

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIÉRCOLES

OFICINAS: CALLE DEL MARQUÉS DEL DUERO, 3, SEGUNDO

(A la entrada del Paseo de Recoletos)

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

ANUNCIOS

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

Pago adelantado.

Año XVI

Miércoles 15 de Marzo de 1893

NÚM. 1575

Campana contra el mildiu

A las últimas lluvias, tan benéficas como generales en nuestra Península, han seguido días de sol radiante y temperaturas mucho más elevadas que las que de ordinario suelen sentirse en la época que atravesamos. Como consecuencia, la vegetación de toda clase de plantas se adelanta de modo extraordinario, con grave riesgo para el éxito de no pocas cosechas si sobrevienen los hielos tardíos ó primaverales.

De la provincia de Huelva ya nos dicen que la vida ha comenzado á brotar, por lo que urge que los agricultores se preparen para emprender activa campaña contra el mildiu, que tantos estragos ocasionó el año pasado en muchos pueblos de Andalucía, Valencia y otras regiones, y que en 1885 y 1889 destruyó casi totalmente la producción vinícola en las Ríojas, Navarra, Aragón y Cataluña. No debe olvidarse un solo momento que los remedios contra aquella terrible plaga parasitaria son preventivos, con lo cual dicho queda que para conseguir el resultado apetecido es de absoluta necesidad aplicarlos antes de que la enfermedad se manifieste.

Sabemos también que el mildiu invade y se desarrolla en las partes verdes del vegetal así que el temporal reúne las condiciones necesarias para la vida del hongo, cuyas condiciones no son otras sino la conjunción de humedad y calor. Luego es innegable que hay que comenzar el tratamiento á raíz de la brotación, y que aguardar á darle cuando ya las hojas ó el fruto acusan la existencia del mildiu, es exponerse á perder la cosecha.

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

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

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

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

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

El segundo tratamiento interesa practicarle á los quince días próximamente del primero, y siempre un poco antes de la floración, para que la vid entre en esta delicada fase de su vegetación lo más preservada posible.

En este segundo tratamiento, según repetidas veces ha sostenido la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, hay que aumentar las dosis marcadas para el primero, empleando por cada 100 litros de agua 3 kilogramos de sulfato y 1 de cal, así como conviene distribuir el caldo por medio de pulverizadores por el desarrollo y frondosidad que ya ha alcanzado la cepa.

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

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

después de las dos ó tres semanas de haberse efectuado la fecundación.

Recordamos que las Ríojas, Navarra, Aragón y Cataluña en 1889, y muchos términos de Huelva, Sevilla, Valencia y Alicante en 1892, perdieron la cosecha por el ataque de mildiu, que sufrió más el fruto que las hojas en aquella peligrosa fase de la vegetación del valioso arbusto.

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

Situación de las destilerías

Me ha llamado la atención el artículo que en el núm. 1.574 de la CRÓNICA escribe sobre la Ley de Alcoholes D. Juan José Redondo, con el cual estoy en todo conforme porque tiene mil razones. Pero no solamente las contradicciones que indica han causado pérdidas de consideración á los fabricantes de alcoholes de orujo, pues además esos industriales están obligados á trabajar mientras tengan la primera materia, que adquirieron sin contar con ese impuesto; y creo que, puesto que orujos de uva no se pueden adquirir más que en los meses de la vendimia, podían haberse dejado libres por esta campaña esos alcoholes de orujo, bien distintos de los demás por sus impurezas y ser de difícil falsificación, porque son los más baratos, y nadie destilaría vino para mezclar con orujo, puesto que perdería en la mezcla, rebajando el valor del uno con el otro.

Lo peor del caso hoy es que varios fabricantes han solicitado hace un mes el concierto con la Hacienda, conforme al artículo 47 del Reglamento; el Sr. Ingeniero ha visitado las fábricas, ha emitido su dictamen, se ha elevado á la aprobación del Sr. Ministro, y esta es la fecha en que, no sólo no ha sido devuelto, sino que en estos días han recibido dichos industriales un oficio encargándoles amplíen esas declaraciones, diciendo otra vez lo que en ellas expresaron, como son: horas de trabajo, materia que emplean, cantidad que se proponen obtener por día, etc., etc.; cuando al solicitar el concierto expusieron todos estos datos.

La situación de los fabricantes es ruinosa. No pueden parar la fabricación del orujo porque les originaría grandes perjuicios; por lo tanto, siguen trabajando; pero desde que la Ley está en vigor no pueden expedir una gota; han llenado sus envases, han concluido el capital, porque todo lo tienen en alcohol destilado (que se les merma mucho), y en primeras materias que adquirieron bajo las leyes entonces vigentes.

Vender es imposible, porque no pueden expedir con los vendis que la Ley indica, porque no tienen aprobado el concierto; las estaciones no admiten nada que no vaya en regla, y para conseguir esto hay que pagar el impuesto, y como quiera que el mercado cotiza á los mismos precios que en Noviembre, es imposible satisfacer el tributo.

¿A qué es debido que los precios no hayan subido? A las grandes existencias que había en los almacenes, las que no se han agotado todavía, ni acaso se concluyan en mucho tiempo.

Basta lo expuesto para comprender la angustiosa situación en que se ha colocado á los fabricantes de orujo, quienes tienen que trabajar, so pena de perder la primera materia almacenada, y en cambio no pueden vender porque su aguardiente paga el impuesto, y el que existía antes del 15 de Diciembre no paga, está completamente libre.

El Reglamento debió prever la monstruosa desigualdad que he señalado, y para evitarla, consignar que el impuesto se exigiera á los tres meses de su publicación á todos los alcoholes, lo mismo á los fabricantes antes de la ley, que á los que se fabricaran con posterioridad.

Con esos tres meses se hubiese dado tiempo racional para que todos se preparasen para entrar en el nuevo régimen, y hoy no habría cuestión; el comercio habría elevado los precios en relación con el impuesto, tendríamos impresos, sabríamos

la manera de hacer los pagos, etc., etc. Actualmente la desigualdad y la confusión son grandes; nadie sabe cómo proceder, nadie puede hacer nada, y hasta se ignora por dónde se ha de empezar.

Los fabricantes de alcohol de vino que pidieron el concierto, al ver que no viene y que no pueden expedir, han cerrado sus fábricas.

Era lo único que faltaba para hundir la riqueza vinícola. El Sr. Gamazo así lo dijo, y lo dijo con sobrada razón, y es anómalo y por demás doloroso que sea él mismo quien dé el cachete á dicha producción, si quiera ni él ni su partido hicieran la Ley ni el Reglamento, pues justo es reconocer que ambas obras las debemos al gobierno del Sr. Cánovas.

En el Campo de Cariñena se destilaba bastante, pero desde que rige el desdichadísimo Reglamento, nadie compra vino para hacer alcohol, y como tampoco se vende para exportar, nos es imposible realizar la cosecha á ningún precio. Ya puede el Sr. Ministro de Hacienda dar solución, lo más pronto posible á tan vital cuestión, porque nuestro estado es muy crítico; el ayuno no se puede prolongar muchos días, el hambre es mala consejera y causa de muchos crímenes.

JOSÉ CAMEO.
Cariñena 10 de Marzo.

Reforzar los ingresos

Sabido es que el Gobierno actual ha venido al poder con un solemne compromiso contraído explícitamente ante toda la nación; el de estudiar un presupuesto que nos aparte del abismo de la bancarrota, en que por torpezas de todas las situaciones políticas nos hallamos metidos.

Claro está que el primer paso en este difícil camino ha de dirigirse á presentar á la deliberación de las Cortes un presupuesto en que real, y no por modo ficticio, se hallen nivelados los gastos con los ingresos. Este ideal, digno del mayor aplauso, parece que es el que inspira al Diputado por Medina del Campo, el que desde la oposición ha hecho profesión de fe proteccionista, y es la única esperanza del partido gobernante, aunque nos parece que no va acertado en los medios que elige para llegar á esta primera etapa de la reforma económica que se impone.

Dícese que para llegar al resultado de la nivelación, el actual Ministro de Hacienda, Sr. Gamazo, piensa hacer grandes economías en los gastos, y reforzar los ingresos.

Reforzar los ingresos! Esta es una frase fatal que extremece al contribuyente. Porque, ó no quiere decir nada, y ciertamente que no se pronuncia ni se escribe sin comprender su verdadero sentido, ó significa que el país productor habrá de subvenir in lo sucesivo con unos cuantos millones más de pesetas para atender á los gastos del Estado.

Extraño es que se piense en reforzar los ingresos sin tomar antes otras medidas que tiendan directamente á que contribuya el que legal y moralmente debe contribuir.

Reforzar los ingresos sin haber llevado á cabo las operaciones preliminares que descubran las grandes ocultaciones de riqueza, es pedir por igual á los contribuyentes que oculten y á los que ya pagan lo que deben pagar, mayor suma de esfuerzos económicos, sabiendo que el país no puede soportar nuevas exigencias del Fisco.

Si el Ministro de Hacienda piensa salvar el déficit exigiendo mayores sacrificios al país y con la misma base contributiva, vive grandemente engañado, porque al pretender recaudar más dinero, se encontrará con muchísimos contribuyentes completamente arruinados, que no pueden dar más porque no tienen, porque los desastres de los pasados años no solamente han concluido con los recursos propios, sino que han agotado todo su crédito.

Base nuestra agricultura de la riqueza industrial y de la que procede del comercio, deja sentir su malestar y hasta su aniquilamiento en todas las manifestaciones de la vida nacional; y ya no es el propietario agricultor el que no encuentra dinero, ofreciendo en hipoteca sus fincas por menos de la mitad de lo que se

hallan valoradas, sino que el dueño de propiedades urbanas no obtiene de las suyas ni la mitad de lo que le daría el capital empleado en papel del Estado ú otros valores públicos; ni el industrial vende al precio de tiempos anteriores; ni el comerciante puede contar con el tanto por ciento del capital empleado; ni nada de lo que supone riqueza se halla en condiciones de poder soportar mayores exigencias.

¿Por qué hay ocultaciones? Precisamente porque los tributos son excesivos, porque no es posible pagar al Estado el 25 y el 30 por 100 de las utilidades, porque no es posible que pague una finca cuando no produce.

El gran número de fincas rústicas que ha confiscado el Estado en pocos años, se debe á que las sequías y los temporales han destruido las cosechas de extensas comarcas.

Es de justicia que cuando no hay beneficios no puede haber tributos.

Al industrial le queda el recurso de darse temporalmente de baja en el subsidio; pero el propietario agricultor ni este recurso tiene cuando pierde una cosecha, porque el fisco se queda con la finca, privando al legítimo propietario de cultivarla al año siguiente. Y á esto se debe la emigración constante de los distritos rurales y el empobrecimiento de nuestra agricultura.

Es, por lo tanto, inútil y completamente quimérico pensar por ese lado en reforzar los ingresos, porque necesariamente han de salir fallidos los cálculos.

El país no puede dar ya más, ni siquiera tanto como se le pide; por lo mismo, pues, hay que acudir á otros medios para nivelar el presupuesto.

Protéjase el trabajo nacional, impidiendo que anualmente dedamos nuestras diferencias con el extranjero con tantos millones; persigase de veras el escandaloso contrabando que tan descaradamente se hace, y que cada cual contribuya á las cargas públicas con un 5 ó un 10 por 100 de las utilidades que obtenga con sus capitales ó con su trabajo.

Sabemos todos que la situación económica del Tesoro es apuradísima; que de ningún modo podemos continuar viviendo como hemos vivido; que una nación es como un municipio, como una familia, que no puede gastar ya mucho tiempo más de lo que gana sin caer forzosamente en la ruina.

Pues bien; cambiemos de procedimiento; calculemos primero los ingresos que buenamente pueden llegar cada año á las cajas del Tesoro, y ajustemos á ellos los gastos de la administración pública.

Lo que hace un particular en su casa, puede y debe hacerlo el Gobierno en la nación.

Reorganicen los servicios comenzando por simplificarlos y reducirlos á lo más esencial, suprimiendo de una plumada todo lo superfluo ó que no es de absoluta necesidad.

Y no se olvide que el remedio está en castigar los gastos sin más miramientos que los que exigen una regular administración y el bien público, no en reforzar los ingresos sin reorganizar antes determinados servicios.

Nuestros vinos en el extranjero

En Francia

El proyecto de ley sobre bebidas alcohólicas, aprobado por el Congreso y pendiente de discusión en el Senado; la anunciada interposición de M. Turrel y la proposición de M. Froin, llamada de los 80, ejercen muy pernicioso influencia en el mercado de vinos de la vecina República. Las dudas respecto á lo porvenir son grandes, y en esta incertidumbre el comercio, como es natural, limita sus operaciones y acopios á lo más preciso y urgente. Los negocios siguen, pues, encalmados, resintiéndose las cotizaciones de la escasez de compras.

Véanse las que se registran en las principales plazas:

París.—Tintos nuevos de Alicante, 13 á 14°, de 33 á 35 francos hectolitro; idem de Haro, 10°, á 25; idem de Vendrell, 11 á 13°, de 30 á 33; idem de Cervera (Lérida), 11 á 12°, á 30; idem de Aragón y Benicarló, 14 á 15°, de 34 á 35; blancos de Huelva y la Mancha, de 30 á 35.

Celle.—Tintos nuevos de Alicante, de 30 á 33 francos hectolitro; idem de Valencia, de 19 á 24; idem del Priorato, de 30 á 36; idem de otras comarcas de Cataluña, de 23 á 28.

Burdeos.—Tintos nuevos de Alicante, 13 á 14°, de 260 á 300 francos la tonelada (905 litros); idem de Valencia, 12 á 13°, de 225 á 260; blancos nuevos de la Mancha, Castilla la Vieja y Cataluña, 12°, de 280 á 300; idem de Andalucía, sin existencias; tintos de la cosecha de 1891, de 260 á 300 las procedencias de Valencia, 320 á 350 las de Navarra y Aragón, y 300 á 330 y 250 á 275, según la clase, las de la Rioja; blancos de la cosecha de 1891, de 310 á 330 los de Sevilla y Huelva, y 320 á 340 los de la Mancha; tintos de la cosecha de 1890, de 390 á 450 los de Aragón y Navarra, y 330 á 370 los de la Rioja.

Del 28 de Febrero al 11 de Marzo se han recibido por mar en Burdeos los siguientes envases: 3.900 de Pasajes, 2.194 de Alicante, 1.604 de Valencia, 1.454 de Sevilla, 861 de Cádiz y 38 de Bilbao.

En Inglaterra

Según los datos oficiales suministrados por las Aduanas, en Febrero último se han importado en el Reino Unido 156.671 galones (7.121 hectolitros) de vino tinto español, es decir, casi el doble de lo que se importó en el mismo mes del año pasado. Respecto al blanco, no se observa variación.

En Enero y Febrero últimos hemos expedito con aquel destino 267.432 galones de tinto y 353.502 de blanco.

La contratación sigue regularmente animada, y los precios bien sostenidos.

Cuatro palabras

sobre las transformaciones del zumo de la uva, los vinos catalanes y los mercados franceses (1)

El vino, como dice muy sabiamente Gaudier, no es, según pueden figurarse algunos, un líquido amorfo, pasivo, inerte y neutro, sino muy al contrario, un ser dotado de movimiento, de sensibilidad y de vida, el cual tiene su juventud, su madurez, su vejez, su decrepitud y su muerte; ni más ni menos que la vida de donde procede, y casi como el hombre, con sus vicios y virtudes, sus caprichos, sus enfermedades y su muerte.

Positivamente el vino, ya sea blanco, rojo, rosa, pálido, rubio u oro, presenta sucesivamente una serie regular de vicisitudes que dan á uno el derecho y la tentación de calificar de biológicas. En primer lugar, y al salir de la cueva, que es su cuna, no posee más que en estado de embrión incompleto y confuso las cualidades características, *bouquet*, perfume y vigor; que son llamadas á hacer más tarde su virtud, su gloria y su honor.

Es un licor en la niñez lleno de promesas. Poco á poco sus buenas prendas se acentúan; el vino ha llegado á la pubertad, es maduro y ha alcanzado la plenitud de sus facultades. Pasa después la edad adulta, luego palidece, su aroma va atenuándose hasta el día que acaba por convertirse en una agua colorada, inodora, una bebida difunta. Entonces puede decirse que ha muerto.

Pero téngase en cuenta que rara vez suceden las cosas así, porque casi siempre muere en la flor de su edad, de muerte violenta, ahogado vivo sobre una cama de vituallas y en un estómago bien repleto.

Así, pues, la evolución es integral, y á diferencia de que el vino no se reproduce, el ciclo de su existencia es en un todo comparable al destino de cualquier ser vivo. Hasta los varios accidentes á que está expuesto durante su carrera contribuyen á la semejanza. Cuando un vino se pica, toma grasa ó le invaden las flores, es como cuando un hombre coge un resfriado, el tifo ó el cólera.

Tales afecciones no le atacan sin más ni más; seres infinitamente pequeños, corpúsculos invisibles, microbios atmosféricos van á turbar la tranquila placidez de su existencia. La acción de tan diminutos organismos en el vino, así como en todo lo que vive, según han probado Pasteur, Koch y otros, es enorme. Como, á ser dotado de vida el líquido de que tratamos, no puede emanciparse de la ley universal. En primer lugar, es á ellos, ó por lo menos á sus similares, que animan lo que llamamos levaduras de fermentación, á quienes debe la existencia. No son los vinicultores famosos del Tocat, Burdeos ó Jerez, los que en realidad fabrican sus dorados caldos; son los fermentos del mosto á los que está encomendada la importante tarea de la elaboración, quedando sólo á cargo de aquéllos el poner los maravillosos e invisibles auxiliares en las mejores condiciones deseables para que

(1) Véase el número 1.570.

puedan operar despejada y fructuosamente.

Es tanta verdad lo que acabamos de decir, que nadie osará ponerlo en duda después de las experiencias de Jacquemin, Grandclement, Permorel, Martinand, Villen, Bouffard y otros, los cuales, con toda su sabiduría, no han hecho otra cosa que aplicar la teoría de los fermentos del preclaro Pasteur á la fabricación del vino. Es, por lo tanto, innegable que los fermentos varían con las localidades, terrenos y cosechas á las cuales dan cierto bouquet característico, y que, gracias á eso, el hombre experimentador y estudioso puede, hasta cierto punto, transformar á voluntad caldos ordinarios en néctares exquisitos, á gusto del consumidor, con sólo sembrar levaduras especiales de las marcas más renombradas en determinadas condiciones.

No creemos nosotros que de golpe y sin transición se llegue por ese medio, como aseguran muchos, á la imitación ó asimilación absoluta de los grandes vinos; pero estamos convencidos que es un gran paso el que se ha dado, y que si bien hoy por hoy las pretensiones de la teoría de la levadura de selección han de quedar limitadas á los efectos que le asigna la famosa Escuela de Agricultura de Montpellier y otras no menos celebradas, concediéndole una influencia real y positiva en el papel que representa en la descomposición de los azúcares y materias grasas de la uva, y por lo tanto en la buena marcha de las fermentaciones y en la constitución esencial del vino, es factible creer, sin pecar de optimistas, ya que la experiencia nos ha demostrado que cuando se trata de cepas y terrenos parecidos son bastante reales los resultados que produce, mejorando en todos los casos las cualidades ordinarias de los caldos, que algún día, siguiendo sus huellas, que de continuo van perfeccionando eminencias científicas y vinícolas ilustradas y laboriosas, se llegue á la creación de tipos verdaderamente similares, y haga posible la fabricación de la malvasía de Sijes ó del Borgoña á miles de horas de distancia.

Tal es la acción bienhechora de la levadura cultivada ó microbiótica sobre los vinos; pero siempre, como en el hombre, al lado de los fermentos que dan la vida, hay los que producen la muerte; contingencia á las levaduras de la vinificación normal existen los que vuelven el vino enfermo. Con objeto de destruir tales gérmenes de corrupción es por lo que M. Bianchenhorn ha inventado sus aparatos de aereación del mosto; Houdart, su calienta vino; la Escuela enológica de Austria, el sistema de inyectarlos con aire esterilizado; Ottavi, el someterlos á la acción de la luz solar; Daugny, el hacerlos experimentar la congelación, y Villon, Scribani y Margarini, la electrificación.

España crear, según estudios recientes, el inmenso número de parásitos que contiene el vino, aun el más claro y puro en apariencia. En vinos de cuatro meses se ha llegado á encontrar 200 á 300 colonias de una misma especie, y en otros, de 120 á 106.000 por centímetro cúbico.

La vida microscópica vegetal invade al vino como si fuera un férax terreno, lo mismo que la superficie y las partes más internas de nuestro ser. La fermentación viscosa, láctica, butírica, acética, pútrida y tantas otras son el resultado del desarrollo de los bacterios que las originan, como lo son también el vírgula del cólera, el achorion Schoenlein de la tifa, el bacillus Koch de la tisis, el microbio diftérico para nosotros; unos y otros pequeños, microscópicos en su volumen, pero inmensamente grandes por sus desastrosos efectos.

(Se continuará.)

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Bonares (Huelva) 7.—Muy señor mío: Empiezan á brotar las viñas, y son muy pocos los que se proveen de aparatos pulverizadores y sulfato para combatir el mildiu; creen aquí algunos, guiados de un optimismo sin fundamento, que este año no ha de reaparecer aquella enfermedad, y otros, en cambio, niegan ó dudan de la padecida por el viñedo el año pasado fuese en efecto el mildiu; pero yo, dejando á un lado las opiniones de unos y de otros, sigo las instrucciones dadas por la Crónica, con motivo de mi consulta sobre este particular, hecha el año anterior, y antes de ponerlas en práctica, ruego á V. que ya en carta, ó bien en la Crónica, me diga si las instrucciones para sulfatar son las mismas publicadas el año pasado, ó si la experiencia y estudio aconsejan alguna modificación (1).

Le incluyo el prospecto que circula por aquí á ver qué concepto merece á V.; me parece que á ese preparado le falta la sanción de la experiencia.

Siga V. en su noble y valiente campaña defendiendo los intereses agrícolas, y muy especialmente los de la viticultura; por ello le felicito á V. y á los ilustrados colaboradores de la Crónica.

En espera de su contestación, queda á sus órdenes su afectísimo seguro servidor Q. B. S. M.—A. G.

La Rambla (Córdoba) 13.—Sostenida la demanda de aceites á los precios de 34 á 34,25 reales la arroba.

El vino del país, á 28 reales arroba; aguadiente, á 40; vinagre, á 12; trigo, á 56 reales fanega; cebada, á 26; habas, á 32; escaña, á 18; garbanzos, á 25.

Los sembrados mejoran mucho.—El Corresponsal.

Almería 12.—La situación agrícola y mercantil es satisfactoria, pues las cosechas pendientes nos infunden grandes esperanzas, y los frutos se negocian con regular animación y á buenos precios.

El trigo, á 60 reales fanega; cebada, de 24 á 28; aceite, de 52 á 56 reales arroba; tomates, de 65 á 70.

La exportación de naranjas para Inglaterra continúa siendo de importancia.—D. R.

(1) Véase el trabajo «Campana contra el mildiu» que publicamos en primera plana.—(Nota de la Redacción.)

Tolex (Málaga) 11.—En unos mil millares se calcula la actual cosecha de naranjas, habiendo sido ya adquirida por los especuladores á muy buen precio, 9 reales el 100.

La última cosecha de cereales fué casi nula, pero la próxima será abundante á juzgar por lo lozanos que se muestran los sembrados. Se trae trigo de fuera á 64 reales la fanega.

El maíz y las habas, á 40; cebada, á 28; aceite, á 40 reales arroba; algarrobas, á 4; lana negra sucia, á 50; ovejas, á 44 una; corderos, á 36.

Arjonilla (Jaén) 13.—Animadas las ventas de aceite á 35 reales la arroba, precio que subirá si los pedidos persisten. La clase es muy buena.

Precios de otros artículos: Trigo, de 60 á 62 reales fanega; habas, á 31; cebada, á 26; garbanzos, de 100 á 120.—El Corresponsal.

De Aragón

Cariñena (Zaragoza) 13.—Nada de nuevo ni bueno puedo comunicarle de este importante centro productor de vinos; las ventas siguen encalmadas por completo, cotizándose lo poco que se negocia á los mismos ruinosos precios que vienen rigiendo todo el año, de 10 á 12 pesetas el hectolitro por las buenas y superiores clases; las demás habrá que tirarlas, porque las fábricas de alcoholes de vino están cerradas.—J. C.

La Puebla de Híjar (Túnel) 12.—La cosecha de vino de este término municipal fué corta, pero de muy buena clase; sólo se ha elaborado para las dos terceras partes del consumo local.

Los sembrados retrasados, y si no llueve luego y la primavera es buena, se espera poca cosecha.

Algunos labradores quemaron los rastrojos; otros no lo hicieron; oportunamente le manifestaré los resultados que obtengan. El trigo, de 35 á 36 pesetas cahiz; cebada, á 12; aceite del término ó forastero, de 13 á 14 pesetas arroba; vino del pueblo, á 7 reales cántaro; idem de fuera, á 5.—J. G.

De Castilla la Nueva

Daimiel (Ciudad Real) 13.—Los vinicultores se lamentan de la paralización que se observa en el mercado, no obstante haber bajado los precios, que hoy son como sigue: Tinto, á 8 reales la arroba; blanco, á 6,50.

Los campos prometen, y á pesar de esto suben los cereales. El candel se paga á 58 reales fanega y el trigo rojo á 53; centeno, á 36; cebada, á 23.

El anís verde, á 140 reales fanega; patatas, á 4 reales arroba; aceite y aguadiente, á 36.—P. M.

Villacañas (Toledo) 12.—Con las lluvias y la temperatura primaveral van mejorando los sembrados. El trigo se vende á 54 reales fanega.

Los vinos blancos son solicitados, habiéndose ajustado varias partidas á 6,50 y 6,75 reales la arroba (16 litros).—A. L.

Arganda (Madrid) 12.—Regular la extracción de vinos, y sería mayor si todos los propietarios cedieran á 11 reales la arroba, que es el precio corriente, pero muchos se resisten á vender á ese tipo, pues como la cosecha fué escasa, resulta ruinoso. Las clases nada dejan que desear, y como las existencias son reducidas aquí y en los demás puntos productores de la provincia, es de presumir mejore la cotización, y máxime si se modifica el impuesto de consumos.—Un Subscriptor.

Chinchón (Madrid) 13.—Se agrava la crisis que venimos sufriendo porque la demanda de vinos es pequeña, y los precios muy bajos; se cotizan los caldos añejos á 9,50 reales la arroba (16 litros), y los nuevos á 10. Con estos precios, los muchos y elevados tributos y contribuciones, y el corto rendimiento que han dado el año último las viñas, principal riqueza de este país, caminamos á la ruina.

Las viñas se han cultivado con sumo esmero, y los sembrados están hermosos.—Un Subscriptor.

Tarancon (Cuenca) 13.—Los campos han mejorado bastante con las últimas lluvias y el tiempo primaveral que disfrutamos.

Continúan las ventas de vino al precio de 8 reales la arroba.

Tengo el gusto de participarle que este distrito ha elegido diputado á Cortes á D. José Muñoz, hijo del Sr. Conde de Retamoso. Como este señor es un ilustrado agricultor y el primer propietario de la localidad, esperamos que nuestro representante hará todo cuanto le sea posible en pro de los intereses agrarios.—El Corresponsal.

Tribaldos (Cuenca) 13.—Tiempo inmejorable para los sembrados; la cosecha promete ser grande si todo continúa como hasta aquí favoreciendo el desarrollo de los campos.

Se vende poco vino al precio de 6,25 y 6,50 reales la arroba. En cambio el trigo alcanza buena cotización, 56 reales la fanega. La cebada está á 20 y los garbanzos á 80.—Un Subscriptor.

De Castilla la Vieja

Grijota (Palencia) 10.—Con el agua que cayó esta última semana y el tiempo primaveral que ahora hace, háñese repuesto algo los sembrados, sobre todo en los terrenos ligeros, pues en los fuertes hace falta que llueva más. Las labores agrícolas se hacen hoy en buenas condiciones, y renace la alegría por muchos ya perdida con la anterior sequía; ya siquiera grózase algo viendo el verdor de los campos.

Precios de este mercado: Vino, á 8 reales cántaro; trigo, á 45 reales las 92 libras; cebada, á 23 la fanega; paja, á real arroba sobre vagón.

En las últimas elecciones de Cortes ha triunfado en esta provincia el elemento gamacista.—S. B.

Palencia 11.—Muy concurrido el mercado de anteayer por el hermoso día que hizo, cuyo buen tiempo continúa.

El trigo se cotizó con firmeza de 45 á 46 reales fanega, el centeno de 25 á 26 y la cebada de 22 á 23.

Conviene llueva para los campos, pues han desmerecido con los vientos huracanados de hace cuatro días.—El Corresponsal.

Rioseco (Valladolid) 12.—Desde ha-

ce días se opera con actividad en trigos: ayer se vendieron por partidas 4.000 fanegas á 46,50 reales las 94 libras, ofreciéndose otras á 47. Estos precios acusan alza.

Al detall se cotiza á 47.—El Corresponsal.

Baltanás (Palencia) 13.—A continuación anoto los precios que rigen en este pueblo: Vino, á 6 reales cántaro; trigo, á 44 fanega; centeno, á 25; cebada, á 24; avena, á 14; alubias, á 54; lentejas, á 48; garbanzos, á 96; patatas, á 3 reales arroba.—El Corresponsal.

Piedrahita (Ávila) 10.—Bastantes transacciones en el ganado lanar, vendiéndose los carneros de 85 á 90 reales uno y las ovejas con cría á 65.

El ganado vacuno escasea hoy porque la mayor parte ha salido á pastar á Extremadura; así es que son raras las ventas.

Los granos se detallan: trigo, á 50 reales fanega; centeno, á 29; cebada, á 28; algarrobas, á 26; judías, á 78; garbanzos, á 210, 105 á 110 y 95, según la clase.—El Corresponsal.

Sepúlveda (Segovia) 12.—Tenemos muy buen tiempo, mejorando notablemente los sembrados.

Precios: Trigo, á 43 reales fanega; algarrobas, á 36; centeno, á 25; cebada, á 23; avena, á 19; alubias, á 50; garbanzos, de 100 á 150.—El Corresponsal.

Villada (Palencia) 11.—La feria llamada de «La Vieja», celebrada en los días 8 y 9, ha estado muy concurrida, no escaseando las transacciones. Ha abundado el ganado caballar, mular, asnal y vacuno. De este último han cambiado de dueño más de 300 reses de 44 á 56 reales arroba. Mulas y caballos se han vendido bastantes y á buenos precios.

El trigo, á 45,50 reales fanega; centeno, á 26; cebada, á 24; avena, á 14; alubias, de 56 á 66; yeros, de 33 á 34; garbanzos, de 60 á 96. Las harinas, á 18, 16,50 y 15 arroba.—El Corresponsal.

Medina del Campo (Valladolid) 13.—Animado el mercado de ayer; mucha demanda y firmes los siguientes precios: Trigo, de 47 á 47,50 reales fanega; centeno, de 27,25 á 27,50; cebada, de 25,50 á 26; algarrobas, de 23,50 á 24; garbanzos para sembrar, de 95 á 160.

En la última semana se han expedido por esta estación 20 vagones de trigo y 14 de vino. Este caldo se cotiza de 9 á 10 reales cántaro si es tinto, y de 8 á 9 si es blanco.

Buenos los campos.—El Corresponsal.

Valladolid 13.—Se acentúa el alza de los trigos, pagándose al detall á 48 reales las 94 libras, y pretendiéndose por partidas de 49 á 50. Se han exportado 9 vagones con 2.070 fanegas.

La cebada de 24 á 25, y el centeno á 27,50.

En la última semana se han exportado por nuestra estación 34.000 arrobas de harinas, cotizadas á 17, 16,50 y 15 reales una, según la clase.—El Corresponsal.

Pozaldez (Valladolid) 13.—Regular demanda de vinos, habiéndose expedido en los últimos días 8 vagones de blanco y 2 de tinto, á 10,50 y 10 reales el cántaro respectivamente. También se han contratado 4.000 cántaros de blanco añejo.

El trigo, de 47 á 48 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; algarrobas, á 23; avena, á 18; garbanzos, á 180, 120 y 90.

En la Nava del Rey se han vendido, según me escriben, 1.800 fanegas de trigo á 48 reales las 94 libras sobre vagón.—El Corresponsal.

Arévalo (Ávila) 10.—El mercado de ayer ha estado muy firme, pagándose el trigo al detall de 47 á 48 reales las 94 libras; centeno, á 26,50 fanega; cebada, de 23 á 24; algarrobas, de 22 á 23; garbanzos, de 80 á 200.

Buenos los sembrados.—El Corresponsal.

De Cataluña

Reus (Tarragona) 11.—La vegetación se adelanta demasiado por la anormal temperatura, lo cual no es bueno, pues si vuelven los fríos se malograrán las frutas tempranas y hasta los viñedos.

Precios de los vinos: Tinto Priorato superior, de 20 á 22 pesetas la carga (121,60 litros); idem Bajos, de 15 á 18; idem del Campo, de 9 á 13; idem de Montblanch, de 9 á 12; idem blancos de la comarca, de 13 á 17; mistelas, también de la comarca, de 35 á 40 las tintas, y de 30 á 35 las blancas.

Precios de otros artículos: Almendra molar, en cáscara, de 62 á 65 pesetas el saco de 50,40 kilos; idem común, en grano, de 70 á 75 pesetas quintal (41,60 kilos); idem Esperanza id., de 90 á 95; avellanas en cáscara, de 31 á 34 pesetas el saco de 58,40 kilos, según la clase; idem en grano, de 50 á 55,50, y 49 á 49,50 el quintal; algarrobas, de 5 á 5,25; cebada de la comarca, de 6,75 á 7,25 pesetas el quintal.—El Corresponsal.

Vinaixa (Lérida) 12.—Los oliveros de éste y demás términos productores de la provincia hemos tenido buen año, porque en Tortosa y otros puntos se malogró la cosecha. La aceituna viene siendo muy solicitada, principalmente para Inglaterra, con cuyo destino van exportados cerca de cien vagones á los precios de 9 á 15 pesetas cuartera, según la clase.

El aceite se cotiza de 17 á 18 reales cuartán (4,15 litros).

En cambio, el vino está por el suelo, pues sólo se paga á 8 pesetas la carga (121,60 litros).

Los granos se cotizan: Trigo, á 17 pesetas cuartera (70 litros); centeno, de 13 á 14; cebada, á 7,50.—El Corresponsal.

Barcelona 12.—En la última quincena se han exportado para América 13.400 pipas de vino tinto y unos 600.000 litros de blanco. Cotizamos muy bajo, de 21 á 23 duros pipa para Cuba, y 26 á 29 para el Río de la Plata.

Han llegado 2.900 toneladas de trigo extranjero, pagándose de 15,75 á 16 pesetas los 55 kilos. Los candelas de Castilla quedan firmes de 17,50 á 17,75.

Las entradas de alcoholes de vino han sido importantes y por esto han bajado de precio, cotizándose de 67 á 69 pesetas los 35° y 100 litros, sin envase; los de industria siguen de 100 á 106 pesetas los 40° y 100 litros, con envase.

Los aceites de Andalucía se consiguen

de 19,75 á 20,25 duros los 115 kilos, y los de Tortosa no bajan de 22 á 27.—El Corresponsal.

De Extremadura

Badajoz 13.—Los trabajos de campo se hacen á pedir de boca por la buena disposición de las tierras á causa de las lluvias. Por éstas y el hermoso tiempo, están superiores los sembrados.

Precios: Trigo, de 58 á 60 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; garbanzos, de 70 á 120 los blandos y 60 los duros; aceite, de 40 á 42 reales arroba; vino blanco, á 10; idem tinto, á 18.—El Corresponsal.

Merida (Badajoz) 13.—Sigue siendo altamente satisfactoria la situación de los campos. Esperamos buenas cosechas, si no hay contratiempos.

El trigo, de 50 á 56 reales fanega; cebada, á 24; avena, á 14; garbanzos blandos, de 100 á 150; idem duros, á 60; habas, de 30 á 34; vino, á 18 reales arroba el tinto y 20 el blanco; vinagre, á 10; aceite, de 40 á 42; ganado vacuno, de 250 á 270 pesetas cada res; carneros, de 11 á 15; ovejas, de 6 á 9; cabras, de 15 á 17; cerdos de un año, á 50; idem de menos de un año, á 25; lana, á 60 reales arroba.—F. de O.

Cáceres 14.—A continuación consigo los precios corrientes en esta plaza por los artículos que se citan: Trigo, á 58 reales fanega; centeno, á 38; cebada, á 22; garbanzos blandos, de 80 á 100; habas, á 38; vino tinto nuevo, de 10 á 12 reales cántaro; idem añejo, de 12 á 14; aceite, de 48 á 50.

Siguen buenos los sembrados, los pastos y la ganadería.—El Corresponsal.

Villanueva del Fresno (Badajoz) 12. Tiempo primaveral, campos inmejorables y abundante comida para toda clase de ganados, los cuales son solicitados á altos precios.

El trigo, á 60 reales fanega; centeno, á 22; cebada, á 24; avena, á 14; habas, á 34; garbanzos, de 80 á 100; aceite, á 36 reales arroba.—J. G.

Llerena (Badajoz) 13.—Precios corrientes: Trigo, de 58 á 60 reales fanega; cebada, á 22; centeno, á 28; garbanzos blandos, á 100; vino, á 16 reales arroba el blanco y 18 el tinto; vinagre, á 8; aguadiente de 19° á 20; aceite, de 40 á 42.—El Corresponsal.

De León

Cepeda (Salamanca) 11.—El vino en calma; con mucha oferta se cotiza á 6 reales cántaro. La aceituna de mesa es bastante solicitada y ha subido desde 22 reales fanega que se cotizaba, hasta 32 que hoy alcanza. El aceite nuevo, á 42 y 45 cántaro. Los demás artículos, como detallé en mi última correspondencia. Los campos, con las recientes lluvias, muy buenos, dándose comienzo á las labores de cava de las viñas.—J. P.

Morales del Vino (Zamora) 13.—No se anima la contratación de vinos, y como todos deseamos vender, porque son grandes las existencias, ha descendido el precio; se ofrece á 8 reales cántaro, á cuyo límite se han hecho partidas.

El trigo, de 44 á 45 reales fanega; cebada y centeno, de 24 á 25; algarrobas, de 26 á 28; garbanzos, de 115 á 120.

Los campos van mejorando.—El Corresponsal.

Mansilla de las Mulas (León) 10.—Los vientos quitan la humedad á la tierra, lo que es pernicioso para las plantas y para el buen éxito de la sementera de legumbres, que comienza ahora.

Precios: Trigo, de 42 á 43 reales fanega; centeno, de 25 á 27; cebada, de 21 á 22; avena, de 17 á 18; garbanzos, de 90 á 140; habas, de 56 á 62; yeros, de 42 á 46; patatas, de 2,50 á 3 reales arroba; queso, de 48 á 52.

Al último mercado concurrió mucha legumbre para sembrar.—El Corresponsal.

León 11.—Seis días hace que se siente un calor impropio de la estación, pues ni en Junio tiene tanta fuerza. Esto hace que las plantas se adelanten, para morir en la primera helada que venga. Como venció ayer el último período de tregua para el pago de la contribución, los pobres labradores, desahogado pagar, han acudido al mercado de hoy á vender sus ganados y cereales para librarse de recargos y apremios. Por esta principalísima razón y el buen tiempo, el mercado de hoy ha sido muy concurrido en todo, alcanzando los precios siguientes:

Trigo, de 42 á 46 reales fanega; centeno, de 29 á 30; cebada, de 27 á 28; garbanzos, de 90 á 130; alubias blancas, de 60 á 63; idem de color, de 48 á 50; patatas, á 4 arroba; vino de la tierra, á 9 cántaro.—El Corresponsal.

Peñaranda de Bracamante (Salamanca) 12.—Regularmente concurrido el último mercado, vendiéndose cuanto se presentó, sobre todo el trigo:

Precios: Garbanzos para sembrar, de 110 á 190 reales fanega, habiéndose vendido 800; trigo, de 46 á 47; centeno, de 26 á 27; cebada, de 27 á 28; algarrobas, de 24 á 24,50.

Tiempo variable y buenos los campos.—El Corresponsal.

De Murcia

Fuente-Alamo (Murcia) 13.—La cosecha de cereales se presenta bien.

El movimiento mercantil es pequeño, rigiendo los siguientes precios: Vino tinto y blanco, á 12 reales la arroba; aceite, de 40 á 44; trigo, á 60 reales fanega; avena, de 18 á 20; maíz, de 36 á 40; garbanzos, de 80 á 120.—El Corresponsal.

De Navarra

Fustiñana 12.—El tiempo con tendencia á llover, y ojalá vengan pronto las aguas, pues los campos se resienten por la sequía.

Encalmadas las transacciones, especialmente en vinos, y muy floja la cotización. Vino, de 5 á 6 reales cántaro (11,77 litros); aceite, de 56 á 60 la arroba (14,76 litros); trigo, de 21 á 22,50 reales el robo (28,13 litros).—El Corresponsal.

Plampón 12.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo bueno, á 23 reales el robo (28,13 litros); idem morabaja, á 18; centeno, á 19; cebada, á 16; habas, á 18; muelas, á 19; avena, á 10; alubias, á 36; harinas, á 18, 17 y 15 reales arroba por

primeras, segundas y terceras clases respectivamente; patatas, á 4; vino, á 10 reales cántaro (11,77 litros); vinagre, á 8; aceite, á 58 reales la arroba.

Los mercados de vinos de la provincia siguen en general muy encalmados, fluctuando los precios entre 5 y 7 reales el cántaro.—El Corresponsal.

De las Riojas

Anguiciana (Logroño) 11.—Para diversos puntos se han vendido 2.500 cántaros en pequeñas partidas á los precios de 6,50 y 7 reales la cántara (16,04 litros).

Con el calor, impropio de la estación, que viene sintiéndose este mes, me dicen que principia á ascender la savia de las viñas, lo que es muy expuesto porque por aquí raro es el año que deja de helar en Abril; pero en el presente no preocuparía mucho en la Rioja la pérdida de media cosecha, en atención al mucho vino que hay y no puede venderse ni aun á precios ruinosos.

El estado de este país es aflictivo, y si no mejora será imposible la vida en la provincia de Logroño.—Un Subscriptor.

Tormantos (Logroño) 10.—Tiempo caluroso y campos regulares. Como la vegetación se está adelantando demasiado, pudieran malograrse las cosechas de vino y frutas.

En pequeñas partidas se va dando salida al vino al precio de 5 reales la cántara; quedan todavía, sin embargo, bastantes existencias, tanto aquí como en los pueblos inmediatos.

El trigo de 42 á 44 reales fanega; centeno, á 25; cebada, á 24; avena, á 15; habas, á 36.—G.

Valencia

Benejama (Alicante) 10.—Estamos completamente arruinados

en Barcelona, y en número de 50, protestan con energía contra la proposición Turrel, que arruinaría la importación francesa en España, en provecho de Alemania y otras naciones.

Contamos con el buen sentido de los Diputados franceses y con la intervención de V. para hacer desear dicha proposición.—Montel, Duboury, Qasnou, Serre, delegados.»

El eclipse de sol que se verificará en los días 15 y 16 de Abril de este año será uno de los de más duración del presente siglo. Su totalidad durará cuatro minutos cuarenta y seis segundos, y como la sombra de la luna se extiende sobre una gran extensión, habrá un gran número de estaciones para observarlo durante la totalidad.

La cosecha actual de aceites se calcula que pasará en España de 3.000.000 de hectolitros; esta cifra supera a todas las de otras naciones productoras, pues Francia sólo obtiene, por término medio, 300.000; Italia, un millón y pico, y las demás naciones cantidades mucho menores.

Dentro de España, la provincia que más produce es Málaga, a la que se asigna una producción anual de 600.000 hectolitros.

De procedencia andaluza llegan a diario fuertes remesas de aceite a Valencia. Las clases buenas son muy buscadas, y se pagan a precios relativamente beneficiosos para el exportador. Mientras las clases endebles no alcanzan mayor precio de 35 a 35,50 reales los 10 kilos, las buenas llegan hasta 39 y 40 por dicha fracción. Esta diferencia de precio hace que algunos cosecheros, estimulados por el mayor beneficio, elaboren algunas partidas bastante bien, y de aquí el que los detallistas paguen 3, 4 y 5 reales más unos aceites que otros, con los cuales cubren las necesidades del consumo local.

Se ha publicado un folleto titulado *La Revolución agraria y D. German Gamazo*, escrito por D. E. Martín Contreras. Su precio es 1,50 pesetas en las ciudades y 0,75 id. en los pueblos.

Lo hemos leído con detención, y encontramos en él muchas verdades respecto al malestar general de los pueblos, a la riqueza oculta y los despilfarros, a los reos causantes de nuestra ruina y a otras mil causas que contribuyen a nuestro empobrecimiento.

Hácese un patriótico llamamiento a los agricultores para que traten unidos de evitar la catástrofe que se avecina.

Es recomendable la lectura de este folleto, y para adquirirlo no podemos dar otras señas sino que está impreso en el establecimiento de D. Angel B. Velasco, Pizarro, 11, Madrid.

Carreras entre abejas y palomas mensajeras.—Un apicultor de Westfalia (Alemania) hizo la apuesta de que 12 abejas, soltadas a 5 kilómetros de sus colmenas, llegarían al mismo tiempo que 12 palomas soltadas a la misma distancia de sus palomares.

La primera abeja entró en su colmena un cuarto de minuto antes que la primera paloma hubiese hecho otro tanto en su palomar.

Otras tres abejas llegaron a la colmena antes que la segunda paloma, y el resto de los dos grupos se presentó bien pronto simultáneamente en sus respectivas habitaciones.

Las abejas vencieron a las palomas.

Por el interés que afecta a los propietarios y ganaderos, hemos de recordarles que desde 1.º de Abril empezarán a funcionar las inspecciones para la averiguación completa de la riqueza rústica y pecuaria, según se previene por recientes disposiciones, y que por lo tanto es de suma trascendencia, si quieren evitarse perjudiciales responsabilidades, el que hasta dicha fecha hagan una leal declaración de todo lo que posean en ambas.

Asombra el saber el número de españoles que abandonan su patria buscando en lejanos países lo que su tierra les niega.

Según una estadística que tenemos a la vista, durante el último trimestre de 1892, han abandonado a nuestra Península 30.944 personas y han entrado 9.744.

Hemos perdido, por tanto, 21.200.

La exportación de vinos por el puerto de Alicante se ve algún tanto animada estos días.

Parece que se han realizado algunas compras de importancia en Monóvar, por medio del comerciante M. Jules Douboué.

Una de las partidas que se han comprado es de 30 pipas, para el rico comerciante de Lyon, M. Langlois; se embarcará en breve tiempo para el puerto de Marsella.

Lamentábase los industriales de Reus de la completa paralización que observan en sus respectivos negocios, la cual atribuyen a la ruina de depreciación del vino y escasa salida que tiene este caldo, el cual había estos últimos años venido siendo el principal elemento de riqueza de aquella provincia y de sus limitrofes.

Lo propio ocurre en otras muchas plazas de la Península. La ruina de la viticultura trae consigo la ruina de España, por cuanto el vino es nuestra principal riqueza.

Limítase el impuesto de alcoholes a los industriales, suprimase o modifíquese por lo menos el de consumos sobre el vino, rebájense las tarifas de transporte, y bien presto quedará conjurada la crisis vinícola.

Dentro de poco comenzarán los trabajos para negociar tratados de comercio con Italia, Inglaterra y Austria. Las negociaciones con Portugal y Alemania, según hemos dicho ya, terminarán en breve.

El Gobierno confía en tener ultimados dentro de dos ó tres meses los tratados con todas las naciones, excepto con Fran-

cia, que quedará aislada si no desiste pronto de sus exageraciones proteccionistas.

El de Portugal está ya concertado, con grandes concesiones para los productos de ambos países.

Escriben de Mallorca: «El tiempo despejado y seco; en los campos empieza a sentirse la falta de agua.

Los mercados, desanimados. El negocio de vinos, paralizado por completo.

En aceites se espera una nueva alza; se cotizan los del país: Superior, a 4,15 pesetas el cuartán; tendero, a 3,83 y corriente, a 3,66.»

La exportación de manzanas por el puerto de Gijón ha bajado considerablemente. En 1890 se elevó a 4.333.485 kilogramos; en 1891 no llegó a 700.000, y en 1892 sólo ha sido de 7.865.

También la de avellanas está en enorme descenso, pues habiendo consistido en 1891 en 2.451.498 kilogramos, únicamente se han exportado 772.888 en 1892.

Telegrafían de París: La Comisión del Senado encargada de informar sobre el proyecto de ley relativo a las bebidas alcohólicas, ha recibido numerosas exposiciones de provincias, pidiendo que antes de discutirse dicho asunto se examine con el mayor detenimiento, pues una resolución precipitada podría ocasionar graves perjuicios a los productores y comerciantes.

Se advierte una gran disidencia entre los mismos comerciantes de vinos sobre esta cuestión.

Para evitar las ocultaciones de la propiedad, propone un agricultor los siguientes medios:

Establézcase una ley de garantías, por la cual a todos los pueblos que presenten duplicado el valor del último catastro, no se les pueda obligar a contribuir con más del 8 por 100 para el Tesoro sobre el líquido imponible, sin que jamás sea alterable la base en sentido de alza.

Impóngase al que oculte propiedad y se le descubra, la pena de pérdida de lo ocultado, que quedará a favor del Fisco y del denunciante por partes iguales.

Prescindase del procedimiento administrativo para la tramitación de las denuncias, que sólo deberán ponerse en forma de demanda, pero de oficio, ante los jueces de instrucción del partido donde se halle enclavada la propiedad que se denuncie. Consigñese que, comprobada la ocultación y decretado el comiso, el juzgado pondrá en posesión inmediata la mitad que corresponda al denunciante; pero que si la denuncia resulta infundada, será condenado el denunciador a una fuerte multa, con las costas, daños y perjuicios que se irrogaran al denunciado, y caso de insolvencia, a la prisión subsidiaria correspondiente; y sin necesidad de investigadores oficiales, se obtendrá el verdadero cupo de la riqueza territorial, porque rebajado extraordinariamente el tipo contributivo, no habrá quien arriesgue la pérdida de sus bienes, puesto que no faltaría quien presentara en su contra la demanda de denuncia.

Un dato elocuente prueba la situación por que atraviesan las clases agrícolas y trabajadoras.

Siempre que el Estado llama a los españoles al servicio militar, han procurado los que entran en el sorteo, quedar en las reservas, ó evadir por los medios legales el servicio activo.

Este año ha sucedido todo lo contrario: los quintos de los pueblos han buscado empeños é influencias para que los destinen al servicio activo de la milicia.

Y es que ante las penalidades y miserias por que pasan los labradores y obreros, prefieren la vida del cuartel, donde tienen el pan asegurado y gozan de un bienestar relativo.

El ingreso por redenciones ha bajado considerablemente en todas las provincias de España.

La Asociación Gremial de Criadores-exportadores de vinos, de Málaga, se ha reunido para tratar del nuevo proyecto presentado al Consejo federal de Alemania, en el que se pretende que los vinos de más de 17 grados paguen derechos de alcohol puro al entrar en dicho país.

Tales derechos importarían más de 25 pesetas por arroba, y si se aprueban, sufrirá gravísimo quebranto nuestra exportación de vinos generosos al imperio alemán.

Se ha preceptuado por el Ministerio de Hacienda que la Real orden de 6 de Octubre último se entienda en el sentido de que el arroz a medio descascarillar tribute por la partida 339 del Arancel de la Isla de Cuba; que se declare el arroz peninsular exento del impuesto transitario, a tenor de lo dispuesto en el art. 8.º de la Ley de Presupuestos, y que, dada la gravedad del asunto y lo dispositivo del art. 9.º del Real decreto de 29 de Abril último, se remita el expediente al Consejo de Estado para que proponga la resolución definitiva, con suspensión de todo efecto.

Esto lo ha conseguido el Sindicato de arroceros, y a propósito dice un periódico valenciano:

«Aprendan los pueblos y agricultores de lo que puede el espíritu de asociación, y en todos los asuntos de intereses materiales imiten la conducta del Sindicato arrocero, sin cuya existencia y sin sus energías acaso no hubiese tenido remedio el mal que se había causado.

Por eso es necesario que todos los interesados en la riqueza arrocera presten su apoyo y cooperación a quien le sabe defender tan valientemente y con tan buen éxito.»

Vaticinios-atmosféricos y consejos para los agricultores y jardineros dados por el Sr. Yagüe.

Marzo.—Si bien el hielo no se hará muy sensible, los temporales de lluvia, truenos y aun granizo serán bastante fuertes y terribles, particularmente en la tercera decena, y a excepción de varios

días, que en ciertas partes soplará viento frío y húmedo, por lo general la temperatura será bonancible.

Se siembra la judía verde, maíz, pepinos, apio, lentejas, azafrán, pepitas de melón y sandía; se planta el alpiste, álamo y otros arbustos; se trasplantan las cepas; se mordan trigos, y trasiegan los vinos del 9 al 21.

Se siembran claveles, rosas de India, maravillas del Perú, damas de noche, mejorana, tornasoles, nuncia doble, adormideras blancas y violetas del 18 al 25.

Escriben de Miranda de Ebro que el día 2 de este mes dió principio la renombrada feria que anualmente se celebra en aquella población, a la cual concurrieron caballos de tiro y silla, brisosas mulas, boyantes parejas de bueyes, y retozones y alegres jumentos, desde los de lujo para deleite y recreo del acaudalado propietario ó titulado señor, hasta el más necesario para el humilde labrador, que lo dedica a las faenas agrícolas y constante trabajo.

Se han hecho bastantes ventas a precios arreglados.

En las principales plazas de Andalucía han descendido un poco los aceites, quedando en Jaén de 35,50 a 36 reales arroba (11,50 kilos); en Sevilla, de 37,75 a 38, y en Málaga, a 36 en puertas y 38 en bodega.

M. Mollet Fontaine acaba de dirigir a la Sociedad industrial del Norte de Francia una comunicación, en la que anuncia una próxima é importante transformación en la fabricación del vino de Champagne.

Sabido es que la fermentación de dicho caldo se ha obtenido hasta ahora exclusivamente en botellas; pues bien, en lo sucesivo es probable que la fermentación se obtenga en grandes masas contenidas en vastos recipientes.

M. Mollet Fontaine se propone continuar la serie comenzada de sus experimentos persiguiendo el fin citado y tomando por base el hecho notable que cita en su comunicación de que «si un líquido en fermentación se somete a una presión suficiente, la fermentación cesa, para continuar en cuanto la presión desaparece, con tal que el intervalo no sea demasiado largo».

Si guiendo este procedimiento, se intenta aumentar la producción y facilitar la elaboración de tan preciado líquido.

El tabaco es una mercancía cuyo comercio anual se evalúa en muchos cientos de millones de pesos. Más de medio millón de hectáreas repartidas en todas las zonas y regiones cálidas y templadas de la tierra, son dedicadas año por año a su cultivo, produciendo no menos de 1.000.000.000 de kilogramos de hojas, que representan un valor de 1.200.000.000 de pesos próximamente.

Muchos millones de hombres encuentran en su cultivo, en la elaboración y en la venta de sus productos, así como en las industrias a que da vida el consumo del tabaco, el principal medio de subsistencia.

Muchos Estados poderosos tienen en el tabaco la principal fuente de sus rentas, sea en forma de monopolio, como en Francia, Austria-Hungría, Italia, España, Servia y Costa Rica, ó por medio de impuestos de fábricas, como en Rusia y en parte en los Estados Unidos, ó mediante derechos de aduana, como en Inglaterra, Bélgica, Holanda y otros países, ó en forma de impuestos directos, como en Portugal, Turquía, Japón, Egipto y San Salvador, ó bien en forma de derechos de aduana é impuestos sobre el área cultivada, como en el imperio alemán.

La estadística nos enseña que, en término medio, la humanidad consume de 0,5 a 3 kilogramos de tabaco por cabeza al año.

Este cultivo da grandes resultados. Una hectárea puede producir en una cosecha regular 2.200 kilos de hojas, 1.100 de tallos y 600 kilos de raíces.

Pero los beneficios que del cultivo del tabaco se reportan no consisten tanto en la cantidad y tamaño de las hojas cuanto en su buena calidad, produciendo hojas anchas y pesadas sin defecto alguno, de buen color, aroma y fuerza.

Sus precios son por esto difíciles de determinar. Con excepción del vino, no existe producción agrícola alguna cuyas cotizaciones revelen mayor diferencia.

En su última sesión la Sociedad central de Agricultura del Hérault ha decidido organizar, con el concurso de la Escuela nacional de Agricultura de Montpellier un Congreso vitícola que tendrá lugar en la misma ciudad los días 12, 13 y 14 de Junio del presente año.

Su objeto es estudiar y discutir las diversas cuestiones que interesan a la viticultura y dar publicidad a los progresos realizados, tanto respecto a la reconstrucción de los viñedos, como con relación al cultivo y vinificación.

Una importante Exposición de instrumentos vitícolas y vinícolas se agregará al Congreso, y concursos especiales tendrán lugar para hacer conocer las nuevas máquinas y sus últimos perfeccionamientos.

Durante el Congreso se efectuarán excursiones a los viñedos de la región. Los viticultores de toda la Francia y del extranjero son invitados a tomar parte en las tareas del Congreso, cuyos programas se publicarán a no tardar.

No nos cansamos de hacer ver las constantes pruebas de vitalidad que en todas partes, menos en España, desgraciadamente, da la viti-vinicultura. En Francia particularmente, se cuentan por decenas las Exposiciones, Concursos y Congresos que se realizan cada año.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 13

Paris á la vista.....	16 40
Idem 8 diy: Beneficio por 100.....	» »
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.....	29 25
Idem 90 diy (idem) id.....	» »



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELIEGO (ÁLAVA)

EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Se admiten las botellas y las medias botellas vacías abonando al consumidor pesetas 0,25 por cada una, con tal que devuelvan las mismas con sus fundas y sus cajas.—No se admiten los envases vacíos del vino en barricas y barriles. Tampoco se remiten etiquetas con esta clase de pedidos.

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

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

TONELERIA BORDELESA

DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ en Labastida (Rioja)

Los viticultores que deseen mejorar vinos y que adquirieran un *bonquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construidas en este taller con roble de Croacia (Austria). Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

BODEGA del Sr. D. Santiago Cañedo en OLLAURI (Rioja)

Conserva importantes partidas de vinos finos, perfectamente elaborados y criados en bodegas con el mayor esmero.

UTENSILIOS VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS HAUPOLD PASILLO SANTO DOMINGO, 16 MÁLAGA

Vinos finos tintos de mesa de diferentes cosechas BODEGA DE POBES

OLLAURI (Rioja, por Haro, á 4 kilómetros de esta estación y 4 de la de Briones).

Diploma de honor en la Exposición Nacional Vitícola de Madrid de 1877; medallas de oro en las Universales de París de 1878 y Dublin de 1882.

Para pedidos y noticias dirijirse á su propietario D. GALO DE POBES, en Madrid, Serrano, 22, ó á su Administrador en OLLAURI, D. Manuel Lumbresas y Ortiz.

J. SARIOL Y COLL Cosechero y exportador de vinos moscateles perfeccionados

Proveedor de la Real Casa.—Premiado con diferentes medallas en varias Exposiciones. MEDALLA DE ORO en la Exposición Universal de París de 1889 SITGES (provincia de Barcelona)

AZUFRES MINERALES DE APT Son más baratos y de mayor eficacia para combatir el *oidium* y demás enfermedades criptogámicas, así como contra las plagas de insectos, que los mejores azufres amarillos. Dirijir los pedidos á E. ANGLES, Olmo, núm. 10, BARCELONA

BODEGA DE REINA SAN VICENTE (RIOJA) Esta acreditada casa tiene existencias de vinos de *corazón* y *medios* para las Provincias Vascongadas. También conserva vinos finos de varias cosechas.

Para muestras y precios dirijirse al propietario D. César Reina, Paseo de Recoletos, 8, Madrid, ó á su Administrador D. Ildefonso Hernández, en San Vicente, Rioja.

VINICULTORES!!!

Los vinos que fueren ó pierden su transparencia al aire libre, los vinos turbios, picados, dulces ó abocados, etc., se disponen para la venta. Éxito seguro.

CONSERVADOR UNIVERSAL Eficaz, económico é inofensivo producto para evitar toda alteración en los vinos, y mejorarlos notablemente. Dirijirse, con sello, á F. Monteró, farmacéutico, Mota del Marqués (Valladolid).

SALVADOR DE DOLAREA NEGOCIANTE Y COMISIONISTA de VINOS de España en PARIS, HALLE AUX VINS

Hace anticipos sobre mercancías en condiciones ventajosas, haciéndolos con transferencias sobre cualquiera sucursal del Banco de España. Esta casa, que cuenta además con grandes bodegas en Levallois Perret y Neuilly s/ Seine, donde siempre tiene un abundante surtido de vinos de Jerez, se ocupa de la venta en comisión de los vinos que se le consignan, así como de la compra y envío de los encargos que se la hacen, para lo que cuenta con un personal entendido y antiguas relaciones.

COGNACS SUPERFINOS GRANDES DESTILERIAS MODELOS Sistema Charentais JIMENEZ ET LAMOTHE Málaga — Manzanares

SULFATO DE COBRE de la Compañía de Riotinto Para pedidos dirijirse á los agentes generales Sundheim y Doetsch—Huelva.

A LOS VINICULTORES

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

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

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

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

GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO CRÉMOR TÁRTRICO Y ALCOHOLES DE VINO Y ORUJO DE LOS Sres. Díez, Salazar y Compañía HARO (Rioja)

ELIZALDE Y COMPAÑIA

SEGADORAS MECÁNICAS Y TRILLOS DE AÇERO

Esta Casa, establecida en Burgos, hace los mejores instrumentos de este género, acomodados á los usos de nuestros labradores. Con ellos se alcanza la mayor rapidez y economía en la siega y trilla.

ELIZALDE Y COMPAÑIA (BURGOS)

GRAN ESTABLECIMIENTO DE Arboricultura, Floricultura Y SIMIENTES de L. RACAUD, horticultor

Montemolín y Paseo de Torrero (Zaragoza)

GRANDES PREMIOS DE HONOR Y DE MÉRITO EN VARIAS EXPOSICIONES.—Cultivos especiales en grandes cantidades, de árboles frutales y de adorno.—Árboles para pasos y carreteras.—2.000 plántas extra-buenas, de 14 á 22 centímetros de circunferencia á un metro del suelo, y de 4 á 6 metros de altura.—Planteles varios para la repoblación de los montes.

VIDES AMERICANAS de producción directa y porta-injertos, las más vigorosas y 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.—Precios por correspondencia.

A LOS COSECHEROS DE VINO

En el centro de la comarca aragonesa se venden 6 conos de roble con sus accesorios, en muy buen uso; caben en junto 2.200 alqueces. Se cederan en buenas condiciones y podrían cambiarse por vino. En esta Administración informarán.

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

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

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

BODEGA DE ZAITIGUI

EN CUZCARRITA (Rioja) Buenas existencias de vinos finos tintos de varios años, y de los especiales *clarettes*, que tanta aceptación tienen en Burgos, Santander y otras provincias.

MEDALLA DE PLATA en la última Exposición Universal de París. Para pedidos y noticias, dirijirse á D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcarrita (provincia de Logroño), ó al Sr. Director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, núm. 3, Madrid.

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

VINICULTORES ENOSOTERO

PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS
El vino con enosotero jamás se vuelve agrio, y siempre mejora.

Únicos representantes en España: J. Uriach y Compañía, Moncada, 20, Barcelona; En Madrid, Capraccio Gutiérrez, Hornos de la Mata; Valencia, Hijos de Blas Cuesta; Zaragoza, Ramón Jordán; Málaga, Juan B. Canales, y en todos los puntos que indica el prospecto.

LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

FUNDADO EN 1880

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

CONSERVADOR DE LOS VINOS—ENOTANIN—PULVERINA ARNALDO Ó ACLARO SIN RIVAL—ANTI-AGRIO Y OTROS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS POR LOS PROCEDIMIENTOS PRIVILEGIADOS DE SACARIFICACION POR LOS ÁCIDOS, CON EMPLEO DE LOS RESIDUOS UTILIZABLES PARA EL GANADO

EL AUTÓMATA

Aparato de destilación continua, que suprime la rectificación de los alcoholes producidos. Último perfeccionamiento aportado a los aparatos de destilación continua. Alcohóles a 40° Cartier, finos, sin necesidad de rectificación. EL AUTÓMATA es el aparato de destilación continua más apropiado para la destilación de los vinos, puesto que destila y rectifica el alcohol producido.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando ininidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al Director del Laboratorio: Calle de Valencia, núm. 213, BARCELONA.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS



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

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

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

LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

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

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

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Leonora, el 15 de Marzo.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Hugo, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 29 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Pedro, el 5 de Abril.

Los magníficos vapores Hugo y Pedro, convenientemente habilitados, admiten pasajeros de 3.ª clase á los siguientes precios: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210, y Cienfuegos, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

El día 13 de Marzo próximo saldrá el vapor español RITA, admitiendo carga y pasajeros, sin trasbordo, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

EGROT

INGENIERO CONSTRUCTOR establecido en 1780
Rue Mathis, 19 á 23, Paris

Sus ALAMBICOS aparatos de RECTIFICACION de DESTILACION CONTINUA, y EXTRACCION DEL TARTARO obtuvieron en la Exposición Universal de Barcelona de 1888 Dos medallas de oro, en la de Paris de 1889 Cruz de la Legión de Honor y en la de Viena (Austria) 1890 Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Aparato de destilación continua, con horno y bomba, sobre ruedas.

Aparato de destilación continua por vapor. Da sin reposo espíritus de 94 grados

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA DE MARIANO GAJON

Paseo de Torrero, número 290, ZARAGOZA

Arboles frutales y forestales. Arbustos de hoja perenne y caduca. Plantas de invernadero y de aire libre. Vides uva de mesa y especies para vinos, y toda clase de vegetales. Trazado y plantación de jardines y parques. Pídanse Catálogos.

Este Establecimiento ha alcanzado con la exhibición de sus productos, los primeros premios en cuantas Exposiciones ha tomado parte, tanto de España como del Extranjero.

CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Provedor 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 injerto de garantizada legitimidad. Vasto campo de experiencias destinado exclusivamente á este importante ramo. Transporte en especial por todas las líneas férreas de España. Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

SARMIENTOS Y BARBADOS

	SARMIENTOS		BARBADOS	
	Pesetas	Céntimos	Pesetas	Céntimos
De garrucha tintorera, para plantar, millar.....	17	50	50	>
De Aramón tintorero, millar....	15	>	>	>
De Riparia silvestris, millar....	17	50	>	>

Estos precios son puestas las plantas sobre vagón en la estación de Játiva, y bien enfundadas. El embalaje, si se exige, será de cargo del destinatario.

Dirección: D. José Damián Capsir (por Játiva y Bellús), Puebla de Rugat.

LA MAQUINARIA AGRICOLA DE ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID (Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de Paris, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídanse el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

Un negociante francés, que fabrica Vermouth, 1.ª marca, y todos los vinos de licores, desea vender sus procedimientos de fabricación. Dirigirse á Mr. Bourgeois, 69, rue de Paris, en Charenton (Seine), cerca de Paris.

ARADO PALACÍN

Con patente de invención por veinte años. Es el mejor arado timonero de vertedera giratoria construido hasta la fecha.

Se halla de venta al precio de 40 pesetas en casa del constructor

EUSEBIO PALACÍN
en Puibolea, provincia de Huesca

Se factura á todas las Estaciones de ferrocarril de España.

Guanos ó abonos minerales

DE LA

Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE
Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

Premiados con MEDALLA DE ORO en la Exposición Universal de Barcelona de 1888, y en la de Paris de 1889; GRAN DIPLOMA de HONOR en Londres; MEDALLA de ORO en la Sociedad Catalana de Horticultura, y DIPLOMA de HONOR de PRIMERA CLASE en CARINENA.

Con el uso de los guanos ó abonos minerales son inútiles los barbechos, puesto que una tierra puede y debe sembrarse todos los años. Esto solo asegura al labrador tres cosechas en tres años, en vez de una que hoy recoge con el turno trienal de siembra, rastrojo y barbecho.

La tierra abonada en forma produce triple, y por lo menos doble cosecha que la tierra sin abonos, y es evidente que tres cosechas dobles equivalen durante un plazo de tres años á seis veces la cantidad de la única cosecha que hoy se recoge durante igual espacio de tiempo.

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

Maquinaria Agrícola, Vintícola é Industrial

MORATONA GENIS Y C.ª

PRINCESA, NUMERO 55, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.

MAQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina. PULVERIZADORES contra el mildew.

El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELOD».

Concesionarios en España de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Gagneur y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos. Se remiten prospectos al que los pida.

APARATOS HIDROTERÁPICOS

FABRICACIÓN ESPECIAL PARA ESTABLECIMIENTOS Y USOS DOMÉSTICOS

BOMBAS para el trasiego de vinos, para pozos, etc., etc., se construyen los sistemas más acreditados.

MAQUINARIA para todas las industrias, se fabrica según diseños.

LLAVES para agua, gas y vapor, modelos perfeccionados. Especialidad para compañías de aguas y fabricas.

BASILIO MIRET
Barcelona.—10, Pasaje de la Merced, 10.—Barcelona
Pídanse Catálogos

ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR

MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL ó SOBRE PATINES caldera á llama directa de 3 á 50 caballos

MAQUINA VERTICAL de 1 á 20 caballos

MAQUINA HORIZONTAL LÓCOMOBIL ó SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos



Todas estas máquinas están listas para expedirse
Envío franco de todos los prospectos detallados

CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE
J. BOULET & C.ª, Sucesores
Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonniere, PARIS

VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854
19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes Diplomas de honor y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas. Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palancas, etc. Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

Dirección para telegramas: VALLS.—Campo Sagrado, BARCELONA. Teléfono núm. 595

COBRE CALDERERIA DE LA VILLETTE HIERRO

Medalla de Oro EXPOSICION UNIVERSAL 1875

E. BRÉHIER

CONSTRUCTOR PRIVILEGIADO S. G. D. G.
PARIS.—50 y 52, calle de l'Ourcq, 50 y 52.—PARIS
ALAMBICOS Y APARATOS ESPECIALES PARA LA INDUSTRIA VINICOLA



FABRICA DE CUBETAS Ó RECEPTACULOS DE HIERRO Para alcoholes y otros líquidos

APARATOS PARA ESCALDAR TONELES, POR MEDIO DEL AGUA Ó VAPOR

APARATOS E. BRÉHIER PARA LA CALEFACCION DE LOS VINOS

APARATOS de AGUAS GASEOSAS Sistema S. François

INTERMITENTES Y CONTINUOS PRODUCIENDO DE 200 á 5000 SIFONES CADA DIA DE 425 FRANCOS á 3.000 FRANCOS

Agua de Sels, Limonadas, Soda Water, Vinos Espumosos, etc., etc.

SIFONES de vidrio blanco, azul ó verde, tamaño á voluntad

Palanca pequeña 2 fr. grande 2 fr. 15

SIFONES de vidrio blanco, azul ó verde, tamaño á voluntad

Palanca pequeña 2 fr. grande 2 fr. 15

PRUDON et DUBOST, Ingenieros-Mecánicos
Paris, 210, boulevard Voltaire, 210, Paris
BOMBAS de todos sistemas y para todos usos. MOTORES DE GAS El prospecto gratis y franco

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XVI

La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta DIEZ Y SEIS años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.

Más de 500 corresponsales informan á este periódico de la cotización de los productos agrícolas, estado de las cosechas, etc. Se manda un número á los que lo pidan.

Precios de suscripción, SEIS PESETAS SEMESTRE en toda España, y 8,50 francos en el extranjero y Ultramar.—Dirigirse al Administrador, calle del Marqués del Duero, núm. 3, segundo (á la entrada del Paseo de Recoletos).—Madrid.

PAGO ADELANTADO