

# 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 VIII.

Sábado 26 de Diciembre de 1885

NUM 833

### LA ANTRACNOSIS

En la memoria presentada á la Diputación de Alava por la comisión encargada del estudio del mildew, memoria que firman los Sres. D. R. Jimenez de Oca y D. F. Manso de Zúñiga, hemos visto que á la plaga del mildew, que ha venido á destruir parte tan considerable de la cosecha de 1885, se añade otra casi tan temible: segun dichos señores—aunque solo lo expresan como de pasada—la *antracnosis* existe en los viñedos de la Rioja alavesa.

Probablemente existe tambien en la Rioja castellana.

Triste es la noticia; pero más triste aún que los propietarios vivan descansados y tranquilos, sin dar importancia á las enfermedades de sus viñas y esperando que se pongan buenas por sí solas.

Así ha sucedido con el mildew; cuando apareció en Agosto, todo el mundo creyó que no era otra cosa sino el efecto de las humedades excesivas de la primavera y principios del verano, una especie de desequilibrio en la vegetación, que si bien ponía en peligro la cosecha, no amenazaba consecuencias para lo futuro.

Otro tanto pudiera ocurrir con la *antracnosis*. Existe una tendencia á considerarla como sistema acompañante de las otras alteraciones que han sufrido las cepas. Contra dicha tendencia conviene protestar en interés de la viticultura; la *antracnosis* es una enfermedad distinta, independiente de las demás, con caracteres propios y con método curativo propio; enfermedad que no puede desaparecer con la desaparición de las otras, y que es preciso combatir directamente.

La *antracnosis* es un hongo, como el oidium y el mildew. Ataca á todas las partes de las cepas, ramas, hojas, flores y frutas. Cuando se presenta sobre estas últimas, algunos la confunden con el *blach rot*, pero no está probada la identidad, pues la *antracnosis* es la menos estudiada de las enfermedades que afligen á la viticultura.

El nombre que lleva ha sido adoptado para establecer distinción con el de carbón que le daba el vulgo, y que se aplicaba igualmente á varios desórdenes en otras especies vegetales y en algunos animales.

Como lo indica el nombre vulgar, el carácter exterior de la *antracnosis* consiste en dar á las partes atacadas, pero sobre todo á los sarmientos, un aspecto negruzco. Empieza por un punto ó una mancha negra, que va profundizando y formando una verdadera úlcera gris oscuro en el centro, con el borde más oscuro todavía. Si ataca á la flor, la cosecha se pierde desde luego; si ataca á los sarmientos, la profundidad de las úlceras determina su caída, y si el mal se repite varios años seguidos, la cepa perece.

No entramos en detalles botánicos y científicos, que de nada sirven á los hombres prácticos. Lo que importa es coo-

per la enfermedad y para eso basta la descripción que acabamos de dar.

No nos limitaremos á ella. Hemos podido conseguir de un distinguido viticultor bordelés, Bellot des Minieres, que ha desterrado la *antracnosis* de sus viñas, una instrucción sobre el tratamiento que emplea.

En un próximo número daremos la traducción de la nota.

### LA COSECHA DE VINO EN ITALIA EN 1885.

El gobierno de esta nación ha conseguido tambien este año publicar la estadística de la producción vinícola antes que Francia. El sábado último ya dimos á conocer la cifra total, que asciende á 22.699.000 hectólitros, y hoy vamos á consignar las que corresponden á las diversas regiones de la vecina península. Hélas aquí:

|                                  | Hectólitros.      |
|----------------------------------|-------------------|
| Piamonte. . . . .                | 3.223.000         |
| Lombardía. . . . .               | 1.386.300         |
| Liguria. . . . .                 | 335.800           |
| Venecia. . . . .                 | 716.700           |
| Emilia. . . . .                  | 1.899.000         |
| Toscana. . . . .                 | 1.732.400         |
| Roma. . . . .                    | 420.700           |
| Sardinaga. . . . .               | 338.300           |
| Adriático Meridional. . . . .    | 3.776.400         |
| Mediterráneo Meridional. . . . . | 2.360.100         |
| Sicilia. . . . .                 | 5.106.000         |
| Marche et Ombrie. . . . .        | 1.403.600         |
| <b>TOTAL. . . . .</b>            | <b>22.699.100</b> |

Esta producción es calificada de mediana por la prensa profesional de Italia, pues segun afirma el *Vincolo Italiano* la cosecha ordinaria debe ascender á 34.623.300 hectólitros.

Comparada con la de 1884 acusa un aumento de unos ocho millones de hectólitros y comparada con la de 1883, una baja de seis millones de hectólitros, por cuanto en esos años se cosecharon en Italia 14 y 28 millones respectivamente.

La calidad del nuevo caldo se aprecia de este modo: muy bueno en 34 por 100, bueno el 51 y mediano solo el 15.

Como segun hemos visto, la bodega italiana cuenta con ocho millones de hectólitros más que en 1884, seguramente aumentará de un modo notable la exportación con destino á Francia, movimiento que en la última campaña habia descendido en más de los cuatro quintos por la poerrísima cosecha de aquel año.

### RELACION

DE LAS PATENTES DE INVENCIÓN Y CERTIFICADOS DE ADICIÓN DE QUE SE HA TOMADO NOTA EN EL CONSERVATORIO DE ARTES DURANTE LOS MESES DE JULIO, AGOSTO Y SEPTIEMBRE DE 1885, RELACIONADOS CON LA AGRICULTURA.

Don Eugenio Loup, residente en Castres, Tours (Francia). Patente de invención por veinte años, por un nuevo filtro para vinos y otros líquidos, al que denomina filtro languedocien. Expedida en 13 de Mayo de 1885.

Don Edmundo Bandry, residente en Aldea de Morel (Cáceres). Patente de invención por veinte años, por un nuevo procedimiento industrial que ha encontrado para aprovechar los minerales de fosfato de cal, con la fabricación de superfosfato de cal no retrogradable. Expedida en 29 de Mayo de 1885.

Don Shirley Mac-Andrew, residente en Tarragona. Patente de invención por veinte años, por un aparato receptor, medidor y envasador de granos y otros géneros análogos. Expedida en 13 de Mayo de 1885.

Don Angel Gomez de Arteche, residente en Haro. Patente de invención por veinte años, por un procedimiento químico que consiste en la aplicación del ácido sulfúrico á la descomposición de los huesos en separación de las materias grasas que contienen, y utilización del producto que resulta en el tratamiento de los guanos ó fosfatos minerales. Expedida en 29 de Mayo de 1885.

Don Julio Domenech y D. Jaime Valls residentes en Barcelona. Patente de invención por cinco años, por un procedimiento para la obtención de toneles, pipas y barriles, formados en lo principal por una pasta ó base de cartón. Expedida en 13 de Mayo de 1885.

Mr. Nathan Thompson, residente en Londres. Patente de invención por diez años, por unos tapones para botellas, botes, tarros, etc. Expedida en 29 de Mayo de 1885.

Mr. Francisco Chailly, residente en Paris. Patente de invención por veinte años, por un nuevo procedimiento para curtir las pieles de un modo rápido. Expedida en 29 de Mayo de 1885.

Mr. Richard H. Yale, residente en New Orleans (Estados-Unidos de América del Norte). Patente de invención por veinte años, por mejoras en los aparatos para tratar el bagazo que se emplea como combustible. Expedida en 13 de Mayo de 1885.

D. Basilio G. Bouliades, residente en Pireo (Grecia). Patente de invención por veinte años, por un aparato para descascar aceitunas. Expedida en 29 de Mayo de 1885.

Mr. Juan Howard Wite y D. Jaime O. Clephane, residentes en Washington (Estados Unidos). Patente de invención por veinte años, por un procedimiento para producir, rápida y económicamente, superficies topográficas con caracteres en relieve, propias para la impresión. Expedida en 10 de Junio de 1885.

La Nueva Sociedad de las refineras de azúcar de San Luis, residente en Marsella (Bouches du Rhône), Francia. Patente de invención por veinte años, por un nuevo procedimiento para el aclaro y la decoloración de los líquidos azucarados. Expedida en 10 de Junio de 1885.

Mr. Fritz Kleemann, residente en Schoemfungen (Alemania). Patente de invención por diez años, por un procedimiento mejorado para filtrar y decolorar los líquidos de azúcar, los jarabes y los jugos sacarinos. Expedida en 10 de Junio de 1885.

Mr. Jorge Holgate, residente en Filadelfia (Estados Unidos). Patente de invención por veinte años, por un procedimiento perfeccionado para la conservación de las carnes ó otras sustancias animales ó vegetales, en combinación con el aparato especial que se describe. Expedida en 10 de Junio de 1885.

D. Baldomero Guillén Vicent, D. Francisco Garcia Francés y D. Tadeo Perez Grau, residentes en Alcoy. Patente de invención por veinte años, por una máquina de estrujación de la uva y elaboración de los vinos, y por la que se consigue el escobajo ó raspa del racimo y todo lo demás que contiene dicho fruto, dejando el zumo disponible para su consiguiente fermentación en el lagar, y ello sin triturar en lo más mínimo las pepitas. Expedida en 13 de Mayo de 1885.

D. Zoilo Zalabardo y D. Ruperto Heaton, residentes en Málaga. Patente de invención por veinte años, por un sistema de chapas ó planchas para el prensado de toda clase de pastas ó masas. Expedida en 8 de Julio de 1885.

D. Zoilo Zalabardo y D. Ruperto Heaton, residentes en Málaga. Patente de invención por veinte años, por un sistema mecánico compuesto de proyección y fricción para el deshuesamiento de la aceituna y de todas las frutas con hueso, y maceración de su pulpa y película, empleando los aros descritos en la presente Memoria. Expedida en 8 de Julio de 1885.

Don Apolinar Arrieta, residente en Pamplona. Patente de invención por veinte años, por un trillo reformado de su invención para las faenas agrícolas. Expedida en 2 de Julio de 1885.

Los Sres. D. Juan Pearce Roe y D. Pedro Bedlington, residentes en la anteiglesia de Baracaldo. Patente de invención por diez años, por unos aparatos de transporte y arrastre de cargas. Expedida en 29 de Mayo de 1885.

Don Gustaw Koffman, residente en Sidney Neuw South, Wales, químico. Patente de invención por diez años, por mejoras en el procedimiento para tratar las bagazas y extraer el azúcar de ellas por medio de la difusión. Expedida en 10 de Julio de 1885.

Don Eugenio Grozat, residente en Puy San Martin (Francia). Patente de invención por cinco años, por un aparato para la fabricación del azúcar en tabillas. Expedida en 10 de Julio de 1885.

Don Pedro Taugordeau, residente en Martigné Briad (Francia). Patente de invención por veinte años, por un nuevo procedimiento insecticida, destinado más especialmente á la destrucción de la filoxera. Expedida en 20 de Julio de 1885.

Don Eugenio Marcos Antonio Lantier y Reino, residente en Cervera (Lérida). Patente de invención por veinte años, por un procedimiento químico, por medio del cual prepara unos polvos, al que denomina en francés *Reemplace plâtre*, y en castellano *Reemplazo yeso*, para la preparación del mosto de vendimia, y cuyo uso viene á sustituir al yeso que se emplea para dar fuerza y color á los

vinos y aumentar su conservacion, con muchas mayores ventajas que éste y sin ser nocivo á la salud. Expedida en 20 de Julio de 1885.

Don Edme Bazile Boeriot, residente en Tonimy (Francia). Patente de invencion por veinte años, por un nuevo abono regenerador preservativo contra la filoxera. Expedida en 20 de Julio de 1885.

La Sociedad anónima de los antiguos establecimientos Cail, residente en Paris. Certificado de adición á la patente que le fué expedida en 20 de Noviembre de 1884 por perfeccionamientos introducidos en el procedimiento mecánico para cortar en trozos ó rajadas las cañas de azúcar, los tallos del sorgo y de otras plantas análogas por medio de un aparato especial de dobles cuchillas amovibles. Expedido el certificado en 21 de Julio de 1885.

Don Enrique Daubigny, residente en Barcelona. Patente de invencion por veinte años, por un alambique para la obtencion del ron y del aguardiente. Expedida en 3 de Agosto de 1885.

Don Alfred Edward, residente en New-Haven, Connecticut, en los Estados- Unidos. Patente de invencion por veinte años, por mejoras en la construccion de mantequeros y botes para empaquetar ó guardar mantecas. Expedida en 10 de Agosto de 1885.

Mr. Henry Judson Chapin, residente en New-York. Patente de invencion por veinte años, por mejoras en las máquinas para tratar la caña de azúcar. Expedida en 10 de Agosto de 1885.

Don Domingo Oliver y Rullén, residente en Palma de Mallorca. Patente de invencion por veinte años, por una harina alimenticia para la alimentacion de toda clase de ganados. Expedida en 17 de Agosto de 1885.

M. H. J. Rolle, residente en Ischopental (Sajonia). Patente de invencion por veinte años, por mejoras en mondar los granos y pulimentarlos. Expedida en 2 de Setiembre de 1885.

Don Amalio Guzman Perez, residente en Pamplona. Patente de invencion por veinte años, por mejoras introducidas en un aparato denominado *Fuente momentánea bombeada*, que sustituye ventajosamente á los grozos tubulares. Expedida en 2 de Setiembre de 1885.

## NOTICIAS

Segun *La Estrella*, de Guatemala, el puerto chino de Froochow exportó en diez meses 130.000.000 de libras de té.

Hasta el 31 de Marzo del corriente año, China abasteció con 2.030.000.000 de libras de té, y aún reclamaba el consumo 1.800.000.000 de libras más.

Las tierras á propósito para el té son las faldas arenosas de las colinas, con mucha tierra vegetal y con agua abundante.

Tambien son muy buenas las fincas de azúcar y café.

No son buenos los terrenos bajos y húmedos.

En el Indostan y en la India inglesa, hay un nuevo árbol que hace la competencia al caña de azúcar, que se llama *mahica*. En las flores está la materia azucarada, y ésta se recoge muy bien, pues se caen durante la noche y deja el suelo cubierto de ellas.

Los indios hace bastante tiempo que extraen el azúcar, pero de una manera imperfecta, y suelen obtener tambien bebidas espirituosas y un aceite regular.

Los ingleses están ya pensando el modo de sacar el mayor lucro posible; dichas flores pueden dar hasta 250 kilogramos de azúcar al año.

Una casa exportadora de la Rioja, ha acaparado en Sotillo de la Ribera y algún otro pueblo del partido de Aranda de Duero (Búrgos), todo el vino añejo que

quedaba disponible (unas 16.000 cántaras) al alto precio de 24 rs.

Tengan presente nuestros agricultores, los tratantes en ganado y todas las personas que á veces cobran en onzas de oro, que circulan muchas de estas falsas, con los bustos de Carlos III y IV, pareciendo el escudo de armas medio borrado por su antigüedad, su peso es exacto imitando el oro antiguo, pero que son de platina.

Sabemos de personas que las guardaban y al cambiarlas han sufrido un triste desengaño.

Asimismo circulan bastantes doblillas de cinco duros de las primeras que se acuñaron con la efigie de D. Alfonso, falsas tambien.

La moneda de oro que hoy circula es poca y mala.

Dicen de Castellon que la naranja se cotiza á los mismos precios que anteriormente, es decir, de cuarenta á cincuenta reales millar.

El mercado presenta poca animacion en la Plana, y los confeccionadores se contentan con extraer las partidas que tenían comprometidas desde hace algun tiempo. La extraccion aumenta poco, por cuanto aquellos no ven bastante clara la firmeza en los mercados ingleses.

Muchos de los propietarios han confeccionado la naranja por cuenta propia, en atencion á la escasa extraccion y bajo precio á que se cotizaba en esta region.

Sin embargo de todo ello, en cinco dias se han extraido 71.000 cajas.

El último mercado de Tarragona estuvo poco concurrido con motivo de las fiestas de Navidad y apenas se hicieron operaciones, pero la exportacion de vinos sigue animada.

En los dias 22 y 23 del corriente mes se expidieron por aquel puerto las siguientes cantidades con destino á los pueblos que se citan: 1.051 bocoyes y 2 pipas por vapor *Saint-Matieu* para el Havre; otros 235 bocoyes y 4 pipas por *Isla Cristina* para Marsella; 56 cuartas, 61 medias y 8 bocoyes por *Francoli* para Liverpool; 540 bocoyes por *Pyteas* para Cete; 25 bocoyes, 94 pipas, 54 medias, 31 cuartas, 45 cajas y otros envases por *Campeador* para Hamburgo, y por último, 5 medias y 2 cuartas por *Edstron* para Gothemburgo.

Las becas abundan más que de ordinario en Cataluña; así es que esta ave extranjera tan codiciada por los gastrónomos, que antes tan solo se encontraba en los ribazos y terrenos húmedos, hoy se la encuentra tambien en las montañas.

### Del Correo Catalan:

«Hace algunos dias daban cuenta los periódicos de la gran facilidad de comunicaciones entre Cataluña y Galicia, gracias á los ferro-carriles explotados ya y á ciertas combinaciones que permiten que en poco tiempo los productos de nuestras fábricas puedan recibirse en aquella parte de España, antes tan distante de nosotros.

Esto nos ha sugerido una idea y es que Galicia exporta, segun creemos, bastante ganado y volatería, y nosotros recibimos de Francia, Italia y Marruecos una cosa y otra.

¿No podrían importarse de Galicia las gallinas que nos llegan de Marsella, Cete, Montauban, Nápoles y Marruecos, como tambien los buyes, carneros, cerdos y toda clase de ganado, y el dinero quedaría todo en España?

Creemos que valdría la pena de un ensayo por los consumidores que sería muy productivo para el país, y no veríamos

salir para no volver el dinero de nuestra patria.»

Para precaverse de la mala fé de algunos especuladores con semillas de mala clase, es útil el siguiente procedimiento para determinar la calidad. Se toma un puñado de las semillas que deban ensayarse, y se colocan, una despues de otra; sobre áscuas, avivando la llama con un fuelle; si la combustion se efectúa con lentitud y la semilla solo desprende humo, es indicio de que el germen estaba averiado, y si todos los granos al arder presentan igual fenómeno, deben desecharse las semillas. Si, por el contrario, las semillas al arder se retuercen y producen un pequeño estallido ó ruido seco; se puede suponer que poseen buenas condiciones para la germinacion. Las semillas grandes, como bellotas ó castañas, producen una detonacion si son de buena clase, ó arder lentamente y sin ruido en caso contrario.

Los olivieros de Andalucía tratan de celebrar un Congreso en Sevilla para convenir en los medios de contrarrestar las mistificaciones de los aceites del extranjero.

La idea es oportuna y no dudamos será aceptada por todos los productores y comerciantes de buena fé.

Anuncian de Narbona (Francia) que los negocios de vinos con España son cada vez más activos.

Los comisionistas han operado con tal actividad en la bodega de Espluga de Francoli que la campaña está tocando á su término por lo muy mermadas que han quedado las existencias, lo mismo las primeras clases que las segundas; la cotizacion muy elevada como en los demás mercados de Cataluña y demás regiones productoras.

La recoleccion de la aceituna está adelantada en la provincia de Córdoba y el nuevo aceite resulta de buena clase, cotizándose en los molinos de la capital de 32 á 33 rs. la arroba, en Bujalance á 33 y en Obejo y Villanueva del Rey á 36.

Los precios como se ve no pueden ya ser más arreglados y seguramente no alcanzan á compensar los gastos de cultivo y demás desembolses que por fuerza tiene que hacer el pobre propietario.

El dia primero de Enero próximo se abrirá al público el ferro-carril de Tudela á Tarazona.

El temporal sigue muy propicio para la nacencia y desarrollo de los sembrados, que en todas partes están hermosos como pocas veces se han visto por esta época.

El periódico semi-oficial de Alemania *Norddenstche Allgemeine Zeitung*, hace constar el triste estado á que está reducida la agricultura, no obstante la buena cosecha del presente año.

Se anuncia de varios puntos del imperio que la mayor parte de los agricultores que han tomado dinero de compañías extranjeras para poder llevar á cabo sus empresas, no satisfarán sus compromisos.

Las ventas por disposicion de las autoridades judiciales son numerosísimas.

Segun nos dicen de la Rioja y otras comarcas vitícolas invadidas por el mildew, la poda temprana contiene ó atenúa los desastrosos efectos de la falta de madurez del sarmiento. Interesa, pues, practicar cuanto antes aquella operacion.

El mercado de aves celebrado el sábado último en Tolosa (Guipúzcoa) se vió muy concurrido, presentándose soberbias parejas de capones, algunas de las cuales consiguieron el fabuloso precio de cinco duros.

Con destino á Rouen y con carga de cerca de medio millon de kilogramos de vino, salió el 21 del corriente del puerto de Pasajes el vapor francés *Patrie*.

Escriben de Santander que por más que los fabricantes de harinas pretenden de 15,50 á 16 reales por cada arroba de este polvo, sería bien facil adquirir dicha mercancia en mejores condiciones.

Las ventas de vinos nuevos están muy encalmadas en Navarra y lo propio pasa en las Riojas.

## MÁQUINAS AGRÍCOLAS

A persona entendida y conocedora del asunto, debe *La Derecha* los datos que á continuacion reproducimos, sobre las poderosas máquinas agrícolas del propietario de la colonia de San Juan, en Huesca, Sr. Oliver.

Todo el material de cultivo ha sido construido en Leeds (Inglaterra), por M. J. Fowler. Las locomóviles constan de 16 caballos nominales de fuerza, cada una, que pueden desarrollar hasta 30 caballos efectivos. La mayor parte de los órganos del artefacto son de acero, así como el cable que arrastra los arados.

De estos, el llamado «Oliver» puede dar un surco de 0m 90 y trabajando ordinariamente de 0m 75 á 0m 80.

El arado de cereales que lleva cuatro rejas y que sus propietarios llaman «El Aragon» produce cuatro surcos de unos 35 centímetros de profundidad, pudiéndose cultivar con el «Oliver» 1 hectárea y 1/4 diariamente y con el de cereales de 4 á 5 diarias.

El distinguido agricultor Sr. Oliver posee además todas las máquinas que pueda emplearse en la preparacion de los terrenos, como son: arado de subsuelo, arrobadoras, rodillo, y enarficador; material que el Sr. Oliver no trajo á Zaragoza, por no dificultar la venida de las locomotoras y retardar el viaje.

Los gastos diarios para poner en movimiento dicho material son de 80 á 120 pesetas segun la clase de cultivo que se verifica y las condiciones del terreno que se prepara.

A instancias del jóven é ilustrado ingeniero Sr. Rodriguez Lacomme, cedió el Sr. Oliver para consentir en el traslado á esta capital desde la colonia agrícola de San Juan del tren de cultivos citado y á instancias tambien del Sr. Lacomme, el Sr. Oliver dejará sus máquinas á quien las desee en esta provincia para cultivar viñas; todo con el objeto de que puedan apreciarse prácticamente las grandes ventajas de tan perfeccionado y excelente sistema.

En España hay nada más cinco arados de esta clase destinados al viñedo y algunos pocos más á la caña de azúcar en Andalucía. Probablemente la Escuela de Agricultura de Madrid adquirirá pronto uno de ellos, con destino al campo de experiencias de la Moncloa y será igual al que adquirió D. Pablo Jaurrieta, agricultor establecido en Peralta de Navarra.

Al hacer públicos estos apuntes que un querido amigo nuestro nos facilita, nos proponemos popularizar conocimientos y dar extension á las noticias, ya sabidas, respecto de las máquinas que durante un corto espacio de tiempo llamaron en la Exposicion Aragonesa dias pasados la atencion de las personas peritas y profanas en el estudio de los asuntos de agricultura.

Quisiéramos para nuestro país un florecimiento material que se desarrollase al compás del intelectual que hoy se observa, y nada más á propósito para conseguir el deseado bienestar y la prosperidad de la región aragonesa, que la explotación de tanta riqueza abandonada y de tanto tesoro escondido.

Seria conveniente que no quedara olvidada la impresion aquí producida por los trabajos de las máquinas del Sr. Oliver, y si fuera posible debiera traducirse en un renacimiento á favor de los intereses agrícolas, ya iniciado en el Congreso que hace poco tiempo tuvo lugar en esta población.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

OLITE (Navarra) 24 de Diciembre. Muy señor mío: Pocas son las noticias que puedo darle relativas al comercio de productos agrícolas en esta localidad, pues apenas se hacen compra-ventas.

Gracias á que el cultivo de gramíneas se hace aquí en poca escala, pues nadie busca granos, y las exigüas existencias que tenemos, se van gastando para el consumo de la población, cuyos precios son los siguientes: trigo, á 20 rs. robo; cebada, á 12; avena, á 10.

La cosecha de patatas, único tubérculo que aquí se recolecta, ha sido en este año buena, pero los precios algo flojos, consecuencia de la abundancia general.

La de oliva, contra la común costumbre porque esta no es la zona del olivo genuina, también buena; pero aún así, apenas se obtendrá lo necesario para el consumo del vecindario, y es que además del poco número que poseemos de tan precioso árbol, símbolo de la paz, nuestros propietarios se han declarado con él en lucha encarnizada y le hacen guerra sin cuartel. Pero si el licor de Bacó, hacia el cual se dirigen todos sus afanes, llegará á depreciarse por la abundancia; ó que la vid por enfermar de las mil maneras á que está expuesta, no lo produjera en la proporción suficiente á la satisfacción de las necesidades de la vida, cosa segura es si tornara en triste é hipocrática la alegre y rica paz de esta comarca imprevisora.

La cosecha de vino no llegará á la mitad de una regular y su calidad muy inferior á la de años anteriores, todo esto debido á la enfermedad de nuestras viñas, que unos á ojo llaman mildiu, y otros *ad libitum* royada.

De los rumores, qué rumores, hechos que se denuncian de los vinateros franceses en España, como lo atestigüa la discusión que se sostiene en los periódicos de esta provincia, y que á nuestro juicio humilde, nadie nos obliga á decir, pero debemos hablar claro, implica hechos fraudulentos y vargonzosos que nuestras autoridades debían penar, supongo tendrá Vd. noticia, y siendo así, mucho me alegraría respecto del asunto oír su autorizada voz en el periódico que tan dignamente dirige. De esta suerte, iríamos saliendo de nuestro letargo y abriendo los ojos á la luz del agiotaje que con nuestros vinos se practica en nuestras barbas, y procuraríamos poner remedio á un mal que tanto y tanto puede perjudicar á la producción vinícola española.—S. M.

ALBACETE 24 de Diciembre. Durante el pasado Noviembre y hasta mediados del presente, ha sido la exportación por esta estación en tan gran escala, que infinidad de pipas cubrían el muelle, hasta el extremo de impedir el tránsito; este vino es procedente de los pueblos de la ribera del Fúcar, que han tenido una cosecha mediana. En ésta la cosecha ha sido muy escasa. La exportación ha quedado paralizada, efecto, sin duda, de la proximidad de los días festivos.

La extracción de granos no es tan activa como la de costumbre; porque hay importantes arribos en las plazas de Alicante, Valencia y Barcelona de trigos extranjeros.

La siembra está todo lo lozana que fuera de desear, pues el tiempo ha sido hasta ahora inmejorable.

La cosecha de azafran ha sido tan corta que no ha llegado á la quinta parte que otros años.

La única cosecha que ha sido abundante es la de patatas.

Desde la recolección de los cereales se están remitiendo wágones de paja con destino á Valencia, sin interrupción; así es que este género que antes se encontraba despreciado hasta por sus dueños, ahora tiene el precio de 2 rs. arroba.

Los precios de este mercado son: candeal del 83, á 50 y 52 rs. fanega; idem del 84, á 44; id. de este año, de 48 á 49; gejas coloradas, á 44; trigo duro, á 50; centeno, á 30 y 32; cebada, á 26; avena, á 18 y 20; azafran, á 190 rs. libra castellana; patatas, á 4 rs. arroba; vinos, á 20 y 24 la arroba, según clase; paja á 2 rs. arroba.—M. G.

BARBASTRO (Huesca) 24 de Diciembre.

La última cosecha de vino ha sido casi nula en este país y el mercado está sin movimiento por las grandes pretensiones de los propietarios. Como corrientes puedo darle estos últimos precios: vino Somoportano de primera clase, de 63 á 65 pesetas el nietro de 160 litros; idem de segunda, á 55.

La cosecha de aceite resulta bastante regular, por cuya causa y por la corta extracción que se hace, el indicado líquido se ofrece á bajos precios, pagándose en los molinos sobre 35 rs. la arroba de 12 1/2 kilogramos y en campante, ó sea en depósito, á 40 id., id.

Los precios de los trigos no han tenido alteración de importancia, pero dejan mucho que desear por la clase y su poco peso.

Las cebadas se cotizan de 18 á 20 pesetas el cahiz de 8 fanegas aragonesas refaccionadas.

Las harinas de primera se detallan á 33 pesetas saca, las de segunda á 30 y las de tercera á 26.—El correspondiente.

AREVALO (Ávila) 23 de Diciembre.

Tenemos temporal de lluvias, por cuyo motivo el mercado de ayer estuvo poco concurrido, habiendo regido los siguientes precios: trigo, de 40 á 41 rs. la fanega; cebada, á 30; centeno, á 28; algarrobas, á 29.

Los sembrados continúan muy buenos en toda esta comarca.—El correspondiente.

BORJA (Zaragoza) 22 de Diciembre.

Como ya se lo participó su correspondiente en ésta, el mildew atacó el verano último nuestros viñedos, por cuyo motivo estos dieron poquísima cosecha y de una calidad detestable; así es que los propietarios no muestran las pretensiones que en otras bodegas. De 38 á 45 pesetas al quez se está vendiendo con regular animación y á esos tipos creo se cedería casi toda la existencia.

Estamos en plena recolección de la aceituna, cuyo fruto abunda este año. Los sembrados buenos.—Un suscriptor.

RIOSECO (Valladolid) 24 de Diciembre.

El trigo se ha cotizado al detall en el mercado de hoy de 39 á 39,50 rs. las 94 libras.

Por partidas se ofrece á 40 pero solo pagan á 39,50.

El mercado ha cerrado con firmeza.

Los sembrados están buenos y el tiempo no tan frío como antes y húmedo.—A.

QUEL (Rioja) 23 de Diciembre.

La cosecha de vino fué fatalísima en este término como en los demás de ambas Riojas; calculamos en unas 15.000 las cántaras recolectadas.

La recolección de aceituna es buena, tanto por la cantidad como por la clase, que deja á todos satisfechos.

La sementera magnífica.

Veá Vd. los precios que rigen para los principales artículos: vino viejo, á 24 reales cántara; id. nuevo, á 20; aceite, á 14 pesetas cántara; trigo, á 48 rs. la fanega; cebada, á 25.—El suscriptor T. S. de T.

ALMENDRALEJO (Badajoz) 23 de Diciembre.

Este mercado de vinos sigue muy animado; los compradores no abandonan estas bodegas, antes por el contrario, todos los días se presentan nuevos comerciantes; así es, que ya va vendida más de la mitad de la buena cosecha con que hemos sido favorecidos este año y los precios siempre con tendencia al alza.

A continuación anoto los que rigen para aquellos codiciados caldos, así como para otros artículos: vino tinto del año,

de 17 á 18 rs. la arroba de 16,64 litros; id. blanco id., de 14 á 15; aguardiente anisado de orujo de 30°, á 50 id.; aguardiente de vino, á 60; doble anís, á 80; aceite, á 40 rs. arroba castellana.

Trigo fino rubio, á 43 rs. la fanega; fuerte del país, á 40; cebada, á 30; avena, á 16; habas, á 35; garbanzos gordos, de 100 á 110; chicharros, á 50.

Lana, de 58 á 70 rs. la arroba castellana, según la clase.—P. del C.

ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad-Real) 23 de Diciembre.

El vino tinto se lo van llevando muy de prisa á los precios de 21 á 23 rs. arroba; todos los días se miden algunos wágones para Madrid y para Bilbao; de blanco hasta ahora se han hecho pocas operaciones. Esta clase es poco solicitada y hay más cantidad que de tinto; su precio, de 16 á 18 rs. arroba.

En cereales no se hacen más operaciones que las del consumo local, á los precios siguientes: candeal añejo, á 52 rs.; nuevo, á 46; geja, á 44; centeno, á 34; cebada, de 28 á 30.

En Herencia y Criptana rigen los mismos precios que en esta plaza con muy poca diferencia, sin hacerse en cereales más operaciones que las del consumo local, y ser los vinos tintos muy solicitados á los altos precios de 20 y 21 rs. y los blancos sobre 16.

El tiempo no puede mejorarse para los sembrados, teniendo en cuenta que estamos casi en Navidad; así es, que hoy prometen dar una buena cosecha.

Es cuanto pueden decirles sus afectísimos seguros servidores q. b. s. m.—S. de T.

ARTAJONA (Navarra) 23 de Diciembre.

El mercado de vinos está paralizado; solo se contrata alguna que otra cuba de vino viejo y siempre á precios altos y con tendencia á subir más; se ha vendido á 24 rs. el cántara de 11,77 litros y la pequeña existencia que resta de dicha clase no la ceden hoy ni á 26 rs.

De vinos nuevos se ha negociado hasta ahora en bien corta cantidad á 16 rs., tipo general; estos caldos dejan por desgracia bastante que desear.

La sementera está hermosa y el tiempo sigue inmejorable; así es que se prosiguen sin interrupción los trabajos del campo propios de invierno.—M. M.

LERMA (Búrgos) 24 de Diciembre.

Según se lo prometí voy á darle cuenta del aforo de la última cosecha de vino; de este curioso y útil trabajo resulta que se han elaborado en las bodegas de este pueblo unas 50.000 cántaras.

La calidad parece, según opinion general, no iguala á la de la vendimia de 1884, lo cual no deja de ser sensible.

La venta de vino viejo puede darse por terminada, pues seguramente no llegan á 6 cubas las que á esta fecha hay disponibles; todas las demás se han despachado para fuera á los precios de 17 á 18 reales cántara.

De Sotillo de la Ribera me dicen que los comisionistas franceses han comprado últimamente casi todo el vino viejo que habís en aquel pueblo al alto precio de 24 rs. la cántara.

El vino nuevo se está vendiendo en los vecinos pueblos de Villalmanzo y Santa Inés á 14 rs. la cántara y aquí se vende para el consumo local á 2 rs. litro.

Los campos están magníficos.

Los granos se cotizan como sigue: trigo añejo, de 41 á 42 rs. fanega; id. nuevo, á 31 y 32; cebada, de 24 á 24,50; avena, á 14 y 14,50; yeros, á 31.—E. R. C.

SOTILLO DE LA RIBERA (Búrgos) 22 de Diciembre.

La cosecha de vino en los pueblos de la ribera de Aranda y Roa ha sido por regla general muy corta y en algunos casi nula. Este mal resultado en la más valiosa de las producciones de esta comarca ha sido debido á los pedriscos y á las perniciosas lluvias que cayeron cuando la vid estaba floreciendo.

Gumiel del Mercado ha recolectado unas 80.000 cántaras de vino y lo vende á 18 rs.

En La Orza se han elaborado otras 48.000 próximamente y rigen los precios de 18 á 18,50 rs.

En este pueblo se han cosechado 55.000 y ni aquí ni en Gumiel del Mercado, que yo sepa, se ha vendido nada nuevo.

En cambio podemos dar por terminada la venta del viejo en Sotillo, pues un

comerciante ha ajustado al precio de 24 reales la cántara toda la existencia que nos quedaba, excepto 3 ó cuatro cubas de las que no quisieron desprenderse sus dueños á aquel alto límite.

También me consta que el mismo negociante visitó la bodega del pueblo del Gumiel é hizo ajustes, pero ignoro el precio.—D. G. H.

UTENSILIOS DE BODEGAS

Bombas, máquinas, útiles de tonelero, etc.

H. KEHRIG

Calle N. Dame, 45, Burdeos (Francia.)

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA HORTICULTURA

Y SIMIENTES

DE

L. Racaud é hijo, Horticultores

Zaragoza

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

Vid Americana «Riparia Silvestris» la más resistente á 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 á quien lo pida.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO

de

ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

PROPIETARIO

FRANCISCO VIDAL Y CODINA

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

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

EUCALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas.

Colección completa de ROSALES de primer orden, ingertos t-ilo alto; bajo, y francos.

VIDES para la elaboración de vino en grandes cantidades.

VIDES AMERICANAS, resistentes á la filoxera, procedentes de semilla de los Estados Unidos, de garantizada legitimidad.—Se ven den también estaquillas de las mismas variedades.

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

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

CORRESPONDENCIA DE LA ADMINISTRACION

Don B. M. (Santoña). Recibidas 6 pesetas. Sres. S. de T. (Alcazar de San Juan). Recibidas 46 pesetas.

Don J. L. (San Sebastian). Recibidas 18. Sres. A. G. y Comp. (Villafranca del Panadés). Recibidas 18.

Don D. P. (Sabadell). Recibidas 15; paga suscripción fin de Julio 1886.

» E. A. (Torre de Estéban). Recibidas 12.

» A. S. V. (P. zuelo de Calatrava). Recibidas 6.

» M. Z. (Aznitua). Recibidas 6; conforme.

» A. B. C. (Trigueros). Recibidas 12.

» T. S. de T. (Que). Recibidas 5,90.

» E. S. (Oñite). Recibidas 26.

» M. C. (Quintanar de la Orden). Recibidas 25,25.

» P. M. (Albacete). Recibidas 17,45.

Sres. R. de V. y Comp. (Paris). Recibidas 159.

Don M. M. (Arájona). Recibidas 24.

» R. N. (Barbastro). Recibidas 23,45.

# Julius G. Neville y Compañía, ORILL CHAMBRES Liverpool (Inglaterra)

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

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

Premios en todas las Exposiciones

## BOMBAS DE TRASIEGO

PROVEEDORES NOMBRADOS POR DECRETO DE LA REAL  
CASA Y PATRIMONIO

## BOMBAS DE RIEGO

para huertas y plantaciones.

Arados de vapor y de mano.

Locomóviles.

Trilladoras. Con machacador de paja.

Máquinas y Calderas

de vapor de todas clases.

Filtros

de nueva construcción.



Prospectos-gratis

## PARA VINO

Y ACEITE

MAQUINARIA DE TODA CLASE

Instalaciones

completas de fábricas.

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

Las piezas pequeñas se envían del depósito en Barcelona.

Único representante de los Srs. Davey Paeman y Compañía, Colchester, Constructores especialistas de máquinas de vapor y calderas.—Premiado con medalla de oro en las Exposiciones Internacionales de Londres, Calcuta y otras

## AGUSTIN BAY

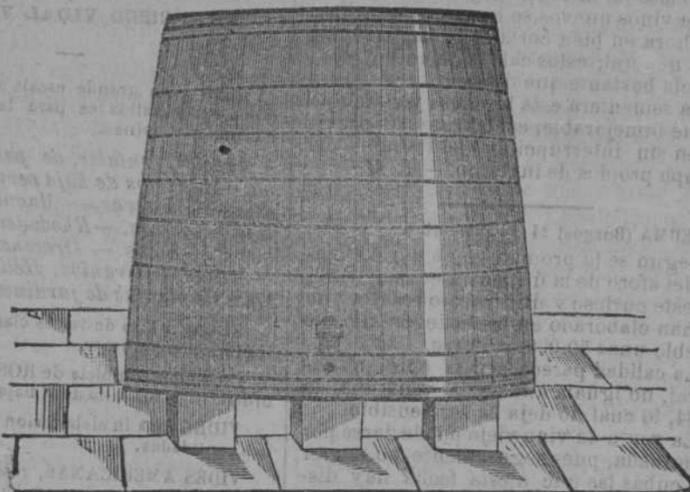
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

Esta clase de envases son muy necesarios para los exportadores de vino, fabricantes de aguardiente, y en particular para los labradores, que los utilizan en cubos de fermentación ó de depósito, con la ventaja de que en poco local, y poco coste, almacenan y conservan grandes masas de líquidos. Estas vasijas por su solidez y baratura, son el enemigo mortal de las tarajas, 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 de Júcar.—Bonares.—Benasau.—Benejama.—Beniganín.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Gaudete.—Cuatretou.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Cazada.—Cocentaine.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getfe.—Gijona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madr. d.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Muro.—Múrcia.—Motilleja.—Novelda.—Onil.—Pinoso.—Pozuelo de Caltrava.—Pueb. del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sex.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Tarazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Valdepeñas.—Valdeganga.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villagordo.—Vigo.—Villafranca.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.

## FERRRANDO Y PÍ

CONSIGNACION—COMISION—TRÁNSITO—CETTE (Francia.)

Dicha casa ofrece sus servicios en las condiciones admitidas en esta plaza, á los exportadores españoles que quieren realizar sus vinos en este importante mercado, facilitándoles piperio para sus remesas, y dando por correspondencia cuantos informes se pidan.

## CALENARIO AMERICANO PARA 1886.

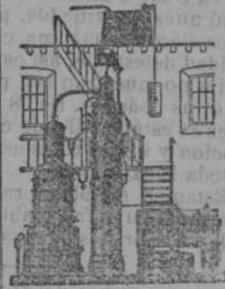
ó sea Calendario español hecho en forma del americano. Con una indicación de los trabajos que deben practicar cada mes los jardineros y hortelanos: Preceptos higiénicos, el Calendario del Cazador, del Gastrónomo, y el Vinícola; Charadas, Adivinanzas, Cantares, Seguidillas, Proverbios, Refranes, Historietas, Anécdotas, etc., etc., y al respaldo de cada día van las indicaciones de todos los santos y fiestas de toda España.—Mejora de estos para 1886: Además de que en cada mes van indicados los preceptos higiénicos, el Calendario del Cazador, del Gastrónomo, y el Vinícola, lleva este año de 1886 Biografías, Iconografía, Mitología y Recetas útiles.—Tamaño ordinario 68 milim. por 108 el bloc, y Gigantesco 200 milim. por 150 el bloc.—Magníficos cromos litografiados.—Precios: desde 50 cent. de pereta hasta 4,50 pesetas.

Se hallará de venta en la Librería editorial de D. Carlos Bailly-Baillière plaza de Santa Ana, núm. 10, Madrid.

## CASA EGROT

23, Rue Mathis, 23, PARIS

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



ALAMBIGUES CALDERAS  
APARATOS

de destilación y rectificación  
Y TODA CLASE DE CALDERERÍA  
de cobre y hierro

## MAQUINAS AGRÍCOLAS

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

BOLDADORA. La de mayor aceptación en el país.  
CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS A

Elizalde y C.ª — Burgos.

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

AÑO VIII DE PUBLICACION

El periódico agrícola de mayor circulación en España. Cuatrocientos corresponsales en los centros agrícolas más importantes de España, y en los principales mercados del extranjero. Minuciosas revistas semanales de los mercados de vinos y cereales. Cotizaciones de los aceites y demás productos agrícolas. Situación agrícola de cada pueblo. Anuncios á precios económicos. Precios de la suscripción: Semestre en España, 6 pesetas y 10 en el extranjero.