

CRONICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION

En España 6 pesetas por un semestre,
10 en el extranjero y Ultramar.
No se admiten más clases de sellos que
los de correo de España.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO VIII.

Sábado 24 de Octubre de 1885.

NUM. 815

EL MILDIO

EN LA ACADEMIA DE CIENCIAS DE PARÍS.

La academia de Ciencias de París, en su última sesión recibió comunicación de tres memorias muy importantes sobre los medios de defensa contra el mildiu.

Era la primera de M. Millardet, profesor de la facultad de Ciencias de Burdeos; la segunda de M. A. Perrey y la tercera de M. Larreguy de Civrieux.

1.º El Sr. Millardet se expresa así en su nota:

«Desde la aparición del mildiu en Francia (1878) no he cesado de estudiar el peronospora con la esperanza de descubrir en su desarrollo un punto débil que permitiese á uno hacerse dueño de él. Los resultados de mis observaciones están consignadas en diversas publicaciones.

En estas observaciones y lo infructuoso de todos los tratamientos tentados hasta entonces me indujeron á formular esta conclusión: que un tratamiento práctico del mildiu debe tener por objeto no matar el parásito en las hojas que están de él infectadas, lo cual parece imposible sin matar las mismas hojas, sino de evitar su desarrollo, cubriendo preventivamente la superficie de las hojas con diversas sustancias capaces de hacer perder á los gérmenes su vitalidad ó al menos impedir la germinación.

Me ocupaba, pues, hace tres años en la investigación de una sustancia que respondiese al plan que me había trazado, cuando una casualidad la puso en mis manos.

En fin de Octubre de 1882 tuve ocasión de atravesar el viñedo de San Julian, en Medoc. Me admiré de ver que todo á lo largo del camino que yo seguía aun tenían hojas las viñas mientras que por todas partes habían ya caído hacia mucho tiempo. Había habido mildew aquel año y mi primer pensamiento fué atribuir la persistencia de las hojas á lo largo del camino á un tratamiento cualquiera que las había preservado de la enfermedad. El examen me permitió en efecto comprobar inmediatamente que estas hojas estaban cubiertas en gran parte en sus caras superiores de una capa delgada, adherida á una sustancia pulverulenta de un blanco azulado.

Llegado que hubi al castillo Beaucailon, pregunté al administrador, M. Ernesto David, quien me dijo que la costumbre en Medoc, es cubrir las hojas de verde gris ó de sulfato de cobre mezclado con cal en el nacimiento del racimo, para alejar los insectos; éstos al ver estas hojas cubiertas de manchas cobrizas no se atreven á probar los frutos ocultos por debajo, temiendo no estén manchados de la misma materia.

Llamé la atención del Sr. David sobre el hecho de preservación de las hojas de que era cuestión y le manifesté la esperanza que esta observación hacía nacer en mí de encontrar en las sales de cobre la base del tratamiento del mildiu. Mr. David me hizo desde luego, debo confesarlo, varias objeciones, pero más adelan-

te participó tan completamente de mis ideas y me secundó de una manera tan eficaz, que creo un deber atribuirle la mayor parte en el éxito final.

El año siguiente (1883), hice diversos ensayos de tratamiento en mi jardín, ya con las sustancias que hemos mencionado, ya con otras. Mr. David repitió la mayor parte de estas experiencias en Dauzac, en Medoc, en la propiedad de M. Nathaniel Johnston.

Lo mismo hicimos en 1884, pero por una casualidad inconcebible el mildiu se mostró de tal manera benigno en el viñedo en que habían tenido lugar los ensayos, que fué imposible juzgar con exactitud del valor de los diversos tratamientos que habían sido aplicados.

Sin embargo, como se dejase sentir un cierto ruido sobre el tratamiento del sulfato de cobre, me decidí á dar parte á la Sociedad de Agricultura de la Gironda de los resultados adquiridos. El 1.º de Mayo de 1885 di la composición exacta del líquido que se debía emplear (según los ensayos de M. David) y las instrucciones relativas, tanto sobre el modo de aplicación como del momento más favorable para hacer el tratamiento.

A consecuencia de esta comunicación, varios grandes propietarios del Medoc no temieron aplicar en grande el tratamiento que yo había preconizado. Monsieur N. Johnston, á quien yo había comunicado mis ideas en 1882, y que después de dos años seguía los ensayos hechos por Mr. David, su administrador, entró con decisión en esta vía y el solo hizo tratar ciento cincuenta mil cepas en sus dos propiedades de Dauzac y Beaucailon. Por todas partes los resultados sobrepusieron á mis esperanzas.

Hoy, 3 de Octubre, las viñas tratadas tienen una vegetación normal. Las hojas están sanas y de un hermoso verde, los racimos son negros y perfectamente maduros. Al contrario, las viñas que no han sido tratadas presentan el aspecto más miserable, la mayor parte de las hojas han caído, y las pocas que les queda están á medio secar; los racimos aún rojos no podrán servir para otra cosa que para heces. El contraste es conmovedor.

Digamos ahora en qué consiste el tratamiento y cómo y en qué época debe aplicarse.

En 100 litros de agua cualquiera (de pozo, de lluvia ó de río), se disuelven 8 kilos de sulfato de cobre del comercio.

Por otra parte, con 30 litros de agua y 15 kilos de cal viva en piedra, se hace una lechada que se mezcla á la disolución del sulfato de cobre. De ello se forma un cocido azulado.

El obrero vierte una parte de la mezcla agitándola en un cubo que tomará con la mano izquierda, mientras que con la derecha, con ayuda de una escobita rocia las hojas, tomando todas las precauciones posibles para no manchar los racimos. No hay que temer el menor accidente ni aun para los órganos más tiernos.

M. Johnston ha empleado por término medio para el tratamiento de 1.000 cepas

50 litros de mezcla, lo cual supone 10.000 cepas para una hectárea, que tiene de gasto total unos 50 francos.

La operación se ha hecho en algunos puntos del 10 al 20 de Julio y se ha repetido por segunda vez á fin de Agosto; pero sin gran ventaja. Se ha determinado en consecuencia que basta una sola aplicación...

No es necesario cubrir las hojas en su totalidad con la mezcla preservatriz. Creo poder asegurar que una gota de esta para la hoja es suficiente.»

(Se continuará.)

LOS VINOS FRANCESES EN BÉLGICA

Para que nuestros viticultores puedan apreciar la estimación que hoy tienen en Bélgica los vinos franceses y la favorable que van hallando los alemanes, italianos y españoles, trascribimos de la *Revue Universelle de la Distillerie* el siguiente artículo:

«El ministro de Comercio ha recibido de la Cámara de Comercio de Charleroi una interesante relación presentada por la comisión de vinos y licores.

La Francia suministra casi exclusivamente todos los vinos que se consumen en Bélgica, que ascienden á una cantidad anual de doscientos cuarenta mil hectolitros.

Sin embargo, nuestra exportación tiende á descender progresivamente desde el último período decenal.

En 1875 los vinos extranjeros no constituían más que las cinco centésimas partes del consumo belga; pero poco á poco se han ido estableciendo allí los agentes vinícolas, y mientras nuestras marcas por su superioridad se ofrecen poco, los al mudos visitan la Bélgica hasta sus más humildes pueblos, llamando á todas las puertas, volviendo á la carga si han sido despedidos y hasta acaban por conseguir algunas órdenes.

Los vinos extranjeros se ofrecen ahora baratos y sus clases en general son buenas. Se citan vinos blancos del Rin naturales que llegan á Bélgica al precio de un marco solamente; vinos de Italia muy apreciables que se dan á 160 francos la barrica de 222 litros sin derechos.

El pequeño consumo encuentra en Bruselas algunos depósitos de vinos alemanes, italianos y españoles, y sus operaciones van en aumento. Los vinos de Grave, maltratados por la filoxera han sido reemplazados por los del Rin. El Oporto ha sustituido en gran parte al maderero que se importaba de Francia. Las provincias wallonas que no consumían antes más que los mejores crudos de Borgoña hoy se abastecen en Burdeos.

El parecer formal de nuestros compatriotas es que los productores franceses deben pensar en sostener y aumentar su clientela, con visitas, envío de circulares bien significativas y agentes activos é inteligentes.

APLICACION DE LA LUZ ELÉCTRICA AL CULTIVO DE LAS HUERTAS

Hace tiempo que algunos sabios, singularmente el Dr. Schübenler, sospecharon la marcada influencia que la luz producida por el fluido eléctrico ejerce en la vida de las plantas, teniendo en cuenta los hechos observados en las regiones polares, en donde, como es sabido, durante el estío, el sol no se pone en medio año, atribuyéndose á la acción continua de la luz el desusado desarrollo y viveza de colores de las flores y el gran tamaño y aroma de los frutos que éstas producen, fenómenos muchos más marcados que cuando estas mismas plantas experimentan la alternativa de la luz y la oscuridad propia de los días comunes.

Partiendo de esta observación, se han hecho curiosas experiencias que han dado lugar á adquirir la certeza de que la luz eléctrica alternando con la del sol robustece las plantas, dotándolas de mayor cantidad de materia colorante (clorofila); neutraliza los efectos desastrosos de las heladas, anticipa la floración y acelera la maduración de los frutos, adquiriendo éstos mayor aroma y tamaño que de ordinario.

Hechos estos descubrimientos, que pueden ser de gran trascendencia en lo sucesivo, solo faltaba llevar al terreno práctico la conquista realizada, y de esto se ha encargado el Dr. Siemens, de Londres, instalando en su posesión de Tumbidge Vells, una máquina de vapor que durante la noche mueve los generadores de la luz eléctrica, y por el día las máquinas y artefactos propios de explotación, como molinos, corta-raíces, amasadores, etc.

Con esta doble aplicación del motor, la luz eléctrica resulta más barata, y dados sus buenos efectos, se hace posible la aplicación al cultivo hortícola, singularmente de las plantas que ordinariamente obtienen mayor precio en el mercado.

Los efectos hasta hoy obtenidos sobre la vegetación por la luz eléctrica, pueden aumentarse y perfeccionarse el día que se conozca cuál es la influencia que ejercen cada uno de los rayos coloreados que constituyen la luz sobre las hojas, las flores y los frutos. Sobre tan interesantes extremos, practíquense en la actualidad concienzudos y repetidos estudios, de cuyos resultados daremos cuenta á nuestros lectores en tiempo oportuno.

ZERABLA.

(De *La Reforma Agrícola*.)

MERCADOS DE CEREALES

Al cambio atmosférico tan brusco que en toda la península se ha experimentado durante la semana última y que en todas partes ha hecho retrasar los trabajos de la sementera, y á los trabajos de vendimia que asimismo se han estado verificando y en que aun están ocupados algunos puntos, debe atribuirse, sin duda alguna, la paralización que se ha notado en casi todos nuestros mercados de cereales en los últimos ocho días que acaban de transcurrir, á no ser que, mirando

as cosas con el optimismo con que los políticos de nuestros días miran las cuestiones que a sus ideas atañen, no achaqueemos también nosotros esta calma a las diversas fases que diariamente toman los asuntos de Oriente, que si bien es verdad que están favoreciendo a los especuladores para contener el alza ó baja según conviene a sus miras; sin embargo, no es posible fundar sobre cuestión tan oscura cálculos que permitan basar prudentemente la futura marcha de los mercados.

En cuanto a la firmeza de los precios y a la marcada tendencia al alza que en todas partes se sostiene, no creemos respondiendo, como ya decíamos en nuestra revista anterior, más que a ese mismo móvil que influye en las plazas de América y de Europa, y al que inconscientemente quizá sigue también España como es natural y lógico.

Por lo que respecta á que nuestros trigos puedan bajar en breve plazo, nosotros y con nosotros la opinión general, no lo creemos muy probable, en razón de que ni los excedentes de la cosecha pasada son tantos que basten á nuestro consumo, y ni lo recolectado en la presente es tan abundante que nos permita deshacernos de grandes cantidades.

Veán ahora nuestros lectores los precios que han regido en nuestros mercados en la semana última:

ANDALUCIA

CÁDIZ.—Jerez de la Frontera: trigo, de 40 á 50 rs. fanega; cebada, de 27 á 29; maíz, de 42 á 43.

CÓRDOBA: trigo, de 40 á 46 rs. fanega; cebada, de 25 á 26; maíz, de 37 á 39.

GRANADA: trigos, de 10,25 á 12,25 pesetas fanega; cebada, de 7,50 á 8; maíz, de 10 á 11.

SEVILLA: trigos fuertes del país y extrermeños, de 43 á 45 rs. fanega; idem mezolillas, de 42 á 44; id. blanquillo cañal nuevo, de 42 á 43; id. pichi, de 40 á 44; id. blanco pelon, de 42 á 43; id. tremés nuevo, de 41 á 42; cebada del país nueva, de 23 á 25; avena negra, de 20 á 21; id. rubia, de 19 á 20; maíz, de 34 á 35.

ARAGON

ZARAGOZA: trigo catalan, de 17,83 á 18 pesetas hectólitro; id. hembra, de 16,26 á 16,40; id. huerta, de 15,50 á 15,80; id. morcacho, á 14; centeno, de 11,12 á 11,66; cebada, de 8 á 8,50; maíz comun, de 11,70 á 12,74.—Calatayud: trigo puro, á 30 pesetas cahiz; id. morcacho, á 24; centeno, á 20; cebada, á 18.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD REAL: trigo cañal añejo, á 52 rs. fanega; idem del año pasado, de 44 á 48, según clase; idem mocho, á 46; cebada, de 27 á 28.—Almodóvar del Campo: trigo cañal, á 45; centeno, á 32; cebada, á 25.

CUENCA.—San Clemente: cebada, de 26 á 27 rs. fanega; idem Villacañas: trigo cañal añejo, á 49,50 rs. fanega; id. nuevo, de 42 á 44; geja añejo, á 44; id. nuevo, á 40; centeno, de 28 á 30; cebada, á 26.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 38 á 42 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 28.—Flores de Avila: trigo, de 35 á 36; centeno, de 26 á 27; cebada, de 25 á 26.—Arévalo: trigo, de 40 á 41; centeno, á 26; cebada, á 26; avena á 16.—Barco de Avila: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 25,50.

BURGOS: trigo blanco, de 37 á 40 rs. fanega; id. rojo, de 37 á 39; id. alaga, á 37; centeno, á 27; cebada á 23; avena, á 15.—Bribiesca: trigo añejo, de 40 á 41; idem nuevo, de 34 á 36; centeno, de 25 á 26; cebada, de 20 á 21.—Aranda de Duero: trigo, de 39 á 40; centeno, á 23.—Lerma: trigo, de 34 á 38; centeno, á 24; cebada, á 23; avena, á 15.—Miranda: trigo, de 40 á 43; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 20.

LOGROÑO: trigo nuevo, de 42 á 44 rs. fanega; id. viejo, de 48 á 50; cebada, de 23 á 25.—Haro: trigo, de 38 á 42; centeno, de 28 á 29; cebada, de 22 á 25; avena, de 16 á 17.—Nájera: trigo añejo, á 53; id. nuevo, á 44; cebada vieja, á 31; id. nueva, á 25.

PALENCIA: trigo, á 40 rs. fanega; centeno, á 25; cebada, á 24.—Carrión de los Condes: trigo, de 9,50 á 10,50 pesetas fanega según clase; centeno, á 6,50; cebada, á 6.—Villada: trigo nuevo: á 39 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; avena, á 16.—Paredes de Nava: trigo, de 39 á 40; centeno, de 25 á 26; cebada, á 24; avena, á 12.—Ajar del Rey: trigo, á 38; centeno, á 25; cebada, á 25;

avena, á 16.—Astudillo: trigo, de 37 á 40; centeno, á 30; cebada, á 24; avena, á 15.—Grijota: trigo, de 39,50 á 40; cebada, á 25,50.

SANTANDER: harina de lasmejores marcas, de 15,75 á 16 rs. arroba; cebada, de 31 á 32 las 70 libras.

SEGOVIA: trigo, de 36 á 37 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 26.—Cudillar: trigo, de 34 á 37; centeno, á 24; cebada, á 24; avena, á 16.

VALLADOLID: trigo, de 41 á 42,50 rs. fanega; centeno, á 24,75; cebada, á 25; avena, á 15.—Villalon: trigo, á 39; centeno, á 27; cebada, á 23.—Medina del Campo: trigo, de 40,50 á 41; centeno, á 28; cebada, de 25 á 26.—La Seca: trigo, á 40; centeno, á 28; cebada, á 28.—Riosaco: trigo, de 41 á 41,25; idem nuevo, á 40,50; centeno, á 23,25; cebada, á 24; avena, á 20.—Tudela de Duero: trigo, de 40 á 41; centeno, á 25; cebada, á 26; avena, á 17.—Peñafiel: trigo: de 40 á 44; centeno, á 23; cebada, á 22; avena, á 16.—Nava del Rey: trigo, de 39 á 40; centeno, á 25,50; cebada, á 26; avena, á 16.—Pozaldez: trigo, de 38 á 39; centeno, á 24; cebada, á 24; avena, á 14.—Cervillego de la Cruz: trigo, á 40,50; centeno, á 27; cebada, á 26.—Paredes de Nava: trigo, de 39 á 40; centeno, de 25 á 26; cebada, á 24; avena, á 12.—Mojados: trigo, de 39 á 40; centeno, á 25; cebada, á 24.—Olmado: trigo, de 37 á 38; cebada, de 25 á 26.

CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: cañal de Castilla, de 16,75 á 17 pesetas; blanquillos de Sevilla, de 16,25 á 16,50; Aragón, huerta, de 14 á 14,50 los 55 800 kilos; trigos extranjeros: Berdianska, á 15,50 los 55 kilos; cebadas: de Andalucía, de 7 á 7,50 pesetas los 70 litros; id. de Canarias, 7 á 7,25; id. extranjera, de 6,50 á 7,75; id. del país, de 6,50 á 7; avenas: Mancha, de 6,50 á 6,75; id. Extremadura, de 6,75 á 7,12; id. Cartagena, de 4,75 á 5; maíces: Mazagan, de 8,50 á 9; id. Brayta, á 8,50; id. Poti, de 8,50 á 8,75; id. Cincuantini, de 10,50 á 10,75; id. Rio Plata blanco, á 9,25; id. idem amarillo, de 8,75 á 9.

GERONA.—Figueras: trigo, de 19,38 á 18,75 pesetas hectólitro; mezcladizo, á 16,25; centeno, á 16,25; cebada, á 8,75; avena, á 8,13; maíz, á 13,75.

LEON

LEON: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24,50.—La Bañeza: trigo, de 40 á 41; centeno, de 28 á 29; cebada, de 24 á 25.—Villafranca del Bierzo: trigo, de 36 á 40; centeno, de 26 á 30; cebada, de 18 á 32.—Fuente sauco: trigo, de 36 á 42; cebada, de 28 á 31; centeno, de 28 á 29.—Astorga: trigo, de 39 á 40; centeno, á 26; cebada, á 25.

SALAMANCA: trigo, de 36 á 37 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 28; avena, á 20.—Cantalapiedra: trigo, de 38 á 39; centeno, á 26; cebada, á 27.—Ledesma: trigo, de 36 á 40; centeno, de 30 á 31; cebada, á 27.—Peñaranda de Bracamonte: trigo, de 35 á 39; centeno, de 26 á 27; cebada, de 25 á 26.—Bejar: trigo, de 40 á 42; centeno, á 33; cebada, á 32.—Ciudad Rodrigo: trigo, de 37 á 38; centeno, á 28; cebada, á 29.—Villeguino: trigo, de 32 á 33; centeno, á 23; cebada, á 24.

ZAMORA: trigo, de 39,50 á 40 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 26.—Alcañices: trigo, á 30; centeno, á 25; cebada, á 25.—Benavente: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 26.—Toro: trigo, de 37,50 á 38; cebada, á 28.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo nuevo, á 19,25 rs. robo; cebada, á 11,94; avena, á 9,53.—Berasain: trigo, á 19; cebada, á 12; avena, á 9.—Cintruénigo: trigo, á 20; cebada, á 12; avena, á 12.—Estella: trigo, á 18.—Puente la Reina: trigo, á 20; avena, á 10.—San Martin de Unz: trigo, á 18; cebada, á 12; avena, á 10.—Murciante: trigo, á 20; cebada, á 12.—Sanguesa: trigo, á 17,50.—Morentin: trigo, á 20; cebada, á 12; centeno, á 13; avena, á 10.

VALENCIA

VALENCIA: trigo cañal extra-mancheño añejo, á 105 rs. hectólitro; idem de segunda y tercera mancheño, á 100; id. cañal nuevo, de 92 á 95; id. cañal de Oran, de 90 á 95; id. nuevo de esta huerta, á 82; geja blanca mancheña, de 80 á 85; cebada, de 23 á 23,50 rs. fanega; maíz blanco de Segorbe, á 10 rs. varchilla; id. amarillo de esta huerta, de 9,50 á 10.

VASCONGADAS

GUIPÚZCOA.—Tolosa: trigo, de 46 á 47 reales fanega; maíz, de 42 á 44.—I.

NOTICIAS

El Cincinnati Price Current, que se entrega á un estudio minucioso de la recolección en América, dice que allí se estima la del maíz en el presente año, en la enorme cifra de 1.990 millones de bushels (723 millones de hectólitros), cerca de 11 por 100 más que la cosecha ya considerable del año pasado; muy superior con mucho á las más elevadas que se hayan obtenido. Este aumento debe atribuirse menos al desarrollo normal de la cultura de las sementeras de este cereal que progresa este año solamente el 6 por 100, que al éxito negativo de los trigos que ha sido preciso desechar y reemplazar por el maíz.

Están recorriendo actualmente las comarcas vinícolas de Cataluña y Aragón varios comisionistas franceses, con el fin de acaparar grandes partidas de vinos de todas clases, que esperan remitir á la vecina República y á América. Esto no es de extrañar si se atiende á lo reducidos que han sido este año los rendimientos no solo en Francia, sino también en nuestra Península.

Dicenos de Córdoba que hace días que no cesa allí la lluvia, y que los labradores piden ahora con ahínco que siga, pues, según dicen, con ello obtendrán los campos beneficios inmensos.

De Urzel y Segarra sabemos que la cosecha de vino será más bien escasa que mediana, á causa del mildiu, que aunque parece que no ha sido tan asolador como el año pasado, ha causado sin embargo, daños de gran consideración. El aspecto de las cepas en la actualidad, es mejor también que el que presentaba al principio del verano, cuando parecía que el fruto no podría llegar á su completa madurez.

La cosecha del aceite promete ser mejor, y esperan obtener en varios puntos un resultado muy bueno; solo que como el precio de este caldo está hoy tan bajo por aquellas comarcas, creen que los labradores escasamente se recompensarán de sus gastos y trabajos.

La uva se vende allí de 13 á 15 pesetas la carga de 12 arrobas la negra, y de 10 á 11 la blanca.

Según noticias que tenemos de Huesca quedan en aquellas bodegas muy pocos vinos, y no obstante los elevados precios que han alcanzado son muy solicitados en todos los pueblos de la comarca. En Somontano se cotizan de 60 á 65 pesetas nietro (160 litros). En el Campo de Borja á 50 pesetas alque (119 litros); en Frescano á 51,50, y en el campo de Cariüena de 45 á 49. En Calatorao se han concertado algunas partidas de uva á 10 rs. arroba aragonesa, lo mismo que ha obtenido en Borja y Boquiñeri y en todos los pueblos comarcanos, en los cuales se están haciendo grandes acopios á 65 pesetas la carga de 40 arrobas y á 80 el elegido.

Según las últimas noticias que comunica La Gaceta Española de Londres, hé aquí la situación del mercado de frutas secas en aquella plaza el día 14 del corriente:

«Ha aumentado la demanda y las operaciones especialmente para la clase de pasas ordinarias de Corinto, cuyos precios han subido de 1s. 6d. á 2s., las buenas calidades firmes. Se han efectuado importantes ventas en Pyrgos y provinciales de 25s. á 27s. la caja y hasta á 29s. para la clase buena. Patras, de 29s. á 30s. Golfo, de 31s. á 34s. Vostizza, de 36s. á 42s. Pasas de Corinto vieja en buena demanda, de 22s. á 23s.

Las pasas nuevas de Valencia en demanda con importantes operaciones en

alza de 1s. para la clase ordinaria, y de 2s. la escogida. La venta pública muy animada y las ofertas se vendieron casi todas á la alza. Privadamente se han hecho bastantes ventas, clase ordinaria, á 38s. Pedreguer, á 41s., y para la llegada á 26s. f. á b.

A la subasta el moscatel mantuvo firme su precio para la escogida, pero la clase mediana y ordinaria en baja de 7s. á 6d.

Elemes algo en demanda con operaciones de 34s. á 38s. Sultanas muy animadas y en demanda con muchas ventas y en alza de 1s., de 31s. á 38s. la clase ordinaria y mediana, y 40s. la buena, la escogida 50s. y extra escogida 55s.

Se han hecho algunas operaciones en higos de Turquía á los precios anteriores.

Almendras de Berberia firmes, con bastantes ventas: dulces de 51s. á 52s., mazagan á 60s., amargas á 50s. Sicilia dulces á 70s.

A la venta pública el 7 se hicieron las operaciones siguientes:

Pasas: oferta 44.019 paquetes ventas unos 40.000, ordinarios No. 2 á 33s. y 36s. buenos «off stalk» de 37s. á 39s. clase escogida, de que se componía la mayor parte, de 40s. 45s., buena escogida, cuartas, de 46s. á 52s., extra escogida de 53s. 57s., dos lotes de 62s. á 67s.

De 7.924 paquetes nuevo moscatel vendidos 6.000; Layer ordinarios á medianos de 62s. á 81s.; buenos de 85s. á 100s.; clase escogida de 5 á 6 coronas de 104s. á 125s. De 7.418 cajas Sultana de Esmirna vendidas 2.000 de 31s. á 40s. De 246 paquetes Nauplia, vendidos 40 de 28s. á 38s. De 100 paquetes Persas, vendidos 20 cajas de 20s. á 30s. De 3.072 paquetes Esmirna colorado, vendidos 500, nueva Eleme buena de 32s. á 33s.; antigua, sin reserva, de 20s. á 28s.; antigua Chesme 27s.

Higos: de 1.868 cajas nueva Turquía vendidos 650, algunos en mala condicion y en sacos de 30s. á 35s.; ordinarios á medianos layers de 45s. á 51s.; buenos de 52s. á 66s.; escogidos de 65s. á 100s.

Pasas de Corinto: de 2.407 paquetes vendidos 1.000 de 22s. á 41s.

Almendras: 377 cajas Jordan vendidas de 7 lib. 10s. á 12 lib. De 163 cajas Valencia vendidas 100 de 90s. á 120s. los 50 kilos.

En Porrera (Tarragona) la vendimia está tocando ya á su fin. Los precios que la uva ha alcanzado han sido de 8 á 10 reales arroba según clase.

Las pocas partidas de vino que se han querido vender las han pagado á 10 duros carga.

La avellana se cotiza á 17,50 pesetas cuartera, pero los cosecheros están retraídos porque esperan que llegue á subir á 20.

En varias comarcas de la provincia de Zaragoza continúan animados los negocios sobre uvas.

En Calatayud ofrecen los negociantes de 18 á 20 pesetas por los 100 kilogramos del sabroso fruto; Borja vende la carga de 10 arrobas de 27,50 á 30 pesetas, según la calidad.

La Exposición aragonesa de 1885 se inauguró en Zaragoza el día 20 del corriente con gran concurrencia y brillantez habiendo asistido á tan solemne acto todas las autoridades y corporaciones de dicha capital.

La exportación de aceite con destino al extranjero ascendió en Málaga la anterior semana, á 131.424 kilogramos; la importación fué solo de 86.424.

Dice La Lealtad de Valencia: «La cosecha de naranja en Italia se

pierde indudablemente, á consecuencia de los temporales.»

Tomamos de la *Gaceta Española*, de Londres:

«Inglaterra paga anualmente á las naciones extranjeras unos 38.000.000 de libras esterlinas por los artículos siguientes, que sus agricultores no la proveen suficientemente: tocino y jamon, 9.539.039; puerco fresco y salado, 729.041; pollos y caza 591.064; manteca 11.505.015; queso, 4.739.664; huevos, 2.732.332; lardo, 2.079.719; chicoria, 55.011; lúpulo, 891.560; cebollas, 437.447; patatas, 1.582.938; taras, 125.286; otras legumbres, 363.741; manzanas, 552.385; avellanas, 397.007; frutas en conserva, 123.533; frutas frescas, 1.261.477; frutas secas, 185.828.»

Medio de quitar al vino el sabor de anís.—Algunas veces los vinos tienen cierto gusto de anís, que los hace completamente impropios para el consumo. Este gusto y aroma pueden proceder de dos causas: ó que inadvertidamente se haya encabezado el vino con el aguar diente anisado en vez de haberlo hecho con alcohol ó aguardiente sin anisar, ó bien que se haya envasado en un tonel ó barrica que hubiera contenido aguardiente anisado.

Para quitar al vino una propiedad que le es tan perjudicial, se le añaden 100 gramos de aceite de olivas de buena clase por hectólitro. Conviene que el aceite se mezcle bien con todas las proporciones del vino, produciéndose una verdadera emulsion, y para esto se agita bien la masa líquida y se rueda la barrica rápidamente durante diez minutos. Se deja después en reposo durante algunas horas, y el aceite asciende á la superficie del líquido, cargado de todos los principios aromáticos del anís, que se disuelven muy bien en el referido aceite de olivas.

No hay entonces que hacer más que separar la capa de aceite y trasegar en seguida el vino á otra barrica para que quede completamente limpio del olor y sabor extraño, y en disposición, por lo tanto, de poderlo dedicar al consumo.

A 1.400 asciende el número de expositores que toman parte en el certámen que se inauguró en Zaragoza el día 20.

La cosecha de castaña es este año muy abundante en la provincia de Guipúzcoa.

Los insectos del ganado.—Para impedir que la mosca *oestrus ovi* deposite sus huevecillos en las ovejas, conviene untar con alquitran las narices de las ovejas, y trazar con el arado un surco en el redil, para que las ovejas metan la nariz en la tierra suelta y dejen en ella los referidos insectos.

EL PROCEDIMIENTO VIDEAU

De un artículo de la *Cronica Vitícola de Paris* en que trata de este procedimiento aplicado á la fabricacion de un producto extraído del orujo prensado y al cual el inventor da el nombre de *tercer vino*, trascribimos el siguiente párrafo:

«En estos momentos se están practicando algunas experiencias prácticas del procedimiento Videau en diversos puntos del Mediodía; se han hecho ya en Argelia y creemos que se harán en la Gironda. En semejante caso nos parece prudente reservar por completo nuestra libertad de apreciación hasta que los resultados definitivos de estas experiencias nos sean conocidos. Tan solo nos permitiremos decir que la esperanza de un buen éxito por la vulgarización del pro-

cedimiento parece muy fundada y que la vinificación será probablemente dotada de un nuevo medio de utilizar los residuos de la vendimia por la obtención de un producto que tomará su lugar al lado de otros vinos de prensa y vinos de azúcar, si es que no llegan á ser preferibles á éstos. ¿Tendremos que quejarnos de ello? No es este el parecer de ese público que á lo que se dice tiene más talento que el mismo Voltaire y cuyas decisiones son siempre soberanas.»

COFIZACION DE VINOS Y CEREALES

Señor director de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES:

REUS (Tarragona) 20 de Octubre. Muy señor mío: Hemos pasado tres ó cuatro días interales en vientos los cuales han perjudicado algo á los olivos.

La avellana como casi todos los artículos siguen su curso no más que regular, teniéndose esperanzas de que será mayor su movimiento á medida que las circunstancias nos vuelvan el aspecto normal de los negocios.

Los precios son de 28 á 28,50 pesetas clase regular; y de 30 pesetas la clase gorda escogida todo por saco, de 5 arrobas 16 liros.

En la almendra se observa alguna animación pagándose á pesetas á 47,50 la mollar y á pesetas 40 la caixalot por saco de 4 arrobas 22 libras.

Sobre los vinos diré que ha tomado mucha animación el mercado de este artículo pagándose de 40 á 44 pesetas según clase los del campo de Tarragona.

Los cosecheros lejos de moderar sus pretensiones las acentúan mas cada día, siendo la opinión general de que estos caldos alcanzarán aun más precios.

Las mistelas, aunque no se sabe el resultado definitivo de la nueva cosecha, supónese que sus precios serán de 40 á 45 pesetas las blancas y de 60 á 80 las negras.

Esperando otra ocasión para poderle comunicar el estado de nuestro mercado sobre los artículos citados, se ofrece de usted afectísimo s. s. q. b. s. m.—J. M.

ALESANCO (Logroño) 19 de Octubre.

Poco puedo decir á Vd. de la cosecha de vino, de este año pues como decía en mi anterior está casi perdida, máxime con las heladas que nos han saludado las mañanas últimas; es de suponer que la vendimia se verifique á últimos de mes en toda esta zona. Las existencias de la última cosecha consisten en 14 cubas, y su precio de 27 á 28 rs. con muy poca extracción, al mismo precio en la villa de Cordovin.

Los cereales han tenido alza, vendiéndose el trigo nuevo de 42 á 44 rs. y el viejo hasta 50; la cebada, de 22 á 26; avena, de 15 á 18.—E. M.

TORQUEMADA (Palencia) 19 de Octubre.

Terminó la vendimia en este término municipal, habiendo sido su rendimiento próximamente igual al del año anterior, que como entonces manifesté á usted, fué corto.

Es de suponer sean las clases buenas, pues la uva en general estaba bastante sazónada, y esto hará que la calidad supla la falta de cantidad.

Sin contar dos bodegas que aun se conservan llenas, hay aproximadamente 14.000 cántaros de vino añejo que los dueños no se apresuran á vender creyendo han de alcanzar mayores precios que los que actualmente rigen, 18 y 19 reales cántaro.

Una buena partida de dos mil y pico está contratada, pero ignoro á como, pues parece ser el precio reservado.

Escuso decir que el vino que aun no se ha vendido es la clase superior de la anterior vendimia, de hermoso color y buen gusto.—C. M.

LOGROÑO 21 de Octubre.

El año de las calamidades es llamado en este país el actual. Se inició próspero en cereales y las tormentas, agnaceros é inundaciones arrebataron los frutos que el labrador contemplaba ya en gavillas, y lo poco que aquellos dejaron ha resultado hasta fermentado. Las vides que lozanas hacían presagiar abundantes racimos, como así lo demostraron en un principio, bien sea por el mildew, ó bien por otras causas, han dado un resultado negativo, puesto que á los viticultores les cuesta más su recolección que el producto que puedan dar, aunque quiera com-

pensarles el fabuloso precio de 10 pesetas cántara (16,04 litros) que hoy alcanza en esta plaza.

Las hortalizas..., en una palabra, todos los frutos han sido víctimas de la misma causa. Hoy fundan su esperanza en el aceite, mas ¿quién sabe si las prematuras heladas que ya se han iniciado defraudarán tan justas esperanzas y quedarán como los demás frutos en fundadas ilusiones?

Los precios que hoy rigen en esta plaza son:

Trigo nuevo, de 42 á 44 rs. fanega (55,5 litros); idem viejo, de 48 á 50 idem nominal; cebada, de 23 á 25; patatas, de 3 á 3 1/2 rs. arropa (11,5 kilógs.); aceite, de 17 á 18 pesetas cántara (14,720 kilógramos); vino al detall, desde 8 á 11 pesetas cántara (16,04 litros).

Al por mayor no hay demandas, por más que el señor marqués y D. Domingo Alvarez poseen riquísimas clases de vinos añejos que difícil es tengan competidores en el actual año.—M. R. O.

OLITE (Navarra) 20 de Octubre.

Estamos en esta localidad cuya principal fuente de riqueza es la vid, en el apogeo de la vendimia que da un rendimiento escaso y de mediana calidad, por cuya virtud no pasará de una tercera parte. Los mostos no han hecho precio, por cuanto aquí no es costumbre venderlos, pero las uvas han llegado al de 23 pesetas la carga de 10 arrobas.

La cosecha de patatas que es de importancia aquí todos los años, ha sido en este buena; habiéndose exportado muchas al precio de 4 rs. arropa para las provincias vascongadas.

La sementera de gramíneas y leguminosas, se ha interrumpido con motivo de la vendimia; pero la que se hizo se operó en buenas condiciones, así como se cree se hará la que falta.

Los granos son poco buscados, y los precios que tienen son el de 19 rs. para el trigo, 12 para la cebada, y 9 para la avena.

El vino viejo corre á 20 rs. el cántaro de 11,77 litros.—S. M.

SEVILLA 21 de Octubre.

Las noticias que cada vez con más insistencia vienen acentuándose de la escasa cosecha de aceites que se espera recolectar tanto aquí como en toda Andalucía, Valencia, La Mancha, Rioja y todos los puntos productores, con muy pocas excepciones, traen desanimado á este mercado, con mucha firmeza en los precios y con tendencia marcada al alza, lo que al fin y al cabo se realizará, porque apenas si se verifica alguna que otra entrada y esto de muy poca consideración.

Solamente en Aragon y en muy contadas localidades de Cataluña y la Rioja, promete dar buen resultado la cosecha, y gracias á esto tal vez lleguemos á tener el aceite después de la cosecha á 50 rs. arropa. De otro modo, dada la escasez que parece haber y la demanda que se ha de ir acentuando mucho por las necesidades que se han de sentir en América, es lo más probable que tengamos en este caldo un alza de consideración.—M. R.

ASTORGA (Leon) 20 de Octubre.

La estación por que atravesamos no puede estar más caracterizada, por las continuadas lluvias que hemos tenido; así es que los labradores de esta comarca están satisfechos de las buenas condiciones de humedad y sazón en que encuentran las tierras para efectuar la siembra, operación que están llevando á efecto con animación.

Los precios de este mercado se mantienen firmes siendo las cotizaciones de hoy las siguientes: trigo bueno, á 39 rs. fanega; cebada, á 24; centeno, á 30; garbanzos superiores, á 108; id. regulares, á 96; id. medianos, á 86; alubias, á 80; muelas á 37.—Un suscriptor.

PAREDES DE NAVAS (Valladolid) 18 de Octubre.

Los labradores de este término están satisfechos del buen resultado que ha dado la recolección de la uva.

Además tenemos un tiempo lluvioso que pondrán en un estado de humedad conveniente á las tierras para efectuar las operaciones de la siembra.

Los precios que han regido en el mercado de hoy son los siguientes: trigo, de 39 á 40 rs. fanega; centeno, de 25 á 26; cebada, á 24; avena, á 12; garbanzos, de

90 á 100; titos, de 30 á 32; yeros, de 26 á 28.—B.

CORELLA (Navarra) 21 de Octubre.

En esta comarca estamos en plena vendimia y aunque el estado de las viñas no es muy satisfactorio, sin embargo creemos que por la gran extensión de nuestros viñedos se podrán sacar unas 300.000 cántaras de vino.

Ya llevamos tres meses consecutivos de grandes sequías, y hasta tal punto ha llegado que no ha caído ni una gota de agua, causando los consiguientes perjuicios en las operaciones de la siembra.

La carga de 10 arrobas de uva la pagamos á 28 pesetas, y la cántara de vino á 19,50 rs., siendo muy escasas las existencias. En aceite el precio corriente es de 50 rs. arropa.

Respecto de los granos el trigo se vende de 19 á 20 rs. robo y de la cebada no se puede dar precio fijo.—P. S.

ARÉVALO (Ávila) 20 de Octubre.

Con un temporal de aguas bastante regular se ha celebrado el mercado de hoy, el cual ha estado poco concurrido tanto por dicha causa como la de encontrarse los labradores de los pueblos limitrofes muy ocupados con las operaciones de la vendimia ó siembra.

Las ventas que se han realizado lo han sido á los precios siguientes: trigo añejo, de 43 á 44 rs. fanega; id. nuevo, de 40 á 40,50; centeno, á 27; cebada, á 26; algarrobas, á 27.—Un suscriptor.

TORDESILLAS (Valladolid) 20 de Octubre.

Hemos terminado la vendimia con un tiempo agradable, pero sus resultados han sido cortos, si bien la calidad de los mostos es excelente.

La tierra se encuentra en el estado de sazón y tempero aconsejado para verificar la siembra, y por lo tanto nuestros labradores se encuentran ocupados en estas faenas.

La cotización de los granos es la siguiente:

Trigo, á 41 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 26; algarrobas, á 25.—J.

ASTUDILLO (Palencia) 20 de Octubre.

Con un tiempo hermoso se ha terminado la vendimia, cuyo resultado ha sido una mitad de la anterior; por cuya causa los cosecheros que tienen existencias de vino añejo, sostienen el precio de 14,50 rs. cántaro, y el mosto lo hacen pagar á 11.

Las transacciones en granos son algo animadas y los precios los siguientes:

Trigo añejo, de 40 á 41 rs. fanega; id. nuevo, de 36 á 37; centeno, á 28; cebada, á 24; avena, á 16 y yeros, á 26.—M.

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

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

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

UTENSILIOS DE BÓDEGAS

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA Y SIMIENTES DE

L. Racaud é hijo, Horticultores Zaragoza

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

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

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

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

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

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

Premios en todas las Exposiciones

BOMBAS DE TRASIEGO

PROVEEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL CASA Y PATRIMONIO

BOMBAS DE RIEGO

para huertas y plantaciones.

Arados de vapor y de mano.

Locomóviles.

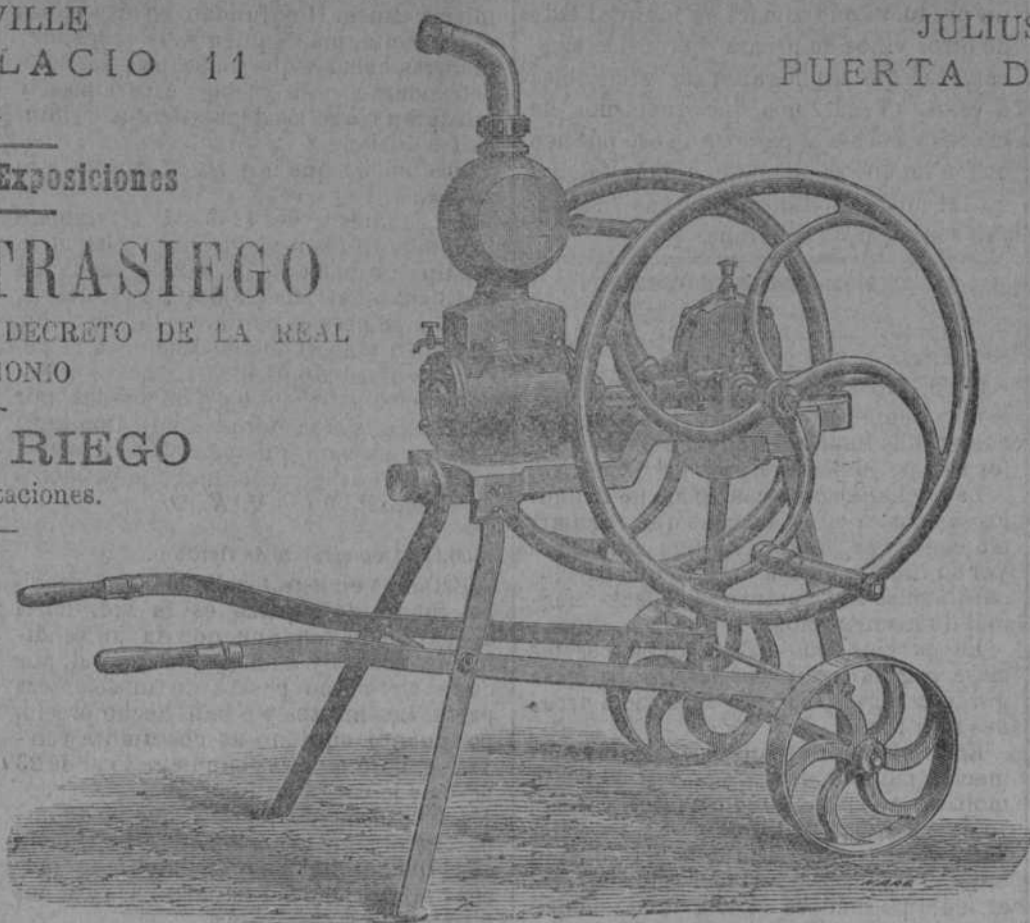
Trilladoras. Con machacador de paja.

Máquinas y Calderas

de vapor de todas clases.

Filtros

de nueva construcción.



Prospectos-gratis

PARA VINO Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones

completas de fábricas.

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

Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

AGUSTIN BAY

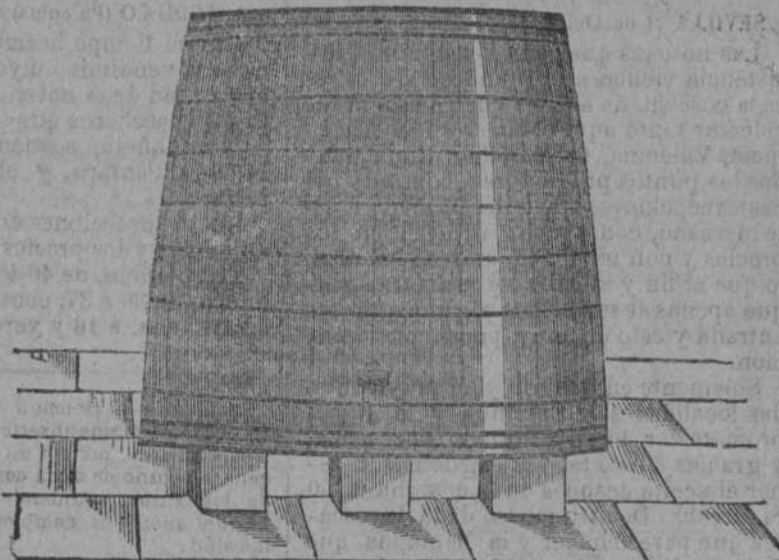
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

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, 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 ellos 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 de Júcar.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—Corrubio.—Criptana.—Carrion.—Calzada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getfe.—Gijona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madriguera.—Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Oñil.—Pinoso.—Pezuelo de Calatrava.—Puerto del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penaguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Va de peñas.—Valdehaza.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villagordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

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 REGIA FENIX privilegiada.

ENÓFILO DE AMIEL

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.

La experiencia ha demostrado que el Enófilo de Amiel es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos lixa que las claras de huevo y las gelatinas más depuradas; 2.º, porque la lixa 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 huevos ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino; 5.º le trasmite el menor gusto y olor extraño; ni porque aún 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, puede someterse al análisis más escrupuloso y se ve 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 mas de seis meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras y cervezas destinados á la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como se o, y 10, porque previene é impide toda las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 50 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), 10 y 5 1/2 pesetas respectiva mente.

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro mútuo, letra de fácil óbro ó sellos de correo, pero certifiando la carta en este último caso para que no sufra extravío.



TRILLADORAS

á mano, fuerza animal ó vapor

Picadoras de Pasto, Malacates, Desgranadoras de maíz,

Prensas para vino y todas máquinas para AGRICULTURA Y VINOICULTURA

fabrican

Ph. Mayfarth, & C.ª

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, á fin de que el comercio sea más provechoso para sus remesas, y dando por consiguiente el mayor provecho á los cuantos uniformes 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 A

Elizalde y C.ª — Búrgos.

GANGA

A dos leguas de Logroño, entre Fuenmayor y Nalda, y por no poder atender á ella, se vende una buena hacienda compuesta de fincas urbanas; en éstas, dos bodegas con su correspondiente velez y prensa de uva, donde pueden a prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene, además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes arboles 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.