

CRONICA DE VINOS Y CEREALES



PRECIOS DE SUSCRICION:

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

Pago adelantado

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIERCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

AÑO VIII

Sábado 26 de Setiembre de 1885.

NUM. 807

LOS VINOS ESPAÑOLES EN INGLATERRA.

Decíase por los enemigos del tratado con Inglaterra que los vinos comunes españoles eran poco apreciados en aquella nación. Pues bien, aún sin tratado, durante los siete meses transcurridos de 1.º de Enero de 1885 á 31 de Julio, el consumo de vinos tintos de España ha subido de 720.026 gallones en igual período de 1884, á 826.782, lo cual representa un aumento de 106.756 gallones.

Y en lo que se advierte precisamente considerable baja es en los vinos blancos de elevado coste que se suponían los únicos admisibles en Inglaterra. De 2.072.089 gallones ha descendido el consumo á 1.725.050. Hay que observar, sin embargo, que á estos vinos hacen gran concurrencia las falsificaciones alemanas.

¿Pero quíerese una prueba más de que los vinos comunes pueden tener buen mercado en Inglaterra? De vinos franceses tintos ha consumido este país durante los siete primeros meses de 1884 2.535.021 y en 1885, 2.614.287, con un aumento de 79.266 gallones, mucho menor que el incremento obtenido por los caldos tintos españoles. El consumo de vinos blancos franceses, entre los cuales se encuentra el Champagne, no es tan pronunciado como el de los tintos. Solo se han exportado de Francia en lo que va de año 1.034.284 gallones menos de la mitad que de tintos.

Decíase también que nuestra exportación de vinos á Inglaterra no podía pasar de cierto límite, porque el consumo inglés no es muy pronunciado en vinos. Pues ahí tenemos á Portugal, que sin duda por mantener estrechas relaciones con Inglaterra, lleva remítidos desde 1.º de Enero de 1885 á 31 de Julio último 1.926.955, gallones sin contar la exportación italiana, cuya cifra no conocemos todavía, pero que viene creciendo desde que los cosecheros de esa península, constituidos en sindicatos, hacen los negocios por cuenta propia, ejemplo que debiéramos seguir para evitar por un lado adulteraciones, y por otro el coste de los intermediarios que necesitan asegurar sus beneficios.

SISTEMAS INGLÉS Y AMERICANO PARA LA CRIANZA DE TERNERAS.

Creemos que interesará á nuestros lectores conocer el sistema de crianza seguido por los hábiles y prácticos ganaderos ingleses, que indudablemente han llegado á ser maestros en el arte de la cria de animales.

Desde que nacen las terneras hasta que cumplen tres meses de edad, son alimentadas con leche desnatada, en cantidad que varía de 6 á 9 litros, mezclándola además con una cuarta parte de agua tibia, con heno seco y remolachas espolvoreadas con 1 ó 2 litros de harina de cebada; todo lo cual es distribuido en tres piensos.

Ordinariamente las mantienen en pequeños recintos, formados con vallas,

pero bien ventilados. A los seis meses las colocan de dos en dos, también entre vallas que comprenden mayor espacio, y que tienen salida á un corralito ó prado donde las reses salen libremente. Las puertas están abiertas en invierno durante el día desde las nueve de la mañana hasta las cuatro de la tarde, y en verano desde las cuatro de la tarde hasta las nueve de la mañana, porque en esa época las reses prefieren dormir á cielo raso.

Fácil es reconocer la diferencia que hay entre ese sistema y el seguido en la generalidad de los demás países, donde se encierra á las terneras en prisiones oscuras, estrechas y privadas de ventilación, cual si el aire bien oxigenado no fuese un elemento indispensable para los animales, y cual si la libertad no contribuyese eficazmente á su desarrollo, y realmente fuese preciso retenerlas sujetas por el cuello en la vaquería, tirando de la cuerda con que se las ata, y haciendo toda clase de esfuerzos para romperla y conseguir la apetecida libertad. Así, pues, bajo el punto de vista de la instalación, el sistema inglés es excelente, y no pueden ser mejores las prácticas seguidas en la alimentación de las reses.

Luego que estas cumplen seis meses, hasta que pasan de un año, durante el estío reciben en pienso un 4 ó 4,50 por 100 de su peso en vivo, á razón de cinco sextas partes de heno verde y un quinto de heno seco, y durante el invierno una ración compuesta de dos quintas partes de remolacha, y tres de trebol y alfalfa mezclados, cuando se trata de terneras de cria.

Los americanos han adoptado la práctica siguiente: A los tres días de haber nacido separan las terneras de sus madres, y las alimentan con un litro de harina de cebada y de avena, cocida en 12 litros de agua y mezclada con un litro de leche caliente.

A los dos meses suministran verde á los animales, y saben perfectamente que el maíz triturado es un pienso superior á cualquier otro, tratándose de terneras destinadas al cebo. Con ese pienso las terneras se desarrollan mucho más en altura, adquieren mayor peso y presentan una carne de calidad superior á la de las terneras que no han sido sometidas á ese régimen.

EL ACIDO SULFUROSO Y EL MILDEW

Es interesante el siguiente procedimiento imaginado por M. Gaillot, de Beaune, para producir ácido sulfuroso en las viñas:

- 1.º Cortar sarmientos en pedazos de 20 á 30 centímetros de largo.
- 2.º Bañar la mitad de su largura en azufre derretido, bien líquido, que conserve el color amarillo claro.
- 3.º Colocarlos en las viñas entre las cepas, alejándolos de las hojas.
- 4.º Encenderlos por medio de un aparato automático, inventado por el mismo M. Gaillot.

Los pedazos se colocan anticipadamente, pero no se encienden hasta un día que no corra viento.

El hombre encargado de encender debe, sin embargo, mirar de dónde viene el aire, por poco que haya, y marchar en el mismo sentido, á fin de no encontrarse en la zona de acción del gas.

Evaluación del coste: cortar, 1.000 pedazos, pesetas 0,25. Azufrarlos, 0,25. Azufre empleado, 0,50. Colocar los sarmientos en las viñas, 0,50. Encenderlos, 0,40. Total pesetas, 1,90 por cada mil cepas.

Quizás puedan sustituirse á los sarmientos las mechas de azufre que se emplean en los bodegans.

M. Gaillot va á hacer experimentos bajo la vigilancia de una Comisión especial nombrada por la Sociedad Viticultora de Beaune, y seguramente perfeccionará los detalles tan sencillos ya de su procedimiento.

La dificultad para tratar el mildew consiste en que la hoja en lugar de enfermar por encima como en el *oidium*, enferma por debajo. De ahí que no pueda obrar por aplicación directa y que se piense en apelar al gas ácido sulfuroso, desarrollado al quemar azufre.

Las personas que quieran hacer el ensayo del procedimiento de M. Gaillot deberán operar sobre cepas que aun conserven hojas. Donde estas han caído todas, es inútil todo remedio, y hay que esperar al año próximo si de nuevo nos visita esta plaga.

MERCADOS DE CEREALES

«Si por regla general hay utilidad para los labradores en vender pronto el trigo, este año, por el contrario, hallarán un beneficio en conservarlo.»

Hé aquí el consejo que da el *Mark Lane Express*, periódico inglés de agricultura, en vista del resultado de la cosecha de este año, de la cual podrán juzgar nuestros lectores, por los datos que á continuación exponemos á su examen:

	Hectólitros.
Término medio de la cosecha de otros años en todo el mundo.	732.655.000
Recolectado en 1885 en id.	678.950.000
Recogido de menos este año.	53.705.000

	Hectólitros.
Término medio de la cosecha de otros años en Europa.	291.000.000
Recolectado en 1885 en id.	252.000.000
Recogido de menos este año.	39.000.000

Países que podrán exportar sus sobrantes

	Hectólitros.
Austria y Chile.	6.000.000
Austria-Hungría.	6.000.000
Egipto.	3.000.000
Estados-Unidos y Canadá.	26.000.000
Indias Inglesas.	20.000.000
Rusia y Rumania.	18.000.000

Total exportaciones posibles. 79.000.000

Países que necesitan importar para atender á sus necesidades

	Hectólitros.
Alemania.	6.000.000
Bélgica.	5.800.000
España y Portugal.	3.000.000
Francia.	12.000.000
Grecia.	1.500.000
Holanda.	3.000.000
Italia.	4.500.000
Indias Orientales, China.	7.500.000
Reino Unido.	50.750.000
Suiza.	4.500.000
Total importaciones necesarias.	98.550.000

Comparacion.

	Hectólitros.
Suman las exportaciones posibles.	79.000.000
Id. las importaciones necesarias.	98.550.000
Déficit para las necesidades del mundo entero.	19.550.000

De estos datos se deduce, que si los labradores no acuden impacientes á los mercados inundándolos de trigo, el alza vendrá dentro de poco tiempo; pero, si por el contrario siguen su antigua práctica de vender, ahora el alza tardará algún tiempo en provocarse, y los acaparadores é importadores extranjeros se aprovecharán de ella.

Veán ahora nuestros lectores los precios que han regido en esta semana, en los mercados de España:

ANDALUCIA

CÁDIZ.—Jerez de la Frontera: trigo, de 40 á 50 rs. fanega, según clase; cebada, de 27 á 29; maíz, de 42 á 43; garbanzos, de 60 á 150, según clase; habas, de 38 á 40.

CÓRDOBA: trigo, de 40 á 45 rs. fanega; cebada, de 25 á 26; maíz de 37 á 39; garbanzos, de 80 á 160, según clase; habas, de 32 á 34; yeros, á 35.—Fuente Ovejuna: trigo, de 38 á 40; cebada, de 24 á 26.—Posadas: trigo, á 44; cebada, á 18; habas, á 32.—Espiel: trigo, de 40 á 45; cebada, de 22 á 25; centeno, de 35 á 40; avena, á 18; garbanzos, de 80 á 90; habas, de 32 á 36.—Baena: trigo, de 36 á 42; cebada, de 23 á 24; centeno, á 39; habas, á 28; garbanzos, á 70.—Bujalance: trigo, de 38 á 41; cebada, de 20 á 21; habas, de 25 á 28.—Villafranca: trigo, á 40; cebada, de 19 á 21.

GRANADA: trigo, de 38 á 44 rs. fanega; cebada, de 24 á 26; maíz, de 38 á 40; habas, de 36 á 38.

HUELVA: trigo, de 41 á 42 rs. fanega; cebada, de 20 á 24; habas, de 38 á 40; maíz, á 42.

JAEN: trigo, de 45 á 48 rs. fanega; cebada, de 22 á 24; habas, de 28 á 30.—Andújar: trigo, de 42 á 44; cebada, de 22 á 23.—Linares: trigo, de 44 á 46; cebada, á 23.

MÁLAGA: trigos:recio superior, de 48,50 á 49,50 rs. fanega; mediano, de 47 á 48; inferior, de 45 á 46; blanquillo, de 43 á 44; cebada del interior de 26 á 27, navegada, de 24 á 25; maíz morillo, de 47 á 18; garbanzos superiores, de 110 á 114; idem medianos, de 95 á 105.

SEVILLA: trigos:recios del país, de 45 á 50 rs. fanega; cerrados semoleros, de 48 á 52; extremeños cerrados y pintonos, de 45 á 50; blanquillos, de 42 á 45; tremes, de 43 á 43; cebada nueva, de 25 á 27; avena rubia, de 18 á 20; maíz nuevo, á 32; garbanzos, de 80 á 120; habas tarraconas, de 36 á 38.—Huelva: trigo, de 42 á 46; cebada, de 20 á 24; habas, de 20 á 32.—Osuna: trigo, á 41; cebada, á 20.

ARAGON

HUESCA: trigo, de 14,90 a 16,70 pesetas el hectólitro; cebada, de 8,10 a 10; avena, de 6,70 a 7,20; jutas, de 38,50 a 43; habas, de 10,05 a 10,80.—*Almodóvar*: trigo, a 33,34 rs. fanega.

TERUEL.—*Alcañiz*: trigo, de 27 a 28 pesetas cabiz; cebada, de 14 a 15.

ZARAGOZA: trigo catalán, de 17,83 a 18 pesetas hectólitro; id. hembrilla, de 16,26 a 16,40; id. huerta de 15,50 a 15,80; id. morcacho, a 14; centeno, de 11,12 a 11,66; cebada, de 8 a 8,50; maíz común, de 11,70 a 12,74; habas, de 9,30 a 9,40.

CASTILLA LA NUEVA

CUENCA.—*Tarancon*: trigo candeal, a 40 rs. fanega; centeno, a 28; cebada, a 24; avena, a 13.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 40 a 42 rs. fanega; centeno, a 26; cebada, a 27; algarrobas, a 28; garbanzos, de 200 a 240; alubias, a 104.—*Arévalo*: trigo, de 39,50 a 43; centeno, a 25; cebada, a 26; avena a 16; algarrobas, a 26; garbanzos, de 140 a 180.—*Barco de Avila*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 26; cebada, a 25,50; algarrobas, a 20; alubias, a 110; garbanzos, de 100 a 160.

BURGOS: trigo, de 40 a 43 rs. fanega; centeno, a 30; cebada a 26; avena, a 18.—*Pampliega*: trigo, de 36 a 40; centeno, de 25 a 26; cebada, de 21 a 22; yeros, de 28 a 30.—*Bribiesca*: trigo, de 41 a 44; cebada, a 23,50; avena, a 16; algarrobas, a 27; garbanzos, de 140 a 180; alubias, a 80; habas, a 40.—*Miranda de Ebro*: trigo, de 40 a 43; centeno, a 30; cebada, a 26; avena, a 20; garbanzos, de 150 a 180; habas, a 29.

LOGROÑO.—*Llano*: trigo, de 42 a 44 rs. fanega; cebada, de 25 a 26; avena, de 18 a 19; alubias empaladas, de 79 a 80; habas duras, de 29 a 30.—*Alesanco*: trigo, de 42 a 44; cebada, de 20 a 24.

PALENCIA: trigo añejo, de 40,50 a 41 reales fanega; idem nuevo, a 38; cebada, de 23 a 23,50; centeno, a 26; avena, a 18.—*Paredes de Nava*: trigo, de 38,50 a 39; centeno, de 25 a 26; cebada, de 24 a 25; avena, de 13 a 14; garbanzos, de 100 a 120.—*Alar del Rey*: trigo, de 39 a 40; centeno, a 25; cebada, a 24; avena, a 16; algarrobas, a 28; garbanzos, de 100 a 120; alubias, a 140.—*Promista*: trigo, de 37 a 37,50; centeno, a 24; cebada, a 24; avena, a 14; garbanzos, de 100 a 170; alubias, a 100.

SANTANDER: harinas de primera de las mejores marcas, de 15,50 a 16 rs. arroba; cebada, de Castilla, a 30 rs. fanega; idem de Andalucía, a 28; maíz, a 33 rs. las 87 libras sin envase.

SEGOVIA: trigo, de 39 a 40; centeno, a 28; cebada, a 26; algarrobas, a 28; garbanzos, de 150 a 180.—*Cuellar*: trigo, de 31 a 35; centeno, a 23; cebada, a 22; avena, a 14; algarrobas, a 24; garbanzos, de 120 a 160.

VALLADOLID: trigo, de 41 a 42 reales fanega; centeno, a 25,50; cebada, a 25; garbanzos, de 130 a 150.—*Lordesillas*, trigo, a 40; centeno, a 26; cebada, a 25; algarrobas, a 26; garbanzos, a 120.—*Rueda*: trigo, a 40; centeno, a 29; cebada, a 27; avena, a 20; algarrobas, a 26; garbanzos, de 100 a 140; alubias, de 90 a 100; habas, a 50; yeros, a 26.—*Rioseco*: trigo, de 40 a 40,25; centeno, a 23,25; cebada, a 23; avena, a 20.—*Medina del Campo*: trigo, de 40,50 a 41; centeno, de 26 a 27; cebada, de 25,50 a 27 según clase; algarrobas, a 26.—*Tudela de Duero*: trigo, de 40 a 41; centeno, de 25 a 26; cebada, de 25 a 26; avena, de 17 a 18; algarrobas, de 27 a 28; garbanzos, de 84 a 120.

CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: candeal de Castilla, a 16,75 pesetas los 54,800 kilos; blanquillo de Sevilla, de 16 a 16,25; fuerte, de 13,50 a 17; Aragón huerta, de 13,50 a 14; trigos extranjeros: Berdianska, a 15 pesetas los 55 kilos; Nicolaieff, a 14; Buenos Aires, de 13 a 13,50; cebada de Andalucía, de 9,28 a 9,64 pesetas los 70 litros; de Cartagena, de 9,28 a 9,45; extranjeras, de 7,50 a 9,25; maíz maza-gan, de 12,14 a 12,85; Ibraila, de 12,14 a 12,50; algarrobas Mallorca, de 6,50 a 6,62.

TARRAGONA: trigo del país, de 12 a 13 pesetas los 70,80 litros; idem extranjero, de 16 a 16,50; cebada del país, a 6,50; algarrobas, a 6,50 los 40 kilos; garbanzos, de 24 a 30 los 70,80 litros, según clase.—*Reus*: trigo del país, de 14 a 14,50; idem extranjero, de 15 a 16; cebada, de 7,75 a 8,25.

GALICIA

PONTEVEDRA: trigo, a 15,50 rs. ferrado; centeno, a 9,50; cebada, a 11; maíz, a 10; habichuelas blancas, a 17; idem de color, a 13.

LEON

LEON: trigo añejo, de 42 a 45 rs. fanega; id. nuevo blanco, de 38 a 39; cebada, de 24 a 25,50; garbanzos, de 84 a 130; alubias blancas, de 72 a 75; id. de color, de 60 a 68; lentejas, de 48 a 50.—*La Bañeza*: trigo, de 37 a 38; centeno, de 26 a 27; cebada, a 21; garbanzos, de 66 a 90; habas blancas, de 70 a 71; id. pintas, a 45.—*Astorga*: trigo, de 39 a 40; centeno, a 26; cebada, a 25; garbanzos, de 96 a 104; alubias, a 84.

SALAMANCA: trigo, de 37 a 39 reales fanega; id. rubios, de 36 a 37; centeno, de 27 a 28; cebada, a 27; algarrobas, de 29 a 30; garbanzos, de 120 a 180.—*Vitigudino*: trigo barbilla, a 32; centeno, a 26; cebada, a 22; algarrobas, a 28; garbanzos, a 100.—*Peñaranda de Bracamonte*: trigo, de 36 a 40; centeno, de 26 a 27; cebada, de 25 a 26; algarrobas, de 25 a 26.—*Alba de Tormes*: trigo de 40 a 41; centeno, a 28; cebada, a 26; algarrobas, a 27; garbanzos, a 100.—*Béjar*: trigo, a 40; centeno, a 28; cebada, a 27.

ZAMORA: trigo, a 39; centeno, a 28; cebada, a 25; algarrobas, a 30; garbanzos, de 95 a 120; alubias, a 54.—*Toro*: trigo, de 37,25 a 37,50; cebada, a 26,50; avena, a 20; algarrobas, a 24; garbanzos, de 130 a 160.—*Alcañices*: trigo mediano, a 31; centeno, a 25; cebada, a 25; garbanzos, de 110 a 120; alubias, a 80.

MURCIA

MURCIA.—*Cartagena*: trigo, a 48 reales fanega; cebada, de 22 a 24.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo viejo, a 20,04 rs. robo (28,13 litros); id. nuevo, a 18,51; cebada nueva, a 11,94; avena, a 9,91; habas duras, a 16,04.—*Allo*: trigo, a 19.—*Cintruénigo*: trigo, a 15.—*Ertella*: trigo, a 18.—*Morentin*: trigo, a 20.—*Puente la Reina*: trigo, a 20.—*San Martín de Unx*: trigo, a 18.—*Murchante*: trigo, a 20.

VALENCIA

VALENCIA: trigo candeal extra manchego añejo a 105 rs. hectólitro; idem de segunda y tercera, manchego, a 100; candeal nuevo, de 92 a 95; candeal de Oran de 90 a 95; huerta nuevo, a 82; gaja blanca manchega, de 80 a 85; cebada, de 22,75 a 23 rs. fanega sobre muelle; maíz blanco de Segorbe, a 9,25 rs. vachilla; id. superior, a 9,75; amarillo huerta, de 9,75 a 10; garbanzos superiores de Andalucía, a 24 rs. arroba; idem regulares, a 20; idem de Castilla, a 45,50 y 65, según clase; habas, de 8,25 a 9,25 rs. vachilla; habichuelas del Pinet, clase superior, nuevas, de 18 a 18,50.

VASCONGADAS

VIZCAYA.—*Bilbao*: harinas sistema austro-húngaro, a 19,50 y 18 rs. arroba respectivamente; los números, 1 y 2; idem sistema antiguo, 16,50, 15,75, 14,77, y 11,50 las clases primera, segunda, tercera y cuarta respectivamente; cebada, a 5,85 pesetas fanega de 28 kilos; alubias agarranzadas de Leon, a 17 pesetas los 43 kilos; habas clase andaluza y aragonesa, a 7,37 pesetas los 34 kilos.—*F.*

NOTICIAS

Ya ha empezado el movimiento en el mercado de Tarragona. En el día 18 se verificaron muchas transacciones en vinos del campo. Las exajeradas pretensiones de los propietarios impide la realización de mayor número de ventas, pues aunque salgan buenas clases este año, que efectivamente salen, no hay motivo para pedir del vino campo 40 pesetas por carga. Ayer se ofrecieron por las casas compradoras, hasta 35 pesetas y la clase Vendrell a 40.

La Asociación de agricultores del reino, ha formulado las siguientes conclusiones para alcanzar apetecibles resultados en el laboreo y fabricación de los vinos, deseosa de que los nuestros, por su bondad, lleguen a dominar en los mercados extranjeros: 1.ª Emplear variedades de vid de fruto muy tintóreo.—2.ª Completar el estrujado de la uva, a fin

de dislacerar el hollejo cuanto sea posible, para romper las células que contienen en su interior la materia colorante.—3.ª Aumentar la cantidad de *madre* que se pone en maceración.—4.ª Exponer los *pies* ó parte en pequeñas porciones a la acción de prensas de alguna potencia.—5.ª Facilitar la disolución de la materia colorante que contiene esta madre, ya por medio de energicos y repetidos mecidos, ó, lo que es mejor aún, sujetándola dentro del mosto mediante un falso fondo que la mantenga en constante sumersión.—6.ª Adicionar al mosto en el último periodo de la fermentación tumulosa, ó antes del primer trasiego, infusiones alcohólicas del hollejo, hechas en frío ó en caliente.

En la última semana se han exportado por la bahía de Cádiz, 115 botas, tres cuartas, y 16 cajas para Leiz y 79 botas, 1 media, y 19 cajas para Burdeos.

Por la alcaldía de Valladolid se ha publicado un bando prohibiendo la venta en sus mercados de pepinos, pimientos y tomates, por lo perjudiciales que son para la salud pública.

En el mes de Junio último se exportaron por las aduanas españolas 49.542.047 hectólitros de vino; y 2.240.170 kilogramos de aceite común.

Dicen de Valencia que el precio de la uva ha sido y está siendo todavía muy elevado en todos los pueblos de aquella región, buscándose con afán y siendo adquirida en cantidades muy crecidas por negociantes que compran la fruta para elaborar sus vinos.

En la noche del Jueves de la última semana cayó en Garayoa una tromba de agua tan terrible, que convirtió al pueblo en un inmenso río, habiendo casas en que el agua subió más de una vara, teniendo que salir los animales a nado, quedando destruidos puentes, huertas y hasta tapias. Hasta ahora no se tienen noticias de que hayan ocurrido desgracias personales, pero como se ve, las pérdidas deben haber sido de consideración.

Con el título de «Una noticia importantísima» *La Lealtad*, de Granada, dice lo siguiente:

«Después de ensayar inutilmente la sal, el vinagre y otras sustancias para combatir la filoxera, es consolador, y por ello nos felicitamos, saber que las pruebas verificadas con los polvos mercuriales en las vides invadidas por aquella enfermedad han obtenido el éxito más completo en nuestra provincia.

El procedimiento ensayado en los Estados Unidos de América, y del cual *La Lealtad* en Marzo último dió conocimiento a sus lectores, se ha modificado; pero la modificación redundará en beneficio del labrador y asegura la eficacia del invento, haciéndolo más útil y más sencillo.

Hoy, por fortuna, podemos afirmar, fundados en el testimonio de personas fidélgas que experimentalmente conocen sus efectos, que los polvos mercuriales, ó sean los polvos de arcilla que desprendidos de los minerales de azogue se depositan en las cámaras de destilación y absorben las corrientes mercuriales, destruyen totalmente la filoxera en la vid, y por la misma razón la preservan del contagio con más facilidad. Los ensayos repetidamente verificados en distintos viñedos certifican sus admirables resultados tanto para las vides atacadas por la filoxera como para curar otra nueva enfermedad que se propaga por Europa y España, apellidada *midew* y entre nosotros *onguilla*, la cual desaparece á las cinco horas de aplicar los polvos á la cepa.»

El mercado celebrado el lunes último en Reus (Tarragona) se vió muy concurrido. Las transacciones verificadas en frutos del país fueron bastantes y de alguna importancia. Los vinos de esta cosecha alcanzaron buenos precios.

Dicen de Monblanch (Tarragona) que los labradores están muy disgustados, pues o que han visto frus todas sus esperanzas á causa de que la cosecha de vino ha sido en extremo estasisima.

El mercado de las frutas secas en la última semana Lorientes según la *Gaceta Española* fué el siguiente:

Han llegado cuatro cargamentos de la nueva pasa de Corinto con un total de 3.000 toneladas, generalmente de buena calidad. El mercado en calma y los precios en baja de 1s. a 2s. Pyrgos de 26s. á 27s. la caja y hasta a 30s. para la primera calidad. Para las medias cajas de 30s. á 35s. Vostizza de 35s. a 38s. y en algunos casos de 43s. a 48s. para la calidad escogida.

Las nuevas pasas de Valencia han quedado en calma; para la llegada futura del *Rivera* se han efectuado ventas á 25s. f.a.b. primera calidad de 38s. a 39s. y la escogida hasta á 52.

Subana en calma y en baja de 1s. de 27s. a 35s. escogida de 40s. a 48s.

Han llegado las primeras remesas de higos de Turquía, unas 350 cajas, las cuales se han vendido casi todas de 53s. á 77s. 6d.

Las almendras dulces de Barbería continúan firmes a 44s. 45s.; las amargas á 41s. Las dulces de Sicilia á 70s.

Se anuncia que desde el 1.º de Octubre próximo la tarifa para los telégrafos en Inglaterra será reducida á 60 céntimos de peseta por 12 palabras, y 5 céntimos por cada palabra extra.

El ministro de Marina de la República Francesa, almirante Gailber y Mr. de Lesseps han aprobado los estudios de un importante proyecto para abrir un Canal que atraviese la Francia, poniendo en comunicación La Mancha con el Mediterráneo. Este canal empezará en el Havre pasando por Rouen, París, Lyon y Marsella, utilizando las aguas del Sena, Saone y Rhone. Si este proyecto es posible en Francia, las aguas del Valle de Eufrates podrían usarse también para unir el Mediterraneo con el Golfo persa.

Dicen de Londres:

«Acaba de construirse una inmensa caja, la más grande que se conoce, para conservar caudales y valores. Mide 50 piés de largo y pesa unas 100 toneladas. Es toda de acero duro, tiene tres compartimientos cada uno con su puerta que pesa una tonelada y mide 7 piés de largo. Las cerraduras, de las cuales hay 48, son de la más moderna invención. El cerrojo de cada puerta pesa 100 kilogramos. El espesor de las puertas es de 7 pulgadas y las planchas triples. Puede contener 1.250 toneladas de peso en oro, igual á 110.000.000 de libras esterlinas. Se cierra herméticamente y hace imposible la introducción de pólvora en las cerraduras. Ha sido construida por los señores Chubb para el Banco Nacional de Escocia.»

La cosecha de algodón en los Estados Unidos sube este año á 5.609.021 balas contra 5.714.052 el año anterior. De la última cosecha se exportaron 3.939.495 balas, de las cuales llegaron á Liverpool 2.412.281.

En la primera quincena de este mes se han exportado por el puerto de Valencia 76.574 quintales de pasa de los cuales 34.892 han salido consignados para Londres, 8.186 para Liverpool, 106 para otro

puntos de Inglaterra, 31.488 para los Estados Unidos, 1.602 para el Canadá y 300 para puntos diversos.

De tal modo ha diluviado en la primera mitad de esta semana en Jativa (Valencia) que los rios Albaida y Montesa se han desbordado, arrastrando puentes y produciendo algunas desgracias en personas y caballerías que han desaparecido.

Es posible que antes de fin de año ienga comunicacion telegráfica la plaza de Ceuta con las demás de la costa y con Cádiz, y que el cable de Canarias se una á otro que atraviese el Estrecho. No se ha olvidado la necesidad de que Fernando Póo y Rio de Oro puedan disfrutar de este beneficio.

Dice *La Derecha*, de Zaragoza:

Por efecto, sin duda, de los desastres causados en nuestros viñedos por el mildew y de las cuantiosas demandas que diariamente se hacen, los precios de los vinos suben hace dias en nuestro mercado de un modo considerable. Cosechero hay que pide ya ocho pesetas por cántaro de vino de mesa del año último, y que, además, no manifiesta grandes deseos de vender ni aun á ese precio.

Si así seguimos, el vino alcanzará, dentro de poco, aun en estas comarcas que son verdaderamente productoras, un precio fabuloso.

Vienen quejas de Alemania por los grandes perjuicios materiales que allí se experimentan por efecto del conflicto con España.

Las ferias de ganados celebradas en el pueblo de Ribarroja (Valencia) durante los dias 10, 11 y 12 del actual han estado muy animadas, concurriendo á ellas gran número de forasteros. Los festejos con dicho motivo tampoco han escaseado y aquellos vecinos se dan por contentos con el éxito obtenido, siendo como ha sido, la primera feria que allí se ha celebrado.

L. Koch, de Cassel, ha construido una herramienta ó mecanismo muy sencillo para limpiar las botellas, que lo mismo puede funcionar á mano que con fuerza motriz. Consiste en un cepillo que plegado ó recogido se introduce en la botella, dentro de la cual se abre ó extiende apretando sobre el boton de un manubrio, y entonces por frotamiento puede alcanzarse y separar cualquier impureza, por pequeña que sea, del interior de la botella.

En el año 1884 la produccion de azúcar en el mundo subió á 4.600.000 toneladas, 2.100.000 toneladas de caña, y 2.500.000 de remolacha. Esta cantidad excede al consumo y en Diciembre último resultó un sobrante de unas 200.000 toneladas. El consumo no ha disminuido; en la Gran Bretaña durante los últimos 40 años ha aumentado un 3 por 100 al año, en los Estados Unidos un 6 por 100, en las otras partes del mundo unas 200.000 toneladas anualmente.

La importancia de la ganaderia en Francia la demuestran las siguientes cifras de los animales que existen en aquella nacion:

Caballos, 2.868.728; mulas, 292.272; asnos, 398.130; buyes, 2.437.780; vacas, 7.487.380; terneros, 1.841.402; carneros, 25.405.845; cerdos, 5.710.775; cabras, 1.517.752.

REFINACION DEL AZUCAR POR ELECTRICIDAD.

No hace mucho anunció el *Engineer* que M. A. C. Tichenor había logrado

aplicar la electricidad á la fabricacion de la manteca y aun del queso. En su edicion del 21 de Febrero el *Grocer* da por menores acerca de algunas muestras de azúcar refinado por la electricidad. Estas muestras están hoy á vista del público en los almacenes del *London and Westminster Supply Association* y el *reporter del Grocer* las ha examinado y avaluado. Hay seis calidades de azúcar. La primera consiste en una clase muy fina semigranulada, no tan blanda y suave como la pulverizada, pero más bien algo arenuzca y semejante á la que emplean los confiteros conocida aquí con el nombre de «castor» y cuyo valor puede estimarse en 16 chelines por cwt. La segunda muestra es semejante al azúcar granulado norte-americano, mientras que en la tercera se expone un buen azúcar cristalizado, pero de tamaño mediano, solamente comparado con la clase superior que hacen los refinadores de Londres y Liverpool y podría avaluarse en 18 chelines.

Todas estas muestras proceden de la refineria eléctrica norte americana, titulada *The New York Electric Sugar Refining Company*.

En el procedimiento de refinacion por la electricidad no hay cocimiento ni se emplea el negro animal; desde el principio hasta el fin es automático y seco, de manera que el producto obtenido es un azúcar duro sin ninguna miel. Los azúcares no refinados, de las descripciones más inferiores, ya sean de remolacha ó de caña pueden ser convertidos en azúcar refinado de las clases más superiores con la misma facilidad que las mejores descripciones, y se dice que la pérdida en peso no excede de 1 por 100 de toda la materia sacarina. En el procedimiento completo no se emplean más de cuatro horas y puede obtenerse cualquier grado ó calidad de azúcar refinado, ya sea en finísimo polvo ó en pedruzcos ó panes.

El agente principal es, como se ha dicho, la electricidad y como el costo no no pasa de 3 chelines y 4 peniques por tonelada, la invencion amenaza revolucionar completamente el procedimiento de refinar azúcar. La *New York Electric Refining Company* espera tener en breve la suficiente maquinaria para refinar diariamente algunos centenares de toneladas de azúcar.

Una vez que se haya desarrollado este nuevo procedimiento, los precios del azúcar refinado tendrán que sufrir una modificación y los consumidores podrán contar con un abastecimiento abundante á un precio cómodo.

responsabilidad Mercantil

señor Director de la Crónica de VINOS Y CEREALES

MANZANARES (Ciudad Real) 23 de Setiembre.

Muy señor mio: Pasado el chubasco epidémico, librada y ganada la batalla, á pesar de disponer de pocas armas eficaces para defendernos del terrible azote, preciso es que reanudemmos nuestras correspondencias agrícolas, mercantiles y vinícolas para poner á Vd. y á los numerosos lectores de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, al corriente de nuestra situacion y cuanto ocurre por esta comarca.

Ya sabe Vd., que despues de una cosecha de cereales muy mediana fuimos esta primavera invadidos por la langosta, despues visitados por los pedriscos de verano, á continuacion por grandes y repetidas lluvias y tormentas que perjudicaron más y más las cosechas y entorpecieron la recoleccion y faenas agrícolas, y como complemento para dificultar tambien las operaciones mercantiles vino inmediatamente despues el cólera morbo asiático, con sus cordones, lazaretos, casas de observacion médica, que equivalen á la prohibicion de circular libremente y paralización del tráfico y comercio.

Como consecuencia de todo esto resultó que la cosecha de granos y paja ha

sido poca y mala, y la de uva mala y más poca, calculándose en una tercera parte solamente respecto de las cosechas ordinarias.

Ya ha terminado por completo la epidemia en las personas, que por fortuna aquí ha hecho pocos estragos; tenemos una temperatura fresca y una atmósfera nublada y principian á circular los hombres de negocios y hacerse preparativos de vendimia para la semana entrante, otros recolectan granizo, del que hay bastante cosecha y de buena calidad; otros y por vía de entretenimiento han dado principio á la sementera en pésimas condiciones, y los más aguardan la aparicion de la lluvia, el levantamiento de cordones en general y saber á qué atenerse, para dar principio cada cual á sus faenas agrícolas, mercantiles y de vinificación, y muy principalmente á la sementera de granos.

La uva poca y herida de la piedra y de la pira, si no la cogen pronto se seca y pierde, si hueve se pudrirá, y si la cogen enseguida su madurez es incompleta y arrebatada por el calor y la sequia. Así y todo, como hay poco fruto, los viticultores no saben qué pedir y los cosecheros no saben qué ofrecer, por lo que todavia no hay precio fijo; pero es mi creencia que dé principio la vendimia cogiéndose la arroba de uvas de 11 1/2 kilogramos, á 4 1/2 rs. la blanca y á 6 1/2 la tina, y con uva que quien sabe á comel cuando cosecheros y comerciantes se convengan por sí mismos de lo que es la cosecha presente y lo bien que se espera vender los cálculos en el año venidero á pesar de los defectos que algunos tendrán.

El mercado de vinos, harinas y carnes en vivo, se ha reanimado sosteniéndose los precios firmes y en alza, menos el azfrán, sals y aguardiente lisos que se hallan en calma.

Con tales circunstancias los precios que rigen son los siguientes: trigo candeal, de 11 1/2 á 13 pesetas fanega de 55 litros; gaja, de 11 á 12; trigo moreno, á 13; centeno, á 10; cebada, á 5; avena, á 4; panizo, á 10; azafrañ, á 41 pesetas kilogramo; vino tinto, á 5 pesetas arroba de 16 litros; vino blanco, á 4; ques, á 20 pesetas arroba de 11 1/2 kilogramos; aceite, á 10 pesetas arroba de 11 1/2 kilogramos.—*J. L. C.*

MAÑERU (Navarra) 23 de Setiembre.

La campaña vinícola de este pueblo puede decirse que va tocando á su término. Ha sido ésta una de las pocas que se han conocido, y que quizás se conocerán por la diferencia de precios que han regido desde el momento en que se comenzó hasta su conclusion. Se ven lieron en un principio las clases selectas á 10 reales cántaro y hoy no se ceden menos que á 21 y aun pretenden 22 rs. por las cubas de vino superior; es decir que hoy un cántaro de vino vale por lo menos como dos años; esto no sé que se haya conocido nunca.

La cosecha próxima será tan corta como en una de mis anteriores le aseguraba. El mildew, que se había contenido hace unos 20 dias, ha vuelto á reproducirse, con cuyo motivo ni se recolectará tanto ni tan buena clase como se pensó hace tiempo. El vino el año que viene será, pues, malo y caro.

Estos dias va ganando la uva; tenemos el tiempo seco y caluroso, muy conveniente para la maduración de la misma, que por cierto está atrasadísima.—*El correspondiente*.

VILLANUEVA DE LA SIERRA (Cáceres) 20 de Setiembre.

La inmovilidad del comercio agrícola en este país, me han impedido dar á usted algunas noticias de lo que por aquí pasa. Desde mi última hasta ahora no se ha pensado más que en las operaciones de la recoleccion y demás trabajos del campo; ya comienzan á verificarse algunas transacciones de granos y aceites; de vino nada, porque no lo hay.

Principian los viticultores á preparar sus vasijas disponiéndose para la vendimia que será corta.

Los precios de los granos son: trigo, de 38 á 40 rs. la fanega; centeno, de 28 á 30; garbanzos, de 80 á 100; aceite el cántaro, á 50 rs.—*M. D.*

PUERTOLLANO (Cáceres) 24 de Setiembre.

Este año gracias á Dios podemos contar hasta la fecha con una buena cosecha de vino, porque la uva va caminan-

do al estado de madurez como en otras comarcas, en que las vides son atacadas por la filoxera el mildew ó por pedriscos é inundaciones.

En este mercado los precios corrientes sobre wagon son los siguientes: trigo candeal, á 11 pesetas la fanega; cebada, á 6; centeno, á 8; garbanzos, á 50; vino, á 4 pesetas la cántara; aguardiente, á 13; vinagre, á 3 50; aceite, á 8,50 la arroba; harina de primera á 4,50 pesetas los 11,50 kilos.—*C. V.*

SANTANDER 22 de Setiembre.

En esta semana no se ha señalado ni una venta siquiera en las harinas, por varias causas; pero la principal de estas ha sido el no haber buques para las Antillas, los cuales huyen de este puerto por no llevar patente sueca. Lo mismo sucede con las embarcaciones de cabotaje, pero éstas se avienen á bordar aquellas dificultades, con tal de que corran por parte de los cargadores, además de los gastos del flete, los de las peripicias cuarentenarias. Los poseedores de harinas de las mejores marcas siguen con los mismos precios de 15,50, 15,75 y 16 reales arroba.

La cebada se vende á 28 rs. la andaluza y á 30 la de Medina, las 70 libras.

El maíz, una partida de Nueva York que llegó en no muy buen estado, se detalla á 28 rs. las 87 libras, destinado á la alimentacion del ganado; respecto á la del país seguimos careciendo de ella por no haber llegado algunos vapores encargados de su transporte.—*El correspondiente*.

SAN CLEMENTE (Cuenca) 22 de Setiembre.

La completa paralización que han sufrido las transacciones mercantiles durante el periodo en que ha reinado la epidemia del cólera, ha motivado mi largo silencio. Aun cuando aquí solo han ocurrido cinco ó seis casos, como algunos pueblos inmediatos estaban infestados y otros ha habido epidemias sanitarios de más ó menos inspeccion ó rigor, según el miedo de cada uno de ellos, de aquí el que se hayan impedido y entorpecido las operaciones comerciales. Por fortuna ya parece que la epidemia ha cesado, y con tan plausible motivo se han reanimado las transacciones.

En trigos, de la corta cosecha que se recolectó, se han vendido algunas fanegas á los precios de 42 y 43 rs. una, tendiendo al alza por el corto sobrante que ber un sobrante resultará despues de cubiertas las necesidades locales.

En vinos no se ha hecho operacion alguna de importancia; solo se vende para el consumo del pueblo al precio de 15 céntimos por cuartillos y 18 rs. por arrobas, y esta cotización tiende á bajar por la próxima que se halla la vendimia y ha de unas mil á mil quinientas arrobas.

La semana que viene comenzará la vendimia, de la que nos prometemos una cosecha mediana, por haber poco fruto, aun cuando es muy bueno lo poco que hay, por haber hecho un tiempo magnífico para su desarrollo y madurez.—*E. S.*

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

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

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

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

Calle N. Dame, 43, Burdeos (Francia.)

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

Imp. de EL LIBERAL, Alm. densa, 2.



Julius G. Neville y Compañía, Oriel Chamber Liverpool

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

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

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

Se mandan catálogos franco a quien los pida.

BOMBAS DE TRASIEGO

para vino, aceite y vinagre

Bombas de Riego

DE TODAS CLASES

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

Unico representante de los Sres. Davy, Newman y Compañía Colchester. — Constructores especialistas de máquinas y calderas de vapor, premiados con medalla de oro en las exposiciones internacionales de Londres, Amsterdam, Calcuta y otras.

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

AGUSTIN BAY

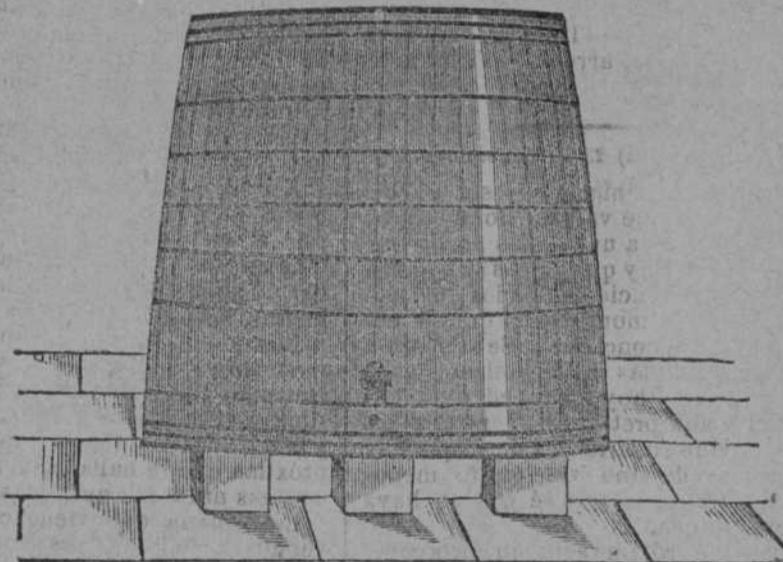
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

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



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

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

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

Alicante.—Almansa.—Almudaina.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá del Vilar.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganin.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Cizada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getfe.—Gijona.—Jorquera.—Jativa.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madriguera.—Montaberner.—Murcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sex.—S. Esteban.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Vadepenas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villagordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

NI OIDIUM. NI MILDEW

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

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

Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

R. LOPEZ DE HEREDIA
 HARO: (Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

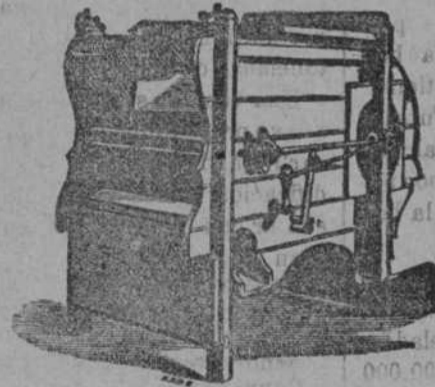
Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las *Lejiadoras económicas privilegiadas* y *LA FENIX* privilegiada.

A los vinicultores

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

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

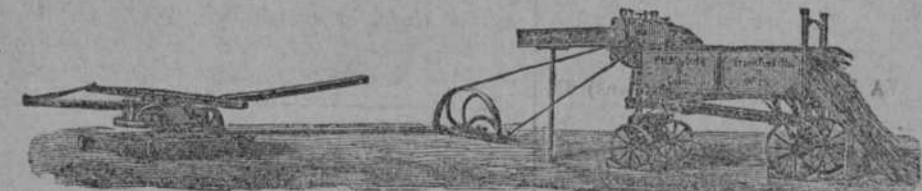
LA SIN PAR
 beldadora y cribadora
 LA REINA



ha sido modificada de tal modo que merece el dictado Sin Par que empieza este anuncio.

Para satisfacer los deseos de los grandes labradores hemos construido este año dos tamaños mayores que el de costumbre, los cuales pueden ser movidos á mano ó con motor de sangre ó de vapor.

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



TRILLADORAS

á mano, fuerza animal ó vapor

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

fabrican

Ph. Mayfarth, & C.ª

FRANCOFORTE S/MENO

(Alemania) y VIENNA

Catálogos completos gratis y franco



FERRRANDE Y PÍ
 CONSIGNACION—COMISION—TRANSITE 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, acilitándoles piperito para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

MAQUINAS AGRÍCOLAS

SEGADORA ELIZALDE. Inventada expresamente para España, y preferida á las extranjeras por su estremada sencillez, ligereza y solidez.

BOLDADORA. La de mayor aceptación en el país.

CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á

Elizalde y C.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 cuden á prensar los mayores cosecheros del pueblo. Tiene, además, tierras blancas, viñas, olivos, excelentes árboles frutales, ganado lanar para abonos y mular para labores del campo con todos los útiles necesarios.

Sus caldos y frutos han sido premiados en diferentes exposiciones nacionales y extranjeras, y hasta la fecha tiene casa abonada para la exportación de sus caldos.

Informarán en la administración de *El Semanario Riojano*. San Blas, 6, tercero. Logroño, y en las oficinas de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, 7, segundo, Madrid.