

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.

Pago adelantado.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

DIRECTOR-PROPIETARIO: D. CECILIO S. DE ZAITIGUI Y PARA

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos 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 XVII

Miércoles 11 de Julio de 1894

NÚM. 1644

No se puede sufrir más

No contentos nuestros políticos con haber abandonado por completo á la clase agrícola de este país, y seguir exigiendo unas cargas imposibles de satisfacer por los precios ruinosos á que se venden los productos de la tierra, especialmente el vino y aceite, únicos cultivos remuneradores algún día, acuerdan cerrar las Cortes en término breve sin haber discutido los presupuestos generales del Estado; de suerte que registrarán los anteriores, autorizando á diferentes Ministros para aumentar los gastos de sus departamentos en unos cuantos millones de pesetas. ¡Y luego se quejan de que haya anarquistas! ¡Y confeccionan leyes para reprimir los delitos que cometan ó traten de cometer!

Los verdaderos anarquistas no son los que, desesperados y contagiados por hombres de malas costumbres ó imbuidos por perniciosas publicaciones, fanatizados por políticos de oficio, arrojan bombas que, al estallar, producen daños en los edificios y personas, ó por medio del puñal privan de la vida á jefes de Estado ó personas de alguna significación en la sociedad. No; los verdaderos anarquistas son todos nuestros políticos en general, que aprovechándose de nuestras perezosas costumbres públicas, eligen á su gusto representantes en Cortes que les hagan su juego, para seguir administrando la fortuna pública de la peor manera posible.

No hay nada que *crie peor sangre* que el esar viendo el pueblo hace mucho tiempo improvisar fortunas y posiciones importantes en pocos años á hombres sin las condiciones necesarias para obtenerlas. Lo que sucede en la corte, pasa en las capitales de provincia, y trasciende á los lugares. Los cargos de Diputados provinciales y Concejales se han vinculado en unos cuantos que, por regla general, lo han tomado como un oficio, y unos y otros presupuestos son aumentados todos los años sin motivo que lo justifique, aprobados sin inconveniente por la superioridad, y malamente administrados; y si después de liquidados se reparan, y por casualidad se exigen responsabilidades, éstas nunca son llevadas á efecto, porque yo digo que todos son lobos de una misma camada, que nunca se muerden.

Entre los políticos hay algunos que tienen dotes de mando, capacidad, energía y buenos deseos, pero se cansan pronto de luchar, y bien porque no les tachen de ambiciosos, ó por no tener valor suficiente para arrostrar aparentes impopularidades, se retraen, transigen ostensiblemente y dejan á los más despreocupados llevar el gato al agua, de lo cual resulta que de los usados es hoy el reino de este mundo, á los cuales, como no tienen que perder más que la pelleja, y ésta es fácil de ocultar, les importa muy poco haya ó no anarquistas de acción ó de hecho, porque ellos lo son de derecho, y ejercen su oficio é ideales á mansalva.

Anarquistas somos también todos los que nos dedicamos á vivir de nuestro trabajo, y vemos con indiferencia que es manejada esta nación por una familia de políticos que para nada les preocupa más felicidad que la suya, y sin embargo, vivimos completamente aislados, dejando que á pasos agigantados labren nuestra ruina, sin tomar una determinación como la adoptada en Francia por los agricultores de aquel país, mandando representantes á las Cortes que hoy se imponen en todas las leyes que se discuten, sobre todo en las económicas, y aquellas que afectan á la riqueza y porvenir de sus intereses, que son los del país en general. Aquí tenemos también un ejemplo que imitar. Los representantes de las industrias fabriles se han unido, y consiguen, si no todo, parte de lo que se proponen; y sin embargo, nosotros, sin los cuales ellos no serán nunca nada, ni la Nación tampoco, nos contentamos con lamentar y llorar bajo la campana de la chimenea, y vemos poco á poco desaparecer extensos plantíos de viñas, frondosos olivares, y convertirse en eriales tierras antes cultivadas, sin hacer nada por remediar nuestra situación. El día que ésta sea más angustiosa que lo es hoy, ¿qué ideas profesaremos todos? Las de los anarquistas, y sólo gozaremos con el mal de nuestro prójimo, lo cual es un consuelo bastante triste.—UN RURAL.

Casa-Pacheco 7 de Julio de 1894.

La filoxera en el Mediodía

La *Gaceta* ha publicado la Real orden declarando invadida por la filoxera la provincia de Cádiz, á los efectos de la ley de 18 de Junio de 1885, y á los convenios internacionales de Berna de 3 de Noviembre de 1891, y adición de 15 de Abril de 1889, al que se adhirió España en 23 de Enero de 1891.

La existencia de la plaga está comprobada, por desgracia, en Arcos, Olvera, Grazalema, Medina-Sidonia y Jerez de la Frontera. Los focos descubiertos en este último término municipal sumarán 10 ó 12 hectáreas.

En la Real orden antes citada se dispone:

Que se sigan organizando en todos los pueblos de la provincia de Cádiz las Comisiones de defensa contra la plaga.

Que por el ingeniero del servicio agrónomo se forme, en el plazo de tres meses, un proyecto de vivero, expresando el terreno del Estado, de la provincia, Municipio ó particular en que deba instalarse, consignando su extensión, coste de las estacas ó barbaños de las especies y variedades que hayan de ser objeto de estudios de adaptación, y el de los demás gastos que deban figurar en el presupuesto de instalación y en el de conservación que habrá de acompañar al mencionado proyecto.

Y que por el mismo funcionario y el Director de la Granja experimental de Jerez de la Frontera se practique un minucioso reconocimiento en los viñedos de los términos municipales antes nombrados, y en los demás de la provincia donde se sospeche la existencia de la filoxera.

En Sanlúcar de Barrameda, Puerto Real y otros pueblos se han constituido las Juntas de defensa.

En la viña del Castillo, pago del Carrascal de Jerez, ha ensayado un insecticida de su invención el célebre enólogo D. Luis Hanterives.

En la provincia de Sevilla se han descubierto nuevos focos en Paradas, que alcanzan una extensión de 90 hectáreas aproximadamente.

Varios pagos de Paradas y de Marchena, compuestos por terrenos silíceos, se han librado de la plaga, á pesar de lindar con viñedos invadidos.

A los pueblos de Morón, Osuna, Lebrija, Marchena, Puebla de Cazalla y de Coronil, hay que agregar entre los filoxerados de la provincia de Cádiz, el término de Paradas.

El ácido carbónico

y la conservación del vino

En Austria y en otros países se aplica desde hace mucho tiempo el ácido carbónico á la conservación del vino y demás líquidos fermentados, principalmente de la cerveza. En la nación citada se han inventado también aparatos adecuados para la distribución del ácido carbónico comprimido en los vinos y líquidos almacenados en cualquiera especie de envases, y abundan los cilindros especiales para la conservación del producto. En la bodega de demostración, organizada en la Exposición actual de Milán, se hacen preparativos para ensayar aparatos, á fin de distribuir ácido carbónico comprimido, del que preparan las dos fábricas que en Italia existen.

Con tal motivo, el doctor Ravizza, juzgando muy plausible que sus compatriotas imiten á los austro-húngaros, ha encajado en un artículo la utilidad del mencionado ácido en enología, y no ha tenido reparo en declarar que representa un inmenso progreso y una revolución completa en las operaciones de bodega. En su sentir, está llamado á sustituir á las filtraciones, las clarificaciones y el caldeo á los 60 centígrados, y reducirá el número de casos en que es necesario rellenar los recipientes y hacer trasiego.

A fin de que todos los cosecheros, y especialmente aquellos que no están en condiciones de hacer grandes desembolsos para la adquisición de aparatos, puedan intentar experimentos y utilizar el ácido carbónico comprimido en pequeña escala, el citado enólogo ha expuesto algunas sencillas observaciones, que patentizan cuán

fácil ha de ser generalizar el empleo del producto en cuestión.

«Cuando los bodegueros ó vinicultores, escribe el Sr. Ravizza, sepan utilizar las botellas ó los cilindros de ácido carbónico comprimido, las enfermedades del vino pasarán á ser puras leyendas; solamente serán un triste recuerdo de tiempos pasados los enturbiamientos, los precipitados de las materias colorantes de los vinos tintos, el ennegrecimiento de los vinos blancos, etc., etc.

«Sin embargo, por ahora la aplicación de este ácido va abriéndose camino muy paulatinamente, y solamente conquista paso á paso las simpatías de los enólogos. Por lo mismo estamos muy lejos de aconsejar que se monten aparatos relativamente costosos para tener el vino bajo la acción de este antiséptico. Por lo pronto, juzgamos suficientes los ensayos en pequeño y los experimentos con un solo hectolitro de vino.

«Desgraciadamente, este año no falta la primera materia; los vinos débiles, flojos y mal equilibrados en sus componentes, se pueden hallar en cualquier bodega, y precisamente con estos vinos es con los que deseamos que se hagan experiencias, teniendo la profunda convicción de que los resultados sugerirán á los viticultores el deseo de hacer pruebas en mayor escala.

«Para sustituir las botellas de ácido carbónico comprimido, dice después el doctor, descendiendo al terreno de la práctica, es dable preparar el gas con gran facilidad y con muy poco gasto. Basta tener disponible un botellón de vidrio, de cuello más bien ancho que estrecho, al cual ha de ajustarse un tapón de goma ó bien de corcho, provisto de dos agujeros.

«Por uno de éstos se hará pasar un tubo de vidrio que descienda hasta el fondo del recipiente; el otro agujero llevará un segundo tubo, que no rebasa de la cara inferior del tapón. Con las debidas precauciones para no romper el botellón, se introducirán en éste trocitos de mármol, y después de adaptar el tapón, se echará por el tubo de vidrio más largo cierta cantidad de ácido clorhídrico del comercio, diluido en agua.

«Este ácido descompone el mármol (carbonato de cal) y deja en libertad el ácido carbónico, el cual sale por el tubo más corto. Por medio de otro tubo de goma se podrá conseguir que el gas se introduzca en el vino; líquido que disuelve una cantidad mayor ó menor, según que sea más baja ó más alta la temperatura. Cuanto más frío está el vino, mayor será la cantidad de ácido carbónico disuelto.

«Pero el gas carbónico que se desenvuelve bajo la acción del ácido clorhídrico no está nunca puro, porque se halla mezclado con el este último ácido, y de ahí que sea prudente hacer pasar el carbónico por una botella que contenga agua. De esta manera se lava el gas y queda suficientemente puro al ser introducido en el vino.»

Para conseguir que los vinos se conserven en buenas condiciones, según el enólogo mencionado y otros prácticos que han ensayado el nuevo procedimiento, basta, por punto general, que aquéllos estén á la temperatura ordinaria en el ambiente de las bodegas, al introducir en ellas el gas, siempre que queden saturados de éste, es decir, que se les suministre toda la cantidad de ácido que son susceptibles de disolver.

Pero cuando hayan de ser manipulados vinos de constitución muy débil ó que estén amenazados por la invasión de alguna enfermedad, será necesario refrescarlos antes de introducir el ácido carbónico, á fin de que puedan disolver mayor cantidad de este gas. También convendrá mantenerlos en un ambiente frío, á fin de que no se escape el exceso de ácido carbónico necesario para el éxito de la operación.

De tan sencillo y poco costoso procedimiento ha obtenido el doctor Ravizza excelentes resultados, y de ahí que se crea en el caso de recomendarle sin reparo ni salvedad de ningún género.

Las tarifas de Aduanas en los Estados Unidos

Según noticias recibidas de Nueva York, ha sido aprobada por el Senado, después

de una acalorada discusión y por una mayoría de 5 votos, la tarifa de Aduanas que ha de comenzar á regir inmediatamente en los Estados Unidos.

Los productos agrícolas en su mayoría resultan perjudicados comparativamente con los derechos que devengaban bajo la ley de MacKinley. He aquí la tarifa aplicable á los vinos, frutas y demás productos que por ser en España objeto de exportación al Norte de América, puede ofrecer interés á nuestros agricultores y comerciantes:

Vinos en cascos ú otro cualquier recipiente que no sea botella de vidrio ó barro, siendo de fuerza alcohólica de 14° como máximo, abonarán 30 centavos por galón, y 50 centavos por igual medida si la riqueza alcohólica excede de 14 grados.

Vino embotellado, en cajas de 12 botellas de cabida mayor de una pinta y menor de un cuarto cada una, ó bien cajas de 24 botellas de una pinta de capacidad, devengarán 1 dollar y 60 centavos cada caja. Si las botellas exceden de la cabida indicada, se pagará una adición de 5 centavos por cada pinta ó fracción de ésta.

Las cajas que contengan menos de 12 botellas abonarán el mismo derecho que si tuvieran dicho número. Todos los vinos que tengan más de 24 por 100 de alcohol se considerarán por la Aduana como espíritus, y devengarán los derechos correspondientes á éstos.

Aguardientes y espíritus fabricados ó destilados, procedentes de granos ú otro material, 1 dollar 80 centavos por cada galón de prueba.

Uvas, 20 por 100 del valor que se declara en factura consular.

Ciruelas, higos, pasas y corintas, centavo y medio por libra.

Frutos conservados en azúcar, almibar, melaza ó aguardiente, 30 por 100 de su valor, según factura consular.

Frutos conservados en su propio jugo, 20 por 100 *ad valorem*.

Almendra en pepita, 5 centavos, y en cáscara, 3 centavos por libra.

Nueces y avellanas mondadas, 4 centavos, y sin mondar, 2 por libra.

Arroz mondado, limpio, centavo y medio por libra; arroz sin mondar ó libre de la envoltura exterior, pero conservando la cutícula interna, 1 centavo por libra. Harina de arroz ó arroz triturado que pueda atravesar el cedazo número 12, $\frac{1}{4}$ de centavo por libra. Arroz con la cáscara externa, $\frac{3}{4}$ de centavo por libra.

Naranjas, limones y limas, en bultos, 8 centavos por pie cúbico de capacidad; á granel, dollar y medio por millar de frutos. Además un derecho adicional de 30 por 100 sobre el valor de las cajas ó barriles en que estén empaquetadas.

Aceitunas verdes ó preparadas, 20 por 100 de su valor, según factura expedida por el Consúl.

Aceite de oliva, de mesa, 35 centavos por galón (4,54 litros).

Los vinos y cognacs en Londres

A medida que la estación avanza van desvaneciéndose las esperanzas que tenían los comerciantes de vinos de que se mejoraría el mercado, y con ello verían eliminadas las partidas pendientes de colocación que se hallan en los *bonds* desde comienzo de primavera. Pero la paralización continúa, sin que se note tendencia alguna á la reanimación. Se colocan al presente cantidades de vinos muy cortas, y en cuanto á sus precios, son en la mayoría de los casos suficientes tan sólo para cubrir gastos y dejar al introductor, en líquido, la mitad del valor del vino en el puerto de embarque.

Con una desanimación muy marcada tuvo lugar la venta pública mensual más importante de Londres, en la que no se realizó más que una pequeña fracción de los lotes ofrecidos, pues la demanda era escasa, y las ofertas bajas hasta la exageración; la calidad de los vinos era muy aceptable por lo que respecta á Oportos, Tarragonas, moscatel y tintos dulces de Alicante; pero los Jereces, excepción hecha de algunas partidas, eran en su inmensa mayoría vinos tan inferiores que hacían poco honor al nombre con que se les pretendía hacer pasar á manos del consumidor.

A continuación damos los precios á que se remataron, en unos casos por venta efectivamente realizada, y en otros por venta simulada, á cargo del mismo embarcador:

Cognac pálido de la Charente: 53 bordelesas y 11 cuartas, de 2,25 á 2,75 chelines por galón.

Cognac pálido: 10 cuartas, á 1,50 chelines por galón.

Cognac oscuro: 23 bordelesas y 4 cuartas, de 2,25 á 2,50 chelines el galón.

Cognac español: 5 bordelesas, de 2 á 2 chelines y un penique por galón.

Cognac español: 1 bordelesa, á 2 chelines y 8 peniques por galón.

Cognac egipcio: 25 bordelesas y 25 cuartas de 1,75 á 1 chelín 10 peniques galón.

Whisky irlandés: 12 bordelesas y 12 cuartas, de 1,75 á 3,75 chelines por galón.

Whisky escocés: 8 bordelesas y 13 cuartas, de 1,75 á 2 chelines por galón.

Ron: 4 medias pipas y 6 cuartas, á 1,75 por cada galón.

Oporto: 23 pipas, 25 medias y 17 cuartas, de 14 á 21 libras esterlinas por pipa.

Jereces pálidos, delicado, oloroso y amontillado: 17 botas y 26 medias, de 14 á 18 libras esterlinas por bota (108 galones ó 490 litros).

Jerez delicado, fino: 7 botas y 10 medias, de 16 á 19 libras cada bota.

Jereces añejos, amontillado y oloroso: 14 botas y 31 medias, de 20 á 33 libras esterlinas la bota.

Jerez especial, añejo: 2 botas y 8 medias, de 40 á 41 libras esterlinas por bota.

Jerez muy inferior: 223 botas, 17 medias y 130 cuartas, de 4 á 5 libras en su mayoría y algunas de 7 á 10,50 libras esterlinas por bota.

Moscatel de Alicante: 17 pipas, de 6 á 6,50 libras esterlinas por cada 108 galones.

Moscatel egipcio: 25 pipas, á 4 libras esterlinas por igual cabida.

Tintos dulces de Alicante, superior y ordinario: 73 pipas y 1 cuarta, de 3 á 7 libras esterlinas los 115 galones.

Blanco de Tarragona: 23 pipas, de 5 á 6,25 libras los 115 galones.

Tinto de Tarragona: 6 pipas y 1 cuarta, de 6 á 7,25 libras por 115 galones.

Tinto de Valencia: 18 pipas, de 1 á 2 libras esterlinas cada 115 galones.

Tinto de Huesca: 12 pipas, á 2,25 libras esterlinas los 115 galones.

Clarete español: 26 bordelesas, de 0,25 á 1 libra esterlina los 46 galones.

Clarete italiano: 10 pipas y 20 bordelesas, de 0,75 á 1,25 libras esterlinas por cada 46 galones.

Palomas italianas ó modenesas

La cría de las palomas ha tomado, de algún tiempo á esta parte, un gran desarrollo en diferentes naciones de Europa.

La colombicultura es una de las industrias rurales mejor estudiadas, siendo grandes las utilidades que rinde, en proporción al capital que representa, á los cuidados que exige y á los gastos que ocasiona.

Entre todos los países, Francia é Italia sobresalen en la cría de estas aves. En el último país citado hay muy inteligentes aficionados, produciéndose, sobre todo en Módena, unas cien variedades de palomas perfectamente distintas y clasificadas.

Así como hay palomas correos y palomas laudinas ó ladronas, hay en dicha ciudad una raza especialísima de suma inteligencia y que merece ser conocida entre las demás, porque tiene la habilidad de volar obediendo las señales que hace la persona que las educa ó enseña.

Saben, además, luchar con otras y dominarlas, para luego llevarlas como prisioneras sometidas á su palomar.

De este tipo rarísimo de palomas vamos á dar una idea á nuestros lectores.

La paloma primitiva modenense ha sufrido varias modificaciones desde la época de su domesticación, pero no obstante, se parece mucho á la especie francesa torcaz (*Columba Livia*).

Este género, cuando se cría silvestre, huye al África algunas veces ante la presencia del frío, pero si se encuentra entre cultivos de semillas oleaginosas, se decide por invernar; suelen anidar en los árboles, y no hace más que una postura al año. Su alimento consiste en semillas con

Desanimado el mercado, no habiéndose fijado precio para la cebada nueva; la vieja está a 24,50 reales fanega. El trigo, a 35; centeno, a 26,50; avena, a 18; algarrobas, a 22; garbanzos, a 140, 100 y 80.—El Corresponsal.

De Navarra

Pamplona 8.—Las fiestas se están celebrando con gran concurrencia y mucha animación.

En el mercado cotizamos: Trigo bueno, a 20 reales robo (28,13 litros), y lo superior a 20,50; centeno, a 17; cebada, a 14; avena, a 11; alubias, a 36; habas, a 18; muelas, a 19; harinas, a 17, 16 y 15 reales arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente; patatas, a 8 reales la arroba; aceite, a 64 id.; vino tinto, a 12 reales cántara (11,77 litros).

La recolección de cereales está dando, en general, buenos rendimientos.—El Corresponsal.

De las Ríojas

Arnedo (Logroño) 7.—Tristes son por cierto, Sr. Director, las noticias que hoy tengo que comunicarle. El día 30 de Junio último hubo una gran tormenta, la cual dejó arruinados por completo a los habitantes de Munilla, Encina, Poyales, Nabalsa, Cornago, Igea y las Casas de Cervera, en esta provincia. La tempestad del jueves se fué por la parte de Navarra y Aragón, en cuyas provincias creo que también causó bastantes pérdidas. En Munilla arrastraron las aguas tres cerdos, y esta fué la cantidad de agua que tomó el río de esta titulado el Cidacos, que se llevó en esta magnífica vega varias piezas y otras fueron inundadas, envolviendo trigos y hortalizas; así es que los daños son de bastante consideración, y mientras tanto, ¿qué hace el Gobierno?—R. S.

Cuzcurrita (Logroño) 7.—Las viñas, en general, están bien de fruto, y sobre todo muy sanas, no habiéndose presentado el mildiu hasta la fecha; el tempranillo tiene menos racimos que otros años, pero el garnacho promete abundante producción. La floración ha sido satisfactoria. Se están recolectando los cereales. Sigue la venta de vino a los precios de 8 a 8,50 reales la cántara con destino a las provincias de Burgos y Santander principalmente.

En el inmediato pueblo de Treviana se han hecho varias cubas de vino a 5,75 reales cántara, y en el de Tormantos apenas quedan existencias.—El Corresponsal.

De Valencia

Requena (Valencia) 8.—A pesar de los grandes esfuerzos que se vienen haciendo para combatir la pira, esta plaga no desaparece y causa enormes daños en los viñedos de este pueblo, Utiel y otros. Las existencias de vinos son muy reducidas; pueden considerarse agotadas y terminada la campaña, habiéndose hecho las últimas ventas de 6 a 6,50 reales la arroba.—Un Subcriptor.

Cabanes (Castellón) 7.—La cosecha de cereales es buena y los granos están en baja pronunciada.

Las viñas tienen bastante fruto, pero dudo se recolecte como no cambie la situación, pues ocurre que tenemos casi toda la anterior cosecha de vino, no pudiendo darla salida ni aun a real el cántara. Esto es una ruina, Sr. Director. La riqueza vinícola está perdida.—Z.

NOTICIAS

Ajustado ya el último número, recibimos la desconsoladora correspondencia de Borja que publicamos en otro lugar. La horrible tempestad que el 30 de Junio descargó sobre aquella comarca constituye un tremendo desastre para Ainzón, Agón, Ambel, Bulbente, Albata, Borja, Bureta, Magallón, Fréscano, Bisimbre, Mallén y otros pueblos de la provincia de Zaragoza.

Las pérdidas son incalculables, pues no se limitan a las cosechas, sino que alcanzan también al capital de las fincas, muchas de las cuales han quedado en lamentable situación, y será preciso hacer grandes desembolsos para reconstruir.

En el mismo día se perdieron también las cosechas en Munilla, Enciso, Pozales, Cornago, Cervera de Río Alhama y Arnedillo, términos de la provincia de Logroño.

Los pueblos citados, así como otros muchos, han quedado arruinados por las últimas tempestades, pero tememos no sean auxiliados por el Gobierno. En cambio se les exigirán las contribuciones por unas utilidades imaginarias, lo cual es injusto é inhumano. Al propietario que en vez de tener utilidades se encuentra con enormes pérdidas por efecto de plagas ó accidentes atmosféricos, es una verdadera iniquidad obligarle a pagar los tributos.

En el próximo mes de Agosto se celebrará una Exposición de ganados en la ciudad de Málaga.

Repetidas veces hemos dicho que la cosecha de cereales es este año muy buena en Andalucía y otras regiones de España. En algunas comarcas es realmente fenomenal, pues el trigo ha llegado a producir de 20 a 30 fanegas por una de simiente, y la cebada de 25 hasta 40.

El trigo blanquillo nuevo se consigue en Córdoba a 35 reales fanega, temiéndose su descendencia este precio.

En Madridejos, Alcázar de San Juan y Manzanares cotizase la cebada nueva a 12, de 13 a 13,50 y 14 reales fanega respectivamente.

Los trigos viejos están en Castilla la Vieja de 32 a 35 reales fanega.

La cosecha de garbanzos promete poco en casi todas las comarcas productoras de la Península, habiendo términos en los que no se recolectará ni la simiente.

En el término municipal de Salamanca, colindante con el de Cabrerizos, se ha visto pacer en los garbanzales una asombrosa nube de langosta, que les ha dejado destruidos por completo, y si se propaga a los demás puntos, los sembrados han de correr el mismo riesgo.

Para probar a nuestros lectores cuál podrá ser el número de estos invasores, bastará con decirles que una nube de ellos paró la locomotora en marcha en la línea de Peñaranda.

Algunas arbores destruyeron las ruedas de los coches, las cuales, una vez impregnadas por los despojos, suspendieron su marcha.

En la Rioja alta se sintió en la noche y madrugada del 3 al 4 del corriente mes bastante frío, bien impropio de la estación que atravesamos. La baja temperatura nos dicen ha ocasionado daños de importancia en la garnacha y otras variedades de vid más propensas a la *conturra*, especialmente, como es natural, en aquellos pagos en que la floración no había terminado por completo.

En los viñedos de la Girona y otras regiones de Francia ha quedado bastante mermada la cosecha á consecuencia de las medianas condiciones en que se viene efectuando la floración.

Por dicho contratiempo y por no haber mostrado la vid tanto fruto como el año anterior, nos participan de Burdeos que el importante departamento de Bordelais calculase podrá rendir en la próxima vendimia la mitad que en 1893.

En el número próximo publicaremos el escrito que los sabios fisiólogos mon-sieurs Prilleux, Delacroix y Ravaz han dirigido á la Academia de Ciencias de París, sobre una nueva enfermedad de los viñedos, llamada en Francia *gomosa bacilaria*, y en Italia *mal negro*.

En la comarca de Lérida, los temporales de anteaer causaron muchos estragos, á causa de los revueltos é impetuosos vendavales que se desencadenaron.

La mayor parte de la fruta se desprendió en agraz.

Muchos árboles fueron desgajados.

En los campos el viento arrojó al suelo el globo de uno de los arcos voltáicos.

El mismo día descargó un pedrisco más que regular en parte de los términos de Gerp, Balaguer y Castellbó, causando sensibles daños.

Como prueba de la gran cosecha de cereales recogida en la provincia de Huesca, es curiosa la de que se han agotado los espartos (*vencejos*) que suelen emplearse para atar los haces de mies, y que se hallaban almacenados desde hace tres años.

Nuestros aguardientes y cognacs en la Exposición Universal de Chicago.—En dicha Exposición han obtenido premio por sus aguardientes los señores siguientes: Conde de Pinohermoso y Marqués de Mudela, de Madrid; D. Arturo González y la Sociedad de Cosecheros de Chinchón, de Chinchón; D. Cristóbal Amorós, de Villena; D. Ulpiano Uzurrun, de Cascaete; D. Pablo Arguñano, de Estella; D. Atanasio Hualde, de Valtierra; D. Faustino Maquía, de Muniain; D. Vicente Igual, de Alcoy; D. Andrés Bertard é hijos, de Santa María de Mallorca; Hijos de R. Blanco Alcalde, de Cabra; D. José Bosch y hermano, de Badalona; D. Antonio Gualba, de Mataró; Ibrán y Ribas, de San Feliú de Guixols; D. Felipe Parera, de Granollers; D. Paulino Pey, de Figueras; D. Claudio Solá, de Hostafranchs; D. José Bueno hermanos, D. Quirico López y D. José Tobar, de Málaga; D. Fernando Fernández Soria, de Villafranca de los Barros; Viuda de Manuel Muruzabal, de Barcelona; D. Damián Muruzabal, de San Martín de Unx, y el Conde de San Juan de Violdada, de Vicién.

Por sus cognacs han sido premiados los Sres. Barceló y Torres y D. Eduardo Fajardo, de Málaga; D. Benito Garriga, de Pastriz (Zaragoza), y D. Francisco Solano, de Montilla.

El Congreso de los Diputados aprobó ayer sin discusión el dictamen sobre la proposición de ley relativa al *coupage* de los vinos en puertos españoles.

Las opiniones acerca de los efectos que ha de producir dicha ley son diversas, pues mientras unos creen que serán muy beneficiosos para nuestra exportación vinícola, presumen otros que no se conseguirá el resultado que se persigue.

Comunican de Vendrell ha vuelto á surgir en aquella comarca la cuestión de los *rabassaires*, hasta el extremo de que en algunos de los pueblos se resisten los jornaleros á entregar á los propietarios el fruto recolectado.

Esto, como es consiguiente, no se efectúa sin la protesta natural de los perjudicados, y da pie á disputas y coacciones entre los revoltosos y los propietarios y *rabassaires* no asociados.

Así empezó el año pasado el serio conflicto que puso en alarmante zozobra á toda la comarca del Panadés, y que, á buen seguro, no hubiera tomado cuerpo si las autoridades oportunamente hubiesen terciado en el asunto.

El Diputado á Cortes por Málaga, don Ramón Laá, presentará al Congreso la exposición de la Sociedad Económica de Amigos del País de Málaga, referente al libre cultivo del tabaco.

En dicho documento se demuestra que el cultivo de esa planta solanácea podría ser, además de proporcionar otras grandes y positivas ventajas, artículo de exportación á diversos mercados de Europa, con lo cual favorecería los intereses del comercio, después de beneficiar los de la ablatida agricultura, supliendo en parte la falta de tráfico que se nota en lo que atañe á la exportación de nuestros vinos.

Los fabricantes de conservas de Calahorra (Logroño) han acordado celebrar una reunión para protestar contra el proyectado impuesto de introducción en las Antillas de nuestros productos, que lesiona grandemente á aquella comarca, sumiendo en la miseria á los agricultores y á los industriales.

El Diputado Sr. Céspedes ha presentado á las Cortes la siguiente proposición reformando los arts. 50 y 51 de la vigente ley de caza:

«Artículo 50. El que, entrando en propiedad ajena sin permiso del dueño, sea cogido *in fraganti* con lazos, hurones ú

otros ardidés para destruir caza, será considerado como dañador y entregado á los tribunales ordinarios para que le castiguen con arreglo al art. 530 del Código penal.

«En igual penalidad incurrirá el que fuere sorprendido cavando ó destruyendo las bocas, madrigueras ó vivares de conejos, haya ó no consumado su propósito de robar la caza que contengan.»

Art. 51. Toda persona que destruya los nidos de perdices y los demás de caza menor, será condenada, en juicio de faltas, á pagar de 5 á 20 pesetas por primera vez, de 21 á 50 pesetas la segunda, y á la tercera se castigará como delito. El que en tiempo de veda destruya los nidos de las aves que el Reglamento especial considere útiles á la agricultura, será castigado la primera vez con una multa de 1 á 5 pesetas, la segunda de 5 á 10 y la tercera de 10 á 20.»

La Cámara Agrícola de Albacete ha dirigido una exposición á las Cortes, proponiendo medidas protectoras de la producción vinícola.

Según Noherlesoom, las tempestades serán bastantes generales pasado mañana. El sábado, el centro tempestuoso del Cantábrico perderá algo su intensidad y propagará su acción á la Península.

El domingo 15 se complicará la situación meteorológica, con la intervención de una nueva tempestad que tendrá su centro cerca de las costas de Portugal.

Los puntos más directamente amenazados serán Portugal, Galicia y Castilla la Vieja.

También han sido fuertemente castigados por las nubes de piedra, Torrijo de la Cañada (Zaragoza), Cutanda (Teruel), Salmerón (Guadalajara), Casas Ibañez (Albacete), Alcázar del Rey (Cuenca), Salamanca y Pobladora de la Sierra (León).

Durante el día 29 de Junio último se calcula que las tempestades que recorrieron toda España arrojaron á tierra más de 110 chispas eléctricas, á juzgar por los datos recogidos en la prensa de varias provincias.

Las desgracias causadas por los rayos en ese día de que se tiene noticia, fueron seis.

No sabemos si los datos habrán sido comprobados con toda exactitud.

Varios cosecheros de vinos de la comarca de Huesca, en la imposibilidad de enajenar sus existencias para la exportación á Francia, han ensayado venderlos al por menor en aquella capital, y han conseguido el resultado relativo á la importancia y consumo del vecindario.

El Ayuntamiento ha fijado en 50 céntimos de peseta por decalitro el impuesto para la introducción de vinos comunes, y ha facilitado así sus ventas y asegurado que éstas se hagan sobre buenas especies, desterrando en absoluto los vinos alterados ó compuestos.

Registramos el dato porque, de seguro, no existe en España otra capital de provincia en la que sea igual ó menor el tipo del impuesto sobre los vinos de pasto, en las respectivas tarifas de consumo.

Con asistencia de unas 80 personas, entre las que figuraban el ingeniero agrónomo Sr. Rivera, el Presidente de la Cámara Agrícola de Aragón y otros caracterizados individuos, algunos de ellos propietarios importantes de riqueza rústica, se verificó hace pocos días en Zaragoza el ensayo de un arado para el cultivo de legumbres, inventado por el horticultor Sr. Gajón.

Consta el aparato de tres mecanismos; tiene ocho púas que sirven de escarificador, una rejazada central y dos cuchillas laterales que sirven de estirpador, y luego un peto, formando dos alas, que sirven para volver á recalzar la tierra, dejando los caballones formados de tal modo que el trabajo del hombre no consigne tanta perfección.

El peso total del arado es de 33 kilogramos. En lugar de llevar horcate ó timón, tiene tracción móvil, que consiste en una rueda que sirve de guía, con gradador para poder hacer las labores más ó menos profundas. Luego tiene dos cadenas enganchadas al balancín y al collar del caballo.

El Sr. Gajón ha logrado con el nuevo aparato de su invención una gran economía en las operaciones agrícolas, y este resultado, beneficioso para los pequeños propietarios, convendría que se utilizase en provecho de la baratura de la producción.

Leemos en la *Andalucía moderna*:

«Un colega dice que un mecánico de Sevilla ha descubierto el procedimiento para extinguir la filoxera en veinticuatro horas. Si es así, ya puede optar al cuantioso premio que el Gobierno francés tiene ofrecido á los que descubran el medio de librar á las viñas de tan terrible plaga.

Nosotros nos permitimos dudar de la eficacia del invento.»

Parécenos que el discreto colega hace bien en dudar.

Se ha presentado el mildiu en los campos de Sagunto (Valencia), y toma tales proporciones, según un periódico de aquella capital, que muchos propietarios temen ver destruidas por completo sus cosechas.

La *Gaceta* ha publicado la ley autorizando al Gobierno para que, mediante público concurso, otorgue la concesión de un ferrocarril que, partiendo de Calatayud, y pasando por Teruel y Segorbe, termine, ó en Sagunto, ó en el puerto del Grao de Valencia.

El Estado auxiliará la construcción de esta línea con la subvención de 25 millones de pesetas.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 9

París á la vista..... 21 70

Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 30 63

MADEIRA VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

Table with columns: VINO EN SU, Aguardiente estilo Charente, FESO aproximado. Rows include BARRICA DE 225 litros con doble envase, BARRIL, IDEM, etc.

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Domínguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.

AZUFRE IMPALPABLE «REGENERADOR» DE LAS MATERIAS PURIFICANTES DEL GAS DECIANADURAS

Obtenido con el auxilio de un aparato especial, y de un procedimiento absolutamente nuevo para combatir el oidium, el mildiu, la clorosis, la antracnosis, los pirálidos, las atlatas, las arañas, las orugas, las larvas, los pulgones, el grillo-talpa, los pieridos, las hormigas, los caracoles, las arañas, los doríferos, etc. é indistintamente todos los parásitos animales y vegetales de la vid, de los árboles frutales y de las legumbres.

El azufre Regenerador ó polvo químico de azufre, es el más fino de los conocidos. Es un polvo impalpable, que á causa de su extrema finura, se fija maravillosamente en las menores asperezas del vegetal, y resiste al viento y á la lluvia. Graxias á esta finura, una misma cantidad es susceptible de cubrir una superficie mucho mayor que ningún otro, de donde resulta una gran economía.

He aquí el análisis del azufre impalpable regenerador, hecho en Ruan por el profesor M. Bidard, Director del Laboratorio de Química agrícola del Sena Inferior: azufre libre, 45,20; sulfato de cal y de hierro, 43,40, sílice y materias insolubles, 3,58; materias orgánicas, volátiles y breosas, 7,82; cianógeno, 0.

Como se ve por el análisis anterior, esas materias son sumamente ricas en azufre y en elementos anticriptogámicos é insecticidas.

El precio de este producto es de 22,50 pesetas los 100 kilos; mercancía en buenos sacos perdidos de 50 kilos plomados, con nuestra marca, franco bordo en los principales puertos de España, ó sobre vagón en las estaciones de Bilbao y Barcelona.

Dirigir los pedidos á D. Juan Sánchez Campo, Concordia, 4, Santander. Ronda de San Antonio, 9, Barcelona.

El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á D. Victoriano Echavarri, en Olazagutía (Navarra).

SULFATO DE COBRE de la Compañía de Riotinto

Para pedidos dirigirse á los agentes generales Sundheim y Doetsch—Huelva.

A LOS VINICULTORES

A nuestros habituales lectores puede interesarles mucho conocer la mejor fábrica de envases para vino.

En vista de los informes que hemos recibido, con especialidad de Navarra, creemos hacer un bien recomendando desinteresadamente la fábrica de cubas y tinos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tafalla (Navarra).

Allí se construyen desde barriles, cuarterolas, bordelesas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y cabidas, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolas á la purificación á vapor donde se le extraen las materias nocivas al vino; y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificado.

La rapidez con que dichos señores pueden servir los pedidos, ya que casi todos los trabajos los efectúan á la moderna, con máquinas movidas por vapor, la solidez y gran economía en los precios, hacen que pueda recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

CEREALES Y LEGUMBRES Dirijanse ofertas sobre vagón á CAAMAÑO HERMANOS VALLADOLID

SEGADORA UNIVERSAL

Esta máquina es indudablemente la más propia del agricultor español, la más simplificada y la más barata.

Precio: 400 pesetas. Se remiten informes y prospectos ilustrados á quien los pida.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (Burgos)

GRAN ESTABLECIMIENTO DE Arboricultura, Floricultura Y SIMIENTES

de L. RACAUD, horticultor Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Árboles varios para paseos y carreteras.

Planteles de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres púas y otros varios para la repoblación de montes, soteros y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne.

Trazado y plantación de parques y jardines. Platanos extra grandes para paseos públicos donde se desee disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaños y precios por correspondencia.

Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.—Confianza y esmero en sus envíos.—Remite sus catálogos francos por correo á quien los pida.

Grandes existencias de madera de roble afresnado para cubas y tinas. La mejor clase que se conoce. Dirijirse á D. José Martín Arana, en Beasain (Guipúzcoa).

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en Alesón (Rioja) y de la bodega «La Salud».

Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

Madrid, Suces. de Cuesta, Cava-alta, 5

IMPORTANTE PARA LOS EXPORTADORES DE VINO ESTERILIZACION completa y segura de los vinos con el Conservateur National nuevo producto garantido, inocuo y eficaz para impedir una fermentación secundaria, sea cualquiera la temperatura; evitar el agrío ó el picado en los vinos, sin alterar ni su color ni su grado.

A. M. GASCHEN Paseo de San Juan, 157, Barcelona

