

CRONICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRIPCION

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 CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

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

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, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRONICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos correos, 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 de la CRONICA.

Pago adelantado.

Año XIV.

Miércoles 11 de Febrero de 1891.

NUM. 1368

El injerto de la vid y la reconstitución del viñedo

Para que en pocas páginas podamos tratar esta cuestión, es preciso despejar bien el terreno, dejando á un lado todos los detalles minuciosos á que podría dar lugar su estudio. De un modo extenso los hemos presentado en otra parte, donde les dedicamos cerca de 200 páginas, y allí pueden acudir las personas que quieran conocer por entero nuestro modo de pensar sobre una operación tan compleja como es el injerto.

Las apreciaciones que vamos á emitir son resultado de una ya larga experiencia. Desde hace veinte años hemos podido observar á nuestro lado las sucesivas evoluciones de la reconstitución de los viñedos. Durante este largo período, jamás hemos cesado de comparar, unos con otros, los resultados que se han obtenido en condiciones de medios que difieren mucho entre sí, así en la tierra como en el clima. Por cada vez y en cada condición hemos examinado el valor relativo de las diversas maneras de injertar en cada una de las principales vides americanas que como á portainjerto se han tomado.

Este estudio de comparación nos ha enseñado cuáles sean las mejores maneras de injertar, según se practique el injerto:

- 1.º Sobre patrones de poco diámetro, ó bien
 - 2.º Sobre patrones desarrollados.
- Y luego nos muestra qué sistema ha de ser adoptado con preferencia, según se verifica el injerto
- 1.º En primavera ó en otoño.
 - 2.º Sobre el terreno en la misma viña.
 - 3.º Sobre el terreno en el vivero.
 - 4.º En el taller, sobre mesa y al abrigo.

Como no podemos entrar aquí en extensos detalles, nos limitaremos á indicar uno por uno los sistemas que creemos de mayor ventaja, los que son más prácticos y que han sido ya probados por larga experiencia.

No nos detendremos, pues, en compararlos con los sistemas, muy numerosos hoy día, salidos de la imaginación de no menos numerosos inventores. Al fin y al cabo, en su mayor parte no son más que variantes complicadas sin utilidad casi siempre.

I

La operación del injerto, muy compleja en apariencia, es de hecho más sencilla de lo que generalmente se cree. Siempre ha de dar un resultado casi completo, si se efectúa en buenas condiciones, esto es, si se toman las precauciones necesarias. Y éstas son las que la experiencia adquirida en el día indica para cada caso, y las que recomiendan todos los que en la cuestión del injerto se ocupan.

Entre los innumerables métodos antiguamente conocidos ó inventados para injertar la viña, sólo dos ó tres han sido conservados por la práctica en el trabajo sobrehumano á que se han entregado nuestros viticultores para reconstituir sus viñedos destruidos por la filoxera. Tales son:

- 1.º El injerto de hendidura.
 - 2.º El injerto inglés.
- Á los que puede añadirse en ciertas circunstancias:
- 3.º El injerto de Cadillac.

Creemos que éstos son los mejores sistemas de injertar, y de más sencilla ejecución al mismo tiempo.

Parécenos que responden á todas las necesidades y que, no teniendo exageradas complicaciones, son de fácil operación relativamente: creemos, pues, que será bueno atenerse á estos injertos, cuando menos de momento, esperando cosa mejor. La experiencia los ha confirmado, puesto que en Francia solamente han bastado hasta hoy para reconstituir más de 100.000 hectáreas de viña.

II

El injerto de hendidura conviene de un modo particular cuando ha de verificarse sobre pies desarrollados. La práctica consiste

en colocar un solo injerto y á un lado de la hendidura; si el diámetro del patrón lo permite puede esperarse más probabilidades de éxito poniendo dos injertos, uno á cada lado.

Debe cortarse la púa en una longitud de 3 á 4 centímetros por su parte inferior, dando principio debajo de una yema. El corte ha de hacerse á pico de clarinete por ambos lados, y ambos han de unirse casi en punta por la parte baja y formar una hoja aguda por la parte posterior.

Se introduce la púa en la hendidura del patrón, procurando la llene lo más completamente posible, de modo que las capas de liber de la púa correspondan exactamente por cada lado con las del patrón. Los cortes de la púa han de ser bien limpios, como deben ser igualmente las paredes de la hendidura. Con estas condiciones habrá adherencia completa en toda la longitud de las dos caras de los cortes y se verificará de un modo igual la soldadura.

Para los detalles relativos á este modo de injertar, lo mismo que para todo lo que se refiere al modo de atar, dar betún, poner rodigones protectores, etc., véase el libro antes citado, donde se explican todos los accesorios del injerto.

En plena viña se usa á menudo el injerto de completa hendidura, y más aún cuando se injertan jóvenes patrones al año de su plantación, ya sea de estaca ó de barbado.

En tal caso deben escogerse púas que tengan en lo posible igual diámetro que el patrón; y hay menos inconvenientes en que el diámetro de la púa sea inferior al del injerto, á que le sea superior. Se abre siempre la hendidura en la parte media del patrón, y se corta la púa en forma de cuña, introduciéndola en la abertura del patrón, la que llenará por completo, haciendo por manera que las cortezas correspondan unas con otras lo más exactamente posible por ambos lados. Por este procedimiento se logran generalmente resultados excelentes, de 80 á 90 y hasta de 95 por ciento.

III

En cuanto á plantas jóvenes se refiere, parécenos preferible, bajo todos puntos de vista, el injerto inglés al injerto de hendidura, y sabido es que se le ejecuta haciendo en el patrón y en la púa cortes que han de corresponder entre sí, y cuya yuxtaposición ha de resultar exacta. Elegida la púa cuyo diámetro sea igual al del patrón, se cortarán ambos en bisel alargado, y de igual longitud, de 5 á 6 centímetros, poco más ó menos. Se abrirán después por su longitud la púa y el patrón por su parte media y al través del bisel. Estas hendiduras han de tener medio centímetro, y á lo más un centímetro de profundidad; se hará penetrar la lengüeta de la púa en la del patrón, y simultáneamente la lengüeta del patrón en la del injerto. Como esta operación es favorable á la solidez del injerto, aumentará en mucho la superficie de adherencia. Atese desde luego, y se procederá á las operaciones accesorias, inútiles de detallar aquí, puesto que bien conocidas son, y descritas detalladamente en libros clásicos en los cuales se trata de la reconstitución de las viñas.

El injerto de hendidura plena, cuando se opera sobre plantas jóvenes, tiene muchas ventajas; á pesar de esto no dudamos un instante en dar la preferencia al injerto inglés. Gracias á éste, la superficie de adherencia es mayor, y por consecuencia la soldadura se efectúa en mayor extensión.

Además, las partes de la madera puestas al descubierto por los cortes se cubren unas á otras en el injerto inglés, lo que repetidas veces no lo será ni de mucho con el injerto de hendidura. Se sabe, en efecto, sobre el particular, que quedan vacíos, que tardan mucho tiempo á llenarse en el injerto de hendidura, y que algunas veces no se llenan jamás, formando así un foco de putrefacción. En el injerto inglés no hay tal inconveniente.

A primera vista parece muy complicado el modo de injertar á la inglesa, pero en reali-

dad no es así. Los operarios que se ejercitan y fijan su atención en las escuelas de injertadores, se hacen hábiles en breve tiempo, y á las pocas lecciones tienen tanta destreza como los que les enseñan. Por esto creemos que nunca se recomendará bastante á los viticultores que lo acepten de preferencia. De este sistema depende, infinitamente más que del de hendidura, esperar la obtención de soldaduras perfectas, y como consecuencia, garantías seguras en lo posible, para la duración del injerto.

IV

Hemos propuesto el nombre de injerto de Cadillac al injerto practicado lateralmente sin decapitación del patrón, tal como se practica hace ya años y con buen éxito en el cantón de Cadillac (Gironde). Muchos viñedos han sido reconstituidos ya por este procedimiento, que se extiende y adelanta cada día más.

En otro lugar hemos llenado más de veinte páginas en describir este modo de injertar, y á los que quieran apreciar sus ventajas allí les remitimos. Digamos tan sólo que en las regiones cuyos inviernos no son demasiado fríos, como son, por ejemplo, el Mediodía y Sudoeste de Francia, puede practicarse á fines de Agosto ó durante Septiembre, no verificando la decapitación del patrón más que en Marzo ó Abril siguientes.

Se tiene así un recurso suplementario, que los otros sistemas no presentan; el de poder reinjertar las fallas, ya sea por igual sistema, ya por hendidura ó por el injerto inglés.

V

Hemos tratado hasta ahora del injerto verificado sobre el terreno en la viña. Conviene decir alguna palabra sobre el injerto practicado en el mismo vivero, ó mejor, lo que es preferible, del injerto en el taller, ya sea de estacas ó de barbados.

No dudamos en aconsejar para cada caso el injerto inglés con preferencia á cualquier otro. A nuestro entender es el solo que tiene una práctica real y de resultados positivos. Hoy más que nunca creemos que es el que ha de dominar en la reconstitución del viñedo.

Hay en esto tanta más importancia, cuanto la experiencia adquirida cada día mas, nos confirma en la idea de que el porvenir de la reconstitución estriba esencialmente en el injerto, y no en el cultivo de productores directos. La reconstitución, según nosotros, puede ser resumida en la siguiente fórmula: «Dado un terreno de determinada naturaleza, escoger un portainjerto susceptible de prosperar en él, é injertar sobre el patrón las cepas locales probadas ya en el país.» Lanzarse á pruebas en grande, tanteando otras cepas cuyas exigencias no son bien conocidas, nos parece una imprudencia. Bastantes dificultades de mal salvar se presentan en la reconstitución de la viña, para que nos busquemos otras nuevas.

Como consecuencia, hemos recomendado siempre que se crearan muchas escuelas de injerto, á fin de familiarizar á los viticultores en la práctica de esta operación, y animarles á perfeccionarse en ella cada día. Hemos señalado las ventajas que resultan de tan útil institución, que simplificará la obra tan compleja de la reconstitución de la viña destruida por la filoxera. Jamás insistiremos bastante sobre un tema que juzgamos de alta importancia. Muchos de nuestros profesores departamentales de agricultura, y de ello les felicitamos, no han dudado ante las dificultades de la empresa, y han obtenido notables resultados. Es de desear que este ejemplo sea seguido por sus colegas.

Creemos también que sería muy útil establecer en varios puntos campos experimentales, en los cuales se probaran los principales portainjertos americanos, y de cuyos cam- pos pudieran los viticultores sacar una útil enseñanza.

FÉLIX SAHUT,

Presidente de la Sociedad de Horticultura y de Historia Natural del Hermit.

Cotización de vinos nuevos

Audaluca.—Bollullos, Almonte, Rociana y otros pueblos del Condado de Niebla, á 10 y 10,25 rs. la arroba de 18 litros; Cabra, de 12 á 16; Rabita, de 10 á 12; Montilla, de 12 en adelante; Osuna, á 16; Sanlúcar de Barrameda, á 15; Priego, á 12; Sevilla, de 11 á 12.

Aragón.—Añón, de 16 á 19 pesetas el alque (119 litros); Valdehorna, á 17; Bagueña, de 15 á 17,50; Daroca, de 16 á 17; Villarroya de la Sierra, á 18; Frescano, de 25 á 26; Borja, de 24 á 26; Paniza, de 23 á 25; Ainzón, de 28 á 30; Morata de Jalón, de 20 á 21; Valcohen, á 15; Jarque, de 18 á 19,50; Cariñena, de 19 á 20 los dulces y de 23 á 25 los secos; Almodévar, de 28 á 30 pesetas el metro (160 litros); Angües, á 25 id., id.; Casbas de Huesca, de 34 á 35 id., id.; Alcubierre, á 32 id., id.; Calaceite, de 6 á 7 rs. el cántaro (10,75 litros); Caspe, á 6 id., id.; Fonz, á 5 id., id.

Castilla la Nueva.—Mauzanares, á 9 reales arroba (16 litros) los blancos y á 12 los tintos; Campo de Criptana, de 7,50 á 8 y de 10 á 11 respectivamente; Tomelloso, á 7 y á 9; Daimiel, de 7 á 8 y de 9 á 10; Valdepeñas, de 10 á 12 y de 12 á 15; Alcázar de San Juan, á 8 y á 10; Talavera de la Reina, á 14 y á 16; Santa Cruz de Mudela, de 9,50 á 10 y de 10,50 á 12; Quintanar de la Orden, á 8 y á 11; Chinchón, de 12 á 12,50 los tintos; Yepes, Valdelaguna y Fuensalida, á 12; Arganda, de 14 á 14,50; Mérida, á 13; Villa del Prado, de 12 á 13,50; San Martín de Valdeiglesias, de 10 á 11; Oriz, á 12; Almorox, de 9 á 10; Tribaldos, Ocaña y Villanueva de la Jara, á 8; Mora de Toledo, de 11 á 12; Torrijos, á 13; San Clemente, de 7 á 8; Ceñicentos y Cogolludo, á 10; Colmenar de Oreja, á 14; Valdeolivas, á 6; Estremera, de 10 á 11; Brihuega, á 12; Sacedón, á 10,50.

Castilla la Vieja.—Medina del Campo, de 13 á 13,50 rs. arroba (15,95 litros) los blancos, y de 14 á 14,50 los tintos; La Nava del Rey, á 12,50 y de 13 á 15 respectivamente; Pozaldez, á 11 y á 11,50; Terlesillas, de 11 á 12 y de 12 á 13; La Seca, á 11 y á 12; Rueda, á 11 y de 11 á 13; Tudela de Duero, á 9 y á 11; Zamora, de 12 á 14 los tintos; Toro, de 14 á 16; Astudillo, Cevico de la Torre, Carrión de los Condes, Fermoselle y Monasterio de la Vega, á 10; Fuentesauco, de 12 á 13; Aranda de Duero, de 12 á 12,50; Valoria la Buena, de 11 á 12; Dueñas, de 11 á 11,50; Casasola de Arión, á 14; Amusco y Magaraz, á 8; Lerma, á 12; Cebreros, de 10 á 11; Milagros y Fuentespedra, de 7 á 7,50; Fuentespina y Fresnillo, de 8,50 á 9.

Cataluña.—Manresa, de 16 á 18 pesetas la carga (121,60 litros); Vendrell, de 18 á 20; Santa Bárbara, de 17 á 20; Vilorell y Pobla de Cerveroles, á 22; Tàrraga, de 18 á 20, 15 á 17 y 12 á 14; Arbós, á 20; Gandesa, de 18 á 21; Secuita, á 18; Falset, de 26 á 32; Sitges, á 25, 20 y 15; Valls, de 17 á 21, 12 á 16 y 6 á 10; Tarragona, de 32 á 37 los Prioratos superiores, 15 á 19 los de la Couca y 22 á 24 los de Vendrell.

Extremadura.—Almendralejo, á 9 rs. arroba (16,64 litros) los blancos, y de 8 á 10 los tintos; Villafranca de los Barros, á 12 y á 13; Montijo, á 14 y á 16; Mérida, de 10 á 11 y á 12; Villanueva de la Serena, de 10 á 11 y de 11 á 13; Hervás, á 10 los tintos; Aldeanueva del Camino, de 12 á 13.

Murcia.—La Roda, á 6,75 rs. arroba (16 litros) los blancos y 8,50 los tintos; Tarazona, á 10 los de este último color; Casas de Ves, de 8 á 10; Madrigueras, á 7; Mahora, de 9 á 10; Navas de Jorquera, de 8 á 9; Hellín, á 21 pesetas el hectólitro; Casas Ibañez, de 8 á 9 rs. arroba (16 litros) los de color cereza.

Nacarra.—Berbinauza, á 8,50 y 8,75 reales el cántaro (11,77 litros); Mendigorria, de 8,50 á 11; Puente la Reina, de 8 á 9; Obanos, de 8 á 8,50; Estella, de 9 á 9,50; Mañeru, de 8 á 9; Saogüesa, de 7 á 8; Allo y Piedramillera, de 8 á 8,50; Lerín, á 9; Olza, á 7,50; Sesma, de 8 á 9; Corelia, á 9 rs. decálitro; Falces, á 10 reales el cántaro sobre wagón; Tafalla, de 8

a 10 en bodega; Artajona y San Martín de Unx, de 8 á 9.

Riojas.—Fuenmayor, á 17 rs. la cántara (16,04 litros); Cenicero, de 16 á 16,50; Haro, de 13 á 15; Briones y Gimileo, de 12 á 13; Zarratón, de 12 á 12,50; Elciego, á 12; Huercanos, de 13 á 13,50; Cuzcurrita, de 11 á 12; Albelda, á 11; Najera, de 12 á 12,50; Tingo, de 11 á 12,50 los claretos; Casalarreina, de 11,50 á 12,50 los enyesados; Navaridas, de 11 á 12; Ochanduri y Herramelluri, á 10.

Valencia.—Cocentaina, de 5 á 7 rs. el cántaro (11,75 litros); Monovar, de 8 á 9; Castalla, de 5,50 á 7; Alicante, á 8; Montaverner, á 5,50; Beniganim, de 3,50 á 5; Gaibiel, de 4 á 5; Javea, de 6 á 8; Albáida, de 3,50 á 6; Onteniente, de 4 á 5; Bocairente, de 5 á 5,50; Benetjama, de 6,50 á 8; Agullent, de 4 á 6; Vinaroz, de 7 á 8 rs. decálitro las clases buenas; Cheste, de 4 á 7; Benicarló, de 7 á 10; Requena, de 7,50 á 10 rs. la arroba (15,5 litros).

EL CUADRO DEL HAMBRE

Con este epígrafe ha publicado el *Diario del Comercio*, de Barcelona, un artículo del que reproducimos los siguientes párrafos:

«Todas las escuelas políticas y todos los hombres llamados de Estado han pasado por el poder, y todos ellos han coincidido en una sola cosa: en arruinar á España. Y como para nuestra basta un botón, hé aquí los años, ministros y déficit que hemos tenido desde 1868... y reflexiónese:

Años	Ministros.	Déficit. Pesetas.
1868-69	Sr. Orovio.....	147.500.000
1869-70	Figuerola.....	270.000.000
1870 71	Figuerola.....	306.000.000
1871 72	Camacho.....	113.000.000
1872 73	Echegaray.....	92.500.000
1873-74	Carvajal.....	196.000.000
1874-75	Camacho.....	275.500.000
1875-76	Salaverria.....	52.500.000
1876-77	Salaverria.....	319.500.000
1877-78	Barzanallana..	110.000.000
1878 79	Orovio.....	102.000.000
1879-80	Orovio.....	118.000.000
1880 81	Cos Gayón.....	141.000.000
1881-82	Camacho.....	68.500.000
1882 83	Camacho.....	41.500.000
1883 84	Pelayo Cuesta..	86.000.000
1884 85	Cos Gayón.....	94.500.000
1885 86	Cos Gayón.....	134.000.000

En 1886 87 88 89 y 90 han sido ministros Camacho, Fuigerver, D. Venancio González, etc., y todos ellos han saldado sus presupuestos en 100 millones ó más de déficit.

Abí tienen los electores un *cuadró* que podrían acompañar á las candidaturas, añadiéndoles una sola frase... esto es una farsa.

Nos hemos detenido en el año 1868, aunque hubiéramos podido llegar á 1845; desde el cual viene el déficit siendo así como una cosa providencial en nuestra desastrosa gestión financiera.

Recuerden los electores las arengas de los candidatos y se convencerán que aquí todo el mundo ha mentado al país y todos han explotado al pobre contribuyente.

No han sabido hacer otra cosa los partidos y los ministros que aumentar los gastos, sin que sean proporcionales ni mucho menos los progresos realizados.

El año 1845 pagábamos 92 millones de pesetas por territorial, hoy pagamos 208 millones! En 1845 valían los consumos 40 millones, hoy percibe el Estado 90 millones, otros 90 las Corporaciones, y más de 100 que cuesta su administración.

En cambio en 1845 producía la lotería 15 millones y hoy produce 80.000.000!

Paga la tierra 22 por 100, y mueren los agricultores á manos de la usura insaciable y pujante cada día más.

La contribución industrial es un inmenso lío que nadie entiende, pero que lleva la ruina á la clase media por su intolerable desproporcionalidad.

Los consumos, únicos recursos municipales, cuestan al pueblo español 400.000.000 para que lleguen tan solo 85. ó 90 á las arcas del Tesoro.

No tenemos carreteras, ni canales, ni pantanos.

Las tierras regables están en la espantosa proporción de un 6 por 100 del total que España cultiva.

Los transportes son caros y malos, las oficinas del Estado verdaderas cajas de Pandora, en las que tan solo pueden penetrar manos influyentes.

No se resuelve un expediente que no cueste dinero.

El asunto más claro lo hacen turbio los caciques y mangoneadores.

No se conoce el crédito más que para los

gordos; ni se legisla más que para los poderosos, en materia de crédito.

Los tratados de comercio nos arruinan, y la reforma que se nos viene encima no será ni reforma ni nada.

Las diputaciones están en quiebra, como los ayuntamientos.

La vida rural es imposible por el espantoso caciquismo imperante.

Se falsifica todo, hasta el país, y se envenena al público, mientras se arruina la producción nacional.

No queda ni el recurso de emigrar, porque las Américas están perdidas.

La agricultura ya no produce ni el trigo, ni aceite, ni patatas que se consumen. Y el vino, que era nuestro gran recurso, está en visperas de tenerse que tirar.

La vida es imposible por lo cara; el contrabando mata al comercio, como las falsificaciones matan la producción.

La industria no puede luchar y las fábricas se cierran.

Los obreros y braceros no tienen más porvenir que el hospital, si los hubiera en España.

Aquí no se trata de otra cosa que de desplumar al prójimo, y no hay más negocios que los grandes agios y las jugadas de Bolsa.

Todo esto, que es una mala copia del cuadro del hambre, deberían decir en sus arengas los candidatos.

Todo lo demás es música celestial.»

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Condado de Niebla (Huelva) 1.º de Febrero. —Preocupado con las cuestiones electorales que tanta vida dan al labrador, al industrial, al trabajador... y recordando al burro de la fábula... ¡Si nos pondrán ahora dos albardas!!!

Absorto en estos pensamientos me he olvidado de dar á Ud. noticias de esta zona tan agrícola, tan industrial y tan trabajadora y tan digna de mejor suerte.

El diputado ó candidato del Gobierno, señor conde de Benalúa, proyecta un ferrocarril que recoja los productos de los pueblos más ricos de este Condado, pues siendo muy productores y ricos para la exportación ó importación, no tienen muchos de ellos ni caminos vecinales.

¿Habrán abierto los ojos estos pueblos? Pues ya los cerrarán. Salga diputado el señor conde ó su contrario el Sr. Díaz Rañón, para mí es igual; y lo mismo para estos pueblos.

Pero dejemos esto á un lado, y vamos al asunto de mi comunicación.

Hemos tenido unos frios, como no los habíamos conocido ninguno de los nacidos en esta provincia; ha habido días de 3 á 4 grados bajo 0, y ya vamos tocando sus funestas consecuencias.

Hemos recogido la aceituna helada y consumida, que nos produce un mal aceite, y ahora nos encontramos los olivos secos, quemados, que habrá que frailearlos en su mayor parte.

Los demás árboles frutales, en igual ó peor estado; pues los naranjos no daran fruto en algunos años.

Hay temores de que las viñas hayan sufrido para la siguiente cosecha.

La sementera que se hizo muy tardía, esta pequeña y arrecida, y lo que llamamos terreonando.

A los frios han seguido unos días templados; pero debería haber caído alguna agua que hubiera empujado la sementera, y hubiera hecho brotar la hierba que es hoy asunto vital de los ganaderos.

Mal están los agricultores; pero mucho peor están los ganaderos, viendo morir de hambre sus ganados.

No hay hierba para la oveja, no hay monte ni palma para la cabra y la vaca; pues el monte y hasta la palma se han helado.

Los ganaderos se asustan de su ruina. ¿No le parece á Ud., señor Director, que es mejor ser diputado ó empleado, aunque sea portero de una oficina, que labrador ó ganadero?

La reforma arancelaria que tanto se decanta por unos y tanto se combate por otros, no puede satisfacer; como no pueden satisfacer la generalidad de las leyes que se dan en Madrid para toda la nación; favorece una provincia y perjudica á otra, y de aquí los clamores ó los elogios.

El trigo sube, la cebada sube, las avenas suben, y suben las habas y todos los granos y semillas, y los vinos bajan, y bajan, y vuelven á bajar...

Se opera mucho en blancos nuevos, y se compraron primero unos cuantos miles de botas á 11 rs. arroba de 18 litros; después otras tantas á 10,50, y ahora se paga á 10,25

y 10 rs., y todos los días se hacen operaciones de cientos de botas que se almacenan ó se embarcan.

Sin embargo, de verse un porvenir tan incierto en los vinos, no dejan de plantarse viñas en todos estos pueblos; es un furor, un asombro, las plantaciones que se hacen en este año.

Si cerráramos las puertas al aguardiente alemán, no nos importaría el tratado con Francia; el porvenir del Condado estaría en los aguardientes; se restaurarían las fábricas que hoy están arrinconadas, y se establecerían nuevas para esta importante industria.

Nuestros vinos van hoy á Jerez pagando un arrastre *bestial* (esta palabra no está bien: van por ferrocarril), y los llevan á las destilerías para la fabricación de aguardientes, de coñac...

Si no entraran los alemanes, se destilarían todos los vinos del Condado; y aún cuando los precios no fueran altos, contaríamos un mercado seguro, y no nos veríamos con la ruina que nos amenaza, los aranceles franceses y sus notabilísimos, probos y entendidos empleados de aduanas.

Desde este rincón de Andalucía vemos Madrid, vemos las fronteras francesas, y vemos también á París, que es el París de los franceses...—X.

Paente Genil (Córdoba) 6.—Sigue en aumento la demanda en este mercado de aceites nuevos, á lo que contribuye el ser de muy buena calidad para exportarlo, y el propósito de traficantes y especuladores de acaparar cuanto más les sea posible en la seguridad de buena ganancia, porque los precios han de elevarse mucho á consecuencia de que en la región andaluza, la más rica para producir esta grasa, ha de escasear al terminar el presente año, el que se necesita para el consumo, y en el veidero es evidente que será escásísima la recolección á causa del desastre que han causado los frios en el olivar, que en gran parte está perdido.

Si á ello se agrega que, según noticias de las otras comarcas olivereras, ha padecido mucho más que en Andalucía y que las noticias que hay de Italia sobre este particular son aún más pesimistas, es fácil calcular que el precio del aceite ha de elevarse mucho del precio que tiene hoy (10 pesetas los 11,50 kilogramos), preveiniendo, para formar este cálculo, del que se pueda invertir en otros usos que el consumo.

En este término el olivar ha padecido considerablemente, aunque sea menos que en otros pueblos de esta provincia y de la inmediata de Sevilla; muchos árboles están completamente muertos, á una gran parte hay necesidad de cortarlos por bajo de la superficie del terreno para que broten de nuevo y los restantes tardarán dos ó más años en reponerse.

La extensa huerta de este pueblo ha quedado completamente destruida; sólo se ve en ella árboles secos y tierra erial; las sementeras aún no se ven verdear; veremos si ahora que ha subido la temperatura varía el estado de estos campos que hoy aparecen de luto.

Las transacciones en aceite son muchas, como ya dejó indicado. También se nota algún movimiento en cereales, especialmente en trigos para las fábricas harineras y en cebadas para las caballerías empleadas en las faenas agrícolas, y ya comienza á introducirse vino de la nueva cosecha en estos renombrados almacenes y bodegas.—A. A. C.

De Aragón

Almudévar (Huesca) 6.—Puede decirse que no ha llovido desde el principio del verano, pues, aunque han caído algunos chaparrones y una pequeña nevada, nada ha bastado á dejar la tierra completamente sazónada. Se sembró tarde y mel; han nacido los trigos y cebadas, principal riqueza de esta, de mala manera, y otros no han nacido. Vinieron luego los hielos del mes de Enero, y causaron también mucho daño; de manera que no se ve verdear ni siquiera un campo. ¡Triste espectáculo el mirar las tierras en este tiempo, pues parecen recién labradas!

Esta es la causa por que en tanto tiempo no he dirigido á Ud. ninguna correspondencia. Para contar desgracias y lástimas, no quisiera nunca tomar la pluma. ¡No me gusta hacer el papel de los ciegos!

Efecto de la reforma arancelaria, han subido algo los precios de los cereales. Pero, ¡si no hay ya casi nada que vender, y este año quizá sea preciso comprar!

La cosecha de vino fué sólo regular, y queda todavía bastante sin enajenar. Se cotiza el precio de 28 á 30 pesetas nietro de 160 litros, pero hay mucha calma en las transacciones.—El correspondal.

Aniñón (Zaragoza) 4.—La venta de vino desde la recolección hasta hoy ha sido en grande escala, habiéndose vendido unos 9 ó 10.000 alqueces desde 16 á 19 pesetas;

ahora la venta está reducida á algún carro de Castilla ó á alguna partida pequeña, pero de clase superior que la pagan á buen precio.

El tiempo, después de unos grandes hielos, le tenemos bueno; pero tan seco, que de continuar así es de esperar se sequen los sembrados que nacieron y no nazcan los tardíos.

Nos quedan que vender unos 10.000 alqueces de vino, pero como éste tira un poco á dulce no sabemos si tendremos buena venta, por más que pocas veces se habrá cogido en este pueblo vino de tan buenas condiciones como el de esta cosecha, tanto por su color, á pesar de no estar enyesado, como por su fuerza alcohólica y franco gusto.—J. T.

De Castilla la Nueva

San Martín de Valdeiglesias (Madrid) 5.—Poca saca de vino, debido tal vez al mal estado de los caminos, rigiendo los precios de 10 á 11 rs. la arroba.

El trigo de 42 á 44 rs. la fanega; cebada, á 28; harina, á 17 rs. arroba las primeras clases y á 15,50 las segundas.—R. M.

De Murcia

Casas Ibáñez (Albacete) 7.—Nada de particular sobre negocios; siguen las cosas como tango dicho á Ud. en mis anteriores revistas, esto es, la gaja y caudal sobre 46 rs. fanega y la cebada á 32.

Sobre la cosecha verdadera nada se puede decir, pues lleva una marcha muy anormal. Las gejas y candeales que se sembraron tempranos apenas pudieron nacer, presentándose raquíticos, que valen poco, pues los hielos los han anudentado, y además han sido invadidos por una epidemia que aquí se le da el nombre de liendre, que consiste en un gusanito que aparece en la base del tronco, corta la mata y se seca.

Las avenas que estaban nacidas se han helado por completo, al extremo de no haber quedado una sola mata. Afortunadamente las cebadas no estaban nacidas y se han librado de tantos y tan fuertes hielos. Con la buena temperatura que llevamos de de hace ocho ó diez días, están naciendo las cebadas y las gejas y candeales que se sembraron en la primera quincena de Diciembre, y si la primavera fuera buena, estos sembrados, aunque tardíos, podrían dar regulares rendimientos. La poda de las viñas está á la mitad, y ahora se empezará el laboreo y cava de las mismas.

Vinos tiatos, sin existencias; los de color cereza para el consumo, de 8 á 9 rs. los 16 litros.—A. J.

De Navarra

Estella 7.—Hemos tenido un tiempo terrible de hielos y nieves, llegando el termómetro á once bajo cero, así es que por espacio de dos semanas, nada se ha podido hacer en el campo; felizmente ha variado de tal manera el tiempo, que disfrutamos de una temperatura primaveral. Algunos viticultores de esta piensan dar principio á la cava el lunes próximo. Otros, este año se proponen hacer uso por primera vez del arado para trabajar sus viñas.

El vino de la última cosecha que como en mi anterior le decía es excelente, tanto por su color como por su fuerza alcohólica, se paga á 9 y 9,50 rs. el cántaro (11,77 litros).

El precio de los granos tiende al alza: el trigo se cotiza á 19 y 19,50 rs. el robo; la cebada, á 15 y 16 rs., y la avena, á 12 rs.—J. S. de T.

Obanos 6.—Aunque á la crudeza de Enero siguió una temperatura primaveral, con el viento norte de estos días hemos vuelto otra vez á las andadas; este invierno es tan frío como seco, pues de pasar así sería el presente año un segundo 82.

Las labores de las viñas vanse adelantando como nunca, casi todos los propietarios han dado principio á la laya, pagando los jornales de 7 á 8 rs. y el vino.

Si bien en mi anterior daba cuenta de la animación que viene reinando en esta bodega por el gran resultado que dan estos caños á las casas exportadoras, echamos de ver la ausencia de carreteros del país y las montañas, que si causas extrañas á la voluntad de los cosecheros hayan podido retraerle, sea cualquiera la causa, sepan que estas bodegas no se han cerrado para ellos.

La cotización es: vino de 13º á 16, de 8 á 9 reales cántaro (11,77 litros); aguardiente usual, de 13 á 14; anisado, de 20 á 60.

Los demás artículos casi sin movimiento para afuera, excepto la sal que se cede á 2 reales robo.—El correspondal.

De Valencia

Vinaroz (Castellón) 8.—Los intensos hielos han ocasionado grandes estragos en esta comarca; el algarrobo ha sufrido tanto, que han perecido las hojas y muchas ramas, temiéndose que no puedan dar cosecha en algunos años, lo que constituye verdadero desastre para este país. Perdidos por comple-

to los sembrados y hortalizas y mucha in- tranquilidad por el efecto que los extraordinarios fríos hayan podido causar en los viñedos, de cuya duda no saldremos hasta la primavera.

Precios: cebada, á 10 reales el doble decálitro; habones, á 11 ídem id.; algarrobas, á 6 reales los 12 kilogramos, con tendencia al alza; vino bueno, de 7 á 8 reales decálitro.— Un suscriptor.

Cocentaina (Alicante) 7.—La cosecha de vino fué completa, si bien las clases no son tan selectas como de ordinario, no tienen el color ni la gradación de otros años, pero son tan buenas. El comercio ha comprado poco de 5 á 7 reales el cántaro (11,75 litros) y por más que estos precios son bajos, hay deseos de vender, así como son considerables las existencias.

Los olivos no dan el resultado que se esperaba por haberlos perjudicado los fríos; el aceite se cotiza á 42 reales la arroba.

Los sembrados de lino quemados por los hielos y parte de la del trigo.

Los ajos se detallan á 7 reales arroba; el panizo á 8 1/2 reales barchilla; trigo, á 14 ídem, id.; alfalfa, á 5 y 6 la arroba.— Un suscriptor.

Castalla (Alicante) 8.—Los intensísimos fríos de la última quincena, en la que ha llegado á marcar el termómetro 7 1/2 grados bajo cero, nos han helado la cosecha de aceitunas; así es que es tan escasa que apenas si los rendimientos bastarán á cubrir los gastos de recolección.

El vino tarda en limpiarse y su venta es muy floja; los caminos intrasitables á consecuencia de las nevadas; los trabajos paralizados por la misma causa, resintiéndose las clases jornaleras.

Precios de este mercado: vino, de 5 1/2 á 6 y 7 reales cántaro de 11 litros; aceite, á 48 reales la arroba; trigo, de 15 á 15 1/2 reales la barchilla; cebada, á 8 ídem id.—F. P.

Játiva (Valencia) 5.—Nada de notable ha ocurrido en esta comarca que mereciera llamar la atención de los lectores de la CRÓNICA, excepto los intensos fríos de la primera quincena de Enero, que han causado perjuicios considerables, habiéndose helado en absoluto todas las hortalizas. Las algarrobas también se han helado en algunos puntos y los naranjos, también en alguna zona, además de helarse la fruta, ha caído la hoja y perjudicado la madera.

Ha mejorado bastante el precio del arroz, habichuela y cacahuet, pagándose los 100 kilos de arroz de 23 á 24, según clase; ídem de habas, de 29 á 31; ídem de cacahuet, de 33 á 40.—F. B.

Los comicios y el hambre

Hé aquí dos problemas.

¿Cuál es el que preocupa á nuestros gobernantes, á nuestras eminencias políticas, á nuestros hombres de partido, á nuestros futuros representantes en Cortes y concejos, á nuestros ediles, á todos, en fin, los que han vivido, viven ó aspiran á vivir del presupuesto?

¡Oh!... Confesión tristísima la que nos arranca el deber de rendir tributo á la verdad.

Lo que preocupa, lo que agita, lo que alienta en esos hombres llamados á resolver los problemas sociales con la mediación de su talento, no es el hambre que se extiende entre las clases que trabajan y que dedican su esfuerzo material ó intelectual en pro de su patria; no es la miseria, cuyo aterrador espectro se acerca á nuestra morada con las afiladas uñas de la destrucción, dispuesta á herir de un modo certero; no es la desesperación del desvalído que en vano pide pan y demanda justicia y se revuelve contra la férrea mano de la desventura que lo oprime y lo aniquila; no es, en fin, el cuadro desolador que presenta nuestra agricultura abandonada, nuestro comercio empobrecido, nuestra industria sin vida, nuestra producción menospreciada, lo que preocupa ni al Gobierno que nos rige ni á los farsantes que con vanas promesas nos intentan regir; lo que nos preocupa son los comicios, el juego de cubiletes de las urnas, las intrigas electorales, los engaños para vencer, los medios que han de asegurar su triunfo.

Véase la prensa más importante y ella es el reflejo de lo que decimos.

Para dar cuenta de que hay dos epidemias horribles, el hambre y el frío, que están matando media humanidad, dedica un suelto que, cuando más, alcanza ocho líneas.

Para tener al corriente al pueblo que yace en la miseria de lo que ocurre en los distritos electorales, de las candidaturas que presentan los partidos, de los excelentísimos señores que van y vienen de un lado para otro y se revuelven y se agitan repartiendo sonrisas y promesas á cambio de votos, de lo que tal ó cual candidato ha dicho en esta ó en la

otra parte, llena sus columnas; y si algún periódico se permite el lujo de hacer un suelto censurando, de cierto modo poco resuelto, que el Gobierno no se ocupa de otros asuntos que los electorales, no falta un diario ministerial con bastante valor para decir:

«¿Pues en qué cosa mejor se iba á ocupar? ¿No es esa la obligación del Gobierno? ¿O querían ustedes que en presencia de unas elecciones generales el Gobierno se ocupara en enseñarles á ustedes metafísica?»

¡Desdichado país!... ¡En qué cosa mejor se va á ocupar el Gobierno de una nación que siente el estertor de la agonía ocasionada por el hambre, que en asuntos de elecciones!...

Hace bien, muy bien el periódico que tal dice, y bien muy bien el Gobierno que tal hace, porque cuando los pueblos se abandonan de modo tal á sus... políticos, cuando de tal suerte se deja arrastrar por la estupidez del marasmo, cuando su inteligencia llega á embotarse de tal modo que todavía le presta su apoyo con sus votos á los que después lo miran con desprecio desde la altura que escalaron, es justo es lógico y es hasta necesario que los Gobiernos los empujen hacia el abismo.

Los pueblos débiles deben ser tratados de este modo.

Y el nuestro, por desgracia, es hoy un pueblo consumido por la anemia y por la ignorancia.—(De El Comercio.)

NOTICIAS

La Crónica de Cádiz publica la siguiente noticia:

«Dice un telegrama que, con dirección á España, vienen 16 buques con grandes cargamentos de trigo, y que uno solo de estos cargamentos va consignado al puerto de Barcelona.»

«Los 15 restantes entrarán de contrabando, y puede que parte de este trigo lo consumamos aquí, con beneficio del bolsillo de los tahoneros.»

Cada día son mayores los daños que se observan en el arbolado. En Alcanar se calcula que se han de arrancar unos 10.000 algarrobes, helados á consecuencia de los grandes fríos de estos días pasados.

El precio de las algarrobas está hoy á dos pesetas la arroba, y los propietarios se resisten á vender las pocas existencias que quedan.

En carta que de Gijón escriben á un diario de Orense, se dice que la emigración en aquel partido reviste alarmantes proporciones; for mando interminables caravanas, los labradores emprenden su viaje para embarcar en Vigo, con dirección al Brasil, en busca del pan que en su patria no hallan.

¿Qué hacen nuestros Gobiernos para evitar mal tan arraigado?

La Deuda flotante ascendía el 1.º de Enero último á 285.210.000 pesetas.

Tuvo durante el expresado mes un aumento de 203.574.000 y una disminución de 185.210.000, quedando en 1.º de Febrero representada por 303.574.000 pesetas.

El aumento se halla representado por 118.364.000 pesetas.

En Bilbao se trata de celebrar una exposición internacional de minería y metalurgia, que se inaugurará el año 1892, y que á la vez sirva de escuela de minería y de centro donde se eduquen y perfeccionen los obreros.

El pensamiento se ha sometido al estudio de las corporaciones provincial y municipal, en cuyas oficinas existen los proyectos correspondientes.

Según noticias de la Rusia Central, no se recuerda allí un invierno más riguroso que el de este año.

Muchas vías férreas están todavía interceptadas á causa de la enorme cantidad de nieves que las cubre.

Del Diario de Tortosa:

«Terminada la venta de vinos de últimas clases en los pueblos del litoral, han comenzado las compras de los de primera calidad, á 2 pesetas 25 céntimos decálitro. A ta es precio se han despachado en Los Valles de Sagunto, y escasean en los pueblecitos de aquella comarca.»

Con sumo gusto publicamos los siguientes informes del Sr. Martín, director de nuestra Estación enológica en Burdeos:

«Hemos dicho ya, y volvemos á repetir para gobierno de los cosecheros españoles, que si se regularizaran los envíos de vino por medio de Sindicatos que se entendieran directamente con representantes suyos en esta plaza ó con la Estación enológica, los precios serían mejores.»

Asimismo convendría el envío de muestras de pasas, naranjas, limones y granadas, que tendrían fácil salida, y que hoy vienen de Grecia y Niza y algunas de Valencia.

Los tártaros también pueden venderse, alcanzan hoy los precios siguientes:

Tártaro bruto, 1,85 á 1,90 francos por grado; cremor tártaro, 230 á 235 francos los 100 kilos; ácido tártrico, 325 francos los 100 kilos.

Los precios del cognac son: Armagnac, 160 francos hectólitro; Champagne ordinario, 500; Petit Champagne, 750, y Fine Champagne, 850 francos hectólitro.

Contestando á muchas preguntas que de España nos hacen, advertimos que sin muestras de los vinos no es posible obtener que hagan proposiciones para su compra, y que la diferencia, que parece excesiva, entre los precios corrientes de España y los de esta plaza, es debida á los gastos de transporte, aduanas, trasiegos, corretajes, descuentos, etc., cuyo total puede estimarse aproximadamente en 100 francos por tonelada de vino (905 litros).»

De La Union Mercantil, de Málaga:

«La emigración al Brasil.—Es la que está ahora de moda, según se dice. No solamente se han ido y están preparando los papeles para marcharse muchas familias de Málaga, sino que recibimos cartas de varios pueblos de esta provincia, y en el que menos hay ya ocho ó diez familias dispuestas á marcharse.»

Témesse que el mal sea tan grande y grave que no sea posible remediarlo cuando se piensa en ello.»

Los periódicos de Bolivia hablan del descubrimiento de un arbusto utilísimo, que es susceptible de cultivo, ejercerá una revolución completa. Los habitantes de la provincia de Vallegrande extraen el fruto por medio del cocimiento y resulta una sustancia oleosa, que, enfriada tiene la misma consistencia que la vela de estearina. Dicha sustancia tiene un color verde y se extrae con mucha facilidad. El arbusto es de producción espontánea y se encuentra en toda la provincia, pero con más abundancia en los lugares bajos. Se han hecho ensayos en la fabricación de velas de dicha sustancia, las cuales han resultado ser de más duración que las velas de estearina, teniendo una luz igual á éstas. Muchas personas se ocupan hoy de su extracción, haciendo de dicha materia un artículo de comercio.

¿Qué harán las nuevas Cortes? En varios círculos se ha hablado de este tema interesantísimo.

Cada cual, según su especial punto de vista, trataba la cuestión, dominando, fuerza es decirlo, la nota del pesimismo.

¿Qué harán las nuevas Cortes? ¿Suprimirán la mitad de las contribuciones, perseguirán á los ocultadores, exigirán estrechas cuentas á todos los que han administrado mal durante estos últimos veinte años?

¿Suprimirán el impuesto de consumos que arruina á los pueblos y es un semillero de inmoralidades?

¿Suprimirán la cesantía á tantos exministros y altos dignatarios, y evitarán los muchos millones que se gastan inútilmente y que pesan sobre el país como losa de plomo?

¿Resolverán los problemas de la cuestión económica, relacionados con la agricultura, la industria y el comercio?

Casi todos opinaban que nada de esto harían.

Y esta nota pesimista tiene, desgraciadamente, bastante fundamento.

A los cosecheros y comerciantes de vinos.—

Los vinos picados, agrios, turbios, negros, amargos, ahilados, y en general todos los vinos defectuosos, se corrigen y mejoran por procedimientos sencillos y económicos.—Gabinete Enológico, Plaza de Calatrava 2, Valencia.

Nos escriben de Tarragona:

«En los días que llevamos de agradable temperatura y brillante sol, los campos presentan cierto aspecto consolador, pues las legumbres y otras plantas tiernas que fueron casi devastadas por los fríos, vuelven la alegría á los agricultores.»

Nos alegramos de su buena suerte, y les deseamos el mejor resultado en sus afanes.

Se cree que á mediados de Abril próximo las potencias que tomaron parte en la conferencia internacional de Madrid sobre la propiedad industrial, habrán tomado una resolución respecto de dicho asunto, ratificando los acuerdos de aquella.

Ha tomado posesión del cargo de director gerente de la sociedad «Vitícola de la Corona de Aragón» el reputado perito agrónomo, D. Francisco Javier Tobella cuyo nombramiento acordó el consejo de administración de dicha sociedad en una de sus últimas sesiones, cesando en consecuencia el Sr. D. Francisco Rodón que la desempeñaba. También acordó el referido consejo de administración trasladar el domicilio social

á la calle de la Princesa, núm. 11, piso 1.º, en donde desde esta fecha quedan instaladas sus oficinas.

A pesar del tiempo tan hermoso que hace y de que el barómetro se muestra alto, los meteorólogos extranjeros anuncian la vuelta de un periodo frío para antes del 17 de este mes. El frío será, sin embargo, menos intenso que el que tuvimos en Enero.

De La Voz de Guipúzcoa de San Sebastián: «De ocho á 9.000 kilos de besugo trajeron ayer al mercado nuestros pescadores, que fué vendido á 60 céntimos kilo.»

También trajeron 400 kilos de merluza que fué expendida á peseta el kilo y 180 de anguilas que se vendieron á 2,50 pesetas y 3,35 según la clase.»

CAMBIOS

sobre plazas extranjeras

Día 9

Table with exchange rates for Paris, London, and other locations. Columns include location and rate.

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

LOS VINOS QUE TUERCEN

y pierden su transparencia puestos en prueba al aire libre afirman su color con la Enofila. Arreglo de vinos dulces (abocados), turbios, picados, etc., etc. Dirigirse con sello á F. Montero, Casasola de Arión (Valladolid.)

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SEMIENTES de L. RACAUD, horticultor. Paseo de Torrero (ZAPAGOZA) Grandes premios de honor y de mérito en varias Exposiciones.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras, plantales varios por la repoblación de los montes.

Vides Americanas de producción directa y porta injertos, las más vigorosas y más resistentes á la filoxera.

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

A LOS VINICULTORES

Se arrienda una bodega para elaborar vinos, propiedad del Sr. D. Manuel Castellanos, sita en el término de Puebla Almoradiel (Toledo), sobre el camino real que va á la estación de Villacañas. Contiene envases de madera para hacer 20.000 arrobas de vino con todos los útiles necesarios de prensas, bombas, estrujadoras, etc., etc. Para tratar sobre el arriendo, dirigirse al citado D. Manuel Castellanos, en Quintanar de la Orden.

A los viticultores

El quedesea comprar la mejor tabla de roble para cuberla, dirigirse á D. Victoriano Echevarri, de Olazagutia (Navarra.)

Fábrica de telas Metálicas

CRIBAS Y CEDAZOS SEDAS DE ZURICH Y FRANCESAS CORREAS Y MÁQUINAS AGRÍCOLAS AVERLY MONTAUT Y GARCÍA ZARAGOZA

A los Viticultores

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

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

Allí se construyen vasijas desde 20 hectólitros en adelante, de todas dimensiones, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionadas con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometidas á la purificación á vapor, donde se le extraen materias nocivas al vino y lo mismo montan tinos ó conos de pino blanco purificados.

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

Imp. de EL LIBERAL, Almodena. 2

Utensilios
vinícolas y agrícolas
completo surtido
CARLOS HAUPOLD
c. Peligro, 27, MALAGA
Taller mecánico y constr.
tareas de toda clase de
Máquinas.

VALLS HERMANOS
INGENIEROS
VALLEES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION
Fundados en 1854.
19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA
Premiados con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.
Maquinaria e instalaciones completas segun los últimos adelantos para
Fábricas de Fideos y pastas para sopa.
Fábricas de Chocolates.
Fábricas de Harinas.
Fábricas y molinos de aceites.
Prensas para vinos.
Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.
Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.
Dirección para telegramas
V & L L S. — Campo Sagrado
BARCELONA
Teléfono núm. 595.

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 a D. Antonio del Cerro Calle del Espejo núm. 9. Madrid.

Campos Eliseos 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.
Proceder 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.
Arboles 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 ingerto* de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinadas 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.

BALENCHANA Y C.^A

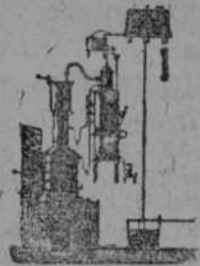
INGENIEROS

CALLE DEL BARQUILLO, NÚM. 12 DUPLICADO, MADRID
TELÉFONO NÚM. 4018

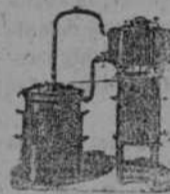
Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias. Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, tierras, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo. Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y noticias referentes á estos trabajos, pueden dirigirse á las oficinas de dicha sociedad.

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO



Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remojacha, melaza, etc.
Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grado s.
Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.
Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceto y todo lo que se refiere á calderería de cobre y hierro;

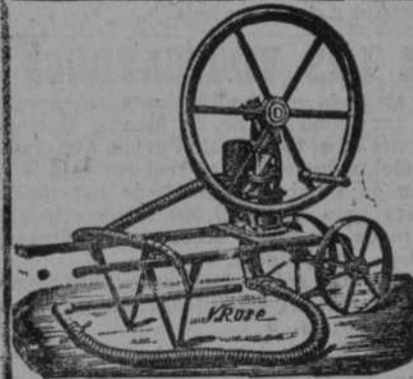


LEONCIO CARRÉ. RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

Catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se cambia ó compra cobre y metales viejos.

GRAN DEPÓSITO

DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS



- Arados.—Aventadoras.
- Guadañadoras. —
- Segadoras. — Rastri-
- llos.—Cribas.—Corta-
- raices.—Corta-pajas.
- Desgranadoras de
- maíz.—Prensas para
- paja.—Trilladoras.
- Bombas para todos los
- usos.—Prensas para
- vino y aceite.—Alam-
- biques.—Filtros.—
- Calderas para estufar
- Toda clase de ar-
- tículos para la elabo-
- ración y comercio de
- vinos.—Basculas.
- TIJERAS para podar é
- injertar



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Noël modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» ofrecido por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de Paris de 1889. Ha vencido á 26 competidores. Catálogos gratis y franco.

- Pulverizador EL RELAMPAGO. Pesetas. 45
- > EXCELSIOR. > 45
- > ECONOMICO. > 35

Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal Noël de Paris.

Plantas de vides tintoreras

La GARNACHA TINTORERA y el ARAMON TINTORERO variedades de la vid, las más apreciables de todas las conocidas hasta hoy, por sus circunstancias especiales, como son notable color tinto, extraordinaria precocidad y producción, resistencia á las heladas y enfermedades criptogámicas; así como también la MORAVIA notable por su color, brillo y gusto especial á propósito para terrenos de infima calidad, pueden adquirirse á precios relativamente económicos, dirigiéndose á D. Ricardo Guaner, por Jativa.—Benignim. (1)

Vinos para Francia

J. B. ESTEBE, CORREDOR
AVENUE DE LA GARR, 9
PERPIGNAN

Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.

Excelentes referencias.

Comisión.—Informes.

FABRICANTES

DE Barricas bordelesas de 225 litros.

Precio desde 9,50 francos en adelante.

P. Giraud, en Gabarnac

por Cadillac-Gironde (Francia.)

Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

LINEA DE LAS ANTILLAS, NEW-YORK y VERACRUZ.—Combinación á puertos americanos del Atlántico y puertos N. S. del Pacífico. Tres salidas mensuales, el 10 y 30 de Cádiz y el 20 de Santander.

LINEA DE COLON.—Combinación para el Pacífico, al N. y S. de Panamá y servicio á Cuba y Méjico con trasbordo en Puerto Rico. Un viaje mensual saliendo de Vigo el 15 para Puerto Rico, Costa Firme y Colón.

LINEA DE FILIPINAS.—Extensión á Ilo-Ilo y Cebú y combinaciones al Golfo Pérsico, Costa oriental de Africa, India, China, Coochin-China y Japón.

Trece viajes anuales saliendo de Barcelona cada 4 viernes á partir desde el 10 de Enero 1890, y de Manila cada 4 martes á partir del 7 Enero.

LINEA DE BUENOS AIRES.—Un viaje cada mes para Montevideo y Buenos Aires, saliendo de Cádiz á partir del 1.º de Enero de 1890.

LINEA DE FERNANDO POO.—Con escalas en las Palmas, Río de Oro, Dakar y Mourovia.

Un viaje cada tres meses, saliendo de Cádiz.

SERVICIO DE AFRICA.—LINEA DE MARRUECOS.—Un viaje mensual de Barcelona á Mogador, con escalas en Málaga, Ceuta Cádiz, Tánger, Larache, Rabat, Casablanca y Mazagán.

SERVICIO DE TANGER.—Tres salidas á la semana; de Cádiz para Tanger los domingos, miércoles y viernes; y de Tanger para Cádiz los lunes, jueves y sábados.

Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, á quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila á precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo.

La Empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.

Para más informes.—En Barcelona: La Compañía Trasatlántica y los señores Ripoll y Compañía, Plaza de Palacio.—Cádiz: la Delegación de la Compañía Trasatlántica.—Madrid Agencia de la Compañía Trasatlántica, Puerta del Sol, 10.—Santander: Sres. Angel B. Pérez y Compañía.—Coruña: D. E. da Guarda.—Vigo: D. Antonio López de Neira.—Cartagena: Sres. Bosch Hermanos.—Valencia: Sres. Dart y Compañía.—Málaga, don Luis Duarte.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

Adrian Eyries

CALL 20 DE FEBRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope.)

PRESNAS MABILLE Y PISADORAS



Las más sencillas y superiores á la presión de todas las conocidas, se garantizan.

	Cántaros.	Ptas.
Número 0—para cosecha de	100 á 200	190
> 1— >	de 200 á 800	310
> 2— >	de 800 á 1.200	450
> 3— >	de 1.200 á 2.800	650
> 4— >	de 2.800 á 5.000	875

Precio de la Pisadora 150 pesetas.

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

— AÑO XIV —

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es entre los de su clase, el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etcétera, pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

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

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

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO