

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 MIERCOLES

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 XVIII

Miércoles 3 de Abril de 1895

NÚM. 1682

CAMPAÑA CONTRA EL MILDIU

En la región meridional y en otras adelantadas ha comenzado á brotar la vid. Urge, pues, que los agricultores emprendan activa campaña contra el mildiu, que tantos estragos ocasionó en 1892 y 1893 en muchos términos de Andalucía, Extremadura y otras comarcas, y que en 1885 y 1889 destruyó casi totalmente la producción vinícola en las Riojas, Navarra, Aragón y Cataluña.

No debe olvidarse que los remedios contra aquella terrible plaga parasitaria son preventivos, con lo cual dicho queda que para conseguir el resultado apetecido es de absoluta necesidad aplicarlos antes de que la enfermedad se manifieste.

Sabemos también que el mildiu invade y se desarrolla en las partes verdes del vegetal así que el temporal reúne las condiciones necesarias para la vida del hongo, cuyas condiciones no son otras sino la conjunción de humedad y calor.

Luego es innegable que hay que comenzar el tratamiento á raíz de la brotación, y que aguardar á aplicarle cuando ya las hojas ó el fruto acusan la existencia del mildiu, es exponerse á perder la cosecha.

Los preparados de cobre son remedios de reconocida eficacia contra el mildiu, y el *caldo bordelés* (mezcla cupro-cálcica) es, entre todos ellos, el que merece nuestra preferencia, y venimos aconsejando uno y otro año, por los maravillosos resultados que en todas partes ha dado siempre que fué usado preventivamente.

Según asegura M. Luis Spiere en la comunicación que dirigió á la Academia de Ciencias de París, de cuyo documento ya dimos cuenta á nuestros lectores, el *lysol* preparado al 5 por 1.000 (5 gramos de *lysol* por cada litro de agua) es tan eficaz como el *caldo bordelés*, y proporciona una economía con relación á éste de un 28 por 100. Sin embargo, mientras nuevos hechos no vengán á comprobar de una manera indubitable la indicada eficacia, la Crónica entiende que, como tratamiento de aplicación general, debe seguir usándose el de Millardet, empleando sólo como ensayo el nuevo producto denominado *lysol*. Con este objeto le aplicaremos nosotros en viñedos de la Rioja, y en el próximo otoño publicaremos los resultados que obtengamos.

El primer tratamiento cupro-cálcico debe darse tan pronto como los nacientes brotes de la vid alcancen una longitud de 12 á 18 centímetros, preparando el *caldo bordelés* al 1 por 100 de sulfato de cobre puro y 350 gramos de cal viva.

La disolución de sulfato y la lechada de cal se hacen separadamente; se mezclan después, y se añade, por último, la cantidad de agua que corresponda para que el todo resulte con las dosis marcadas.

Para hacer la lechada de cal es de absoluta necesidad emplear cal viva en piedra, la cual no es menester machacarla, pues basta verter sobre ella muy lentamente el agua pura para que se deshaga por sí misma. Si esto no sucede, podrá asegurarse que no será cal pura ó no será cal viva; así es que los fragmentos de piedra que no se pulvericen por la sola acción del agua, deben separarse y ser al punto sustituidos por otros.

En el primer tratamiento que recomendamos se sirven muchos propietarios de escobillas de brezo ó bien de cerda (brochas), en vez de pulverizadores, porque como los vástagos están todavía muy cortos, se malgasta mucho caldo si la aspersión se hace con aquellos aparatos.

Importa sobremanera rociar todas las partes verdes del vegetal; no debe, en su consecuencia, limitarse el asperger á las hojas, sino que es preciso, además, tratar los racimos con mayor sollicitud, si cabe, que los órganos foliares.

El segundo tratamiento interesa practicarle á los quince días próximamente del primero, para que la vid entre en la muy delicada fase de su florecencia lo más preservada posible.

En este segundo tratamiento, según repetidas veces ha sostenido la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, hay que aumentar las dosis marcadas para el primero, emplean-

do por cada 100 litros de agua 3 kilogramos de sulfato de cobre y uno de cal viva, así como conviene distribuir el caldo por medio de pulverizadores por el desarrollo y frondosidad que ya ha alcanzado la cepa.

El tercer tratamiento procede, por regla general, en la última quincena de Julio, á las mismas dosis que el segundo.

La invasión del mildiu durante la florecencia está comprobado que es la más terrible, pues casi siempre ocasiona la pérdida de la cosecha. Se ha observado que en dicho período ataca el microscópico hongo, no sólo á las hojas y pámpanos, sino á las demás partes verdes de la planta, á los pedúnculos, pedicelos y al fruto, lo que rara vez ocurre después de dos ó tres semanas de haberse efectuado la fecundación.

En esto nos apoyamos para aconsejar dos tratamientos antes de la florecencia, teniendo la satisfacción de que los que en los años últimos siguieron nuestras instrucciones, repetidas veces expuestas en la CRÓNICA, salvaron sus cosechas del mildiu y los rots.

LA ENFERMEDAD DEL DÍA

No aludimos al *dengue*. Esta manifestación febril catarral no quebranta tanto el cuerpo como la dolencia social, que consiste en gastar más de lo que se tiene.

Es una enfermedad que perturba el buen juicio, anula la facultad de discernir con acierto, y hasta resulta incompatible en muchos casos con la vergüenza.

El Estado empieza por dar el mal ejemplo. Parodiando la frase de Luis XIV, pudiera decir: «El primer tramoyista soy yo.»

Tratándose de una nación reducida á la miseria por sus malos Gobiernos, país donde tienen que emigrar por hambre miles de infelices criaturas, después de haber soportado durante muchos años horribrosas privaciones y grandes injusticias, el Estado gasta mucho más de lo que puede, importándole poco que cada año aumente la deuda porque el déficit sea enorme.

Y como el Estado ofrece á la nación este mal ejemplo de desahorro, no hay corporación, grande ó chica, que no derroche lastimosamente, empleando el sistema de trampa adelante.

Se pierde la cuenta de los Ayuntamientos y las Diputaciones provinciales que no tienen bastante con sus crecidos presupuestos para saldar las cuentas como Dios manda.

Al fin de cada ejercicio dejan á deber un dineral, siendo lamentable en extremo que entre los acreedores figuren no pocos pobres á quienes tal desbarajuste deja sin pan.

Los presupuestos de ingresos son cada día mayores, sin que baste esto á satisfacer las necesidades, porque se gasta más de lo que se puede en lo superfluo y se desatiende lo necesario.

Esta es la enfermedad moderna. El mismo ruinoso sistema burocrático siguen los particulares. Pocos tienen la buena costumbre de vivir con sus recursos propios para no contraer deudas. La deuda parece ser una necesidad universal.

Extrañamos á veces que personas acaudaladas no paguen muchos de sus gastos. ¿Cómo es posible, decimos, que se vean reducidas á este extremo? Pues porque gastan más de sus rentas.

Otras son tan imprevisoras que agotan la renta, aun siendo cuantiosa, y dilapidan el capital, y no paran en su desfrenado hasta que se quedan á pedir limosna.

No ha mucho murió en Madrid una marquesa; algunos días gastó 2.000 pesetas en flores, con las que llenaba su palacio desde las escaleras á los salones, haciéndolas ir de Málaga y Valencia, y hasta de varios puntos de Italia.

Y pocos días antes de su muerte suspiraba tristemente porque no tenía media peseta para comprar dos rosas que había visto en manos de una vendedora. Las deudas y los pleitos la habían arruinado.

En la aristocracia del dinero, de la sangre y del talento, el sistema de sacrificar lo necesario á lo superfluo, por refinamientos estúpidos, es fuente inagotable de disgustos y quebraderos de cabeza.

En la clase media, contaminada con tan peligrosas tendencias, abundan los desastres por dicho motivo.

Más de un drama conyugal espantoso reconoce esa causa. Y más de un suicidio precedido de hipoteca no tiene otro origen. El naufragio de numerosas familias se ha debido á este escollo.

No por ser más disculpable en las clases pobres, que luchan con la exigüidad de sus recursos, llama menos la atención que muchas personas menesterosas gustan de contraer deudas para atender á caprichos que distan mucho de estar en consonancia con su posición.

Bastante contribuye á este vicio social, causa de un constante malestar, y á que el fraude y el engaño pasen como cosas légitimas, el erróneo concepto de que deber no es un bochorno desde que el Gobierno debe tanto, y muchos personajes hacen alarde de sus deudas.

¡Siempre viniendo de lo alto el mal ejemplo!

Pero la consideración que más entristece es que se gaste más de lo que se tiene, y se viva incorrectamente, mediante el sistema de trampas perpetuas, á veces por cosas y casos que, no valiendo absolutamente nada, llegan á pesar extraordinariamente en la existencia, porque no sabemos ó no queremos ser sensatos.

ANTONIO FERNÁNDEZ Y GARCÍA.

EL TRIGO RIETI

Hace tiempo dimos noticia de esta variedad de trigo, que, á más de su gran producción, reúne la condición de una fuerza extraordinaria para la panificación; y hoy que vemos en un periódico profesional de París interesantes datos respecto á ensayos hechos en la panificación, los trasladamos á nuestras columnas, seguros de que agradarán á nuestros abonados.

Según el citado colega francés, se han hecho dos ensayos muy importantes recientemente por la Estación agronómica de Halle (Saxe); M. Saillard, profesor de la Escuela de industrias agrícolas de Donai, las ha publicado en los periódicos especiales. Citaremos algunas conclusiones de estas experiencias:

1.ª Las variedades más ricas en gluten poseen en más alto grado aptitud para la panificación.

Cálculo basado en 100 gramos de pan que ha dado el resultado siguiente:

Término medio correspondiente á 5 variedades de trigo:

	Cantidad en gluten.
Las más ricas en gluten.....	10,70
Las menos ricas en id.....	8,60
(321 c. c. 6 por 100 gramos de pan.)	

La cantidad de materias azoadas da la riqueza de un trigo en gluten.

Véase algunas cifras:

Trigos del Mediodía

	Cantidad en azoos.
Trigo Rieti núm. 1.....	17,37 por 100
» Rieti núm. 2.....	16,61 por 100
» Richele de Nápoles.....	15,90 por 100
» Noé.....	14,93 por 100
» Tuzelle de Provence.....	12,44 por 100

Trigos del Norte

Trigo Dattel.....	15,95 por 100
» Blanco de Flandre.....	13,75 por 100
» Goldendrop.....	15,53 por 100
» Hallet.....	14,45 por 100

Se ve que por las materias azoadas, y en consecuencia por la riqueza en gluten, el trigo Rieti ocupa el primer lugar, y por lo tanto, debe ofrecer una de las mejores aptitudes para la panificación.

2.ª Las variedades que para su vegetación necesitan menos tiempo, son las que en sus semillas se encuentran más cantidad de proteína y gluten.

Esta conclusión comprende perfectamente al trigo Rieti, que es precoz en su vegetación, y en el análisis da una cantidad elevada de gluten.

3.ª Las variedades de vegetación corta son generalmente más aptas para la panificación.

En resumen, todas las conclusiones prueban que los trigos que tienen gran cantidad de azoos son los mejores, y en este caso se encuentra el trigo Rieti.

Hemos señalado las cifras de M. Saillard para demostrar que en el caso de que se

trata, la teoría y la práctica están de acuerdo, y que el pan procedente del trigo Rieti es verdaderamente excelente, y agregamos la observación siguiente: Hoy día en Francia, á pesar del bajo precio de los cereales, es decir, la abundancia excesiva de trigo entre los agricultores, se admira uno de ver llegar trigos exóticos á nuestros puertos.

La molinería nos dice estamos obligados á recurrir á estos trigos para hacer una harina que haga una pasta que, según expresión de los panaderos, tenga más *cuero*, es decir, más gluten, y que exija menos trabajo en el amasado.

Nosotros creemos que con el trigo Rieti, rico en azoos, es decir, en gluten, se podría á la larga hacer disminuir, si no impedir completamente, la importación de trigos extranjeros, que hacen la competencia á los trigos nacionales.

(De La Revista Mercantil, de Valladolid.)

LOS ACEITES

La crisis olivarera en España arrastra más de veinte años de existencia, y bien conocidas son por cierto las causas determinantes de ella.

El adelanto de las industrias, el descubrimiento de productos nuevos, el progreso humano, en fin, son origen siempre de crisis en la producción de un país que, aun siendo pasajera, promueve perturbaciones y estados decadentes que ese mismo progreso es llamado también á remediar.

El consumo del gas canalizado para el alumbrado; el del petróleo, de uso tan general para los mismos fines; la fabricación de aceites de diferentes semillas y la obtención de grasas minerales, de extensa aplicación en el mundo de la industria, no podían menos de rebajar los precios del aceite de olivas, de general empleo hasta el segundo tercio de este siglo, hoy casi reducido á mero artículo alimenticio.

A estas causas naturales que no trastornan por modo radical y universalmente á los pueblos, porque lo que la civilización abate y cerecena por un lado, lo yergue y resarce pródigoamente abriendo cauces á la actividad humana y nuevas fuentes á la producción, hay que añadir otros factores, también importantes, de la crisis olivarera, no fáciles de eliminar si con resolución y perseverancia se oponen al mal aquellos remedios de carácter administrativo y popular que demanda la opinión y aconsejan las circunstancias.

Mucho han contribuido, de igual suerte, al decaimiento de la riqueza olivarera las enfermedades de la planta. El *oidium*, la *négrilla* y el *repilo* han mermado las cosechas en más del 50 por 100. Las terribles heladas de estos últimos años han depoblado, por decirlo así, los antes productivos y extensos cultivos de oliva en Andalucía, provincias de Levante, ambas Castillas y Aragón, donde los agricultores se han visto obligados á arrancar los árboles quemados por el frío sustituyéndolos por otros cultivos.

El desarrollo de la vid, en los tiempos de gran demanda para los vinos, no ha dejado de influir también en la depreciación de los aceites, pues viendo el labrador que la viticultura le ofrecía con menos gasto mayor rendimiento, prestó á ella más atención que al cultivo de los olivos, en lo que creemos que hicieron mal nuestros agricultores.

Empero á todas esas causas naturales que omitimos, y contra las cuales sería insigne locura el rebelarse, hay que sumar la de la tributación excesiva.

¿Cómo ha de prosperar la propiedad olivarera tributando hoy lo mismo que hace veinte años, cuando la producción de aceite constituía, después de los cereales, nuestra mayor riqueza, cotizándose el artículo á precios que excedían, cuando menos, en un 40 por 100 del valor que hoy tienen en los mercados?

Se ataja la crisis agrícola por que atraviesa España haciendo tributar á un cultivo y á una propiedad cuotas que dificultan el tráfico de la mercadería en el interior, ya disputado por la similar importada del extranjero?

No es alardear de proteccionistas el pedir al Estado equidad y justicia en el reparto de la contribución, porque cuando

se trata de conjurar males que pesan sobre determinada clase productora; de atajar el paso, en la medida de lo posible, á la crisis agrícola; de reparar los daños causados en los cultivos por accidentes fortuitos, con la extensión que lo permitan los recursos del Estado y el esfuerzo individual, creemos que nadie ha de repugnar la teoría de los auxilios oficiales, de la protección del Estado, y menos en un país como el nuestro, donde el trabajo nacional y el estado de las industrias, apenas emancipadas del régimen gremial, se resienten aún de la falta de patronato.

Sensible es que nuestra producción agrícola no disfrute, como en otros países, de los beneficios de la asociación, que es, en los tiempos presentes, la palanca de Arquímedes, que mueve el mundo de los mercados; pero hay otra cosa peor que no gozar de crédito y posición en el mercado universal: no poder predominar dentro de casa, frente á la escasa competencia de la producción extranjera.

Esto es precisamente lo que ocurre respecto á los aceites, cuyo mercado interior está hoy completamente dominado por Francia é Italia; esta nación, al fin, con productos propios; aquella con los que nosotros mismos le brindamos.

Francia acapara en Andalucía y en la Mancha, en el reino de Valencia y en Cataluña, el fruto más excelente de nuestros cultivos, el caldo mismo, obtenido de una manera imperfecta, rudimentaria, pero sometido después á los procedimientos perfeccionados de la industria francesa, que nos devuelve la primera materia esmeradamente transformada en artículo refinado, de lujo, de abastecimiento de mercado, que pudiéramos, con propiedad, llamar aristocrático.

No cosechan Francia é Italia, países que gozan de gran celebridad en el comercio del mundo como productores de aceite, mayor cantidad de oliva que nosotros; pero como fabricantes, no es posible disputarles la preponderancia, ni fácil impedir que nos dejen postergados y oscurecidos.

En tiempos aún prósperos, exportábamos al extranjero unos 16 millones de kilogramos de aceite, y la exportación de Italia, en igual época, á los mismos países era de 44 millones.

Italia, pues, exporta casi tres veces más que España, no obstante ser mayor nuestra producción de aceite.

Pues si la desproporción entre España é Italia resulta deplorable por lo que respecta al balance comercial de las exportaciones, aún es más desconsolador el examen comparativo de los precios á que una y otra nación colocan en los mercados el mencionado artículo.

Mientras que nosotros hemos vendido desde el año 1872 en el extranjero aceites de clase muy superior á 72 pesetas los 100 kilos, Italia los ha cobrado á 125 y 130 los superfinos de Toscana.

Bastan estos datos para que los oliveros españoles se penetren de cuán grande es el atraso y el descrédito de nuestros aceites, y qué poderoso y general ha de ser el esfuerzo que se dedique al mayor progreso, pues la única manera de salvar tamañas deficiencias es cultivar bien y fabricar con perfección, á fin de que el refinamiento del producto señale un precio remunerador, suficiente á recomensar el coste de un cultivo esmerado y los gastos de una buena elaboración.

NUESTROS VINOS EN FRANCIA

La situación vinícola en este país va cambiando muy lentamente. Los excepcionales fríos de este largo invierno se notan ya en varias regiones, asegurándose que algunos viñedos jóvenes han sufrido bastante. La vegetación se presenta y desarrolla de una manera anormal y con un retardo que no se está acostumbrado á ver.

Los negocios, en general, sin haberse modificado mucho, parece que por fin sacudirán la gran calma que los caracterizaba.

En las principales regiones de vinos franceses, tales como la Gironda, la Borgona, Maconnais, Midi, Armagnac, Dordogne, Nantais, etc., se nota de unos días

á esta parte mayor actividad, más firmeza en los precios y tendencia al alza para algunas clases.

En cuanto á los vinos exóticos, casi nada podemos añadir á lo que hemos dicho en la quincena última. Un pequeño movimiento parece iniciarse en la generalidad de los mercados; pero ni ha provocado aumento de precios ni mayor demanda. La característica para nuestros vinos sigue siendo la calma, pues no puede decirse que están bien los mercados, cuando en realidad las ventas son pocas y no de importancia.

En París-Bercy siguen siendo difíciles las transacciones. Está la plaza como en expectativa y esperando los acontecimientos á que puede dar lugar la próxima discusión de la tan manoseada reforma de bebidas. Por otra parte, ya hemos dicho que el mercado de París es verdaderamente difícil para nuestros vinos, ya que concurren allí una serie de circunstancias que, con alguna frecuencia, hacen malograr los negocios.

A lo largo de los *quais* de San Bernard, Bercy y Charenton, se ven estos días barcas cargadas de vinos procedentes en su mayoría de Argelia y España. Las expediciones directas de la propiedad van en aumento, preocupándose algunos negociantes del giro que va tomando esta cuestión.

Los vinos de *souirage* se venden normalmente de 100 á 130 francos los 225 litros colocados dentro de la ciudad. Los precios de los nuestros, franco más franco menos, son los que á continuación consignamos: Blancos de Huelva, la Mancha y Valencia de 11 á 14, de 25 á 31 francos hectolitro; rojos de Aragón y Huesca de 13 á 14, de 26 á 32; Rioja de 12 á 14, de 23 á 27; Alicante de 14, de 24 á 29; Valencia de 11 á 13, de 23 á 27; Cataluña de 11 á 12, de 23 á 25; Benicarló de 13, de 25 á 29; Priorato de 14, de 28 á 31; Navarra de 14, de 27 á 31; mistelas de 14 á 15, con 9 ó 10^o licor, de 56 á 65 francos hectolitro.

En Burdeos se ha notado un pequeño movimiento, debido principalmente á las compras que han hecho los mercados del Norte de Europa, que, como se sabe, consumen los vinos llamados de la Gironda, en cuya composición suele entrar buena parte de los nuestros. No tenemos, sin embargo, que señalar grandes negocios, pero cuando menos bueno es que vaya cediendo el marasmo. No hay por el momento aumento de precios, pero acusan más firmeza.

El 15 de Marzo existían en los entrepósitos de la Cámara de Comercio 44.742 hectolitros de vinos ordinarios y 653 de licor.

Del 9 al 23 de Marzo, ambos inclusive, han llegado á Burdeos, procedentes de Pasajes, Bilbao, Huelva, Sevilla y Valencia, 4.075 pipas; de Argelia, 1.575; de Portugal, 78, y de Grecia y Turquía, 2.017; total, 7.745 pipas.

Los precios para nuestros vinos más aproximados á los cursos corrientes son como sigue: Alicante de 14, de 250 á 280 francos la tonelada de 905 litros; los de Aragón de 14, de 270, y de 14 á 15, de 270 á 290; Rioja de 12 á 13, de 200 á 275; Valencia de 12, de 225 á 260; Navarra de 14 á 15, de 250 á 280; Cervera de 11 á 12, de 200 á 255; blancos de Huelva y la Mancha de 12 á 13, de 225 á 280; Cataluña de 11 á 13, de 220 á 245.

Los mercados de Cete, algo más concurren de dos semanas á esta parte, sin poder decir que se animan mucho, presentan mejor aspecto, pues cuando menos, provisionalmente, se solicitan un poco más nuestros vinos, esperándose que la fisonomía de las cosas cambiará, y que, á la manera de lo que está sucediendo con los vinos de la propiedad, se aumentarán las transacciones, ya que se juzga difícil que esto suceda para los precios, pues para estos se opina que, salvo en el caso de alguna fuerte helada que comprometera la futura cosecha, continuarán por largo tiempo con poca diferencia los mismos.

Aquí, como en París y Burdeos, se buscan de preferencia los blancos, pero á precios que es casi imposible cederlos. He aquí los corrientes:

Alicante de primera de 14 á 15, de 26 á 28 francos hectolitro; ídem de segunda de 14, de 21 á 24; Benicarló de 13 á 14, de 21 á 25; Cataluña de 11 á 13, de 17 á 20; Mallorca de primera y segunda de 9 á 11, de 14 á 16; Priorato de 13 á 15, de 26 á 30; Tarragona (Vendrell) de 13 á 14, de 20 á 22; Valencia de primera de 13 á 14, de 20 á 24; ídem de segunda de 12 á 13, de 17 á 20; Vinazoro de 13 á 14, de 21 á 25; Moscatel (9 á 10^o licor) de 15, de 38 á 41; vino blanco seco de Andalucía de 13, de 26; ídem de la Mancha de 12, de 22 á 24; ídem de Cataluña de 11, de 21 á 23.

ANTONIO BLAVIA.

Cete 30 de Marzo de 1895.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Andosilla 31.—El mercado de vinos estuvo bastante animado al comenzar la nueva campaña; pero hoy se encuentra

encalmado, pues en el mes de Febrero y Marzo no se han vendido más que unos 2.000 cántaros.

Las labores del campo están muy retrasadas. A continuación los precios: Vino, de 5 á 5,50 reales el cántaro; trigo, á 18 reales robo; cebada, de 10 á 11; avena, de 8 á 9; cañamones, de 18 á 20; cañamo, de 44 á 46 reales la arroba; patatas, á 4.—N. R.

Arjona (Jaén) 31.—Continúa el buen tiempo, y por lo tanto, los trabajos propios de la estación. El mercado de cereales está paralizado; en el de aceites se hacen algunas transacciones. El precio de este caldo es de 37,50 á 38 reales la arroba de 26,50 libras. El de la fanega de cereales y semillas es el siguiente: Trigo, á 38; habas, á 30; cebada, á 21; garbanzos duros, de 70 á 80.—El Corresponsal.

Hinojosa del Duque (Córdoba) 30.—El estado de los campos no es tan mediano como se temía; se van reponiendo notablemente, y si la primavera es buena aún podrá hacerse una regular cosecha de granos. El precio de éstos no varía, siendo escasas las transacciones. Los aceites son más solicitados.—Un Subscriptor.

De Aragón

Magallón (Zaragoza) 30.—Reina una paralización absoluta en las transacciones de toda clase de productos agrícolas.

Se hacen muy pocas ventas de vinos, y éstas al ruinoso precio de 10 á 11 pesetas alque (120 litros).

En los demás productos no se registran contratos que merezcan mención. Con las últimas lluvias hay alguna esperanza de que la próxima cosecha de cereales pueda ser regular, si la primavera es favorable á su crecimiento y desarrollo completo.

Los precios de los cereales apenas si han sentido momentáneamente los beneficios aparentes de la elevación de aranceles, pues si bien en un principio obtuvieron una pequeña alza, han caído otra vez en el abandono y menosprecio que antes experimentaban.—V. B.

Tarazona (Zaragoza) 31.—Con viva satisfacción vemos que el movimiento de unión y defensa de los vinicultores, iniciado en esta comarca, es secundado por otras muchas de Aragón y de otras regiones de la Península. La necesidad de acudir á todos los medios legales para atenuar la crisis que sufrimos, es cada día más apremiante, y en esto solo me fundo para entender que se acerca la hora de que los Poderes públicos se vean obligados á estimar nuestras justísimas pretensiones.

Mucha calma en el mercado de vino; sólo se opera para las fábricas de alcoholes á los precios de 5,50 y 6,50 pesetas los 120 litros.

Retraídos los tenedores de trigo para ceder á 25,50 pesetas el cahiz, á cuyo precio se han hecho varios vagones de grano fuerte. Hay ofertas á 23 pesetas, pero este precio no lo aceptan los compradores.

El aspecto de la huerta es satisfactorio. Un Subscriptor.

Paniza (Zaragoza) 1.—El mes de Marzo ha sido revuelto como sucede generalmente, pero hemos tenido días de verdadera primavera y los sembrados han adelantado mucho. En cambio, las labores de las viñas están muy retrasadas porque las lluvias no dejaron practicar las labores propias de la estación.

En este momento empieza á nevar y caen copos tan grandes como no los he visto en mi vida, pero como á la vez llueve, creo no cuajará.

El domingo 21 del corriente me se celebrará en Carriena un gran *meeting* de vinicultores de este campo y de los circunvecinos. Se ha invitado á los representantes en Cortes, habiendo contestado el Sr. Moret que asistirá, á los periódicos de Zaragoza y á la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

La Comisión organizadora pedirá la libre circulación de los vinos en el interior, sin trabas de ningún género, es decir, sin impuestos para el Estado ni los Ayuntamientos; persecución con el mayor rigor de los vinos adulterados, nuevas cartillas evaluadoras y otras importantes medidas, á fin de evitar la completa ruina de nuestra principal riqueza.—P. V.

De Castilla la Nueva

Villanueva de Alcardete (Toledo) 31.—No le escribí antes por no haber variación de precios en este mercado. Hoy rigen los siguientes:

Candeal, á 35 y 36 reales fanega; jeja, á 33 y 34; centeno, á 20 y 21; cebada, á 16; aceite, á 44 reales arroba; vino tinto, á 8 y 9; ídem blanco, á 7; patatas, á 5; azafrán, á 80 y 85 reales libra; anís, á 70 reales fanega.

El tiempo es inmejorable y los sembrados crecen á pasos agigantados.—J. C.

Argocilla (Guadalajara) 31.—Muy encalmada la contratación de vinos, pero como las existencias no son grandes se sostiene el precio de 8 reales la arroba.

Los granos con tendencia á la baja, y eso que el trigo bueno se da á 32 reales fanega. La cebada, á 21; centeno, á 25; avena, á 14.—B. M.

Cifuentes (Guadalajara) 30.—Precios: Trigo superior, á 32 reales fanega; ídem común, á 26; centeno, á 22; cebada, á 20; avena, á 16; aceite, á 40 reales los 11,50 kilos; vino, á 6 reales la arroba; patatas, á 4 ídem, con grandes existencias.—El Corresponsal.

Sacedón (Guadalajara) 31.—Se ha animado el mercado de cereales, tendiendo al alza los precios. En cambio, los vinos acusan flojedad y abundan las existencias.

Vea V. la cotización: Trigo, á 30 reales fanega el superior y á 28 el común; cebada, á 18; avena, á 17; vino, á 8 reales arroba; aceite, á 35.—Un Subscriptor.

Valdepeñas (Ciudad Real) 31.—Los trasiegos del vino se hacen con tiempo fresco, que es lo que conviene; todas las cubas quedarán llenas, siendo unánime la creencia de que después subirá la cotización, porque las clases de la última vendimia son excelentes.

La demanda está sostenida, habiéndose expedido desde el 23 al 29 del corriente mes 145 vagones.

Precios: Vinos nuevos, de 9 á 10 reales arroba los tintos, y de 8 á 9 los blancos; ídem de la cosecha del 93, tintos y blan-

cos, de 10 á 12; aguardientes anisados de 26, á 34; alcohol, de 40 á 60, según la calidad; trigo candeal, de 34 á 35 reales fanega; ídem jeja, á 32; cebada, de 15 á 17; aceite, á 40 reales arroba; patatas, á 4; lanas, á 46; azafrán, de 140 á 144 reales la libra.

Los vientos fuertes y fríos de estos días perjudican á los sembrados.

Para compras y ventas dirigirse á don Carmelo Vasco y Gallego.—El Corresponsal.

Tarancon (Cuenca) 31.—Siento molestarse con la adjunta, pero al estar haciendo la operación de la cava de las viñas, hemos hallado en la parte que ocupa la cerradura, ó sea la primer capa de tierra y en la última capa, ó sea la que está adherida al tronco de la vid, innumerable cantidad de una substancia que nosotros creemos pueden ser gérmenes de gusanos. Abusando de su amabilidad, me permito consultarle, para que nos manifieste qué enfermedad puede ser.

En algunos años hemos tenido una plaga de gusano ú oruga, que formaba un embarañado, y nuestras cepas no podían siquiera desarrollarse en la época de brotar; principiaba esta enfermedad á poco de brotar, se apoderaba de los tiernos brotes, y en breves días quedaban ajados y sin fruto.

Hay paralización completa en todo. El vino, á 6,50 y 7 reales arroba. El trigo ha mejorado bien poco, á pesar del recargo arancelario.—J. C.

Toledo 31.—Con el buen tiempo de los días pasados mejoraron los campos, pero nuevamente ha cambiado, sintiéndose mucho frío y amenazándonos las lluvias.

Precios: Trigos, de 42 á 43 reales fanega los superiores y de 39 á 40 los corrientes; centeno, de 22 á 24; cebada, de 17 á 20; algarrobas, de 22 á 24; aceite, de 38 á 40 reales arroba; vinos, de 8 á 10 reales cántara los tintos, y de 5 á 7 los blancos; patatas, á 5 reales arroba.—Un Subscriptor.

Madrid 2.—Los trigos de la Sagra, con peso hasta de 101 libras la fanega, han mejorado algo de precio en esta capital, cotizándose de 50 á 53 reales fanega con todo gasto, hasta dejar la mercancía en el domicilio del comprador. Las demás procedencias de Castilla siguen de 47 á 50 reales fanega. La cebada, de 19 á 20, y la avena, de 17,50 á 18.

Los vinos de la Mancha se pagan, con inclusión también de todo gasto hasta dejar el caldo en casa del comprador, á 20 reales arroba, lo mismo tintos que blancos.—Diego Cuéllar Niñez.

Valmojado (Toledo) 2.—Los campos han padecido mucho por las excesivas aguas; su aspecto es mediano.

El trigo ha subido una peseta en fanega, cotizándose hoy de 40 á 41 reales.

El aceite está de 38 á 40 reales arroba. Grandes existencias de vino y poca demanda; así es que se ha acentuado la baja hasta el extremo de que, según me aseguran, se ha medido á 6 reales la arroba, si bien el precio más general es el de 7 reales.—El Corresponsal.

De Castilla la Vieja

Villada (Palencia) 28.—En el mercado de ayer se notó más animación que en los anteriores, revelando firmeza los precios. Por partidas se han adquirido en estos almacenes unas 3.000 fanegas de trigo, á 35 reales las 92 libras, y en el mercado se ha pagado á 35,50. El centeno, de 25 á 26 reales fanega; cebada, de 20 á 21; avena, de 15 á 16; garbanzos, de 60 á 108; alubias, de 56 á 72; muelas, de 32 á 34; yeros, de 30 á 32; harinas, á 13,50, 12,75 y 11,50 reales la arroba, según la clase.

De ganado vacuno se han vendido 120 reses, de 45 á 55 reales la arroba. En mular y caballar se ha operado poco, pero á altos precios.—J. D.

Flores de Avila 30.—Precios del mercado de ayer: Trigo, de 34 á 35 reales fanega; centeno, de 26 á 27; cebada, de 25 á 26; algarrobas, de 22 á 23; avena, de 15 á 16; garbanzos, de 80 á 140, con poca demanda.—L.

Palencia 28.—El mercado ha estado hoy bastante concurrenciado, no escaseando las ventas. Se ha cotizado el trigo, de 34,50 á 35,50 reales fanega, y la cebada de 21 á 22.—El Corresponsal.

Mota del Marqués (Valladolid) 29. Los precios corrientes en esta localidad, de los artículos siguientes, son: Trigo, á 8,67 pesetas fanega; cebada, á 5,50; algarrobas, á 6,12; garbanzos, de 18 á 32,50; vino tinto común del año, á 1,75 pesetas cántara en bodega; vinagre, á 2,50 ídem; avena, á 3,75 pesetas fanega; yeros, á 7; guisantes, á 8; muelas, á 8; lentejas, á 7,50; aguardiente anisado de 18^o, á 8,75 pesetas cántaro; ídem seco de orujo, de 18^o, á 7,50 ídem; vacas, de 11 á 12 pesetas arroba; cerdos en canal, á 14,50 ídem.

Buenos los sembrados de cereales. Animado y firme el mercado de granos y en baja pronunciada el de vinos.—M.

Avila 31.—Tiempo muy frío, lo que viene mal para los campos.

Precios: Trigo, de 35 á 37 reales fanega; centeno, á 26; algarrobas, á 25; cebada, á 23; harinas, á 13, 12 y 10 reales arroba, según la clase.—El Corresponsal.

Briveña (Burgos) 31.—Pocas entradas en el mercado, porque los labradores no quieren perder ni una hora de trabajo en el campo.

Sostenida la siguiente cotización: Trigo, de 36,50 á 37 reales fanega; cebada, á 23; algarrobas, á 30; alubias, á 60; muelas, á 32.

Los campos han mejorado.—El Corresponsal.

Fuentepelayo (Segovia) 31.—Precios corrientes, con pocas ventas: Trigo, de 32 á 33 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 23; avena, á 16; algarrobas, á 25; garbanzos, á 130, 115 y 90; lanas suizas, á 34 reales arroba las negras y á 33 las blancas; patatas, á 5.

Si vuelve pronto el calor será buena la cosecha de cereales.—A. M.

Villalón (Valladolid) 31.—Al detall se ha pagado ayer el trigo á 34,50 reales fanega, y por partidas se han contratado 3.000 fanegas á 36,25 sobre vagón en la estación de Villada. Sostenidas las compras.

El trigo á 24 reales fanega y la cebada á 21,50; el queso, de 42 á 44 reales arroba.—El Corresponsal.

Medina del Campo (Valladolid) 31.—Se ha animado la contratación de trigo, habiéndose expedido 30 vagones, de los que 23 van á Barcelona. Se ofrecen buenas partidas de 36,50 á 37 reales las 94 libras sobre vagón.

Al detall han regido los siguientes precios: Trigo, de 35,25 á 35,75 reales las 94 libras; cebada y algarrobas, de 24 á 24,50; garbanzos, de 90 á 150.—El Corresponsal.

Valladolid 31.—En la última semana se han expedido 34 vagones de harina y 20 de trigo, cotizándose este grano por partidas á 36,50 y 36,75 reales las 94 libras y aquel polvo á los mismos precios que anoté en mi anterior carta.

En el mercado de El Campillo se ha cotizado: Trigo, á 35 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 22; avena, á 13; yeros, á 25; habas, á 34; garbanzos, á 120; patatas, á 4 reales arroba.—El Corresponsal.

De Cataluña

Tarragona 30.—La cosecha de frutas, que anunciaba ser abundante, ha sido mermada por los vientos huracanados que han reinado en los últimos días; es mucha la flor que se ha desprendido del arbolado á consecuencia de aquel funesto accidente.

El mercado de ayer ha estado mucho menos animado que los anteriores, pero los precios no se resentieron, y se espera que el próximo sea fecundo en transacciones.

He aquí la cotización en esta plaza: Vino Priorato superior, de 13 á 15 pesetas la carga de 121,60 litros; ídem Bajo Priorato, de 12 á 13; ídem de Montblanch y Vendrell, de 10 á 15; mistelas negras y blancas, de 30 á 32.

Espiritu de vino, de 35, de 60 á 64 duros los 516 litros; ídem industrial, de 39 á 40, de 62 á 72 duros los 500 litros, con casco; aceite, á 3,25 pesetas cuartán (4,13 litros) los del campo, y á 15 los de Urgel.

Trigos, de 12,50 á 15 pesetas los 55 kilos; maíz, de 22 á 23 ídem los 100 kilos; habones, de 20 á 22 ídem; garbanzos, de 45 á 48 ídem; alpiste, de 36 á 37 ídem; alubias, de 35 á 36 ídem; algarrobas, de 3,50 á 4 pesetas los 41,60 kilos; anís, á 65,50 ídem el manchego, y á 57,50 el andaluz; cebada, de 7 á 8 ídem; almendra mollar en cáscara, á 44 pesetas los 50 kilos; avellanas, á 24,50 ídem el sacco de 58,40 kilos; sulfato de cobre, de 48 á 50 pesetas los 100 kilos.

De vino se han exportado varios vapores para Cete, Port-Vendres, el Habre, Marsella y otros puntos.—El Corresponsal.

Ullecoña (Tarragona) 31.—El negocio de los vinos sigue en pésimo estado, pues las transacciones son muy escasas y los precios reducidísimos.

En cuanto á los aceites, hemos sufrido gran desencanto. Habiendo sido la cosecha tan escasa aquí y en otras partes más importantes de la Península, era de esperar que los precios tuvieran paulatinamente una regular alza, pero ha ocurrido precisamente lo contrario en este país de los viceversas, puesto que de 13 pesetas y media ha bajado hasta 12 y 12 y media, no obstante su inmejorable calidad. En esta región las lluvias han sido muy escasas en este invierno último, lo cual ha permitido recoger el fruto en inmejorables condiciones.

Con respecto al estado económico de la comarca, poco puedo añadir también á lo que le dicen en la mayor parte de los pueblos sucede; todo el mundo cree que para mejorar las condiciones del agricultor, se necesita mucha menos política y decidido apoyo á las clases productoras, y esto sólo es dable á nuevos hombres que puedan dirigir con sumo acierto los destinos de este país desdichado. Esperemos, entretanto, las reformas del proteccionismo, que mucho de bueno podría dar á estas clases.

El agricultor aquí paga sus tributos como puede, y quien puede; diariamente vemos la interminable lista de morosos en los periódicos para la licitación y venta de las fincas; pero en algunos puntos de la comarca no dará resultado este procedimiento, como en Traiguera, etc., que hace ya algún tiempo que por lo muy precario de su situación, no pagan ya los contribuyentes sus cuotas, y cuando el Estado vaya á incautarse de las fincas, se encontrará sólo con tierras yermas que poco ha eran algarrobos y olivares, pues sus dueños van ya acallando el hambre con el producto de las lenas que arrancan de sus predios.—El Corresponsal.

De Extremadura

Ceclavin (Cáceres) 31.—Unos quince días hace que por fin terminó el terrible temporal de que hablaba en mi anterior carta, y con tal motivo ha renacido algún tanto el atribulado espíritu de estos labradores y ganaderos, que creían inminente su ruina si aquí hubiera persistido algo más. Apenas lo han permitido el estado de las tierras, se han emprendido con tanta actividad los trabajos agrícolas, abandonados por más de dos meses, que no se hallan suficientes brazos en la villa para efectuarlos con la premura que se desea.

Ahora se ve que los daños causados por tantísima lluvia no son de la consideración que se temía, si bien hay mucho en los haberes y en las porciones de cereales; además del daño hay una exuberancia de hierba que exige el extinguirla un gasto superior á las fuerzas pecuniarias de que disponen estos labradores en general.

Alguna demanda se observa en el mercado de vinos, pero bastante deficiente en relación á las existencias que hay en bodegas.

Los precios no exceden de 4,50 pesetas arroba, no obstante la excelente calidad que tienen los de año, si bien han resultado de poco color por la escasa cosecha de uva tinto. Yo, entre la regular cosecha que poseo, no tengo ninguno que baje de 16, alcanzando algunos hasta 16/9; y lo propio seguramente acontece á los demás cosecheros.

He aquí los precios corrientes de este mercado:

Trigo candeal, á 10 pesetas fanega; barbilla, á 9; cebada, á 4,25, con regular demanda; garbanzos, á 17,50 los menudos, pero blandos; vinagre, á 3 pesetas

arroba; aceite en los molinos, á 12 ídem; aguardientes doble anís, de 30, 25 y 17, á 14,50, 12 y 9 pesetas arroba respectivamente.—El Corresponsal.

Fuente del Maestro (Badajoz) 31.—Con el buen tiempo se van reponiendo los sembrados y se hacen con actividad los trabajos. Por las excesivas lluvias de invierno, hay mucha hierba en aquellos, lo que aumenta los gastos del cultivo.

El mercado se ha reanimado algún tanto, rigiendo los siguientes precios:

Trigo, á 40 reales fanega; cebada, á 17; avena, á 13; habas, á 27; chícharos, á 36; garbanzos blandos, á 100; ídem duros, á 56; aceite, á 37 reales arroba; vino, á 8.—L. J.

Azuaga (Badajoz) 31.—Los daños que en esta comarca han causado las persistentes lluvias de Enero, Febrero y primera quincena del mes actual, son de suma consideración. Los sembrados de habas se han perdido la mayor parte, y los de cereales de tierras fuertes se encuentran en muy mediano estado, á la vez que los de tierras ligeras se ven plagados de malas hierbas.

Precios con poca demanda: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 17; avena, á 14; garbanzos, á 80 los blandos y 60 los duros; aceite, á 48 reales arroba; lanas, á 44.—Un Subscriptor.

De León

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 30. Al mercado de anteayer entraron 500 fanegas de trigo, cotizándose al detall de 34,50 á 35 reales. A este último precio se han ajustado por partidas cuatro vagones.

La cebada, de 24 á 25 reales fanega; centeno, de 26 á 27; algarrobas, de 22 á 22,50; harinas, á 15, 14 y 13 reales arroba.

Firme el mercado, excepto para los garbanzos.

Medianos los campos.—El Corresponsal.

Fuentesaúco (Zamora) 31.—A continuación anoto los precios de este mercado: Trigo, á 33 reales fanega; centeno, á 24; cebada, á 23; algarrobas, á 22; avena, á 16; garbanzos, de 100 á 140; harinas, á 17, 15 y 13 reales la arroba; vino, á 7 reales cántaro; aguardiente, á 20 el común y 30 el anisado; novillos de labor, de 1.500 á 2.000 reales uno; ídem de un año, de 500 á 600; ídem de dos, á 800; corrales, de 600 á 900; cerdos de un año, á 200; ídem de medio, á 100; ídem al destete, de 40 á 60.—L. P.

Villamañán (León) 31.—Los campos ofrecen buen aspecto y mejorarán así disfrutemos de primavera temprana.

Escasean obreros para el cultivo del viñedo, y temese no puedan hacerse bien las labores.

Precios: Vino, á 9 reales cántaro; trigo, de 34 á 35 ídem fanega; centeno, de 29 á 30; cebada, de 19 á 20.—Un Subscriptor.

De Murcia

Chinchilla (Albacete) 1.^o de Abril.—Los precios que han alcanzado en el mercado de esta ciudad, durante el mes de Marzo, los artículos que á continuación se expresan, son los siguientes: Trigo, á 38 reales fanega; candeal, á 38; jeja, á 36; cebada, á 19; centeno, á 25; avena, á 14; arroba de vino, á 5 reales; ídem de patatas, á 6; azafrán, á 120 reales libra.

En la mañana de este día hemos sido sorprendidos por un fuerte nevazo, que ha cubierto el suelo; gracias á que, debido al tiempo en que nos encontramos, se ha disuelto á las pocas horas. La temperatura sumamente fría.

Lacosecha de cereales promete ser abundantísima, dado el buen estado de los campos.—E. A.

De Navarra

Estella 31.—Los negocios están paralizados, especialmente el de vinos. Como consecuencia, se acentúa el malestar, y escasea el metálico para pagar á los

16. Las patatas blanquillas se han vendido a 12 reales quintal y a 9 las del país. Estos días tenemos aquí a los ejecutores embargando el vino a los propietarios por débitos de la contribución. Esta es la última calamidad que puede sobrevenirle a un pueblo, pues no sé con qué se van a mantener los pobres cosecheros si se les priva de la exigua cantidad que sacan de su vino, que es precisamente con lo único que cuentan para atender a todos los gastos.—J. A.

NOTICIAS

El día 21 del mes actual se celebrará en Carriena el anunciado meeting de vinitores, habiendo sido invitados los representantes en Cortes y los periódicos de Zaragoza, así como la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. Como el Sr. Moret ha contestado que asistirá, importa que aquellos agricultores estén prevenidos para que no sean ofuscados por el canto de aquella gran Sirena política libre-cambista.

Nuestro periódico estará representado en el mencionado meeting por nuestro querido e ilustrado amigo el Sr. D. Pablo Valero.

El tiempo se ha recrudecido en toda la Península, habiendo nevado en la Mancha, Aragón, Castilla la Vieja y otras regiones.

Con tan anormal temperatura es de temer se malogre en gran parte la extraordinaria florescencia que muestran los árboles frutales.

El nuevo libro del Sr. Rivas Mereno, *El crédito agrícola y el ahorro*, resulta un trabajo de vitalísimo interés y el más completo conocido hasta el día sobre aquella necesaria institución.

Después de ocuparse el Sr. Rivas Mereno en su última obra de la Caja de socorros de Crespo Rascón, de los Bancos agrícolas de Segovia y Oviado, de los Pósitos y el Crédito Agrícola y del Crédito navarro, hace un detenido y útil estudio del crédito agrícola fuera de España, informándonos de lo que son los Bancos de Escocia, y de lo que en el particular ocurre en Rusia, Bélgica, Francia, Italia, Austria y Portugal, tratando, por último, de la legislación de las Cajas de ahorro y Montes de piedad, las Cajas de ahorros escolares y de la proposición de ley del Sr. Torres-Minguez. El conocido publicista agrícola comenta con acierto dicha proposición y el correspondiente dictamen.

Recomendamos a nuestros lectores la adquisición de *El crédito agrícola y el ahorro*, cuya obra se halla de venta al precio de 2 pesetas en las principales librerías de España.

Los campos en Andalucía.—Según vemos por los periódicos y por las noticias que recibimos de nuestros corresponsales de aquella región, el estado de los campos es, por desgracia, poco halagüeño.

A causa de las lluvias torrenciales y del desbordamiento de los ríos, han sido muchos los sembrados que han quedado cubiertos de arena ó arrastrados por la impetuosidad de las corrientes.

Los terrenos bajos son, como es natural, los que más han sentido los efectos de los pasados temporales, pero así y todo, si de aquí en adelante hace un tiempo favorable, podrá quizás salvarse algo de lo que hoy se cree perdido.

Donde la cosecha de cereales promete ser más abundante, es en las tierras fuertes, pero habrá necesidad de hacer importantes trabajos de escarda, porque la yerba abunda mucho, y de no quitarla, los sembrados quedarían muy perjudicados.

Un querido amigo nuestro, labrador del Campo de Gibraltar, nos escribe que el 50 por 100 de los sembrados están completamente perdidos, y que si las lluvias continuasen, se perderían todos los demás.

Respecto al resultado de la próxima cosecha, nada puede aventurarse todavía, puesto que ha de depender, como decimos antes, del tiempo que haga durante estos últimos meses.

Esta incertidumbre es una de las causas que deciden a muchos acaparadores a no vender, pues creen que el exceso de lluvias y las heladas tardías serían causas de que la cosecha no pase de regular.

También influye en la menor oferta de cereales la esperanza de que los precios mejoren una vez que los fabricantes de harinas agoten las existencias de trigo extranjero con que cuentan.

En cuanto a las cosechas de vino y aceite, se espera que sean bastante buenas, porque el exceso de lluvias ha sido beneficioso para las plantas mayores.

El Ayuntamiento de Santander ha destinado 11.000 pesetas a la celebración de una exposición de ganados que se celebrará durante las fiestas del verano próximo.

El Sr. Conde de Peñalver ha dispuesto que los afros de trigo y harinas se hagan en forma idéntica a la que anteriormente se venían haciendo, conservando toda clase de garantías en beneficio de los intereses del Ayuntamiento, puesto que sólo se devolverá a los introductores la equivalencia de la cantidad que justificó haber exportado, y suprimiendo de esta organización lo molesto de limitar la cantidad que los fabricantes pudieran enviar a provincias.

La feria de Castellón (Lérida) ha terminado con el mayor orden, calculándose las cabezas de ganado lanar que han acudido en unas 30.000, que se han vendido casi por completo, cosa que no se esperaba atendida la calma que reina en el mercado. Del ganado mular de primer pelo se han vendido también muchas cabezas, a pesar de ser el primer año que ha acudido dicho ganado, así como el vacuno.

En la villa de Alcámpel permanecen abiertos los molinos olearios, y es probable no se cierren hasta el mes de Junio próximo, dada la cantidad de aceituna que los vecinos de dicha villa tienen recolectada, lamentándose éstos de la escasez de compradores de aceitunas y de aceite, así como el bajo precio que se les ofrece por dichos frutos.

Nos dicen de Mallorca, que van desvaneciéndose las esperanzas de que se construya oportunamente este año la fábrica de azúcar que tiempo atrás se consideraba de realización segura. Por tanto, las plantaciones de remolacha llevadas a cabo en La Puebla, Muro, Santa Margarita y otros pueblos del llano, poseedores de tierras apropiadas a su cultivo, deberán dedicarse a otro destino.

Según M. A. Muntz, la brisa ensilada, y mezclada con 1,50 por 100 de sal, es excelente para el ganado. Dos kilos de ella equivalen a uno de eno. Ensayos prácticos han dado buenos resultados en ovejas y bueyes. A éstos se les dieron de 6 a 8 kilos por cabeza.

Para que se vea cuánto aguzan el ingenio los falsificadores, y el cuidado que debe ponerse en no caer en sus redes, citaremos un fraude curioso descubierto en Francia hace algún tiempo.

Un viticultor quiso reconstituir sus viñas, floxeradas, con barbos ó estacas enraizadas de riparias, injertadas de aramón y *petit-bouschet*; hizo el pedido a uno de esos mil negociantes que ensazan sus mercancías con pomposos anuncios, y al examinar la remesa descubrió que los pretendidos injertos no eran tales, sino vides francesas en su totalidad, desde la primera raicilla hasta la última hoja.

El vendedor petardista hacía a cada lado de la estaca ó sarmiento una incisión que imitase una ingeradura a la inglesa, la ataba como si lo fuese, y la savia que fluía por la herida formaba un pequeño rodete, que al primer golpe de vista parecía el de un injerto verdadero.

La cantidad de líquidos espirituosos introducidos en el Reino Unido durante el mes de Febrero último, ha sido de 816.974 galones (37.135 hectolitros), valorados en 140.313 libras esterlinas y clasificados de la manera siguiente:

	Cantidad	Valoración
	Galones	Libras esterlinas
Cognac.....	210.541	89.899
Ron.....	475.329	31.729
Otras clases....	131.104	18.685
Totales.....	816.974	140.313

Comparando estas cifras con sus correlativas del mismo mes del año anterior se observa: 1.º Que la importación de líquidos espirituosos ha tenido, en conjunto, en el mes de Febrero del año actual, un decrecimiento de 233.597 galones (12.891 hectolitros), y de 24.284 libras esterlinas en la valoración. 2.º Que a la baja general han contribuido: el coñac, con un descenso de 49.060 galones (2.230 hectolitros); el ron, con una disminución de 101.350 galones (4.607 hectolitros); y los espíritus de «Otras clases», con 133.187 galones (6.054 hectolitros), siendo por lo tanto los de este último grupo, los más afectados.

Pero es de notar que esta baja en la importación no ha correspondido a lo observado en el consumo, pues éste ha disminuido muy poco en el período a que se hace referencia, por lo que respecta al coñac y a los espíritus de «Otras clases», y ha tenido, por el contrario, un considerable aumento en el ron. La gran baja en la importación ha producido, pues, solamente una disminución en las existencias en depósito, que realmente eran muy considerables, y también en la reexportación.

Las cifras correspondientes a las cantidades de líquidos espirituosos librados al consumo en el último mes de Febrero, son las siguientes:

	Cantidad	Valoración
	Galones	Libras esterlinas
Cognac.....	170.873	68.993
Ron.....	459.903	31.729
Otras clases....	114.015	18.685
Total.....	744.891	120.407

Y de la comparación de estas cifras con sus correspondientes del mes de Febrero del año pasado, resulta que el consumo de líquidos espirituosos en el mismo mes del año actual ha tenido un aumento general de 146.256 galones (6.648 hectolitros), aumento que afecta solamente al ron, cuyo consumo ha tenido un incremento de 169.760 galones (7.716 hectolitros), habiendo en cambio bajado el del coñac en 13.499 galones (613 hectolitros) y el de los espíritus de «Otras clases» en 10.005 galones (455 hectolitros).

Es sabido que la caña es la planta que más azúcar contiene. Las otras plantas que la producen son el arce, la raíz de la remolacha, el abedul, la chirivía, etcétera, etc. El azúcar se usa en todo el mundo. Se dice que fue ya descubierta en las Indias Orientales por Newchem, almirante de Alejandro, 335 años antes de Jesucristo, é importada en Europa de Asia.

El arte de refinarla se ensayó por vez primera en Inglaterra en 1659, y se sujetó a pagar un impuesto en 1685, bajo el reinado de Jacobo II.

El azúcar procede de las Indias Occidentales, del Brasil, de Surinam, de Java y la isla Mauricio, de Bengala, de Siam y otras procedencias. Antes de su introducción en los mercados de Europa, empleábase la miel para dulcificar las substancias, y al principio de su introducción su precio era tan subido, que únicamente podían comprarlo las gentes pudientes. Los ingleses tomaron posesión de las Indias Occidentales en 1672, que habían empezado a explotar azúcar en 1640.

En 1876, 400 buques, cuya capacidad media era de 150 toneladas, se dedicaban al comercio de la azúcar en la isla Barbada.

Un naturalista francés aconseja a su Gobierno que favorezca la aclimatación del avevruz en las colonias que hoy dependen de Francia, para proteger así a la agricultura de los insectos que la destruyen y reconquistar el monopolio del comercio de las plumas de avevruz, que desde 1870 arrebataran a los franceses los ingleses y los alemanes.

En lo que concierne a la agricultura, sería de un gran efecto la aclimatación del *phago camello*, pues el cultivador hallaría en él un auxiliar poderoso, pues diariamente engulle el avevruz varios

kilogramos de larvas é insectos diversos. La colonia inglesa del Cabo, que es donde está aclimatación el avevruz, cuenta actualmente con más de 350.000 acres de este género, lo cual acusa un desarrollo verdaderamente prodigioso, pues hace pocos años, en 1883, sólo había 152.000.

Parece que se ha recibido en Isaba (Navarra), noticia oficial, ó poco menos, de que los valles franceses fronterizos con el de Roncal, y que desde tiempo inmemorial vienen pagando a éste el tributo de tres reses vacunas de igual pelaje, dentaje y cornaje, ha determinado no pagarlo desde este año.

Parece que de los tres valles obligados por solemnes y antiguos pactos a pagar ese tributo, dos no quieren continuar satisfaciéndolo, y el otro, aunque su voluntad es contraria a la de aquéllos, se ha decidido a hacer causa común.

Este asunto tiene verdadera y grande importancia, pues estando ese tributo consignado en pactos que versan sobre pasturación de ganados de dichos valles franceses en jurisdicción del Roncal, es de temer como cosa segura que los roncaleses, al ver que los franceses se niegan a cumplir la obligación que dicho tratado les impone, les nieguen el disfrute de pastos que a cambio de ella tienen en dicha comarca española.

Un sabio extranjero ha comprobado que es extraordinaria la acción que la luz solar ejerce sobre los huevos, dificultando el regular desarrollo del embrión orgánico que más tarde debe ser un polluelo. Las gallinas, pues, cubren sus huevos, no solamente para darles calor, sino también para resguardarlos de la luz.

Sépanlo nuestros lectores: es conveniente que los ponederos de sus gallinas estén lo más resguardado posible de la acción de la luz del sol.

En Marzo último han sido embarcados en Almería con destino a diferentes puntos de la Península y extranjero, los siguientes productos:

Esparto en rama y obrado, 764.606 kilogramos; seda cruda, 363; albayalde, 1.956; azufre, 20.040; mineral de plomo, 50.000.

Dicen los periódicos que el nuevo Ministro de Hacienda ha declarado en la reunión de la Comisión de presupuestos, que se siente inclinado a la supresión del impuesto de consumo sobre los vinos.

Se siente inclinado, pero no acepta el proyecto del Sr. Fernández de Velasco, por lo que este celoso Diputado se ha visto obligado a formular voto particular.

En Córdoba y otras provincias limítrofes se nota mucha desanimación en los mercados de cereales, y sólo en aceites comienzan a hacerse algunas transacciones, esperándose empuen las operaciones en alza, en vista de las noticias ya conocidas de la mayor parte de las provincias, donde generalmente ha sido deficitaria la producción olivífera.

El día 22 de Marzo descargó en Barcelona el vapor español *Andalucía*, para los señores Y. y L. Garriga, 60.000 kilos de salvado rojo, procedente de Marsella.

El día 18 llegaron también a Cartagena 6.000 kilos de salvado, procedente de Marsella, para D. B. Alcaraz.

Otro vapor de igual procedencia trajo a Cartagena 10.000 kilos de harina a la orden, y otro 5.000 kilos de este polvo para el mismo puerto.

El mercado de vinos y espíritus ha entrado en un período de completa calma en todo el Reino Unido. Hasta las ventas públicas, que en los dos meses pasados habían revestido bastante importancia, han estado completamente desanimadas en la última quincena, habiéndose retirado muchos lotes por falta de licitadores y realizándose otros a precios sumamente bajos.

Entre las partidas colocadas, deben citarse únicamente las que siguen: Veinte botas de Jerez, puro, de graduación inferior a 17°, vendidas a 5 libras esterlinas por bota; 20 id. de Jerez soleras, de fuerza alcohólica superior a 17°, realizadas a 5 idem id.; 17 id. de Jerez fino, vendidas a 5,50 y 6 idem id.; 9 id. id., colocadas a 5 y 5,25 idem id.; 5 id. Jerez superior, vendidas a 8 y 8,25 idem id.; 4 botas, 10 medias y 12 cuartas Jerez soleras, realizadas a razón de 7 libras esterlinas por bota.

Cinco botas Jerez añejo, de graduación inferior a 17°, enajenadas a 6,50 y 6,75 idem id.; 1 bota, 4 medias y 4 cuartas, soleras, palo cortado, a 23 y 24 idem id.; 7 cuartas, Jerez oloroso, a 26 idem id.; 6 botas y 2 medias Jerez corriente, graduación inferior a 17°, vendidas a 5,25 idem id.; 4 botas 101 cuartas, Pedro Jiménez color, realizadas a razón de 4,50 y 5 idem id.

Veintiuna medias y 16 cuartas, Jerez fino, fuerza alcohólica inferior a 17°, a 4,50 idem id.; 4 medias, 34 cuartas y 8 octavas, graduación inferior a 17°, vendidas a 6 idem id.; 3 botas Jerez añejo, negociadas a 6 y 6,50 idem id.; 25 cuartas Jerez corriente, fuerza alcohólica inferior a 17°, vendidas a 5,25 y 5,50 idem id.; 25 cuartas idem id., a 5,25 y 5,50 idem id.; 25 cuartas idem id., a 5,75 idem id.; 25 cuartas idem id., a 5,75 y 6 idem id.

Ocho bocoyes, Priorato Juice, procedente de Valencia, realizados a 7 y 7 1/2 libras esterlinas por pipa de 115 galones; 8 bocoyes mistela tinta extra superior, de graduación inferior a 17°, y de la misma procedencia, vendidos a 7 1/2 y 7 3/4 idem id.; 10 bocoyes tinto de Valencia, fuerza alcohólica inferior a 17°, colocados a 7 1/2 id. id.

Se han vendido además varias partidas de Oporto, a precios comprendidos entre 6 y 39 libras esterlinas por pipa, según marca, edad y condición.

CAMBIOS
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 2

Paris a la vista..... 11 80
Londres, a la vista (lib. ester.) ptas. 27 90

VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charentais	PESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO		
Barrica de 225 litros con doble envase	230	280	350		300
Barril » 100 » id.	110	130	160		140
Idem » 75 » id.	85	100	120		112
Idem » 50 » id.	60	70	85		80
Idem » 25 » id.	35	40	45		40
Caja con 25 botellas.....			50		50
Idem » 12 id.....			25		25
Idem » 25 medias botellas.....			32		30
Idem » 6 botellas.....			18		18

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 Dominguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra ó 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 a la botella, y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a que corresponde el vino.

Todos los envases se envían precintados. Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal de que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de envases.

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

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 arañas, las arañas, las arañas, las arañas, 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 a causa de su extrema finura, se fija maravillosamente en las menores asperezas del vegetal, y resiste al viento y a la lluvia. Gracias a 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. Bizard, 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, estas materias son sumamente ricas en azufre y en elementos antiptogénicos 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 a D. Juan Sánchez Campo, Concordia, 4, Santander. Ronda de San Antonio, 9, Barcelona.

LUIS DE MERGELINA

Cosechero de ricas manzanillas, productos de sus viñas, con antiguos almacenes de diversas clases y precios, todos en rama, sin ningún género de combinaciones.

Escritorio: calle de Don Francisco de P. Rodríguez, núm. 7.

Sanlúcar de Barrameda (CÁDIZ)

LLamamos la atención a nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente a los *vinicultores*, para hacerles conocer el *Desacidificador* por excelencia que da tan seguros resultados contra el *agrio* y *ácido* de los vinos.

BODEGA DE ZAITIGUI

CUZCURRITA (RIOJA) Vinos finos tintos y claretes. Aguardientes de vino y de orujo. MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París.

Para pedidos y noticias, dirigirse a D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

BODEGAS del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Medoc*. Pedidos y noticias a D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

BODEGA DE REINA SAN VICENTE (RIOJA)

Esta acreditada casa tiene existencias de vinos de *carabán* y *medias* para las Provincias Vascongadas. También conserva vinos finos de varias cosechas. Para muestras y precios dirigirse al propietario D. César Reina calle del Almirante, número 9, Madrid, ó a su Administrador, en San Vicente (Rioja).

También se vende un ALAMBQUE de 30 cántaras de cabida, con calentavinos.

VINICULTORES

LOS VINOS QUE FUERZEN ó pierden su transparencia y color al aire libre; los vinos picados, turbios, dulces alterados, etc., se corrigen y disponen para la venta. Éxito completo y economía.

CONSERVADOR UNIVERSAL

El más eficaz y económico de sus similares. Alambiques Sallérón, para reconocer la riqueza alcohólica de los vinos.—Dirigirse, con sello, a D. F. MONTERO en Mota del Marqués (provincia de Valladolid).

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares

VINOS LEGÍTIMOS DE JEREZ Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA

C. DEL PINO Y COMPAÑIA BODEGAS Y ESCRITORIO: ARMAS DE SANTIAGO—JEREZ DE LA FRONTERA

IMPORTANTE PARA LOS EXPORTADORES DE VINO

ESTERILIZACIÓN completa y segura de los vinos con el Conservador Nacional nuevo producto garantido, inocuo y eficaz para impedir una fermentación secundaria, sea cualquiera la temperatura; evitar el *agrio* ó el *picado* en los vinos, sin alterar ni su color ni su grado.

A. M. GASCHEN

Paseo de San Juan, 157, Barcelona

SULFATO DE COBRE

de la Compañía de Riotinto Para pedidos dirigirse a 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 botellas y tintos ó conos de D. Miguel Iriarte é Hijos, establecida en Tajalla (Navarra).

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

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

CEREALES Y LEGUMBRES

Diríjense ofertas sobre vagón a 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 a quien los pida. ELIZALDE Y COMPAÑIA (Burgos)

GRAN ESTABLECIMIENTO DE

Arboricultura, Floricultura Y SIMIENTES

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

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

Plantales de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres pinos y otros varios para la repoblación de montes, setos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne. Trazado y plantación de parques y jardines. Plátanos extra grandes para paseos públicos donde se desee disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaño 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 a quien los pida.

BOCOYES

Fabricados mecánicamente, superiores; cabida 620 litros. Precio 35 pesetas. Fabricantes: Zuricada y Echevarria y Compañía, Bilbao. Bocoyses de roble americano

VINOS SUPERIORES DE MESA de EUSTASIO SARRA propietario de grandes viñedos en Alaves (Rioja), y de la bodega «La Salud». Sucursal y depósito en Santander, a donde deben hacerse los pedidos. Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 6

OBRAS DE UTILIDAD

El Agrimensor práctico, ó sea guía de agrimensores, peritos agrónomos y labradores, por *D. Joaquín Escoda*; 4,50 pesetas en Madrid y 5 en provincias.
Apuntes sobre los vinos españoles, por *González Alvarez*. Un tomo, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.
Manual del licorista, ó arte de destilar y componer licores. Un tomo, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.
Manual del pintor, dorador y charolista, por *Siens*. Un tomo, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.
Manual práctico de análisis de los vinos, por *Balaguer*; 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.
Manual del secretario español, ó nuevo estilo de escribir toda clase de cartas y sus respuestas, modo de extender pagarés, letras, etc. Un tomo en 8.º, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.
Manual de urbanidad, cortesanía, decoro y etiqueta, ó el hombre fino. Arte de presentarse en todos los casos que ocurren en la sociedad, como visitas, convites, reuniones, matrimonios, bautizos, duelos, lutos, etcétera, con un tratado sobre el arte esioria. Un tomo de 224 páginas, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.
Notas para la Cartera del viticultor ó fabricante de vinos, cervezas y licores, por *Calvo*; 5 pesetas en Madrid y 5,50 en provincias.
Tratado de caza, por *Hidalgo*; 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.
Cultivo de la caña de azúcar y demás plantas sacarinas, y fabricación y refinación de los azúcares, con 32 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.
 Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro. No se responde de extravíos de remesas sin certificar; certificadas, 0,75 pesetas más cada envío.

Manual del carpintero y ebanista, ó carpintería de armar, de taller y de muebles, comprendiendo la parte de ebanistería, barnices y pulimento, con un apéndice del cajero embalador, por *D. Marcelino García López*. Dos tomos con 221 grabados, 6 pesetas en Madrid y 7 en provincias.
Guía práctica del tornero en toda clase de materiales, por *D. Gabriel Gironi*. Un tomo con 47 grabados, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.
Manual completo de artes cerámicas, ó fabricación de objetos de tierras cocidas en todas sus aplicaciones, por *D. Marcelino García López*. Dos tomos en 8.º con 44 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.
Tratado de tasación de tierras y demás objetos del campo, por *D. Tomás Muro y Rovira*. Un tomo en 4.º, 5,50 pesetas en Madrid y 6 en provincias.
El arado: su historia, su organismo, modificaciones, etc., por *D. Pedro J. Muñoz y Rubio*. Un folleto con 72 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.
Cria lucrativa de las gallinas y demás aves de corral, incubación natural y artificial, por *D. Diego Navarro*. Obra la más extensa y moderna, conteniendo: razas, cruzamientos, ceba y cuidado, gallineros, incubación en toda su extensión, enfermedades y sus remedios, cria de gallos de combate, riñas, preparación, etc. Un tomo con 186 grabados, 5 pesetas en Madrid y 6 en provincias.
Tratado práctico del fogonero y maquinista, por *D. Gabriel Gironi*, conteniendo cuantas explicaciones sobre las máquinas de vapor son necesarias, y su manejo, cuidado, conservación y conducción prácticas. Un tomo con numerosos grabados, 5 pesetas en Madrid y 5,50 en provincias.



LINEA DE VAPORES SERRA Y COMP. DE NAVEGACION LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para
 Habana, Matanzas, Cárdenas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Alicia*, el 6 de Marzo.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba, y Cienfuegos, *Fivina*, el 13 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Nicito*, el 20 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, el 27 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Guido*, el 3 de Abril.
 El magnífico vapor *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los precios siguientes: *Habana*, 160 pesetas; *Matanzas*, 170; *Santiago de Cuba*, 210; *Cienfuegos*, 195.
 Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.
LINEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *BENITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARIA*.
 El 3 de Abril saldrá el vapor español *Paulina*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trastordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadillo y Arecibo.
 Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.
 Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.
 Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLIEDA DE LA ACEITUNA

CON PATENTE DE INVENCION POR VEINTE AÑOS
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA
 Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Tremp de 1892 y en la de Milán (Italia)
 Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.
 En la misma Casa hallarán:
 Máquinas á vapor, Malacates, Estrujadoras para uva, con ó sin separación del escobajo (premiadas en varias exposiciones),
 Prensas para vinos y aceites, Norias para riego y todo lo concerniente á dicho ramo.
 Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor
MARCELINO SALVATELLA
 Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

Maquinaria Agrícola, Vitícola é Industrial
MORATONA GENIS Y C.ª
 PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA
 BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.
 AVANTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.
 MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.
 PULVERIZADORES contra el mildew.
 El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».
Concesionarios en España
 de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.
 Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.
 Se remiten prospectos al que los pida.

A LOS VINICULTORES
 Desacidificador por excelencia.
 Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.
 El precio es 10 pesetas 45 kilos con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.
 Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

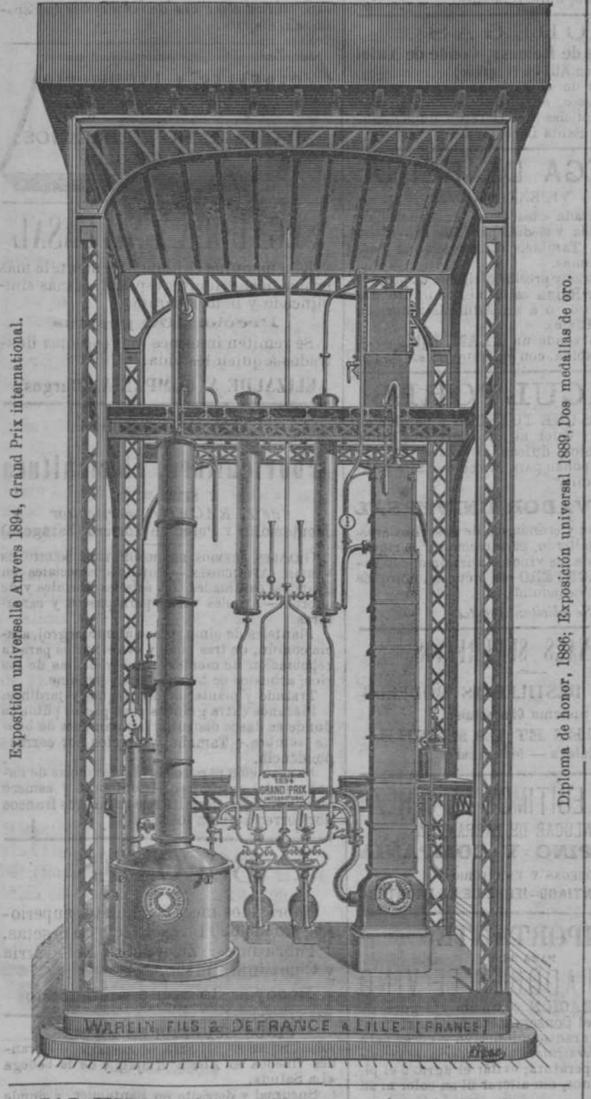
Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
RELAMPAGO núm. 1.	45	Aparatos de tracción.....	100
núm. 2.	35	Fuelles para azufrar.....	De 5 á 12

ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona
 Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

ALAMBICQUES DEROY
 Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR
DEROY FILS AINÉ
 Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris
 MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889
GUIA PRACTICA del Destilador.
 Catalogo é informes en Castellano, enviadas gratis

MILDEW ANTRACNOSIS HIELOS TARDÍOS.
 Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.
 Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

WAREIN FILS & DE FRANCE
 ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.
COLUMNA PARA DESTILAR, PRIVILEGIO COLETTE destilando los vinos más espesos y no obstruyéndose nunca.
RECTIFICADOR ESPECIAL PARA VINOS produciendo cada veinticuatro horas 500 litros de alcohol superior á 97°
 Precio todo completo: 5.000 francos
LILLE, FRANCIA



Exposition universelle Anvers 1894, Grand Prix international.
 Diplôme de honor, 1886; Exposition universal 1889, Dos medallas de oro.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA
 GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
 Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
 Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.
 Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.
 Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.
 Árboles maderables, de paseo y adorno.
 Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.
VIDES AMERICANAS
 de producto directo y para *porta injerto* de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

ALAMBIQUE EGROT
 AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR
 CATÁLOGOS, FRANCO
GUÍA DEL DESTILADOR
 Aparatos especiales para orujos

EGROT
 INGEN.º CONSTRUCTOR
 19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS
 EXPOSITION UNIVERSALE, PARIS 1889
 FUERA DE CONCURSO, 1.º DEL JUBILEO
 EXPOSICIÓN: BARCELONA 1888
 2.ª MEDALLA DE ORO

APARATOS DE DESTILAR y DE RECTIFICAR
 ALCOHOL á 40° SIN REPASAR
 APARATOS PARA LA CONSERVACION del vino
 Catálogos é informes, franco.

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER
 Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA
 Especialidad, con los últimos adelantos, en
 Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballería ó á brazo.
 Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.
 Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.
 Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.
 Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.
 Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.
 Molinos y fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, rocas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.
 Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.
 Fundición de hierro y construcción de toda clase de máquinas.

ESTACION AMPELOGRÁFICA CATALANA
 CEPAS AMERICANAS, híbridos los más resistentes á la filoxera.—CEPAS EUROPEAS injertadas sobre pie resistente.—ESCUELA PRÁCTICA DE INJERTADOS, la primera creada en España.
 Se ha publicado el Catálogo núm. 9, correspondiente á 1894-95, el cual se remitirá á quien lo solicite.
 Para pedidos, informes y noticias, dirigirse á
DON ANTONIO UBACH SOLER, Propietario TARRASA

LA VITÍCOLA CATALANA
 de FRANCISCO CASELLAS, propietario viticultor
 DESPACHO, DE DIEZ A DOCE

Calle de la Acequia, 9, 1.º, sobre la escala de las Balsas de S. Pedro
BARCELONA
CALCÍMETRO DE MR. A. BERNARD
 Ingeniero inventor
 Aparato sencillo y utilísimo para analizar la cantidad de cal de los terrenos destinados á viñas americanas.
ABONOS QUÍMICOS Y VEGETALES
 los de mejor resultado para viñas
 Cuchillos injertadores y tijeras; piedras afiladoras de Grecia, etiquetas y vaciadores de cinc, azufradora modelo, tutores, etc.
 Importación directa de Rafia de Madagascar y Tamatave; grandes y acreditadísimos viveros de vides americanas perfectamente seleccionadas. Proveedor de centros, Cámaras agrícolas y viveros oficiales y particulares de la Península y Baleares.—Catorce años de práctica.—Primeros premios en todas las Exposiciones, y primera colección en España para uvas de postres, ornamentación, embarque, conservación, emparrar, etc.—Se manda gratis nota de precios.

VALLS HERMANOS
 INGENIEROS CONSTRUCTORES
 TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
 Fundados en 1854
 19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA
 Premiadados con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.
 Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para
 Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.
 Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, á brazo, caballería ó motor.
 Fábricas de fécos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.
 Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.
 Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.
 Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.
 Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, Malacates, etc.
 Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.
 Dirección para telegramas:
VALLS—Campo Sagrado, BARCELONA
 Teléfono núm. 595

VINICULTORES ENOSOTERO
 PARA CONSERVAR y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS
 El vino con enosotero jamás se vuelve agrio y siempre mejor.
 Unicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona. En Madrid, Capraccio Gutiérrez, Horno de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID
 conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el
 DR. D. F. GARAGARZA
 Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.
 Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.