

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION:

En España 6 pesetas por un semestre,
19 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 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 13 de Junio de 1885.

NUM. 777

COMO SE DA VALOR AL VINO

Le grand art de faire le bon vin est
d'une simplicité primitive.

(Dr. Guyot, *La Vigne*.)

No sería preciso tomar al pie de la letra esas palabras del hombre que mejor ha conocido y apreciado la vid y sus productos. No ha querido decir que el buen vino se hace de cualquier modo; al contrario, el libro que citamos y su grande obra *Les Vignobles de la France*, están llenos de consejos minuciosos que demuestran cuan necesario es un esmero de todos los momentos. Lo que ha querido decir Guyot, doctor en ciencias naturales y químico distinguido, es que solo se deben emplear medios sencillos, que tienen todos el carácter de tradicionales y empíricos; y que no hay necesidad de apelar á la ciencia, de que tanto se abusa hoy. Algunas líneas más abajo, acenando más su pensamiento, añade: «La química es á la fabricación del vino lo que la acústica á la composición musical.»

Pero no consiste todo en que el propietario llegue á la perfección; es preciso que el consumidor sepa beber, sin lo cual se pierde en un momento todo el trabajo del primero; y como esto no se suele hallar en los tratados de vinificación, vamos á permitirnos unos ligeros apuntes.

Así como para cultivar las viñas, fabricar y cuidar el vino, en Burdeos es donde hoy que ir á aprender á beberlo.

Causa risa á los bordeleses el llegar á un restaurant afamado de París y ver á sus vecinos de mesa pagar precios exorbitantes por una botella de aspecto venerable, recostada en un canastillo, y decorada con ceremonia ciertamente, pero con poquísima precaución. El incauto extranjero que cree estarse dando un buen rato á peso de oro, y que remueve las heces cada vez que se sirve, está realmente echándose al estómago un barro inmundado, que el bordelés no daría ni á los perros. Cuanto más viejo y más exquisito es el vino, más heces tiene, más se estropea con ese trato salvaje, mayor sacrilegio se está cometiendo á la vista del verdadero inteligente.

Este admitiría como inofensivo todo ese aparato para un vino recién embotellado, y por tanto, con escaso depósito. Pero tratándose de una botella de respetable fecha, veamos lo que hace nuestro habitante de orillas del Gironda cuando convida á sus amigos.

Ante todo, tiene una bodega en que no penetra el menor rayo de sol. Sabe por tradición que el sol no es admisible allí; no se le ocurre que tal precaución se olvide. Pero no se limita á ella. Conoce el grado de humedad que en la bodega debe haber. Si es demasiada, los corchos, que siempre han de ser de primera calidad, y en los cuales no admite jamás ni lacre ni cápsula, se cubren de una vegetación parásita, que comunica poco á poco á los tapones y luego al vino un gusto enmohecido; si es demasiado poca, el corcho sustrae líquido á la botella, y

va creando un vacío que puede ser á la larga perjudicial.

Así es que busca y acaba por hallar medios de corregir esa falta ó ese exceso, medios á veces bien sencillos, como el que hemos visto poner en práctica. En una bodega, húmeda de sobra, se hicieron unos agujeros en la puerta; la ventilación así producida secó la atmósfera más de lo necesario; con tapar luego parte de ellos, se obtuvo el justo grado que se buscaba.

De todas estas causas, tan complejas y diversas, resulta que en una misma partida, embotellada el mismo día, almacenada de una vez en la bodega, salen botellas peores y otras mejores, sin que pueda evitarse esa desigualdad. Pero volvamos á nuestra narración.

El mismo día en que se debe beber una botella, se sube de la bodega con el mayor cuidado para no agitarla y se deja de pie en el comedor. En el invierno la temperatura de esta pieza es próximamente la misma de la bodega, y es la verdadera á que se debe beber el vino. No hace falta calentarlo, como creen algunos que no son bordeleses; semejante acto pasaría allí por sacrilegio. No extrañen los lectores ver empleada esta expresión por segunda vez; en aquella ciudad el vino tiene culto y el hacerlo valer es un sacerdocio.

Solo hemos visto una vez esentar el vino en Burdeos. Un comerciante había enviado á una casa particular un par de botellas para prueba. Era en Diciembre y hacia un frío terrible. El vino pareció malo. Al día siguiente, llamado el jefe de bodega del vendedor para oír las quejas del dueño de la casa, preguntó sin conmoverse si el vino se había tirado. Allí estaba todavía y probado de nuevo despues de puesto cinco minutos sobre la estufa, pareció excelente.—«Este vino fué sorprendido ayer por el frío,» dijo el jefe de bodega, «y ya vé Ud. que lo he curado bien pronto.»

Tampoco le conviene en el verano enfriarlo mucho. «Beber fresco» es uno de los axiomas del inteligente bebedor; pero para el Burdeos, en los días más calurosos, se consigue toda la frescura que admite con ponerlo una hora en agua de pozo á 10 ó 12 grados; y aun, para vino muy viejo, no se haría eso por no moverlo, y se contentarían con tenerlo todo el día en el comedor, que entonces se procura esté lo más fresco posible ó con subirlo de la bodega en el momento de comer; pero en tal caso, á fin de que el depósito no se remueva, redoblando el cuidado.

Como regla general, la botella ha estado de pie en el comedor todo el día. En esa posición, las heces que, mientras estaba echada horizontalmente en la bodega, se extendían sobre la parte inferior á lo largo, bajan paulatinamente al fondo, lo cual es una gran ventaja para decantar.

El decantar se hace con el mismo primor que todo lo demás. La botella se pone sobre una mesa y no entre las

piernas como en los más famosos restaurants de París. De sacacorchos existen varios sistemas, todos admisibles; pero el mejor será aquel que por medio de un engranaje permita sacar el tapon sin emplear más fuerza que la de los dedos, conservando la botella de pie y sin darla la más ligera sacudida.

Con una servilleta se limpia la boca de ésta, á fin de que no caiga en el vino ningún pedazo de vidrio, ni corcho, ni ninguna partícula del moño que en el último suele formarse.

Ha llegado el momento solemne, el que corona la obra. Con la mano derecha se coge la botella (que está con todo su polvo, pues no se ha limpiado sino la boca suavemente), y con la izquierda la botella de cristal, en la cual va á trasladarse. Detrás hay una bugía.

Empieza el decantar. En los primeros momentos apenas se deja escapar un filote tenuísimo. En efecto, es preciso evitar el *gluglu* que la entrada del aire produciría al echar el vino de prisa, porque el movimiento violento que produce en el líquido se extiende hasta el fondo, en el cual se han acumulado durante el día las heces, y las mezclaría con el vino, cuando todo el afán es dejarlas aparte.

Ya ha pasado el peligro; ya sale el vino en cantidad regular, nunca muy de prisa, pero no dura mucho; el operador vuelve á echar lentamente. Es que ha visto en el fondo las heces despejarse, formar ligeros remolinos, y el mérito consiste en cortarlas el paso sin perder ni una sola gota del líquido generoso y puro. De repente levanta bruscamente la botella; lo que queda se tira. La operación ha terminado.

Se sientan los convidados á la mesa y excusamos decir que es exquisita la comida. En verdad, el vino finísimo que se va á servir no podría apreciarse si los manjares no estuvieran á la misma altura. Aplicándonos el cuento, no basta haber desterrado en España de las mesas cubiertas ese aceite que perfuma una calle entera y se lleva la garganta; mientras no se consiga una manteca de vaca igual á la francesa ó no se destierre de los guisos, en vano se esforzarán los cosecheros de vino para producir maravillas que será imposible paladear.

No olvidemos lo más esencial quizás, la copa. En una gruesa y pequeña, el néctar de los dioses sería imbebible.

Debe ser ligera como un soplo y amplia; lo último es esencial para que el olfato pueda apreciar el aroma. La mejor forma es la de una gran bola de jabón cortada á poco menos de la mitad, usándose la parte mayor. No se opone este consejo á una prudente economía, pues para que el aficionado pueda agitar suavemente el vino sin verterlo, es preciso no echar sino dos ó tres dedos; nada más repugnante que una copa llena hasta el borde.

Parecerá todo esto inútil, exagerado y ridículo; así se puede pensar en España

de cuanto tiene el carácter de esmero y afinación.

Los franceses, que no pasan por necios, lo entienden de distinto modo.

Todos esos refinamientos de que solo hemos dado una idea ligera, pues sería muy largo el capítulo si en él se entrara de lleno, sirven para dar al paladar una delicadeza y una seguridad de apreciación que se ejerce luego, no en porfías chistosas como las que leemos en el *Quijote* sobre la llave y la correa, sino que se ejerce comercialmente, para no comprar el comerciante un vino que le ofrezca la más impalpable sospecha de no llegar á ese armonioso equilibrio que se desarrolla en el vino viejo de buena cepa y de buen año. En una palabra, de esos certámenes académico-literarios sobre el vino, resultan luego las apreciaciones en metélico que hacen pagar en ciertos años 1.000 francos y en otros hasta 6.000 la tonelada del mosto de Chateau Lafite.

Ni van más descaminados los bordeleses en los precios exorbitantes que ellos mismos dan por sus vinos. No nos referimos á esos modestos 6.000 francos por la tonelada de mosto, que equivalen á 5 francos botella, sino á precios enteramente distintos.

Cuando en 1868 se vendió en pública subasta la propiedad de Chateau Lafite, que fué adquirida por el baron James de Rothschild, se subastaron también los vinos viejos que había en la bodega y alcanzaron cifras como estas:

Año 1848, de 51 á 65 francos cada botella.

1811, el célebre año del cometa, de 72 á 121 id. id.

Pero esto no es nada todavía. En una de esas comidas de grandes comerciantes á que nos hemos referido, se sirvió Mouton 1834, el vino más perfecto quizás que hayan conocido esta generación y la anterior. Preguntado el dueño de la casa por uno de los convidados, hombre riquísimo, aficionado á la buena mesa, y que readia los rasgos más simpáticos del carácter gascon, cuántas botellas le quedaban, contestó que 16.—«Pues bien, repuso Mr. Daffour Dubergier, si me hace usted el favor de cedérmelas, le ofrezco 1.000 francos por cada una.»

Y los hubiera pagado sin vacilar, pues era espléndido, si el anfitrión no le hubiera dicho que no las cedia por gustarle mucho más que sus amigos fueran á beberlas con él. Este hecho es conocido de muchas personas en Burdeos.

¿Se creará acaso que fué una fanfarroñada ó una locura? Nada menos; hay en ello profundo cálculo.

Esas cosas meten ruido, se repiten en todas partes donde se bebe vino de Burdeos, la fama de éste crece, y el precio sube á medida. El hombre que está dispuesto á dar mil francos por una botella y á enaltecer el valor del vino de ese modo, se hace inmediatamente popular en una ciudad que debe al vino su riqueza, su importancia, su hermosura, y donde considerable población saca de él su bienestar.

No estará, pues, demás que tomemos esa lección de nuestros vecinos. Para que los vinos españoles tengan fama, tengan precio y sean buscados, es necesario que nosotros empecemos por buscarlos, ponderarlos y pagarlos. Los grandes *crus*, los vinos distinguidos, los vinos ilustres, son los que dan a todos los de cada país la reputación que les hace ser pedidos en el mundo entero; a la sombra de esos nombres famosos, pasan otros muy inferiores, que jamás hubieran salido del terruño en que se criaron, sin el prestigio que reciben de sus hermanos primogénitos.

Procuremos distinguir entre los vinos tintos hechos en España (pues nuestros vinos blancos hace tiempo gozan merecida celebridad), los que se distinguen por su finura, y démosles una reputación que el extranjero no les dará nunca, porque le conviene más seguir pagando los baratos; pero que aceptará luego, y que se traducirá en aumento de riqueza para nuestro país.

Y principiemos por el principio que es conocerlos y apreciarlos, para lo cual es indispensable que la comida esté finamente hecha y que el vino se trate con todos los cumplidos y miramientos que van descritos.

MERCADOS DE CEREALES

Poco ha variado su situación desde nuestra última revista, así que los precios son casi iguales; las noticias que se reciben del estado de los campos confirman lo que ya la Crónica ha dicho, que la cosecha será solo regular; los granos que han empezado a recolectarse no dejan hasta ahora muy descontentos. En lo que están todos más conformes es en que la de trigo, no ha de ser tan buena como la de cebada; las lluvias que han caído estos días han de favorecer algo todavía.

En cuanto a los precios se sostienen en Castilla la Vieja, pues si bien los días pasados bajaron un poco, se han de equilibrar; en La Mancha y provincias limítrofes, que siguen asoladas por la langosta, los precios se elevan bastante; en las demás comarcas de España continúan sostenidos, y hasta que la cosecha se va ya asegurando, no es de temer tengan alteración de importancia.

Los mercados del extranjero no tienen tampoco variación de importancia; los de la vecina república están en su mayoría en baja y pocas transacciones; en Inglaterra, Bélgica, Holanda, Austria-Hungría y Alemania, son en todos ellos el buen estado del campo y del tiempo, lo que ha sido causa de que en algunos hubiera baja pero no es lo general; en Rusia en baja.

En los Estados Unidos se nota alguna baja, efecto de las muchas existencias que hay en los grandes centros de contratación.

Hé aquí los precios de los de la península:

ANDALUCÍA

CÁDIZ.—*Jerez*: trigo, de 40 a 46 rs. fanega (54.54 litros); cebada, de 22 a 23; habas, de 35 a 36; garbanzos, de 60 a 130; maíz, de 40 a 41.

CÓRDOBA: trigo, de 40 a 44 rs. fanega (55.20 litros); cebada, de 22 a 24; maíz, de 38 a 40; habas mazagranas, de 31 a 33; moruna, de 33 a 34; harina de Castilla, de primera, de 18 a 20 rs. arroba; del país, 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.

JÁEN: trigo, de 45 a 48 rs. fanega (54.74 litros); cebada, de 22 a 24; habas, de 28 a 30.

HUELVA: trigo, de 42 a 44 rs. fanega (55.06 litros); cebada, de 20 a 24; maíz, a 42; habas, de 38 a 40.

MÁLAGA: trigo real superior, de 47 a 48 rs. fanega (53.94 litros); mediano, de 45 a 46; inferior, de 42 a 43; blanquillos, de 43 a 44; cebada del país, de 22,50 a 23,50; navegada, de 20,50 a 21,50; maíz morillo, de 42 a 45; otros, de 38 a 40; habas, de 34 a 37; alubias a 20,50 reales arroba; las valencianas, a 20 las cortas, y de 13 a 13,25 las extranjeras; garbanzos gordos, de 100 a 110 rs. fanega; corrientes, de 80 a 90; o ros, de 60 a 75; harinas de Castilla de primera, de 18 a 19 rs. arroba; de segunda, de 17 a 17,50; del país, de primera, de 17 a 17,50; de segunda, de 16 a 16,50.

SEVILLA: trigos fuertes, de 45 a 47 rs. fanega (54.70 litros); mezcillas, de 44 a 46; candeal, de 45 a 46; blancos, de 44 a 45; tremés, de 36 a 38; cebada, de 20 a 21; avena, de 18 a 20; maíz, de 23 a 25; habas, de 35 a 36 y de 32 a 33, según clase; garbanzos gordos, de 80 a 90; menudos, de 60 a 80; superiores, de 90 a 120; harina de Castilla, de primera, a 16 reales arroba.

ARAGON

ZARAGOZA: trigo catalán, a 18,88 pesetas el hectólitro; hembrilla, de 17,24 a 18,37; huerta, de 16,60 a 17,24; morcacho, a 13,40; centeno, de 11,14 a 11,75; cebada, de 9,63 a 11,16; maíz, de 10,16 a 11,70; habas, de 10,70 a 11,23; harina de primera, de 31 a 34 pesetas los 100 kilos; de segunda, de 28 a 29; de tercera, de 20 a 21.—*Castellón*: trigo, de 18,40 a 18,90 pesetas hectólitro; centeno, a 12,28; cebada, de 10,18 a 10,75.

CASTILLA LA NUEVA

CUENCA.—*San Clemente*: trigo, de 48 a 50 rs. fanega.—*Villagarcía*: candeal, a 60; cebada, a 30.

GUADALAJARA: candeal, a 44 rs. fanega (54.80 litros); chumorro, a 37; centeno, a 30; cebada, a 24; avena, a 20.—*Siguencia*: trigo, a 37; centeno, a 26; cebada, a 28.

MADRID.—*Alcalá de Henares*: trigo, a 52 rs. fanega (55.34 litros); cebada, de 28 a 30.—*Arganda*: trigo, a 52; cebada, a 27.

CASTILLA LA VIEJA

ÁVILA: trigo, de 36 a 39 rs. fanega (56.40 litros); centeno, a 20; cebada, a 18; alubias, a 80; garbanzos, de 80 a 140; harinas de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 14; de tercera, a 12.—*Árvalo*: trigo, de 35 a 39; centeno, a 22,50; cebada, a 22; avena, a 16; algarrobas, a 23; garbanzos, de 100 a 190.—*Barco de Avila*: trigo, de 30 a 33; centeno, a 26; cebada, a 22,50.

BURGOS: trigo, de 36 a 38 rs. fanega (54.34 litros); centeno, a 24; cebada, a 26; avena, a 17; harinas de primera, a 14,50 reales arroba; de segunda, a 12; de tercera, a 11.—*Pampliega*: trigo, de 35 a 39; centeno, a 23; cebada, de 23 a 24; algarrobas, a 32; yerros, de 32 a 34; lentejas, a 38.—*Bribiesca*: trigo, de 38 a 39,50; centeno, a 28; cebada, a 25; avena, a 16.—*San Martín de Rubiales*: trigo, de 34 a 36; centeno, a 24; cebada, a 24; algarrobas, a 22; titos, de 36 a 40.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 40 a 42 rs. fanega; centeno, de 27 a 28; cebada, de 25 a 26; avena, de 16 a 17; alubias, a 96.

PALENCIA: trigo, de 38 a 40 rs. fanega (55.50 litros); centeno, a 24; cebada, a 24; avena, a 15; harina de primera, a 13,75 rs. arroba; de segunda, a 13,25; de tercera, a 12,50.—*Herrera del Río Pisuerga*: trigo, a 38; centeno, a 23; cebada, a 25; algarrobas, a 32; yerros, a 35; harinas de primera, a 14; de segunda, a 13; de tercera, a 12.—*Carrion*: trigo, de 36 a 38; centeno, a 26,50; cebada, a 23,25; avena, a 15.—*Villada*: trigo, de 36 a 37,50; centeno, a 25; cebada, a 24; avena, a 15; harina de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 14; de tercera, a 13.

SANTANDER: harinas, de 15 a 15,50 rs. arroba; cebada de Castilla, a 27 rs. las 70 libras.

SEGOVIA: trigo, de 34 a 37 rs. fanega (54.60 litros); centeno, a 24; cebada, a 25; algarrobas, a 30; garbanzos, de 90 a 140; harinas de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 12; de tercera, a 10.—*Cuéllar*: trigo, de 30 a 37; centeno, a 23; cebada, a 23; avena, a 16.

VALLADOLID: trigo, de 36 a 38,25 rs. fanega (54.78 litros); centeno, a 23,75; cebada, a 22,50; avena, a 16; garbanzos, de 90 a 150; harinas de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 12,50; de tercera, a 11,50.—*Medina del Campo*: trigo, de 36 a 38,50; centeno, a 24; cebada, a 25; avena, a 14.—*La Seca*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 23; cebada, a 25; algarrobas, a 25.—*Rioseco*: trigo, a 37; centeno, a 23,25; cebada, a 23.—*Tudela de Duero*: trigo, de 35 a 40,50; centeno, a 24; cebada, a 24; avena, a 17.

CATALUÑA

BARCELONA: trigo candeal de Castilla, de 15,65 a 16,25 los 54,800 kilos; Extremadura, a 14,50; fuerte, a 14,50; Aragon monte, de 15,25 a 15,50; huerta, de 14,50 a 15; extranjeros, Ika, Berdianska, de 15 a 15,25 los 55 kilos; Bombay blanco, a 15,75; Buenos Aires, de 13 a 14; rojo,

Estados Unidos, a 15,75; centeno, a 90, los 54,800 kilos; cebada, del país, de 9,28 a 9,64 el hectólitro; extranjera, de 7,50 a 9,25; yerros, de 14,64 a 15; maíz del país, de 13,67 a 14,28; extranjero, de 12,14 a 16,07; habas, de 12,85 a 13,21; alubias de Valencia, de 32,14 a 32,85; Hamburgo, de 18,57 a 37,44; otras, de 20,71 a 25; garbanzos de Andalucía grandes, de 32,85 a 48,57; medianos, de 30 a 32,14; pequeños, de 24,28 a 28,57; extranjeros, de 18,57 a 35; harinas sistema piedras, Barcelona, primera, de 15,25 a 16,50 los 48,600 kilos; segunda, de 12,25 a 14,75; tercera, de 9 a 12,25; de Castilla, primera, de 15 a 16,25; aragon primera, de 15 a 15,50, sistema de cilindros, superfina blanca, de 18,25 a 19,50; primera, de 15,75 a 18; superfina fuerza, de 18,25 a 19,50; primera, de 16,25 a 17,25.

LÉRIDA: trigo de primera clase, a 19,25 pesetas hectólitro; de segunda, a 16,50; de tercera, a 14,75; cebada, a 10,25; maíz, a 12,50; habas, a 13,75; alubias, a 30.

TARRAGONA: trigo extranjero, de 16 a 16,50 pesetas; cebada extranjera, de 6,75 a 7 los 70,80 litros; alubias Piner, a 26, Ibraila, a 16,50; garbanzos gordos, de 28 a 30; medianos, de 24 a 26; harina de primera, a 17 pesetas los 41,60 kilos.

EXTREMADURA

CÁCERES.—*Plasencia*: trigo, de 38 a 40 reales fanega (53.76 litros); centeno, de 26 a 28; cebada, de 24 a 26; garbanzos, de 90 a 100.

GALICIA

PONTEVEDRA: trigo, a 15 rs. ferrado (15.58 litros); centeno, a 9; cebada, a 11, maíz, a 10,50; alubias blancas, a 18; de color, a 12; harina de primera, a 17 rs. arroba; de segunda, a 16; de tercera, a 13.

LEON

LEON: trigo, de 36 a 39 rs. fanega (44.32 litros); centeno, a 24; cebada, a 21; alubias, a 78; garbanzos, de 80 a 120; harina de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 13; de tercera, a 12.—*Astorga*: trigo, de 34,50 a 40; centeno, a 27; cebada, a 27.—*La Bañeza*: trigo, de 34 a 37; centeno, a 24; cebada, a 22.

SALAMANCA: trigo, de 35 a 37 rs. fanega (54.58 litros); centeno, a 24; cebada, a 25; avena, a 19; algarrobas, a 24; alubias, a 90; garbanzos, de 110 a 140; harinas de primera, a 15 rs. arroba; de segunda, a 14; de tercera, a 13.—*Béjar*: trigo, de 40 a 41; centeno, a 29; cebada, a 32.—*Ciudad Rodrigo*: trigo, de 38 a 40; centeno, a 28; cebada, a 32.—*Vilgudiño*: trigo, de 30 a 32; centeno, a 24; cebada, a 25; algarrobas, a 28; garbanzos, de 60 a 80.

ZAMORA: trigo, de 35 a 37 rs. fanega (55.28 litros); centeno, a 28; cebada, a 26; algarrobas, a 25; garbanzos, de 90 a 120; harinas de primera, a 14 rs. arroba; de segunda, a 12,50; de tercera, a 10,50.—*Benavente*: trigo, de 36 a 38; centeno, a 26; cebada, a 22.—*Toro*: trigo, a 36; cebada, a 22.

MURCIA

MURCIA: trigo, de 18,75 a 20 pesetas el hectólitro; cebada, de 8,04 a 8,10; maíz, de 10 a 11,08.

VALENCIA

ALICANTE.—*Novelda*: trigo, de 56 a 50 rs. fanega; cebada, de 18 a 22.

VALENCIA: trigo candeal extra-manchego, de 85 a 98 rs. hectólitro; de segunda y tercera, de 90 a 93; de Oran, de 80 a 85; de huerta, a 94; gaja blanca, de 85 a 90; cebada, de 21 a 22; maíz blanco, a 9,50 reales varchilla (16,75 litros); amarillo, a 10; habas gordas, de 8 a 8,50; menudas, a 10; alubias Piner, de 20 a 20,50; otras, de 16 a 18; Ibraila, a 15; garbanzos de Andalucía, a 24 rs. arroba; otros, a 20, 16 y 14; de Castilla, a 45, 50 y 65; harinas primera flor candeal, a 20,50 rs. arroba; de segunda, a 17; de tercera, a 13; entera candeal, a 18,50; trigo fuerte, de 16,50 a 17, y de Hamburgo, a 19,50; de Cos, a 18,50.

VASCONGADAS

BILBAO: centeno, a 8,25 pesetas los 41,50 kilos; cebada, a 7 los 34 kilos; habas, de 7,50 a 7,75; alubias pequeñas, a 15,25 los 46 kilos, y a 35,50 los 100 kilos de las gordas; harinas marca Pontón Viena número 1 a 19,50 rs. arroba; núm. 2, a 18; Pontón primera, a 16; de segunda, a 15,50, y tercera, a 14,50.—*V.*

NOTICIAS

El jueves último se reunieron en el salón de presupuestos del Congreso los senadores y diputados representantes de

las provincias productoras de cereales, presididos por el Sr. Moyano.

Dicho señor dió cuenta de la última entrevista celebrada con el presidente del Consejo, al presentarle las bases para la rebaja de las tarifas de ferro carriles, que el jefe del gobierno admitió con agrado, prometiendo hacer cuanto de su parte estuviese para ayudar a los productores castellanos, y de la benevolencia y consideración con que recibió a la comisión que presidió.

La reunión escuchó con satisfacción las explicaciones del Sr. Moyano, aprobando que de acuerdo con el gobierno se hiciera una interpelación sobre la situación difícil de la producción de cereales, y medios de mejorarla, encargando a los Sres. Rodríguez, Berdugo y Perez se pusieran de acuerdo con el gobierno para anunciar la interpelación, y designando al Sr. Berdugo para esplanarla.

La zafra sigue perfectamente en la isla de Cuba, y si las aguas que ya se han insinuado no continúan por ahora, terminará ésta a mediados de Junio, siendo con seguridad una de las mayores que se han conocido. La animación en el mercado de azúcar es bastante buena, habiéndose hecho varias operaciones en firme a 6 rs. alza muy regular, pues al principio de la zafra no se hicieron más que a 4 1/4 rs. arroba.

Las lluvias puede decirse han sido generales en esta semana, no escaseando por desgracia las tempestades que en ciertas comarcas han descargado terribles pedriscos. El que cayó hace unos días en Tafalla (Navarra), ha arrasado los sembrados, viñedos, huertas y olivares; las pérdidas son considerables.

Se ha presentado en Hinojosa del Valle (Badajoz), una plaga de chinches como no se ha conocido nunca. Muchas familias han abandonado sus casas y la iglesia ha tenido que cerrarse por estar las paredes y techos completamente cubiertos del repugnante insecto.

Dice un colega de Gandía que aquella plaza comercial no presenta la animación en los negocios que ha ofrecido otras veces en iguales épocas, debido al malestar general que se siente y a cierto fatalismo que de poco tiempo a esta parte ha tomado carta de naturaleza en nuestro país.

La filoxera continúa extendiéndose desgraciadamente en la provincia de Granada. En los pueblos de Ibrabo, Salobreña, Almuñecar, Jatar, Olivar y Guajar Alto ha adquirido en poco tiempo grandes proporciones.

Dicen de Sariñena y de otros pueblos de la férz comarca de Monégros (Huesca) que los sembrados se hallan muy adelantados y que se nota gran falta de brazos para realizar la importante operación de la siega.

La exportación de vinos por el puerto de Tarragona se sostiene; el día 8 del mes actual se hicieron las siguientes expediciones: 400 bocoyes por vapor sueco *Ludholmeu*, para Ruan; 565 bocoyes, 2 pipas, 9 medias y 7 cuartas por vapor francés *Sain Mathieu*, para el Havre; 50 bocoyes, 4 pipas y 2 medias por vapor *Danes hiew*, para Burdeos; 16 cuartas y 8 octavas por *Carranza*, para Nueva York; 316 bocoyes por *Montserrat*, para Cete; 190 bocoyes por *Charles René*, para Menton y 9 pipas, 16 medias y 8 cuartas por *Tintore*, para Liverpool.

Los precios en alza.

Escriben de Zaragoza:

«Desde las once de la noche última han caído sobre nuestra zona frecuentes borascas, que han descargado bastante

cantidad de agua, comprendiéndose, por los riueros lejanos que se han oído en la madrugada, que en el N. O. de la provincia las lluvias han debido ser más abundantes.

Continuamos bajo la influencia de un temporal que, en nuestra opinión, ha de favorecer muy poco a la agricultura, teniendo presente aquel antiquísimo adagio de que *El agua por San Juan quita vino y no da pan.*

Si en lo que resta del año continúa en la misma proporción que durante los pasados meses el aumento del tráfico en el puerto de Pasajes, los rendimientos excederán en unas 20 000 pesetas a los obtenidos en 1884.

El ministro de agricultura, industria y comercio de Italia acaba de presentar a la Cámara de diputados un proyecto de ley para reprimir las adulteraciones de los vinos, aguardientes y otras bebidas. El proyecto consta de cinco artículos y un bien razonado y enérgico preámbulo.

Cuando conozcamos el texto le publicaremos.

En Francia mejora la situación vitícola por el buen tiempo que se disfruta en aquella nación, pero de los progresos y extragos de la filoxera siguen recibiendo malos informes.

Las entradas de aceites van decreciendo bastante en Málaga; el 9 del mes actual consistieron en 467 corambres con 3.000 arrobas y en dicho día se cotizó en puertos a 32 rs. y en bodega a 34.

En Sevilla únicamente se recibieron el 8 unas 2.500 arrobas, detallándose de 33,25 a 34,75 rs.

En Córdoba continúa cotizándose de 30 a 31.

De Valencia nos dicen ha afluído la demanda de clases superiores del país, pero esto no obsta para que se paguen los 10 kilogramos de 47 a 50 rs., cuya firmeza se atribuye a lo reducida que se encuentra la existencia de dichos especiales aceites. El aspecto de la nueva cosecha no es muy halagüeño.

En Tortosa a pesar de las considerables cantidades que se exportaron a Francia, queda mucha existencia pero de mediana clase.

Durante la última semana se han vendido en Valencia 1.200 libras de azafran de 95 a 115 rs.; la existencia en dicha plaza es de 20 000 libras de nuevo y otras 2.000 de viejo.

En Riela (Zaragoza) también ha descargado un horroroso pedrisco que ha causado pérdidas de consideración, especialmente en la huerta y viñedos.

Nos dicen de Barcelona que el fuerte temporal de lluvias que ha habido en los últimos días, ha perjudicado bastante los trabajos de la siega.

Las fuertes lluvias que han caído en Cataluña, han perjudicado el viñado de los términos en que aquel había comenzado a florecer.

En la plaza de Bilbao rigen para los vinos los siguientes precios en almacén y sin derechos: de la Mancha, de 20 a 23 reales la cántara; de Aragón, de 24 a 26; de la Rioja, a estos últimos tipos; de Navarra, de 20 a 24.

La última feria de Pontevedra ha estado muy concurrida, habiendo abundado las transacciones de ganado cebado para embarque.

Las patatas están en Pontevedra a 4 reales arroba.

Muy en breve llegarán a Almansa varios ingenieros y algunas escuadras de

presidarios destinados por el gobierno a los trabajos de desagüe y saneamiento de las lagunas del Saladar y San Benito.

Corresponsal de Comercio

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MUNIAIN (Navarra, 9 de Junio)
Muy señor mío: La venta de vino se efectúa en todo este país bajo los beneficios auspicios del resto de la nación. Es decir, que se exporta cuanto puede desear el mas exigente cosechero a tipos verdaderamente no conocidos. Principio a 10 reales cántara la campaña presente, luego con los ajustes que en grande escala realizó la compañía Llardí, se puso a 12 reales; la competencia de empresas rivales hizo que ya no se encontrara vino a menos de 14. Hoy día un caldo regular se paga como precio corriente a 15 rs. cántara de 11,77 litros.

Los actuales tenedores de vino se entregan a cálculos verdaderamente fantásticos y no quieren dar oídos a las proposiciones más razonables del comercio.

Las viñas presentan en cambio un aspecto tan honroso que a no malograrse la ligación por un accidente fortuito, es de esperar en la vendimia inmediata resultados asombrosos.

Los cereales son poco demandados en el mercado, y esto es tanto más de notar cuanto que los sembrados prometen escasos rendimientos.

En aceites poco puedo manifestar a Vd. Hubo poquísima cosecha y la exportación por lo tanto es nula.

Un hecho gratisimo nos tiene preocupados a los que vivimos de la industria del campo. Me refiero a la lluvia que en forma templada y en cantidad copiosa está cayendo hace dos días. Toda la riqueza rural ha de experimentar los beneficios de tan provechosa como inesperada gracia.—P. y A.

TORO Zamora 8 de Junio.

La extracción de vinos en esta bodega se ha paralizado algo; los precios firmes con tendencia a subir.

Los cereales han bajado de precio 3 y 6 rs. trigo y cebada respectivamente, quedando ésta a 22 rs. fanega y aquel a 36. La cosecha de éstos es buena en los términos que ha llovido en la semana de pascuas y día de Corpus Cristi; pero donde no ha llovido es mediana, y si no llueve pronto, será malísima la de legumbres.

El viñado ha brotado mal y con poca muestra de uva, por lo que se cree que la cosecha de vino será muy corta.—C. A.

PORRERA (Tarragona) 7 de Junio.

Estamos en plena primavera; hace ya más de tres semanas que los días se suceden rivalizando en esplendor el hermoso sol, sin que durante su curso sea interrumpido su reflejo por la menor nube derrama sobre los vegetales brillantes rayos que les devuelve la vida que parecían haber perdido.

Como es esta no se trata de cereales omitiré darle detalles de ellos.

Las viñas después de un largo y crudo invierno han pasado a la época de su lozanía; cada día se ven crecer sus tallos de una manera portentosa, y el fruto que no escasea se halla en el período de la florecencia. Hasta ahora no hay que lamentar ninguna nueva enfermedad, solo el *antracnosis* es la que por las partes altas y frías ha tomado caracteres más serios que los años anteriores (nos falta saber qué remedios deben emplearse contra este mal); los frios tardíos, sin que lo hubiese advertido el agricultor, han causado algún daño.

Los almendros en las partes bajas conservan algún fruto, siendo nula la cosecha en las partes elevadas.

Los avelanos que ya empiezan a mostrar su fruto parece se hallan en estado de recibir buena cosecha.

Vino.—Este caldo se está pagando en todo el priorato como precio corriente a 50 pesetas la carga y los tipos más altos alcanzados hasta el día han sido:

Porrera, a 52,50 pesetas; Poboleda, a 50; Gratallops, a 55; Torroja, a 50; Vilella Alta, a 50; Bellmunt, a 60; Morera, a 45.

En los pueblos inmediatos al Priorato se cotiza como sigue:

Falset, a 45 pesetas la carga; Vilella Baja, a 47,50; Lloa, a 50; Cornudella, a 42,50; Figuera, a 35; Cabacés, a 35; Pradell, a 35.

Estos precios con marcada tendencia de alza.

Los pocos propietarios que conservan vino, con pretensiones tan exageradas que hacen imposible toda operación.

Las existencias quedan tan reducidas que no se registra campaña igual.—P. S.

UTIEL (Valencia, 10 de Junio).

Ayer se estableció el cordón sanitario, y hasta que se levante estarán suspendidos o por lo menos muy encalmados los negocios; así es, que interin duren estas críticas circunstancias, nada bueno podré comunicarle.

Esta bodega está agotada, y digo agotada, pues nada significa a las pequeñas y muy contadas existencias de vino que restan, las cuales si son regulares se cotizan de 20 a 22 rs. la arroba.—J. V.

AINZON (Zaragoza) 10 de Junio.

Por más que el precio del vino sigue subiendo en esta bodega, disfrutamos de bastante demanda con destino a Francia principalmente. Hoy se cotiza a 50 pesetas el alque (119 litros), y aun a este alto y fabuloso tipo se resisten a ceder sus existencias los propietarios. El precio como Vd. ve es seductor, y bien puede asegurarse es el más elevado de Aragón.—Un suscriptor.

ARGANDA (Madrid) 10 de Junio.

La viña ha brotado con sumo vigor y tiene gran muestra. Por lo que se espera abundante cosecha si en lo sucesivo no es atacado el rico fruto por los accidentes atmosféricos y graves enfermedades.

La cosecha de cebada es regular, y este grano ha bajado de 27 a 25 rs. la fanega.

La exportación de vinos es buena para Segovia y La Granja, estimándose en unas 4.000 las arrobas que semanalmente salen para aquellos pueblos; ayer se ajustaron partidas a 20 rs. la arroba, cuyo tipo acusa alza y se cree suba más el precio de nuestros acreditados caldos.—V.

CASTEJON (Zaragoza) 9 de Junio.

Decía a Vd. en mi anterior que se hablaba con variedad sobre el daño que los hielos de invierno habían hecho en los viñedos, y esperando saber lo que había de cierto he retrasado esta correspondencia. Hoy tengo la satisfacción de decirle que las pérdidas son mucho menores de lo que se suponía, por cuanto las cepas han brotado con bastante vigor, las *garnachas* y *gacivera* apenas tienen pulgares helados y satisfacen al propietario. En general el viñado ostenta bastante fruto y hermosa lozanía.

El mercado de vinos algo paralizado, pero esto es efecto de las pocas existencias con que contamos; varias cubas se han vendido a 33,50 y 34 pesetas alque (119 litros), y hoy se solicita a 35, presentándose retraídos los propietarios.

Los sembrados darán escasos rendimientos, porque además de estar claros y cortos tienen mucha yerba; la cosecha de cereales no puede pasar de mediana.

Los negocios de granos encalmados; solo se opera para el consumo local a estos precios: trigo puro, de 18,40 a 18,90 pesetas hectolitro; centeno, a 12,28; cebada, de 10,18 a 10,75.—J. P. de M.

FUENALIDA (Toledo) 11 de Junio.

Se ha agotado el vino blanco, habiéndose pagado las últimas partidas a 16 rs. la arroba; el tinto se cotiza a igual límite con animación. Los comisionistas han hecho importantes partidas; uno de ellos ha adquirido 10.000 arrobas, otro 3.000 y otro más de 8.000 y sigue operando. La existencia no llega ya a 30.000 arrobas. Hay bastante existencia de trigo; 100 fanegas alcanzaron el precio de 51 rs., pero después de esta subida se han encalmado por completo los negocios por falta de compradores; la cebada se detalla a 25 rs.

Los sembrados están medianos y en cambio los viñedos se les ve mucho fruto y están magníficos.—J. C.

CALZADA DE CALATRAVA (Ciudad-Real) 11 de Junio.

Los sembrados están medianos por regla general y se teme que la langosta haga serios destrozos, pues la plaga se ha presentado de un modo imponente en bastantes términos de esta provincia.

Las viñas están muy frondosas y se ve mucho fruto. También los olivos tienen

nuestra que de no malograrse podrá dar aceite en abundancia.

El vino tinto se detalla de 13 a 14 rs. la arroba y el blanco a 14; por algunas partidas de viejo, muy selectas por cierto, se pide a 16.

El trigo mocho es poco demandado y se cotiza a 40 rs. la fanega; el candeal está a 50, y la cebada de 18 a 20.

El aceite se ofrece por partidas a 30 y 31 rs. la arroba, y el aguardiente de 27 a 46 a 48.

Las patatas para sembrar son buscadas con afán, por cuyo motivo se vende la arroba a 8 rs.

Por último, la lana blanca y negra se paga a 54 y 60 rs.—Un suscriptor.

BURDEOS (Francia) 10 de Junio.

En las dos semanas que llevamos de buen tiempo ha mejorado notablemente el viñado; los propietarios no le han desperdiciado tampoco y han dado en las mejores condiciones la primera mano de azufre para combatir el *oidium*, que siempre causa daños de más o menos consideración, sino se emplea oportunamente aquel poderoso insecticida.

Los vinos sin yeso son objeto en esta plaza de gran demanda y consiguen altos precios.

En los seis primeros días del mes actual se han importado por ferrocarril 230.283 kilogramos de vino de España y otros 311 de Italia.

Del 18 de Mayo al 8 de Junio se han recibido por agua fuertes cantidades de vino de Portugal, cuyas clases gozan aquí de mayor estimación cada año; de España han entrado por el puerto 429 envases por *Sephora* y otros 330 por *Suzanne*, procedentes los dos arribos de Pasajes.

Los vinos de su país se cotizan con firmeza a los siguientes precios: Benicarló, de 380 a 400 francos la tonelada; Alicante, de 400 a 440; Huesca, 400 a 450; otros puntos de Aragón, 350 a 450; Rioja, 340 a 450; Castilla la Vieja, 350 a 470.—El corresponsal.

NARBONA (Aude Francia) 10 de Junio.

Los viñedos que se ven libres de la filoxera presentan buen aspecto en casi todos los términos del Mediodía de esta nación y se espera rindan bastante; pero por desgracia el microscópico parásito prosigue con extraordinaria tenacidad su misión destructora y cada año es mayor el número de hectáreas infestadas.

La campaña vitícola va a terminar antes de otros años y con precios elevados; se citan buen número de reventas con primas para los primeros compradores; varias partidas se han negociado con alzas de 3, 4 y hasta 6 francos por hectolitro; no siendo posible fijar los precios corrientes pues un mismo vino en un corrientes pues un mismo vino en un franco, según la tenacidad del vendedor y las necesidades del comprador.

En Mirepisset se han ajustado 1.500 hectolitros de primera clase a 40 francos, tipo no practicado ha largo tiempo. El alza, pues, hace inesperados progresos.—El corresponsal.

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

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa a los señores cosecheros y negociantes, que admite vino a la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir a dicho señor.

ALMACENES DE LA COTE-D'OR

en DIJON (Francia)

BODEGAS ESPACIOSAS

VENTA DE MERCANCIAS

depositadas, con responsabilidad de recaudación.

AD LANTOS SOBRE VINOS

60 0/0 del valor, con buenas condiciones.

Dirigirse a M. ROBERT, Director de la Sociedad, en DIJON.

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

Julius G. Neville y Compañía, ORIEL CHAMBERS, Liverpool

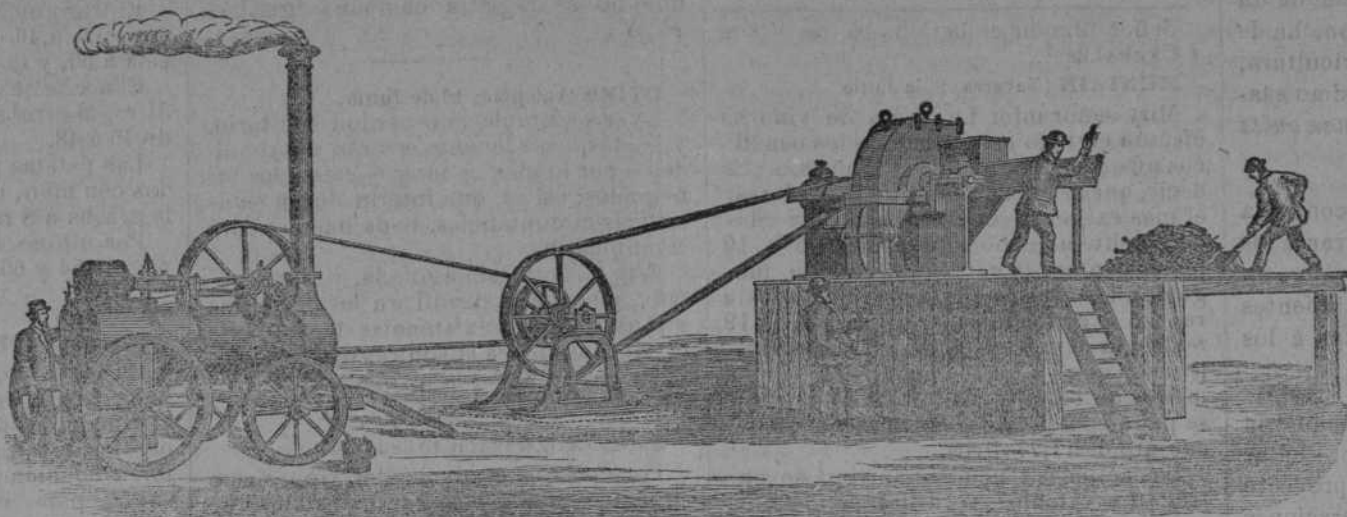
SUCURSALES Y DEPOSITOS { JULIUS G. NEVILLE, PLAZA DE PALACIO, 11, BARCELONA
JULIUS G. NEVILLE, PUERTA DEL SOL, 6, MADRID

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

Los envíos se hacen directamente de Inglaterra 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 menos 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.



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, cake, cortezas de todas clases, abonos, patatas, corcho, cuerdas y telas alquitranadas, etc., etc — Referencias y precios al pedirlos.

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

Un co-representante de los Sres Davey Patten 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

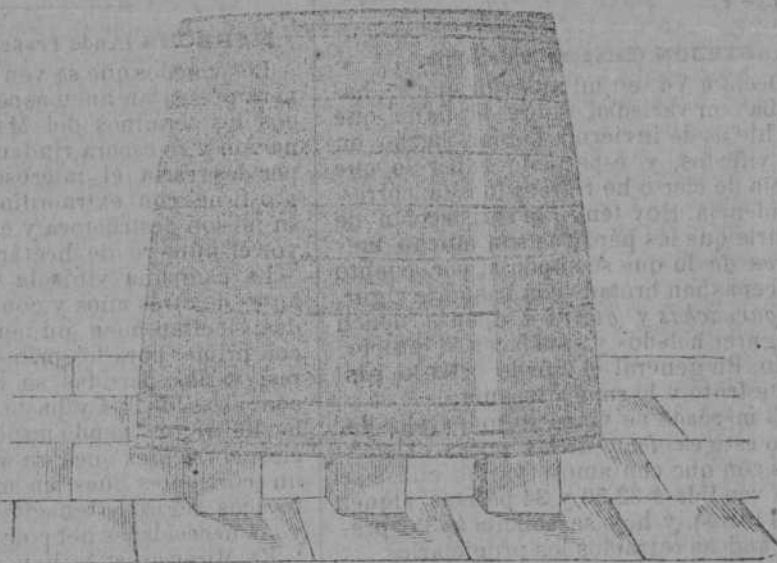
TALLERES DE CONSTRUCCION DE TONELES, PIPAS, BARRILES, ETC. ETC

DE CASTAÑO Y ROBLES.—ALICANTE

ESPECIALIDAD EN CUBAS DE ABETO

de grandes dimensiones

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

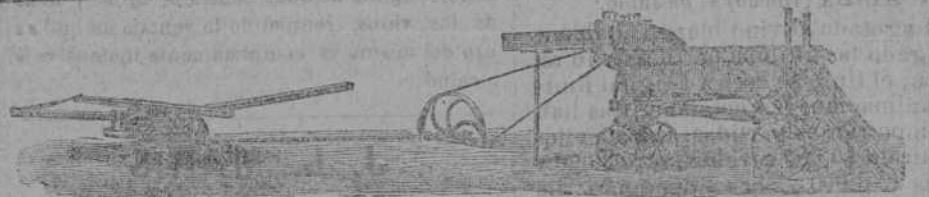


nido desde que fueron premiadas en la Exposición Nacional vinícola que se celebró en Madrid el año de 1877. Desde esta fecha los pedidos van en aumento, fabricándose por centenares de varas di-castores; pero las más aceptadas por regla general son las de 3 000 arrobas en adelante, porque estas no exceden 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.—Almodovar.—Aspe.—Arguñena.—Albaida.—Altea.—Alcalá de Xivert.—Bonaes.—Benaguasil.—Benigani.—Bordeos (Francia).—Cádiz.—Castalla.—Caudete.—Cuatrecasas.—Corralrubio.—Cristina.—Carrion.—Elizada.—Cocentaina.—Consuegra.—Carcelen.—Daimiel.—Elda.—Grana.—Getfe.—Gijón.—Jorquera.—Jativa.—La Puebla.—Madril.—Motril.—Moguer.—Monovar.—Mora.—Malagon.—Madrigueras.—Montaberner.—Murcia.—Múrcia.—Motlleja.—Noveld.—Ond.—Pinoso.—Pozuelo de Calatrava.—Puerto del Parque.—Puebla de San Fadrique.—Pueblo de Amoradiel.—Palma (Baleares).—Penáguila.—Sevilla.—Sax.—Santapola.—Santacruz.—San Sebastián.—Taraazona.—Tomelloso.—Tobarra.—Toboso.—Vadepedern.—Valdelegana.—Villena.—Villanueva de Arce.—Villagarcía.—Villalongo.—Vigo.—Villafraqueza.—Valdemorillo.—Villacañas.—Yeda.—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 papeles para sus remesas, y dando por consecuencia cuantos informes se pidan.

Interesantísimo

Los propietarios de corchos y los fabricantes de tapones que deseen realzar sus 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 los adelantaran el 50 por 100 del valor 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 hongos, ni arañuelos ni hormigas. Contra ellos el mineral de Apt sulfatado, es de resultados seguros, garantido por miles de aplicaciones en España y Francia, reunidos en una libreta que se mandará contra un sello de 15 céntimos de peseta.

No se concede taré 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 Cerro.—Calle Ma. de S. Juan, 45, Madrid

R. LOPEZ DE HEREDIA

HARO: (P. Rioja)

Máquinas agrícolas, vinícolas é industriales

Especialidad en artículos para bodegas y almacenes de vinos

Unico sub-agente para la provincia de Logroño de las Lecciones de Agricultura y Vinicultura y LEGIA PENIX

MAQUINAS AGRICOLAS

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

B LADORA. La de mayor aceptación en el país.

CORTA-PAJAS. Instrumento práctico para abreviar la trilla.

PIDÁNSE PROSPECTOS Á
Elizalde y C.^a — Búrgos.

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 licores, tanto para el comercio interior como para el de exportación.

Hé aquí los asuntos de que trata:

Cerpo consumo francés y extranjero.—Tarifa de los caminos de hierro de Francia para el transporte de líquidos.—Derechos de aduanas.—Impuestos en cada nación sobre los productos franceses.

Señales del extranjero.—Necesarios y comisionistas.—(En la sección de España figurar-nos 4.000 propietarios y comerciantes)

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

Esta publicación 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 ferrocarril.

Pre-cios: 12 francos—en rústica, y 15 en pasta.
Los pedidos á M. Paris editor, 28 F. ub. 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.