

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 MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NUM. 7, 2.º

PUNTOS DE SUSCRICION.

Para suscripción y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º. Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII.

Sábado 28 de Marzo de 1885.

NUM. 755

CONSERVACION DEL VINO EMBOTELLADO.

La cuestión de la conservación del vino en botellas es compleja: implica mucho en ella los cuidados preliminares que el vino ha de recibir antes de la operación del embotellado y otros no menos atendibles en la preparación de las botellas; necesita el vino el reposo suficiente para desenvolver sus cualidades y las precauciones necesarias para evitar las alteraciones; los vinos embotellados están sujetos á numerosas enfermedades, como lo están los vinos en toneles.

Para hacer bien la operación, antes de ponerlo en botellas, el vino deberá tener una vejez suficiente, dos ó tres años, estar bien depurado, y una limpidez perfecta sin ningún indicio de enfermedad.

Las botellas deben ser de una medida y de forma igual en lo posible, bien limpias, enjuagadas, secas y exentas de polvo; llenas con precaución, reclaman una tapadera hermética con corchos finos exentos de cavidades y de olor. El mejor encorchado es el que se hace á máquina. El enlacado debe ser perfecto de manera que impida por completo la penetrabilidad del aire atmosférico.

Cumplidas estas condiciones, deben llevarse las botellas directamente á su almacén para sustrerlas de los accidentes posibles y para favorecer el desenvolvimiento de las cualidades del vino.

¿Deberán ser depositadas en bodegas ó en graneros? Hay excepciones.

Los vinos muy ricos en alcohol, que alcanzan más de 16°, soportan bien las alternativas de frío y de calor en un granero y se perfeccionan y envejecen. Bajo la influencia del calor, el aroma se desenvuelve por causa de la esterificación de una parte del alcohol.

Los vinos de una fuerza alcohólica regular y que no alcanzan los grados que dejamos indicados, demandan para su almacenaje un local que se halle á una temperatura constante de 10 á 12 grados centígrados.

Este local deberá ser construido de cantería ó albañilería, bien cerrado, situado todo lo posible bajo el suelo exterior, al abrigo de los movimientos y trepidaciones producidas por el paso de carruajes ó por la vecindad de alguna máquina ó trabajos industriales, además de estar protegido siempre contra la humedad y las corrientes de aire. A defecto de un buen empedrado, se nivela el suelo con una espesa capa de arena cernida.

La acción directa de la luz solar provoca la precipitación y la adherencia de la materia colorante del vino contra las paredes de la botella y da lugar á un depósito, enturbando la limpidez del líquido. Una oscuridad completa, no es necesaria; es preferible una luz dulce y suave. El aire atmosférico deberá ser renovado por una ó más aberturas practicadas en las paredes y manejadas con cuidado para evitar las bruscas variaciones de la temperatura.

La proximidad de materias fermentativas, de frutas, de legumbres, de leña, de residuos de cervecía, de cubas de fermentación de vino, de cerveza, de vinagreras, es peligroso para el vino en botellas, insuficientemente protegido por el enlacado contra los fermentos que se desprenden de estas materias.

Para asegurar al vino la tranquilidad y el reposo que le proporcionan en el recipiente del vidrio, es indispensable acortar las botellas horizontalmente, de manera que el corcho esté siempre mojado por el líquido. A fin de evitar el rompimiento de cascotes, se empujan las botellas las unas sobre las otras sin que la pila exceda de dos metros de altura. Estas pilas se hacen conteniendo ordinariamente de 300 á 350 botellas. Los porta botellas de hierro con divisiones independientes, ofrecen grandes ventajas por la solidez, la economía y la facilidad de retirar las botellas sin necesidad de trastornar su colocación.

Los aguardientes de vino conservados en una bodega, bodega ó almacén fresco, á temperatura constante, al abrigo de la luz del sol y de las corrientes de aire, sufren menos merma. Los que se tienen en un local caliente, á 30 grados centígrados envejecen más rápidamente, pero pierden en volumen y en grados lo que ganan en fineza y calidad.

J. PERRIERE.

MERCADOS DE CEREALES

Afortunadamente parece que han cesado algo las lluvias, y los mercados volverán á recobrar la animación que por aquella causa habían perdido; la situación de ellos en el día puede resumirse como desde hace algún tiempo, aiza en las provincias que comprenden Castilla la Vieja, por las razones que todos sabemos ya; algunos de aquellos mercados, como han alcanzado un precio regular, en lugar de continuar subiendo se contentan con sostener la firmeza, siendo de aplaudir este sistema porque las subidas repentinas pueden traer cualquier contratiempo que pudiera perjudicar á todos, mientras que cuando el alza es paulatina demuestra que obedece, no al capricho de unos cuantos, sino á la ley económica de la oferta y la demanda, á medida que van aumentando las necesidades del consumo. Basta de digresión y sigamos nuestra revista por todas las comarcas. En la Mancha y Extremadura los precios se sostienen y las ventas están más limitadas.

En Aragón, casi lo mismo que en las regiones anteriores, estos días se ha movido algo más, pero poco; en Castilla la Nueva, y por efecto de la proximidad á Madrid, punto concurrido de importación, se sostienen bien los precios.

Ahora fijémosnos en los puertos más importantes en esta clase de comercio. Los de Santander y Bilbao se quejan de calma en sus operaciones, sin embargo de lo cual no se ofrece baja de consideración; el de Barcelona, sin variación notable desde la revista anterior; el de Valencia, encalmado teniendo bastantes existencias y anunciados arribos; y por último, los de Málaga y Sevilla, aun cuando hay movimiento en la exportación, como tienen existencias, no hacen más que sostener los precios.

El estado del campo hasta la fecha de hoy es satisfactorio en casi toda la pe-

ninsula, efecto de las últimas lluvias; la humedad ha penetrado bastante. Ahora convendría tiempo hermoso, pues de todas partes recibimos noticias de que las labores van muy retrasadas; el tiempo aunque sereno se presenta frío, y será desgracia el que continuara así, pues podría perjudicar algo los sembrados.

Este año los labradores, como ya he dicho en la Crónica, tendrán que hacer la escarda con mucho cuidado, y aunque esto les ocasionará un mayor gasto, de no hacerlo podrían sobrevenirles perjuicios para el buen desarrollo de los sembrados.

En la próxima revista nos ocuparemos de los mercados extranjeros.

A continuación fijamos los precios de los artículos más principales en los mercados más importantes de la Península:

ANDALUCÍA

CÁDIZ.—Jerez: trigo, de 40 á 44 rs. fanega; cebada, de 21 á 22; garbanzos, de 60 á 130; habas, de 35 á 36; arvejonas, de 33 á 34; maíz, de 40 á 44.

CÓRDOBA: trigo, de 36 á 40 rs. fanega (55,20 litros); cebada, á 20; habas, á 32; garbanzos, de 60 á 140; arvejonas, á 36; harinas de Castilla de primera, de 18 á 19 rs. arroba; del país la de primera, á 20; de segunda, á 18, y de tercera, á 17.

GRANADA: trigo, de 42 á 48 rs. fanega (54,70 litros); cebada, de 17 á 21; habas, á 32; maíz, de 34 á 35; harina, á 17 rs. arroba.

HUELVA: trigo, de 41 á 42 rs. la fanega (55,06 litros); cebada, de 20 á 24; habas, de 38 á 40.—Condado de Niebla: trigo, de 35 á 45 rs. fanega; cebada, de 24 á 28; habas, de 36 á 42.

JAEN: trigo, de 35 á 39 rs. fanega (54,74 litros); cebada, de 18 á 19; habas, de 28 á 30.

MÁLAGA: trigo recio superior, de 42 á 42,50 rs. fanega (53,94 litros); mediano, de 40,50 á 41,50; inferior, de 38 á 40; blanqui los, de 41,50 á 42,50; cebada, de 20 á 20,50; maíz morillo, de 38 á 40; otras clases, de 35 á 37; habas mazaganas, de 34 á 35; menudas, de 36 á 37; habichuelas largas valencianas, de 21,25 á 21,50; extranjera, á 20,50; corta, á 14; garbanzos gordos, de 95 á 100; corrientes, de 80 á 85; medianos, de 70 á 76; menudós, de 60 á 65; harinas las de Castilla de primera, de 17 á 18 rs. arroba; de segunda, de 16 á 16,50; las de Andalucía de primera, de 15,50 á 16; de segunda, de 14,50 á 15.

SEVILLA: trigo, de 39 á 42 rs. fanega (54,70 litros); cebada, de 17 á 21; habas, á 32; maíz, de 34 á 35; harinas, á 17 rs. arroba.

ARAGON.

HUESCA: trigo, de 15,90 á 16,85 pesetas hectólitro; cebada, de 9,35 á 10,50; avena, de 6,80 á 7,55; maíz, de 11,20 á 12; habas, de 10,60 á 11,20; alubias, de 38,50 á 40; harinas de primera, á 32 pesetas los 100 kilos; de segunda, á 29, y de tercera, á 27.

TERUEL: trigo chamorro superior, á 34 rs. fanega (21,40 litros); chamorro, á 30; geja, de 27 á 28; morcacho, de 20 á 24; cebada, á 15; alubias Pinet, á 25.

ZARAGOZA: trigo catalán, de 18,88 á 19,50 pesetas hectólitro; hembra, de 17,76 á 18,88; huerta, de 16,88 á 17,24; morcacho, á 12,76; centeno, á 11,75; cebada, de 8,56 á 9; maíz, á 10,16; habas, á 11,23; harinas de primera, de 30 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 26 á 28; de tercera, de 20 á 21.

TARAZONA: trigo, de 26 á 28 pesetas cahiz; cebada, de 18 á 20; maíz, de 22 á 23; alubias, á 10 pesetas hanega (22,42 litros).

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: trigo, de 39 á 40 rs. fanega (54,58 litros); cebada, á 16; harina

de flor, á 18 rs. arroba; de primera, á 17; de segunda, á 16.—Manzanares: trigo, á 44; centeno, á 32; cebada, á 16.—Daimiel: trigo, á 40; hembra, á 38; cañal, á 43; blanquillo, á 40; rojo, á 38; maíz, á 38; centeno, á 21; cebada, á 15; alubias, á 20; garbanzos superiores, á 120; regulares, á 90.

CUENCA.—Tarazon: cañal, á 38 rs. fanega; cebada, á 19; avena, á 12.

CASTILLA LA VIEJA

ÁVILA: trigo, de 32 á 35,50 rs. fanega (56,40 litros); centeno, á 21; cebada, á 20; alubias, á 104; garbanzos, de 70 á 140; harinas de primera, á 12,50; de segunda, á 11; de tercera, á 8,50.—Árvalo: trigo, de 34 á 37; centeno, á 20; cebada, á 19; algarrobas, á 22; garbanzos, de 90 á 160.—Barco de Avila: trigo, de 30 á 33; centeno, á 26; cebada, á 22,50; alubias, á 110; garbanzos, de 60 á 160.—Flores de Avila: trigo, de 33 á 34; centeno, de 21 á 22; cebada, de 20 á 21; algarrobas, de 20 á 21; guisantes, de 26 á 27.

BURGOS: trigo, de 34 á 36; centeno, á 26; cebada, á 27; avena, á 15; yeros, á 32; harina de primera, á 12,50 rs. arroba; de segunda, á 12 y de tercera, á 11.—Miranda: trigo, de 35 á 38; centeno, á 27; cebada, á 23; avena, á 15; habas, á 30; garbanzos, de 100 á 180.—Pampliega: trigo, de 32 á 35; centeno, á 22; cebada, de 20 á 21; algarrobas, á 28; yeros, de 28 á 30; lentejas, á 38; alubias, á 85.—Villarcayo: trigo, de 34 á 40; centeno, á 28; cebada, á 22; avena, á 13; habas, á 29; alubias, á 76.—Roa: trigo, á 32; centeno, á 23; avena, á 16; alubias, á 64.

LOGROÑO.—Llano: trigo, de 34 á 36 reales fanega (54,94 litros); cebada, de 21 á 23; avena, de 15 á 16; centeno, de 23 á 24; alubias valencianas, de 96 á 98; empaladas, de 82 á 84; habas blandas, de 33 á 34; duras, de 27 á 28; maíz, de 32 á 33.

PALENCIA: trigo, á 34,50 rs. fanega (55,50 litros); cebada, á 19,50; avena, á 15; centeno, á 23; harinas de primera, á 13,75 rs. arroba; de segunda, á 13,25, y de tercera, á 12,50.—Astudillo: trigo, de 32,25 á 34,25; centeno, á 21; cebada, á 19; avena, á 14; alubias, á 144; garbanzos, de 90 á 146.—Carrion de los Condes: trigo, de 32 á 36; centeno, á 22; cebada, á 20; avena, á 16; garbanzos, de 90 á 120.—Alar del Rey: trigo, á 36; centeno, á 21; cebada, á 19; avena, á 15; algarrobas, á 28; alubias, á 140.—Villada: trigo, de 35 á 37; centeno, á 24; cebada, á 19,50; avena, á 16; harinas de primera, á 14 rs. arroba; de segunda, á 13; de tercera, á 12.—Covico de la Torre: trigo, de 34 á 36; centeno, á 21; cebada, á 19; avena, á 14; alubias, á 66; garbanzos, de 80 á 150.

SANTANDER: harinas, á 14,50 rs. arroba; cebada, á 24 rs. las 70 libras; maíz, á 34 las 87 libras.

SEGOVIA: trigo, de 32 á 36; centeno, á 22; cebada, á 18; garbanzos, de 90 á 140; harina de primera, á 13 rs. arroba; de segunda, á 11,50 y de tercera, á 9,50.—Cuellar: trigo, de 28 á 34; centeno, á 21; cebada, á 20; garbanzos, de 70 á 140.

VALLADOLID: trigo, de 36 á 37,50 rs. fanega (54,78 litros); centeno, á 21,50; cebada, á 19; avena, á 14; habas, á 28; alubias, á 70; garbanzos, de 90 á 150; harinas de primera, á 13 rs. arroba; de segunda, á 12; de tercera, á 10.—Medina del Campo: trigo, de 35,75 á 38; centeno, á 22; cebada, á 21,50; algarrobas, á 23,50; garbanzos, de 100 á 140; alubias, á 25.—Tudela: trigo, de 33 á 38; centeno, á 21; cebada, á 20; avena, á 14; algarrobas, á 24; alubias, á 70; garbanzos, de 80 á 120.—Rioseco: trigo, de 36,50 á 37,75; centeno, á 23,25; cebada, á 19.—La Nava del Rey: trigo, de 30 á 36,50; centeno, á 22; cebada, á 21; avena, á 14; algarrobas, á 22; garbanzos, de 110 á 150.

CATALUÑA.

BARCELONA: trigos nacionales, candeal de Castilla, de 15,50 a 15,75 pesetas los 54,800 kilos; blanquillo de Sevilla, a 15,50; Aragon monte, a 14,50; Aragon huerta, de 13,75 a 14; extranjeros Berdianska, de 15,12 a 15,25 y azúcar Odesa, a 15,25 los 55 kilos; cebada del país, de 6,12 a 6,37; extranjera, de 5,50 a 6 los 70 litros; habichuelas del Pinet, de Valencia, de 23 a 25; Hamburgo, de 22 a 23; Brayla, a 14,75; Galatz, de 16 a 16,50 los 70 litros; habas, de 9 a 9,25; harinas de Castilla: primera, de 15,25 a 15,50; Zaragoza: primera, de 14,25 a 14,50; segunda, de 13 a 13,50; fabrica Blanca, de 15,25 a 15,50; segunda, de 14 a 14,25; fabrica Fuerza: primera, de 16 a 16,50; segunda, de 14 a 14,50 todas los 41 kilos. — *Mataró*: habichuelas Pinet, a 26 pesetas cuartera (69,52 litros); de Hamburgo, a 23; Brayla, a 17; algarrobas, a 29 reales quintal; harinas de fuerza de primera, de 15 a 16 pesetas quintal; blanca primera, de 14,75 a 16.

GERONA: trigo, a 18,25 pesetas hectólitro; mezcladizo, a 16; cebada, a 10,50; maíz, a 15,50; alubias, a 31; habas, a 15,25; avena, a 10,25; arvejas, a 15; garbanzos, a 32. — *Figueras*: trigo, de 16 a 18 pesetas cuartera (72,32 litros); maíz, a 12; habas, a 12; avena, a 8.

TARRAGONA. — *Reus*: trigo de Urgel, de 60 a 66 rs. cuartera (70,80 litros), extranjero, de 62 a 64; candeal, de 58 a 60; harinas de primera, de 17 a 17,50; de segunda, de 15 a 15,50; de tercera, de 11 a 12. — *Valls*: trigo de Aragon, de 14 a 17 pesetas cuartera; cebada, de 7,50 a 8,50; garbanzos, de 18 a 22.

EXTREMADURA.

BADAJOS. — *Don Benito*: trigo, de 36 a 40 rs. fanega (55,84 litros); centeno, a 32; cebada, a 16; avena, a 11. — *Villanueva del Fresno*: trigo, a 34; centeno, de 21 a 22; cebada, a 22; avena, de 12,50 a 13; habas a 34. — *Fregenal*: trigo blanco, a 38; pelon, a 34; cebada, a 24; centeno, a 30; avena, a 20; habas, a 34; garbanzos, a 80; chicharos, a 36.

CAERRES. — *Plasencia*: trigo, de 34 a 36 rs. fanega (53,76 litros); centeno, de 24 a 26; cebada, de 22 a 24; avena, de 16 a 18.

GALICIA.

PONTEVEDRA: trigo, a 16 rs. ferrado (15,58 litros); centeno, a 10; cebada, a 11; maíz, a 10; habichuela blanca, a 18; de color, a 14; harina de primera, a 16 reales arroba, de segunda, a 15; de tercera, a 13.

LEON

LEON: trigo, de 30 a 33 rs. fanega (44,32 litros); centeno, a 23; cebada, a 19; alubias, a 78; garbanzos, de 80 a 120; harinas de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 13; de tercera, a 10. — *Astorga*: trigo, de 28 a 35; centeno, a 23; cebada, a 21; alubias, a 74. — *Villamañán*: trigo, de 32 a 35; centeno, de 22 a 24; cebada, de 19 a 20; garbanzos, de 60 a 75; titos, de 42 a 48; alubias, de 60 a 66.

SALAMANCA: trigo, de 34 a 36 rs. fanega (54,58 litros); centeno, a 23; cebada, a 23; avena, a 18; algarrobas, a 23; garbanzos, de 90 a 140; harinas de primera, a 13,50 rs. arroba; de segunda, a 12,50; de tercera, a 11,50. — *Bojar*: trigo, de 30 a 36,75; centeno, a 26; cebada, a 25; algarrobas, a 22; harina de primera, a 14; de segunda, a 13,50; de tercera, a 12,50. — *Ledesma*: trigo, a 34; centeno, a 24; cebada, a 22; algarrobas, a 26; garbanzos, de 80 a 100; alubias, a 90. — *Alba de Tormes*: trigo, de 33 a 34; centeno, a 24; cebada, a 25; algarrobas, a 34; avena, a 17; garbanzos, de 80 a 100. — *Vitigudino*: trigo, de 28 a 30; centeno, a 22; cebada, a 20; algarrobas a 22. — *Peñaranda*: trigo, de 33 a 35; centeno, a 22; cebada a 20; algarrobas, a 23; garbanzos, de 105 a 160.

ZAMORA: trigo de 31 a 34,50 rs. fanega (55,28 litros); centeno, a 21; cebada, a 20; garbanzos, de 90 a 120; harinas de primera, a 12,50; de segunda, a 11,25; de tercera, a 10,50. — *Benavente*: trigo, de 30 a 32; centeno, a 23; cebada, a 19. — *Alcañices*: trigo, a 28; centeno, a 22; cebada, a 21; alubias, a 80; garbanzos, de 100 a 140. — *Toro*: trigo, de 34 a 35; centeno, a 24; cebada, a 21; garbanzos, de 100 a 160. — *Moraleja del Vino*: trigo, de 32 a 34; cebada, de 21 a 22; garbanzos, de 90 a 110.

MURCIA

ALBACETE: candeal, de 36 a 44 rs. fanega (56,65 litros); geja, de 36 a 40; duro, de 40 a 44; centeno, de 20 a 22; cebada, de 16 a 17; avena, de 14 a 15.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo, a 17,95 rs. robo (28,13 litros); beza, a 13,73; maíz, a 15,31; garbanzos, a 60,84. — *Corella*: trigo, de 19 a 20; centeno, a 13; cebada, a 12. — *Fitero*: trigo, a 20; cebada, a 13. — *Berbinzana*: trigo, de 18 a 19; cebada, a 12; avena, a 10.

VALENCIA

VALENCIA: trigos candeal extra manchego, de 95 a 97 rs. hectólitro; de segunda, de 90 a 93; de Oran, de 80 a 85; de huerta, a 92; geja, de 85 a 90; habas, a 9,50 rs. barchilla (16,75 litros); menudas, a 10,50; extranjeras, a 9,50; habichuelas del Pinet, a 22 rs. barchilla; corrientes, de 20 a 21; inferiores, de 16 a 19; garbanzos, de 20 a 24 los de Andalucía, y de 45,50 a 65 los de Castilla; harinas de primera flor, a 19,50 rs. arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 13; entera, a 17,50; de trigo fuerte, a 16; extranjera, a 19,50; de Cos, a 18.

VASCONGADAS

BILBAO: harinas sistema austro húngaro núm. 1, a 18,25 rs. arroba; núm. 2, a 16,75; antiguo primera, a 14,50; segunda, a 14; tercera, a 13; centeno, a 7,50 pesetas los 41,50 kilos; cebada, a 6 pesetas los 34 kilos; garbanzos, de 14 a 20 los 46 kilos; habas, de 7,50 a 7,75 los 34 kilos. — *V.*

NOTICIAS

Los precios de los aceites no han experimentado alteración en las principales plazas de Andalucía.

El día 22 del mes actual entraron en Málaga 2.286 corambres con 13.800 arrobas, cotizándose en puercas a 32,50 rs. y en bodega a 35.

En Sevilla se paga de 33,25 a 34,25 y en los molinos de Córdoba de 34 a 35.

Leemos en el *Diario de Gandia*:

«Hay bastante alarma entre nuestros labradores por la pertinaz lluvia de estos días, y sobre todo ayer creímos que la cosa se formalizaba cuando a eso de las dos de la tarde empezó a caer granizo, que por fortuna fué poco.»

Ha terminado la feria de Sariñena, que ha estado animada, aunque se han hecho lentamente las operaciones de compra y venta sobre ganado de labor. El mular ha encontrado salida y a buenos precios; aunque se ha vendido por lo general para el país a plazos, pues las comarcas cultivadoras de cereales, aunque satisfechas con el buen aspecto que presentan los sembrados, carecen de numerario por no haber podido dar salida a las existencias de trigo de la anterior cosecha.

Segun una interesante comunicacion del cónsul español en Dantzig, puerto prusiano del Báltico, en 1882 ha sido cuando por primera vez han salido de aquel puerto con destino a los de España expediciones directas de alcohol de patatas, que hasta hoy se habían remitido exclusivamente por mediacion de negociantes de Hamburgo y de Stettin. El cargamento expedido directamente por el vapor alemán *Minister Achenbach*, con destino a Valencia y Barcelona, se componia de 306 bocoyes de aguardiente que representaba un valor de 87.000 pesetas, y a esta expedición han seguido otras más regulares en 1883, que anunciaban un desarrollo favorable de este comercio. La fabrica establecida hace muchos años en Stargardt, pequeña ciudad de las inmediaciones de Dantzig, tiene hoy dos temibles competidores en el establecimiento fundado en la misma capital en 1882, y en otro creado en el puerto de Neufahwasser, que se ocupan en la rectificacion del alcohol con destino a la exportacion.

Los envios de frutas frescas y secas, vinos y aceites de olivas procedentes de España, han llegado a Dantzig por mediacion de casas de Copenhague, Hamburgo ó Amsterdam, por cuya razon es

imposible determinar las cantidades que corresponden a la procedencia española. Pero puede asegurarse con certeza que las transacciones ofrecen el mismo resultado que en 1881, a excepcion de las naranjas y limones, cuya importacion ha decrecido. La importacion de vinos por mar sube a 4.000 kilogramos, sin que sea posible fijar las cantidades importadas por los caminos de hierro.

De una correspondencia que publica *La Lealtad*, de Valencia, acerca de un terremoto que se ha sentido en Peño, tomamos el siguiente párrafo:

«Al SE. de esta poblacion, que de léjos parece estar pegada a las altas montañas que la circundan, en direccion al pueblo de Ebo, se extienden varias partidas plantadas de olivos, cepas de moscatel, higueras y algarrobas, en parcelas escalonadas desde la profundidad de un barranco hasta los dos tercios de la altura del monte, que continúa coronado de espeso pinar. En una de estas partidas, llamada de *Les Coves*, ha tenido lugar en la noche del jueves, que dentro del pueblo se distinguió por un fuerte aguacero acompañado de truenos y relámpagos, una sacudida violenta en una extension de cerca de una hectárea y mas suave alrededor de este terreno. El cual efecto de la fuerza de la saeudida, se ha colocado materialmente del revés, tanto que se ven árboles cuyas ramas y troncos han quedado sepultados, y solo aparecen a flor de tierra las raices; los demás árboles yacen tendidos, no tronchados, sino descuajados, con todas sus hojas, sus ramas, su tronco y sus raices, aun las más pequeñas; el terreno como si se hubiera rebasado, es decir, cavado profundamente y removida la tierra, habiendo quedado debajo la de encima, peñas gruesísimas, márgenes altos y fuertes, cepas, etcétera, todo ha desaparecido, y no se pone el pié sin que se hunda en aquella tierra, tan esponjosa y suelta que ha quedado como si se hubiera disparado un gran barrenó.»

Mr. Chemin, horticultor de Issy (Francia) acaba de introducir en el cultivo una nueva variedad de apio, que está llamada a generalizarse mucho y quizás a sustituir a todas las hoy conocidas, a no ser las tuberosas.

El apio blanco, que así se llama la variedad debida a Mr. Chemin, adquiere naturalmente un color blanco amarillento que evita el aporcado, operacion laboriosa que presenta además el inconveniente de determinar la podredumbre de una parte de las plantas enterradas. No sucede así con el apio de Mr. Chemin; como es blanco en las condiciones naturales, basta plantarle y arrancarle cuando adquiere todo su desarrollo, para venderle en el mercado. Entonces presenta muy bello aspecto, y es tierno, sabroso y muy agradable al paladar. Es además rigoroso y muy temprano. En cuanto a su cultivo, es absolutamente el mismo que se aplica a todas las demás variedades, con la variante de suprimir el aporcado.

Sin embargo de ser temprano, son muchos los propietarios de Valladolid y su provincia que se apresuran a contratar sus viñas con el Sr. Vallejo, en virtud de los buenos resultados obtenidos el año pasado, en que dicho señor las garantizó, sin cobrar hasta fin de Setiembre, tanto del *oidium* como de cualquier plaga exterior que tuvieran, consiguiendo un éxito completo con su reválenta vitícola en dos millones de cepas que ajustó.

Por nuestra parte felicitamos al señor Vallejo por haber emprendido ese camino, pues el mejor diploma de un productor es garantizar sus efectos.

Nuestro corresponsal de Fitero (Navarra), nos participa que tambien en dicha bodega hace tiempo fué precio corriente el de 16 rs. cántaro (11,77 litros), habiéndose ajustado una partida a 17. Hoy los propietarios se niegan a ceder al primer límite, y la existencia se encuentra tan reducida que apenas si bastará para cubrir las necesidades del consumo local.

Apenas se ha anunciado la celebracion de la «Exposición Aragonesa» de 1885, y ya son muchos los industriales que se dirigen a sus amigos de Zaragoza pidiendo datos sobre el proyectado certámen y anunciando el propósito de concurrir al mismo.

El edificio destinado al objeto se ve visitado por gran número de personas, que quieren estudiar sobre el terreno la forma más a propósito para realizar las instalaciones, y todos salen complacidos del magnífico edificio.

No puede, por tanto, emprenderse la empresa de la Exposición Aragonesa de 1885 con mejores auspicios, ya que todo hace esperar que será brillante el resultado obtenido y tan numerosas como de valor las instalaciones que han de hacerse.

Así lo anuncia *La Derecha*, diario de la capital de Aragon.

En el mercado de Burdeos se pagan nuestros vinos a los siguientes precios: procedencias de Benicarló, de 370 a 390 francos la tonelada; de Alicante, de 410 a 430; de Navarra, de 375 a 400; de Huesca, de 410 a 430; de otros puntos de Aragon, de 360 a 430; de las Riojas, de 360 a 410; de Castilla la Vieja, de 350 a 420.

Los vinos blancos de la provincia de Huelva se negocian sobre la base de 310 a 325 francos la tonelada y los de igual color de la Mancha de 322 a 350.

En la madrugada del miércoles último ha caído un hielo muy intenso en la provincia de Zaragoza que ha causado grandes daños en los árboles frutales y ciertas hortalizas. La renombra vega de Calatayud es segun parece una de las que más han sufrido.

Segun *El Diario de Huesca*, en la region de Monegros, el granero de Aragon, la cosecha de cereales presenta tan magnífico aspecto como hace muchísimos años no se ha conocido.

La existencia de aceites en los almacenes de la plaza de Málaga se estima actualmente en unas 400.000 arrobas.

Las entradas, segun decimos en otro lugar, siguen siendo respetables, y como por otro lado la exportacion ha decrecido no sería extraño se resintieran las cotizaciones de dicho caldo.

Los precios de los jornales para el laboreo de los viñedos son elevados en todas nuestras comarcas y no faltan pueblos en los que el obrero gana 18 y hasta 20 y 22 rs. diarios. Sin embargo de tan excesiva remuneracion, escasean los braceros y el propietario se ve en la imposibilidad de trabajar sus fincas con el cuidado y esmero que acostumbra.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

BERBINZANA (Navarra) 24 de Marzo.
Muy señor mío: La mayor parte del vino que cosechamos el año último está ya vendido y los precios siguen el movimiento ascendente de que le he hablado en mis anteriores correspondencias, detallándose a esta fecha a 12,50 rs. el cántaro de 11,77 litros.

Los sembrados han desmerecido mucho con los últimos hielos; los trigos se han quedado demasiado claros y cortos, por lo cual la cosecha de cereales no será ya lo que se esperaba.

También los olivos, los empeltres sobre todo, han padecido de un modo grave.

De los viñedos nada puede decirse todavía. Las labores de este precioso arbusto a se van poniendo al corriente, por más que se nota falta de braceros. Estos ganan 14 rs. y vino y su trabajo no dura más de ocho horas al día. En Larraga y Artajona se pagan los jornales á 18 y 20 rs.

Los granos se cotizan: trigo, de 18 á 19 rs. robo; cebada, á 12; avena, á 10.—*C. de B.*

FITERO (Navarra) 25 de Marzo.

Cuando leía en las correspondencias de Corella y Cintruénigo que el vino se pagaba á 15,50 y 16 rs. el cántaro, sentía no tener un rato libre para participarle que ya hace mes y medio que consiguió aquí el límite de 17 rs. el vino que cosechó D. Dionisio Furriel; así es que con tan alta cotización los demás propietarios se resistieron á ceder á 16, que era el tipo más general y corriente.

Hoy no hay nadie que quiera vender á ese precio lo poco que resta disponible que casi se necesitara todo para el consumo de este pueblo.

Tenemos un tiempo horroroso; en este momento se siente un frío más intenso que el del mes de Enero.

La cosecha de aceituna fué nula.

Los campos están muy buenos, pero con tan terrible tiempo tememos venga una helada y mate todas nuestras ilusiones.

Vea Vd., por último, los precios que rigen en este mercado: vino, de 16 á 17 reales el cántaro de 11,77 litros; aguardiente de vino, á 48 idem; de orujo, á 26 idem; trigo, á 20 rs. el robo; cebada, á 13.—*El corresponsal.*

PANIZA (Zaragoza) 22 de Marzo.

Tiempo hace que deseaba poder comunicar á Vd. alguna noticia para insertarla en ese periódico cumpliendo con el deber que como corresponsal me he impuesto; pero como este año la cosecha de vino, principal y única cosa en este pueblo, fué tan escasa ó casi nula por causa de los repetidos pedriscos, no había cosa notable que poder decir á usted; por fin rompo el silencio, no por abundancia de noticias, sino por no prolongar más el silencio; las noticias se reducen á dar á Vd. cuenta de unos temporales que hace días se vienen sucediendo y que si bien al principio fueron de muy buen agüero para los labradores en general, porque despues de los pasados frios habíase la tierra puesto en muy buena sazón para las labores que por cierto no estaban muy adelantadas; hoy con la continuación de las aguas puede decirse que tanto los sembrados como las viñas pierden más que ganan; los sembrados porque se encharcan y las viñas porque no puede hacerse en ellas labor ninguna; y la primavera avanza, de modo que será muy difícil puedan trabajarse todas á tiempo.

La temperatura ha quedado bastante baja tanto que ayer mañana aparecieron blancos de nieve los tejados y esto también perjudica á los sembrados.

Como la cosecha de vinos fué escasa; casi no puedo dar á Vd. noticia de este mercado; en la última quincena se han efectuado algunas ventas desde 28 á 31 pesetas alque, siendo el precio corriente el de 30 pesetas.—*P. V.*

TARANCON (Cuenca) 26 de Marzo.

Despues de los meses de Febrero y hasta hace tres dias de este mes en que nada ha podido hacerse en el campo por la abundancia de nieve y lluvias, han vuelto á presentarse los fuertes hielos como si estuviésemos en el mes de Enero; así es que el estado de la siembra es poco satisfactorio; los trigos antes verdes y lozanos presentan hoy un color amarillento y gran parte de sus hojas están secas, de cebada estamos en peor estado, hay muchas tierras en que se ven los grandes estragos que produjeron los primeros hielos que coincidieron con el nacimiento de esta delicada semilla, faltando mucha simiente, por haber desaparecido la planta; así es que se las ve enfermas y raquíticas como si estuviésemos en la primer quincena de Febrero.

El negocio de vinos algun tanto paralizado y con tendencia á la baja.

Ha aquí los precios del mercado de hoy:

Trigo candeal, á 38 rs. fanega; cebada, á 19; avena, á 12; vino tinto primera

clase, á 14 rs. arroba; id. id. segunda, á 12 rs. arroba.—*J. C.*

CONDADO DE NIEBLA (Huelva) 25 de Marzo.

El negocio de vinos que en todo el condado marchaba muy bien, y que todos los cosecheros tenían hechas sus ventas, ha sufrido un mal contratiempo cuando se estaba en las operaciones de entrega de los contratados.

El negociante D. Francisco Perez, que tenía compradas más de 8.000 botas de vino, y que había ya recibido y mandado dos ó tres cargamentos importantes á la plaza de Cete, ha sido engañado (ú otra cosa) por una importante casa de aquella plaza, que se ha presentado en quiebra cogiendo al Perez unos 70.000 duros. Este engaño resulta en contra de estos vendedores. Los que habían entregado no podrán cobrar y los contratados no pueden entregar, aunque muchos tienen percibidas buenas partidas por cuenta de sus entregas. Este siniestro ha paralizado las operaciones del mercado, que se ha resentido y pronunciado en baja. Los vinos que no se encontraban por 10 rs. arroba hoy se comprarán por 9,50 ó tal vez por 9 rs.

El movimiento de otros compradores no ha cesado en vinos blancos en todos los puntos del condado. En vinos color con cocido ha vendido un Sr. Escolar de Almonte una partida importante y otras de alimbar y arroje.

Los aceites muy solicitados y almacenándose mucho; se pagan de 32 á 33 reales arroba de 25 libras.

Efecto de los temporales continuos que hemos tenido, las sementeras se han resentido, en particular los habares. Esto motiva tendencia de alza en los granos, de 4 á 5 rs. fanega. Los trigos están de 35 á 45 rs. fanega, según clase y punto. Cebada, 24 á 28 rs. al detall. Habas, 36 á 42 rs. y avena, de 16 á 18 rs.

Las viñas se presentan bien, aunque hoy no se pueden hacer conjeturas. Los olivos, resentidos de la cosecha que han tenido y sus heladas anteriores, no se espera arrojen esquilmo para la cosecha venidera.

Son cuantas noticias puede dar á usted hoy su afectísimo.—*El corresponsal.*

FALSET (Tarragona) 25 de Marzo.

Há tres ó cuatro mercados que estoy recibiendo su muy digno periódico, el que me ha sorprendido de una manera agradable, al ver en sus columnas unos artículos de tanta importancia para el bien de la propiedad, como también unos datos de mercados de importantes plazas de España, tan aproximados á la verdad, que en prueba de lo agradecido, como del arte de la viticultura que soy, no puedo menos de darle también todos los más aproximados que en mi alcance estén, seguro de que los insertará y siempre podrán dar más impulso, si bien no lo que se merece, su tan digno periódico.

Las lluvias de estos últimos días y el crudo invierno nos ha retrasado mucho las labores del campo; y el temporal de Setiembre pasado nos causó tantos daños en las tierras, que á todo no puede uno acudir á la vez, de manera que se pagan los jornales á 12 y 14 rs., y las labores están muy retrasadas.

La principal riqueza de esta comarca la constituyen la vid y la avellana. El vino, como que ha sido tan variada la clase, también lo han sido los precios, pagándose de 5 á 10 duros carga (121,60 litros), si bien los últimos solo los han alcanzado los más dulces y tintos de los más renombrados del Priorato. Tantos fueron pedidos, que pronto casi quedaron vendidos todos; así es, que quedan muy pocas partidas para vender. De los bajos pocos se han vendido á causa del poco color que este año tienen y las demandas son raras, quedando más de 4.000 cargas en bodega para vender; ya se hacen algunas transacciones pero son escasas.

Avellana.—Los mercados de Inglaterra se animaron un poco, y este género de 17 pesetas cuartera que se pagaba, ahora se cotiza á 20 quedando pocas existencias. La avellana de este país es la de más peso que se conoce, y este año como que las lluvias acudieron á tiempo pudiendo crecer con todo su desarrollo, lograron pesar el saco de cuartera y media hasta más de seis arrobas; de manera que el comercio las abona á 5 arrobas 16 libras saco. Ya ve Vd. el exceso de peso que hay en beneficio de la avellana de esta comarca; y si los propietarios las

llopiaran como deben, sería la mejor del mundo.

Los demás cereales poca importancia tienen, á causa de los pocos que se recolectan.

Nada más le digo por hoy de Falset, podría reseñar los pueblos de este Priorato, como son Gratallops, Torroya, Bellmunt, y otros de los que estoy al corriente, pero otro día me ocuparé de ellos.—*El suscriptor R. P.*

GUMIEL DE MERCADO (Burgos) 24 de Marzo.

En este momento he visto un comunicado de Roa fechado el 18 é inserto en la Crónica del 21, en el cual se manifiesta el movimiento continuo en la salida de los vinos de esta ribera que por ser de buena calidad y gran color gozan de este beneficio, debido al cual el comunicado de Roa no debe estar del todo enterado de los precios que rigen en Gumiel de Mercado, que como vino especial en color y peso ó grado, es muy solicitado por los muchos comisionados que nos visitan, y si bien es cierto que ha salido á 15 rs., también lo es que hay tres cubas hechas según se dice á 16, pero sin duda será á 16 1/2; y también el que suscribe sabe que un cosechero no ha querido darlo ménos de 16 1/2 rs. Si continúan las comisiones no es fácil acertar el precio que tendrá en adelante.

Se teme con algun fundamento que la brotación de la vid no sea abundante en razón de los fuertes hielos y nieves del pasado invierno.

El temporal ahora lo tenemos muy áspero y frío con el viento Norte que se ha presentado estos días; ayer tarde nevó. Las labores del campo están bastante retrasadas.—*El corresponsal.*

ALPARTIR (Zaragoza) 25 de Marzo.

La predicción del astrónomo D. José Lide, que dió á conocer la Crónica en su número 749, se ha cumplido de tal modo que el 21 y 22 del mes actual amanecieron cubiertas de nieve las alturas que rodean esta comarca. Las lluvias que por aquí han caído, han favorecido á los agricultores, pues por ellas los trabajos del viñedo se hacen con menos dificultades. Sin embargo, muchas viñas se quedarán sin labrar de invierno, ya por la falta de brazos, ya por adelantarse la brotación.

En los momentos en que escribo esta carta estamos con miedo de que el viento Norte que sopla cause daños en las vides y árboles frutales.

Los dos molinos de aceite que posee este pueblo solo han funcionado 40 días, y hasta la fecha no se ha vendido una arroba de dicho caldo. Según mis cálculos esta cosecha consistirá en unas 2.800 arrobas.

Nada más por hoy puede participarle su corresponsal.—*M. F.*

TUDELA DE DUERO (Valladolid) 24 de Marzo.

Los vinos tintos dan mucho juego, lo cual se explica sabiendo que han resultado mejores aun que los años pasados, bien se atiende á su fuerte color, bien á su rara riqueza alcohólica; así es que los comerciantes pagan corrientemente dichas clases de 17 á 18 rs. el cántaro; los vinos blancos se detallan con regular animación de 13 á 14.

Los granos se cotizan como sigue: trigo, de 36 á 38 rs. la fanega; algarrobas, á 24; centeno, de 21 á 22; cebada, á 20; avena, á 14; garbanzos, de 80 á 120.

Las patatas están á 4 rs. la arroba.—*Un suscriptor.*

DUEÑAS (Palencia) 26 de Marzo.

Hace tiempo que no tomo la pluma para dar á Vd. noticias sobre el movimiento de vinos y cereales de esta villa y ya me decidí á hacerlo hoy, para manifestarle que el vino se vende en este pueblo á 16 rs. la cántara, y muchos propietarios no quieren darlo á este precio en espera de que ha de subir más por los compradores que todos los días se presentan en esta villa, y por la buena cosecha de cereales que se espera hacer este año si llueve algo en el mes de Mayo y Junio.

Se recolectaron 140.000 cántaros, y supongo habrán salido ya para la vecina república y montaña de Santander la mitad, pues este año es mejor clase que el anterior, tanto en color y sabor como en grados de alcohol.

En Cevico de la Torre se paga la cántara á 14 rs. libre, sin dar nada en ciento, y con buena saca, y de seguir así subirá el precio.

El trigo se vende en esta villa de 35 á 36 rs. fanega y con alguna tendencia á mejorar estos precios.

Las labores del campo, señor director, muy atrasadas, efecto del temporal de lluvias que hemos tenido en los meses de Febrero y Marzo, por consiguiente los obreros muy caros, ganando la mayor parte de ellos á 12, 13, 14 y 15 rs. y algun día llegaron á ganar algunos de ellos 16 rs., precios ya algo excesivos para poder cultivar el viñedo como es debido.—*P. S. Q.*

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

AVISO A LOS SEÑORES PROPIETARIOS

de vinos de toda clase de España

Nuestra casa que mantiene relaciones con los pueblos de Holanda, Bélgica, Alemania y otras naciones del Norte de Europa para la exportación de vinos finos y ordinarios, lo mismo en botellas que en envases de madera, vende en comisión y por cuenta de los propietarios que nos dirijan sus mercancías, anticipándoles el 50 por 100 de su valor.

Tenemos siempre á la disposición del público los diversos productos de la viticultura francesa; vinos ordinarios y finos, champagne; cognac, etc., etc.

Dirigirse á Mrs. Gereault y Compañía en Amsterdam (Holanda).

AVISO A LOS COSECHEROS

Y EXPORTADORES DE VINOS

Joaquín Conde Terán, de Santander, tiene siempre de venta *Bocoyes* vacíos de Espiritus de Berlin, id. de Cuba, pipas catalanas de todas clases, á precios arreglados.

ANUARIO VINÍCOLA 1885

TERCER AÑO

Esta importante publicación de 4.300 páginas contiene todos los informes indispensables al comercio en grueso de vinos, espíritus y licores, tanto para el comercio interior como para el de exportación.

Hé aquí los asuntos de que trata: Cuerpo consular francés y extranjero.—Tarifa de los caminos de hierro de Francia para el transporte de líquidos.—Derechos de Aduanas.—Impuestos en cada nación sobre los productos franceses.

Señas del extranjero.—Negociantes y comisionistas.—(En la sección de España figuran unos 4.000 propietarios y comerciantes).

Señas de Francia.—Importadores y exportadores, comerciantes en grueso, destiladores, licoristas, comisionados, corredores y principales representantes.

Esta edición contiene la *Carta vitícola de Francia*, en la que se indican las principales bodegas, la distribución geográfica del cultivo de la vid por comarcas y departamentos y las vías de comunicación por agua y ferro-carriles.

Precios: 12 francos en rústica y 15 en pasta. Los pedidos á M. Panis, editor, 23, Faub. Montmartre, París ó á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales, Madrid, acompañando el importe de la obra, más 50 céntimos si se ha de enviar certificada para que no sufra extravío.

REVALENTA VITÍCOLA DE J. VALLEJO

y del Dr. E. VALLEJO

Está probado oficialmente y particularmente que es el único producto que cura radicalmente el *oidium*.

Des millones de cepas garantizadas el año pasado en Valladolid y su provincia lo demuestran con evidencia.

Es también el solo ensayado en España con resultados contra el *mildew*.

Como basta dar una sola vez es 50 por 100 más barato que todo azufrado y de efectos segurísimos.

Para pedidos á J. Vallejo, Valladolid. Mantecaria, 28 y en Lerin (Navarra), Dr. E. Vallejo. En provincias, sus representantes.

COMERCIO DE VINOS

CONSIGNACIONES-TRANSITO

D. ENRIQUE NICOLAS

CORREDOR JURAMENTADO EN CETTE (FRANCIA)

Signe ofreciendo sus servicios y al mismo tiempo sus almacenes y conos á los cosecheros y exportadores españoles que quieran realizar sus vinos en aquel importante mercado que surte todo el mediodía de Francia.

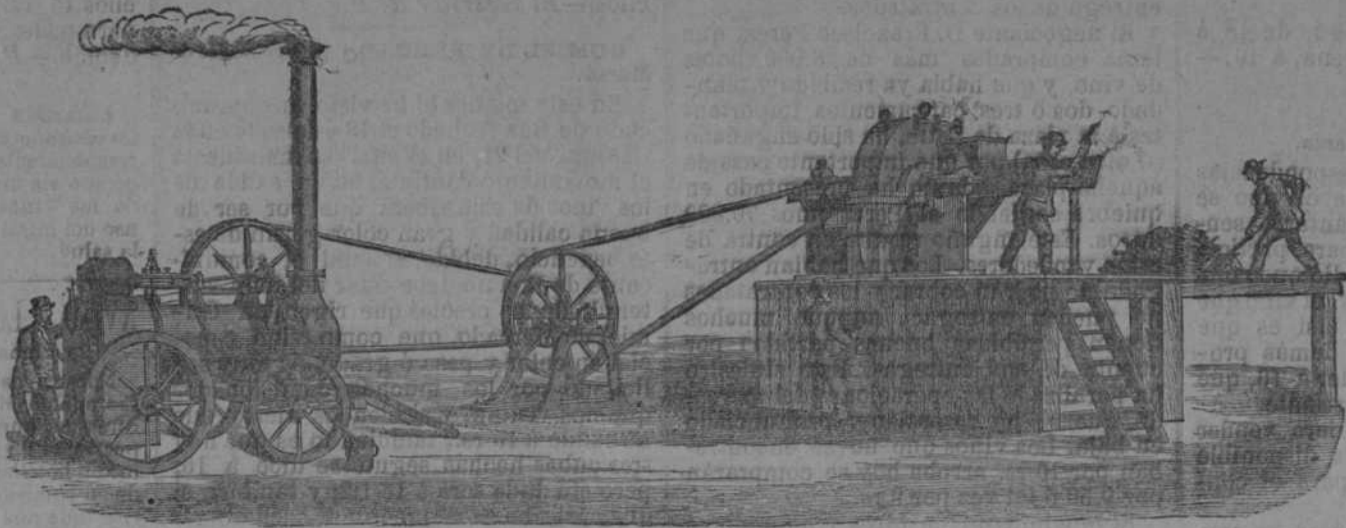
Para favorecer á los remitentes del interior cuenta la casa con corresponsales en Alicante, Grao de Valencia, Tarragona y Barcelona que se encargan del tránsito en aquellos respectivos puertos.

Por correspondencia se darán cuantos informes menores y á los se pidan

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

SUCURSAL Y DEPOSITO, JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA

Molinos harineros para toda clase de granos y diversidad de productos. — Trilladoras con aparato de machacar paja, limpiadoras, segadoras y toda clase de aparatos para la agricultura. — Máquinas y calderas de vapor de todos sistemas y de grande economía en el consumo del combustible.



El grabado representa la máquina

DESAGREGADOR O TRITURADOR PRIVILEGIADO

Los envíos se hacen directamente de Inglaterra ó Alemania á cualquier puerto de la península.

Se mandan catálogos franco á quien los pida.

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

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

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

AGUSTIN BAY

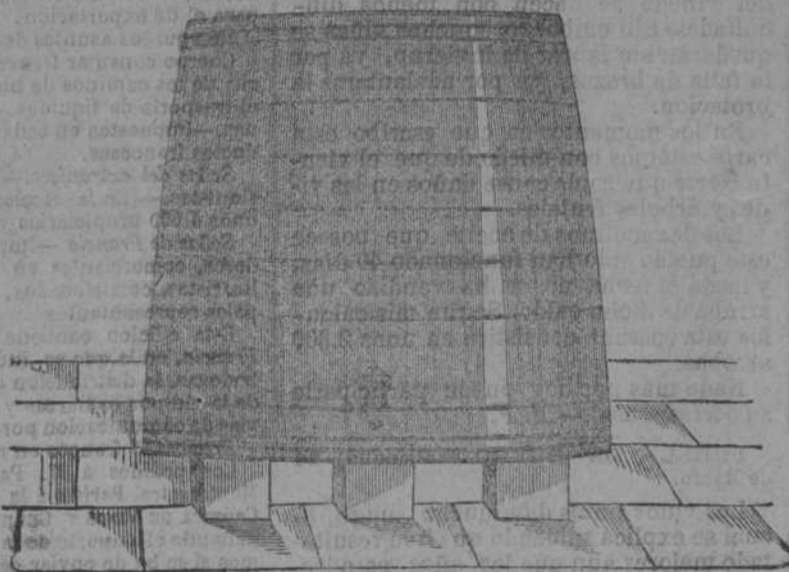
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

Esta clase de envases son muy necesarios para los exportadores de vino, fabricantes de aguardiente, y en particular para los labradores, que los utilizan en cubos de fermentación ó de depósito, con la ventaja de que en poco local, y poco coste, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y baratura, son el enemigo mortal de las tinajas, y buena prueba de ello es la aceptación tan general que han te-



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

Para más datos, precios y pedidos, dirigirse á su constructor.

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

- Alicante. — Almansa. — Almudaina. — Aspe. — Argueña. — Albaida. — Altea. — Alcalá del Júcar. — Ronores. — Benasau. — Benejama. — Beniganin. — Burdeos (Francia). — Cádiz. — Castalla. — Caudete. — Cuatretonda. — Corralrubio. — Criptana. — Carrion. — Calzada. — Cocentaina. — Consuegra. — Carcelen. — Daimiel. — Elda. — Granada. — Getafe. — Gijona. — Jorquera. — Játiva. — La Puebla. — Madrid. — Motril. — Moguer. — Monóvar. — Mora. — Malagon. — Madrigueras. — Montaberner. — Maro. — Murcia. — Motilleja. — Novelda. — Onil. — Pinoso. — Pozuelo de Calatrava. — Puebla del Duque. — Puebla de don Fadrique. — Puebla de Amoradiel. — Palma (Baleares). — Penáguila. — Sevilla. — Sax. — Santapola. — Santacruz. — Soú uellamos. — Tarazona. — Tomelloso. — Tobarra. — Toboso. — Va depeñas. — Valdegaranga. — Villena. — Villanueva de Alcardete. — Villagarcía. — Villalgordo. — Vigo. — Villafranca. — Valdemorillo. — Villacañas. — Yecla. — Yepes. — Zafra.

Interesantísimo

Los propietarios de corcho y los fabricantes de tapones de Amberes, Amsterdam y otras plazas de Holanda y Bélgica, pueden dirigir dichos productos á los Sres Casablanca hermanos, de Amsterdam (Holanda), quienes les adelantarán el 50 por 100 del importe de la mercancía.

Los Sres Casablanca hermanos son muy conocidos en Holanda y otras naciones del extranjero, de donde constantemente reciben órdenes de compra de corchos, tapones y otros muchos productos agrícolas é industriales.

NI OÍUM. NI MILDEW

ni piojos, ni arañas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Aptsulfatizado, es el seguro, garantido por millares de aplicaciones. En paños y frascos, se vende en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se contentará á ninguna carta que no contenga dicho valor.

Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

JOSE CATALAN Y SANZ Y COMPAÑIA

Ofrece sus servicios para el transporte de vinos á las estaciones de Alfaro, Calatayud, etc. precios que á continuación se expresan: De Corella á Tudela, á 12 rs. barrica; de Cintruénigo á las mismas estaciones, á 14 rs. barrica; de Corella y Cintruénigo á Tudela, á 16 idem; de Fitero á Tudela, á 10 idem.

A los vinicultores

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

Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Manuel del Corral. — Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

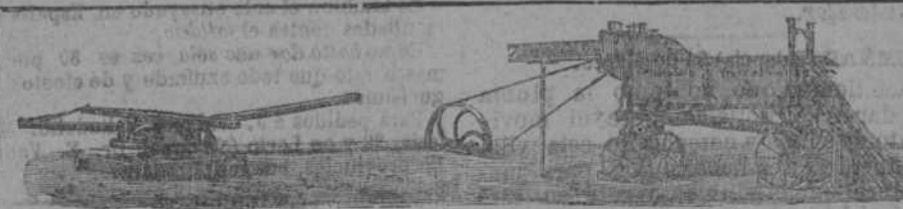
R. LOPEZ DE HEREDIA

HARO: (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 *Legadoras económicas privilegiadas* y *LEGIA FENIX privilegiadas*.



TRILLADORAS

á mano, fuerza animal ó vapor

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

fabrican

Ph. Mayfarth, & C.^{ia}

FRANCOFORTE S/MENO

Alemania



Catálogos completos gratis y franco

FERRANDO Y PÍ

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

LAS BOMBAS MORET Y BROUET, BROUET & C^o
FABRICA Y OFICINAS: 121, Rue Oberkampf, PARIS.

Las mejores y más estimadas en Francia y el extranjero para Vinos, Espirituosos, Acidos, Cervezas, Stencias, etc.

ASO MED. Exp. y Comarcas Gran Medalla de Oro de la Academia Nacional de Francia, 1874. Med. Expos. Univ. de 1875. Caballero de la Real Orden de Portugal en 1881.

La Casa BROUET, asociada á la planta de su granada fábrica, para el estudio de la fabricación de las Bombas de Piston y Volante, que son las más perfectas y que trabajan realmente sobre los líquidos viscosos para los vinos, aceites, grasas y radones. — Páase el Catálogo.

Representantes: Sres. MIGUEL CHELES y HERMANO, Lopez y Nino 12, en Madrid. S. Eros. MORATONA, GENES, BACONS y C^o, 25, Calle de la Princesa, Barcelona.

Representante: A LOPEZ HEREDIA, en HARO (RIOJA)