

# 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 VIII.

Miércoles 21 de Octubre de 1885.

NUM. 814

## MERCADO DE PARIS.

Los vinos de todas procedencias prin-  
cipian de 7 á 10 francos en alza sobre  
los precios del año último.

La vendimia en Francia se ha hecho  
en malas condiciones, el tiempo frío y  
lluvioso. Las viñas atacadas por el mil-  
dew han dado un mosto de poca consis-  
tencia y de escasa graduación. Sin em-  
bargo, se ofrecen á precios enormes. En  
el Cher cotizan los tintos á 40 francos  
hectólitro en la propiedad 8 á 9.º.

Estos vinos sirven generalmente de  
base á las mezclas y preparacion de los  
*soutirages* que compra en Bercy el co-  
mercio de detalle, pero á esos precios no  
pueden emplearse.

De Italia se vendía últimamente vino  
de Piamonte de 11 á 12.º á 48 francos en  
primer, sin animacion, faltos de canti-  
dad. La cosecha en cantidad y calidad de  
nuestros rivales, se anuncia sobre todo  
en el sud de la península y en Sicilia.  
Los precios en alza considerables. Los de  
Milazzo á 70 francos en París! de 15  
á 16.º.

Los portugueses tienen una cosecha  
de buena clase, y en esta semana han  
aumentado sus precios de 7 francos por  
hectólitro por las fuertes demandas ob-  
tenidas á los precios que se cotizaban á  
38 francos los 12.º franco abordo en Lis-  
boa. Hoy llegan á 40 francos franco  
abordo Lisboa sin casco.

En el Mediodía de Francia los precios  
locos de más de 50 francos por las pri-  
meras clases, resultando á unos 60 fran-  
cos y pico en París.

*En vista de esas exigencias, el comer-  
cio se detiene y aún no hay transacciones  
de importancia.*

Los vinos de Priorato nuevo se han  
realizado á 54 francos, los de Tarrago-  
na, de 50 á 52 los 15.º sin casco en  
muelle.

*El precio de los vinos al consumo no  
varia ni puede variar sopena de disminuir  
las cantidades que ya dejan mucho que  
desear.*

Si los vinos medios siguen caros, se  
emplearán en las mezclas mayor canti-  
dad de vinos españoles de primera y vi-  
no artificial. Los precios de este artículo  
han subido estos días por las enormes  
cantidades que se contratan, de 1,85 á  
2,10 francos el hectólitro y grado de  
alcohol. La pasa participa del alza en  
10 francos los 100 kilos.

Usted no desconoce ciertamente la  
importancia del vino de pasa en Francia  
(alrededores de París), aquí se fabrican  
unos 6.000 hectólitros diarios, y gracias  
á este recurso, se podrá resistir á las exi-  
gencias de los productores.

Antes del primer trasiego de Febrero,  
todos los vinos medios y los vinos del  
mildew se ofrecerán en baja progresiva,  
tanto más grande cuanto más alto hayan  
subido. Los vinos de España tintos y  
blancos encontrarán entretanto fácil  
colocacion si los precios son algo razo-  
nables.

Entretanto los vinos viejos obtienen  
favor, las existencias son cortas, los pre-

cios se mantienen firmes y en breve pa-  
sarán todos á manos del detalle.

Se anuncian buenas clases y en bu-  
nas condiciones en Turquía y Dalmacia,  
pero la guerra de Oriente en perspectiva  
favorece poco las relaciones é impide se  
lleve á cabo ningún negocio de impor-  
tancia.

En estas circunstancias, el giro que  
comarán los negocios será muy diferen-  
te, y las fluctuaciones del mercado osci-  
larán mucho más que el año pasado.

Recibimos cartas ahora mismo de la  
costa de Nantes y los Charentes, los vi-  
nos no tienen apenas 6.º. En las orillas de  
la Loire, pesan 3, 4 y 6.º; la uva es mala y  
no permite hacer vinos de segunda cu-  
bada ó piquetas.

TOMÁS RUIZ DE VELASCO.

París 16 de Octubre de 1885.

## EL MERCADO DE CETTE

Continuamos sin cursos establecidos  
por los vinos de Alicante, Aragon y de  
otras provincias que importan en esta  
plaza clases superiores, si exceptuamos  
los del Priorato, de los cuales más abajo  
nos ocupamos.

Algunos pequeños lotes que de Alican-  
te han llegado, se han cedido al rededor  
de 50 francos hectólitro, de cuyo tipo  
creemos no bajarán más allá de un par  
de francos, aun cuando las existencias  
sean de consideracion. Y bien pronto los  
hechos nos daran idea exacta de nuestras  
apreciaciones, ya que los arribos no han  
de tardar á ser frecuentes y continuados.

Cuatro cargos de otros tantos veleros  
están á la venta desde algunos días, pro-  
cedentes de Santa Pola, no pasando su  
clase de segunda, con solo 13 grados de  
alcohol, por añadidura, y pretenden de  
dicha mercancía la friolera de 46 francos,  
precio que se considera excesivamente  
elevado, y así lo demuestra la tardanza  
en realizarse, á pesar de la actividad que  
en nuestro mercado se nota.

De la provincia de Valencia, excep-  
tuando los de Vinaroz y Benicarló, si-  
guen exportándose para este mercado  
clases secundarias, que se pagan al re-  
dedor de 37 francos y otras más inferio-  
res, de 33 á 35, faltando aún los de Re-  
quena y Utiel, que no dudamos alcanza-  
rán de 45 á 46 francos, si tenemos en  
cuenta que los repetidos de Vinaroz y  
Benicarló se pagan de 42 á 43 francos, la  
mayoría de ellos de escaso grado alcohó-  
lico, aunque de mucho fondo y rojo.

Los vinos de la provincia de Tarrago-  
na, y especialmente los acreditados del  
Priorato, sin yeso, son objeto de solicita  
preferencia, y se colocan al rededor de  
46 francos las clases superiores, guar-  
dando proporcional relacion con dicho  
tipo los secundarios é inferiores de dicha  
provincia.

De las Baleares apenas si se encuen-  
tran disponibles ni por un ojo de la cara.  
Las circunstancias de ser exentos de yeso  
y de haber salido excepcionalmente rojos  
y relativamente buenos este año, hacen  
que queden inmediatamente realizados

los cargos que nuestros isleños envían á  
esta plaza, siendo los únicos vinos espa-  
ñoles que sienten abiertamente los efec-  
tos de la alza. Pues los últimos cargos  
que durante esta quincena se han recibi-  
do, han encontrado colocacion alrededor  
de 36 francos. Comparen nuestros lectores  
este precio con el que en nuestra anterior  
última revista dábamos por las clases  
indicadas, y verán que realmente han  
merecido una mejora de tres á cuatro  
francos por hectólitro. Este favor, y fi-  
jense bien los vinicultores españoles en  
ello, es debido en sus cuatro quintas  
partes á la condicion de ser elaborados  
con absoluta exclusion del yeso. Pues  
nadie aquí ignora que en las provincias  
del Norte de Francia, y en cuasi toda  
Suiza, sus habitantes no compran un  
litro de vino que lo contenga.

Han sido objeto de algunas operacio-  
nes las mistelas blancas, á 15 grados al-  
cohol y de 7 á 9 de licor, que se han ce-  
dido de 38 á 41 francos hectólitro.

En cuanto á los vinos blancos secos  
faltan en esta plaza, y por la demanda  
que merecen, y por la relacion que guar-  
dan sus precios con los de los tintos, es  
de presumir que á su llegada se pagarán  
alrededor de 30 francos.

Los moscateles de la nueva cosecha  
han hecho tambien su aparicion en este  
mercado; pero son turbios y sin la bri-  
llantez que á dichas clases es indispen-  
sable para encontrar compradores, por  
cuyo motivo no es posible precisar los  
precios que obtendrán dichos caldos.

En suma, quincena activa, transaccio-  
nes importantes y fundadísimas esperan-  
zas de que la campaña corriente conti-  
nuará el rumbo halagüeño que desde su  
principio venimos consignando.

FERRANDO Y PÍ.

Cette 16 de Octubre de 1885.

## EL JUEGO DE BOLSA EN GRANOS

Mark Lane, ó sea el mercado de trigos  
de Londres, deberá encontrarse en un  
estado de postracion desesperada si sos-  
tiene por algun tiempo la proposicion  
presentada en el mes último para la cla-  
sificacion de los trigos. El objeto de esta  
medida es poner estas especulaciones al  
alcance de los ignorantes respecto de  
las clases de granos, en las mismas con-  
diciones que están hoy solamente al  
alcance de los inteligentes. No sabemo-  
s hasta que punto podrá aplicarse  
con éxito la clasificacion en los trigos  
ingleses, pues éstos varían mucho más  
en calidad que los de la otra parte del  
Atlántico, en donde los trigos de prima-  
vera é invierno difieren muy poco. En  
Wall Street, se sabe tanto acerca de los  
Colorados No. 2 de invierno, futuros,  
como de los certificados de Plata y ac-  
ciones de Nueva-York central, y el juego  
en el trigo está tan reconocido como un  
ramo del sistema financiero de la Union,  
que se ha establecido en Chicago una  
bolsa para el trigo.

En los cinco meses que concluyeron  
en Mayo, este establecimiento dispuso

de 795.693.000 bushels de un valor nomi-  
nal de 133.659.000 libras. Por supuesto,  
que la mayor parte de esta cantidad no  
existía mas que en papel, pero esto no  
nos concierne por el momento. Lo cierto  
es, que existe en los Estados Unidos una  
especulacion en trigo de mayores pro-  
porciones que la que aquí se efectúa en  
algodon futuro, y que este juego se hace  
posible sencillamente porque el trigo de  
los Estados Unidos se puede graduar con  
facilidad. Los operadores de Mark Lane  
que tratan en trigos de la India, Rusia y  
Australia, además del surtido del país, y  
la diferencia en las clases debe ser nece-  
sariamente tan grande que será imposi-  
ble la clasificacion, excepto en tres ó  
cuatro variedades conocidas.

Aún en estas tendrán los especulado-  
res que operar á ciegas, circunstancia  
que no les importará mucho, puesto que  
en la mayor parte de los casos sus ope-  
raciones serán en papel. Sin embargo,  
lo de menos es la calidad del trigo para  
los que en este negocio solo buscan la  
especulacion. En la lana se pueden hacer  
algunas separaciones, entre las que se  
encuentra una gran diferencia. Para ad-  
quirir la educacion necesaria á un buen  
comprador de lanas se necesita una prác-  
tica de toda la vida, y esta educacion se  
requiere tambien para los compradores  
de trigo en el mercado inglés. De esto  
deducimos que si la clasificacion es po-  
sible en Mark Lane, será solamente apli-  
cable á dos ó tres muy conocidas varie-  
dades de trigos.

La conveniencia ó inconveniencia de  
la clasificacion, aplicada al trigo, es  
cuestión muy distinta que ofrece una  
gran serie de consideraciones. El merca-  
do de Londres se habia recomendado  
hasta el día por estar libre de estos jue-  
gos. Algunas casas que hacian negocio  
en los salones de ventas del Báltico han  
especulado algo en cargamentos á flote,  
pero no se ha notado nada parecido al  
juego universal en trigo tan comun en  
los Estados Unidos, ni es de desear que  
llegue á establecerse semejante cosa.

Se ha dicho que la actividad especula-  
dora, cuando no llega al exceso, hace  
un mercado libre con lo cual se asiste á  
los productores y consumidores de bu-  
ena fé, y que tambien ocasiona una igual-  
dad de precios en su tendencia general.  
La idea es que se obtiene una gran ele-  
vacion de precios cuando el artículo pa-  
sa por muchas manos y que, para llegar  
al nivel más bajo, se va gradualmente,  
y no en saltos perjudiciales. Desgracia-  
damente la experiencia tiende más bien  
á demostrar que el alza ó baja de los pre-  
cios se efectua precisamente por saltos  
repentinos y en todo caso seria imposi-  
ble poner un limite á la especulacion  
para impedir que llegara al exceso. La  
clasificacion del trigo seria abrir una  
nueva puerta á la especulacion, lo cual  
sería un mal, sin que veamos que bien  
en reciprocidad pudiera reportar. Esto,  
suponiendo que la cosa sea posible, lo  
cual no creemos de ninguna manera.

(De La Industria Harinera de Viena.)



## GUERRA Á LAS PLAGAS DEL CAMPO

Deseosos de dar á conocer á nuestros lectores cuantos trabajos intelectuales y materiales se llevan hoy á cabo lo mismo por sociedades que por individualidades, con objeto de mejorar las condiciones de nuestros terrenos y las calamidades de todo género de que se ven constantemente atacados, y con el fin de que todos los que se interesen por el engrandecimiento de la riqueza nacional y con especialidad los que más directamente interesados en ello estén, cooperen cada cual en la medida de sus conocimientos proporcionando á quien corresponda cuantos datos posea en orden á los diversos puntos de que se trate, vamos á transcribir el interrogatorio formado para la información acordada por la superioridad en el expediente relativo al proyecto de ley para combatir las plagas del campo, y cuya contestación ha encarecido por medio de una circular el Consejo provincial de Agricultura, Industria y Comercio.

Encarecer la necesidad de la cooperación de toda persona apta para ello en asunto de tan grande importancia y de tantísima trascendencia para el bien general, nos parece escusado en un país como el nuestro en que todo el mundo responde siempre con cuantos medios le es posible cuando del bien general se trata.

Hé aquí las expresadas

## PREGUNTAS.

- 1.ª Qué parásitos vegetales ó animales atacan á las plantas de esa comarca, y á qué plantas atacan.
- 2.ª Qué transformaciones sufren dichos parásitos, y en qué período de su vida son más perjudiciales á la agricultura.
- 3.ª En qué época aparecen, y en qué tiempo llegan al estado en que causan mayores estragos.
- 4.ª Qué noticias se han podido recoger acerca de las costumbres de los parásitos animales (coleópteros, orthópteros, hemipteros, lepidópteros, etc.); qué particularidades son dignas de notarse en los vegetales.
- 5.ª Qué seres señala el vulgo como enemigos naturales de los parásitos. Cuáles son los datos seguros que se poseen para juzgar con exactitud de estas creencias.
- 6.ª Qué parte de los vegetales son atacadas con preferencia por los parásitos.
- 7.ª En qué período de la vejetación son atacadas.
- 8.ª Cuál es el aspecto y condiciones de las plantas en el momento de ser atacadas, y cuál es el estado en que quedan sus diferentes partes.
- 9.ª En qué año se han presentado las plagas, y en qué momentos han causado mayores estragos.
- 10.ª Cuáles han sido las condiciones climatológicas de los años de calamidad y cuáles las de los años buenos.
- 11.ª Cuáles son los cultivos que predominan ó han predominado en la región infestada, y cuáles son los que predominan ó han predominado en los que rodean á esta.
- 12.ª Cuál ha sido el carácter de las diferentes pérdidas sufridas.
- 13.ª En cuánto se estiman las pérdidas parciales, artículo por artículo, y en cuánto la total de la región en cada uno de los años de plaga.
- 14.ª Cuáles son los procedimientos de defensa y extinción que se han empleado en cada caso y en cada año.
- 15.ª Cuál es el coste medio de estos procedimientos y de cada una de sus operaciones.

## INDICACIONES.

Al enumerar las plantas y parásitos que las atacan, se indicarán todos los

nombres vulgares con que se les conozca en la localidad.

Se apreciará mucho que se remitan á este Consejo, si pudiese ser, ejemplares de los parásitos en sus diferentes períodos de desarrollo, y partes de plantas de diferentes fases de alteración.

## MERCADOS DE VINOS

A pesar de los altos precios con que se ha abierto la nueva campaña, el comercio se presenta muy propicio para los negocios, habiendo acaparado para esta fecha una buena parte del caldo elaborado en Cataluña, Valencia, Murcia, Andalucía é Islas Baleares.

En Montblanch y pueblos limítrofes es extraordinario el movimiento.

En Tarragona están á la orden del día los grandes negocios, cotizándose los mostos del campo de 37,50 á 42,50 pesetas la carga de 121,60 litros y los de Vendrell á 43.

En las renombradas bodegas del Priorato han comenzado á pagarse los buenos vinos á 50 pesetas la carga, ó lo que es igual á 56 pesetas en el puerto de Tarragona. Estos tipos como se ve son por demás elevados, pero también las clases resultan, según digimos el miércoles último, magníficas y la cosecha muy pobre en conjunto.

En Barcelona se han paralizado bastante las ventas de los vinos preparados para Ultramar por las exigencias de los propietarios, quedando los precios como sigue: para la Isla de Cuba, de 33 á 35 duros la pipa; para el Río de la Plata, de 43 á 45.

En Utiel (Valencia) realizan los comisionistas muchos miles de arrobas de mosto á los precios de 16 á 18.

\*.\*

En Navarra y Aragón han comenzado los negocios sobre cepas y aún cuando el fruto no es tan bueno como en Cataluña y Levante, los precios no son ciertamente menos seductores.

En Tafalla sabemos se trabaja con actividad á los tipos de 21 á 23 pesetas la carga de uvas de diez arrobas y aún se nos asegura se ha cerrado alguna cosecha á 25 pesetas.

En Zaragoza se cotiza la caja de 48 arrobas de 19 á 22 duros á pié de cepa.

Los negociantes ofrecen en la comarca de Calatayud de 18 á 20 pesetas por los 100 kilogramos del sabroso fruto.

Borja vende la carga de 10 arrobas á 27,50 y 30 pesetas según la calidad.

En la mayor parte de los pueblos de la Rioja no ha principiado la vendimia, pues el poquisimo fruto que ha dejado la enfermedad que aflige á aquellos viñedos, no ha adquirido todavía ni una mediana sazón.

En la próxima revista podremos ocuparnos con mayor extensión de las bodegas de la región del Ebro, que es sin duda alguna, la más azotada en este año calamitoso.

\*.\*

De las dos Castillas tenemos las siguientes noticias:

Las casas de Valdepeñas han hecho buenas compras de uva en Tomelloso (Ciudad-Real), pagando las negras á 8 rs. la arroba y las blancas á 3 l/2.

En Valdepeñas se cotizan á 10 y 5 l/2 respectivamente; los vinos añejos no se ceden á menos de 25 rs.

En Santa Cruz de Mudela están de 19 á 20, pero con marcada tendencia de alza.

En Membrilla de 15 á 18 y las uvas á 4 y 6.

En La Solana se ha llegado á pagar el fruto negro á 11 rs. la arroba y el blanco á 7, y en Alcazar de San Juan se ha operado á 7 y 4.

En Calzada de Calatrava comenzaron las ventas á 5 y 3, pero bien pronto subió el fruto de 6 á 7 y 4 á 4,50 rs.

El poco vino que resta en Manzanares se cotiza á 19, 20 y hasta 21 rs. la arroba.

En Talavera de la Reina (Toledo) se ha vendido la uva de 60 á 68 rs. la carga de 10 arrobas.

La pequeña existencia de la pasada vendimia que hay disponible en El Picazo (Cuencas) se va colocando con regular actividad de 16 á 17.

En Toro (Zamora) gran demanda de vinos de la cosecha del 84; en la pasada semana se concertaron partidas por unos 10.000 cántaros, fluctuando los precios entre 24 y 28 rs.

En Villanueva de San Juan (Leon) se detalla de 14 á 15 y en Villamañán de 13 á 15.

Los mostos han comenzado á negociarse en La Nava del Rey (Valladolid) á 14 reales cántaro.

En Pozaldez se han enajenado 3.600 cántaros de vinos tintos y blancos añejos á los tipos de 18 á 20 y 17 á 18 respectivamente.

El mercado de Peñafiel está encalmado.

Por el poco vino que resta en Valoria la Buena se pretende el límite de 20 rs.

Los blancos del 84 se cotizan en La Seca de 17 á 19 y los añejos oscilan entre 24 y 40.

De la estación de Valladolid se han expedido 8 wagones, 4 para Hendaya.

En Rueda se opera en regular escala de 18 á 20 para los blancos, y 17 á 18 para los tintos.

Los negocios sobre cepas ofrecen mucho interés en Dueñas (Palencia), solo un comerciante riojano lleva contratadas más de 37.000 arrobas de uva á 9 reales; los vinos viejos también son demandados con empeño.

En Gumiel de Izan (Búrgos), quedan de estas clases unos 20.000 cántaros, siendo corriente el precio de 19 rs.

En Sotillo de la Ribera y Gumiel del Mercado el favor es aun mayor, fluctuando entre 21 y 22.

Quintana vende á 21, y La Aguilera, á 19.

En Lerma ha estado animada la contratación de caldos del 85, habiéndose exportado buen número de miles de cántaros á los tipos de 15 á 17 rs.—Z.

## NOTICIAS

Segun noticias que tenemos de Zaragoza, los vinos buenos han alcanzado un alza de 10 á 12 pesetas y se sostienen con firmeza y con tendencia á aumentar de un momento á otro.

Respecto de los vinos añejos bien conservados son muy demandados y á precios muy elevados y es tan constante la puja, que se hace imposible establecer una cotización corriente.

En todos los pueblos de la provincia está casi terminada la vendimia.

De Lumbrerales (Salamanca) nos dicen que están ya terminando la cosecha que no es más que regular, lo mismo que el mosto que se obtiene. También llevan casi concluida la sementera que están haciendo en condiciones muy pésimas por la prolongada sequía que vienen sufriendo hace tiempo.

También en el distrito municipal de Falset (Tarragona), han terminado los trabajos de la vendimia, cuyo resultado no ha sido más que mediano, y por consiguiente se está pagando allí la uva á precios elevadísimos, como pocas veces ha sucedido en aquel país.

Creíamos haber concluido de dar á nuestros lectores noticias ingratas con las que les hemos dado respecto de las cosechas de vinos y cereales, y hoy nos vemos obligados á continuar en nuestra ingrata misión al participarles que el furioso vendaval que ha corrido estos últimos días por varias comarcas de Cataluña ha causado daños de mucha consideración á las próximas cosechas de aceituna, naranja y granada.

Para juzgar que tal habrá sido el huracán, basta saber que varios puntos de dichas comarcas han tenido necesidad de apuntalar los edificios para evitar sus consecuencias.

En Valencia se están recibiendo numerosos pedidos de naranja para Inglaterra y los Estados Unidos á pesar de que la naranja del Brasil es también muy solicitada.

De Pont de Armentera nos dicen que ha terminado la vendimia en aquel término municipal y que los labradores están muy satisfechos del resultado que han obtenido, notando por la cantidad que

han recolectado, que no llega á una mediana cosecha, como por la calidad del fruto que es muy exquisito y les permite venderlo á buen precio, pues se están efectuando ventas de 24 á 25 pesetas la carga ó sea las 18 arrobas de uva negra.

Dice el *Diario de Tortosa* que el vendaval de estos pasados días ha causado en el campo pérdidas de consideración, habiendo echado al suelo toda la fruta de invierno que aun se conservaba en los árboles y destrozado multitud de éstos que no pudieron sufrir las sacudidas.

La mala cosecha de trigos y la escasez que hay de ellos en la comarca de Tortosa, ha sido causa de que hayan tomado allí un aumento notable, lo mismo los trigos que las harinas.

En los pueblos del bajo Maestrazgo han tenido una cosecha menos que mediana, pero en desquite los vinos han tomado tal alza que es muy justo que esto compense á aquellos agricultores, si no en todo en parte de la pérdida que por aquello han tenido.

Hemos tenido el gusto de recibir la visita de nuestro apreciable colega *La Voz del Comercio*, periódico bi-semanal que ha visto la luz pública en Valladolid y al cual felicitamos y deseamos larga vida colmada de felicidad.

El tercer Congreso regional de agricultores se inaugurará este año en Zaragoza el 25 del actual y en él se discutirán los temas siguientes:

1.º ¿Es conveniente, bajo el punto de vista de los resultados en la elaboración del vino, reemplazar las variedades *vidar, garnacha negra y clajillon*, por la *perre, gruesa y menuda*? En caso afirmativo, ¿conviene el reemplazo en absoluto ó en proporciones? ¿En qué clase de terrenos convendrán cada una de estas variedades?

2.º Juicio acerca del sistema actual del cultivo de la vid en las zonas regables y sobre los perfeccionamientos de que es susceptible. ¿Conviene el ingerto para la reposición de la vid? En caso afirmativo, ¿qué sistema debe preferirse, y en qué época ha de practicarse?

3.º Observaciones acerca de las enfermedades que actualmente afectan á la vid en la región aragonesa.

Influencia ejercida por estas enfermedades en el bienestar de esta región, y singularmente por la que padece en la actualidad la patata.

Medios de contrarrestar estas enfermedades y sus efectos.

4.º ¿Es conveniente modificar los sistemas que ahora se emplean en la elaboración de vinos? ¿Qué elaboración será más á propósito según los mercados que pueden consumir el producto? Medio de evitar las adulteraciones.

Segun dice un periódico de Vinaroz (Castellon), las lluvias de estos días han causado bastantes daños en las cosechas pendientes.

El vino se paga de 14 á 15 rs. decálitro; en Benicarló obtiene el mismo precio. Las algarobas viejas se pagan á 6 y 1/2 rs., y las nuevas á 6.

Dice un diario inglés, que si el aparato inventado en Australia y cuyo diseño ha sido remitido al gobierno de la metrópoli, obtiene los resultados que se esperan, se habrá realizado uno de los sueños dorados de los agricultores, que es el obtener el agua y evitar las sequías. La máquina es en forma de un globo que contiene una carga de dinamita. Este globo se lanza sobre una nube que pasa, y por medio de un alambre hace explosión en el centro de la nube y la lluvia se desprende inmediatamente. El objeto



del aparato es, pues, solamente aprovechar las aguas que contiene una nube que pasa.

Dice *La Concordia*, de Vitoria:

«Para estudiar la enfermedad mildew que padecen las viñas, han sido designados por la diputación, el ingeniero agrónomo, secretario de la junta de Agricultura, y el licenciado en ciencias, catedrático de Física de este Instituto.

El temporal de viento, lluvias y nieves ha sido general en todo el Centro y Norte de la península, por efecto de la fuerte borrasca del Norte.

Dicen de Tudela (Navarra) que para el próximo mes de Noviembre es probable que se inaugure la línea férrea de aquella ciudad á Tarazona.

En la última semana se han exportado por la bahía de Cádiz las partidas de vino siguientes:

Para Marsella, 83 botas, 1 octava y 22 cajas; para Amsterdam, 48 botas y 12 cajas; para Londres, 320 botas, 5 octavas y 22 cajas; para Fedrsksham, 14 botas y 1 cuarta.

La escasez de la vendimia actual en la península italiana, ha promovido el examen del estado en que se encuentra este ramo importantísimo de la producción agrícola.

De los datos oficiales, resulta que el término medio general de la producción vinícola italiana ha sido durante el quinquenio de 1879-84, de 17 538.640 hectólitros.

La exportación durante el período de 1871-78, fué de 400.000 hectólitros, ascendiendo de 1881 á 1884, á la cantidad de 2.614.000 hectólitros.

La mayor parte de estos vinos ha sido dirigida á Francia, llegando la importación de ellos á dicho país á los 4/5 de la totalidad de las expediciones. El resto se subdivide en esta forma: á Suiza, 172.000 hectólitros; Alemania, 68.000; Grecia y Malta, 71.000; Inglaterra, 47.000.

Esta situación no es tan halagüeña en lo que atañe á la exportación en vinos embotellados; porque ésta se efectúa casi solamente para la América del Sur, en donde residen gran número de italianos que consumen 760.000 botellas, próximamente, cada año.

La producción vitícola italiana esta reducida, hasta ahora, á ser un auxiliar de la industria francesa; suministra á ésta la primera materia para que la transforme; pero los ensayos para la venta al extranjero de vinos de superior calidad han fracasado, porque son bastante más caros que los de los demás países.

Esto consiste en que la producción italiana no ha establecido todavía clases superiores de vinos, como por ejemplo, el Jerez, el Borgoña y el Burdeos, y que en aquella península, cada cual obra por cuenta propia, faltando los capitales para imprimir actividad á la producción y al comercio.

Tomamos de *La Derecha*, de Zaragoza del 19:

«Mañana á las doce del día, se verificará la apertura de la Exposición regional aragonesa. Al acto se hallan invitadas todas las corporaciones y autoridades.

Falta todavía mucho que hacer, porque la actividad invertida en el arreglo de las instalaciones no basta á dejarlas corrientes en el espacio de tiempo que fuera de desear, pero á la mayor brevedad posible se ultimarán los trabajos y quedará clasificada la aglomeración en que hoy se ven confundidos, forzosamente, muchos de los objetos que han de ser expuestos.»

A las muchísimas personas que se dedican

á la importantísima industria de la fabricación de aguardientes y alcoholes, les recomendamos, seguros de prestarles un buen servicio, la obra escrita por el aventajado químico Sr. Vera, con el título de *Tratado de la fabricación de aguardientes y alcoholes de vino, orujo, patatas, patacas, cereales, muncanas, higos, melazas y demás materias feculentas y azucaradas*. En esta obra, la más extensa y completa de cuantas se han publicado hasta el día, se trata con gran extensión y conocimiento la fermentación, destilación, desinfección, rectificación, envase y conservación de toda clase de alcoholes y aguardientes; la instalación, descripción y coste de las fábricas; el modo de fabricar el rom, ratafia, ginebra, kirschs, etcétera. Para la mejor inteligencia de los lectores, la obra, lujosamente impresa, va ilustrada con 107 magníficos grabados: se halla de venta á 40 rs. en Madrid, *Librería de Cuesta, Carretas, 9*.—A provincias se remite por el correo, enviando libranza de 44 rs. á la citada librería.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

DUEÑAS (Palencia) 16 de Octubre.

Muy señor nuestro: La fuerte helada que cayó en este término la noche del 28 del pasado, frustró las lisonjeras esperanzas que estos agricultores tenían fundadas en sus viñedos. Frondosos y lozanos éstos, se vieron de la noche á la mañana marchitos y maltratados de tal manera que fué preciso precipitar la vendimia, hoy terminada y de resultados tan exigios por consecuencia de aquel accidente, que apenas si llega á una tercera parte de la del año pasado.

Con esto y con que la sementera no puede hacerse por falta de agua, ni crece por la misma razón lo poco que hay ya sembrado, juzgue Vd. como estarán estos labradores y la animación que tendrán para entrar en transacciones.

Durante la vendimia hemos tenido un comisionado de la Sociedad Vinícola del Norte que habrá comprado de 30 á 40 mil arrobas de uva á 8 rs. y á 9, puesta en lagar y dándole este para hacer el vino.

De mosto no sé que se haya hecho venta alguna; piden por ello á 21 y 22 rs. y nadie quiere pagarlo á más de 19.

De la cosecha anterior quedan aun de 20 á 25 mil cántaras y sus propietarios no quieren cederlo á 20 rs. que es cuanto por ello ofrecen.

Hay poca animación por el trigo que hoy se cotiza á 38 rs. las 92 libras.—P. S. Q.

IBDES (Zaragoza) 15 de Octubre.

En todas mis anteriores, como habrá usted observado, complacíame en participar las halagüeñas esperanzas que los agricultores de estas comarcas abrigan al ver sus viñas en las más excelentes condiciones y que prometían una cosecha abundantísima en calidad y cantidad. Hoy por desgracia no puedo tener la misma satisfacción. Un día, poco antes de que llegara á este pueblo el cólera que tanto se ha cebado en sus habitantes, llegó para este viñedo una enfermedad que comenzando por hacer caer la hoja y terminando por hacer consumir y caer el fruto, dejó reducido á tan escasa cantidad que la cosecha no llegará probablemente á la mitad de una regular.

Quédanles á estos labradores como unos 300 alqueces de lo más superior de la cosecha anterior y no obstante de que con lo nuevo no tienen este año para llenar las cubas, los tenedores pretenden venderlo y á precios arreglados, caso muy elocuente tratándose de un pueblo como éste, cuyo principal sustento es el vino y cuando la cosecha de cereales no fué tampoco más que regular. Ayer me decía un vecino: con muchos pagos, mucha enfermedad y sin coger vino, que es lo que vale al pobre, calcule usted el invierno que vamos á pasar y lo que sucederá.—J. P.

MOTILLA DEL PALANCAR (Cuenca) 10 de Octubre.

Con la mayor actividad y en las mejores condiciones se están terminando las operaciones de vendimia.

La cosecha no es abundante, pero como los precios que ha alcanzado la uva negra han sido tan altos, la mayor parte de los cosecheros que en años anteriores la llevaban á sus jarales para hacer vinos finos del país, la han vendido á las bodegas que elaboran las clases de exportación. Por esta causa, la cantidad de vino que este año entregará este pueblo al comercio de exportación, puede asegurarse duplicará á la del año anterior.

La uva recolectada reúne las mejores condiciones y los vinos que en estos días han dado los trullos y se tienen ya en bodega, son de excelente calidad en color, graduación y capa. Los vinos Motilla, que tan justa fama han adquirido en los mercados de Valencia y Alicante, la sostendrán con mayor motivo este año. No se han hecho operaciones en vinos nuevos. De la cosecha del año anterior quedaron agotadas las existencias en Mayo.

Aunque no he comprobado la noticia, se ha dicho hoy que en los inmediatos pueblos de Minglanilla y Rubielos se han hecho algunas operaciones á 18 rs. arroba castellana.—El correspondiente.

MEDINA DEL CAMPO (Valadolid) 13 de Octubre.

En la mayor parte de los pueblos de esta comarca, los labradores están ocupados en las operaciones de la vendimia y siembra; está última bastante favorecida por las lluvias de estos días.

En el mercado de hoy las compras de cereales han estado animadas aunque no tanto como en el anterior.

Las entradas de granos han sido las siguientes: trigo, 2.000 fanegas; centeno, 50; cebada, 200; y algarrobas, 200; vendiéndose el trigo, de 40,25 á 40,75 rs. las 94 libras; centeno, de 26,50 á 26,75 las 92; cebada, de 25 á 26 rs. fanega; algarrobas, á 25.

Las últimas ventas de trigo sobre wagon se han hecho, á 41 rs. las 94 libras y hay ofertas á 41,50.

El ganado lanar se han hecho bastantes transacciones.—M. B.

SAN CLEMENTE (Cuenca) 18 de Octubre.

Terminada la vendimia en la pasada semana, tengo el gusto de participarle que se ha recolectado una tercera parte ó más de uva que el pasado año, siendo la clase mucho mejor que aquella, por lo que muy bien puede calcularse que tendremos doble mosto que en el año anterior y de mejor calidad.

En los negocios sobre uvas ha habido gran animación, pues han acudido cuatro ó cinco especuladores, y han ido subiendo los precios hasta pagar casi todos lo que han comprado á 4 rs. arroba de blanca y 5 id. de negra.

Queda poca existencia de vinos añejos, y para el consumo local se venden de 16 á 18 rs. arroba.

El trigo sigue á los precios que indiqué en mi anterior con tendencia al alza. La cebada se vende á 26 y 27 reales fanega.

Las tierras están muy bien otoñadas, y ha comenzado la sementera en buena sazón.—E. S.

ALMODÓVAR DEL CAMPO (Ciudad-Real) 17 de Octubre.

Ha terminado en este pueblo la vendimia, que no ha sido como se esperaba sino bastante mediana por haberse podrido mucha uva. Esta se ha veado á 3 1/2 reales arroba por término medio y ha dado en mosto bastante rendimiento y de muy buena calidad.

Hoy se cotiza aquí: el candeal, á 11,25 pesetas fanega; cebada, á 6,25; centeno, á 8; garbanzos, á 50; vino, á 4,50 rs. la cántara de 16,133 litros; aceite, á 9,50 rs. la arroba; harina, á 4,50.—C. V.

NAJERA (Logroño) 16 de Octubre.

Ha terminado la feria que comenzó el 29 del pasado, la cual ha estado muy animada pues se han hecho bastantes transacciones en ganado, aunque con mucha depreciación del vacuno y lanar. Los bueyes de 1.000 rs. de valor se han dado en 700 y el lanar se ha vendido con 20 reales de baja por cabeza.

Este año no tenemos ni poca ni mucha vendimia porque no hay nada que recoger, y como hay muchos labradores que carecen de grano y de dinero para hacer su sementera, han dejado sus rentas para tiempos más bonancibles, y los braceros que no hallan trabajo por más que quieren, empiezan á sentir el hambre, que Dios sabe hasta dónde llegará en los meses de Febrero y Marzo.

Para colmo de desdicha hoy estamos ya rodeados de nieve y de lobos, cosa esta última que jamás habíamos visto, pero que era preciso que no nos faltase para poder decir que de todo hemos tenido.

Los precios de cotización hoy son: trigo «nuevo», á 53 rs. fanega; idem nuevo, á 44; cebada vieja, á 31; idem nueva, á 25; vino, á 30 rs. cántara.

Hay de existencia sobre unas 800 á 1.000 cántaras.—A.

CIGALES (Valadolid) 14 de Octubre.

La cosecha de cereales ha sido bastante regular, pero la de vino no ha sido más que mediana, pues se calcula en una tercera parte de una cosecha ordinaria.

Quedaban seis cubas de la anterior cosecha que se han vendido á 20 rs. cántara de 16,04 litros.

La uva se ha pagado de 6 á 7 rs. arroba, y los tenedores de mosto se muestran muy esperanzados de que valdrá de cuatro pesetas en adelante en cuanto se abra la campaña de este líquido, por razón de la escasez que hay y la buena clase que esperan obtener por las buenas condiciones con que se ha recolectado.

Las operaciones de siembra se están haciendo con mucha lentitud por el mal temporal que reina por esta comarca.—C. M.

VILLACAÑAS (Toledo) 18 de Octubre.

Ha terminado en este pueblo la cosecha con buen tiempo y dando un resultado regular.

Se han vendido las tres cuartas partes de la cosecha á 6 rs. el tinto y á 4 el blanco, precios que jamás se han conocido en esta localidad.

Las bodegas del señor marqués de Mudea, Sres. Zorrillas y Sr. Arrua, han comprado 60.000, 40.000 y 10.000 arrobas respectivamente, con las cuales obtendrán muy buenos vinos, porque la uva era buena y estaba perfectamente sazonada.

Los vinos han experimentado una subida regular, vendiéndose los pocos que existen de 18 á 20 rs. arroba de 16 litros.

Los granos en calma; las pocas transacciones que se hacen, se cotizan: el candeal añejo, á 49 1/2; y nuevo, de 42 á 44; el geja añejo, á 44; id. nuevo, á 40; centeno, de 28 á 30; cebada, á 26; avena, á 30; titos, de 40 á 42.

La cosecha de patatas, por consecuencia del mucho daño que causó la langosta y las fuertes heladas en estos últimos días, es ménos que mediana; no así la de azafrán, que está dando principio y que promete ser buena y abundante.—F. C.

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 ácido de los vinos, reuniendo la ventaja de que á uso del mismo es completamente inofensivo la salud.

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vinos á la venta en dicha plaza.

Para los permores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

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

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA

Y SIMIENTES

DE

L. Racaud é hijo, Horticultores

Zaragoza

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

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

Imp. de EL LIBERAL, Almudena, 2.



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

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

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

Premios en todas las Exposiciones

## BOMBAS DE TRASIEGO

PROVEEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL  
CASA Y PATRIMONIO

## BOMBAS DE RIEGO

para huertas y plantaciones.

Arados de vapor y de mano.

Locomóviles.

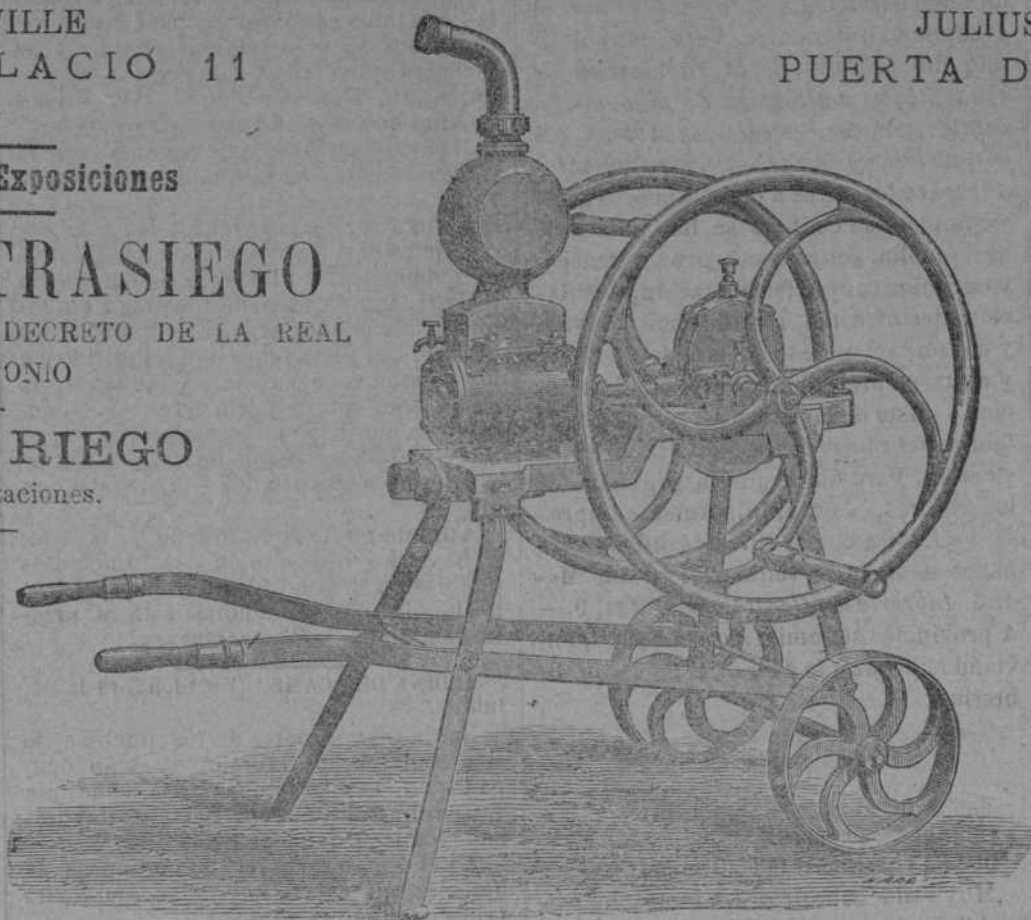
Trilladoras. Con machacador de paja.

Máquinas y Calderas

de vapor de todas clases.

Filtros

de nueva construcción.



Prospectos-gratis

## PARA VINO

Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones

completas de fábricas.

Los envíos de grandes piezas se hacen directamente de Liverpool al puerto mas cerca del destino.

Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

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

## Agustin Byries

ACERA DE RECOLETOS, G. VALLADOLID

### Prensas y pisadoras de uva MABILLE

sistema universal de palanca múltiple  
Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.  
350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.



Bombas No. 1 para trasiegos de toda clase de líquidos riegos, incendio, etcétera., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1881, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc.  
Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y toda clase de labor.  
Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot, compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean así que las heces del vino, conservando a éste todas las buenas cualidades del que ha salido claro de la vasija.—Malacates.—Molino harineros movidos por caballería ó vapor.—Cascadores y apiastadores de pienso movidos a mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas a mano y con caballería ó vapor.—Bastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de poder de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Cámaras de vapor nuevas y de ocasión.—Lambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos que sería prolijo enumerar. Sin aumento de los precios de fábrica se mandará traer cualquier máquina que se pida si no estuviese en este depósito. Se remiten catálogos gratis.

## ALMACENES DE LA COTE-D'OR

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

FERRANDO Y PÉ  
CONSIG A DON-LONINO-TRANSITO  
CETTE (Francia)  
Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, a los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperío para sus remesas y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

¡¡¡EL DIAMANTE!!!  
Interesante y provechoso a todos.—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, conserjes de casinos, consumidores, fabricantes, espendedores de vinos, aguardientes, jrones, licores y toda clase de bebidas y helados; y lo mejor de cuanto ha dado a 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 a plantar y cultivar viñas, hacer curar, aduñar y mejorar vinos, aguardientes, licores, vinagres, cervezas, pasas, bebidas gaseosas, refrescos helados, asfaltos, jabones, lacas, medir tinajas, cubos, pipas, conos, pozos y toda clase de vasijas, etcétera, etc.  
El autor, remite ejemplares a vuelta de correo a quien mande su importe de 13 pesetas ó 14,50 en sellos y el Norte enológico que vale 3 pesetas, por 3 ó 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 Mazaneres.

## R. LOPEZ DE HEREDIA

MARO: (Rioja)

### Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las Lejadoras económicas privilegiadas y L. G. A. PENIX privilegiada.

### ENÓFILO DE AMIEL

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.  
La experiencia ha demostrado que el Enófilo de Amiel es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos líta que las claras de huevo y las gelatinas más depuradas; 2.º porque la liga siendo más pesada, más espesa más compacta y menos voluminosa, no remonta o no vuelve a subir en el vino; 3.º porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye a 700 ó 800 claras de huevo ó a 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º le trasmite el mejor gusto y olor extrínsecos; ni porque aun cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, é le se clarifica de por sí a las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º porque su autor respalda debidamente de su más perfecta inocuidad que puede someterse al análisis más escrupuloso y se verá que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparaciones; 7.º porque el vino resiste por más de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras y cervezas destinados a la exportación; 9.º porque se conserva por el tiempo, lo mismo en tubo húmedo como se o, y 10.º porque previene é impide todas las enfermedades del vino.  
Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas ocho cucharadas medidas al ras. La instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bota.  
Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 16 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2 (especial para vinos muy turbios, recios ó de mucho color), 11 y 5 1/2 pesetas respectiva mente.  
Los pedidos al Señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fácil obro ó sellos de correo, pero justificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

## MAQUINAS AGRICOLAS

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

PIDÁNSE PROSPECTOS A  
Elizalde y C.ª — Búrgos.

## GANGA

A dos leguas de Logroño, entre Fuenmayor y Nalda, y por no poder atender á ella, se vende una buena hacienda compuesta de fincas urbanas; en éstas, dos bodegas con su correspondiente vezeo y prensa de uva donde euden a prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes arboles frutales, ganado lanar para abasto y mular para labores del campo con todos los útiles necesarios.  
Sus caldos y frutos han sido premiados en diferentes exposiciones nacionales y extranjeras, y hasta la fecha tiene casa abonada para la exportación de sus caldos.  
Informarán en la administración de El Semanario Riojano, San Blas, 6, tercerero, Logroño, y en las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, 7, segundo, Madrid.

## MAQUINAS para TAPAR

y llenar Botellas  
SISTEMA E. GERVAIS  
PRIV. S. G. D. G.  
38 Medallas  
ORO,  
PLATA Y BRONCE  
1.º Premio  
BURDEOS 1882  
El Catálogo se remite franco de porte  
Provisiones generales para bodegas y almacenes, utillaje de toneleros, máquinas vinícolas, Bombas estimulantes para el trasiego de los vinos y aguardientes, máquinas para capsular, etc.  
E. GERVAIS y C.ª, Constructores  
28 y 30, Cours Judaique  
CAUDERAN-BURDEOS

MAQUINAS VINICOLAS E INDUSTRIALES  
Moratona, Genis, Baona y Bureau  
CALLE DE LA PRINCESA, 53  
Barcelona  
Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos por su solidez y resultados.  
Filtro para vinos con mangas de tejido especial, privilegiado.  
Mangas especiales para vinos blancos y aguardientes.  
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.  
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, cafés y otros establecimientos especiales; para familias y para grandes profundidades.  
Prensa y estrujadoras para uvas con separador del escobajo y sin Ebulómetro y otros diversos instrumentos de vinos.  
Instalaciones de toda clase de maquinaria. Molinos con muelas de la Fe e y otros.—Se remiten catálogos y presupuestos.

### A los vinicultores

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