

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

## SUSCRICIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza, letra ó sellos de correos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES; pero si se mandan sellos, deberá certificarse la carta para que no sufra extravío.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

## PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

## ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA, Pago adelantado.

AÑO X.

Miércoles 17 de Agosto de 1887

NUM. 1.004

### NOS ESTAMOS ARRUINANDO

El mercado de vinos sigue acusando una calma capaz de quitar el sueño al propietario más sereno.

La vendimia principia en las comarcas más adelantadas y todavía quedan en nuestras bodegas formidables existencias á las que el atribulado viticultor no puede dar salida, ni aun ofrecidas á la mitad de precio que el año pasado. Mientras tal es la situación de los pueblos vitícolas, el movimiento de exportación, no solo se sostiene, sino que aparece con un aumento de importancia y por demás significativo.

¿De dónde procede ese vino?

No se comprende ciertamente cómo el gobierno no ha ordenado ya la inutilización de los alcoholes industriales, que, como nadie ignora, son la base de los vinos artificiales y de las escandalosas falsificaciones de que en portentosa escala están siendo víctimas los verdaderos y únicos vinos, los naturales, los procedentes del jugo de la uva fresca.

En Navarra se ceden los vinos de la última cosecha de 4 á 9 rs. el cántaro de 11,77 litros, según clase y bodega; en las Riojas, de 8 á 12 rs. la cántara de 16,04 litros, excepto en algunos privilegiados pueblos, donde se detallan á tipos no tan bajos; en Aragón se consiguen buenos caldos de exportación de 14 á 22 pesetas el alquez (119 litros); en Castilla la Vieja rigen los precios de 7 á 11 rs. la cántara, salvo en Toro y en algunas otras bodegas, bien famosas por la riqueza que tanto de alcohol como de materia colorante poseen las clases que elaboran.

En las demás regiones de la península no es menos baja la cotización, y lo peor es, que ni aún á tan ruinosos precios se puede realizar la considerable existencia disponible.

Lo repetimos, no podemos explicarnos cómo no se han dictado ya las enérgicas disposiciones que reclama tan aterradora crisis, y máxime después de lo unánime y potente que se ha mostrado la opinión en tan trascendental conflicto, que ya fué previsto y discutido ampliamente en el Congreso de Vinicultores, celebrado en Madrid en Junio del año pasado.

En dicho Congreso tuvieron digna representación todas las comarcas de la península, y por unanimidad se votaron las medidas que hoy hemos pedido todos, excepto dos Cámaras de Comercio, que ninguna fuerza pueden quitar á la justísima y necesaria aspiración de la viticultura nacional. Si el gobierno hubiese traducido en disposiciones legales las conclusiones votadas en el Congreso de Vinicultores de España, no habría tomado la crisis que atraviesa la producción vinícola, las terribles proporciones que han obligado á salir de su apatía hasta á los pueblos más indolentes.

El gobierno español, cualquiera que sea su matiz político, no puede consentir que se arruine la más valiosa riqueza nacional. Por esto solo, la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES abriga la esperanza de que se inutilizarán los alcoholes impuros, á fin de que no puedan ser mezclados con las bebidas, en cuyo felicísimo día no podrá el comercio de mala fé confeccionar esos brebajes que, multiplicando las hectáreas de viñedos, nos desacreditan en el mercado extranjero y nos arruinan y envenenan.

CECILIO S. DE ZAITIGUI.

### UN DATO INTERESANTÍSIMO

Lo es en estos momentos el que contiene la breve pero importante exposición que la Cámara de Comercio de Jerez de la Frontera acaba de dirigir al ministro de Fomento, y que publicamos á continuación:

«AL EXCMO. SR. MINISTRO DE FOMENTO

«Excmo. Señor:

«Ha llegado á conocimiento de la Cámara de Comercio que hoy tiene el honor de dirigirse á V. E., la ley sobre crianza y preparación de vinos que comenzó á regir en California el 5 de Junio próximo pasado; y como las disposiciones en ella contenidas están, sin duda, inspiradas en el propósito de aumentar el crédito de aquel centro productor, que exporta ya considerable cantidad de sus caldos, merecen fijar la atención de los viticultores españoles por lo que afectar puedan á sus intereses y á sus relaciones con los mercados de la América.

«A muchos de esos mercados, á los puertos del Rio de la Plata, de los Estados Unidos, del Uruguay, de Méjico, de Venezuela y otros, envía ya nuestra Península bastante vino; y si por medio de buenos tratados, y apercibiéndose á la lucha económica como lo aconsejan las conveniencias y el patriotismo, lograrse ensanchar y fomentar allí nuestro comercio, se abrirían hermosos horizontes á la producción nacional.

«En la citada ley,—que tiene por objeto evitar y castigar las adulteraciones; muchas veces nocivas, de la mayor parte de los vinos de allí importados,—se prohíbe terminantemente para los encabezamientos, preparaciones y conservación, todo alcohol que no sea el obtenido del zumo fermentado de la uva, todo antiséptico químico, y toda sustancia extraña con que se pretenda sustituir las naturales del racimo.

«Prescriba también, que se sellen con marcas especiales, para afirmar la pureza del vino, los envases que lo contengan; y establece, por último, severa penalidad para los infractores.

«Es de importancia suma, Excmo. señor, en los actuales momentos, en que tan agitada se encuentra la opinión, ante la inminente ruina con que nos amenaza el aguardiente alemán, tener fija la vista en cuantas precauciones adoptan los países productores y los centros de consumo, ya como armas de competencia ó como garantías contra el fraude y la falsificación.

«Por ello, con todo respeto, esta Cámara que ya manifestó oportunamente, en informe al ministerio de Estado, cuáles son sus ideas y sus deseos sobre el particular, se permite suplicar á V. E. se digne, si así lo estima justo en su superior criterio, tomar en cuenta estas breves indicaciones al dictar aquellas medidas que amparen y protejan nuestra legítima producción; y que, como sugeridas por su clarísimo juicio y exquisito celo, serán las más adecuadas al fomento y desarrollo de la riqueza pública.

«Dios guarde á V. E. muchos años.—Jerez de la frontera, 9 de Agosto de 1887.—Excelentísimo señor—El Vice presidente, Manuel Antonio de la Riva.—El secretario general, G. Fernández de la Rosa.»

### EL SULFURO DE CALCIO

Varios propietarios de diferentes términos invadidos por la erinosis, nos ruegan publiquemos en la CRÓNICA las instrucciones oportunas para preparar el sulfuro de calcio, que tan buenos resultados viene dando

para combatir aquella enfermedad y el oidium.

Accediendo á tan justos deseos, reproducimos las instrucciones que ya dimos en el núm. 847 de este periódico, correspondiente al 13 de Febrero del año pasado.

*Ingredientes:* cal viva, 93 gramos; flor de azufre, 234 id.; agua, un litro.

Se apagan los pedacitos de cal viva uno á uno, sumergiéndolos un momento en agua y echándolos á continuación en una olla de uno y medio á dos litros de capacidad. Transcurridos algunos minutos, se echarán en la misma olla el azufre y agua, que arriba se mencionan.

Después se pondrá al fuego la olla, y se hará hervir durante una hora la mezcla que aquella contiene, teniendo estos dos cuidados: agitar con un palito y de tiempo en tiempo la mezcla, y reponer el agua que en vapor se pierda.

Pasada la hora, se retirará la olla del fuego, y bien tapada con una cobertera, se dejará veinticuatro horas en reposo, al fin de las cuales se decantará con cuidado un líquido rojizo, limpio, y quedará en la olla un poso que se despreciará.

Obtenido el líquido (próximamente un litro), se guardará cual si fuese un vino de regalo, en vasija bien tapada, pues al contacto del aire se altera.

*Su empleo.*—Para usarlo, hay que mezclarlo con agua en esta proporción: por cada volumen de sulfuro, 50 de agua, ó sea empleando el remedio *al dos por ciento*.

La aplicación se hace con pulverizadores, con una regadera ó con una brocha, teniendo cuidado de que la lluvia caiga sobre las dos caras de las hojas.

### CRISIS VINICOLA

Tal es el clamoreo levantado por el país productor y contribuyente, y como eco suyo por la prensa de todos matices, que el gobierno ha tenido que fijar su atención en el estancamiento y depreciación que sufren nuestros vinos, y tratado de conocer las causas á que obedecen.

A este fin, los gobernadores de las provincias han pedido á los alcaldes informes relativos á la situación actual del mercado de vinos en cada localidad, existencias, precios en el año corriente y anteriores, aumento ó disminución de las exportaciones, causas que á juicio de los mismos hayan influido en la disminución, si esta existe, y probabilidades que ofrece la cosecha actual.

El resultado de tal información no puede ser dudoso. La opinión en el asunto, es unánime y nada suponen en un concierto general algunas notas discordantes, eco de intereses particulares de moralidad dudosa y de legalidad harto discutible.

El alcalde de La Roda, uno de los centros productores de vinos de importancia en la Mancha, al evacuar el informe pedido por la superioridad, lo hace en los siguientes expresivos términos:

«La situación del mercado de vinos de esta villa es la misma que ofrecen la casi totalidad de los centros productores de la Nación; esto es, escasas transacciones, precios ruinosos para el productor y considerables existencias de vinos, cuya venta se considera muy difícil, en razón á la proximidad de la nueva cosecha y al aspecto general que ofrece el mercado.

«El precio que hoy alcanza el vino en la localidad, oscila desde 1,60 á 1,93 pesetas arroba. El que obtuvo en igual mes del año 1885 de 2,75 á 3,25 pesetas arroba; y en el

propio mes del año 1886, de 4,50 á 4,75 pesetas arroba de 16 litros.

«Las exportaciones han disminuido notablemente en el año actual. En los años anteriores y más particularmente en el último, al mediar el presente mes, apenas si quedaba vino para las necesidades del consumo local. Hoy tenemos una existencia de 4.800 hectólitros próximamente, y en perspectiva una cosecha mucho más abundante que la de los tres últimos años.

«Las dificultades y pérdidas que experimenta el cosechero con tal estado de cosas, son incalculables. Las más salientes, son la carencia de recursos que esperaban de la venta de sus vinos, y como consecuencia fatal, la precisión de desatender urgentes necesidades domésticas y de otro orden, ó recurrir á los préstamos de la usura y preparar así su total ruina en un plazo breve.

«Tal es, Excmo. señor, la situación real de la producción de vinos en esta villa, uno de los centros más importantes de la provincia.

«Las causas á que obedece tal situación, no son otras, en sentir de esta alcaldía, que el colosal desarrollo que entre nosotros ha adquirido la fabricación de los brebajes que impropriadamente se conocen con el nombre de *vinos artificiales*; desarrollo que de hecho fomenta, en primer término, la facilidad que hoy existe para adquirir casi de balde la primera materia para fabricar tales brebajes. Si los alcoholes industriales con que nos inundó el Norte de Europa no pasaran nuestras aduanas con las facilidades arancelarias con que hoy lo verifican; si, cuando menos, se adoptaran las medidas convenientes para que los alcoholes *industriales* no pudieran tener otra aplicación ó destino que el que su nombre y procedencia indican, es seguro que muy pronto sería otra la situación de la primera y más valiosa de nuestras producciones. Esta opinión, que hoy es unánime, no la emite esta alcaldía porque ya esté aceptada como indiscutible. Al formularla, ha tenido en cuenta el resultado de sus propias observaciones en la localidad.

«Aquí faltan compradores para los vinos superiores, pero los hemos tenido para los vinos de prensa ó *cabos*, habiéndose concertado algunas partidas hasta á una peseta la arroba. ¿Puede presumirse que tales vinos se adquieran para destilarlos? Desde luego que no, porque la fabricación de alcoholes con productos derivados de la uva, esta muerta totalmente en nuestro país por efecto de la importación alemana. Los vinetes, aguas de brisa, cabos ó como quiera llamarseles, no se adquieren sino como primera materia, con el alcohol, para la fabricación de vino artificial.

«No terminaré sin exponer brevemente á la ilustrada consideración de V. E. un nuevo aspecto que ofrece en esta villa la crisis por que en la actualidad atraviesa la producción vinícola. Merced á la estimación y demanda de nuestros vinos en los últimos años, aquí como en todas partes, se han hecho considerables plantaciones de viñedos. Asociados los grandes y medios propietarios de los braceros ó jornaleros, hacíanles entrega de terrenos adecuados para el cultivo de la vid. Los trabajadores plantaban de viña por su cuenta y riesgo dichos terrenos, los explotaban con verdadera libertad durante cinco años, y al cabo de ellos los dividían á la suerte y por mitad con los propietarios. Con tal procedimiento se ha creado aquí masa considerable de riqueza; se ha convertido en propietarios á des-

heredados que nunca tuvieron otro patrimonio que el azadón; y se ha redimido la miserable condición en que vivían muchos infelices, como demuestra el haber casi desaparecido la tradicional emigración de estos jornaleros á las provincias andaluzas durante el invierno.

»Tales resultados se deben al creciente desarrollo de nuestra producción de vinos. Si por unas ú otras causas, aunque todas de posible remedio, sucumbe en esta lucha de intereses nuestro primero y mas valioso producto; si tanta riqueza creada en fuerza de privaciones y trabajo resulta perdida, excuso exponer á la ilustrada consideración de V. E. las trascendentales consecuencias que vendrían sobre este pueblo y la funesta enseñanza que de ello habían de sacar las clases jornaleras ó trabajadoras.»

Nada hemos de añadir.

Las causas á que obedece la deplorable situación actual de nuestra producción de vinos, son, por desgracia, harto conocidas; los medios que han de emplearse para corregirla, también están apuntados por la opinión en sus distintas manifestaciones. Falta solamente que el gobierno se resuelva á obrar con la decisión y urgencia que el caso requiere. Es el único medio de salvar la crisis de hoy y evitar el conflicto de mañana.

## NOTICIAS

Procedentes de la Isla de Mallorca y de Argelia se han recibido en la plaza de Cetta las primeras muestras de vinos nuevos. De Mallorca se han ajustado cerca de 14.000 hectólitros de esta vendimia á precios reservados.

El comercio de Francia ha hecho importantes negocios sobre cepas en la comarca de Argelia de 15 á 18 francos hectólitro de mosto.

Todos los viñedos de la Alta Italia están atacados por el mildiu, temiéndose con sobrado fundamento se malogre la cosecha si sobreviene un temporal de lluvias.

En varios términos de las comarcas de Módena, Rávena y Bolonia están ya sin hojas y perdidos por consiguiente, extensos viñedos. La invasión es formidable.

La lechada de cal no da ningún resultado, cosa que ya tenía dicho la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. Los preparados de cobre surten efecto, aún cuando no todo el debido por haberse aplicado, no preventivamente como tenemos recomendado, sino cuando el hongo se había enseñoreado de gran parte de las hojas.

Se reciben muy buenas noticias sobre la próxima cosecha de vino de Portugal; el viñedo está hermoso y los racimos se desarrollan admirablemente; la vendimia, si el tiempo no cambia, comenzará dos semanas antes que el año pasado.

El mildiu toma gran incremento en Piérola y otros términos de la provincia de Barcelona, por lo que los propietarios están aplicando con extraordinaria actividad á sus viñedos la mezcla del sabio profesor Mr. Millardet.

Lástima que dichos cosecheros no hayan empleado antes el salvador remedio, pues este, según se ha dicho hasta la saciedad, es principalmente preservativo.

Escriben de Valencia:

«Según noticias de la zona donde radican los pueblos inmediatos á la carretera de Barcelona, desde Masamagrell hasta la capital, están tan bajos la mayoría de los precios de las cosechas que aquellos pueblos producen, que la cantidad abundante de algunas no basta á pensar al labrador y al propietario las muchas pérdidas que por todos conceptos tiene.»

En Huesca se ha reanimado algún tanto el mercado de vinos, habiendo cambiado de mano bastantes partidas.

El precio más corriente para las buenas clases de exportación es el de 34,25 pesetas hectólitro.

Nada menos que 14.000 plantas de tabaco han sido quemadas por la guardia civil en Villanueva del Arzobispo (Jaén).

La cuestión de los alcoholes no se ha resuelto en el último Consejo de ministros celebrado en La Granja, por esperarse el informe de la Academia de Ciencias.

La Iberia, diario ministerial, ha publicado un artículo titulado *Tardanza peligrosa*, en el que se excita al gobierno para que resuelva inmediatamente la cuestión de los alcoholes. Hé aquí algunos párrafos del interesante trabajo de La Iberia:

«Nos cumple decir con lealtad que el estudio ya se nos hace largo, que la calma ofrecida por el Sr. Moret en sus telegramas á diferentes Cámaras de Comercio, nos va pareciendo demasiada, y que esta demora en que se incurre es peligrosa por todo extremo.»

No todos duermen. Mientras el atildamiento teórico y la meticulosidad del rito prolongan y dificultan la terminación de un asunto tan importante, el espíritu mercantil de los comerciantes en venenos aprovecha la tregua y se consagra á obtener ventajas que luego han de permitirle burlarse muy en paz de las disposiciones que se dicten, sea cual fuere el carácter en que se hallen inspiradas.

Si no mienten noticias particulares que á nosotros llegan y que consideramos fidedignas, la Península está en los actuales momentos sufriendo una verdadera inundación de alcoholes alemanes.

Urge, pues, que el gobierno se resuelva á terminar sus estudios sobre la materia, que no comprendemos ya sobre qué extremo tan detenido puedan versar.»

Nuestro distinguido amigo y colaborador Sr. D. Juan Maisonnave, ha convocado á los vinicultores de la provincia de Alicante para celebrar hoy una reunión en el teatro Principal de aquella capital, con el objeto de pedir al gobierno la inutilización de los aguardientes de industria.

El Sr. Maisonnave ha recibido últimamente otras dos exposiciones pidiendo aquella necesaria y urgentísima medida; la primera está suscrita por 163 cosecheros y exportadores de vinos de Málaga, entre los cuales figuran casas importantísimas, y la segunda está firmada por 267 cosecheros de Bullas.

El *black-rot* se ha presentado en todas las comarcas viícolas del Sud y Sud-Oeste de Italia.

En la Gironda (Francia), según la Sociedad de Agricultura de dicha región, no ha reaparecido hasta la fecha aquella enfermedad.

De San Asensio (Rioja) hemos recibido varias hojas de vid invadidas por el mildiu y por la erinosis.

También en Tazón (Zaragoza) ha reaparecido el mildiu.

El *black-rot* ha adquirido gran desarrollo en los últimos días en los viñedos del departamento de Lot-et-Garonne (Francia).

Dicen de Nimes que en muchos pueblos del departamento de Gard toma gran vuelo el mildiu y que el *black-rot* se ha presentado en Vergéze.

En Burdeos se proyecta celebrar una Exposición de vinos después de la próxima vendimia.

En Benifayo de Espioca (Valencia) se están haciendo negocios sobre cepas á los precios de 5,50 y 6 reales la arroba.

Por el ministerio de Fomento se han nombrado las comisiones provinciales de defensa contra la filoxera, de acuerdo con las propuestas hechas por los gobernadores. También se ha encargado á los ingenieros agrónomos de las provincias hasta ahora invadidas por el insecto, la formación del mapa filoxérico y la remisión de importantes datos estadísticos que servirán de base á serios trabajos que proyecta realizar el señor ministro de Fomento para contener los estragos del mal.

Las provincias invadidas, según datos oficiales, son las de Málaga, Granada, Almería, Gerona, Barcelona, Orense y Salamanca.

Ahora lo que importa es que dichas comi-

siones provinciales muestren gran celo en el desempeño de la importante defensa que se les ha encomendado.

En la anterior semana se inauguró oficialmente el ferrocarril de Zaragoza á Cariñena. Según las tarifas de mercancías aprobadas por el ministerio de Fomento, los vinos pagarán por todo el recorrido 12 pesetas y 65 céntimos por tonelada, á no ser que la empresa modifique la tarifa en sentido de baja.

En la ribera de Valencia ha comenzado la recolección de la clase de arroz denominado *perlino ó perla*.

La cosecha del maíz ofrece muy buen aspecto, lo mismo que las otras pendientes. Los naranjos están lozanos, brotando con vigor y ofreciendo buenos rendimientos.

En el Conservatorio de Artes se ha tomado razón de la patente expedida en 16 de Mayo del año corriente á favor de D. Antonio Alcalá Tienda, vecino de Baena, de invención, por veinte años, por un procedimiento de elaboración de aceite de una manera altamente económica, y además separando sus clases.

Han comenzado las obras del ferrocarril económico de Valencia á Liria.

En Gandía se están vendiendo los pimientos rojos para la exportación á 16 reales la arroba. Los cultivadores inteligentes de aquella templada vega, tan apropiada para conseguir cosechas tempranas, logran con este precio alguna remuneración á sus trabajos.

Dicen de Calatayud:

«Tan escasa es la venta en nuestra plaza que no hay comercio ni clase industrial que no se lamenta de esta paralización tan sensible.»

Añádase á esto el crecido número de trabajadores que se encuentran sin ocupación y cualquiera puede formarse idea de la perspectiva que ofrece el cuadro que presenta nuestra ciudad.»

Por la alcaldía de Tudela (Navarra) se ha publicado un bando referente á los alcoholes.

Hoy que ha dado principio el propietario á almacenar los trigos, creemos oportuno recordarle el consejo de un experimentado labrador de Ciudad-Real.

Sabido es que el enemigo más temible para la conservación de los trigos es el *gorgojo*, cuya propagación se verifica de una manera tan numerosa, que en breve tiempo el grano aparece horadado por el insecto. Para evitar los efectos de su aparición basta poner en ebullición una pequeña cantidad de brea, depositando la vasija en el granero veinticuatro horas, que permanecerá cerrado para conservar los vapores por más tiempo: úntense las puertas y ventanas con esta sustancia, y por este medio tan sencillo el propietario aludido de Ciudad-Real consiguió evitar los muchos perjuicios que le ocasionaba todos los años el *gorgojo*.

La siega de los cañamos está bastante adelantada en Orihuela; dicha cosecha se califica de regular.

Todos ó casi todos los viñedos de Bilbao y sus inmediaciones están seriamente invadidos por el mildiu. Bastantes propietarios han aplicado el caldo bordeles.

Los vinicultores, exportadores de vinos y fabricantes de anisados, aguardientes y licores de Barcelona y de Gerona, han elevado al Excmo. Sr. ministro de Estado una respetuosa exposición cuyas conclusiones son las siguientes:

1.º No es solo lícito sino indispensable el encabezamiento de nuestros vinos por medio de los alcoholes neutros refinados puros.

2.º Que debe perseguirse la fabricación de vinos, anisados y licores en la que se empleen alcoholes y materias nocivas, desnaturalizando los alcoholes impuros.

3.º Que á los fabricantes y vendedores de vinos artificiales se les obligue, lo mismo para la venta que para la exportación, á declarar esta cualidad, cumpliéndose lo que está mandado por la ley.

4.º Que es necesaria la protección de la

industria nacional de alcoholes tanto de vino como industriales.

5.º Que convendría reformarse el impuesto de consumo de los vinos para que este tributo permita su uso á las clases menesterosas, desterrando del mercado las bebidas insanas que hoy se expenden.

6.º Que igualmente se concediese también prima de exportación, en cuanto esté en relación con el alcohol empleado en su confección, á los aguardientes anisados y licores que se entregan para los mercados de Ultramar, computándose dicha prima en tanto por grado y hectólitro, siendo de producción nacional.

La referida exposición está autorizada por cincuenta firmas, todas de casas importantes.»

Como ven nuestros lectores, el comercio de Barcelona y Gerona también pide la desnaturalización de los alcoholes impuros.

En algunos de los pueblos de la línea de Valencia á Almansa parece se ha formado una sociedad Liga de propietarios, con un fondo de garantía, teniendo por objeto fijar los precios para la compra de los productos de aquel país.

Ha dado motivo ello para que los agricultores y cosecheros recurran á casas extranjeras para dar salida á las cosechas, por ser el precio que marca la expresada Liga bastante inferior á los deseos de estos.

Un fuerte pedrisco ha dejado en mal estado las cosechas pendientes de Aytona y Fraga, pueblos de Lérida y Huesca respectivamente.

También Belilla de Cinca sufrió la semana pasada los desastrosos efectos de la piedra.

Bajo la razón social Pío Izarra y C.ª, se ha establecido en Haro un centro de contratación de vinos y cereales.

Con el nombre de *cales* se emplean como abonos la *pedra caliza*, las *margas*, la *cal viva* y el *polvo de cal*. La piedra caliza en bruto se emplea en algunos países sobre terrenos compactos, en el estado de creta particularmente, para beneficiar los granos y las legumbres; mas no es tan común su uso como el de las margas, las que además de destruir las malas hierbas, son buen abono para la avena, la cebada, el trigo, la grama y las plantas-raíces, durando su efecto de diez á quince años.

La cal viva y el polvo de cal obran más rápidamente, sobre todo la primera. Además de absorber el agua y el ácido carbónico y de dar á las plantas la cal que necesitan, reblandecen el campo, neutralizan el efecto dañoso de los ácidos orgánicos que existen en los terrenos turbosos y poco ventilados llamados *acedos*, y la cal viva especialmente favorece la descomposición de las materias animales y vegetales. Generalmente se la extiende sobre la superficie de los terrenos, pues la lluvia la disuelve y la lleva á las raíces, donde es absorbida.

Una de las prácticas agrícolas más desconocidas es la poda de los árboles frutales. Se ve el resultado positivo en un arbusto como la vid, aplicase dicha teoría con fruto en el olivo, y cuando parece que por analogía si quiera debería hacerse extensiva á los demás árboles frutales, nos encontramos en esa cuestión, con una ignorancia y una desidia inculcable, que hacense esterilicen los esfuerzos de la sávia, produciendo, sin orden ni método, ramas completamente exhaustas de fruto y desmesuradamente largas como sucede, por no citar más que un ejemplo, en el almendro. En este pues, cuya vegetación es análoga á la del melocotonero, lejos de dejarle abandonado á sí mismo, conviene aplicarle una poda anual ó bienal que remedie tal inconveniente; se suprimen todas las ramas chuponas, se rebajan las principales y se quita todo lo seco y enfermizo. Los almendros viejos pueden rejuvenecerse cortando á fin de otoño todas las ramas principales hacia la mitad de su longitud y abonando abundantemente el suelo.

Hemos tenido el gusto de recibir un folleto con el extracto de la gran reunión celebrada el día 29 de Julio último por los vinicultores de los distritos de Alfaro, Calahorra



