dimensiones proporcio-
nadas á la capacidad del vaso...»

En las precedentes líneas, si no leemos
ó interpretamos torcidamente, parece
consignarse que después de colocado el
alcohol en la vasija se aplica la mecha
azufrada. Nosotros creemos que el autor
ha invertido involuntariamente el orden
del procedimiento, esto es, que ha quie-
rido decir que después de bien limpias las
vasijas, se las aplica la mecha azufrada,
y luego se adiciona el alcohol, que es la
práctica generalmente seguida en las lo-
calidades en donde se acostumbra á al-
coholizar los vinos flojos.

Por lo tanto, si así hubiera sucedido,
procede inmediata rectificación para no
comprometer tal vez hasta la vida de al-
gun incauto cosechero que trate de po-
nerlo en ejecución al pié de la letra. Más
si la práctica seguida en la Roda es tal y
como se halla consignada por el articu-
lista, desearíamos conocer por la razon
expresada, los medios ó precauciones
que se usen para evitar que el alcohol se
inflame en el momento de introducir la
mecha, y que produzca tal vez una ex-
plosion seguida de alguna desgracia.

Recordamos con este motivo, que en el
año de 1872, uno de nuestros dependien-
tes del establecimiento de vinos que te-
niamos en la calle de Muñoz Torrero
(Madrid), puso una botella de espíritu de
36 grados en una barrica de 40 arrobas
que existía en el sótano, y al aplicar des-
pués la mecha azufrada, empezó aquella
á botar de uno á otro lado y de abajo
arriba; el mozo asustado se ocultó debajo
de la escalera, las llamas salían á la ca-
lle por los tragaluces, produciendo un
ruido tan intenso, que puso en movi-
miento, no solo á los vecinos de la ex-
presada calle, sino tambien á los de las

inmediatas, que acudieron en gran número a reconocer el sitio y averiguar lo que ocurría.

Esparemos, pues, obtener de la amabilidad y buenos deseos del Sr. Redondo, autor del expresado artículo, ó una rectificación ó una aclaración á lo que en aquel ha consignado, con lo que prestará un señalado servicio á los vinicultores, y con especialidad á habituales los lectores de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

I. G. F.

La Torre (Toledo) 4 de Mayo de 1886.

EL MERCADO DE NARANJAS

En nuestra anterior avisamos que con grandes llegadas de naranja en mala condicion, los resultados de las ventas que se celebraban antes de las fiestas no podian ser sino desastrosos, y así en efecto, han sido en todos los mercados del Reino Unido.

Hoy, despues de un intervalo de ocho dias, ha vuelto á abrirse el mercado y se han presentado en venta unas 18.000 cajas de Valencia, llegadas por los vapores *Zaripha, Elvira, Sofia y Ethelwolf*, que con raras excepciones, han entregado la fruta en mal estado ó sea terceras, cuartas y quintas en condicion.

Durante la próxima pasada semana hemos tenido tiempo muy bueno, y siendo las llegadas de manzanas ya mucho más reducidas, la demanda hoy para naranja ha mejorado y se ha enajenado la mayor parte de las antes mencionadas existencias á precios próximamente 2/6 por caja más caras que las obtenidas la semana pasada.

Es imposible cotizar precios que sirvan de gobierno, pues son de 5/6 á 20 por caja los obtenidos, segun clase y condicion.

La mejora de hoy, aunque favorece á los remitentes que tenían fruta en venta, podrá muy fácilmente redundar en perjuicio del negocio si induce á mayores envios, pues debe tenerse muy presente que «hasta ahora» no puede decirse que la condicion general de la fruta haya mejorado.

Liverpool 30 de Abril de 1886.

MERCADOS DE CEREALES

Al persistente temporal de aguas y frios del mes de Abril último que en algunas comarcas empezaba ya á perjudicar á los sembrados, haciéndoles perder el buen aspecto que presentaban, ha sucedido en casi toda la Península un tiempo espléndido en sol y calor que ha animado de nuevo á los labradores con la esperanza de obtener una abundante cosecha de cereales, la cual será tanto más fundada, si como es de esperar por las indicaciones barométricas, en lo que nos resta de mes corren vientos frescos.

Las cotizaciones de nuestros mercados continúan sostenidas aunque con tendencias á la baja, si bien en los de Alemania, Francia, Holanda, Inglaterra y Rusia ha cerrado con firmeza sus últimas operaciones y para nada han influido en ellas las recientes pequeñas bajas de Nueva York y Chicago en América y Amberes y Bruselas en Bélgica.

He aquí ahora los precios corrientes de los cereales en los mercados de España que á continuación se detalla:

ANDALUCIA

CÁDIZ.—*Jerez de la Frontera*: trigo, de 46 á 51 rs. fanega; cebada, de 28 á 29; maíz, de 46 á 48.

GRANADA: trigo, de 40 á 42 rs. fanega; cebada, de 30 á 32; maíz, de 40 á 44.

HUELVA.—*Condado de Niebla*: trigo, de 50 á 55 rs. la fanega; cebada, de 28 á 30; maíz, á 42.

MÁLAGA: trigo de primera, de 48 á 50 reales fanega; id. de segunda, de 46 á 47; cebada del país, de 24 á 26; id. navagada, de 22 á 23; maíz del país, de 40 á 42; yeros, de 40 á 42; harinas de primera, de 20 á 21 rs. arroba.

SEVILLA: trigo, de 46 á 50 rs. fanega; cebada, de 23 á 25; maíz, de 38 á 40; harina, de 17 á 18 rs. arroba.

ARAGON

HUESCA: trigo, de 17,75 á 18,87 pesetas

hectólitro; cebada, de 9,45 á 10,05; avena, de 8,90 á 9,30; harina de primera, á 34 pesetas los 100 kilogramos.

TERUEL.—*Calaceite*: trigo, de 36 á 38 pesetas cahiz; cebada, de 20 á 21; avena, á 15.

ZARAGOZA: trigo catalán, de 18,70 á 19,10 pesetas hectólitro; id. hembrilla, de 17,76 á 18,30; id. huerta, de 16,80 á 17,70; cebada, á 9,20; maíz comun, á 12,20; harinas de primera, de 31,50 á 34 pesetas los 100 kilos. —*Calatayud*: trigo, á 15,50 rs. la media; cebada, á 11.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD REAL.—*Moral de Caltrava*: trigo candeal, á 48 reales fanega; centeno, á 32; cebada, á 25.—*Alcázar de San Juan*: trigo candeal, de 42 á 47; centeno, á 33; cebada, á 30.—*Campo de Criptana*: trigo candeal, á 46; centeno, á 30; cebada, á 28.

CUENCA.—*Villanueva de la Jara*: trigo candeal, de 48 á 50 rs. fanega.—*San Clemente*: trigo, de 44 á 45; centeno, á 34; cebada, á 25.

GUADALAJARA.—*Sacedon*: trigo, de 36 á 38 reales fanega; cebada, á 23; avena, á 15.

TOLEDO.—*Villacañas*: trigo, de 41 á 44 rs. fanega; cebada, á 24.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 36 á 39 rs. fanega de 94 libras; centeno, á 30; cebada, á 31; algarroba, á 32; harina de primera, á 15 rs. arroba.—*Barco de Avila*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 28; cebada, á 28; algarrobas, á 28; harina de primera, á 14,50.—*Arévalo*: trigo, de 38 á 39; centeno, de 29 á 30; cebada, de 27 á 28; avena, á 16; algarrobas, de 30 á 31; harina de primera, á 16.

BURGOS: trigo blanco, de 37 á 39 reales fanega; idem rojo, de 36 á 37; idem á la ga, de 36 á 42; centeno, á 28; cebada, á 25; avena, á 15; harina de primera, á 15 rs. arroba.—*Villarcayo*: trigo de 41 á 47; centeno, á 37; cebada, á 27; avena, á 17; harina de primera, á 17.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 36 á 42 rs. fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, de 27 á 28; avena, de 17 á 18; maíz, de 34 á 35.—*San Asensio*: trigo, á 40; cebada, á 25.

PALENCIA: trigo, de 41 á 42 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 26; avena, á 16; harina de primera, á 14,50 rs. arroba.—*Astudillo*: trigo, de 37 á 40,50; centeno, á 25; cebada, á 25; avena á 15 rs. arroba.—*Promista*: trigo, de 40,50 á 41,50; cebada, á 27; avena, á 18; harina de primera, á 15 rs. arroba.

SANTANDER: cebada superior de Castilla, á 33 rs. las 70 libras; harinas de primera de las mejores marcas, á 15,50 reales arroba.

SEGOVIA: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, á 25; algarrobas, á 32; harina de primera, á 15 rs. arroba.—*Espinosa*: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; centeno, á 34; cebada, á 30; algarrobas, á 34; harina de primera, á 15,25.

VALLADOLID: trigo, de 41 á 41,50 reales fanega; centeno, á 28,50; cebada, á 26,75; harina de primera, á 14,50 reales arroba.—*Medina del Campo*: trigo, de 40 á 40,50; centeno, á 28; cebada, á 28,50; avena, á 21; algarrobas, á 27,50; harina de 1.ª, á 14,50 rs. arroba.—*Pozaldez*: trigo, de 40 á 41; centeno, á 29; cebada, á 30; avena, á 19; algarrobas, á 28; harina de primera, á 15,50 rs. arroba.

CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales; candeales de Castilla, de 16,50 á 17 pesetas los 70 litros; blanquillos de Sevilla, á 16,25; trigos extranjeros, California, de 16,25 á 16,50 pesetas los 55 kilos; Nueva York blanco, á 16,50; Bombay, á 15,50; Berdianska, á 16; Danubio, á 14,50; Rio-Plata, de 13,25 á 13,50; cebadas: de la comarca, á 8 pesetas los 70 litros; idem de Andalucía, á 7,50; idem de Canarias, á 7,50; de Oran, de 7,25 á 7,37; idem extranjera, de 7,25 á 7,37; maíz de Tortosa, á 9 pesetas los 70 litros; idem de Potti y Braila, de 8,50 á 8,75; algarrobas: Vinaroz, de 6 á 6,25 pesetas los 41,60 kilos; Ibiza, de 5,25 á 5,37; Mallorca, de 5 á 5,25; extranjeras, de 5 á 6,25; harinas: extra de 18,75 á 20 pesetas los 41,60 kilos; primera, de Castilla, de 16,50 á 17,25; primera, de Aragon, de 15,50 á 16,25; primera, de Barcelona, de 16,50 á 17,25.

LÉRIDA: trigo superior, de 60 á 64 rs. cuartera; idem bueno, de 58 á 59; idem huerta, de 56 á 58; cebada, de 32 á 34; harina de primera, de 15 á 16 rs. arroba.

EXTREMADURA

BADAJOS.—*Almendralejo*: trigo, de 38

á 40 reales fanega; cebada, á 22; avena, á 13.

CÁCERES: trigo, de 40 á 44 rs. fanega; centeno, de 32 á 34; cebada á 33.—*Tornavacas*: trigo, de 36 á 40; centeno, de 32 á 34; cebada, á 30.

GALICIA

PONTEVEDRA: trigo, á 15 rs. ferrado; centeno, á 9; cebada, á 11; maíz, á 9; harina de primera, á 17 rs. arroba.

LEON

LEON: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24,50; harina de primera, á 14 rs. arroba.—*Astorga*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 30; cebada, á 26; harina de primera, á 15.

SALAMANCA: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 31; avena, á 25; algarrobas, á 28; harina de primera, á 16 rs. arroba.—*Cantalapiedra*: trigo, de 39,50 á 41; centeno, á 27; cebada, á 30; avena, á 24; algarrobas, á 28; harina de primera, á 17 rs. arroba.

ZAMORA: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; centeno, á 28; harina de primera, á 14 reales arroba.—*Alcañices*: trigo mediano, á 30; centeno, á 25; cebada, á 28; harina de primera, á 19 rs. arroba.

MURCIA

ALBACETE: trigo, de 47 á 48 rs. fanega; cebada, de 25 á 26.

MÚRCIA.—*Moralalla*: trigo, de 48 á 50 reales fanega; harina de primera en fabrica, á 17,50 rs. arroba.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo, á 19,75 rs. robo; cebada, á 11,43; avena, á 9,85; maíz, á 14.—*Lerin*: trigo, de 21 á 22; cebada, á 13; avena, á 10.—*Murchante*: trigo, á 20; cebada, á 13.—*Rivaforada*: trigo, de 20 á 21; maíz, de 16 á 17.—*San Martin de Unx*: trigo, á 20; cebada, á 11.—*Puente la Reina*: trigo, á 21; cebada, á 12; avena, á 10; maíz, á 13.

VALENCIA

VALENCIA: trigo, de 96 á 95 rs. hectólitro; cebada, de 22 á 25 rs. fanega.

VASCONGADAS

VIZCAYA.—*Bilbao*: centeno, á 8,87 pesetas los 41,50 kilos; cebada, á 24 reales fanega de 30 kilogramos; harinas: sistema austro-húngaro, núms. 1 y 2, á 19,50 y 18 rs. arroba respectivamente; sistema antiguo, primera, á 16,25.

NOTICIAS

El Porvenir, de Sevilla, ofrece los siguientes datos sobre la feria:

«Hemos tenido ocasion de conocer la venta de yeguas, cuyos precios oscilaron de 1.500 á 3.000 rs. segun su edad y estado.

Caballos de 3.000 á 3.500 rs. como término medio, pues se han vendido algunos á 6, 7 y 8.000 reales y troncos á precios muy altos.

Vacas á 1.000 rs. término medio. Bueyes de 1.200 á 1.300 rs.

Los cerdos que se presentaron en gran número y en muy buen estado, se han vendido baratos, aproximándose los precios generales á 38 rs. arroba.

Esta es la verdad de lo ocurrido.»

En Málaga es esperado un fuerte cargamento de trigo de Marruecos.

Pronósticos del astrónomo aragonés Sr. Lapidra, para el corriente mes:

«Del 3 al 13 vuelven las lluvias en las provincias de Avila, Barcelona, Badajoz, Burgos, Cuenca, Granada, Gerona, Huelva, Huesca, Logroño, Lugo, Madrid, Pamplona, Palencia, Soria, Valencia, Vitoria, Zamora y Zaragoza, dominando el calor de 30 grados en los dias del 15 al 23 sustituido con chubascos; finando el mes del 28 al 30 con tronadas.»

Durante Abril próximo pasado se recaudó en las aduanas de Guipúzcoa la cantidad de 1.518.859,36 pesetas.

En el mismo periodo de 1885 el rendimiento fué de 1.322.866,38.

Resulta, pues, una diferencia de pesetas 195.992,98 en favor del acrecentamiento de la renta de Aduanas, en dicha provincia.

Segun noticias de Puigcerdá, el saba do último se veian cubiertos de nieve los

picos de los montes que cierran el llano de aquella comarca. El dia anterior llovió con abundancia en aquella zona, por cuyo motivo ha mejorado el aspecto de los campos.

Los sembrados de la provincia de Salamanca han desmerecido de un modo notable por efecto de los últimos frios.

Tan animado ha venido estando el negocio de vinos en las importantes bodegas de Torres Vedras (Portugal), que á esta fecha se da por agotada la última cosecha á pesar de haber consistido en unas 200.000 pipas.

Hasta ahora el viñedo de Francia va saliendo con escasas pérdidas del critico periodo de los hielos primaverales.

Nos dicen de Burdeos que los viñedos rociados el verano pasado con la mezcla de cal y sulfato de cobre han brotado todos con sumo vigor é igualdad, presentando un aspecto por demás lozano.

Informes del mercado de Buenos Aires.

La pasa de Málaga en la misma situacion, cotizándose nominal 4 nacionales la corriente y 2,50 la especial, las primeras en cajas de 11 kilos y las otras de 5.

Tanto las almendras peladas como la mollar han permanecido sin ninguna demanda por falta de salida. Las peladas se cotizan á 9 y 8,50 arroba despachada y la mollar á 6 y 5,80. Mercado flojo y abundante.

Han continuado poco solicitadas las conservas alimenticias, sosteniéndose los precios de 48 centavos por la marca «Alonso» y 45 á 40 las demás, lata despachado.

No ha habido variacion en las aceitunas pero la segunda mano empieza á estar suplida. Se cotizan á 3 nacionales los barriles de una arroba y 1,50 los media arroba despachado.

En los viñedos de Mollerusa (Lérida) se teme á juzgar por el aspecto de las hojas, que haya reaparecido el mildiu.

Sobre el mercado de pasas de Nueva-York se han recibido estas noticias:

Consumo en el mes de Abril 9.500 cajas pasas, por 3.000 en igual mes del año 1885 y 31.000 en el 1884.

Existencia hoy 37.000 cajas.

Precios nominales.

Lechos mejores, pesos fuertes, 2,60 caja.

Grano id., 2 id.

Mercado decaído por falta absoluta de demanda.

Segun un colega de Tarragona, antes de finalizar la presente quincena se inaugurarán los trabajos del muelle de costa de aquel puerto con la colocacion de los primeros bloques.

Hasta hora, segun nuestros informes, no se cree haya reaparecido el mildiu en las Riojas.

En Navarra, en cambio, son ya seis los pueblos donde se ha reconocido la presencia del parásito.

El dia 4 del mes actual se expidieron del puerto de Pasajes para Rouen y por vapor francés *Isabelle* 464.313 kilogramos de vino.

En el mismo se exportaron por el puerto de Tarragona 674 bocoyes para Cete por vapor *Isla Cristina* y 167 pipas, 28 medias y 17 cuartas para Londres por vapor *Rivera*.

En Cataluña se anuncia abundante la cosecha de aceituna, pero la de avellana y algarrobas prometen bien poco ó nada. En las Borjas, Morell, La Selva y otros puntos ricos en avellana, se considera perdido este fruto á causa de las nieblas.

En Valencia se lamentan de lo mucho que ha bajado esta campaña la exportación de aceites, así es que aun habiendo sido muy corta la cosecha en las comarcas de Sierra de Espadan y Río de Segorbe, quedan en aquella plaza existencias bastantes para satisfacer las necesidades del consumo local y servir los pedidos de fuera. Dichos aceites, los mejores de España, se consiguen hoy á 49 reales los 10 kilos y de 42 á 45, según la calidad.

Los aceites de Tortosa se pagan en Valencia desde 31 á 40,25 y los de Andalucía á 34; la existencia de aquella procedencia es grande.

El movimiento de vibración ó de trepidación afecta en vasta escala á la existencia de los vinos.

Las modificaciones por tal modo producidas en estos han llegado á creerlas muchos, resultado de la casualidad antes que producto de cavilidades científicas.

Sabido es, que un vino encerrado en bodega rayana á carreteras de continuo tránsito, ó á calle empedrada y de gran acarreo, arrastra una vida lánguida y se conduce mal. También ocurre que sobre buen número de bodegas, se encuentran instaladas fundiciones ó talleres para construcciones diversas, donde el martillo funciona constantemente y los choques fuertes son frecuentes. Pues todos estos vinos sujetos á tales sacudamientos vibratorios del suelo envejecen, si son jóvenes, y se acedan si tienen condiciones de rancios.

Si se pretende, pues, conservar el vino hasta el extremo de ponerlo en condiciones de vivir mucho y en el más perfecto estado de composición, no hay como encerrarlo en lugar fresco, acomodarlo sin luz, sin ruido y en completo reposo.

Dedicado desde mucho tiempo el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro al estudio de los medios de contener y estirpar el escandaloso tráfico que incesantemente se está verificando con la sofisticación de nuestros vinos, con grave perjuicio de la propiedad vitícola, de la higiene pública y del comercio de buena fe, ha resuelto, á indicación de varios de sus señores socios, y especialmente de la Asociación de Agricultores del partido de Manresa, celebrar el día 15 de Mayo próximo, fiesta de su patron, una reunión, á la que, con el expresado objeto, serán invitadas las subdelegaciones que tiene establecidas en varias comarcas del territorio catalán y á los centros agrícolas en él existentes. De esperar es que unas y otros concurren por medio de sus representantes, á fin de dilucidar y llevar á buen camino un asunto del mayor interés para la riqueza y el buen nombre del país.

La Exposición Internacional de Liverpool se abrirá el día 11 del corriente mes.

Conservación de los tomates.—Se recogen sanos y maduros, y después de limpios con un trapo, se ponen en un recipiente lleno de un líquido formado de ocho partes de agua, una de vinagre y una de sal común; encima se vierte aceite, de modo que resulta una capa de este líquido de un centímetro de espesor, con lo cual los tomates se conservan durante bastante tiempo sin perder su gusto natural, con mucho jugo, y sirven para la alimentación como si fueran frescos.

UN GRAN COMERCIANTE EN CARNES

En Chicago (Estados Unidos) hay un tratante en ganados que puede considerarse como el mayor carnicero y comerciante de carnes. En el año último ven-

dió 429.483 cabezas de ganado vacuno, las cuales compró, llevó á Chicago y mató en un establecimiento que en aquella población posee. Este tratante era hace algunos años carnicero en Massachusetts, donde principió su comercio.

Hace diez años fué á establecerse á Chicago, y ha llegado en poco tiempo, de la nada, á ser el primer comprador y vendedor de ganado del mundo entero. Aun cuando tiene agentes para comprar en Kansas y otros Estados del Oeste, la mayor parte de sus compras las realiza en el mercado de Chicago. Tiene empleados en sus negocios unos 1.500 hombres, de los cuales el principal cobra 9.000 duros anuales de sueldo.

Los 1.400 animales que son sacrificados cada día en su matadero, mueren de un golpe de maza en la cabeza á manos de un solo hombre que se ocupa en esta operación. Después de muerto y convenientemente preparado el ganado, se empaqueta en wagones frigoríficos dispuestos y destinados para este uso y se exporta hacia las ciudades del Este, donde se venden las carnes á los tratantes en pequeña escala. El afamado carnicero se llama Mr. G. F. Swift, es americano y tiene unos 47 años.

En menos de ocho ha creado y desarrollado su industria. Hasta que él principió á hacer la matanza de reses y á exportarlas, no se había realizado el comercio de carne de buey en conserva, verificándose solamente el negocio con reses vivas. El incremento que ha tomado la nueva industria es tan grande, que de seguir así, dentro de pocos años no se exportarán más reses vivas desde Chicago, pues de 194.986 cabezas de ganado que exportó en 1882, ha llegado en 1885 á 429.483.

Para el transporte de este ganado cuenta la casa Swift con 900 wagones frigoríficos.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

PEDRALVA (Valencia) 4 de Mayo.

Muy señor mío: El sábado último á las dos de la tarde, una nube aislada y de aspecto siniestro acompañada de truenos, devastó completamente los hermosos viñedos del término del próximo pueblo de Bugarra situados en una deliciosa llanura, partidos del Cerro gordo y Casa de los Diablos; cerca de una hora estuvo derramando abundante granizo del tamaño de balas de onza y algo más, dejando sin hojas ni tallo las cepas.

Tamaño desastre ha llenado de consternación á este laborioso pueblo que de estos desolados pagos libraba su subsistencia con las cosechas del vino y cereales. Conque el hambre en perspectiva y la imposibilidad de realizar las contribuciones que pesan sobre los infelices labradores. Trátase de instruir expediente solicitando condona de tributos; pero creo sea todo lamentos en desierto y el que se muera que lo entierren.

También la misma nube ha maltratado con granizo más pequeño, pero muy numeroso, los viñedos del último límite del término de Liria, partidos del Ciscarmas de Torres y Fuente del Cañar.

Las transacciones en vinos continúan con actividad, pagándose el superior á 60 pesos bota de 61 cántaros; el mediano, á 50; y el picado, de 31 á 35. No hay demanda de mistelas ni aceites. Quedan agotadas las existencias de garrotas que se pagaban á 9 y 10 rs. arroba.

Respecto á cereales, no ha sufrido variación su precio desde mi última referencia. El arbolado, como los trigos de secano y huerta, no dejan nada que desear hasta el presente excepto el olivo que no contiene flor.—F. S.

TORNAVACAS (Caceres) 2 Mayo.

Quando lo bonancible del tiempo hacía presagiar las más halagüeñas esperanzas en cuanto al brote de las cepas, hé aquí que se presenta el intenso frío en la segunda decena del pasado Abril, que á no dudar, ha causado pérdidas sensibles en el precioso arbusto; pues muchos brotes se han helado, y lo que es peor aún,

varios pulgares, viniendo á suceder respecto á éstos que tendrán que armarse las cepas en los chupones ó lechugos que broten en el cuerpo de aquellas con pérdida también quizá del fruto del 87, ó al menos con escaso rendimiento.

A pesar de tal contratiempo, casi general en la Península, continúan encalmados los precios del vino y con escasa demanda, si bien sostenida, en esta comarca, siendo los que rigen los siguientes: trigo, de 4,75 á 5 pesetas doble decalitro; blanco, de 5,50 á 6 pesetas idem.

Se han terminado las labores de cava y se empezará en el último tercio de mes á dar la primera azufrada.

En cuanto á cereales, sin alteración: trigo, de 9 á 10 pesetas fanega; centeno, de 8 á 8,50; cebada, de 7,50 á 8.—J. C. G.

CERVERA (Lérida) 4 de Mayo.

Después de dos meses sin llover, vientos frios y una temperatura muy baja que ha ocasionado daños muy sensibles en estos viñedos, disfrutamos ahora de tiempo más benigno gracias á las lluvias con que hemos sido favorecidos.

Por las escarchas y hielos lamentamos estas pérdidas, de un 10 por 100 en los viñedos, de un 15 en los cereales y de un 50 en las frutas.

Desde hace unos días se observa que un terrible insecto desconocido en el país, ataca con saña las yemas y las hojas tiernas de la vid, destruyéndolas por completo.

También el mildew ha invadido algunos viñedos de la provincia; así es que teniendo ya un remedio que asegura ser eficaz para combatir dicho hongo, procede aplicarle sin perder tiempo.

Los grandes almacenes de vinos de esta plaza han cerrado sus puertas, excepto los de los Sres. Ferran y Miró y aún estos sólo hacen pequeñas compras, por lo que los precios tienden á la baja.

Los trabajos de la carretera de Pons á Calaf, que tantísima importancia reviste para estas comarcas, están completamente paralizados; pero esto no quita para que se nos diga uno y otro día que se va á dar gran impulso al estudio y construcción de carreteras, tranvías y ferro-carriles en nuestra provincia, en cuyas benéficas obras se interesan poderosos capitalistas, hacendistas inteligentes, vastas sociedades y hasta el mismo gobierno.

Como esto se repite constantemente y nuestras carreteras, tranvías y ferro-carriles no parecen, es natural que la mayoría desconfíe de la realización de tan seductores proyectos.—J. A. Ll.

RICLA (Zaragoza) 6 de Mayo.

Los hielos tardíos han causado en este pueblo grandes daños en los viñedos de regadío; los de secano han padecido muy poco y la pérdida es insignificante.

Las frutas, que constituyen en esta comarca una gran riqueza, especialmente los melocotones y paizas, han sido destruidas casi por completo por dicho funesto accidente atmosférico.

La venta de vinos nula en absoluto, pues no se presenta ni un solo comprador, y tenemos clases especiales; así es, que el que suscribe vendió en el canillero del lagar 130 alqueces á 50 pesetas, quedándose de la misma calidad otros 90 alqueces.—En suscriptor.

LA TORRE (Toledo) 4 de Mayo.

Los vinos de esta acreditada bodega, siguen teniendo alguna demanda; los precios no han variado; sigue, pues, cotizándose á los mismos tipos que registré en mi última correspondencia.

Nada más por hoy.—M. S.

VILLAFRANCA DEL VIERZO (Leon) 5 de Mayo.

La segunda quincena del finado Abril después de muchas lluvias nos trajo días de hielos que perjudicaron bastante las plantas del viñedo nuevo; pero los campos en nada han desmeritado; los labradores, esperan tener una gran cosecha si una mala nube ú otro accidente no viene á defraudar nuestras legítimas y fundadas esperanzas.

Los precios de los cereales siguen sostenidos. Hé aquí los que rigen: trigo tremesino, á 52 rs. fanega; trigo barbilla, á 45; centeno, de 32 á 33; cebada, á 30.

El vino tinto disfruta de mucha demanda para las provincias de Lugo y la Coruña, pagándose las buenas clases á 24 rs. cántaro y no falta quien espera venderlo á 30 rs.; el blanco tiene menos pedidos y se cotiza de 17 á 19 rs. cántaro.—M. P.

OLLAURI (Rioja) 6 de Mayo.

El viñedo arroja muy bien por este país, cosa que muy pocos esperaban; el brote se ve sano y limpio y con buena muestra de racimos.

El negocio de vinos paralizado, nulo por completo. De las 7.000 cántaras que se elaboraron, únicamente se han despachado pequeñas cubas para el consumo del pueblo de 6 á 7 reales cántara; la clase, como Vd. sabe, es detestable; así es que nadie quiere este año nuestros caldos.—D. O. V.

CHELVA (Valencia) 6 de Mayo.

Por hoy bien poco ó nada puedo participarle de este mercado de vinos, pues hace bastante tiempo no hay exportación á pesar de que aún contamos con buena existencia. En un principio se cotizó á 10 reales cántaro, pero ahora como la calma va siendo larga, se defalla de 8 á 9.

De aceite tuvimos una buena cosecha; éste calio se paga á 48 reales la arroba.

Los demás artículos se sostienen en este mercado á los mismos precios que anoté en mis cartas anteriores; hace largo tiempo que no han sufrido ninguna alteración.—M. I.

SANGUESA (Navarra) 5 de Mayo.

Vamos atravesando en medio de peligros y zozobras el período más crítico de la vid, no sin haber tenido que lamentar un contratiempo ocasionado por la helada del 17, pero que afortunadamente no reviste la importancia que pudo tener atendidas las condiciones meteorológicas en que aquellos días nos encontrábamos, esto no obstante, la cosecha se habrá mermado un 10 por 100.

Ahora lo que más nos preocupa es si se reproducirá ó no la enfermedad conocida por el mildew, que tantos daños causó el último verano en diferentes puntos de esta provincia, cuya nueva aparición acarrearía, como es natural, la ruina á todo este país eminentemente vitícola. Por de pronto lo que ya se nos presenta amenazador es el «cuquillo», un insecto que se ceba y devora con avidez los tiernos brotes de la vid, sin que haya medio humano de poner coto á su devastadora marcha.

Después de todas estas plagas que se ciernen sobre nuestros viñedos, nos encontramos sin poder dar salida á las existencias de la última cosecha, á pesar de la depreciación que han sufrido nuestros vinos en lo que va de año, por manera que las halagüeñas esperanzas concebidas á la terminación del 85, defraudadas hoy, y por otro lado el peligro que nos amenaza, hacen que la situación sea harto precaria.

El estado del campo bueno en general cotizándose los granos á los siguientes precios: trigo, á 19 rs. robo; cebada, á 13, y avena, á 10 1/2.

Con tal motivo se ofrece nuevamente á Vd. suyo affemo.—F. D.

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

NI OIDIUM NI MILDEW

Una libreta de 32 páginas, garantiza sus resultados, y se manda gratis a cuantos la pidan. E. Anglés, Balmes, 6, Barcelona, proveerá también el mineral de Apt, con un 5 por 100 de sulfato de cobre.

CUBAS Y CUBOS Ó TINOS

A nues ros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fabrica de envases 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 Iruarte é hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se encuentran vasijas de todas dimensiones para contener vinos, aguardientes y sicores, confeccionadas con madera 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 «forada» y colocada donde se dele mine, hacen 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

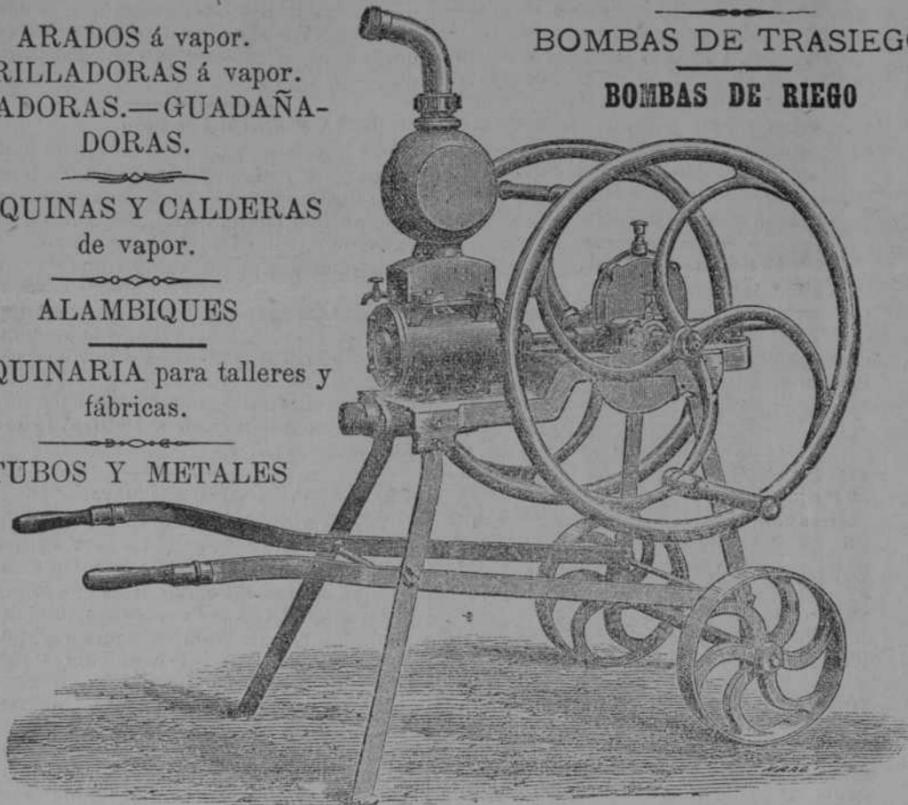
ARADOS á vapor.
TRILLADORAS á vapor.
SEGADORAS.—GUADAÑA-
DORAS.

MAQUINAS Y CALDERAS
de vapor.

ALAMBIQUES

MÁQUINARIA para talleres y
fábricas.

TUBOS Y METALES



BOMBAS DE TRASIEGO

BOMBAS DE RIEGO

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 estación de Villacañas. Hay envases de conos para cabida de 17.000 arrobas prensas, bombas, estrujadoras, y todo lo correspondiente de aparatos de mangas necesarias para el prunto y fá il trasiego habiendo además 130 bocoyes superiores, de cabida 40 arrobas uno. Para entenderse de arriendo pueden dirigirse al indicado propietario Castellanos, qen habitan en el repetido Quintanar de la Orden.

FUNDICION DE HIERROS Y METALES

CONSTRUCCION DE MÁQUINAS PARA LA AGRICULTURA É INDUSTRIAS.
La Alianza de M. Visiers y Compañía, Magdalena, 31.

PAMPLONA

Unicos representantes en Navarra de la casa E. Vernett de Bezieres para la expedicion de sus recomendados arados, y colleras para caballerías dedicadas á arar viñas.

Tambien se encontrarán en sus completos talleres, los arados «Vitis» y de todos los sistemas que más aceptación tienen en España, así como correajes para transmisión, picos especiales para refinar piedras de molino, Lombas de cristal para engrasar maquinarias, chapas para limpiar, máquinas para elaborar chocolate á brazo y con malacate, embudadoras y picadoras de carnes, bombas de todas clases, norias, prensas para uvas y olivos pisadoras para uvas con separador de escobajo y sin él, aventadoras, trilladoras, cabrestantes, poleas, máquinas de vapor verticales y horizontales, limpias para molinos, prensas para hacer quesos y para granos, cascamañadores de cacao, maiz, etc., y cuantos artículos se conozcan para la agricultura é industrias. Se encarga la casa de construir todo pedido, sin que el cliente esté precisado á presentar planos de las obras.

Dirección telegráfica: *Visiers, Pamplona.*



PRENSA RACIONAL
MEDALLA DE ORO (Primer premio)
ANTIGUA CASA MEUNIER-TILLARD
E. MEUNIER

CONSTRUCTOR MECÁNICO.
LYON. GUILLOTIERE (FRANCIA).

22.000 máquinas vendidas con garantía.
Instrumentos de vendimia.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y viticultura. Pedir prospectos, enviando sello para su remision, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)
BODEGAS ESPACIOSAS
VENTA DE MERCANCIAS
depositadas, con responsabilidad de recaudación.
ADELANTOS SOBRE VINOS
60 0/0 del valor, con buenas condiciones.
Dirigirse á M. ROBERT, director de la Sociedad, en DIJON.

¡¡EL DIAMANTE!!

Interesante y provechoso á todos.— Es escuela de vinificación.— Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas por don José Lopez Camuñas.

Esta nueva y gran obra del 1885, de conocida fama, edición 3.ª mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica y provechosa para los agricultores, el comercio, propietarios, corredores, agrimensores, consejeros de casinos, consumidores, fabricantes y espendedores de vinos, aguardientes, jabones, licores y toda clase de beheadas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado á luz su competente, práctico y reconocido autor. Es un verdadero maestro práctico en casa que evita grandes pérdidas y se gana mucho dinero explotando las industrias con la maestría y últimos adelantos que explica; y enseña á plantar y cultivar viñas, hacer curar, adulterar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, corcezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacres, medir tinajas, cubas, pipas, conos, pezos y toda clase de vasijas, etc. etc. El autor, remite ejemplares á vuelta de correo á quien mande su importe de 13 pesetas ó 13,50 en sellos y el Norte enológico que vale 5 pesetas, por 3 á los que compren EL DIAMANTE, precios muy baratos dada su importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Señor D. José Lopez Camuñas, Ferro-carril, número 3, Mazanares. O á las librerías de los Sres. hijos de Cuesta, Carretas, 9; don Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2, Madrid.

FERRANDO Y PI
CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSITO
CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza

MILDEW ANTRACNOSIS

HIELOS TARDIOS

Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.

Es'e util trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes

PRECIOS

Dirigiendo los pedidos á la Administracion de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza de Oriente, 7, 2.º Madrid, un real cada ejemplar para toda España.

En las librerías y casas de nuestros corresponsales, cuarenta céntimos de peseta.

No se servirá ningun pedido que no venga acompañado de su importe, en libranza del giro mutuo, letra de facil cobro ó sellos de correos de España.

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 párroco de la de Nuestra Señora de Altabas de esta ciudad; 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.

Las veladas del párroco, por el mismo, 6 reales.

Estas y otras obras del mismo autor, se venden en casa del autor únicamente.

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 *Las veladas*, se está tirando 3.ª edición con el retrato del autor.

ANUARIO VINÍCOLA PARA 1886

CUARTO AÑO

Esta importante publicacion de 1400 páginas, contiene todos los datos indispensables al comercio de vinos, espíritus y licores, tanto para los negocios del interior cuanto para los de exportacion.

He aquí el extracto de las materias que contiene:

Cuerpos consulares franceses y extranjeros.— Tarifas especiales é internacionales para el trasporte de líquidos por todas las líneas férreas francesas.— Derechos de aduanas impuestos á los vinos y espíritus franceses en todos los países del mundo.— Tablas de las poblaciones eximidas de este impuesto.— Tablas de reducciones para el *mouillage* de los espíritus.— Domicilios, nombres y apellidos de cuantas personas se ocupan en Francia y en el extranjero, del comercio al por mayor de vinos, espíritus y licores, importadores y exportadores, fabricantes, destiladores de alcoholes y de licores, comisionistas, correos, principales representantes etc., etc.

Un índice geográfico facilita las investigaciones en las 20.000 poblaciones que la obra abraza.

Precio del volumen en 8.º y rústica 20 francos.

Envío contra libranza de correos á *Mr. Paris, Editeur, 25, Passage Saulnier, 25, Paris.*

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU

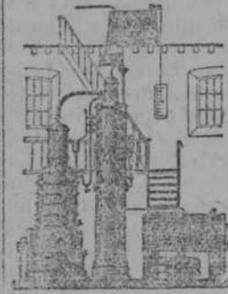
PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes.
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él
Ebuliómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar 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 grandes profundidades.
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fabrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
Locomobiles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
Se remiten prospectos y presupuestos.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

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



ALAMBIQUES CALDERAS
APARATOS

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

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 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 suscripcion: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero.

SEGADORA ELIZALDE
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. Es la más barata.

Precio 3.000 reales.

ELIZALDE Y COMP.ª—BURGOS