

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES



SUSCRIPCIÓN

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

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

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 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 CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos correspondientes, 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 CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XIV.

Sábado 28 de Febrero de 1891.

NUM. 1.373

La remolacha azucarera

OBSERVACIONES SOBRE SU CULTIVO Y ENSAYOS HECHOS EN LA GRANJA-ESCUELA EXPERIMENTAL DE ZARAGOZA.

Habiendo recibido varias consultas esta Granja sobre el cultivo, producción y condiciones de la remolacha de azúcar en esta provincia, y obligado este establecimiento por su índole especial al fomento de los intereses agrícolas de la región en la modesta esfera que le es propia, creemos cumplir con un grato deber presentando en un ligero resumen algunas consideraciones sobre la importancia y naturaleza de dicho cultivo, á fin de que puedan servir de estímulo para nuevos ensayos que, con los realizados en la Granja, sean la base para juzgar con buen criterio de las condiciones de la vega respecto á la producción económica del azúcar de remolacha. Con igual fin se facilitará gratuitamente semilla suficiente para su ensayo á los labradores que lo soliciten, durante el presente mes de Enero (1).

Dividiremos estos breves apuntes en tres partes: ocupándonos en la primera de las condiciones que entraña, y mejoras que para la propiedad supone, la producción de tan preciosa raíz; en la segunda trataremos de dar algunas ideas sobre la forma de cultivar esta planta, así como de sus gastos y productos medios; y en la tercera indicaremos la producción obtenida en la Granja y análisis efectuados para determinar la riqueza sacarina de las variedades cultivadas en el establecimiento.

I

CONDICIONES GENERALES É IMPORTANCIA DEL CULTIVO DE LA REMOLACHA AZUCARERA.

Sabido es que la remolacha ofrece diversas aplicaciones, pudiéndose dedicar, según las variedades, á la alimentación del hombre, á la de los animales domésticos como planta forrajera de invierno, utilizándose además, como planta industrial de la que se extrae alcohol ó azúcar.

Vamos á prescindir del cultivo de la planta bajo el punto de vista de las tres primeras aplicaciones, limitándonos á estudiarla únicamente como productora de azúcar.

Tal importancia tiene bajo este concepto, que gran parte de los países del Centro y Norte de Europa deben su prosperidad agrícola á la introducción de esta planta en el cultivo.

En nuestro país ha existido, hasta hace pocos años, la opinión de que la remolacha aquí cultivada resulta pobre en azúcar, así como que los jugos eran difíciles de tratar para la extracción de azúcar cristalizable; no reconociendo tal opinión ningún fundamento serio basado en una experimentación racional, única que puede decidir de un modo categórico los puntos citados. Tal idea ha contribuido, sin duda alguna, á que no se haya iniciado antes en nuestro país la producción de azúcar de remolacha, pues hasta 1882 no se fundó ninguna fábrica, siendo la primera la que en dicho año se estableció en Andalucía, merced á los estudios experimentales hechos por nuestro compañero Sr. Martí.

Posteriormente se instaló otra, en proporciones modestas, en la vega de Granada, y tal fué el éxito industrial alcanzado, que sucesivamente y en corto plazo se han montado hasta el número de once que hoy existen en la mencionada vega, cuya agricultura se ha transformado con notorias ventajas para el labrador que sufría de una deficiencia en la producción, análoga á la que experimenta hoy la vega de Zaragoza, limitada, como aquella lo estaba, á un corto número de plantas, de beneficio muy dudoso en la mayor parte de los casos.

Tan favorables resultados han movido la opinión y hoy se piensa en establecer fábricas en otras provincias, siendo la de Zaragoza

(1) Cualquier informe que se desee, pedirlo al director de la Granja.

za una de las que reúnen mejores condiciones para el cultivo económico de la planta que nos ocupa.

La prosperidad que en general lleva este cultivo á las comarcas en que se implanta, débese á la índole especial del mismo y del producto que deriva de tan preciosa raíz, como vamos á ver.

El azúcar, producto principal de la remolacha, de la que constituye en las buenas variedades azucareras más del 70 por 100 del peso de la materia seca, ó el 14 por 100 del peso bruto de la raíz, es formado por la planta con elementos tomados del aire, de tal suerte, que si todos los residuos de que luego hablaremos y que se obtienen en las fábricas de azúcar, volvieran á las fincas en que se produce la remolacha, no habría pérdida de fertilidad del suelo, puesto que todo lo que la planta tomó de éste, volvería con dichos residuos al punto de origen. Este carácter especial de la producción de azúcar, es exclusivo de la planta que nos ocupa, pero son pocos los productos industriales que comparten con el azúcar la propiedad de formarse únicamente con elementos tomados del aire, manantial gratuito é inagotable para el labrador.

De aquí se desprende una consecuencia de suma importancia práctica, y es, que restituyendo al cultivo la mayor parte de los residuos, el gasto de materias fertilizantes ó abonos que constituye la partida más importante en el cultivo, sería muy reducido, con gran ventaja para el agricultor.

Por lo tanto, cuando los residuos que quedan en la fábrica y que son, en primer término, las pulpas ó orujos, vuelven á las fincas para servir de alimento al ganado, el que á su vez proporciona en forma de estiércol la mayor parte de las materias que la planta extrae del terreno, el gasto de abonos que tiene que hacer el agricultor es muy limitado.

Cierto es que con las mieles ó melazas, que son otro residuo de la industria azucarera, así como en las espumas de defecación de los jugos, quedan en la fábrica productos que no vuelven en general al suelo que los produjo, pero la cantidad de los mismos es pequeña relativamente á los primeros, y por consiguiente bastan para llenar ese déficit con abonos adquiridos fuera de la explotación para conservar la fertilidad del suelo.

El principio que acabamos de citar lo consideramos como fundamental, y por ello insistimos en este punto, pues de obrar de otro modo desconociendo la necesidad de dicha restitución y dejando que los residuos tomen otro camino distinto del indicado, se ve el caso opuesto de tener que gastar sumas de importancia en la adquisición de materias fertilizantes, por ser la planta de que tratamos esquilante en alto grado, como demostraremos en la segunda parte.

Así ha sucedido que en algunas comarcas, donde se introdujo por primera vez este cultivo, reducidas por los resultados obtenidos en un principio, vieron después frustradas sus esperanzas por desconocer el hecho sencillo y fundamental de que dejamos hecha mención. Si, pues, llegara á implantarse este cultivo en la vega de Zaragoza, la primera recomendación que hacemos á los labradores es la de que al contratar la venta de la remolacha lo hagan pensando en la adquisición de las pulpas correspondientes, logrando con esto, además de las ventajas enumeradas, la de ocupar las yuntas en la mayor parte de los viajes de regreso de la fábrica, puesto que dichas pulpas representan del 30 al 40 por 100 del peso de las remolachas vendidas.

Otras consecuencias van unidas también al cultivo de la remolacha azucarera, y es que lleva consigo el establecimiento de nuevas industrias, figurando en primer término el desarrollo de la ganadería bajo sus diversas formas de cría, cebo, producción de leche, etcétera, debido, como ya sabemos, al aprovechamiento de las pulpas en la alimentación del ganado, pudiendo calcularse que, por término medio se puede sostener una y

media cabezas mayores, ó su equivalente en ganado menor, con los residuos correspondientes á la producción de una hectárea. De este modo contribuye la remolacha á la mejora de la alimentación con la producción económica de carne, leche, etc., y al progresivo desarrollo de la ganadería, hermanándose así con la agricultura.

Otras dos industrias se derivan de la fabricación de azúcares, y son: la producción del alcohol, de las melazas ó azúcares iucristalizados que quedan como residuo, y la obtención de potasa de las vinazas que resultan en la destilación de dichas melazas.

Por el cultivo profundo que veremos exige la remolacha, y por las labores de bina ó escarda que necesita, es también una excelente planta para alternar con otros cultivos y entre ellos cereales, que alcanzan rendimientos notables, como se observa en todas las regiones en que se cultiva dicha raíz con arreglo á los principios indicados y á los que expondremos en la segunda parte de este trabajo.

Como veremos más adelante, corresponde muy principalmente al pequeño cultivo la producción de esta raíz y con el aumento de beneficios que obtendría el arrendatario ó colono, vendría paulatinamente el crecimiento de la renta y como consecuencia el mayor valor de la propiedad rústica, hoy tan decaída, por lo que creemos está en el interés de los propietarios el estimular, por los medios que estén á su alcance, la introducción del cultivo de la remolacha azucarera que puede reportarles un beneficio positivo.

Como resumen de esta primera parte podemos fijar las siguientes conclusiones:

- 1.ª El azúcar se forma en la remolacha á expensas de los elementos del aire.
- 2.ª El esquilamiento del suelo es pequeño si se restituyen al mismo los residuos que se obtienen en la fábrica.
- 3.ª El cultivador de la remolacha debe adquirir las pulpas correspondientes para dedicarlas á la alimentación del ganado.
- 4.ª A la fabricación de azúcares van unidas la obtención de alcoholes y fabricación de potasa.
- 5.ª Por el estado en que deja el terreno, la remolacha es una excelente planta para alternar con los cereales; y
- 6.ª Este cultivo lleva consigo la mejora del valor de la propiedad territorial.

Tales son, expuestas á grandes rasgos, las ventajas principales que supone la introducción de este cultivo en una región. Sería, por lo tanto, de transcendencia suma para esta, la instalación de fábricas de azúcar que permitieran poder implantar el cultivo de dicha raíz, deseando ver pronto realizada una mejora de tanta transcendencia para el cultivo de la hoy abatida vega de Zaragoza.

II

CUIDADOS CULTURALES

Comienzan estos con la preparación del terreno que debe ser esmerada y la labor honda como condición esencial, dada la naturaleza del producto útil que se trata de obtener cual es la raíz de la planta. Deberán emplearse para estas labores arados de vertedera (desterrando el arado común por no profundizar lo bastante), arastrados por una buena yunta de mulas ó á ser posible de bueyes, con el fin de alcanzar la profundidad de 25 centímetros.

La elección de la simiente tiene más importancia en este cultivo que para otras plantas, bastando para demostrarlo consignar que hay variedades de remolachas azucareras cuya riqueza oscila entre 10 y 18 por 100 del peso de la raíz, y como las fábricas tienen interés en tratar raíces ricas en azúcar, pagándolas generalmente en relación con la cantidad que poseen, el labrador debe cultivar las variedades más sacarina y que se adapten mejor al terreno que cultive. Respecto á la adquisición de la semilla no debe, pues, economizarse, tanto más cuanto que siendo la que se necesita por hectárea de 3 á

6 kilogramos, según el procedimiento del cultivo, y variando en unas 2 pesetas el precio del kilogramo entre las variedades ordinarias y seleccionadas, sólo supone un sobreprecio de unas 8 á 10 pesetas por hectárea empleo de la mejor semilla, cantidad insignificante con relación al notable aumento que puede obtenerse en el valor de la cosecha.

La mejor semilla se obtiene hoy en Francia y Alemania por selección individual de las raíces, analizándolas en el laboratorio para determinar su riqueza, y reservando solamente para la producción de semilla en el segundo año las que acusan la proporción más elevada de azúcar. En vista de los buenos resultados obtenidos en la Granja, con la selección individual del trigo, se va á comenzar desde el presente año la selección de la variedad mejorada de Vilmorin para ver si es posible aumentar en esta región su riqueza sacarina.

Elegida la variedad más apropiada, se siguen dos procedimientos de siembra, y son el de asiento ó definitivo y en semillero para trasplantar después. El primer procedimiento dá origen á raíces mejor conformadas ó sea sin bifurcaciones en su parte inferior, como acontece comunmente empleando el segundo sistema, y esa mejor conformación contribuye al aumento de azúcar en la raíz. En la Granja se han practicado los dos sistemas habiendo dado el primero malos resultados por perderse mucha semilla á causa de la excesiva tenacidad de las tierras, y de no poseer sembradora especial para el objeto, habiéndose adoptado por ahora como procedimiento normal el segundo á pesar del inconveniente mencionado.

Cuando las tierras sean algo suaves, en cuyo caso la germinación es más fácil, debe preferirse la siembra de asiento, que es como se realiza de ordinario en las regiones del Norte de Europa en que se cultiva esta planta.

La distancia que queda entre las remolachas ya sembradas ó plantadas, ejerce una influencia marcada sobre el rendimiento, pues siendo las variedades azucareras de poco desarrollo, si se ponen á distancia grandes no compensa el aumento de tamaño el menor número de plantas obtenidas y como, según ya dejamos consignado, las remolachas más azucaradas son las de pequeñas dimensiones, resultan aquéllas más pobres, por cuyas dos razones, si bien no puede fijarse una distancia invariable, puesto que depende algo de la variedad cultivada y del terreno en que vegeta la planta, se puede establecer como término medio la de 40 centímetros entre las líneas y 25 entre las plantas de la misma línea, lo que da como resultado unas 100.000 plantas por hectárea.

La siembra en el semillero debe hacerse en esta región á primeros de Marzo y el trasplanto en la primera quincena de Mayo, pudiendo retrasar un poco la primera fecha si se siembra de asiento.

Efectuado el trasplanto, las remolachas prenden con mucha facilidad, después de lo que deben darse dos labores de bina y escarda, así como los riegos indispensables durante el estío, no debiendo abusar de éstos por perjudicar á la calidad de la remolacha haciéndola más acuosa y por consiguiente más pobre en azúcar.

La recolección se comienza á primeros de Septiembre y se continúa los meses siguientes, á medida de las necesidades de la fabricación, que suele terminar en Diciembre ó Enero.

Tales son, bosquejados á la ligera, los puntos esenciales á que debe sujetarse el cultivo de la remolacha como planta sacarina para obtener raíces de buenas condiciones; y para terminar esta segunda parte, vamos á presentar la cuenta de gastos y productos medios en las condiciones más generales de la vega, poniendo por separado las partidas á fin de que cada labrador pueda, con arreglo á los datos de la localidad, fijar los gastos de su cultivo.

CUENTA DE GASTOS POR HECTÁREA PARA UNA PRODUCCIÓN DE 40.000 KILOGRAMOS

Table with columns: Semillero, Pesetas, TOTAL. Rows include Labores de preparación en 10 áreas, Abono, Semilla, Siembra, Atrunque y preparación de las plantas, Preparación del terreno, Abonos, Recolección, Renta y gastos generales, PRODUCTOS, Raíces, Hojas, Beneficio por hectárea.

Si referimos este beneficio al capital necesario para el cultivo, que es de unas 700 pesetas por hectárea (5), resulta una utilidad ó beneficio industrial de algo más del 30 por 100 del referido capital.

J. OTERO Y M. RODRÍGUEZ. (Se continuará.)

Los vinos españoles en Francia.

MERCADO DE CETTE. Pocas diferencias podemos hacer constar en el estado del mercado. Sigue acentuándose el alza, sobre todo en las buenas clases sin yeso, y aquella fuera mayor si se encontraran existencias de buenos vinos que pudieran dar al comprador garantías de seguridad y conservación.

Los vinos sin yeso son los que más se solicitan, y su precio se irá elevando si nada viene á cambiar la decisión ministerial que empezará á aplicarse el 1.º de Abril sobre los vinos enyesados á más de dos gramos. Entre tanto los enyesados se venden poco, pues nadie se atreve á aumentar sus existencias, con tanto más motivo ignorándose la deter-

- (1) Estos labores pueden realizarse con más economía por medio de aparatos especiales de bina, arrastrados por una caballería. (2) Hemos supuesto que pueden hacerse cuatro viajes diarios á la fábrica. (3) No comprendemos los riesgos y amortización del ganado de labor por estar incluidos en el precio de las justas. Tampoco hemos consignado partida para la amortización de aperos por estar calculados los gastos para el cultivo á brazo. (4) Pueden utilizarse las hojas como alimento, si bien flojo, y el valor es mayor; pero hemos preferido fijar el precio más bajo como abono, por ser esta la aplicación más general. (5) Aun cuando los gastos suman 819 pesetas, como la renta, transportes y otros gastos se cubren con el producto de las primeras ventas, basta con un capital de 700 pesetas para poder cultivar una hectárea.

minación definitiva que tomará el gobierno respecto á las grandes existencias de los citados vinos, después de la mencionada fecha. Se espera, no obstante, teniendo en cuenta los inmensos perjuicios que de rebajarlos podría resultar, particularmente para las clases finas, y además, porque es de justicia, que se respetará el stok.

Hé aquí los precios del mercado:

VINOS ESPAÑOLES. Table with columns: NOMBRES, GRADOS, PRECIO POR HEC. Francos. Rows include Alicante, Aragón, Benicarló, Cataluña, Mallorca, Priorato, Tarazona, Valencia, Vinaroz, Moscatel, Mistelas, Vino blanco.

Ya está promulgada, según la prensa local, la supresión de las tarifas de penetración de las Compañías P. L. M. y del Mediodía en lo que concierne á los productos españoles. Los diarios de esta ciudad se quejan de esta medida, considerando que sería más justo y de más interés para su puerto se hubieran concedido á los vinos del Mediodía las mismas vías y tarifas de favor que disfrutaban los españoles. Nosotros creemos con ellos que, con la citada supresión, solo se conseguirán pérdidas para su puerto y para las Compañías de caminos de hierro.

Los derechos de Aduana sobre los vinos preocupan mucho la atención, y á este fin es notable la petición que el Sindicato de negociantes al por mayor envía al ministro por conducto de la Cámara de Comercio de Cete. Después de invocar el derecho que los representantes autorizados de un comercio tan importante como el de Cete tienen á intervenir en la discusión de las tarifas proyectadas, aducen que es necesario importar más de 15 millones de hectólitros para atender al consumo del país. Suprimir esta importación ó reducirla demasiado por la aplicación de derechos exagerados, sería exponer al consumidor francés á gravosas eventualidades, y provocar la fabricación de vinos artificiales. Exponen luego los perjuicios que para el Tesoro se ocasionarían, y dicen:

«La tasación de los vinos respecto al grado es contraria al objeto que se proponen, pues aceptando esto veríamos llegar del extranjero vinos á 7, 8, 9 y 10 grados en tal cantidad, que nuestros viticultores tendrían que abandonar sus viñas, y no hay que olvidar que un vino de España llega por vapor á las regiones del Norte y Oeste mucho más barato que nuestros vinos del Mediodía. Así, pues, se deben tasar los vinos al volumen, en consecuencia al hectolitro y no al grado, y proponemos: Vinos. Tarifa máxima. Los vinos extranjeros naturales hasta 12º pagarán 12 francos hectolitro; de 12 en adelante pagarán un franco por grado y serán asimilados a los vinos franceses del mismo grado. Los vinos blancos ó tintos dulces llamados mistelas, los cocidos, alcoholizados á 15 grados, pagarán 12 francos hectolitro; los vinos de licor, Málaga, Madera, Jerez, Marsala, Oporto, etc., hasta 21 grados, serán tasados á 50 francos hectolitro, con un derecho suplementario de un franco por grado de 15 á 21º. Tarifa mínima. Los mismos productos pagarán la mitad de los derechos asignados en la tarifa máxima. Vendimias. Debe ser tasada proporcionalmente al vino que produce y siendo necesarios 120 kilos para producir un hectolitro de vino, pagarán las que no estén en pipas 10 francos los 100 kilolitros, tarifa máxima, y la mitad en la mínima. Es necesario prohibir la vendimia en pipas, pues tiene por objeto generalmente, introducir grandes cantidades de alcohol que es muy difícil de encontrar. Las vendimias deben ir acompañadas de una hoja de garantía y deberán pagar un derecho de fabricación equivalente al derecho de aduana impuesto á las uvas secas.»

Por otra parte, la Cámara de Comercio francesa de Barcelona, fundándose en lo desastroso que sería para ambas naciones una guerra de tarifas y en el interés mismo de su comercio de exportación, excita á su Gobierno á tasar los vinos comunes españoles á su entrada en Francia á 0,38 francos por grado y hectolitro y á mantener con rigor el límite alcohólico de 12 grados: en pasando de esta graduación pagarán una sobretasa de 0,50 por grado y hectolitro. De no aceptarse esto, que haga todas las concesiones posibles para concluir con España otro tratado que se aproxime al actual. Vemos con gus-

to que al exagerado proteccionismo, suceden las proposiciones prudentes y concededoras del estado real del comercio entre ambas naciones.

Véase ahora las cantidades de vinos españoles que desde el 1.º al 15 del actual han llegado á este puerto: ordinarios, 110.273 hectolitros; finos, 3.248 hectolitros.

Cete, 23 de Febrero de 1891.—El director de la estación, Antonio Blavia.

Correo Agrícola y Mercantil (NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Sevilla 26.—Desgraciadamente no me he equivocado al manifestar en mis anteriores cartas, los temores que abrigaba de que las últimas y fuertes heladas hubieran causado daños de consideración, no sólo en el fruto pendiente de los olivos, sino en estos mismos.

Todas las noticias adquiridas de los pueblos limitrofes indican la pérdida de muchos olivos con mas ó menos intensidad según la situación y clima, pero muy sensible es en esta comarca en que el arbolado ha padecido extraordinariamente inutilizándolo para rendir cosecha en algunos puntos.

Esta causa y lo deficiente de la cosecha últimamente recolectada han influido en nuestro mercado de aceites, que si bien no ha ofrecido durante los últimos días variaciones importantes, sigue acusando gran firmeza en los precios y teudeucia evidente al alza, que en este mercado ya se ha realizado, vendiéndose en el día de ayer al precio de 46,75 reales arroba sin derechos de consumos, que como Ud. sabe por mis anteriores paga cada arroba por su introducción 12 rs.; así es que sienten un artículo de primera necesidad no puede adquirirlo el jornalero que gana seis reales el día que trabaja.

En varios puntos de esta región la temperatura ha sido tan baja cual nunca se ha conocido ó por lo menos hace ya muchos años, causando grandes daños á la aceituna que se ha recogido, pues el aceite ha resultado endeble y los olivos han quedado que parecen secos y quemados, siendo necesario cortar gran número de ellos, particularmente en los olivares viejos.

La situación del mercado de vinos sigue acusando la misma calma y poca firmeza en los precios, excepción de las clases más solicitadas para la exportación pero como ésta es también casi nula, el mercado de vinos esta estacionado, y lo que se vende para el consumo inmediato tiene el precio de 10 reales arroba de 16 litros.

Según la opinión de hombres prácticos é inteligentes en las faenas del campo, particularmente en los viñedos, creen que la cosecha próxima será corta en toda esta zona, y se fundan en el mal estado en que se encuentran las viñas, las que después de una sequía tan grande como la del verano anterior han sufrido las heladas, llevándose los escasos jugos que conservaban; así que muchas cepas han muerto, lo que se ha notado al hacerse poda.

Estamos esperando la benéfica lluvia que tanta falta está haciendo para las sementeras y arbolados y lo mismo para los ganados, que hoy se encuentran sin pastos para su alimentación, tanto, que muchos labradores están echando paja para poder sostenerlos.

Los sembrados apenas se ven nacidos, por lo que todos estamos esperando el deseado rocío, con el cual se aliviará mucho tanto las sementeras como el arbolado, y habrá trabajo para el braceró que hoy escasea.

Por todo lo que dejo manifestado, los precios de los artículos se cotizan hoy en la forma siguiente, sin derechos de consumos: trigos fuertes, de 46 á 48 rs. fanega; id. mezclillas, de 44 á 45; id. b. anquillos, de 46 á 47; termés, de 40 á 42; cebada, de 29 á 31; idem navegada, de 25 á 28; garbanzos, de 90 á 140; id. regulares, de 68 á 78; habas grandes, de 54 á 56; id. chicas, de 40 á 41; alpiste, de 56 á 58; yeros, de 46 á 48; alverjones, de 46 á 48; maíz, de 41 á 42; a. tramuces, de 24 á 27; harina de primera, de 16 á 17 rs. arroba; id. de segunda, de 14 á 15; id. de tercera, de 10 á 11; carne de vaca y ternera, de 1,60 á 2 pesetas kilo; cerdo, de 1,55 á 1,58 pesetas, esto sin derechos de consumo; aceites, de 45 7/8 á 46 3/4 pesetas arroba también sin derechos de consumos.—J. G. de C.

Cabra (Córdoba) 26.—En alza los granos y aceites. Hé aquí los precios corrientes: trigo recio, á 46 rs. fanega (2 rs. más que en la anterior semana); cebada, á 32; maíz, á 38 y 39; garbanzos, á 120, 80 y 60, según la clase; aceite nuevo, á 43 rs. la arroba, precio que acusa un alza de 2 rs.

El vino blanco de la última cosecha se ven-

de á 12 rs. la arroba, y el de dos años, á 20 ídem, id.

El estado de los campos es muy mediano por regla general.—Un suscriptor.

De Aragón

Huesca 25.—Creo no haya un solo pueblo de la provincia en que dejan de hacerse rogativas para implorar de Dios las lluvias. Por esto comprenderá Ud. la falta que hacen y la mala situación de los campos, abrasados por los hielos y la sequía.

Apenas se opera en trigos porque los tenedores de ellos se reservan las existencias que poseen, que por desgracia no son muchas. Las harinas se cotizan, á 37, 35 y 32 pesetas la saca de 100 kilos, según la clase.

Conforme se acerca el 1.º de Abril, en cuyo día cesará en Francia la tolerancia de los vinos enyesados, es mayor la diferencia que se observa entre las clases elaboradas con yeso y las que carecen de esta substancia; las primeras se ofrecen, de 29 á 30 pesetas el nietro (160 litros), y las últimas, á 36, 37 y hasta 38, según la calidad.

Las existencias no son muchas, pues la última cosecha, según le tengo manifestado, fué corta en nuestra provincia.

El aceite se detalla á 14 pesetas la arroba, medida que equivale á 12,63 litros.—El corresponsal.

Magallón (Zaragoza) 26.—Se observa hoy una absoluta y prolongada paralización en la extracción de vinos, debida sin duda á haber resultado en su mayoría dulces.

Atraviesa esta comarca una pertinaz sequía que dará por resultado la pérdida de la cosecha de cereales, á no cambiar pronto y en sentido de humedades el actual estado atmosférico.—V. B.

De Castilla la Nueva

Vainojado (Toledo) 26.—Los campos no ofrecen fortunadamente por aquí el mal aspecto que en otras muchas comarcas de España; su estado es bueno en este término, y si tenemos lluvias primaverales es de esperar cosecha.

Las existencias de vino ascienden en esta bodega á 60.000 arrobas de 16 litros, ofreciéndose á 11 rs. una.

El trigo se cotiza á 43 rs. fanega, y las algarrobas á 34 y 35.—El corresponsal.

Villarrubia de Santiago (Toledo) 25.—Se ha terminado la recolección de aceituna, siendo su resultado casi nulo; y no es esto lo peor, sino que efecto de las nevadas y hielos rigorosos, como nadie recuerda, han quedado muy resentidos los olivos, por cuya razón se espera no lleven cosecha en mucho tiempo.

El viñedo también debe haber sufrido mucho. La siembra empieza á dar señales de vida en los terrenos suaves, y hubiera sido muy conveniente la lluvia.

Precios: trigo, á 41 rs. fanega; cebada, de 26 á 27; vino, á 12 rs. arroba, aceite, casi sin precio; y todo en general con firmeza y tendencia al alza.—M. de L.

De Castilla la Vieja.

Fermoselle (Zamora) 25.—Aquí bien poco ó nada preocupa á la generalidad de estos habitantes el que tengamos las viñas, principal riqueza del pueblo, infestadas por la filoxera; ni que la falta de lluvias comprometa de modo serio los sembrados y demás cosechas pendientes.

Lo único que preocupa y en grado superlativo es la política baja y rastrea. Qué verdad es aquello de que los pueblos tienen los gobiernos que se merecen!

Firme el mercado de cereales, siendo de esperar suban más los precios si pronto no llueve.—El corresponsal.

Briviesca (Burgos) 24.—Precios corrientes en el mercado celebrado ayer en esta plaza: trigos, de 42 á 44,50 rs. la fanega, cotización que acusa alza; centeno, de 29 á 30; cebada, de 27 á 28; yeros, de 36 á 37; avena, de 19 á 20; harinas, á 14,50, 13 y 11 rs. la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Muy retrasados los sembrados y temporal frío y seco.—El corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 26.—Ayer se ha pagado el trigo á 43 rs. las 94 libras, por partidas; hay nuevos pedidos á dicho precio, pero los tenedores se presentan retraídos.—El corresponsal.

Arévalo (Ávila) 25.—Ayer han regido en este mercado los siguientes precios: trigo, de 42 á 42,25 rs. la fanega; centeno y cebada, á 30; algarrobas, á 28; garbanzos, de 100 á 180; harinas de primera clase, á 16,50 reales la arroba; id. de segunda, á 16.—El corresponsal.

Astorga (León) 26.—A continuación los precios que alcanzan en esta plaza los siguientes artículos: trigo, á 44 rs. fanega; centeno, á 34; cebada, á 32; garbanzos, á 120;

Unión de Propietarios Vinícolas de España

J. MARTÍN DE OLÍAS Y C.^a

SOCIEDAD EN COMANDITA POR ACCIONES, FUNDADA EN PARÍS POR AGRICULTORES ESPAÑOLES EL AÑO DE 1888

CAPITAL: 250.000 FRANCOS

Con autorización legal para elevarle a 1.000.000 de francos, según lo exijan las operaciones comerciales.

INTERMEDIARIO DE LA SOCIEDAD Y LOS REMITENTES

El Banco de España

Sus corresponsales en Francia reciben las sumas que corresponden á los anticipos en metálico de 60 0/0 del valor de las mercancías consignadas á la Sociedad y las que resulten por saldos de ventas, para su efectividad en España por el Centro ó sucursales del mencionado Establecimiento.

Domicilio social, Almacenes, Depósitos, Laboratorios, Caja, Oficinas centrales:—

PARQUE DE BERCY.—PARIS.—CHARENTON (SENA)

12, QUAI DE BERCY PROLONGÉ (MAGASINS GENEVAUX)

Para la campaña comercial de 1890-91 se facilitarán á los viticultores todos los datos relativos á la exportación de sus productos ordinarios y finos á Francia, condiciones de los anticipos, envío de muestras, tarifa de transportes terrestres y marítimos, de almacenaje y conservación, alquiler de piperno, comisiones de venta y corretajes, precios de los mercados franceses, etc., en los puntos siguientes:

- VALENCIA, ALICANTE, CASTELLÓN Y CUENCA.—Sucursal núm. 1: Representante, D. Juan Trillos, **propietario**, Valencia, Conserjería, núm. 2.
- TARRAGONA.—Sucursal núm. 2: Representante, Señores Nogués y C.^a, **propietario** (Tarragona).
- MURCIA.—Sucursal núm. 3: Representante, D. Luis García Andreu, **propietario** (Yecla).
- ALBACETE.—Sucursal núm. 4: Representante, D. Germán León y Vera, **propietario** (Albacete).
- CASTILLA LA NUEVA.—Sucursal núm. 5: Representante, D. Luis Anér, del Comercio, Prado, 17 (Madrid).
- ARAGÓN.—Sucursal núm. 6: Representante, D. Pablo Valero, **propietario**, Zaragoza (Mayor, 43, y Paniza (Campo de Cariñena).
- BALBARES.—Sucursal núm. 7: Representante, D. Gabriel Alzamora, **propietario** (Punta de Mallorca).
- CASTILLA LA VIEJA.—Sucursal núm. 8: Representante, D. Angel Alvarez Taladril, **propietario**, Valladolid (plaza del Museo, 8).
- LEÓN.—Sucursal núm. 9: Representante, D. Francisco Agustín Bálzoma, **propietario** (Villafranca del Bierzo).
- ANDALUCÍA.—Sucursal núm. 10: Representante, D. Manuel Vázquez López, **propietario** (Huelva).
- LÉRIDA.—Sucursal núm. 11: Representante, D. Francisco Lamolla (Lérida, calle Mayor).

Sucesivamente se publicarán los demás señores representantes y las restantes sucursales.

Cada uno de estos señores enviará también por el correo las instrucciones impresas que se le pidan para facilitar el conocimiento de los productores sobre la exportación de sus vinos á Francia.

Al fin de cada trimestre se publicará en los periódicos principales de España y Francia el balance de operaciones mercantiles de la Sociedad.

Las reclamaciones que pudieran existir, las informaciones más extensas que se necesiten, cuanto los viticultores juzguen necesario á sus intereses, garantías, operaciones, etc., dirigirán sus cartas al Gerente de la Sociedad en esta forma:—*FRA NCIA.—Sr. Martín de Olías, Parque de Bercy, en Charenton (Sena).*

VALLS HERMANOS

INGENIEROS
VALLEPES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN
Fundados en 1854.
19, Calle de Campo Sagrado
(ENSANGRE, RONDA DE SAN PABLO)
BARCELONA
Premiados con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.

Maquinaria ó instalaciones completas según 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
VALLS.—Campo Sagrado
BARCELONA
Teléfono núm. 595.

Vinos para Francia

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

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

Eccelentes referencias.
Comisión.—Informes.

FABRICANTES

DE

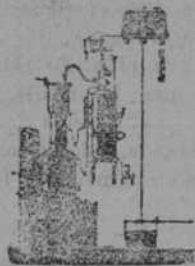
Barricas bordelesas
de 225 litros.

Precio desde 9,50 francos en adelante.

P. Giraud, en Gabarnac por Cadillac-Gironde (Francia.)

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO



Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.

Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.

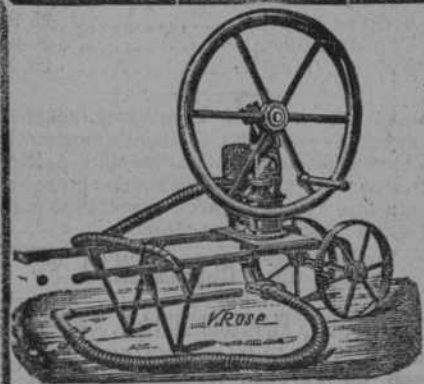
Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.

Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceite 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 compra ó compra cobre y metales viejos.



GRAN DEPÓSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS

- Arados.—Aventadoras.
- Guañadoras.—Rastrillos.
- Cribas.—Cortaraíces.—Corta-pajas.
- Desgranadoras para maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.
- Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.— Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Basculas.
- TIJERAS para podar é injertar



Gran rebaja de precio en el Pulverizador Nöel 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 París 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 Nöel de París.

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

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

MILDEW

Antraenosis y Hielos tardíos

Instrucciones prácticas para combatir á los tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES. Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

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.

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.



Número	para cosecha de	Cántaros.	Ptas.
0	de 100 á 200	100	190
1	de 200 á 300	200	310
2	de 300 á 400	300	450
3	de 400 á 500	400	650
4	de 500 á 600	500	875

Precio de la Pisadora 150 pesetas.

Crónica 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 maquinarias, 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.