

# 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, NÚM. 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 12 de Setiembre de 1885

NUM. 803

## FALSIFICACIONES DE LOS VINOS

### VINOS FUCHINADOS.

Ante todo examinemos si la fuchina puede perjudicar directa ó indirectamente nuestro organismo; rigurosamente hablando diremos que la fuchina químicamente pura y en pequenitas dosis no perjudica nunca nuestra salud, pero nos pueden preguntar, ¿la fuchina que se encuentra en el comercio y que es la que se emplea para colorar los vinos, es fuchina químicamente pura? Podemos contestar casi sin temor de equivocarnos que en el comercio jamás se encuentra fuchina pura; muy al contrario, se encuentra siempre acompañada de multitud de sustancias, algunas de las cuales son nocivas como el arsénico, por ejemplo. Respecto á si la fuchina exenta de arsénico es ó no perjudicial, los químicos G. Clouet y Bergeron han hecho una porción de pruebas y en los *Annales d'Hygiène et de Médecine Légale*, 1876, page 183, consignan que á los perros se les puede dar 20 gramos de fuchina químicamente pura por día y no se sienten incomodados; que fueron dados 65 gramos en seis días á un perro y no le produjo efecto alguno; dicen además que un hombre puede ingerir en una semana tres gramos veinte centigramos de fuchina sin enfermar, y deducen que la fuchina separada de toda sustancia extraña á su naturaleza, es una sustancia completamente inofensiva, pero que debe proibirse toda fabricación clandestina en la cual se use fuchina impura y que contenga arsénico sobre todo. Estas conclusiones han sido seriamente combatidas por Ritter y Felz de Nancy.

Estos autores aseguran que la fuchina se elimina por los riñones y sobre todo por la piel y las mucosas. Si un hombre bebe, no precisamente vino fuchinado, sino cualquier líquido que contenga fuchina, sus orines se vuelven rojizos, igual color toman las orejas y otras partes del cuerpo.

Dichos autores han introducido sesenta centigramos diarios de fuchina purísima en el estómago de dos perros, por espacio de ocho días en uno y quince en el otro, y observaron que enflaquecían rápidamente; sus orines eran rojizos, de vez en cuando contenían albúmina y observados con un microscopio se notaban unos cilindritos granulados que hacían sospechar alguna alteración en los riñones, alteración que después fué confirmada por la autopsia; por último, les siguió una diarrea y los orines eran entonces abundantísimos en albúmina. En fin, establecen la siguiente conclusión; la fuchina pura no arsenical es eliminada por los riñones y por las glándulas salivales, estos órganos de secreción se irritan á su paso lo que determina de una parte la presencia de la albúmina en los orines y de otra la comezon que se nota en la boca; al mismo tiempo que la irritación de las paredes intestinales lo cual engendra luego la diarrea; y si esto sucede con la fuchina pura y no arsenical,

¿qué diremos de los vinos fuchinados que la fuchina que contienen es fuchina comercial siempre mezclada con algo de arsénico? Pero pueden contestarnos que el arsénico es aperitivo, que es reconstituyente, que calma los nervios, etc., etc., á lo cual podemos decir que verdaderamente es un poderoso agente terapéutico y útil en pequenitas dosis y en algunos casos especialísimos, pero como dice muy bien el célebre profesor Bouchardat, ¿se puede asegurar que el uso continuo de este veneno no traerá funestísimas consecuencias en ciertos individuos? ¿Quién osará tomar la responsabilidad de convertir los consumidores de vinos en toxicófilos?

Se comprende que la fuchina casi siempre sea algo arsenical puesto que se extrae de la anilina, producto que á su vez deriva de la benzina. Para transformar la anilina en fuchina se calienta la primera con ácido arsénico que se reduce á ácido arsenioso, el cual es separado por la adición de cal.

Existen multitud de medios para reconocer la fuchina en los vinos, y afortunadamente casi todos son bastante sencillos y sensibles. El profesor italiano Casali fué el primero que indicó un procedimiento en 1870; consiste en tratar el vino sospechoso por el amoniaco y agitarlo enseguida con éter, el cual se apodera de la fuchina. Sobre este procedimiento están fundados todos los demás que se conocen y de los cuales solo hablaremos de los principales. En 1873 Fallieres dió á conocer el siguiente: trátase el vino por el amoniaco y el éter, agítase bien, déjese en reposo, sepárese luego el éter y hágase evaporar en una cápsula, añadiendo dos gotas de ácido acético, el cual hace aparecer el color rosa propio de la fuchina. Fordos opura de este modo, toma diez centímetros cúbicos de vino y los agita con diez gotas de amoniaco puro en un tubo de ensayo; después añade de cinco á diez centímetros cúbicos de cloroformo, agita bien de nuevo y echa el todo en un embudo con llave; cuando se ha depositado el cloroformo en la parte inferior, abre la llave y lo recoge en una cápsula que coloca en un baño de arena, añadiéndole un copo de seda blanca; á medida que se evapora el cloroformo aparece la fuchina colorando en rosa el copo de seda. Además de los procedimientos indicados, existen otra multitud debidos á reconocidos autores que no mencionaremos, porque al fin y al cabo no conducirían á nada.

Los procedimientos indicados sirven también para descubrir la rosanilina cuyas sales acostumbra ir mezcladas con jarabe de glucosa acaramelado para disminuir la intensidad del color que la rosanilina comunica á los vinos.

Mr. Guichard en 1881 ha encontrado en algunos vinos una sustancia conocida con el nombre de Rojo de Burdeos. En 1882, Bouvier indicó una reacción que permite reconocerla; dicho autor ha observado que estos vinos producen con el cloruro bórico un precipitado que se

descompone en caliente por el carbonato sódico, dando un líquido de color moreno, que por la adición del ácido acético vuelve rosáceo.

(Gaceta Española de Londres).

### ACCION QUE EJERCEN LOS ABONOS EN EL MEJORAMIENTO DE LAS TIERRAS.

Creemos siempre de suma importancia para la agricultura el tratar á menudo de cuanto á los abonos se refiere, porque ellos mejoran notablemente las tierras para la más lozana y vigorosa vegetación de las plantas que cultivemos.

Los restos de vegetales y animales sirven también de excelente alimento á las plantas. Cuanto más se desorganizan, mayor será la cantidad de productos asimilables que las suministren. Cuando se amontonan plantas arrancadas se establece una fermentación, la masa se calienta y exhala vapor de agua y gases, como se manifiesta por su olor más ó menos fuerte; los jugos alterados, no encerrándose en los tejidos, que poco á poco se van rompiendo, se disuelven con las lluvias ó se desprenden con la evaporación, y las sustancias disueltas pueden servir de abono. Fenómenos análogos presentan los despojos de los animales muertos.

Los productos solubles ó gaseosos de su descomposición despiden un olor más fuerte y se diferencian notablemente de los vegetales por la presencia más abundante de amoniaco y por una acción más viva, lo cual exige que relativamente se reduzca la cantidad en iguales superficies de tierras cultivadas.

En fin, las deyecciones ó excrementos animales dan directamente productos líquidos y gaseosos asimilables para las plantas, y que constituyen la parte más activa de los abonos; todo según las teorías de los Sres. Girardin y Du Breul.

Estas descomposiciones espontáneas, que favorecen el oxígeno del aire y su temperatura más elevada, originan la exhalación de ciertos gases, entre los que figuran el ácido carbónico, y reducen la masa en descomposición hasta formar la sustancia mantillosa más ó menos nutritiva, según su origen.

Algunos sabios han sostenido que en la fermentación de los abonos el desprendimiento de una gran parte de gases constituye una importante pérdida de los principios útiles para la vegetación. Sin embargo, todos los agricultores han observado en los abonos no consumidos, y sobre todo en diversas materias animales, tales como la carne, la sangre, las vísceras, etc., una influencia desfavorable más ó menos pronunciada para determinados productos, y sobre todo para la fructificación.

En este estado se hallaba la cuestión, cuando en un certámen abierto en París por la Sociedad Central de Agricultura, el autor de la Memoria que obtuvo el primer premio demostró que todas las materias orgánicas, incluidas las que pueden corromperse, son aplicables á las tierras para fertilizarlas, y pueden do-

blar, triplicar y hasta sextuplicar algunas veces su efecto útil.

Después de esto reconoció Payen que en los terrenos fértiles puede activarse sobre manera la vegetación con la débil dosis de sales, ya sea de cal, ya de sosa ó potasa, como existen en las cenizas, etc., ya se deban al carbonato de amoniaco desprendido de las materias animales. Reconoció también que la mayor parte de ácidos ó sales ácidas perjudican en general la germinación y desarrollo de las plantas; pero que, al contrario, pueden indirectamente favorecerlas, cuando sin hallarse en contacto con las extremidades de las raíces, ejercen reacciones favorables á la descomposición de otros principios útiles.

He aquí otras deducciones no menos importantes de la práctica, puesta de acuerdo con la teoría, por una discusión grave de todos los hechos que antes aparecían contradictorios y que el citado Payen sometió al buen criterio de los prácticos ilustrados. Hemos dicho ya que los abonos orgánicos poco nitrogenados obran con más uniformidad, por ser más lenta su descomposición y más proporcionada al desarrollo de los vegetales.

Esta es la ventaja que ofrecen los mantillos bien consumidos, que á pesar de proporcionar poco ázoe suministran dosis oportuna de sales minerales y mucha cantidad de materias ternarias.

Los abonos ricos en nitrógeno, como los músculos, la sangre y diversos despojos animales, son indudablemente más activos; exigen que se modere su acción con materias absorbentes del carbonato de amoniaco que desprenden, fijando este principio como lo alcanza el yeso, el carbon ó la arcilla calcinada. Así es mejor su incorporación al suelo y mayor su eficacia para la absorción de los vegetales.

La acción enérgica desinfectante de las sustancias carbonosas, ó de los carbones sin lustre muy porosos, es aplicable á la conservación de los abonos más propensos á alterarse, y por su medio pueden resolverse problemas del más alto interés para la salud pública.

Diversas materias orgánicas, disueltas ó en suspensión en el agua en muy débiles proporciones, y empleadas en abundantes riegos, pueden asegurar los más notables efectos de una vejeación lozana.

Los abonos cuyas emanaciones pútridas no se han moderado como conviene, pueden pasar en parte á las plantas sin asimilación, hasta el punto de mantener el olor fuerte que las caracteriza. Con una desinfección hecha de antemano puede prevenirse este grave inconveniente. Por otra parte, una experiencia directa demuestra que ciertos principios olorosos pueden asegurarse en la carne misma de los animales, particularmente de los peces.

Las más admirables anomalías en la acción de los huesos empleados como abonos se explica racionalmente; forman parte de la teoría general y pueden, si se

quiere, evitarse ó reproducirse en la práctica.

Los carbones sin lustre (vegetales), pulverizables y porosos, impregnados de sustancias orgánicas muy divididas ó solubles, obran últimamente:

1.º Por la facultad especial de amortiguar la descomposición espontánea, y de este modo proporciona mejor las emanaciones asimilables al poder absorbente de las plantas.

2.º Como agentes intermedios capaces de condensar los gases y cederlos á las plantas, bajo la influencia de temperatura, presión y humedad que hacen variar este poder de condensación.

3.º absorbiendo el calor de los rayos solares y transmitiéndolo á la tierra, y durante la noche á las partes de las plantas no enterradas en verde, compensando de este modo las causas de un enfriamiento momentáneo, demasiado súbito y excesivo.

Hemos consignado algunos principios sobre que versan los abonos, á fin de que el agricultor saque el partido posible de los inmensos recursos que se le presentan en todas partes.

BALBINO CORTÉS Y MORALES.

### IMPORTANTÍSIMO RECUERDO Á LOS VITICULTORES.

(Conclusion.)

En día seco y sereno después de la puesta del sol, al anochecer ó anochecido, cuando casi no se percibe el viento enciendo el azufre en todas las líneas tapando ligeramente con tierra (por azadón) la boca de las tejas en dirección al viento resultando encendidas que sean todas, una humareda no muy espesa, si muy rastrea color ligero gris azulado, la cual tarda bastante en evaporarse sino sucede el más ligero ó perceptible viento.

Indújome á este inconsciente modo de azufrado (el más barato y pronto de los conocidos), la pérdida del fruto operando por la campana contra el oidium, con la insignificante cantidad de azufre en combustión señalada al principio en uno de los ensayos practicados en 1880. Y seduciéndome el aspecto que presenta el viñedo envuelto y bañado todo por el humo del azufre, suspendí desde 1883 las otras dos maneras de azufre en polvo necesarias al buen éxito del azufrado ordinario.

No renuncié ni renuncié al primer azufrado á palo seco, porque mis conocimientos no alcanzan á averiguar, inquirir ni analizar, si las humaredas por el ácido sulfuroso son bastantes á contener el oidium, como de cierto sí es bastante para la extinción del mismo la aplicación del ácido por campana ó tapa, que cerrada contra la tierra produce instantáneamente la asfixia de aquella enfermedad.

La aplicación del ácido sulfuroso por medio de las tejas con azufre en combustión, es igual al discurrido por Mr. Vidal. Posible es haya notable diferencia en el efecto de absorción lenta del ácido por las vides, á la rápida por golpe y sorpresa simulando la impresión de la electricidad por el rayo que parece debe producir en ellas la aplicación instantánea del ácido impelido por la manguera de una bomba; cuyo aparato, si dá los resultados y produce los efectos que se propone el inventor Mr. Vidal, puede sustituirse por otro inyector más á propósito y sencillo en su mecanismo que conoce todo el mundo: por un fuelle de cocina bien vestido y claveteado, cuyo tubo ó esón espelente de hierro, fijo al fuelle, largo de 50 á 75 centímetros ligeramente encorvado ó inclinado hacia abajo y cuyo agujero de salida no exceda de tres á cinco milímetros de diámetro, á que la mayor aspiración, diez por uno

de la válvula inferior del fuelle, absorba ó aspire gran cantidad de aire atmosférico y ácido sulfuroso; que la cámara de aquel (el fuelle), obrando ó funcionando con más regularidad y presión que el piston ó émbolo de una bomba, impelerá ó lanzará el ácido con gran fuerza sobre la cepa ó la vid.

Alimentará de ácido el fuelle, por debajo del mismo, una pequeña caldera en la cual tendrá lugar la combustión del azufre, en polvo ó terrón; fija la calderilla á 25 ó 30 centímetros pero suspendida del orificio interior, válvula del fuelle, y provista de un tubo conductor del humo, estrecho al final y que termine á cuatro ó cinco centímetros de distancia á la válvula ú orificio indicado; cuya distancia, hueco ó espacio es bastante á que á un mismo tiempo absorba ó aspire la predicha válvula del fuelle el aire atmosférico á la vez que el ácido sulfuroso, resultado de la quema ó combustión del azufre en la caldereta.

Ese pequeño, comun y ligero aparato, fuelle, sobre susceptible de manejarse cómodamente á mano, hasta por obreros de ambos sexos menores de edad, ofrece expedición y prontitud en el trabajo, no exige inteligencia ni tiene otro inconveniente que la inutilización de las telas (becerro ó baqueta) que constituye la cámara y ejercicio del mismo, cuando por exceso de sequía en ella se agrieta, rompe ó desclava y no funciona ó sopla el fuelle.

Puede acontecer por la naturaleza del *oidium*, menos rebelde que el *mildew* á sencillo tratamiento por el polvo para su modificación anual, sea suficiente á la desaparición también anual de ambas enfermedades el tratamiento por el ácido sulfuroso, aplico sobre la vid, al aire libre por medio de la bomba aspirante é impelente esudiaba por Mr. Vidal; como la aplicación y éxito del mismo remedio por las tejas, sin otro discurso ni estudio por mi parte que porque así me ocurrió y resulte idéntico efecto sin haberlo conocido.

De todos modos y averiguado y consignado por la ciencia la importancia é influencia del ácido sulfuroso sobre las enfermedades criptogámicas de la vid, deben ensayar los viticultores las inspiraciones de los hombres dedicados á aquella.

Siendo sensible que los mismos no se hayan acordado ó hayan desengañado y desdeñen estudiar y averiguar por diversos ensayos la poderosa acción que tenga el ácido sulfuroso contra la filoxera, investigando las indicaciones y pruebas prácticas fehacientes de los profanos á la ciencia, extinguiendo por el repetido ácido sulfuroso los demás insectos que como la filoxera, aunque no en grado tan repentinamente devastador, destruyen no muy á la larga matan la vid.

MIGUEL DIEZ Y DIEZ.

Valladolid 31 de Agosto de 1885.

### MERCADOS DE CEREALES

Poco vamos á decir hoy acerca de ellos; los de Valencia, Cataluña, Andalucía y Mancha, sin transacciones por pretarse á ello la situación sanitaria del país; los precios firmes; en Castilla la Vieja no se han terminado aún las operaciones, así que en muchos de ellos los precios son nominales; hasta ahora continúan sostenidos; la gente continúa en duda hasta ver qué rumbo toman al salir al mercado mayores existencias.

Navarra y Aragón nada podemos decir por ser nulos los mercados celebrados.

Los puertos, algo encalmadas las transacciones, pero firmes los precios.

En resumen: los precios sostenidos y si como parece es seguro que la cosecha total del mundo es menor que la acostumbrada, es de esperar se contengan bien y aún tal vez mejor.

Hé aquí ahora los precios de los mercados de España.

### ANDALUCÍA

MÁLAGA: trigos:recio superior, de 49 á 50 rs. fanega; mediano, de 47 á 48; inferior, de 45 á 46; blanquillo, de 43 á 44; cebada, de 26 á 27 y de 24 á 25, según clase; garbanzos superiores, de 105 á 120; otros, de 60 á 100; harinas, de Castilla, de primera, de 18,50 á 20 rs. arroba; de segunda, de 17 á 18; del país, de primera, de 17 á 18; de segunda, de 16 á 17.

SEVILLA: trigos recios, de 45 á 50 rs. fanega; blanquillos, de 44,50 á 45,50; treneses, de 42 á 43; cebada, de 27 á 28; maíz, de 33 á 34; garbanzos, de 60 á 140, según clase.

### ARAGON

ZARAGOZA: trigo, de 17,28 á 18,12 pesetas; morcacho, de 11,12 á 11,66; cebada, de 8 á 8,50; maíz, de 11,70 á 12,24; habas, de 9,30 á 9,74; harinas de primera, de 30 á 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 á 29; de tercera, de 20 á 21.

### CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD REAL: candeal de dos años, á 52 rs. fanega; del 84, á 46; nuevo, de 44 á 45; trigo, á 43; centeno, á 28; cebada, á 24; garbanzos, de 80 á 120; harina de flor, á 20 rs. arroba; de primera, á 19,50; de segunda, á 18,50; de tercera, á 15,50.

TOLEDO.—Villacañas: candeal nuevo, de 42 á 44 rs. fanega; añejo, de 48 á 50; geja nueva, de 39 á 40; añeja, de 42 á 43; centeno, á 24; cebada, á 22.

### CASTILLA LA VIEJA

ÁVILA: trigo, de 39 á 41 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 27; alubias, á 104.—Árvalo: trigo, de 38 á 43; centeno, á 24; cebada, á 25; avena, á 16; algarrobas, á 26; garbanzos, de 140 á 200 según clase.

BURGOS: trigo blanco añejo, de 42 á 45 reales fanega; nuevo, á 41; rojo añejo, de 42 á 43; nuevo, á 40; alaga, de 41 á 42; centeno, á 29; cebada añeja, á 30; nueva, á 27; harinas de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 14,50; de tercera, á 13,50.—Lerma: trigo, de 41 á 44; centeno, á 26; cebada, á 28; avena, á 17.—Villarcayo: trigo, de 45 á 50; centeno, á 32; cebada, á 26; avena, á 17.—Aranda de Duero: trigo, de 38 á 40; centeno, á 23.

LOGROÑO.—Haro: trigo, de 46 á 48 rs. la fanega; centeno, de 27 á 28; cebada, de 24 á 27; avena, de 19 á 20; alubias, de 80 á 100; habas, de 20 á 29.

PALENCIA: trigo, de 38 á 40 rs. fanega; centeno, á 20; cebada, á 23,50; avena, á 15; harina de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 14,50; de tercera, á 13,75.

—Paredes de Nava: trigo, de 38 á 38,50; centeno, de 23 á 24; cebada, de 22 á 23; avena, de 13 á 14; yeros, de 26 á 28; garbanzos, de 100 á 120.—Carrion: trigo, de 38 á 40; centeno, á 27; cebada, á 23; avena, á 14.—Amar del Rey: trigo, de 39 á 40; centeno, á 22; cebada, á 21; harina de primera, á 15; de segunda á 14; de tercera, á 13.—Osorno: trigo, á 40; cebada, á 21; harina de primera, á 15; de segunda, á 14; de tercera, á 11.

SANTANDER: harinas de primera de las mejores marcas, de 15,50 á 15,75; cebada, de 27 á 29 rs. las 70 libras.

SEGOVIA: trigo, de 37 á 41; centeno, á 26; cebada, de 30 á 32; algarrobas, á 30; harina de primera, á 14,50 rs. arroba; de segunda, á 12,50; de tercera, á 11.—Cudillal: trigo, de 33 á 36; centeno, á 23; cebada, á 22; avena, á 15.

VALLADOLID: trigo, de 39,50 á 41,50 rs. fanega; centeno, á 24; cebada, á 25; avena, á 16; harinas de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 13,25; de tercera, á 12,50.—La Seca: trigo añejo, á 40; nuevo, de 39 á 40; centeno, á 26; cebada, á 28; algarrobas, á 26.—Rueda: trigo, á 40; centeno, á 27; cebada, á 27; algarrobas, á 26; avena, á 20; yeros, á 27.—Medina del Campo: trigo añejo, de 41 á 41,50; nuevo, de 39,25 á 39,50; centeno, de 26 á 27; cebada, de 25 á 27; algarrobas, á 26.—Rioseco: trigo, de 38 á 39; centeno, á 24; cebada, á 23.

### CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: candeal de Castilla, á 16,75 pesetas los 54,800 kilos; blanquillo de Sevilla, de 16 á 16,25; fuerte, de 13,50 á 17; Aragón huerta, de 13,50 á 14; trigos extranjeros: Berdianska, á 15 pesetas los 55 kilogramos; Nicolaieff, á 14; Buenos Aires, de 13 á 13,50; Acima Temburk, á 13,50; cebada, de Andalucía, de 6,50 á 6,75 pesetas los 70 litros; de Canarias, á 6,50; extranjeras, de 5,50 á 6,75; habas, de 8,50 á 9; maíz, mazagan, de 8,50 á 9; Ibraila, de 8,50 á 8,75; Poti, de 8,50 á 8,75; Río Plata, blanco y amarillo, de 9 á 9,25; harinas de Castilla, de 16,25 á 16,5; Aragón, primera, de 15,25 á 15,75; de segunda, de

14 á 14,25; Barcelona, blanco primera, de 16,25 á 16,50; de segunda, de 14,25 á 14,50; fuerza primera, de 16,50 á 16,75; de segunda, de 14,50 á 14,75 pesetas los 41,600 kilos.

### LEON.

LEON: trigo, de 36 á 38 rs. fanega; centeno, á 24; cebada, á 21; alubias, á 78; harinas de primera, á 14; de segunda, á 13; de tercera, á 12.—Astorga: trigo, de 38 á 39; centeno, á 25; cebada, á 26.

SALAMANCA: trigo, de 39 á 41 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 27; algarrobas, de 29 á 30; garbanzos, de 120 á 180; harinas de primera, á 14,50 rs. arroba; de segunda, á 12,25; de tercera, á 10,50.—Ciudad Rodrigo: trigo, de 37 á 38; centeno, á 27; cebada, á 26.—Cantalapiedra: trigo, de 37 á 40; centeno, á 29; cebada, á 28; algarrobas, á 26.

ZAMORA: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 25; garbanzos, de 100 á 160, según clase; harina de primera, á 14; de segunda, á 12,50; de tercera, á 11.—Benavente: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 26.

### MURCIA

MURCIA.—Cartagena: trigo manchego, de 10,50 á 13 pesetas fanega; de Castilla, de 8,50 á 12,12; cebada manchega, de 5 á 5,50; de Castilla, de 6,25 á 7,50; del país, de 4,50 á 4,71; harina de primera, á 32 pesetas los 100 kilos; de segunda, á 29,50; las del país, primera, de 39 á 41; segunda, de 37 á 39, y de trigo duro, de 36 á 38.

### NAVARRA

PAMPLONA: trigo nuevo, á 18,40 rs. robo (28,13 litros); añejo, á 20,04; cebada, á 11,94; avena, á 9,86; habas, á 16,04.

### VALENCIA.

VALENCIA: trigos de Andalucía, de 80 á 83 rs. hectolitro; de Extremadura, de 85 á 88; de la huerta, de 80 á 82; andeal, de 87 á 95; geja blanca, de 80 á 81; rubia, de 78 á 80; chamorro, de 70 á 72; candeal de Africa, de 80 á 85; cebada, de 21,50 á 22 rs. fanega; harinas primera flor candeal, á 26,50 rs. arroba; segunda, á 17; tercera, á 13; entera candeal de trigo fuerte, á 16,50; de Hamburgo, á 19,50; de Cos, á 18,50.

### VASCONGADAS

VIZCAYA.—Bilbao: harinas sistema antiguo de primera, á 16,50 rs. arroba; de segunda, de 15,75 á 16; de tercera, de 14,75 á 15; sistema austro-húngaro de primera, á 19,50; de segunda, á 18; cebada, á 28 rs. los 33 kilos; maíz, á 32 rs. los 40 kilos; alubias de León, de 18 á 23 pesetas los 43 id.; extranjera, de 34,50 á 46 los 100 id.—V.

### NOTICIAS

Según la Memoria publicada por la comisión permanente de Pósitos de la provincia de Toledo, funcionan actualmente 84 pósitos, se tramitan expedientes para organizar otros 25 y asciende su capital á 64.625 fanegas de trigo y 387.202 pesetas, habiéndose socorrido en el período económico de 1883 á 12.062 labradores.

En el resumen estadístico que se publicó en 1883 figuran los pósitos de esta provincia con solo 25.672 y 63.203 pesetas lo cual demuestra el celo desplegado por la comisión para normalizar la marcha de estos importantes establecimientos que tantos beneficios prestan á los labradores.

Los periódicos científicos de Argelia citan las experiencias hechas por M. Bernon con objeto de introducir en aquella colonia el cultivo de la remolacha. Las cosechas obtenidas han sido 35.000 kilos por hectárea con la blanca, 48.000 con la Tancard y 7.000 con la Mammoth.

Las siembras se hacen en Abril y se recogen en Agosto.

También los viñedos de Caspe se hallan atacados del *mildiu*. En cambio la cosecha de aceite promete ser buena.

Según dice la *Revista Mercantil* de Valladolid, se calcula en 19.500.000 hectolitros de trigo el déficit del total necesario para el mundo entero.

El núm. 278 de la hoja del *Mercado de Aceites*, publicado el 19 de Agosto pasado en Málaga, vemos que la importación de dicho caldo en aquella semana, alcanzó la cantidad de 121.210 kilogramos y la exportación ascendió á 116.920 kilogramos distribuidos por los siguientes destinos: para Liverpool, por el vapor *City of Lisbon*, 10.426; para Nueva-York por el mismo, 4.657; para Glasgow por el mismo, 6.877; para Hamburgo por el *Capri*, 95.140. La importación desde 1.º de Enero hasta la fecha, es de 22.936.729 kilogramos. La exportación en igual fecha ha sido de 18.386.387 kilogramos contra 7.747.319 en igual época del año anterior.

Como se esperaba, los precios han tenido una subida de consideración, y es de esperar que se sostengan atendiendo la disminución en las entradas y la buena demanda del extranjero. Se efectúan embarques para el Báltico.

**Dice La Derecha:**

«Por una carta que de Cariñena recibimos, se nos hace saber la situación lastimosa que espera á los intereses vinícolas de aquella zona productora.

A la circunstancia de haber aumentado la contribución de consumos, hay que agregar el precario estado que la epidemia provocó con sus rigores, y todavía para recargar con más negras tintas el cuadro, falta la última y mayor calamidad de la pérdida de la cosecha de caldos, que constituye la base de la riqueza de aquel país.

Los viñedos atacados por el mildew producirán escaso fruto y en consecuencia habrán de sentirse con fuerza los terribles efectos de lo que con seguridad ha de sobrevenir y se espera con miedo.»

No pueden ser más desconsoladoras las noticias de que acabamos de hacer mérito y lo deploramos vivamente.

Nos dicen de Oliva, que la cosecha de pasa este año en aquella población, es mucho menos de la mitad que en el año anterior, pero en cambio la calidad es superior y es de esperar que si sigue el magnífico tiempo que viene haciendo, la recolección se llevará á feliz término sin sufrir las considerables pérdidas que á consecuencia de los temporales se experimentaron el año último.

La exportación de pasa ha tenido este año un aumento considerable, por lo cual creemos oportuno publicar los siguientes datos que lo demuestran claramente y que publica *El Fomento de la Marina* de Denia.

1.º de Setiembre de 1885.

	1885	1884	Diferencia á favor 1885
Londres.....	12.209	2.785	9.424
Liverpool.....	6.276	450	5.826
Otros puntos...	98	»	98
<b>Total Inglaterra.</b>	<b>18.583</b>	<b>3.235</b>	<b>15.348</b>
Estados-Unidos	7.081	413	6.668
Canadá.....	1.412	700	712
Otros puntos...	250	»	250
<b>Total qqs....</b>	<b>27.326</b>	<b>4.348</b>	<b>22.978</b>

Excelentes experimentos verificados en Inglaterra, han venido á demostrar que no solo disminuyen las cosechas en razón directa de la mayor ó menor tardanza de la siembra, sino que también el peso del grano sufre una gran disminución en los cereales de sementera tardía; sobre todo el centeno y el trigo.

El argumento en favor de la sementera temprana no puede ser más concluyente, y bueno sería que nuestros labradores hicieran por sí propios los ensayos convenientes para su comprobación.

**EL MILDIU.—HISTORIA**

No hay que perder de vista que debemos su importación en Europa, lo mismo que la de la filoxera, á las vides americanas.

Desde 1834 había sido observado en los Estados Unidos por Schweinitz. El primero que lo describió fué Mr. de Bary en un trabajo notable publicado en 1863, clasificándole en el género *peronospora*.

En América causa grandes estragos; se le mira como un obstáculo á la extensión del cultivo de la vid. Se han buscado allí remedios y hasta hoy no parece haberse hallado ninguno.

En 1878 Mr. Planchon hace constar por primera vez su presencia en el centro de Francia.

En 1879 se extiende considerablemente en la vecina república, al Este, al Oeste y al Mediodía. Se le observa también en Italia. Este año, á pesar de la extensión que toma, causa daño insignificante.

En 1880 ya produce efectos apreciables en el Bordelés, en el Languedoc y Rosellon. Aparece en España (Barcelona), en Suiza, en Alemania y Austria.

En 1881 la invasión era general en Francia, extendiéndose hasta los alrededores de París; pero donde más castigaba era en los departamentos inmediatos al Mediterráneo. Felizmente su aparición fué tardía, y por esta razón ocasionó pocos perjuicios.

En 1882 sucedió lo mismo excepto cerca de Lyon y cerca de Burdeos, donde las pérdidas fueron bastante grandes, porque la enfermedad se desarrolló temprano.

En 1883 ocurre esto mismo—el temprano desarrollo—en todo el Mediodía de Francia; como consecuencia, la intensidad fué mayor, y llegó hasta el punto de que algunas cepas, más afectadas, perecieron en los frios del siguiente invierno.

En 1884 las pérdidas fueron de poca importancia, excepto en algunas regiones del Rosellon.

Veamos su marcha en Argelia. Se cree que la primera invasión allí tuvo lugar en 1880. En 1881, su temprana aparición excitó grande alarma; pero el viento caliente del Sur—el *sirocco*—contuvo el desarrollo y los temores no se realizaron. En 1882, 83 y 84, la enfermedad no existía sino en algunos puntos aislados.

En 1885 se sabe que hay en Francia gran número de comarcas invadidas. En España el mal se ha extendido de Aragón á Navarra y las Riojas. De las verdaderas proporciones que haya alcanzado, tanto en España como en Francia, solo se podrá juzgar despues de la vendimia; por de pronto parece revestir gravísima importancia.

**Correspondencia Mercantil**

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MAÑERU (Navarra) 7 de Setiembre.

Muy señor mío: El mercado de vinos ha sufrido una alteración que nadie podía siquiera imaginarse. Desde mi última correspondencia hasta la fecha, que creo que han trascurrido unos 15 días, ha subido el vino en esta é inmediatas localidades más de tres rs. en cántaro; de 16 que señalé en aquella como superior se ha elevado á 19 como corriente; y por las buenas clases se pretende á 20 en ésta, y tengo entendido que en Artazu, pueblo inmediato, le ofrecían á un cosechero que tenía en su bodega unos 5.000 cántaros á 20 rs. por toda ella y á 22 por alguna cuba, sin que se haya cerrado el trato.

Yo no sé si esta colosal alza es debida precisamente al mal estado del viñedo en general y á las pocas existencias, ó si también entra por mucho en aquella la situación en que se hallan estos pueblos libres de la epidemia que hoy azota á muchos de esta provincia.

La epidemia que venia devorando la hoja y por ende el fruto de la vid, pare-

ce que se ha contenido hace ya días, lo que nos hace esperar algo más uva que la poquísima que creíamos poder recolectar, aunque ya por bien librados que salgamos siempre tendremos una cosecha muy pobre y bien que nos contentáramos con tener la seguridad de que la tal epidemia no se ha de reproducir en lo sucesivo.—*El correspondiente*.

DAIMIEL (Ciudad-Real) 5 de Setiembre.

Es tal la indignación que ha causado en este pueblo el atentado de Alemania que algunos comerciantes, en continuas relaciones con aquel país, han mandado suspender los pedidos que tenían hechos.

El estado sanitario en esta villa es inmejorable, gracias á la actividad y celo incansable de esta autoridad que no omite medio ni sacrificio alguno para librarlos de tan terrible huésped.

El mercado de vinos y cereales se encuentra tan sumamente paralizado, que no hay transacción alguna, viéndose acobardados los agricultores por la dificultad y casi imposibilidad de expender sus frutos.

El vino blanco superior de tres años se cotiza de 16 á 17 rs. cántaro.—*El correspondiente*.

SEVILLA 3 de Setiembre.

Como la cosecha de esta region en general ha sido escasa, y la salud en algunos pueblos de esta provincia y los limítrofes se ha resentido con motivo de la epidemia cólica, de aquí el que las entradas en el mercado sean pocas, y los labradores se retraigan de ofrecer sus productos, esperando una próxima subida en los precios.

La firmeza con tendencia al alza ha sido el caracter de las cotizaciones de esta semana, segun podrá verse á continuación:

Trigos recios del país, nuevos, de 45 á 50 rs. fanega; id. cerrados semoleros, escasos, de 48 á 52; id. extremeños cerrados y pintones, de 45 á 50; id. blanquillos nuevos, de 44,50 á 45,50; id. treneses en almacenes, de 42 á 43; id. pichí, de 42 á 43; habas maz-ganas nuevas, de 31 á 31 1/2; id. cochineras, á 32; id. tarra-gonas, de 36 á 38; garbanzos menudos, de 60 á 65; id. menudos á regulares de embarque, de 65 á 80; id. mejorando en clase y coadura, de 80 á 140; cebada nueva, de 27 á 28; avena rubia, de 18 á 20; maíz nuevo, de 33 á 34; aceites nuevos, de 35 1/4 á 37 1/2 rs. arroba.—*El correspondiente*.

CASAS IBÁÑEZ (Albacete) 7 de Setiembre.

Poco ó nada puedo decir á Vd. más de lo que tengo á Vd. manifestado en mi anterior, pues no solamente sigue la paralización de todos los negocios por causa de las escasas existencias de granos, por la mala cosecha y conclusión de vinos, sino que también ha venido á cortar lo poco que se hacia la cuestión sanitaria que lo corta todo en absoluto.

No hay quien venda, pero tampoco hay quien demande, y así es que los precios se sostienen porque son puramente nominales. La gaja y candelal si cambian de mano algunas fanegas es, de 46 á 48 reales, y la cebada de 24 á 26, y el vino por arrobas no conozco precio, y solo puedo decir á Vd. que el menudeo se vende á 30 céntimos litro (la equivalencia.)

Las viñas están tan frondosas como pocas veces se verán, pero fruto tienen muy poco, y creo, que sin tener contra-tiempo hasta la recolección, la cosecha será tan corta ó más inferior que la del año pasado.—*A. J.*

BÚRGOS 9 de Setiembre.

Con cambios atmosféricos más violentos y frecuentes que en el mes anterior los labradores están terminando las operaciones de la recolección con los cereales que primero se recogieron, si bien continúa la siega de los trigos tardíos; por esta causa todavía el mercado está poco concurrido, si bien las compras son animadas, así es que continúa la firmeza en los precios.

Las ventas al detall se hacen: trigo blanco viejo, de 42 á 45 rs. fanega; idem nuevo, á 41; id. rojo viejo, de 42 á 43; id. nuevo, á 40; id. blaga, de 41 á 42; centeno, á 29; cebada vieja, á 30; id. nueva, á 27; alholvas, de 45 á 46; harina de primera, á 15 rs. arroba; id. de segunda, á 14 1/2; id. de tercera, á 13.—*El correspondiente*.

CANTALAPIEDRA (Salamanca) 6 de Setiembre.

Los labradores están acelerando todo lo posible la conclusión de sus tareas de la recolección para poner sus productos al abrigo de la inclemencia del tiempo que en estos días está muy variable.

La cosecha del trigo, cebada y algarrobas puede considerarse como mediana y la del centeno, guisantes y garbanzos, buena.

Las entradas en el mercado son escasas y las cotizaciones las siguientes:

Trigo, de 36 y 1/2 á 37 rs. las 94 libras; centeno, de 25 á 26 id. las 92 id.; cebada, de 25 á 26 rs. fanega; algarrobas, á 26; harina de primera, á 15 rs. arroba; de segunda, á 14; de tercera, á 9; trigo añejo, á 41 1/2 rs. las 94 libras sobre wagon; últimas ventas hechas, á 41.—*El correspondiente*.

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

**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 sume 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 liga 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 ó no vuelve á subir en el vino; 3.º, porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 claras de huevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pe-etras; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino, 5.º, le trasmite el menor gusto y olor extraños; ni porque aun cuando se mueva la barrica que contiene el vino clarificado, éste se clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º, porque su autor responde 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 preparados; 7.º, porque el vino resiste por más 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 á la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como seco, y 10, porque previene é impide todas las enfermedades del vino.

**Aplicación.**—Para una barrica de 60 arrobas ocho cucharadas medidas al raso. La instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bote.

**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), 40 y 5 1/2 pesetas respectivamente.

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 sobre ó sellos de correos, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

**J. L. MARIS**

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vinos á la venta en dicha plaza. Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

**UTENSILIOS DE BODEGAS**

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc. H. KEHRIGN Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.) El prospecto de la casa se manda gratis á cuantos le pidan.

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

# Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS Liverpool

SUCURSAL Y DEPÓSITO: JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA  
 DESPACHO EN MADRID: JULIUS G. NEVILLE, PUERTA DEL SOL, 6.

Molinos harineros para todo el uso 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.

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

Se mandan catálogos franco á quien los pida.

## BOMBAS DE TRASIEGO

para vino, aceite y vinagre

## Bombas de Riego

DE TODAS CLASES

*Nuevo testimonio sobre trilladoras, locomóviles, etc.* Castelló de Ampurias, 1.º de Agosto de 1884.—Sr. D. Julius G. Neville, Barcelona.—Muy señor mío: No puedo ménos de manifestar á V. que la trilladora que se sirvió remitirme en cumplimiento á mi pedido en el mes de Mayo último, hace un trabajo excelente y más satisfactorio de lo que esperaba por la rapidez y limpieza que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado. No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie de otras fábricas, por no conocerlas, pero sí le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de ésta que dijo quería poseer otra de la casa que es V. su digno representante. Quedo de V. afmo. s. s. q. b. s. m., *Firmado, Cayetano Llorens.*

## AGUSTIN BAY

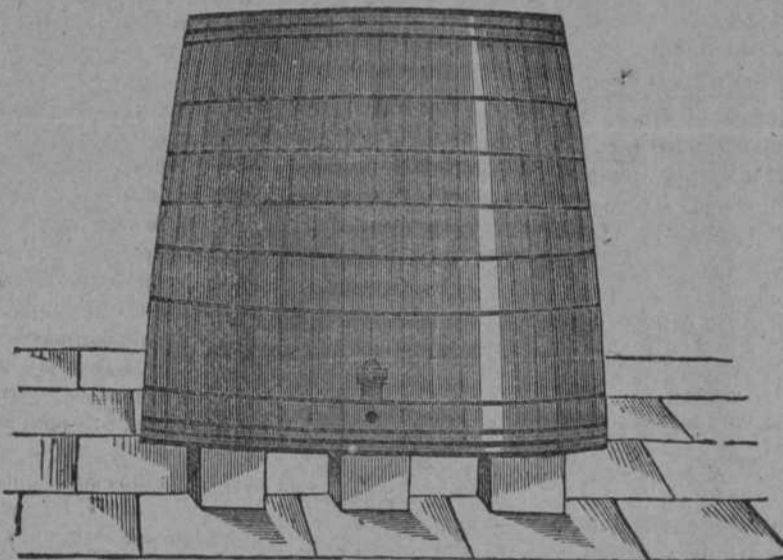
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

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 Vinar.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretonas.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Alzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Pu-bla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Va depeñas.—Valdeñana.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villagordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

## NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apta sulfatado es de resultados seguros, garantidos por millares de atestaciones Españolas y Francesas, reunidas en una libreta que se mandara contra un sello de 15 céntimos de peseta.

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

Se necesitan representantes activos con referencias.

Engenio Inglés. Balmes, 6, Barcelona.

R. LOPEZ DE HEREDIA  
 HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

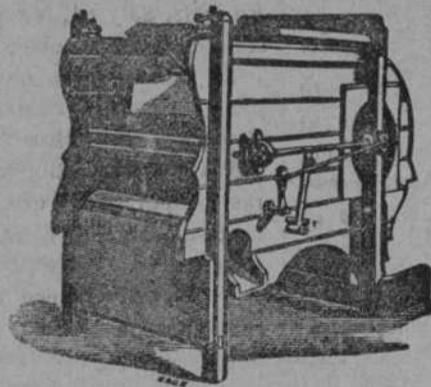
Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las Lejadoras económicas privilegiadas y LA GHA FENIX privilegiada.

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.

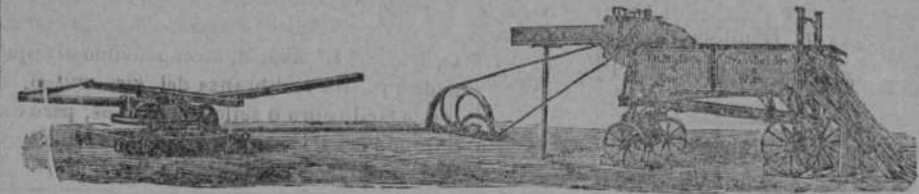
Pedir prospectos, enviando sello para su remisión á D. Manuel del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

LA SIN PAR  
 beldadora y cribadora  
 LA REINA



ha sido modificada de tal modo que merece el dictado Sin Par que empieza este anuncio. Para satisfacer los deseos de los grandes labradores hemos construido este año dos tamaños mayores que el de costumbre, los cuales pueden ser movidos á mano ó con motor de sangre ó de vapor.

Los pedidos á AGUSTIN EYRIES, depósito de máquinas agrícolas. Acera de Recoletos, n.º 5 Valladolid.



TRILLADORAS á mano, fuerza animal ó vapor

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

fabrican

Ph. Mayfarth, & C<sup>ia</sup>

FRANCOFORTE S/MENO

(Alemania) y VIENNA

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 piperío para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

## MAQUINAS AGRÍCOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida á 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 Á

Elizalde y C<sup>a</sup> — 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 velez y prensa de uva, donde cuden á prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene, además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes árboles frutales, ganado lanar para abonos 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, tercero, Logroño, y en las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, 7, segundo, Madrid.