

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 dirigirse al Administrador del periódico Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO IX.

Sábado 4 de Diciembre de 1886.

NUM. 931

Vinos exportados de Pasajes en Noviembre de 1886

FECHAS	BUQUES	DESTINO	PIPAS	HECTOLITROS
3 Noviembre.	Droning Sophie.	Rouen.	459	2.835
4 »	León.	Idem.	219	1.319
6 »	Suzanne.	Burdeos.	76	456
7 »	Sephora.	Idem.	388	2.418
11 »	Alexander.	Rouen.	767	4.132
14 »	Wendernere.	Idem.	662	4.004
15 »	Suzanne.	Burdeos.	320	1.920
17 »	Ibaizabal.	Bayona.	68	388
19 »	Droning Sophie.	Rouen.	423	2.568
20 »	Sephora.	Burdeos.	405	2.365
25 »	Patrie.	Rouen.	701	4.109
26 »	León.	Idem.	621	3.816
26 »	Gardar.	Idem.	521	3.148
30 »	Fortfield.	Idem.	302	1.821
	Suzanne.	Burdeos.	74	440
	Droning Sophie.	Rouen.	409	2.477
			6.415	38.216

PANIFICACION DIRECTA DEL TRIGO SIN MOLTURACION.

La revista francesa titulada *Diario de la Panadería*, habla nuevamente de un sistema de transformación directa del trigo en pan, debido á M. Sézille, que parece ha sido puesto en práctica con algun éxito, aunque no cita la fábrica ó fábricas en que se ha ensayado.

En dicho sistema queda suprimida por completo la molturación, y, según el inventor, debe obtenerse con él un rendimiento de 145 á 150 kilos de pan blanco de buena calidad con 100 kilos de trigo. Si estos números fueran exactos, serían el mejor elogio del nuevo procedimiento de panificación que nos limitamos á reproducir, sin garantizar poco ni mucho el considerable rendimiento que debe obtenerse, según el inventor.

Hé aquí el procedimiento:

Primera operación.—En una cuba ó cualquier otro recipiente se echa agua y se sumerge el trigo, que se agita durante algunos minutos con una pala, y si tiene granos averiados ó demasiado secos ó ligeros, éstos flotan en la superficie y se les separa. La agitación tiene además por objeto quitar el polvo ó cualquier otra impureza que se disuelva en el agua. Después de estar media hora el trigo en el agua se hace salir esta que está ya turbia, aun emplando los trigos, más limpios, y luego de haber dejado escurrir el trigo se le hace pasar á un cilindro de palastro picado, cuyas asperezas están en la parte interior del cilindro, lo que permite quitar rápidamente, y sin gran fuerza, 2 ó 3 por 100 de la primera película epidérmica, que es la más basta. En cuanto á la segunda película, y la que se encuentra en la ranura, longitudinal, no pasa de 2 por 100, y como al fin de la operación se encuentra mezclada en 150 kilogramos de pan, tiene poca importancia bajo el punto de vista nutritivo.

Segunda operación.—La segunda operación consiste en poner el mismo trigo, del que se ha quitado ya una parte de la epidermis, en una cuba llena de agua á la temperatura de 20 á 25 grados centígrados, en la proporción de 200 kilogramos de trigo, á fin de que tenga cierta cantidad de agua encima.

Ante todo, y este es el punto capital del sistema, se mezcla en esta agua un kilogramo de levadura medio seca y 150 á 200 gramos de glucosa. Entonces la materia fermentable, en disolución en el agua, obra poco á poco sobre el grano de trigo, le penetra lentamente y, después de veinticuatro horas de sumersión, según la clase del trigo y la temperatura, este mismo grano, que ha absorbido de 50 á 70 por 100 de agua, se encuentra dispuesto para la fermentación panadera. Inmediatamente se decanta el agua, que está rojiza, y se procede á la tercera operación. Este agua rojiza proviene de la materia colorante que se encuentra de la epidermis del grano y que se disuelve en parte probablemente por la acción de la fermentación, lo que contribuye todavía á ayudar el sistema para hacer pan blanco.

Tercera operación.—Después de escurrido el trigo se le mete en una tolva que, por medio de un distribuidor, le hace pasar á uno ó dos pares de cilindros. El grano que está blando, y tiene una consistencia parecida á la del queso Gruyère, se reduce fácilmente á pasta. Esta operación tiene además por objeto reducir en partes excesivamente ténues la segunda película y la de la ranura del trigo, de que se ha hablado antes, con objeto de mezclarlas íntimamente.

Terminada la operación de reducir á pasta, se toma la cantidad de sal necesaria para dar gusto al pan y se la diluye en el agua; luego se echa todo sobre la pasta que está en la amasadora; se da dos ó tres vueltas para reducir y mezclar bien todas las partes de la masa, y se procede en lo demás como en el procedimiento ordinario; es decir, que se divide la masa en porciones, se la revuelve, se deja terminar la fermentación y en el momento preciso se mete en el horno.

Como el trigo toma de 50 á 70 por 100 de agua, según la clase y temperatura, se comprende que cuando no toma más que 50 por 100, no tiene la necesaria para panificarse y conviene añadir de 15 á 20 por 100 de agua, según lo que se juzgue necesario.

Esta introducción no exige ningún

trabajo demás, puesto que, después de hecho pasta el trigo, hay que darle algunas vueltas para mezclar mejor el todo. La absorción del agua por el gluten se hace rápidamente y al mismo tiempo.

J. I.

EL MERCADO DE LONDRES

Aceite de olivas.—La mayor parte de las existencias se han agotado, y los tenedores de las pocas partidas ya en el mercado, piden ahora 35 libras esterlinas por tun, de manera que en breve deben llamar la atención de los compradores las importaciones de España é Italia.

Almendras.—Hace falta la animación que han aguardado los importadores. De 2.800 bultos Jordan, solamente han podido colocarse. Valencia firme, de 427 bultos, 230 vendidos de 65 á 110 libras.

Cebolla.—Siguen llamando la atención de los compradores, habiendo este artículo otra vez aumentado algo.

Granadas.—Los últimos arribos se han tomado de 6 á 7 libras, siendo mal acondicionadas, fruto sano puede venderse de 9 á 10.

Limon.—Hay demanda por fruto superior, pero las existencias actuales siendo de calidad poco satisfactoria, son difíciles de vender.

Naranja.—La importación ha sido bastante activa; vendiéndose 6.000 cajas compuestas mitad de Valencia y mitad de Lisboa. Las primeras han gozado de buenos pedidos, siendo de buen color y de calidad regular.

Pasa de Dénia.—De 58.000 bultos en subasta pública, se vendieron 40.000 á precios irregulares. Las clases superiores continúan siendo solicitadas á las cotizaciones de la semana anterior y á precios más altos. Las ventas de las calidades bajo de 35 lib. se han verificado con lentitud resultando una baja de 1 libra por quintal.

Pasa de Málaga.—Ha sido la venta algo irregular, pero los precios cierran con poca variación. En la subasta de 15.500 bultos se vendieron cerca de 7.500.

Cambio sobre Madrid, 3 meses, de 46 7/16 á 9/16.

Descuento del Banco de Inglaterra 4 por 100.

MERCADOS DE CEREALES

He aquí la cotización corriente en los pueblos que se citan:

ANDALUCIA

ALMERÍA: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, á 24; maíz, de 36 á 38.

CÁDIZ: trigo, de 45 á 47 rs. fanega; cebada, de 24 á 26; maíz, de 39 á 42.—*Jerez de la Frontera*: trigo, de 44 á 50; cebada, de 27 á 29; maíz, de 46 á 48.—*Puerto de Santa María*: trigo, de 44 á 46; cebada, de 24 á 25; harina, á 16 rs. arroba.

CÓRDOBA: trigo, de 42 á 45 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; maíz, de 38 á 40; yeros, á 35; harinas flor y primera, de Castilla á 20 y 18 rs. arroba respectivamente.

GRANADA: trigo, de 44 á 48 rs. fanega; cebada, de 27 á 30; maíz, de 36 á 40.

HUELVA: trigo, de 41 á 42 rs. fanega;

cebada, de 24 á 25; maíz, de 42 á 44; harina, de 16 á 17 rs. arroba.—*Condado de Niebla*: trigo, de 45 á 50; cebada, de 26 á 30; maíz, de 38 á 40.

JAÉN: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 45 á 48; harina, á 16 rs. arroba.—*Úbeda*: trigo, de 42 á 46; cebada, á 28.

MÁLAGA: trigo, de 47 á 48 rs. fanega; cebada, del interior, de 26 á 27; id. navegada, de 22,50 á 23,50; maíz, de 44 á 46; yeros, á 30; harina superior, á 19 rs. arroba.

SEVILLA: trigo, de 44 á 48 rs. fanega; cebada, de 25 á 26; avena, á 24; maíz, de 36 á 38; harina, de 17 á 18 rs. arroba.—*Ecija*: trigo, de 40 á 43; cebada, á 25; maíz, de 44 á 46.

ARAGON

HUESCA.—*Barbastro*: trigo, de 35 á 36 pesetas cahiz (179,68 litros); cebada, de 22 á 23; harinas, de primera, á 35 pesetas 100 kilos.

TERUEL.—*Calaceite*: trigo, de 36 á 38 pesetas cahiz (171,20 litros); cebada, de 24 á 25; avena, á 18; maíz, de 25 á 26.

ZARAGOZA.—*Borja*: trigo, de 30 á 32 pesetas cahiz (179,36 litros).—*Calatayud*: trigo á 16,25 rs. la medida (11,21 litros); cebada, á 11,50.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL.—*Tomelloso*: trigo candeal, á 45 rs. fanega; idem gejar, á 44; centeno, á 29; cebada, á 28.—*Santa Cruz de Mudela*: trigo candeal, de 40 á 42; cebada, de 25 á 26.—*Moral de Calatrava*: trigo, á 44; centeno, á 33; cebada, á 27.

CUENCA.—*San Clemente*: trigo, de 49 á 50 rs. la fanega; cebada, á 26.—*Valdeolivas*: trigo puro, á 40; centeno, á 30; cebada, á 24.—*Buendía*: trigo, de 40 á 42; centeno, de 32 á 34; cebada, de 24 á 26.

TOLEDO.—*Puebla de Don Fadrique*: trigo candeal, á 45 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 26.—*Consuegra*: trigo, de 40 á 44; cebada, á 26.—*Mora*: trigo, á 40; cebada, á 32.—*Quintanar de la Orden*: trigo, á 45; centeno, á 28; cebada, á 26; avena, de 22 á 23.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 39 á 40 reales fanega (94 libras); centeno, á 30; cebada, á 30; algarrobas, á 29; harinas de primera, á 14,50 rs. arroba.—*Barco de Avila*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 34; cebada, á 36; algarrobas, á 32; harina de primera, á 16.

BURGOS: trigo, de 38 á 39 rs. fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; avena, á 16; harinas de primera, á 16 rs. arroba.—*Miranda*: trigo, de 39,50 á 40; centeno, á 30; cebada, á 26; avena, á 20; algarrobas, á 30; harinas de primera, á 16.—*Mergal de Fernamental*: trigo corriente, á 38,50; centeno, á 26; cebada, á 32; harina de primera, á 14.—*Villarcayo*: trigo, de 42 á 44; centeno, á 33; cebada, á 25; avena, á 15; harina de primera, á 15.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 40 á 41 reales fanega (54,94 litros); centeno, de 26 á 28; cebada, de 30 á 32; avena, de 22 á 24; maíz, de 28 á 32.

PALENCIA: trigo, de 39,50 á 41 reales fanega 94 libras; centeno, á 29; cebada, á 25,50; avena, á 17, harina de primera, á 14,25.—*Carrión de los Condes*: trigo, de 38 á 39; centeno, á 28; cebada, á 25; avena á 16; harina de primera, á 14.—*Vallada*: trigo, de 38,50 á 39; centeno, á 27; cebada, á 25; avena, á 17; harina de primera, á 15.—*Alar del Rey*: trigo, corriente, á 39; centeno, á 25; cebada, á 24; avena, á 15; harina de primera, á 14,50.

SANTANDER: harina de primera de las mejores marcas, de 15 á 15,25 reales arroba; cebada de Castilla, á 30 reales las 70 libras; idem extranjera, á 24.

SEGOVIA.—*Sepúlveda*: trigo, de 37 á 40 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; avena, á 18; algarrobas, á 30; harina

de primera, á 14 rs. arroba.—*Espinar*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 34; cebada, 24; algarrobas, á 26; harina de primera, á 15,25.

VALLADOLID: trigo, de 40 á 41 reales fanega; centeno, á 29,75; cebada, á 25,50; avena, á 18; algarrobas, á 33; harina de primera, á 14,50 rs. arroba.—*Villalon*: trigo, corriente, á 38,50; centeno, á 28; cebada, á 23,50; avena, á 18.—*Nava del Rey*: trigo, de 39,50 á 39,75; centeno, á 29; cebada, á 28; avena, á 20; algarrobas, á 28,50; harina de primera, á 16.—*Tudela de Duero*: trigo, de 39 á 40,50; centeno, á 29; cebada, á 29; avena, á 19; algarrobas, á 28; harina de primera á 13.

CATALUÑA.

BARCELONA: trigo caudal de Castilla, á 16,75 pesetas los 70 litros; idem Bardińska, á 15,50 los 55 kilos; Danubio, á 15; Estados Unidos blanco, á 15,50 California, á 15,75; cebada del país, á 7,25 los 70 litros; idem extranjeras, de 6,25 á 7,75 segun clase y procedencia; maiz Mazagan, de 8,25 á 8,75 los 70 litros; idem Brayla, á 8,50; Cincuantini, á 10,25; algarrobas de Vinaroz, de 4,50 á 4,80 los 41,60 kilos; harina de primera de Castilla, de 16 á 16,50 los 41,60 kilogramos; id. primera de Aragon, de 15,25 á 15,50; id. primera fabrica Blanca, de 15,75 á 16,50; id. primera, id. fuerza, de 15,75 á 16,25.

TARRAGONA.—*Valls*: trigo de Aragon, de 14 á 15,50 pesetas cuartera (70,80 litros); cebada, de 7,50 á 8; algarrobas, á 6,25 pesetas quintal (41,60 kilos); harina de primera, á 17 rs. arroba.

EXTREMADURA

BADAJOS.—*Almedralejo*: trigo, de 44 á 45 rs. fanega; cebada, á 25; avena, á 15.—*Navalvillar de Pela*: trigo, á 36; cebada, á 30.—*Berlanga*: trigo, á 42; cebada, á 30; avena, á 22.

CÁDIZ.—*Aldeanueva del Camino*: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; centeno, de 36 á 38; cebada, de 34 á 36; harina de primera, á 16 rs. arroba.

LEON.

LEON: trigo, de 38 á 39 rs. fanega (de 94 libras); centeno, á 26; cebada, á 24,50; harina de primera, á 14 rs. arroba.—*Valencia de D. Juan*: trigo, de 36 á 39; centeno, á 29; cebada, á 21.

SALAMANCA: trigo, de 38,50 á 39,50 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 28; avena, á 22; algarrobas, á 29,50; harina de primera, á 15 reales arroba.—*Ciudad-Rodrigo*: trigo, de 39 á 40; centeno, á 30; cebada, á 30; algarrobas, á 32; harina de primera, á 16.—*Ledesma*: trigo, de 38 á 39; centeno, á 30; cebada, á 26,50; algarrobas, á 31,50; harina de primera, á 14,50.—*Bejar*: trigo, de 42,50 á 43; centeno, á 32; cebada á 31; algarrobas, á 28; harina de primera, á 15,50.

ZAMORA: trigo, de 38 á 38,25 rs. fanega; centeno, á 28; cebada, á 26; avena, á 18; algarrobas, á 30,50; harina de primera, á 13,50 rs. arroba.—*Toro*: trigo, de 37 á 38,50; centeno, á 30; cebada, á 27; avena, á 20; algarrobas, á 24; harina de primera, á 14,50.—*Benavente*: trigo, de 38 á 40; centeno, á 26; cebada, á 26; harina de primera, á 14.

NAVARRA

PAMPLONA.—*Estella*: trigo, de 22 á 22,50 reales roba (28,13 litros); cebada, á 14 avena, á 10.—*Lerin*: trigos hembrillas, finos y catalanes, de 23,50 á 24,50; cebada, á 16; avena, á 12.—*Olite*: trigo, de 21 á 22.

VALENCIA.

ALICANTE.—*Monforte*: trigo, á 55 pesetas cahiz (249,30 litros); cebada, á 30, maiz, á 39,80.

VALENCIA.—*Gandia*: maiz, á 2 pesetas los 20 litros.—*Navirrés*: panizo, á 8 rs. varchilla (16,75 litros).

CASTELLON DE LA PLANA.—*Vall de Urvó*: algarrobas á 5,50 rs. los 15 kilogramos.

VASCONGADAS.

VIZCAYA.—*Bilbao*: cebada extranjera, de 5,62 á 5,75 pesetas los 32 kilogramos; maiz, á 7,75 pesetas los 40 kilogramos; harinas Ponton, Viena núms. 1 y 2, á 20 y 18,50 rs. arroba respectivamente; Ponton primera, á 16,25; Pedro Mac Mahon, primera, á 16,25; La Vienesa, números, 0, 1 y 2, á 20, 19,50 y 18 respectivamente.

ULTRAMAR

CUBA.—*Habana*: harinas españolas frescas de 9,75 á 10,25 pesos saco; idem americanas clases buenas, de 10,25 á 11,50.

NOTICIAS

Las conclusiones del Congreso de Florencia, que proclaman el triunfo de los

preparados de cobre para combatir el mildiu, segun ya digimos el otro día, se están repartiendo con gran profusion en todas las comarcas de Italia.

En el año próximo seguramente que los viticultores de aquella península sustituirán la lechada de cal por la mezcla cupro-cálcica, el amoniuro de cobre y demás preparados en que entre esta sustancia como elemento primordial.

En las Riojas, Navarra, Cataluña y demás comarcas de España invadidas por el mildiu, no hay que hablarles á los propietarios sino de la mezcla cupro-cálcica del tratamiento. Millardet, y es natural que así sea despues de haber visto aquellos viticultores por sus propios ojos el maravilloso resultado que ha dado el remedio que con tanta fé recomendó la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

El aceite de oliva ha subido de precio en el mercado de Londres por haberse agotado las existencias casi por completo, pero esto no quita como es consiguiente para que los productores elaboren dicho caldo con el mayor esmero y en las mejores condiciones posibles. Italia nos hace hoy ruda competencia por los adelantos que viene consiguiendo en dicha industria.

Los periódicos de Valencia afirman que los señores ministros de Hacienda y Estado no aceptan el impuesto transitario en la cuestion de los arroces.

Se trata de establecer en Paris, segun escriben de dicha capital, una agencia especialísima, cuya mision consistirá en recomendar por su exclusiva cuenta y riesgo las marcas más acreditadas de vinos de Málaga, Jerez, Montilla y otros puntos productores.

Del 31 de Octubre al 7 de Noviembre pasaron por la estacion de Port Bon las siguientes cantidades de vinos: 766.244 kilogramos para Paris; 338.248, para Burdeos; 853.082, para Cete; y 1.599.375 para varios destinos; total, 3.577.940 kilogramos.

En Alaejos (Valladolid) han comenzado á venderse los vinos nuevos á los siguientes precios: tintos, de 18 á 19 rs. cántaro; blancos, de 14 á 15.

Esta cotizacion no agrada á buen número de compradores, por cuyo motivo pretenden una reduccion.

Por el estado que verán nuestros lectores en primera plana, se observa un comienzo de campaña muy activo en la exportación de vinos por Pasajes.

A la estacion de aquel punto llegan de tres á cuatro trenes diarios, formados exclusivamente de vinos; y á pesar de que salen con toda regularidad cuatro vapores cargados por semana, sus almacenes y bodegas se hallan atestados de vinos.

El laboratorio iniciado por la sociedad del puerto, y eficazmente aceptado por los exportadores de Pasajes y por buen número de cosecheros de las Riojas, Navarra y Aragon, empezará á funcionar en el próximo mes de Enero.

El gobierno francés, acentuando cada vez más su propósito de ser inflexible con los vinos adulterados que se presentan en sus aduanas, ha ordenado la inmediata instalacion de laboratorios de análisis en las aduanas de Hendaya, Port-Bou, Cete y Burdeos, con órdenes terminantes para no dejar pasar ningun vino sospechoso sin someterlo á riguroso ensayo.

Merece consignarse á este propósito, que al discutirse ese punto en la Cámara de diputados, manifestó el ponente que «para las procedencias de España debia extremarse la vigilancia por el lado de Levante, pues las procedencias de la región Norte de la Peninsula, gozaban

de mejor y merecida reputacion ante la administracion pública.»

Consignamos con satisfaccion el hecho en cuanto á nuestra region del Norte se refiere.

Segun ha declarado M. Pallain, director general de Aduanas, los laboratorios de Cerbere y Cete comenzarán á trabajar desde 1.º de Enero próximo.

Todos los pronósticos están conformes en que nos espera un crudo invierno.

Durante el año actual se han abandonado por los labradores de Alava unos 700 arriendos. Esto dice bien claro el estado desastroso en que se halla aquella provincia.

Los legocios de vinos siguen por desgracia demasiado encalmados en la mayoría de los mercados de Francia. Las causas de tan pernicioso paralización ya las expusimos en la última revista.

En las Riojas y parte de Navarra no ha podido terminarse la sementera por lo seca que se encuentra tierra. En las demás comarcas de España, segun tenemos dicho, se ha hecho aquella interesante operacion en inmejorables condiciones, por lo que el campo promete buenas cosechas.

Mr. Nasher ha inventado un aparato que tiene por objeto conducir directamente los abonos líquidos, agua ferruginosa ú otras hasta el mismo seno de de las raíces del árbol que sostiene. Lo forma un tubo de hierro afilado y provisto en su parte extrema de agujeros ó hendiduras que ponen el interior en comunicacion con el suelo.

Se empuja hasta las raíces del árbol y se vierte al interior el abono conveniente. Poco á poco vá filtrándose este abono por los agujeros y se derrama á proximidad inmediata de las raíces. Por el exterior, se halla revestido de una pintura al óleo que asegura su conservacion.

En la madrugada del 27 de Noviembre último descargó sobre Algeciras una fuerte tempestad de agua y granizo.

El jurado de la Exposicion Aragonesa, ha comenzado los trabajos de calificación, teniendo el propósito de despachar en el tiempo menos posible su cometido.

El «Grupo Vitícola» de la Cámara de los diputados de Francia, celebra frecuentes reuniones bajo la presidencia de Mr. A. Lalande, diputado por la Gironda, escogitando los mejores medios para defender los intereses viti-vinícolas.

El mencionado «Grupo» demanda, entre otras cosas, para la reconstitucion del viñedo, subvenciones y el crédito vitícola con garantía del 2 por 100 por el Estado.

GRANJA-MODELO DE VALENCIA

Los experimentos que siguen haciéndose en esta granja-modelo, permiten recoger datos interesantes para fijar la produccion, y por lo tanto la conveniencia de adoptar ciertos cultivos que pueden ser lucrativos. Ultimamente se ha cogido la remolacha cultivada en una parcela, y el resultado obtenido es asombroso, si se compara con lo que esta raiz produce en las comarcas en que se explota en grande escala.

Se han ensayado dos variedades, una forrajera y otra azucarera. La primera ha dado un rendimiento de 90.000 kilogramos por hectárea, ó sean 625 arrobas por hanegada; y la segunda 69.000 kilogramos, ó sean 480 arrobas por hanegada. Es una producción que en pocos países podrá alcanzarse y que hace muy recomendable este cultivo, cuyos experimen-

tos continuarán en la granja, donde se han recibido diversas variedades para fijar por medio de sucesivos ensayos cual es la que más conviene á nuestro país, y cuál el rendimiento máximo que puede obtenerse.

Para completar el experimento, se ha ensiado una parte de la remolacha cogida estos días.

Tambien vá á hacerse una serie de experimentos sobre el cultivo intensivo del trigo con diez variedades de gran produccion y caña resistente, que se cultivaran comparativamente con los trigos de nuestro país, con objeto de apreciar cual dá mejores resultados.

Correspondencia Agrícola y Mercantil

Señor Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MANZANARES (Ciudad Real) 2 de Diciembre.

Muy señor mío: Poco nuevo puedo añadir á mi anterior. La vendimia como sabe fué corta, pero los vinos de ella resultantes son buenisimos hallándose ya claros y en disposicion de darlos á la venta. La sementera principió mal, pero á últimos del pasado Noviembre se mejoró tanto por la abundancia de lluvias que hoy no deja nada que desear por haber germinado todas las semillas, que el labrador arrojó á la tierra. El tiempo magnífico.

La cosecha de azafrán que se terminó el pasado mes á continuacion de la vendimia, ha sido tambien muy buena y de un fruto inmejorable que se halla bastante solicitado.

La cosecha de anís, muy pobre con grano de buena calidad, por lo que se cotiza á altos precios y abunda poco.

La de patatas, más que buena y de fruto excelente, por lo que hay bastantes existencias á precios regulares.

La fabricacion de aguardientes y alcoholes, es la que peor se encuentra por falta de vinos averiados y de materiales disponibles, creyendo siga así hasta que llegue el mes de Marzo y con él los trasiegos de vino, y vinos que principian á picarse, que en union de las madres se destinan á elaborar flemas; por esta razon los aguardientes buenos anisados y lisos se venden caros.

La cosecha de lana fué tambien muy buena no quedando ya apenas existencias. La de queso buena y de superior calidad, habiendo buenas partidas disponibles.

La cosecha de aceituna es buena y vá á empezar su recoleccion.

Tenemos amenazadas las cosechas de granos, uvas, anís y patatas venideras por la plaga de langosta, á juzgar por el aove que repartió por toda esta provincia antes de morir la de la campaña pasada.

Con tales circunstancias se ha dado principio á la campaña vinícola comercial, habiendo buenos pedidos y á precios firmes del vino nuevo del presente año, y poco solicitado el añejo ó del año pasado del que hay buenas existencias.

Tambien de harinas, hay bastantes existencias en la fabrica del Sr. Ayala, que dicho sea de paso, es de las mejores montadas y servidas que tiene esta provincia.

Ahora incluyo los precios corrientes de este mercado para conocimiento del público, estando las transacciones de vinos y azafran más animadas que las de otros géneros y sus cotizaciones más firmes y constantes, que son como siguen:

Caudal, fanega de 55 litros, 11 pesetas; geja, á 10 l/2; centeno, 7 l/2; cebada, 6 l/2; avena, 4,25; anís, 30; patatas, arroba de 11 l/2 kilos, 1 peseta; queso en aceite, 25 rs. arroba; harina de primera, á 5 ptas.; de segunda, á 4,75; de tercera, á 4,50; azafran, á 97 l/2 kilo; aceite comestible, arroba de 11 l/2 kilos, á 9 l/2; vino tinto, arroba de 16 litros, á 3 l/3 y 4; blanco, de 2,75 á 3; aguardiente anisado, de 28 grados, á 10 ptas. arroba de 16 litros.

Hay disponibles grandes partidas de granos, muy buenos de vinos, aguardientes, azafran, harinas y patatas, y hacen falta buenas carnes, pescados frescos á precios módicos, así como tambien buenas partidas de garbanzos superior y gordos, cebadas y aves de corral.—*J. L. C.*

MONTEMOLIN (Badajoz) 1.º de Diciembre.

La sementera comenzada con tan buenos auspicios, va tocando á su término dejando satisfechos á los labradores por

las buenas condiciones en que se hace. Los granos han mejorado de valor, aunque poco cotizándose a los precios siguientes: trigo cespero, a 42 rs.; pelon, a 40; cebada, de 28 a 30, no pudiendo marcar el de los chicharros, habas y garbanzos por no haber existencias en tre los labradores de escasos recursos y aguardar los más acomodados mayores beneficios en la venta.

Los vinos, aun no completamente depurados, siguen vendiéndose al por menor al precio señalado en mi última, siendo de creer se agoten pronto las pocas cántaras elaboradas, teniendo que importar para el consumo bastante cantidad de los pueblos próximos que lo tienen en mayor abundancia.

Con regular aspecto se presenta la aceituna, no obstante haber sufrido algo con los vientos y heladas del mes anterior, pero que a pesar de todo es de esperar una cosecha algun tanto buena. —J. B.

ARNEDO (Rioja) 2 de Diciembre.

El vino nuevo sigue cotizándose en esta ciudad de 10 a 11 rs. la cántara de 16,04 litros; la exportación dista de ser grande. El rendimiento se estima de 90 a 100 mil cántaras.

En los pueblos inmediatos se detalla dicho caldo de 12 a 15 rs. y la exportación es regular.

La siembra se ha hecho en condiciones regulares, pero ya se nota la falta de agua. —El correspondiente.

LOS ARCOS (Navarra) 1.º de Diciembre.

La siembra se hizo bien y los campos comenzaron a ofrecer risueño aspecto, protegidos por el tiempo templado, pero despues la temperatura descendió y la sequedad atmosférica perjudica bastante las nacientes cosechas de cereales; conviene, pues, un temporal de lluvias.

Los vinos resultan de buena clase, por lo que se espera una animada extracción; ya han comenzado las ventas al precio de 9,50 rs. cántara. —Un suscriptor.

CORELLA (Navarra) 1.º de Diciembre

Le voy a molestar para impugnar una verdadera calumnia que se ha propalado contra los vinos viejos de esta acreditada bodega, al decirse que los cosecheros habían mezclado los vinos viejos con los nuevos. Esto es falso y buena prueba de ello es que el mes último han sido muy solicitados los caldos añejos, cuya existencia no bajaba de cuarenta ó cincuenta cubas las unas de clase sana y buena, las otras algo más inferiores y solo unas pocas malas; estos vinos, repito, se han vendido puros, comprando D. José Catalan, D. Jorge y D. Pascual Sesma unas cuarenta cubas, y estos señores han dejado de expitar 14 ó 16 cubas inferiores; sus dueños las han mezclado con las brisas nuevas, despachando al pormenor, en las tabernas, esa pequeña existencia; pues los propietarios de Corella hasta tienen a menos el dar a probar esos vinos al comercio, que por fortuna son siempre raros en esta importantísima bodega.

Los vinos nuevos se cotizan a 11 rs. cántara de 11,77 litros, por más que algunas pequeñas partidas de clase superior han alcanzado los tipos de 11,50 y 12 rs. —Un suscriptor.

GAO DE VALENCIA 1.º de Diciembre.

La calma que acusa el mercado de vinos de Francia, de cuya situación ya ha dado cuenta su bien informado periódico, pesa mucho en los negocios de esta comarca. Los precios eran aquí calificados de excesivos por el comercio, y los hechos han venido a darnos la razón. Nosotros los exportadores, estamos interesados en comprar mucho, y cuando el propietario nos contempla cruzado de brazos, inactivos, es que no podemos trabajar a los precios que exigen. Estos han bajado en la región valenciana de 3 a 5 francos por hectólitro, para las clases regulares y medianas; las superiores están sostenidas, pero los compradores también permanecen retraídos. Los vinos son en general de buenas condiciones, por lo que se colocarán fácilmente si sus dueños se presentan razonables en sus exigencias.

Hé aquí la cotización de varias procedencias: Utiel y Requena, de 11 a 14 rs. la arroba en bodega; Chiva y Ceste, de 8 a 11; Sagunto, de 10 a 13. —Un negociante en vinos.

CASTELLON DE AMPURIAS (Gerona) 30 de Noviembre.

La cosecha del maíz, cuya recolección queda terminada, excederá seguramente a las esperanzas de los cultivadores, casi defraudados por la sequía que experimentó esa planta desde Junio a Septiembre; habiendo además su recolección tenido inmensas contrariedades, por continuas lluvias sobrevenidas en Octubre, que duraron hasta el segundo decenio del que rige; en términos que varias veces se vieron los cosecheros obligados a recoger mojada la mazorca, con gran dificultad para secarla y llevarla a su casa, en medio de la lluvia y el barro, amen de los profundos baches que en tales ocasiones ofrecen los caminos vecinales y rurales de este distrito, haciéndose poco menos que impracticables.

Es este otro de los principales inconvenientes que supedita la agricultura, esencial y primitivo elemento de vida de los pueblos, además del insostenible cúmulo de contribuciones que no puede conllevar; imprimiéndola su inevitable decadencia, si los poderes públicos no disponen una conveniente rebaja, y la indispensable reparación de las vías de comunicación.

También va terminándose la siembra de cereales de esta comarca, interrumpida y atrasada por la humedad que imprimió en los campos la lluvia del pasado Octubre; atraso que puede tener sus consecuencias, si a la sazón de la mies no se halla convenientemente protegida por influencias atmosféricas.

Empezó ya la recolección de la aceituna, cuyo primer fruto resulta ser un tanto carcomido por el desarrollo que ha tenido el coco, durante el bonancible tiempo que nos ha concedido el cielo hasta el tercer decenio del finante mes que renació el fruto. —G. H.

VERDEMBAN (Zamora) 2 de Diciembre.

Este pueblo aún produce vino y toda clase de cereales, habiéndose hecho este año una cosecha bastante regular, siendo sobre todo los vinos de una calidad excelente y sus precios hoy de 16 a 17 rs. cántara de 32 cuartillos, y el trigo a 37 rs. fanega; las algarrobas a 30; guisantes, a 32; no haciendo especial mención de los vinos, pues aquí todo lo que se recolecta es tinto y clase buena.

La siembra se ha hecho en excelentes condiciones, no adelantando los sembrados por causa del excesivo frío que se nota en esta comarca. —V. de C.

AYELO DE MALFERIT (Valencia) 2 de Diciembre.

En mi última ofrecí participarle los precios de los vinos, pero como, a pesar de la gran baja, no han venido compradores a ésta, solo dos franceses, que despues de ver todas las bodegas nada compraron, porque los más superiores los pagaban a 8 rs. cántara (10 litros 77 centilitros), los de menos color, de 5,50 a 6; los de poco color, a 4,50 y los blancos, de 3 a 4.

Las algarrobas, que es la principal cosecha, ha sido tan escasa que no ha llegado a media cosecha, y muy cortas; el precio de las superiores que llaman en ésta veras y otros meleras, a 7,50 reales arroba, ó sean 12 1/2 kilos; las comunes a 6 rs.; de maíz una regular cosecha, pero no hay aún precio, por no estar aún seco. —J. B.

OLITE (Navarra) 2 de Diciembre.

Estamos terminando la siembra, operación que se ha hecho en condiciones inmejorables, y como el cielo está propenso a lluvias, es de esperar que la cosecha de cereales del año próximo sea buena. El trigo, sin embargo, ha tenido algun pequeño movimiento de alza, obteniendo el precio de 21 y 22 rs. robo, 12 la cebada y 10 1/2 la avena.

La cosecha de olivas fué muy corta y su recolección se efectuará pronto. El aceite ha obtenido alguna mejora en el precio, habiendo subido desde 16 rs. hasta 20 la docena, en las casas particulares.

La presente campaña de vinos parece va a estar muy animada en esta localidad. Los comerciantes franceses, señores Lasserre Hermanos y Laffordade, que tienen almacenes en esta ciudad, esperan impacientes el resultado de las muestras que han mandado a su nación para hacer, si el precio les conviene, grandes acopios. Como la clase es tan inferior, principalmente en color, ha sido también del agrado de otros comisionistas, tanto franceses como españoles; habiendo llegado a comprar algunas partidas a los

precios de 10, 10 1/2 y 11 rs. cántara de 11,77 litros.

La mayor parte de los propietarios se encuentran propicios a dar salida a sus caldos, por lo que es a bodega se presta a realizar en ella muy buenos negocios, principalmente si se tiene en cuenta que próximamente podran ajustarse en ella de 350 a 400.000 cántaras de vino nuevo y viejo. —A. G.

MÉNTRIDA (Toledo) 2 de Diciembre.

La mejor corona a que puede aspirar un pueblo vinícola es no quedarle rastro, ó sea vino de desecho de un año para otro, y felizmente esta corona es patrimonio exclusivo de Méntrida, donde ni se queman, ni se tiran, ni se malvenden más de 2 a 3.000 arrobas de vino cada año, ó mejor dicho, quemar ni tirar nunca, darlo a bajo precio varias veces, pero pocas; por ejemplo, este año se han vendido unas 60 arrobas a 17 rs., unas 500 a 19, otras 500 a 20 y el resto de 22 en adelante hasta 26, que ha sido el precio más alto y más general en la fuerza del verano; así es que no nos ha quedado vino para Noche buena.

La campaña ha terminado con una pequeña subida, pues de 21 rs. a que estaba la arroba, subió a 23 y aquí paró.

Principia la nueva campaña a 18 rs. arroba, pero, a mi corto entendedor, los vinos que ahora se ponen a la venta no son vinos, por cuanto no están hechos, pero la cosecha promete ser buena aunque ha sido cortísima. —El correspondiente.

VALORIA LA BUENA (Valladolid) 1.º de Diciembre.

Las ventas de vino en estas bodegas, han seguido con tanta animación en la segunda quincena de Noviembre como en la primera; habiendo salido otras 5.000 cántaras, a los precios de 11, 11 1/2 y 11 3/4 rs. y se cree continuará la saca, porque las clases, tanto en tintos como en claretes, cada día parecen mejores.

El tiempo seco que seguimos disfrutando, es poco favorable para el completo nacimiento de los cereales sembrados; porque los labradores no están satisfechos y desean lluvia pronto.

Los precios de los granos, son los mismos que reseñé en mi carta anterior. —J. C.

BELMONTE DE TAJO (Madrid) 2 de Diciembre.

La última vendimia ha dado vinos de superior calidad. Causa gran satisfacción el visitar y probar la rica existencia que encierran nuestras bodegas.

Hasta ahora nada puedo decirle de precios porque todavía el vino no está completamente hecho, por más que, desde luego, se observa que reúne excelentes condiciones. Por otra parte, los cosecheros de esta localidad no tienen prisa por ver aclarada y vendida su existencia, seguros de que ha de ser despachada con estimación. —I. P.

AVALOS (Rioja) 2 de Diciembre.

El mercado de vinos animado. En pocos días se han concertado 7.000 cántaras de 16,04 litros con una en ciento de gracia ó pitanzá, al precio de 15 rs., pero es de advertir que de clase baja. Toda esta cantidad se ha ajustado para Francia.

En clases selectas no se hace nada por aquí; por lo que presumimos que los almaceneros de las provincias Vascongadas están ahora operando en Navarra.

El tiempo, seco y frío; así es que los sembrados están como barbechos. Hoy caen algunos chubascos, pero de agua fría. En los montes, nieve. —P. A.

URUÑUELA (Rioja) 1.º de Diciembre.

La demanda de vinos es escasisima; las dos últimas partidas se pagaron a 16 reales la cántara y a este precio creo se harían bastantes cubas, pues hay grandes deseos de vender.

Anoche se inició un incendio en la casa de un horrado labrador de esta, pero gracias a los esfuerzos que hizo todo el pueblo se consiguió extinguir el devorador elemento en hora y media; los daños son pequeños, gracias a ser la casa de construcción moderna, pues si el fuego hubiese sido en alguna casa vieja, como son la mayoría de este pueblo, las pérdidas hubieran sido considerables. —El correspondiente.

ALBA DE TORMES (Salamanca), 1.º de Diciembre.

Precios de los granos: trigo, de 39 a

40 reales fanega, con poca demanda, pues está bastante paralizada su venta, como la de los demás granos, siendo su única salida para las fábricas de Béjar; centeno, algarroba y cebada, a 29 reales fanega.

El ganado vacuno está despreciado, sufriendo con este motivo una crisis los labradores, y cuyo resultado será el tener que abandonar las tierras, perdiendo lo poco que conservan a costa de grandes sacrificios y trabajo. Pueblos hay ya en este partido donde se han puesto de acuerdo sus labradores para fijar un tipo de renta, dejándolas si no para que los dueños las laboren, ocasionando los trastornos consiguientes. —F. B.

RINCON DE SOTO (Rioja), 2 de Diciembre.

Habiéndose recolectado una abundantísima cosecha de uvas, con exuberante rendimiento en mosto y excelentes granas, se ha iniciado, tanto en esta villa cuanto en la inmediata de Aldeanueva de Ebro, una gran afluencia de negociantes, principalmente franceses, cotizándose los vinos en los mismos lagares a 16 reales cántara (16,04 litros). Posteriormente, dada la animación de este mercado y de tener los cosecheros encubados sus vinos, se acentuó el alza, hasta llegar a 18 reales cántara, que es el tipo corriente en la actualidad.

Aldeanueva de Ebro ha cosechado unas 300.000 cántaras, de las cuales se han vendido sobre 150.000 en estos últimos quince días; en esta localidad se recolectaron sobre 70.000 cántaras, estando trasportadas y vendidas más de la mitad. Los vinos extraídos y ajustados han sido los llamados secos, de los cuales aún quedan buenas existencias; pero en mayor escala son los embocados, que aún no han terminado su primitiva fermentación.

Esta estación férrea ha remesado más de 450 wagoes en la presente campaña vinícola comenzando por trasportar uvas con destino a la Rioja alta, y mostos y vinos dirigidos principalmente a Francia.

Estos son los datos verídicos y de utilidad general que hoy puede transmitirle su afectísimo seguro servidor q. b. s. m. —El correspondiente.

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

**A LOS AGRICULTORES
GUANO DEL PERÚ**

Para los precios y modo de usarlo, dirigirse en Bilbao a los Sres. Marillas y Compañía.

**GRAN ESTABLECIMIENTO
DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA
Y SIMIENTES
de L. Racaud é Hijo, horticultores
ZARAGOZA**

Siete grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esin rados frutos.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreterías.

Vid Riparia Silvestris, la más resistente a la filoxera.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos.

Remiten su catálogo franco por el correo a quien lo pida.

**Almacen de vinos por mayor
JORGE NAVARRO
CORUÑA
Cisa fundada en 1864.
IMPORTACION.—EXPORTACION.**

**JOSÉ CARDONER
COMISION Y CONSIGNACION
BERNA (SUIZA)**

dicha casa se ofrece para la venta de vinos y otros productos en comision.

Referencias de primer orden

Imp. de EL LIBERAL, Almadena, 2.

MADRID
SUCURSAL:
Puerta del Sol, 8.

Julius G. Neville et C.^o BARCELONA

Oriel Chambers—IVERPOOL

DEPÓSITO:
II, Plaza de Palacio.

Unicos Representantes de Messrs. DAVEY, PAYMAN & C.^o—COLCHESTER

y de The Pulsometer Engineering Coy L^d—LONDON

Máquinas agrícolas.



Aparatos hidráulicos.

Testimonio sobre Trilladoras, Locomóviles, etc.

Sr. D. JULIUS G. NEVILLE, BARCELONA.—CASTELLÓ DE AMPURIAS, 1.^o de Agosto, 1884.

Muy señor mío: No puedo menos 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 me es satisfactorio de lo que esperaba por la rapidéz y limpieza con que sale el trigo y demás granos sin encontrarse ni uno solo que esté partido ni aplastado.

En cuanto á la paja se hace á gusto del país, ya sea corta ó larga; están todos satisfechos del modo que la deja machacada que no puede molestar para nada el paladar del ganado y es por lo tanto muy apreciada.

Los muchos admiradores que tiene cuando funciona, no saben como elogiarla en todos conceptos, diciendo que ya no se puede pedir más como adelantos en esta clase de trabajo, y en la perfeccionada construcción de la trilladora como tambien de la Locomóvil y elevadora de paja que la acompañan.

No quisiera mencionar el resultado que dan las máquinas de esta especie, de otras fábricas por no conocerlas, pero si le puedo decir que entre los admiradores de ésta hay uno que posee una de otra fábrica y quedó tan pasmado de esta que dijo quería poseer otra de la casa de que V. es digno representante. Quedo de V. afectísimo S. S. Q. S. M. B.

(Firmado) CAYETANO LLORENS.

CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA
GRAN ESTABLECIMIENTO

ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

DIRECTOR PROPIETARIO
FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Proveedor de la Asociación general de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación—Especialidades para la formación de Parques y Jardines.

Arboles frutales, de paseo y de adorno.—Arbustos de hoja permanente y caediza.—Coníferas.—Magnolias.—Camelias.—Azaleas.—Rhododendros.—Palmeras.—Ficus.—Dracenas.—Begonias.—Musas.—Geranios, Heliotropos y toda clase de plantas de jardinería y de salón.

EUGALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas. Colección completa de ROSALES de primer orden, ingertos tallo alto, bajo y francos.

VIDES para la elaboración de vinos en grandes cantidades. VIDES AMERICANAS resistentes a la filoxera procedente de semilla de los Estados Unidos, de garantizada legitimidad.—Se venden tambien estaquillas de las mismas variedades.

Jacintos Tulipas, Francesillas, Anémonas, Gladiolos, Peonías, Dalias y muchas otras clases de cebollas y rizomas de flor.

Numerosa colección de CACTUS y demás plantas crasas.—RAMIÉH, planta textil muy recomendable y de gran provenir en España.—Espárragos de Holanda y de Argenteuil.—Transportes en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.—Se remite el catálogo de este año, franco por el correo, á quien lo solicite.

Sucursal en Madrid: La Proveedora Agrícola, Serrano, 17.

DEPOSITO GENERAL DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS
americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Eyries
ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID
Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE
sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado. 350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor. Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos riegos, incendio, etcétera, 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y Regional de Valladolid de 1880, y de otros fabricantes.—Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan sólo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Molinos harineros movidos por caballería ó vapor.—Casca-dores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acribadoras de cereales, etc., para era y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Stilleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licors.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

SEGADORA EL ZALDE
titulada la

NUEVA ESPAÑOLA

Reconocida como la más útil para el agricultor español por la facilidad con que cualquiera la maneja y por su solidez. Es la más barata.

Precio 3.000 reales.
ELIZALDE Y COMP.^a—BURGOS

ABONOS FOSFO-ALCALINOS para las viñas

A BASE DE NITROCALCINA Se garantiza la riqueza de 35 á 37 por 100 de fosfatos asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco

Envañados en sacos marchamados de 70 á 80 Kilos de peso. PRECIOS: 25 pesetas los 100 kilos hasta una tonelada y 25 pesetas de una á tres toneladas.

Para pedidos y correspondencia dirigirse á

NOGUÉS Y C.^a

Real, 54, en Tarragona. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTÍFICO FOMENTO, 34, MADRID

Fábricas—Máquinas—Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la explotación del orujo de uva extrayendo el tártaro y el aguardiente.

REPRESENTACION

Una persona de alta posición, que cuenta con grandes relaciones comerciales y garantías, se ofrece para representar á una primera casa de vinos de España.

Escribir á H. D. N. 437 Poste restante La Rochelle (Francia).

A LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos.

Tambien se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribucion del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remision de aquellos.

En nuestros prospectos circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilacion de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el dia por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañia.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU PRINCESA, 53, BARCELONA

- Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.
- Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y guardientes.
- Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin el.
- Ebullómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.
- Aparatos calienta-Vinos y Calderas para estuvar bocobes.
- Depósitos y bocobes de hierro estañado para alcohol.
- Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.
- Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.
- Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fábrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.
- Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria.
- Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y en alquiler.
- Se remiten prospectos y presupuestos.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Especialidad en BOMBAS NOEL

para trasiego y riego.

Prensas para vino y aceite.

Estrujadoras de uvas.

filtros y mangas

para

filtrar.

Máquinas

de vapor, trilladoras

especiales para España.

Aventadoras, Arados,

Corta-pajas, Corta-raices,

molinos, etc.

Bombas para pozos, jardines, etc.

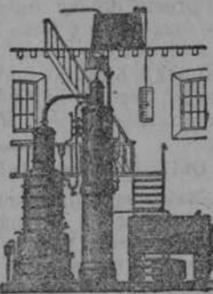
BOMBAS CONTRA INCENDIOS

Catálogos gratis y franco.

CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

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



ALAMBIQUES CALDERAS

APARATOS

de destilación y rectificación

Y TODA CLASE DE CALDERERÍA

de cobre y hierro

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 remision, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mavor, núm. 45, Madrid

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDIOS

Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.

Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por la Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes Precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza d' Oriente, 7. 2.^o Madrid; un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros corresponsales, cuarenta céntimos de peseta.