

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
las de correo de España.

Pago adelantado

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

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

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º
Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

AÑO VIII.

Sábado 16 de Mayo de 1885.

NUM. 769

EL MILDIU Y LOS MEJORES MEDIOS PARA COMBATIR EL PERONÓSPORA DE LA VID.

Próxima la época de la aparición probable del peronóspora de la vid, vamos á dedicar un artículo para explicar á nuestros viñadores, del modo más sencillo que nos sea posible, lo que se sabe acerca de esa terrible enfermedad de la viña y los mejores medios que hoy se pueden recomendar para combatirla.

Lo que es el Mildiu.

Los viticultores catalanes al ver el aspecto de las cepas atacadas creían era debido al aire de mar unos, á un golpe de sol otros (*llampats*), del mismo modo que los alemanes y los ingleses distinguían la enfermedad con el nombre *Melth-Thau, sun scald*, etc., pero el mildiu es la enfermedad producida por una planta parásita, una criptógama, un hongo microscópico (1) que se desarrolla en el interior de las hojas, en condiciones favorables de calor y humedad manifestándose luego en el envés ó cara inferior de dichos órganos.

El germen de la enfermedad invade primero el tejido celular de la hoja, y algun tiempo despues salen ya á través de sus estomas ó poros grupos de filamentos esporíferos, una microscópica vegetación en forma de manchas mas ó menos grandes que llegan á ocupar la cara inferior de la hoja. Al extremo de estas ramitas, que no pueden distinguirse á simple vista se encuentran los esporos de verano, *conidios*, que se van desprendiendo á medida que están suficientemente maduros. Estos esporos, arrastrados por el viento, las aguas, etc., propagan y perpetúan indefinidamente el *Mildiu* fijándose sobre otras hojas y sobre otras cepas.

Como se desarrolla.

Para comprender bien como se desarrolla esta enfermedad, imagínese el lector que un esporo de estos que han producido los filamentos antes citados, es una pequeñísima semilla que, gracias á la humedad de la hoja se fija en ella, se desarrolla y penetra hasta acomodarse en el mismo tejido de aquel órgano; con auxilio del calor húmedo dicha semilla germinará, sus raíces irán invadiendo el tejido de la hoja, ó lo que es lo mismo, su crecimiento determinará una alteración en ella, y que al propio tiempo saldrán las ramitas de la planta á través de los poros, constituyendo la microscópica vegetación antes citada. Cuando la pequeña plantita haya adquirido el desarrollo suficiente nacerá el fruto, madurará, y una vez en ese estado caerá al suelo ó será arrastrado por los vientos, asegurando de este modo la propagación de esa terrible enfermedad de la vid durante el verano y otoño.

En el tejido de las hojas en donde hemos visto desarrollar el germen, se forman al cabo de cierto tiempo lo que se

llama los esporos durmientes, esporos, esto es, los huevos, las semillas, el germen que ha de propagar el parásito en el verano próximo. Estos esporos son más gruesos y resistentes que los esporos ó semillas de verano, viven durante el invierno en el interior de las hojas secas y aguardan el calor y humedad de la primavera y de verano inmediatos para desarrollarse si les son favorables las condiciones climatológicas.

Tal es el mecanismo de la enfermedad conocida con el nombre de *Mildiu*.

Aspecto que presentan las plantas atacadas.

El peronóspora aun cuando ataca preferentemente las hojas de la vid, invade también algunas veces su peciolo, el pedúnculo de los racimos y las uvas verdes, pero el aspecto exterior de las hojas atacadas varia notablemente segun sea su edad, el tiempo que ha permanecido el hongo en la hoja y su situación, el grado de humedad atmosférica, la variedad de cepa, etc., has a el extremo de presentar diferentes formas que se pueden confundir algunas veces con otras enfermedades criptogámicas.

Si las hojas son verdes, tiernas y están en periodo de crecimiento se observan en la cara inferior unas manchitas de color blanco puro, algo nacarado, de aspecto cristalino miradas con un lente; en las hojas adultas las manchas son poligonales, algo oscuras, visibles en ambas caras, adquiriendo mayor ó menor desarrollo y color mas oscuro segun sea el periodo de invasión.

En general, se reconocerá la presencia del Peronóspora cuando en el envés de las hojas se descubran las eflorescencias blancas parecidas á concreciones salinas y en la cara superior manchas lisas, pequeños puntos de color, variable desde el amarillo hasta el color de hoja seca algo negruzco. En las hojas peronosporadas, procedentes de diferentes puntos de Cataluña, que se observaron en el laboratorio Agrícola del instituto se distinguieron las manchas blanquecinas formando núcleos compactos de eflorescencias, rodeados de otros secundarios que ocupan una gran superficie en la cara inferior de la hoja.

Daños que ocasiona el Peronóspora.

Las hojas atacadas por la enfermedad se desorganizan, amarillean más ó menos pronto, se secan y caen impidiendo ó retardando la maduración de los frutos.

Los sarmientos no llegan á alcanzar su completo desarrollo y muchos mueren. En la última poda se ha podido comprobar el daño causado por la enfermedad á los sarmientos, y del que se han resentido hasta las mismas cepas. Por el aspecto que presentaban algunos viñedos fuertemente atacados, es fácil prever que á las dos ó tres invasiones de Peronóspora perecerán muchas cepas; ya en el año actual hemos visto algunas muertas por la acción de aquel parásito.

En las variedades más resistentes al Peronóspora y aún en aquellas en que

aparece muy tarde, poco antes de la vendimia, el daño ocasionado por el mildiu se manifiesta en la calidad del vino que resulta inferior. Así se ha observado en cepas que producen vinos blancos.

Diferencias entre el mildiu, el oidio y el antracnosis.

Ya hemos dicho que se confunde fácilmente el mildiu, por los varios aspectos que presenta en su desarrollo, con otras enfermedades criptogámicas y con algunas que no lo son, si bien fijándose un poco en sus caracteres distintivos desaparece al momento toda duda. Hé aquí algunos caracteres que diferencian estas tres enfermedades:

PERONÓSPORA Ó MILDIU.

Enfermedad producida por un hongo microscópico.

Aparece preferentemente en la cara inferior de las hojas formando núcleos de concreciones salinas, blancas, etc.

Es interna y penetra en su tejido que desorganiza.

Se forman manchas lisas, amarillentas y mas ó menos negruzcas en la cara superior, correspondientes á las del envés. Se secan las hojas, caen.

Los sarmientos se agostan. Se resiente la cepa que puede morir á las dos ó tres invasiones.

No ataca directamente los frutos, impide su maduración por la acción que ejerce en las hojas; disminuye la proporción de azúcar.

El micelio ó parte vegetativa está oculto en el interior de la hoja, de ahí la dificultad de combatir el mal directamente.

OIDIO.

Enfermedad producida por un hongo microscópico.

Aparece en la cara superior ó en la inferior de las hojas formando un polvo blanquecino, de aspecto harinoso difundido por las partes verdes del vegetal; no forma núcleos.

Es externa, solo penetra en la epidermis de la hoja.

Se forman manchas grises en las partes atacadas.

Se alteran las hojas, caen. Sufren los sarmientos y hasta la cepa si no se combate el mal.

Ataca directamente los frutos, los endurece, impide su maduración, disminuye la dosis de azúcar.

El micelio es superficial y se le puede atacar directamente.

ANTRACNOSIS Ó CARBON

Enfermedad producida por un hongo microscópico.

Aparece en las partes verdes, sarmientos, hojas, uvas verdes, formando manchas ó pustulas, de color negro y rodeadas á veces por una aureola. Otras, son oscuras acompañadas de una franja negra. Aparecen formando pequeños puntos que se desarrollan luego.

Se alteran las hojas, se abarquillan y caen.

Se agostan los sarmientos; daña á la cepa que puede perecer al primer año de invasión.

Ataca el fruto, detiene su crecimiento, se pudre.

Se presenta bajo tres formas algo distintas; en la provincia de Barcelona hemos observado la punta ra de Dunal; las manchas negruzcas aparecen formando cráteres con un pequeñísimo punto central blanquecino.

Se forman verdaderas colonias de esos cráteres que cubren la superficie del tronco de las cepas.

Diferencia entre el mildiu y el erineum.

Con motivo de la invasión peronosporica del año anterior se confundió en varias comarcas la presencia del erineum con la del mildiu, enfermedad muy distinta bajo todos conceptos. El erineum es un pequeño arácnico, el *Phytocoptes vilis*, mientras que el peronóspora es una planta criptogámica. Veanse los principales caracteres para distinguirlo:

MILDIU

Enfermedad producida por un vegetal microscópico.

Manchas blancas en el envés de las hojas formando concreciones salinas.

Eflorescencias blancas de aspecto lechoso.

Las manchas en la cara superior son lisas, no se forman abolladuras ó hinchamientos.

Filamentos fructíferos finos.

Manchas en la cara superior, amarillentas, etc.

Causa mucho daño el la vid.

ERINEUM.

Enfermedad producida por un animal, por un arácnico.

Manchas blancas, afieltradas en el envés de las hojas.

Las agallas de la cara inferior están cubiertas por pelos blancos brillantes; adquiriendo despues de algun tiempo un tinte rosáceo, cada vez más oscuro.

En la cara superior de las hojas se forman bollos que corresponden a la herida producida por el erineum.

Pelos gruesos.

Las abolladuras de la cara superior conservan el color verde de la hoja.

Causa insignificante daño.

Se necesita un lente de mucho aumento para descubrir este pequeño enemigo del viticultor.

ACEITE DE PINO

En las Landas de Burdeos se obtiene un importante producto del pino marítimo sometiendo su madera á la destilación en vasos cerrados, á fin de extraer productos resinosos de varias clases y un aceite especial, llamado de pino. En Sainte Eulalie-en-Born hay establecida una fabrica que consume para sus tareas más de 20.000 kilogramos diarios de madera de pino.

La madera encerrada en vasos y aparatos especiales, sometida á la acción del calor, produce primero un líquido esencial llamado aceite de pino, luego un líquido más denso, llamado *pino leum*, despues alquitran, y finalmente carbon vegetal que queda en los aparatos despues de terminada la destilación de la madera. Durante la operación se desprenden gases que se aprovechan para el alumbrado del establecimiento, y tambien para calentar los hornos.

El primer liquido obtenido se destila y purifica, y sirve para combustibles, preferente al aceite de petróleo, por ser mayor su intensidad luminosa; además, tiene las ventajas de no ser su uso peligroso, como sucede con el petróleo, y es más económico. Este aceite tiene una composición como la esencia de trementina C²⁰ H¹⁶ careciendo, sin embargo, de ácido pínico y sylvico; no se oxida al aire ni precipita resinas, siendo su densi-

(1) Los científicos han dado á este hongo el nombre de *Peronóspora vitícola* (Berk. y Curt.)

dad de 82°. Comparada una lámpara de aceite de pino con otra de petróleo, la primera tenía una intensidad vez y media de la segunda, y sin embargo consumió menos aceite.

Este producto ha obtenido medalla de oro en la exposición celebrada en Marsella, y diplomas de honor en la de Perigueux, Bordeaux, Blois y Niza. Los tocones, raices, despojos de la madera y toda clase de productos del pino sirven para esta industria forestal.

MERCADOS DE CEREALES

Decíamos en nuestra última revista que nos había extrañado que los precios se hubiesen elevado tanto, precisamente en los momentos en que menos motivo había para ello, y de aquí que el tiempo ha venido a darnos la razón, pues en esta semana y en algunos mercados se ha cotizado en baja el trigo. Esta es la razón por la que siempre hemos aconsejado y aconsejamos mucha prudencia y estudio de las necesidades del consumo y de las existencias, pues es la única manera de proceder con acierto y no exponerse a estas oscilaciones rápidas en que siempre salen muchos perjudicados.

Los mercados donde la baja ha sido más ostensible son los de Castilla la Vieja, habiendo llegado en algunos hasta 2 y 3 rs. por fanega, aun cuando creemos que una vez llegado al tipo de 39 a 40 no descienda ya, y si más bien suba, pero lentamente, como siempre ha debido suceder.

De las demás comarcas de España no hay variación de importancia, siguen con sus precios sostenidos contribuyendo a esta calma el estado del tiempo que no es satisfactorio, pues si bien es cierto que el calor nos ha favorecido unos muy pocos días, ya los vientos se han sucedido, con la particularidad de ser muy fríos y haber nevado en algun punto de España.

Si continúan estos elementos, nada ganará el campo y será mayor la merma de la cosecha, ya iniciada en los meses de invierno; principalmente las cebadas nada bueno se puede esperar de ellas, así que el precio alto que hoy tienen se ha de sostener bien.

Casi lo mismo que de España puede decirse del extranjero, la tendencia general es a la baja. Francia sus últimos precios son: trigo a 23,75 francos los 100 kilos, y harinas a 47 francos los 159 kilos; en Inglaterra hay muchas existencias, por lo cual la cotización es más nominal que real, ofreciendo por los de Austria a 15,95 francos el hectólitro, y 14,45 por los de Calcuta; en Bélgica, en el puerto de Amberes, hay baja y los precios varían de 17 a 22,25 francos hectólitro, siendo los más baratos los del Danubio y Rumania, que están de 17 a 19,50 y el más caro, el rojo de América. Se han recibido en la semana última hectólitros 265 462; en Alemania, Austria-Hungría y Rusia, sin variación; en la India, como todavía no se han puesto a la venta los trigos de este año, no se puede decir más que, según las noticias hay mucha abundancia, de los añejos no hay existencias.

En los Estados Unidos último precio a 20,85 rs. los 75 litros.

Hé aquí los precios de los mercados de la península:

ANDALUCÍA

CÁDIZ.—*Jerez*: trigo, de 47 a 50 rs. fanega (54 54 litros); cebada, de 23 a 24; maíz, de 40 a 44; habas, de 35 a 36; garbanzos, de 60 a 130; arvejones, de 35 a 36.

CÓRDOBA: trigo, de 40 a 44 rs. fanega (55,20 litros); cebada, de 21 a 22; maíz, de 38 a 40; habas mazaganas, de 31 a 33; chicas ó morunas, de 33 a 34; yeros, a 32; garbanzos, de 60 a 140; harina de Castilla de primera, de 18 a 20 rs. la arroba; del país de primera, a 18; de segunda, a 17.

GRANADA: trigo, de 42 a 46 rs. fanega (54,70 litros); cebada, de 23 a 25; maíz, de 40 a 42; habas, de 40 a 42.

HOELVA: trigo, de 42 a 44 rs. fanega (55,06 litros); cebada, de 20 a 24; maíz, a 42; habas, de 40 a 42.

JAEEN: trigo, de 45 a 48 rs. fanega (54,71 litros); cebada, de 22 a 26; habas, de 35 a 38.

MÁLAGA: trigo, de 46 a 50 rs. fanega según clases (53,94 litros); cebada, a 26; maíz, de 40 a 42; habas tarragonas, de 34 a 36; mazaganas, de 33 a 35; menudas, de 38 a 40; yeros, de 28 a 30; alu-

bias largas, de 17 a 18; cortas, de 15 a 16; garbanzos, de 100 a 140 los de primera; de 80 a 90 los de segunda, y 60 a 70 de tercera; harinas de primera, de 18 a 19 reales arroba; de segunda, de 16 a 17.

SEVILLA: trigos fuertes, del país y extremeños, de 45 a 47 rs. fanega (54,70 litros); mezcillas, de 44 a 46; blanquillo candéal, de 45 a 46; piche, de 43 a 45; blanco, de 41 a 45; cebada, de 20 a 21; avena negra, a 19; rubia, de 18 a 19; habas, de 32 a 36; garbanzos gordos, superiores de 90, a 120; otros, de 80 a 90; menudos, de 60 a 80; harina de Castilla, de primera, a 16 rs. arroba; de segunda, a 15.

ARAGON

HUESCA: trigo, de 18,55 a 18,30 pesetas hectólitro; cebada, de 10,60 a 11,65; avena, de 7,60 a 8,90; alubias, de 38,50 a 43; harinas de primera, a 32 pesetas los 100 kilos; de segunda, a 29; de tercera, a 27.

ZARAGOZA: trigo catalán, a 18,88 pesetas hectólitro; hembrilla, de 17,76 a 18,37; huerta, de 16,60 a 17,24; morcacho, a 13,40; centeno, de 11,14 a 11,75; cebada, de 9,36 a 10,16; maíz, a 9,09; habas, de 10,16 a 10,70; harina de primera, de 31 a 33 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 a 29; de tercera, de 20 a 21.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD REAL: candéal de 44 a 46 rs. fanega (54,58 litros); cebada, a 29; panizo, a 40; garbanzos, de 100 a 120; harina de flor, a 18,75 rs. arroba; de primera, a 17,75; de segunda, a 16,75; de tercera, a 14,25.—*Tomelloso*: candéal, a 50; geja, a 47; centeno, a 26; cebada, de 18 a 21.—*Valdepeñas*: candéal, de 48 a 49; cebada, a 24.

CUENCA.—*San Clemente*: trigo, de 40 a 41 rs. fanega (54,20 litros).

GUADALAJARA.—*Moratilla de los Meleros*: trigo, a 39 rs. fanega; cebada, a 24.

MADRID.—*San Martín de Valdeiglesias*: trigo, de 45 a 47 rs. fanega; (55,34 litros).

CASTILLA LA VIEJA

ÁVILA: trigo, de 37 a 42 rs. fanega (56,40 litros); centeno, a 27; cebada, a 28; algarrobas, a 30; alubias, a 104; garbanzos, de 80 a 140; harinas de primera, a 14,50 rs. arroba; de segunda, a 13,50; de tercera, a 11.—*Arévalo*: trigo, de 40 a 42; centeno, a 25; cebada, de 25 a 26; avena, a 17; algarrobas, a 26; garbanzos, de 95 a 175.

BURGOS: trigo, de 39 a 41 rs. fanega (54,34 litros); centeno, a 26; cebada, a 25; avena, a 16; harinas de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 13; de tercera, a 11.—*Bribesca*: trigo, de 39 a 40,50; centeno, a 28; cebada, a 24; avena, a 16; algarrobas, a 27; habas, a 33; alubias, a 72; garbanzos, de 80 a 160.—*Pampliega*: trigo, de 36 a 39; centeno, a 28; cebada, a 24; avena, a 15; titos, a 28.

LOGROÑO: trigo, de 38 a 40 rs. fanega (54,94 litros); centeno, de 26 a 27; cebada, de 22 a 21; avena, de 16 a 17; alubias valencianas, de 97 a 98; empaladas, de 84 a 85; habas blandas, de 34 a 35; duras, de 27 a 28.

PALENCIA: trigo, de 39 a 41 reales fanega (55,50 litros); centeno, a 24; cebada, a 25; avena, a 15; harina de primera, a 15 reales arroba; de segunda, a 14,50; de tercera, a 14.—*Paredes de Nava*: trigo, de 36,50 a 37; centeno, a 22; cebada, a 20; avena, a 15; garbanzos, de 70 a 120.—*Fromista*: trigo, de 36 a 38,50; centeno, a 22; cebada, a 20; avena, a 15.—*Astudillo*: trigo, de 34 a 36,25; centeno, a 22; cebada, a 21; avena, a 14.—*Villata*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 26; cebada, a 25; avena, a 17; harina de primera, a 15; de segunda, a 14; de tercera, a 13.

SANTANDER: harinas ofrecidas a 16 y 16,50 rs. arroba, clases primeras; maíz, de 33,50 a 34 rs. las 87 libras.

SEGOVIA: trigo, de 37 a 42 rs. fanega (54,60 litros); centeno, a 26; cebada, a 26; harinas de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 13; de tercera, a 11.—*Cuéllar*: trigo, de 32 a 38; centeno, a 24; cebada, a 23; avena, a 16.

VALLADOLID: trigo, de 37 a 39,50 rs. la fanega (54,78 litros); centeno, a 23; cebada, a 26,25; avena, a 16; garbanzos, de 90 a 150; harinas de primera, a 15 reales arroba; de segunda, a 14; de tercera, a 13.—*Medina del Campo*: trigo, de 38 a 41,25; centeno, a 24; cebada, a 26; avena, a 14; algarrobas, a 24,50; alubias, a 25; garbanzos, de 100 a 140.—*Nava del Rey*: trigo, de 40 a 42; centeno, a 26; cebada, a 25; algarrobas, a 24; lentejas, a 44; alubias, a 90.—*Villalon*: trigo, a 38; cebada, a 21.—*Tudela*:

trigo, de 36 a 42; centeno, a 22; cebada, a 20,50; avena, a 16.

CATALUÑA

BARCELONA: trigos nacionales: candéal de Castilla, de 17,50 a 16,75 pesetas los 54,800 kilos; blanquillos Sevilla, a 16; Aragon monte, de 15,50 a 11,75; huerta, de 14,25 a 15,50; extranjeros: Berdianska, de 15,50 a 16; Odessa, a 15,50; Estados Unidos, a 16,25; rojo, a 16 los 55 kilos; cebada, de Andalucía, de 6,50 a 6,75 pesetas los 70 litros; de Canarias, de 6,25 a 6,50; extranjera, de 5,50 a 6,25; habas, de 9 a 9,25 las del país, de 8,75 a 9,25 las extranjeras; maíz Brayla, a 9,25; Poti, a 9,12; Mazagan, de 8,75 a 9; alubias Pinet, de 22,50 a 24,50; Hamburgo, de 16 a 19; Brayla, de 14,50 a 14,75; Galatz, de 16 a 16,50; harinas Castilla de primera, de 16,25 a 16,50 pesetas los 41,60 kilos; de Aragon de primera, de 15,25 a 15,50; de segunda, de 14 a 14,25; fábrica blanca, de 16,25 a 16,50; segunda, de 14,75 a 15,25; fábrica Fuerza, de 16,50 a 17; de segunda, de 15 a 15,50 estas dos últimas clases los precios son con derechos.

GERONA: trigo, 18,50 pesetas el hectólitro; mezcilado, a 17; cebada, a 10,25; maíz, a 15; alubias, a 33; habas, a 15; garbanzos, a 34.

TARRAGONA: trigo extranjero, de 15 a 16,50 pesetas; cebada, a 7 pesetas los 70,80 litros; alubias Pinet, a 26; Ibrailla, a 16,50; garbanzos gordos, de 28 a 30; medianos, de 24 a 26; harina de primera, de 15,50 a 16,50 pesetas los 41,60 kilos; de segunda, de 14 a 14,50; de tercera, de 11 a 12.—*Reus*: trigo de Urgel, de 58 a 66 rs. cuartera (70,80 litros); extranjero, de 60 a 64; candéal, de 62 a 64; harinas de primera clase, de 16,50 a 17 rs. arroba; de segunda, de 15 a 15,50; de tercera, de 12 a 12,50.—*Valls*: trigo de Aragon, de 15 a 16 pesetas cuartera; cebada, de 7 a 8; alubias Pinet, de 24 a 25; garbanzos, de 18 a 22; harina de primera, de 16 a 17 rs. arroba; de segunda, de 14 a 14,50; de tercera, de 12,50 a 13.

EXTREMADURA

BADAJOS.—*Don Benito*: trigo, de 38 a 43 rs. fanega (55,84 litros); centeno, a 32; cebada, a 18; avena, a 12; habas, a 30.—*Fregenal*: trigo, a 42; centeno, a 32; cebada, a 24.—*Almendralejo*: trigo, de 35 a 36; centeno, a 26; cebada, a 16; avena, de 10,50 a 11.

CÁCERES: trigo, de 34 a 36 rs. fanega (53,76 litros); centeno, a 26; cebada, a 20; avena, a 12.

LEON

LEON: trigo, de 37 a 42 rs. fanega (44,32 litros); centeno, a 28; cebada, a 24; avena, a 13; harina de primera, a 14 reales arroba; de segunda, a 13; de tercera, a 12.—*La Bañeza*: trigo, de 34 a 37; centeno, a 25; cebada, a 24.—*Villafraanca del Bierzo*: trigo, a 48; barbilla, a 38; centeno, de 28 a 29; cebada, a 28; garbanzos, de 96 a 100.

SALAMANCA: trigo, de 39 a 40,50 rs. fanega (54,58 litros); centeno, a 26; cebada, a 28; avena, a 18; harinas de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 14; de tercera, a 13.—*Ledesma*: trigo, de 38 a 40; centeno, de 27 a 29; cebada, de 28 a 30; garbanzos, de 80 a 120; alubias, de 80 a 100.—*Alba de Tormes*: trigo, de 39 a 40; centeno, a 29; cebada, a 30; algarrobas, a 27; garbanzos, de 85 a 140.

ZAMORA: trigo, de 34 a 37,50 rs. fanega (55,28 litros); centeno, a 23; cebada, de 24 a 25; harinas de primera, a 13,25 rs. arroba; de segunda, a 12; de tercera, a 10,50.—*Toro*: trigo, a 40; cebada, de 27 a 28.—*Benavente*: trigo, de 36 a 38; centeno, a 26; cebada, a 22.

MURCIA

ALBACETE: candéal, de 36 a 44 rs. fanega (56,65 litros); geja, de 36 a 40; duro, de 40 a 44; centeno, de 20 a 22,50; cebada, de 16 a 17; avena, de 14 a 15.

MURCIA: trigo, de 18,75 a 20 pesetas hectólitro; cebada, de 8,10 a 8,41; maíz, de 10 a 11,80.—*Cartagena*: trigo, a 46 rs. fanega (55,28 litros); cebada, a 25.

NAVARRA

BERBINZANA: trigo, a 19 rs. roba (28,13 litros); cebada, a 12; avena, a 10.

VALENCIA

VALENCIA: trigo candéal extra-manchego, de 94 a 95 rs. hectólitro; de segunda y tercera, de 90 a 93; candéal de Oran, de 80 a 85; de huerta, a 92; geja blanca, de 85 a 90; cebada, de 21 a 22; maíz blanco, a 8,50 rs. varchilla (16,75 litros); otro, a 9,25; amarillo, a 10; alubias Pinet, a 22; corrientes, de 20 a 21; otras clases, de 15 a 19; Ibrailla, a 15,50; garbanzos de Andalucía, a 24 rs. arroba; de Castilla, a 45, 50 y 65; harinas prime-

ra flor candéal, a 20 rs. arroba; de segunda, a 17; tercera, a 12; entera candéal, a 18; de trigo fuerte, de 16,50 a 17; de Hamburgo, a 20; de Cos, a 18.—*Allora*: trigo, a 14,50 rs. varchilla; centeno, a 8,50, y cebada, a 6.

VASCONGADAS

BILBAO: centeno, a 8 pesetas los 41 kilos; cebada, a 6,50 los 34; habas, de 7,50 a 7,75; alubias, a 15,25 los 46; garbanzos, de 13 a 20; harina sistema austro-húngaro núm. 1, a 19,50 rs. arroba; número 2, a 18; sistema antiguo, de primera, 16,50; de segunda, a 16; de tercera, a 15.—*V*.

NOTICIAS

En el mercado de Villafranca del Bierzo (Leon) ha sido tan extraordinaria la demanda de patatas que solo en esta semana han cambiado de mano más de 45.000 quintales con destino a La Coruña y al Ferrol principalmente.

La animación continúa y según nuestras noticias es muy posible que para esta fecha se hayan cerrado otros 50.000 quintales. Como consecuencia de tan inusitada solicitud, los precios han subido notablemente, quedando a 10 rs. quintal sobre wagon, cuando antes se seguía a 5.

Del Diario de Huesca:

«Sigue la afluencia de forasteros en la vecina villa de Almudebar, siendo grande la animación en el mercado de caballerías, en el que hay ganado muy superior. La demanda no es tanta como se esperaba en vista del buen aspecto que ofrece la cosecha, pues los labradores del país, tan perjudicados por las pérdidas de años anteriores, temen crearse nuevas obligaciones ante el recelo de nuevos quebrantos.»

Nuestro corresponsal de Burdeos nos comunica las siguientes noticias de aquel importante mercado de vinos.

La importación decrece y como se sabe que la causa no es otra sino la corta existencia que resta disponible en España, Portugal e Italia, los precios acusan gran firmeza.

Del 4 al 9 de Mayo se han recibido por ferro-carril 238.860 kilogramos de España, y solo 2.908 id. de Italia.

Del 28 de Abril al 14 de Mayo han entrado por agua las siguientes cantidades: 1.396 envases de Alicante y Tarragona, 278 de Bilbao y 258 de Lisboa.

Los vinos de España se cotizan como sigue: de Benicarló, de 380 a 400 francos la tonelada; de Alicante, de 400 a 440; de Navarra, de 390 a 430; de Huesca, de 400 a 450; de otros puntos de Aragon, de 350 a 450; de Rioja, de 340 a 450; de Castilla la Vieja, de 360 a 470.

En Burdeos ha sido detenido un cargamento de vinos falsificados procedente de Tarragona.

Se está formando el oportuno expediente para castigar a los que por ganar mayor cantidad en sus negocios, perjudican al comercio de buena fé y causan daños inmensos a los vinicultores españoles.

El tratado con Alemania será modificado rebajando el derecho de importación del centeno en España, a cambio de concesiones a nuestros aceites, azúcares, azafran, algarrobas y frutas.

Durante el pasado Abril se ha recaudado en las aduanas de la Península e islas Baleares, la suma de 10.543.634 pesetas ó sean 734 215 menos que en igual mes del año 1884.

La consignación, sin embargo, ha excedido en pesetas 1.065.134.

Han aumentado los rendimientos en las provincias siguientes: Badajoz, Coruña, Gerona, Guipúzcoa, Huelva, Lrida, Madrid (Sección de Aduanas), Salaman-

ca, Santander, Tarragona y Grao de Valencia.

La Sociedad de amigos de agricultura creada por la iniciativa de la sección de industrias rurales de la Asociación de agricultores de España, con objeto de mejorar la elaboración de aceites deshuesando las aceitunas, ha montado un deshuesador-modelo en el real sitio de Arabjuez.

El fin que los iniciadores del pensamiento se proponen realizar es demostrar a los agricultores que el hueso no solo perjudica la buena elaboración, sino que al mismo tiempo la encarece.

Dicha sociedad ha solicitado del ministerio de Fomento se le conceda la máquina trituradora de huesos de aceituna para ensayar sus resultados.

También muchos ganaderos de Cataluña han acordado la inoculación carbunco en los carneros, con objeto de preservarlos de los estragos del carbunco que en los años anteriores ha ocasionado daños considerables en el ganado lanar.

Un ilustrado agricultor de Tarragona asegura que hasta hoy no existe en las cepas de esta provincia la enfermedad conocida por *milleu*, habiéndose tomado por tal otra plaga que si bien ataca los pámpanos, es inofensiva para el desarrollo de la planta, y es que ya conocida por los naturalistas.

El gobierno inglés quería excluir del *modus vivendi* los vinos espumosos, pero en vista de las observaciones de nuestro ministro de Estado, ha desistido de ello.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

PUEBLA DE DON FADRIQUE (Toledo) 14 de mayo.

Muy señor mío: Como las existencias de vinos tintos son muy cortas en este pueblo no quieren cederlas los cosecheros a menos de 14 rs. la arroba; los blancos disfrutan de activa demanda para el consumo de los pueblos inmediatos, detallándose los inferiores de 10 a 11 y los superiores, que pueden competir con los de las mejores bodegas de su clase, a 12 y 13.—L. del C.

VILLA FRANCA DEL VIERZO (Leon) 14 de Mayo.

El tiempo continúa lluvioso pues pocos son los días que no llueve, el campo ya empieza a resentirse, con especialidad los trigos.

La vegetación de la vid está muy retrasada sucediendo lo propio con la operación de la cava, y si el tiempo no se presenta seco muy luego, será muy probable que la mayor parte del viñedo quede sin trabajar.

Los precios de los cereales cada día se inclinan más al alza. Hé aquí los corrientes: trigo, a 48 rs. fanega; trigo, barbilla, a 38; centeno, de 28 a 29; cebada, a 28; garbanzos, fanega de 128 libras, de 94 a 100; habas, de igual peso, de 76 a 84 según clase.

Las patatas han tenido un alza extraordinaria, pues antes se vendían a 5 reales quintal, y estos días se han hecho considerables partidas a 10 rs. para la Coruña, el Ferrol y otros puntos de aquella provincia, siguiendo la demanda para mayores acopios.

Los vinos tintos y blancos se cotizan de 16 a 18 rs. el cántaro.—M. P.

BERBINZANA (Navarra) 14 de Mayo.

Este mes se va portando para el campo; la temperatura es buena y todas las tardes caen algunas borrasquillas. El campo se va arreglando bastante y ya se espera segar ciertos sembrados que se consideraban perdidos.

Las viñas brotan muy bien, sin que hasta ahora hayan sufrido ningún contratiempo, aparte de algo hielo de invierno.

La cosecha de vino puede darse por vendida, habiendo llegado el precio a 14 reales cántaro (11,77 litros) y hasta a 15,

á cuyo límite se pagó el domingo un carro.

Los granos se cotizan: trigo, a 19 rs. robo; cebada, a 12; avena, a 10.—C. E.

GENOVA (Italia) 9 de Mayo.

La campaña vinícola será corta este año, pues las compras vienen siendo de importancia y la cosecha fué escasa cual pocos años, no habiendo pasado de la mitad de una buena cosecha ordinaria. Creo que para cuando entre el verano no habrá ya existencias en poder de los propietarios.

Los precios están muy firmes en esta plaza, a pesar de que la importación se eleva en los últimos días a muchos miles de hectolitros; de Sicilia y de la Italia Meridional llegan fuertes cargamentos. Los propietarios sicilianos elevan los precios por los pedidos que reciben y por tener casi agotadas sus bodegas.

Desde el mes de Febrero a la fecha han subido en esta plaza los precios de 3 á 4 francos por hectolitro, según se deduce de la cotización de aquel mes y del de Mayo.

Febrero: vinos de Scoglietti, primera clase, de 40 á 41 francos hectolitro; de Riposto, de 37 á 38; de Calabria, de 40 á 45; de Pachino, de 36 á 38; de Nápoles, de 30 a 35.

Mayo: Scoglietti, primera clase, de 44 á 46 francos hectolitro, Riposto, de 40 á 42; Calabria, de 45 á 52; Pachino, de 38 á 41; Nápoles, de 35 á 40.—El correspondiente.

ALLORA (Valencia) 14 de Mayo.

Los negocios de cereales están muy encalmados y las pocas transacciones que se hacen se consiguen a estos precios: trigo, 14,50 rs. la varchilla; centeno, a 8,50; cebada, a 6.

Los vinos pueden darse por agotados, rigiendo el tipo de 10 a 11 rs. cántaro.

Los viñedos retrasados por los frios y hielos anteriores.

Los olivos que se libraron de aquellos contratiempos presentan un aspecto inmejorable.

Hasta hace 15 días los sembrados daban pocas esperanzas, pero después han ido mejorando, especialmente los de huerta; en los demás terrenos también han ganado y si el tiempo sigue favoreciendo el desarrollo de dichas semillas se puede aspirar a una cosecha, si no completa, regular cuando menos.—V. A.

BEZIERS (Heraut-Francia) 12 de Mayo.

Los precios de los vinos van subiendo más de lo que el comercio y los mismos propietarios pudieron pensar, siendo raro que la fuerza de tal movimiento se haya producido cuando se sabe que los hielos no han por for. una comprometido la próxima cosecha. El alza es debida a la corta existencia de vinos de la última vendimia y a la carencia de reservas de las pasadas. Esto lo sabe bien el comercio y por eso se apresura a acaparar las cantidades que restan en la comarca; así es que en los últimos días han cambiado de mano, según mis informes, unos 30.000 hectolitros; y para que los lectores de su ilustrado periódico puedan formar idea de lo mucho que se ha pronunciado el movimiento de alza, consignaré que sé de algunas partidas que en dos y tres horas han ganado en reventa 2, 3 y hasta 4 francos por hectolitro.

La demanda ha alcanzado á toda clase de vinos, pero principalmente á los *petits aramon*, una partida de 6 y 12 grados se ha cotizado á 15,50 francos sobre plaza, otra de 7 ha alcanzado el límite de 18 francos y más de 12.000 hectolitros con 9° no se han cedido á menos de 22 y 23 francos.

Por estos ejemplos observará Vd. la notable diversidad de precios y lo mucho que suben así que el caldo llega á marcar 9 grados.—El correspondiente.

MORATILLA DE LOS MELEROS (Guadalajara) 14 de Mayo.

Los negocios aquí se han animado bastante y el campo está regular, no haciendo falta más que calor para que los sembrados principien el periodo de crecimiento que se encuentra muy retrasado, efecto del frio que ha sufrido y que hoy mismo está haciendo, impropio del mes que estamos.

La vid sumamente retrasada no dando señales de vida y las labores de la misma retrasadas por los temporales, y los olivos muchos se han perdido por completo por idéntica causa.

Los precios que rigen son: trigo, a 39

reales fanega; cebada, a 24; vino, a 14 reales arroba; aceite, a 31 id.; miel, a 60, este artículo es de superior calidad.—M. G. S.

ARIÑO (Teruel) 14 de Mayo.

La vid, aunque tarde, brota con bastante fuerza y es de creer tengamos una regular cosecha.

Los precios de los vinos han conseguido una mejora de alguna importancia en Oliete, Ariño y Allora, quedando en el primer punto a 10 rs. cántaro, y en el segundo de 10 á 11. Los propietarios esperan nuevas alzas, fundados en la corta existencia y en que la cosecha de cereales se presenta abundante, sobre todo en el Bajo Aragón, que es donde más se consumen nuestros vinos.—P. P.

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS (Madrid) 12 de Mayo.

Por fin llevamos tres días, señor director, que ya pueden llamarse de primavera; tal era la baja temperatura, las frias lloviznas y alguna que otra granizada, que habíamos llegado á pensar si la tierra con sus movimientos de rotación y traslación, nos había transportado á la Siberia ú otro país parecido; pues apenas ostentaban las flores sus corolas y extendían sus delicados pétalos, cuando el hielo y el abrego los consumía y quemaba como aliento mortífero que todo lo aniquila y abrasa.

Pero, ¡glorio sea Dios! hace dos días cayó una copiosa lluvia templada por una temperatura regular haciendo que el peligro de los hielos, al menos próximo y amenazador, desapareciera á la vez que desapareció en su mayor parte ese manto de blanca nieve que tanto temor nos infundía.

Las viñas, empero, salen con desigualdad y de mal aspecto en general, y no ofrecen gran cosecha, porque sobre su estado enfermizo, los frios y los insectos han sacado su parte: esto no quita que haya algunas viñas jóvenes y bien cuidadas, las que, como robustas doncellas presentan lozanía, hermosura y buen aspecto.

Los panes, en general, están regulares; hay sembrados sobresalientes, regulares y algunos inferiores; los algarrobales que yo he visto, están por hoy para dar gracias á Dios.

A pesar de esto, el precio de los granos ha subido de 8 a 10 rs., el trigo que estaba de sobra de 36 a 37 rs. fanega hoy escasea y se paga de 45 á 47 rs., y lo mismo las demás semillas.

El vino sigue en sus 14 y 15 rs. arroba, con alguna animación; los aquí conocidos Sres. Moya y D. Fernando Gonzalez, del próximo pueblo de Cebros, llevan sacadas en estos días más de 2.000 arrobas y aún les quedan bastantes ajustadas; pero con todo, es tiempo de hacer el gran negocio, porque es más la oferta que la demanda y dichos señores han comprado con mucho tino; ¡ya saben lo que se hacen! pero compran y... sacan.

Las bodegas de D. Lope Sanchez, don Lorenzo Retuesca, D. Ricardo Martín y otros, de quien hace años llevan sus riquísimos y escogidos vinos sin yeso el Sr. Undezer (Francia), aún creo no están empezadas ni hecho ningún ajuste que sepamos.

Una advertencia para concluir.

Hace algun tiempo que los carateros que conuacian vino de esta localidad para Francia, en el camino sacaron parte del vino de las cubas y después las llenaron otra vez de... ya se ve, de agua; cayeron como aquí se dice, en el *garlito*, y los tribunales les sentaron la *mano*; recientemente hemos oido que otros han imitado su criminal conducta, pues al probar el vino de algunas cubas de escogido caldo, solo era un poco de basura y esto so o después de un corto viaje, así pues mucho ojo y duro con tales bribones; que no pierdan las bodegas su fama y los comerciantes su honra é interés por unos malhechores; á Ceuta con ellos.—R. M.

FUENMAYOR (Rioja) 12 de Mayo.

No decrece la animación de este mercado de vinos, en el que todos los días se ven comerciantes y comisionistas del país y del extranjero; las ventas se repiten y serian aun de mayor importancia sin el retraimiento de los propietarios, pues debo advertirle que no pocos de estos se niegan á ceder sus existencias á los precios de 20 á 22 rs. la cántara (16,04 litros), que son hoy los corrientes en esta bodega.

Los granos también han conseguido una pequeña mejora en sus precios.

El estado de los campos ha mejorado bastante pero es grande el retraso de todas las cosechas pendientes.

Las labores de las viñas están igualmente muy retrasadas á consecuencia de las muchas humedades, pues todos los días llueve poco ó mucho.

Esto es todo cuanto puede comunicarle su afectísimo s. s. q. b. s. m.—M. N.

ZARRATON (Rioja) 12 de Mayo.

En esta bodega se han agotado los vinos de exportación, es decir, las clases negras que demanda el comercio de Francia; la única partida que habia disponible ha sido ajustada estos días al precio de 20 rs. la cántara y eso que no era de las superiores que hemos tenido en este pueblo.

Solo restan unas cuantas cubas de vino clarete, algunas de ellas muy buenas.

La brotación de la vid está muy retrasada en toda esta comarca, lo cual era de esperar sabido el tiempo tan frio que llevamos en esta anormal primavera, pero lo peor es que resultan muchos ojos helados de invierno, los que como es consiguiente no darán fruto.—L. A. y O.

BRIONES (Rioja) 12 de Mayo.

Comienzan las vides a engalanarse con su natural y alegre verdor, pero este signo de vida no le ostentan todos los pulgares, pues muchos siguen desnudos y sin el menor vestigio de vegetación por encontrarse helados de invierno. En los últimos meses se habló con variedad sobre este contratiempo, y yo francamente nunca pensé tuviera toda la gravedad é importancia que ahora se ve tiene. Según unos, el hielo de invierno ha destruido la tercera parte de la cosecha y según otros solo la cuarta; de todos modos no hay duda que el daño es serio.

Los brotes están amarillos, pero esto creo sea debido á la falta de calor; siguen las lloviznas como en el mes anterior.

Los sembrados continúan buenos y las labores del campo se están practicando con suma actividad.

La venta de los vinos que encierra esta acreditada bodega está algun tanto encalmada, y los compradores han comenzado á extraer las partidas que contrataron anteriormente.

El propietario y comerciante D. José Quincoces, de este pueblo, ha hecho importantes acopios en varios puntos de esta comarca; por separado los anoto por si le place registrarlos en su próxima revista de los me cados de vinos.—J. B. G.

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

REVALENTA VITIOLA DE J. VALLEJO y del Dr. E. VALLEJO

Está probado oficial y particularmente que es el único producto que cura radicalmente el *oidium*.

Des millones de cepas garantizadas el año pasado en Valladolid y su provincia lo demuestran con evidencia.

Es también el solo ensayado en España con resultados contra el *milleu*.

Como basta dar una sola vez es 50 por 100 más barato que todo azufrado y de efectos segurísimos.

Para pedidos á J. Vallejo, Valladolid, Mantería, 28 y en Lerin (Navarra), Dr. E. Vallejo. En provincias, sus representantes.

AVISO A LOS SEÑORES PROPIETARIOS de vinos de toda clase de España

Nuestra casa que mantiene relaciones con los pueblos de Holanda, Bélgica, Alemania y otras naciones del Norte de Europa para la exportación de vinos finos y ordinarios, lo mismo en botellas que en envases de madera, ven de en comisión y por cuenta de los propietarios que nos dirijan sus mercancías, anticipándoles el 50 por 100 de su valor.

Tenemos siempre á la disposición del público los diversos productos de la viticultura francesa; vinos orainieros y finos, champagne, cognac, etc., etc.

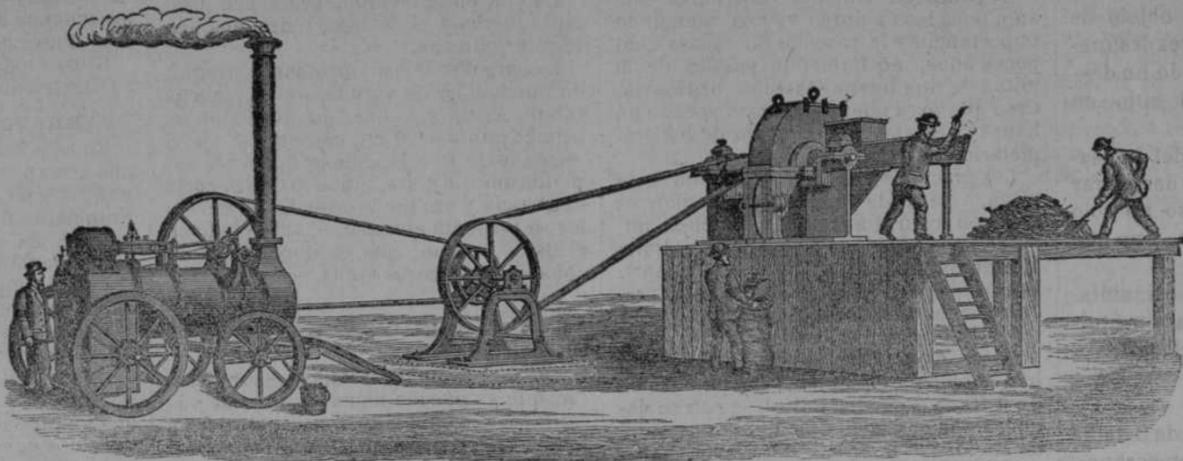
Dirigirse á Mrs. Gereault y Compañía en Amsterdam (Holanda).

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

SUCURSAL Y DEPOSITO, JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA

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.



El grabado representa la máquina DESAGREGADOR Ó TRITURADOR PRIVILEGIADO

Este desagregador funciona en España con el mayor éxito en más de 150 ejemplares. Se emplea para triturar el tártaro, el alumbre, el hueso, las bellotas, cuernos y astas de toro, yeso, carbon de piedra y leña, coque, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas, etc., etc.—Referencias y precios al pedirlos.

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

Se mandan catálogos franco á quien los pida.

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 que 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.

Instalaciones completas de fábricas de alcohol, azúcar, almidón y chocolate. — Maquinaria para la explotación de minas, raíis, wagones, cables de acero abacá, y cañamo, bombas, etc.—Tornos cilindricos, cepilladoras y demás máquinas herramientas para talleres de construcción y toda clase de maquinaria para labrar madera.

Unico representante de los Sres. Davey Pae-man 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.

AGUSTIN BAY

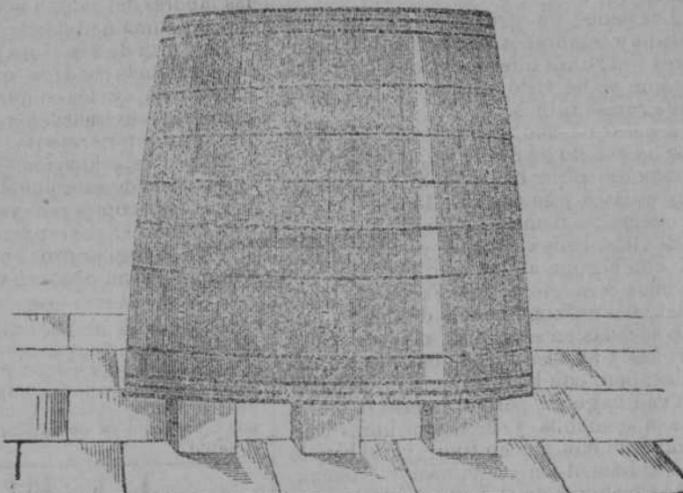
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

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

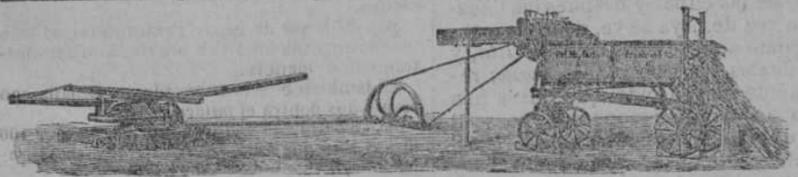


nido desde que fueron premiadas en la Exposición Nacional vinícola que se celebró en Madrid el año de 1877. Desde esta fecha los pedidos van en aumento, fabricándose por centenares de varias dimensiones; pero las más aceptadas por regla general son las de 3 000 arrobas en adelante, porque estas no exceden 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.—Almudain.—Aspe.—Argueña.—Albaida.—Altea.—Alcalá del Júcar.—Boneres.—Benasau.—Benejama.—Beniganit.—Burdeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatretonda.—Corralrubio.—Criptana.—Carrion.—Elizada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Granada.—Getafe.—Gijona.—Jorquera.—Játiva.—La Puebla.—Madrid.—Motril.—Moguer.—Monóvar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Murcia.—Múrcia.—Mortileja.—Novelda.—Onti.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puebla del Duque.—Puebla de don Fadrique.—Puebla de Amoradiel.—Palma (Balears).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—Socuéllamos.—Taraazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Va depeñas.—Valdegarza.—Villena.—Villanueva de Alcardete.—Villagarcía.—Villalgorido.—Vigo.—Villafraqueza.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yecla.—Yepes.—Zafra.



TRILLADORAS á mano, fuerza animal ó vapor

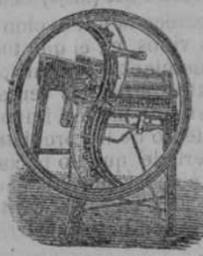
Picadoras de Pasto, Malacates, Desgranadoras de maiz, Prensas para vino y todas máquinas para AGRICULTURA Y VINICULTURA

fabrican

Ph. Mayfarth, & C.^{ia}

FRANCOFORTE S/MENO

(Alemania) y VIENNA



Catálogos completos gratis y franco

FERRANDO Y PÍ

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

Interesantísimo

Los propietarios de corcho y los fabricantes de tapones que deseen realizar estos artículos en los importantes mercados de Amberes, Amsterdam y otras plazas de Holanda y Bélgica, pueden dirigir dichos productos á los Sres. Casablanca hermanos de Amsterdam (Holanda), quienes les adelantarán el 50 por 100 del importe de la mercancía.

Los Sres Casablanca hermanos son muy conocidos en Holanda y otras naciones del extranjero, de donde constantemente reciben órdenes de compra de corchos, tapones y otros muchos productos agrícolas é industriales.

NI OIDIUM. NI MILDEW

ni piojillos, ni arañuelas, ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apt sulfatado, es de recibo á los seguros, garantido por millares de attestaciones E-pañolas y Francesas, reunidas en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se contentará á ninguna carta que no contenga dicho valor. Se necesitan representantes activos con referencias.

Eugenio Anglés. Balmes, 6. Barcelona.

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 Corral.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

R. LOPEZ DE HEREDIA

MARO: (Pioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las Laboradoras económicas privilegiadas y LEGIA FENIX privilegiadas.

¡OJO A LOS VINOS!

El práctico compositor de vinos Sr. Cortés ha publicado «El Tesoro de la Industria», interesante formulario para clarificar, conservar y dar color natural á los vinos, para quitarles el agrio, el amargo, el sabor á moho y otros resabios, para aromatizarlos, encabezarlos y mejorarlos, para que resulten dulces ó secos y para hacer vino rancio y de varias clases. Precio: siete pesetas en Madrid, y se remite certificado á provincias á todo el que anticipa ocho pesetas en libranza ó sello de franqueo. Dirigirse á D. José Cortés y Aznar, calle del Ave Maria, núm. 52 duplicado, entresuelo izquierdo, Madrid.

ANUARIO VINÍCOLA 1885

TERCER AÑO

Esta importante publicación de 1.300 páginas contiene todos los informes indispensables al comercio en grueso de vinos, espíritus y licorés, tanto para el comercio interior como para el de exportación.

Re aquí los asuntos de que trata:

Cuerpo consular francés y extranjero.—Tarifa de los caminos de hierro de Francia para el transporte de líquidos.—Derechos de Aguas.—Impuestos en cada nación sobre los productos franceses.

Señas del extranjero.—Negociantes y comisionistas.—(En la sección de España figuran unos 4.000 propietarios y comerciantes).

Señas de Francia.—Importadores y exportadores, comerciantes en grueso, destiladores, licoristas, comisionados, corredores y principales representantes.

Esta edición contiene la Carta vinícola de Francia, en la que se indican las principales bodegas, la distribución geográfica del cultivo de la vid por comarcas y departamentos y las vías de comunicación por agua y ferro-carriles.

Precios: 12 francos en rústica y 15 en pasta.

Los pedidos á M. Paris, editor, 28, F. ab. Montmartre, París ó á la Administración de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Madrid, acompañando el importe de la obra, más 75 céntimos si se ha de enviar certificada para que no sufra extravío.