

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRICIÓN

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

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

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, 7. 2.º

ANUNCIOS

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

AÑO X.

Sábado 26 de Febrero de 1887.

NUM. 955

## EL MERCADO DE PARIS BERCY

La situación de nuestra plaza continúa ofreciendo los mismos inconvenientes y presentando las mismas dudas que en todo el mes corriente.

Conviene, sin embargo, añadir que esta situación se ha empeorado á consecuencia de los grandes arribos de vinos extranjeros, y por la crisis que atravesamos, debido á los temores de guerra con Alemania y de conflagración europea. Cierta que hace creer que estos temores cesarán después de las próximas elecciones en Alemania; pero es un hecho cierto, que el consumo parisiense está en disminución sobre los años anteriores y que la importación revela en cambio aumento muy notable.

La baja en los precios alcanza á todas las clases de vinos y seguirá acentuándose sobre los pequeños vinos, cuya abundancia es extraordinaria, aunque la venta es más fácil. En cuanto á los vinos buenos, que en verdad escasean, no es imposible que se detenga el movimiento de baja, pero en este caso no se operará más que sobre vinos de primera calidad y de condiciones irreprochables.

Los laboratorios de química al servicio de la aduana de la frontera obran muy seriamente, con rigor, y detienen toda mercancía sospechosa de sofisticación. Es preciso, pues, que los especuladores tengan la mayor circunspección en la compra para evitarse conflictos.

Hé aquí los precios corrientes: Alicante, de 40 á 44 francos; Aragón, de 41 á 45; Rioja, de 37 á 41; Valencia, de 33 á 39; Petit-vini, de 30 á 32; Milazzo, de 46 á 49; Barletta, de 44 á 46; Siracusa, de 40 á 44; Riposto, de 29 á 30; Dalmacia, de 45 á 47; todo por hectólitro, con casco y condiciones de la plaza.

AUGUSTE SIGRIS.

Paris-Bercy 20 de Febrero.

## LA INFORMACIÓN SOBRE EL MILDIU Y LOS PUEBLOS VINÍCOLAS

De varios pueblos nos significan la sorpresa, el disgusto y hasta la pena que les produce la guerra tan singular que desde la Asociación de Agricultores de España hacen ciertos oradores á la mezcla cupro-cálcica, ó sea al único tratamiento que el año pasado salvó en la cuenca del Ebro los viñedos atacados por el mildiu.

En todas las comarcas de aquella cuenca, pero en las Riojas y Navarra muy principalmente, se han aplicado en grande escala la lechada de cal, el azufre, el sulfuro de calcio, la mezcla cupro-cálcica y otros remedios recomendados con más ó menos autoridad para combatir la plaga; y de estos interesantísimos trabajos, mejor dicho, de esta cruzada contra el terrible hongo, ha resultado comprobado hasta la saciedad que solo la mezcla cupro-cálcica es verdaderamente eficaz contra el mildiu; así es que las comarcas han proclamado el triunfo completo del tratamiento Millardet; dirigiendo algunos pueblos merecidas y entusiastas felicitaciones á este sabio y modestísimo profesor de la Universidad de Burdeos.

Después de todo esto, resuelto ya en la práctica el pavoroso problema, ¿qué efecto han de producir en los pueblos interesados esos repetidos ataques que desde la Asociación de Agricultores de España lanzan algunos oradores contra lo único que se ha acreditado? ¿Y qué fuerza, que autoridad

pueden tener esas excitaciones que se hacen á los viticultores para que usen remedios que ya han aplicado sin resultado satisfactorio?

Los viticultores sin excitaciones de nadie, espontáneamente, principian á manifestar la impresión que les produce los discursos de los impugnadores del salvador tratamiento, de la mezcla cupro-cálcica. Hé aquí algunos de los remitidos que sobre tan importante asunto acabamos de recibir de las Riojas y Navarra.

## DESDE LABASTIDA (ALAVA)

En el mes de Marzo del año próximo pasado escribíamos nuestro primer artículo, publicado por *La Concordia*, de Vitoria, aconsejando á los viticultores riojanos el uso de la *mezcla bordelesa* como preservativo contra el mildiu.

Fundábamos nuestras afirmaciones, no en hipótesis más ó menos aproximadas á la verdad, sino en hechos prácticos realizados en algunos viñedos de la Gironda.

En 1885 habíamos usado por vía de ensayo contra la terrible plaga, el azufre común, el mineral de Apt y la cal, sin que ninguna de estas tres materias empleadas dieran otro resultado que perderse las uvas, como sucedía en los demás viñedos á los que no se les había aplicado ningún preservativo.

Para salvar la cosecha del año pasado, empleamos la mezcla Millardet y los resultados fueron afortunadamente tan satisfactorios, que bastaba tender la vista por los viñedos para señalar, sin género alguno de duda, las viñas tratadas por el preservativo y las no tratadas. Las unas se presentaban verdes y lozanas, y las otras macilentas y con la mayor parte de la hoja caída en el suelo.

Otro hecho ha llamado la atención de los labradores que no han empleado la mezcla, y es que sus vinos han alcanzado menos fuerza alcohólica que los elaborados con uvas procedentes de viñas que fueron tratadas por la mezcla cupro-cálcica.

Estos resultados han servido de móvil para decidir hasta á los más rutinarios viticultores a emplear el preservativo en el año actual, por lo cual nos ha llamado vivamente la atención la insistencia con que se ha sostenido en la información sobre el mildiu, abierta por la Asociación de Agricultores de España, el uso exclusivo de la cal como medio preventivo contra la enfermedad, con exclusión del sulfato de cobre, no solo dicen, porque la cal contiene por sí el desarrollo de la criptógama, sino porque el sulfato de cobre, como cuerpo tóxico que es, lleva el veneno á los vinos que se elaboran con uvas procedentes de viñas tratadas con la mezcla bordelesa, y por consiguiente al estómago de los consumidores.

Sostener tales ideas personas que se hallan colocadas por su saber dentro de la esfera científica de nuestra agricultura, solo puede achacarse á falta de conocimiento de hechos experimentales en esta materia.

No se puede sostener ante los viticultores prácticos, que la cal contiene el desarrollo de la enfermedad, cuando, á pesar de ella, hemos visto propagarse el mildiu hasta destruir la cosecha.

Creíamos también que los análisis verificados por eminentes químicos con los vinos procedentes de viñas tratadas con su feto de cobre y cal, habían dado por resultado declarar que dichos vinos contienen tan insignificante cantidad de sulfato de cobre, que no son en manera alguna nocivos á la salud pública, y suponíamos que no habría duda, por consiguiente, sobre este punto. Pero si aún esto no fuera bastante para convencer á los desconfiados, bastará ver prácticamente la operación del *sulfateo* para convencerse de que solo son ridículos temores los que se oponen al empleo de tan salvadora mezcla.

Empiézase la operación por mezclar ocho kilogramos de sulfato de cobre con 130 litros de agua y 15 de cal, que es lo que constituye la mezcla de Millardet, con lo cual queda reducido el poder tóxico del sulfato á una 150ª parte del que primitivamente tenía, y usado luego el líquido para rociar las hojas no llegará á los racimos el 1 por 100 de las gotas que caen sobre la cepa; y además, como la superficie de la uva es más

lisa que la de las hojas, al secarse las gotas del líquido en ella posadas, son arrastradas en gran parte por el viento (¿a qué queda, pues, reducido el veneno que las uvas llevan para suponer al vino perjudicial á la salud? A cantidades tan sumamente pequeñas (como al analizar el vino se ha demostrado) que muchos alimentos declarados por los higienistas como saludables llevan en sí mayor dosis de sulfato de cobre sin que preocupe por eso la atención pública.

FRANCISCO MARTÍNEZ.

Labastida 20 de Febrero.

## DESDE CUZCURRITA (LOGROÑO)

La justa y bien razonada defensa del tratamiento Millardet hecha por el Sr. Martínez Añibarro en la Asociación de Agricultores de España, es muy aplaudida en esta parte de la Rioja, como seguramente lo será también en cuantas comarcas hayan aplicado la salvadora mezcla cupro cálcica.

En cambio, se ve con sumo disgusto la extemporánea y á todas luces injustificada guerra que ciertos oradores han declarado á la única sustancia con la que, no ya solo en libros, folletos y periódicos, sino en la práctica y de una manera verdaderamente maravillosa, que es lo esencial, se ha conseguido vencer á la terrible peronospora. Esos oradores que nos recomiendan el uso de la lechada de cal y la rescripción del *caldo bordelés*, se conoce ignoran que aquella ha sido de resultados casi nulos para combatir la enfermedad, y que con el tratamiento Millardet hemos podido salvar nuestras cosechas con bien poco gasto y sin el menor daño para el operador, la planta ni el vino.

El triunfo de la mezcla cupro-cálcica ha sido tan completo como general, así como bien notoria la ineficacia de la lechada de cal y otros remedios que se recomendaban.

Nosotros no comprendemos, pues, como se nos excita á que usemos lo que está sobradamente demostrado que no da resultado. Esto en definitiva y después de tanto discurso, significa y vale tanto como excitarnos á que dejemos que el mildiu destruya nuestra riqueza.

Por fortuna, la campaña del año último ha sido altamente provechosa, y ya todos los viticultores de las Riojas (y lo propio creo ocurra en Navarra, Cataluña y otras comarcas infestadas por el mildiu), sabemos por propia experiencia cual es el verdadero específico contra el hongo que tanto estrago nos hizo en 1885.

M. S.

Cuzcurrita 19 de Febrero.

## DESDE MAÑERU (NAVARRA)

Con pena veo que todavía se pone en tela de juicio por personas que se interesan por la agricultura en general y por la viticultura en particular, la eficacia del remedio Millardet para combatir el mildiu, y que no solo se pone en tela de juicio, sino que hasta se le combate y se le pospone á la lechada de cal.

No obstante haber salido Vd. á la defensa de tan preciado tratamiento, apoyando ó corroborando, mejor dicho, lo expuesto con tanta claridad como elocuencia por el señor Martínez Añibarro al usar de la palabra en la información sobre el mildiu, abierta por la Asociación de Agricultores de España, al tomar hoy la pluma para notificar á Vd. el estado y marcha de este mercado de vinos, no puedo menos de manifestarle con toda la fuerza que da la más profunda convicción nacida de la experiencia, para vigorizar más si cabe tanto sus asertos como los del señor Martínez Añibarro, que el referido tratamiento es eficazísimo de toda eficacia para el objeto á que se destina, y su empleo sencillísimo, libre de peligros, no costoso (relativamente hablando) y de ninguna consecuencia fatal para el vino, antes por el contrario, de positivas ventajas para su venta.

Y tan plenamente convencido estoy de la eficacia de aquel remedio, que si para combatir aquella enfermedad en mis viñas me propusiera alguno hacerlo con la lechada de cal, asegurándome las cuatro quintas partes de mi pequeña cosecha de vino, á condición de no usar otro, no se las tomaría; y si por el contrario, alguien quisiera que le respondiese yo con aquella fracción de la suya por el riesgo de la tal enfermedad, permitiéndome tratar sus viñas con la mez-

cla cupro-cálcica, le acepto desde ahora. Tal es la convicción que abrigo acerca de la eficacia del repetido tratamiento Millardet para combatir el mildiu.

MIGUEL ARBEOLA.

Mañeru 21 de Febrero.

## MERCADOS DE CEREALES

A los días fríos de la semana anterior han sucedido los templados de la presente, y la mayor parte de los montes y vegas de las regiones del Norte y Este de nuestra Península, donde cayeron las últimas nevadas, han vuelto á presentarse desprovistos de tan blanco manto, siendo de esperar que en breve desaparezca totalmente ante el calor solar que luce esplendente estos días en medio de un horizonte despejado.

En general la situación de los cereales de otoño é invierno en nuestros campos es satisfactoria, si bien en algunas comarcas empiezan á resentirse por la falta de lluvias.

Como las noticias sobre la situación política de Europa son más pesimistas que en la anterior semana, el movimiento de baja en las cotizaciones de los cereales, se ha detenido en los grandes mercados extranjeros y hasta en alguno de ellos, las oscilaciones han sido en favor del alza.

En *Berlín* (Alemania) ha subido el trigo 0,25 francos en los 100 kilogramos y el centeno continúa sin variación.

En *Viena y Buda Pesth* (Austria-Hungría) ha subido el trigo 0,10, 0 04 florines, respectivamente por cada 100 kilos.

En *Amberes* (Bélgica) únicamente ha bajado el trigo rojo de invierno de América y el blanco de California 0,25 francos en los 100 kilogramos, cotizándose ahora el primero de 19,75 á 20 y el segundo á 20,25. El centeno se detalia de 13 á 14,87 francos los 100 kilogramos; la cebada de 11,50 á 18 y la avena de 11,50 á 13,50, cuyos precios se entienden según la clase y procedencia del grano.

En *París* (Francia), trigo, cebada, maíz y harinas sin variación, el centeno ha cerrado en firme su precio de 14 francos los 100 kilogramos, y la avena por el contrario se ha inclinado á su cotización más baja de la semana anterior de 15,25.

En *Nueva-York* (Estados-Unidos de América), el trigo ha ganado tres cuartillos de centavo de dólar por bushel (35,24 litros); el maíz y harina sin variación.

En *Calcuta* Indias-Orientales (Asia) el trigo Club núms. 1 y 2, sin variación.

Los mercados de España acusan en sus cotizaciones gran firmeza por lo menos; puesto que en bastantes de las dos Castillas y Cataluña el movimiento de alza sigue haciendo progresos aunque muy lentamente.

Veán ahora nuestros lectores los precios corrientes de los cereales en los puntos de la península que á continuación detallamos:

## ANDALUCÍA.

ALMERIA: trigo, á 20,70 pesetas hectólitro; cebada, á 11,50; maíz, á 14,80.

CÁDIZ: trigo, de 45 á 47 rs. fanega; cebada, de 24 á 26, maíz, de 39 á 42.—*Puerto de Santa María*: trigo, de 45 á 47; cebada, de 24 á 25.

CÓRDOBA: trigo, de 41 á 45 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; maíz, de 38 á 40.

GRANADA: trigo, de 43 á 50 rs. fanega; cebada, de 28 á 30; maíz, de 36 á 40.—*Guadix*: trigo recio, de 38 á 40; id. candeal, de 36 á 38; centeno, de 25 á 27; cebada, de 28 á 30; maíz, de 34 á 36.

HUELVA: trigo, á 19,30 pesetas hectólitro; cebada, á 10; maíz, á 16,80.—*Condado de Niebla*: trigo, de 44 á 50 rs. fanega; cebada

de 28 á 30; avena, de 24 á 26; maíz, de 36 á 40.

JAÉN: trigo, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; maíz, de 44 á 46.—*Ubeda*: trigo, de 42 á 46; cebada, de 27 á 28; maíz, de 36 á 38.

MÁLAGA: trigo, de 46 á 50 rs. fanega; cebada, de 29 á 30; maíz, de 44 á 45.—*Ronda*: trigo recio, de 46 á 50; id. blanquillo, de 44 á 48; cebada, de 28 á 29; maíz, de 32 á 34.

SEVILLA: trigo, de 46 á 47 rs. fanega; cebada, de 24 á 25; avena, de 24 á 25; maíz, de 34 á 35.—*Ecija*: trigo, de 40 á 42; cebada, á 25; maíz, de 44 á 46.

ARAGÓN

HUESCA: trigo catalán, á 39 pesetas cahíz (179,68 litros); idem huerta, á 38; cebada extranjera, á 22 cahíz de 187 litros; avena, á 17.

TERUEL: trigo, á 19 pesetas hectólitro; centeno, á 9,80; cebada, á 10.—*Calaceite*: trigo, de 37 á 38 pesetas cahíz (171,20 litros); cebada, de 23 á 24; avena, á 18; maíz, de 26 á 27.

ZARAGOZA: trigo á 20,50 pesetas hectólitro; centeno, á 14; cebada, á 12,50; maíz, á 11,50.

ASTURIAS.

OVIEDO: trigo; á 24 pesetas hectólitro; centeno, á 21; cebada, á 18; maíz, á 21.

CASTILLA LA NUEVA

CIUDAD-REAL: trigo candeal, de 41 á 42 reales fanega; centeno, á 33; cebada, á 26.—*Granatalos*: trigo candeal, á 44; cebada, de 27 á 28.—*Moral de Calatrava*: trigo candeal, á 44 y 45; cebada, á 27

CUENCA: trigo, á 21,62 pesetas hectólitro; centeno, á 13,80; cebada, á 12; avena, á 7,82.—*Valdeolivas*: trigo, de 38 á 40, centeno, de 30 á 32; cebada, de 28 á 30; avena, á 20

GUADALAJARA: trigo, á 18 pesetas hectólitro; centeno, á 12; cebada, á 12; avena á 7.

MADRID.—*Villa del Prado*: trigo, á 24 pesetas hectólitro; centeno, á 15; cebada, á 12; avena, á 9,60.

TOLEDO: trigo, á 21 pesetas hectólitro; cebada, á 12,80.—*Villacañas*: trigo, á 44 reales fanega, cebada, á 28.

CASTILLA LA VIEJA

AVILA: trigo, de 42 á 43 rs. fanega; centeno, á 30; cebada, á 30.—*Arévalo*: trigo, de 41 á 45; centeno, á 29; cebada, á 29; avena, á 16.

BURGOS: trigo blanco, á 39,96 reales fanega; id. rojo, á 37,44; id. alaga, á 37,56; cebada, á 28,20; avena, á 16,12.—*Belorado*: trigo blanco, de 38 á 42; centeno, de 30 á 31; cebada, de 28 á 30; avena, á 16.

LOGROÑO.—*Haro*: trigo, de 40 á 45 reales fanega; centeno, de 24 á 26; cebada, de 28 á 32; avena, de 20 á 22.

PALENCIA: trigo, de 41,50 á 42,50 rs. fanega; centeno, á 29; cebada, á 25,50; avena, á 19.—*Carrion de los Condes*: trigo, á 39,50; centeno, á 30; cebada, á 25; avena, á 18.

SANTANDER: harina de primera de las mejores marcas, de 15,50 á 15,75 rs. arroba.

SEGOVIA: trigo á 16 pesetas hectólitro; centeno, á 12,70; cebada, á 12,60; avena, á 6,30.—*Cuellar*: trigo, de 36 á 38 rs fanega; centeno, á 28; cebada, á 28; avena, á 21.

SORIA: trigo, á 18,50 pesetas hectólitro; centeno, á 10,75; cebada, á 10,75; maíz, á 8,50.

VALLADOLID: trigo, de 42,75 á 43 reales fanega; centeno, á 30; cebada, á 26.—*Medina del Campo*: trigo, de 42 á 42,50; centeno, á 30; cebada, de 27 á 28; avena, á 17.—*Trigueros del Valle*: trigo, de 39,50 á 41; centeno, de 29 á 30; cebada, de 25 á 26; avena, á 20.

CATALUÑA.

BARCELONA: trigos nacionales: candeales de Castilla, de 16,75 á 17,25 pesetas los 70 litros; trigos extranjeros; Sebastopol, de 15,25 á 15,50 pesetas los 55 kilogramos; Teodoxia, de 15,50 á 15,75; Azima Berdianska, de 15,50 á 15,75; Irka id., de 15,50 á 16; Nueva-York blanco, núm. 1, de 15,75 á 16,25; cebada del país, á 7,50 pesetas los 70 litros; id. extranjera, de 7 á 7,25; maíz Potti, á 8,75 pesetas los 70 litros; id. Danubio, de 8,62 á 8,75; idem Mazagan, de 8,62 á 8,75.

GERONA: trigo, á 19 pesetas hectólitro; cebada, á 10; maíz, á 12

LÉRIDA: trigo, á 21 pesetas hectólitro.

TARRAGONA: trigo del país, á 15,16 pesetas cuartera (70,80 litros); idem extranjero, de 14,50 á 16.

EXTREMADURA.

BADAJOS: trigo, á 18 pesetas hectólitro; cebada, á 11.—*Villanueva de la Serena*: trigo rubio, de 44 á 46 rs. fanega; cebada, de 25 á 26; avena, de 14 á 15.

CÁCERES: trigo, á 21 pesetas hectólitro; centeno, á 14; cebada, á 15,25; avena, á 7.—*Aldeanueva del Camino*: trigo, de 46 á 48; centeno, de 36 á 38; cebada, de 32 á 34.

GALICIA.

LUGO: trigo, á 23 pesetas hectólitro; cebada, á 12; maíz, á 14.

ORENSE: trigo, á 25 pesetas hectólitro; centeno, á 15; cebada, á 13,75; maíz, á 14.

PONTEVEDRA: trigo, á 21,50 pesetas hectólitro; centeno, á 15; cebada, á 16,50; maíz, á 10.

LEON

LEON: trigo, de 38 á 39 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 24.—*Valencia de Don Juan*: trigo, de 39 á 42; centeno, á 30; cebada, á 24.

SALAMANCA: trigo, de 39,50 á 40,50 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 30; avena, á 24.—*Lumbreras*: trigo barbilla, de 38 á 40; centeno, de 28 á 29; cebada, de 28 á 29.

ZAMORA: trigo, de 38,50 á 39,75 rs. fanega; centeno, á 29; cebada, á 27; avena, á 18.—*Morales del Vino*: trigo, á 38; cebada, á 28.—*Alcañices*: trigo mediano, á 31; centeno, á 28; cebada, á 25.

MURCIA

ALBACETE: trigo candeal, de 47 á 52 reales fanega; id. geja, de 43 á 46; centeno, de 31 á 32; cebada, de 26 á 28; avena, de 16 á 17.—*Casas Ibáñez*: trigo, á 50; cebada, de 24 á 28.

MURCIA.—*Jumilla*: trigo, de 44 á 48 rs. fanega; cebada, de 26 á 27.

NAVARRA

PAMPLONA: trigo del país, á 23,75 rs. robo (28,13 litros); cebada del país, de 13 á 13,75; idem extranjera, á 12,50; avena, á 10,75; maíz nuevo, á 14,50; id. viejo, á 16.—*Berbinzana*: trigo, de 23 á 24; cebada, á 14; avena, de 10 á 11.

VALENCIA

ALICANTE: trigo, á 19,10 pesetas hectólitro; cebada, á 10; maíz, á 15.

CASTELLÓN DE LA PLANA: trigo, á 21 pesetas hectólitro, centeno, á 16; cebada, á 12; maíz, á 14.

VALENCIA: trigo huer a, de 80 á 82 reales hectólitro; id. de Extremadura, de 85 á 88; id. de Andalucía, de 80 á 83; geja blanca de 80 á 81; id. rubia, de 78 á 80; cebada, de 22 á 22,50 rs. fanega.

VASCONGADAS

ALAVA.—*Vitoria*: trigo, de 18,47 á 20,72 pesetas hectólitro; cebada, de 12,16 á 12,61; avena, de 7,20 á 8,10; maíz, de 16,53 á 18,02.

GUIPUZCOA.—*San Sebastián*: trigo, á 22 pesetas hectólitro; centeno, á 13; cebada, á 13; maíz, á 17,30.

VIZCAYA.—*Bilbao*: harinas Pontón-Viena, núms. 1 y 2, á 20 y 18,50 rs. arroba respectivamente; idem Pontón primera, á 16; idem Pedro Mac Mahón, primera, á 16,25; idem La Vienesá, núms. 0, 1 y 2, á 20, 19,50 y 18 respectivamente; centeno, á 8,75 pesetas los 41,50 kilogramos; cebada, á 5,75 pesetas los 32 kilos; maíz, de 7,50 á 8 pesetas los 50 kilos.

NOTICIAS

De *Las Circunstancias* de Reus:

«Dícese que en diversos puntos de esta provincia se han perdido, por consecuencia de las heladas, la mayor parte de las nuevas plantaciones.

En los sitios más abrigados se ha salvado, hasta ahora al menos, lo que había sembrado.»

Dicen de Valencia:

«A los optimistas diputados que nada hacen en favor de los pueblos que representan, podemos decirles que en Játiva, durante el pasado año, se han hipotecado fincas por valor de 2.700.000 rs., y en el mismo tiempo en Alcira se han gravado fincas por tres millones de reales.

Por el puerto de Cartagena se exportaron en la tarde del miércoles, para diferentes puntos de Inglaterra 4.550.000 kilogramos de mineral de hierro.

Todos los vicios, todos los defectos de que adolece la fabricación del aceite de olivas en España provienen indudablemente del desconocimiento completo que nuestros cosecheros, salvo honrosísimas excepciones, tienen de la composición del producto que elaboran y de las transformaciones y cambios que este mismo producto experimenta cuando sobre él actúa el oxígeno del aire. No de otro modo pudiera comprenderse esta serie de prácticas rutinarias y viciosas que más bien parecen encaminadas á producir

aceites para las jabonerías, que á obtenerlos de buen gusto, delicados, finos y á propósito para la alimentación.

Hace falta corregir estos defectos, puesto que cada día es mayor la competencia de Italia que tanto nos perjudica.

Mercado de bueyes en Tanger.—Domingo 13: bueyes llegados, 80; vendidos 60.

Precios: de 22 á 35 pfs. por cabeza.

Jueves 17: bueyes llegados, 120; vendidos 80.

Precios: de 15 á 30 pfs. por cabeza.

He aquí los precios corrientes para los vinos en el mercado de Tarragona:

Clase buena Priorato, de 40 á 55 pesetas la carga de 121,60 litros; c. ases inferiores, de 40 á 45 pesetas carga; vino del campo, á 25 y 28; vino de Vendrell, de 28 á 30; vino de Montblanch, de 21 á 23; mistela negra, de 55 á 60; id. blanca, de 30 á 35.

El proyecto de admisiones temporales será modificado, según la creencia general, por la alta Cámara, pues parece que el ministro de Hacienda no temerá inconveniente en admitir algunas de las enmiendas que se presentarán para favorecer la producción nacional.

De Espluga de Franco dicen que todavía hay en el bosque de aquel término más de tres palmos de nieve.

La cuestión azucarera amenaza crear en Francia conflictos análogos á los que el impuesto sobre la introducción de cereales ha producido.

La comisión de la Cámara de diputados encargada de presentar dictamen sobre el proyecto de ley que tiende á reformatar las actuales tarifas sobre azúcares rechaza la proposición del ministro de Hacienda, monsieur Dauphin, encaminada á subir en 10 francos por 100 kilogramos dichas tarifas.

Esta decisión promueve nuevas contiendas entre los fabricantes de azúcar de remolacha y los importadores de azúcares coloniales.

El mercado de pasas de Málaga en New-York consumió en Enero 31.000 cajas. Existencia hoy, 71.000 cajas. Se debe á la fuerte competencia de la pasa de California la que teniendo la ventaja de fletes bajos por ferrocarril, se va introduciendo en todos los mercados á precios ínfimos, lo cual demuestra la determinación de aquellos comerciantes de no guardar existencia hasta la próxima cosecha, que según se asegura será de un millón de caj. s. Si los malagueños persisten en el sistema seguido en los últimos años, se encontrarán cada campaña con grandes existencias, teniendo luego que bajar mucho los precios; cuando si aprovechasen las oportunidades de vender á tipos razonables, podrían liquidar sus cuentas mucho más pronto y con ventajas.

Cotízase hoy nominalmente: grano pesos fuertes 1,35; London Layers, pesos fuertes 1,75; Imperial cabotaje, pesos fuertes 2,15; grano fino, de 1,85 á 2,60 pesos fuertes; enracimados, de 2,60 á 3,25 pesos fuertes.

Debemos avisar á los comerciantes que como consecuencia de la concesión del cabotaje en los puertos de Marruecos, ya se están exportando partidas de trigo hasta por cuenta de aquel gran sultán.

Un periódico científico aconseja el siguiente medio, ensayado con buen éxito, para devolver toda su fuerza productora á un viñedo viejo, aunque tenga cincuenta, sesenta ó más años de edad.

En la primavera se hace en el tronco de la cepa, inmediatamente sobre el nudo vital, una incisión circular que penetre dos ó tres milímetros en el tronco, con lo cual el nudo produce brotes vigorosos.

Al verano siguiente se extirpan las ramas de la cepa vieja que no tengan fruto y se despuntan las restantes, á fin de concentrar la sávia en el nudo vital y ramificaciones que de él parten.

Al invierno siguiente se poda todo lo viejo, dejando subsistentes tan sólo los brotes y ramillos nuevos, los cuales forman la planta rejuvenecida.

A la vez se debe abonar intensamente la planta con mantillo, que se coloca en la tierra en un hoyo alrededor de la cepa.

Si en el primer año no salen brotes, se re-

pite la incisión de igual modo al año siguiente.

A consecuencia de las últimas nevadas, son muchas las pérdidas del ganado lanar en la comarca de Camprodón. Como todo está nevado, no puede salir á pastar, y bastan y sobran diez ó doce días, sin esta alimentación indispensable, para morir de hambre un rebaño por entero.

En Málaga se ha recibido una comunicación del Director general de Agricultura, Industria y Comercio, dando traslado de otra remitida por nuestro ministro en Atenas, participando que hasta que nuestras producciones no arriben en aquellos puertos con bandera nacional, no podrán establecerse importantes relaciones comerciales con Grecia, pues valiéndose de las extranjeras no toman el sello de nacionalidad y contrarian el cambio de los productos similares.

Se dice también en la referida comunicación, que uno de los ramos más importantes de la producción de aquel país es la pasa, y llegará á serlo el vino si mejoran la fabricación, pues es bastante aceptado en los mercados occidentales de Europa.

Ya lo saben los tenedores de pasas en Málaga.

El miércoles próximo nos ocuparemos de la última sesión celebrada en la Asociación de Agricultores de España, en la que ocurrió un suceso por demás lamentable, siquiera de él resulte la derrota de la lección de cal y un nuevo triunfo para la mezcla cupro-cálcica, único tratamiento, según saben nuestros lectores, de verdadera eficacia contra el mildiu.

LAS ENFERMEDADES DEL PAN

El pan suele alterarse en su calidad, sus propiedades y su aspecto, á consecuencia de materias que no se han introducido por engaño, pero que se han encontrado mezcladas con la harina, bien sea por el poco cuidado de los cultivadores ó de los molineros, ó bien por el desarrollo ó la existencia de algunos seres orgánicos poco estudiados todavía y del todo desconocidos. Indicaremos aquí algunas de estas enfermedades.

*Pan atacado del moho rojo*—Las administraciones encargadas de las subsistencias del ejército, de la marina y de los hospicios franceses fueron en gran manera sorprendidos, casi horrorizados, por la aparición de un hongo venenoso, hasta entonces desconocido, el cual se desarrollaba en el pan, al que dieron el nombre de *oidium aurantiacum* y amenazaba las poblaciones con un desastre espantoso. Fué sobre todo en 1843 que apareció el hongo y dió lugar á investigaciones interesantes. Se atribuyó á la mala calidad de ciertos trigos, á una degeneración particular del grano producida por una causa desconocida. M. Besnon, que fué encargado por la administración municipal de Brest y de Cherburgo de hacer estudios referentes á este asunto, ha relatado el resultado de sus experimentos en varias Memorias que tituló *Investigaciones sobre las causas que producen el «oidium aurantiacum»* ó moho rojo que se desarrolla en el pan. El autor sacó las conclusiones siguientes de sus investigaciones: 1.º que el *oidium aurantiacum* no proviene ni del trigo ni del fermento, y es un producto de la alteración del pan de por sí. 2.º Que es debido á un exceso de agua en el pan, á una mala fermentación, á un cocido demasiado rápido hecho á fin de *sobrecojer* el pan en el horno, en una palabra que es á una fabricación viciosa, culpable, que tiene por objeto el aumento del peso y la proporción de agua del pan, que se ha de atribuir el desarrollo del *oidium aurantiacum*. 3.º Que todos los panes cuando se humedecen en gran manera pueden dar lugar al nacimiento del *oidium aurantiacum*.

*Pan rojo violado*.—M. A. Poirier de Loudun, quien sometió á experimentos químicos un pan cuya miga mostraba un color rojo violado con corteza morena y que había vuelto á cubrir en poco tiempo de mohos verdosos, en medio de los cuales se reconocían pequeñas criptógamas amarillas anaranjadas-pálidas, que han presentado al microscopio los caracteres del *oidium aurantiacum*, ha probado que este color de violeta era debido á la presencia del *melampyrum arvense* (escrofuláreas), vulgarmente llamado melampiro, trigo de vacas (arzolla?) etc.

planta que abunda en las tierras para trigo que son mal cuidadas ó mal escardadas, y cuyas semillas mezclándose con el trigo, pasan á la molienda y de ahí al pan. Un ensayo de panificación con la harina que contiene melampiro sirve para probar esta introducción que puede ser muy perjudicial á la salud.

**Pan colorado de negro.**—En 1846, M. Poggiale fue encargado de examinar las causas de la coloración negra de cierta cantidad de panes de munición fabricados en la factoría, y atribuyó este fenómeno á la presencia de animales microscópicos, mostrando todos los caracteres del *bacterium* y clasificándose en el primer grupo de los infusorios.

**Pan de color de sangre.**—M. Ehrenberg descubrió en 1848 que el pan toma algunas veces un color rojo de sangre, lo cual habia sido ya observado en otro tiempo por los soldados de Alejandro el Grande durante el sitio de Tiro. Debe esta coloración á un animal microscópico de la clase de los infusorios, el cual propuso de dar el nombre de *Tyria (Monas) prodigiosa*. Algunos naturalistas han pretendido que era una hierba marina de la especie *palmella*, ó de una nueva especie, pero la opinión de M. Ehrenberg prevaleció.

**Insecto que devora el pan.**—Existe un escarabajo que destruye el pan, es el *anobium pannicium* que devora también la *monas prodigiosa* sin parecer estar afectado; pero es menos amante de las partes rojas que de las otras. El polvo del *pyrethrum persicum* mata bien estos insectos, pero no sus huevos, que se desarrollan muy bien más tarde. Una torrefacción enérgica y repetida no es siempre suficiente para impedir que estos insectos vuelvan á aparecer.

**Correspondencia Agrícola y Mercantil**

Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

**MINAYA (Albacete) 23 de Febrero.**

Muy señor mío: Gran calma en el mercado de vinos; solo se vende al pormenor para el consumo local al precio de 12 rs. los 15 litros

Las operaciones en cereales están igualmente paralizadas, detallándose como sigue: candeal, á 48 rs. fanega; centeno, á 33, cebada, á 26.—*J. G.*

**TALAVERA DE LA REINA (Toledo) 23 de Febrero.**

No le hemos escrito antes por la gran calma que viene reinando en esta plaza.

Le aseguramos que nunca hemos conocido mayor paralización.

Los sembrados, lo mismo que toda clase de árboles, están acoquinados á causa de los muchos frios y heladas que sentimos desde hace bastante tiempo, especialmente desde los primeros días del mes de la fecha. Por todo esto, la mayor parte de los granos han tenido una pequeña subida en sus precios. Los líquidos se cotizan casi á los mismos tipos que registramos en nuestra correspondencia anterior.

A continuación los precios corrientes: trigo, de 46 á 50 rs. la fanega; cebada, de 28 á 30; centeno, de 32 á 34; vino, á 16, 18, 24 y hasta 34 rs. la cántara, según la calidad; aguardiente, de 26 á 28 el rebajado, y de 40 á 46 el fuerte; id. con 30°, á 50 y 54 según clase; aceite nuevo, de 40 á 42; id. añejo, de 48 á 50.—*V. de G. y Campaña.*

**MONTBLANCH (Tarragona) 22 de Febrero.**

El movimiento de compras en vino ha cesado en gran parte, resintiéndose de la calma general que domina ese negocio. La circunstancia de ser esta localidad centro de una gran comarca de producción vinícola, y de encontrarse en ella todas las calidades de vinos ordinarios, desde el tipo Priorato hasta el débil color cereza, hace no obstante que nunca nos veamos sin compradores, en mayoría franceses, que acuden á buscar en el vino frescos y brillantes de un color rojo subido, tan apreciados por el comercio de su nación, y otros comerciantes embarcadores que compran para la exportación á Ultramar, y que buscan generalmente gusto y tono de color especiales.

A pesar de la grande extracción habida en los primeros meses de la campaña, en que muchos días salían de esta estación 40 y 50 wagones cargados de vino, todavía

quedan bastantes existencias, pues la cosecha fué bastante regular aquí y en los pueblos comarcanos.

Actualmente poca animación y se cotiza:

Vino de Montblanch, clases regulares 12 grados alcohol, de 18 á 20 pesetas la carga de 121,60 litros; en Serreal, Barbará y Rocafort, los mismos precios clases buenas de color, y de 10 á 11; en Espiuga de Franco, Vinosell y Vimbédi, se han cedido últimamente de 27 á 32 pesetas buena capa y de 14 á 15°.

Los precios de las clases buenas van sosteniéndose en todos los pueblos, y solo la pura necesidad obliga á los productores á algunas concesiones. Los vinos blancos, con bastantes existencias, se cotizan en Montblanch de 9 á 11 pesetas, buen gusto aún cuando algo flacos y de 9 á 11 grados.—*M. M.*

**SAN CLEMENTE (Cuenca) 21 de Febrero.**

Pocas son las noticias que puedo comunicarle. Parece que desde hace ocho meses vivimos en otro mundo, tal es la paralización que hay aquí en toda clase de operaciones comerciales; ni se vende más trigo que para el consumo local á 48 y 50 rs. fanega, ni viene comprador alguno para los vinos á pesar de ofrecerse á 8 y 9 rs. arroba.—*E. S.*

**TENDILLA (Guadalajara) 23 de Febrero.**

Continúa la calma mercantil iniciada desde principios del otoño, y los efectos de tan larga paralización se hacen sentir cada día más sobre este país, que atraviesa una de las más laboriosas crisis económicas conocidas. En las pocas transacciones verificadas rigen los precios de la anterior quincena, si bien los cereales se mantienen con una firmeza, indicio de segura alza.

En mis anteriores correspondencias, daba cuenta de la escasa cosecha de aceituna, reducida á un décimo de la ordinaria; á la escasez del fruto hay que agregar la de su rendimiento, no llegando éste á diez libras por fanega; de modo que la principal riqueza de este pueblo puede considerarse como perdida en el presente año.

Bajo tan tristes auspicios dará principio mañana la renombrada feria de este pueblo, siendo de suponer muy poca animación, por la falta total de recursos, base principal y casi única para la vida de estas citas comerciales.

Por si considera conveniente dar noticias á los lectores de la CRÓNICA de la adjunta correspondencia, inserta en uno de los periódicos de la provincia, referente á los trabajos hechos para la extinción de la langosta, se la remito y puede hacer el uso que considere más oportuno.—*P. L. C.*

**ONTENIENTE (Valencia) 22 de Febrero.**

Acepto el cargo de corresponsal de su acreditada publicación.

La paralización que vemos se nota en los mercados de vinos de las demás provincias de la Península, se deja sentir también en esta comarca.

Las pequeñas partidas de vino vendidas en los últimos quince días, no han alcanzado mayores precios que el de 8 reales cántara, ó sean los 10,77 litros por el tinto de primera; los medianos, ó de 2°, de 5 y 1/2 á 6, y los pequeños, ó de 3°, de 3 y 1/2 á 4 reales, á cuyos precios se cotizan en la fecha.

Como he indicado, las demandas son escasas; sin embargo de que hay una existencia, según cálculo, de 20.000 hectólitros de los buenos, y otros tantos entre los medianos y pequeños.

No hago mérito de los demás productos, por ser de escasa importancia en esta, constituyendo la principal riqueza el viñedo.—*S. E.*

**MORALEJA DEL VINO (Zamora) 22 de Febrero.**

Los cosecheros están muy contristados por la prolongada calma que viene reinando en este mercado de vinos; tal es la paralización que únicamente se venden pocas y pequeñas partidas para Galicia y Francia de clases escogidas á los precios de 14 á 15 reales cántara; por los vinos inferiores nadie pregunta; así es que no tienen precio.

El estado de los campos es bueno. Las labores del viñedo están ya en todo su apogeo, empleándose diariamente de 450

á 500 hombres, pues aquí se labra mucho con azada ó azadón; los jornales suelen valer á 10 y 12 rs. pero el año pasado subieron hasta 16 rs.

Si el negocio de vinos no se anima pronto se conseguirán nuestros ricos caídos á 12 y 13 rs. cántara.—*M. G. G.*

**LABASTIDA (Rioja) 20 de Febrero.**

Nada más satisfactorio para mí que darle noticias del movimiento mercantil de vinos en esta bodega, pero la calma y la paralización en los negocios, que ya se iniciaron al empezar el año actual, han llegado á ser casi moneda habitual en este mercado. Por lo tanto, no hay precio corriente determinado, pues las pocas cubas vendidas se han cotizado desde 15,50 á 20 rs. cántara, y solo mencionaré de transacciones la que ha realizado D. Santiago Argudo al activo exportador D. Alfonso Vigier, por la importancia relativa que tiene en las circunstancias de calma que se encuentran los negocios, consistente en 600 cántara á 16,50 rs. una.

En los días 13 y 14 cayó una copiosa nevada, cual hace años no habíamos visto en este país, viniendo á paralizar las labores de poder y abonar próximas á terminarse. La nieve, reunida por los vientos, ha alcanzado la altura de dos metros en algunos puntos, siendo muy difícil y peligroso transitar por la carretera en varios días.

La compañía vizcaína formada bajo la razón social P. Menchaca y Compañía, ha denunciado en el gobierno civil de esta provincia cinco minas de carbón de piedra situadas entre Peñacerrada y Montoria en la falda del Norte de la sierra de Toloño. La importancia que para este país puede tener su explotación, que ya ha comenzado, es incalculable.—*P. M.*

**REQUENA (Valencia) 23 de Febrero.**

Este año ha habido en este departamento una cosecha de vinos, que si bien no ha sido en general abundante, ha sido regular en cantidad. Las cualidades de los vinos han vuelto á ser lo de años anteriores, dejando muy atrás á los renombrados vinos de Utiel y Caudete que tanta fama tuvieron el año pasado y el anterior. En esta localidad se cosecha y elabora siempre el vino puro, por lo cual resulta la clase según la uva ha sazonado.

Este año, que la uva maduró perfectamente, han resultado vinos tan superiores que se han pagado todo el transcurso de la cosecha 3 y 4 rs. más que los mejores vinos de Utiel y Caudete, en donde la naturaleza este año no ha favorecido nada y los medios de elaboración no han sido suficientes para poder hacer vinos de cuerpo y rojo brillante.

En la actualidad las existencias de Requena quedan ya muy reducidas, pues aún cuando las compras no se han hecho por grandes cantidades, efecto de la poca vida que este año tiene el comercio, las compras han sido seguidas, sin que haya habido un solo día que no se hayan hecho operaciones.

Respecto á precios, los primeros fueron los mejores, pagándose por espacio de unos quince días á 16 rs. arroba; después, cuando el comercio estuvo abastecido, hubo calma en la compra, y por consiguiente vino la baja, pagándose entonces de 14 á 14 1/2, á cuyo precio, poco más ó menos, se ha ido comprando toda la campaña.—*T. D.*

**MAÑERU (Navarra) 20 de Febrero.**

De quince días á esta parte que data la última correspondencia que le dirigi á usted, se han contratado en esta localidad unos 6.000 cantaros de vino á los precios de 10, 9,50, 9, 8,50, 8 y 7 rs. cántara, siendo su mitad próximamente al primer precio. La demanda es activa por demás: anteayer nos visitaron tres compradores, uno de los cuales ajustó, según mis informes, 3.000 cántaros á 10 rs., y en el mismo día llegaron 12 ó 13 carros á conducir parte de lo ajustado anteriormente y á ajustar algo nuevamente algunos de sus conductores.—*M. A.*

**DAIMIEL (Ciudad-Real) 23 de Febrero.**

Acepto reconocido el nombramiento de corresponsal de la CRÓNICA, y cumpliendo con el deber de tal, hoy puedo decirle que el estado de los campos no es muy halagüeño, por las persistentes heladas que hace tiempo vienen cayendo, creyendo estos labradores que la cebada, único fruto que se

recolecta sin hacerle mucho daño la langosta, se llegue á helar.

La cosecha de aceite ha sido corta, y sin embargo se cotiza á 31 rs. arroba, teniendo que vender los cosecheros por no tener otro fruto de que echar mano para pagar las contribuciones, y con todo no les alcanza y tienen que dejarse embargar las fincas; muchas son las que han sufrido esta suerte.

Las ventas de granos son casi nulas por lo corta que fué la última cosecha, efecto de la langosta, y las pocas transacciones que se hacen de vecino á vecino. Se cotiza el candeal á 44 rs. fanega; gejas, á 43; centeno, á 29; cebada, á 26; panizo, á 40; patatas, á 4,50 rs. arroba.

El vino en completa calma, y si alguna venta se hace, se consigue á 10 y 12 reales arroba de 16 litros, por el tinto, y de 8 á 10 por el blanco.—*A. H.*

**JALÓN (Alicante) 22 de Febrero.**

La pasa que es el principal producto de esta comarca, tuvo el pasado año un fin lamentable, dejando como es consiguiente, muy abatido el ánimo de los cosecheros que se encuentran con muy pocos recursos para dar jornal á los obreros que en esta quedan; pues la mayor parte de ellos se han visto precisados á emigrar á las vecinas castas de Africa á ganarse su sustento y el de su familia.

Todavía quedan bastantes existencias de dicho producto, no siendo fácil por ahora á los tenedores darles salida.

Aunque como he dicho, la principal cosecha es la pasa, también se recolecta algo de vino que se está cotizando de 9 á 10 rs. cántara, y no en muy grandes proporciones.

Por causa del mucho frío, se cree que será muy poca la pendiente cosecha de almendras.

Las demás cosechas siguen bien y están las labores muy adelantadas.—*El corresponsal.*

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

**A LOS AGRICULTORES  
GUANO DEL PERÚ**

Para los precios y modo de usarlo, dirigirse en Bilbao á los Sres. Murillas y Compañía.

**GRAN ESTABLECIMIENTO  
DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA  
Y SIMIENTES**

de *L. Racaud é Hijo*, horticultores  
**ZARAGOZA**

Sete grandes premios de primera y segunda clase han recompensado hasta la fecha sus buenos cultivos y esmerados frutos.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras.

*Vid Riparia Silvestris*, la más resistente á la filoxera.

Exportación para todos los puntos de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos.

Remiten su catálogo franco por el correo á quien lo pida.

**Almacen de vinos por mayor  
JORGE NAVARRO  
CORUÑA**

Casa fundada en 1834.

**IMPORTACION.—EXPORTACION**

**JOSÉ CARDONER  
COMISION Y CONSIGNACION  
BERNA (SUIZA)**

Dicha casa se ofrece para la venta de vinos y otros productos en comisión.

**Referencias de primer orden**

Imp. de *EL LIBERAL*, Almudena, 2.

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

Conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, crown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, dadsporium, septosporium, septocylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por D. Fausto Garagarza, catedrático de la Universidad Central y Jefe del Laboratorio químico municipal de Madrid.

Dirigir los pedidos a casa del autor, calle de Calderon de la Barca, número 2 duplicado, Madrid.

Precio: UNA peseta.

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES  
AÑO X

Aparece en Madrid los Miércoles y Sábados y es entre los periódicos de su especie el de mayor tirada.

Cuatrocientos activos corresponsales informan á la CRÓNICA del estado de las cosechas, movimiento de exportación y fluctuaciones de los mercados de vinos, cereales, aceites y otros artículos de gran consumo.

La CRÓNICA es el periódico que publica mayor número de correspondencias agrícolas y revistas más minuciosas y completas de los mercados de vinos y cereales.

El año pasado registró más de tres mil operaciones de vinos, citando en muchas de ellas los nombres de los vendedores y compradores, y anotó cerca de veinte mil cotizaciones en los mercados de granos de España y del Extranjero.

La CRÓNICA dedica también muy preferente atención al estudio de los ensayos y adelantos que se consiguen en el cultivo, elaboración y conservación de toda clase de productos agrícolas.

PRECIO DE SUSCRICION: Seis pesetas semestre en toda España y diez en el extranjero y Ultramar.

Los que deseen recibir la CRÓNICA deberán acompañar á su nombre y domicilio el importe de un semestre en libranza del giro mútuo, letra de fácil cobro ó en sellos de correos, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

ANUNCIOS.—A precios convencionales, pero siempre muy económicos, dadas las especiales condiciones que concurren en la CRÓNICA, para que los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, plantas, vinos, cereales, aceites y otros productos agrícolas puedan prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en dicho periódico.

Toda la correspondencia al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7, 2.º, Madrid.

CAMPOS ELÍSEOS DE LERIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE

ARBORICULTURA Y FLORICULTURA

DIRECTOR PROPIETARIO

FRANCISCO VIDAL Y CODINA

Proveedor de la Asociación general de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación.—Especialidades para formación de Parques y Jardines.

Arboles frutales, de paseo y de adorno.—Arbustos de hoja permanente y caediza.—Coníferas.—Magnolias.—Camelias.—Azaleas.—Rhododendros.—Palmeras.—Ficus.—Dracenas.—Begonias.—Musas.—Geranios, Heliotropos y toda clase de plantas de jardinería y de salón.

EUCALIPTUS de varias clases para diferentes terrenos y climas. Colección completa de ROSALES de primer orden, ingertos tallo alto, bajo y francos.

VIDES para la elaboración de vinos en grandes cantidades. VIDES AMERICANAS resistentes á la filoxera, procedentes de semilla de los Estados Unidos, de garantizada legitimidad.—Se venden también estaquillas de las mismas variedades.

Jacintos, Tulipas, Francesillas, Anémonas, Gladiolos, Peonías, Dalias y muchas otras clases de cebollas y rizomas de flor.

Numerosa colección de CACTUS y demás plantas crasas.—RAMIÉN, planta textil muy recomendable y de gran porvenir en España.—Espárragos de Holanda y de Argenteuil.—Transportes en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.—Se remite el catálogo de este año, franco por el correo, á quien lo solicite.

Sucursal en Madrid: La Proveedora Agrícola, Serrano, 17.

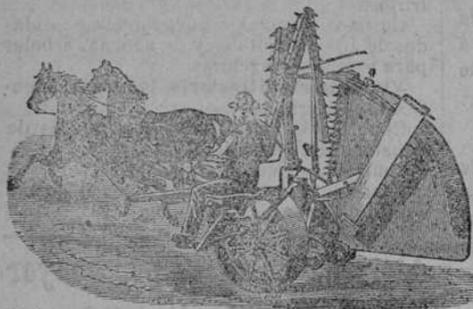
DEPOSITO GENERAL DE MAQUINAS AGRICOLAS americanas, francesas, alemanas y de Bélgica de

Adrian Syries

ACERA DE RECOLETOS, 6, VALLADOLID

Segadoras.—Prensas y pisadoras de uva MABILLE

sistema universal de palanca múltiple



Estas prensas han obtenido los mayores honores y los primeros premios en todas las exposiciones de Europa y América en donde se han presentado.

350 medallas de plata y oro y 10 diplomas de honor.

Bombas Noel para trasiegos de toda clase de líquidos, riegos, incendio, etc., 150 medallas, primer premio en todas las exposiciones, incluso en la Universal de París y regional de Valladolid de 1880 y de otros fabricantes.

Hay además otras clases superiores y especiales para pozos, etc. Arados Howard los mejores conocidos para viñedo y otras labores. Fraguas Portátiles, sencillas y completas para casas de labor y talleres; ocupan solo un metro superficial y su fuerza es de gran potencia.—Filtros veloz de Mesot y compañía, clarifican instantáneamente toda clase de líquidos por turbios que sean.—Matacatas.—Molino harinero movido por caballería ó vapor.—Cascadores y aplastadores de pienso movidos á mano y caballería ó vapor.—Trilladoras movidas á mano y con caballería ó vapor.—Rastras y desgramadoras.—Aventadoras y acibadoras de cereales, etc., para ora y panera, desde 320 reales en adelante.—Tijeras de podar de todos tamaños, desde 4 hasta 60 rs.—Máquinas de vapor.—Básculas, pesas y medidas contrastadas del sistema decimal.—Calderas de vapor nuevas y de ocasión.—Alambique Salleron para determinar con exactitud la fuerza alcohólica de los vinos, aguardientes y licores.—Hay además un sin fin de otros artículos. Sin aumento de los precios de fábrica se manda traer cualquier máquina que se pida. Se remiten catálogos gratis.

DR. J. M. MARTINEZ ANIBARRO

GABINETE CIENTIFICO

FOMENTO, 34, MADRID

Fábricas — Máquinas — Asuntos industriales.

Dirección facultativa de bodegas.

Aparato para la explotación del crujido de uva extrayendo el tártaro y el aguardeante.



**PULVERIZADOR BROQUET**  
121, Calle Oberkampf, PARIS  
Último perfeccionamiento del Pulverizador contra las enfermedades de la Vitis (Mildew)  
Construido en cobre, con una bomba á presión de aire en lío de instantáneo. Es el más fuerte y el reconocido el más práctico.  
Precio: 60 francos completo  
Pulverizador de los líquidos claros ó espesos; sulfato de cobre, Papilla bordelés y otros líquidos.  
PEDIR EL CATALOGO GENERAL DE LAS BOMBAS BROQUET

COMISION Y CONSIGNACION

DE VINOS DE ESPAÑA

Anticipos sobre mercancías  
Viuda A. Baché é hijo, Mayor, 120, muelle de Paludate en Burdeos (Francia). Vastos almacenes contiguous á la estación de Brienne.

**ABONOS FOSFO-ALCALINOS** para las viñas  
**A BASA DE NITRÓGENO**  
Se garantiza la riqueza de 25 á 27 por 100 de fosfatos asimilables, 13 á 15 por ciento potasa y 3 á 4 por 100 amoníaco.  
Envá adó en sacos marchados de 70 á 80 k los de peso.  
PRECIOS: 25 pesetas los 100 kilos hasta una tonelada y 2 pesetas de una á 1 toneladas.  
Para pedidos y correspondencia dirigirse á  
**NOGUES Y C.ª**  
Real, 51, en Tarragona. Ronda de San Pedro, 76, en Barcelona

!!!El Diamante!!!

ÚLTIMA EDICIÓN

Interesante y provechoso á todos.—Escuela de vinificación.—Guía del fabricante de jabones y varias industrias prácticas y medidas modernas, por D. José López Camuñas.

Esta nueva y gran obra, de conocida fama, edición 3.ª, mejorada y corregida con 584 páginas y grabados, es de aplicación práctica é importancia y reconocida utilidad. Los pedidos bajo este sobre: Provincia de Ciudad-Real, Sr. D. José López Camuñas, Ferrocarril, n.º 3, Manzanares. O á las librerías de los Sres. Hijos de Cuesta, Carretas, 9; D. Antonio de San Martín, Puerta del Sol, 6; D. Fernando Fé, Carrera de San Jerónimo, 2; González é Hijos, Puerta del Sol, 9, Madrid.

À LOS VINICULTORES

RAFAEL AMAT Y COMPAÑIA, elaboradores de vinos, participan al público que esta Sociedad se dedica con éxito brillante á elaborar y mejorar los vinos del país, consiguiendo que todos ellos salgan limpios y de buen color, lo mismo los tintos que los blancos. También se dedica esta Sociedad á corregir, perfeccionándolos, los vinos que por mala elaboración ú otros vicios resulten ácidos, agrios ó pardos, devolviendo su verdadero color á los que le hubiesen perdido.

Los que deseen probar, pueden enviarnos una muestra de un cuarto de litro de su vino y nosotros haremos su estudio, sin dejar de exponer la muestra al aire libre por espacio de veinticuatro horas, dando al fin nuestro dictamen.

La retribución del trabajo de esta Sociedad es siempre módica y las condiciones bien equitativas y nada onerosas para los propietarios que confien sus cosechas ó algunos de sus vinos defectuosos.

Se envían prospectos circulares de esta Sociedad á cuantos los pidan, siempre que acompañen dos sellos de franqueo para la remisión de aquellos.

En nuestros prospectos circulares pueden verse las condiciones y precios bajo las que trabaja esta Sociedad, así como van incluidos los aparatos que construimos para el mejoramiento de la destilación de espíritus y anisados, cuyos aparatos son los mejores conocidos hasta el día por sus resultados, fácil manejo y economía.

Los pedidos y correspondencia á la casa de Amat y Compañía.

COLMENAR DE OREJA (MADRID).

Máquinas Agrícolas, Vinícolas é Industriales

MORATONA GENIS BARCONS Y BUREAU

PRINCESA, 53, BARCELONA

Bombas Fafeur, sin rival para el trasiego de vinos.  
Filtros con mangas de tejido especial, para vinos y aguardientes.  
Prensas y estrujadoras de uvas con separador del escobajo y sin él.  
Ebuliómetros y otros instrumentos para el análisis de los vinos.  
Aparatos calienta Vinos y Calderas para estuvar bocoyes.  
Depósitos y bocoyes de hierro estañado para alcohol.  
Máquinas y bombas de vapor de varios sistemas, para riegos y abasto de poblaciones.  
Bombas de rosario para riegos, fuentes públicas, para familias y para grandes profundidades.  
Trilladoras y Segadoras de la tan acreditada fábrica de R. Horsby et Sorn de Grantham.  
Instalaciones para bodegas, molinos y otras clases de maquinaria Locomóviles y Bombas para agotamientos en venta y alquiler. Se remiten prospectos y presupuestos.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS

AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Especialidad en BOMBAS NOEL

para trasiego y riego.

Prensas para vino y aceite.

Extrujadoras de uvas.

filtros y mangas

para

filtrar.

Máquinas

de vapor, trilladoras

especiales para España.

Aventadoras, Arados,

Corta-pajas, Corta-raíces,

molinos, etc.

Bombas para pozos, ja dines, etc.

BOMBAS CONTRA INCENDIOS

Catálogos gratis y franco.

Mildew, antracnosis y hielos tardíos

Instrucciones prácticas para combatir aquellos tres enemigos de la vid.

Este útil trabajo que en forma de folleto, acaba de ser publicado por Crónica de Vinos y Cereales, se vende á los siguientes precios: Dirigiendo los pedidos á la Administración de la Crónica de Vinos y Cereales, Plaza de Oriente, 7 2.º Madrid; un real cada ejemplar para toda España. En las librerías y casas de nuestros corresponsales, cuarenta céntimos de peseta.

A los vinicultores

Les interesa conocer el admirable específico que hace desaparecer completamente el agrio y ácido de los vinos blancos y tintos; así como las diferentes aplicaciones que tiene para la viti y vinicultura.

Pedir prospectos, enviando sello para su remisión, á D. Antonio del Cerro.—Calle Mayor, núm. 45, Madrid.

LABRADORES, PATATA MAGNUN BONUN

Magnífica variedad nueva, superior á cuantas se conocen en producción y sabor: 50 kilos, 10 pesetas; 100 kilos, 16; y 1.000 kilos, 130. Puestas en la estación de Logroño.

Los pedidos, acompañando su importe, á D. Anselmo Pinillos: Torre de Cameros.

OBRA NUEVA

Parques, jardines y flores.—Tratado de jardinería y Agricultura, por don Pedro J. Muñoz y Rubio, ingeniero agrónomo, ex-director y catedrático del Instituto agrícola de Alfonso XII.

Con este título ha publicado la librería de Hijos de D. J. Cuesta una interesantísima obra, que comprende cuanto en la materia á que se refiere puede desearse, para toda clase de parques y jardines, según los últimos progresos en estos ramos.

Contiene: la historia de la jardinería; trazado, decoración y ornamentación de los jardines en todos sus detalles; cultivo general y especial de las flores y plantas ornamentales; plantas anuales y bienales, perennes y vivaces; por acodo ó esqueje; bulbosas ó cebollas de flor; acuáticas; helechos; trepadoras; arbustos de flor; parterres, platabandas, calles, etcétera, árboles y arbustos de adorno.

La obra se halla editada con gran esmero, y forma un abultado tomo en 4.º de 320 páginas, con 141 excelentes grabados en el texto, y se remite á provincias enviando libranza de 7 pesetas á la librería de Hijos de D. J. Cuesta, Carretas, 9, en Madrid.