

# 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 XVII

Miércoles 20 de Junio de 1894

NÚM. 1641

## El caos

Si entre los grandes y eminentes filósofos y doctores en la ciencia, como Fichte, Heráclito, Thale, Leibnitz, Hulton, Plagfer, H. Davy, Arquélao, Anaximao y otros mil que pretendieron profundizar el origen del caos, hubo diversidad de opiniones y pareceres, como no puede menos de suceder cuando el hombre trata de penetrar en esos abismos insondables que sólo Dios puede hacer que se esclarezcan y que la luz penetre en ellos, nadie pondrá en duda entre nosotros que si caos significa confusión, laberinto, mezcla de todas las cosas, estado de desorden y de muerte, la administración española es un caos parecido al anterior á la Creación.

Encargado el Banco de España de la recaudación de las contribuciones directas, cesó en ella á virtud de la ley de 12 de Mayo de 1888, pasando á cargo de la Hacienda desde el ejercicio de 1888-89, con las deficiencias consiguientes á todo lo que sale de manos de nuestros conspicuos hacendistas, y que por cierto ha costado al Erario muchos miles de pesetas.

Si los desaciertos de los gobernantes que irrojan perjuicios al Tesoro se considerasen y castigaran como delitos por imprudencia temeraria con arreglo al Código, no se aferrarían tanto en sus caprichosos proyectos, y algo mejor andaría nuestra administración; pero como quien paga, son los contribuyentes porque lo que el Tesoro pierde, de rechazo cae sobre ellos, les importa poco los fracasos de sus desatentados empirismos y erróneas inspiraciones.

Cuatro años próximamente ha necesitado el Banco para liquidar con la Hacienda la gran masa de papel que obra sin realizar en poder de sus agentes hasta 1887-88; pero la Hacienda no ha liquidado con los Ayuntamientos los recargos del 16 por 100 sobre territorial é industrial, destinados al pago de la primera enseñanza.

Uno de los procedimientos de apremio es, que los agentes entreguen á los Ayuntamientos los expedientes de deudores morosos, para que hagan la declaración de fallidos ó de partidas cobrables en término de sesenta días, estampando en cada uno la certificación del acuerdo y de los bienes del deudor; y como dichos expedientes son trimestrales, comprendiendo desde 1871 al 88, llegó á formarse tal aglomeración de ellos en las Secretarías, que algunas reunieron más de 20.000, haciéndose imposible cumplir con aquel precepto.

Esto no dejaba de ser un verdadero obstáculo para liquidar el Banco, y á virtud de consulta del Gobernador del mismo, acompañada de relación que acreditaba la existencia en poder de los Ayuntamientos de expedientes por valor de 10.739.575 pesetas 44 céntimos, se dictó la Real orden de 14 de Julio de 1890, concediendo un plazo de dos meses para despacharlos, haciéndoles responsables de su importe; y aun cuando otra cosa no dice la Real orden, se le han admitido al Banco como data todos los recibos pendientes de cobro cuyos expedientes no habían despachado los Ayuntamientos, y aquí entra el caos.

Los agentes han liquidado, entregando en la Administración expedientes de adjudicación de fincas al Estado, que puede llorarse sobre ellos; expedientes de fallidos, que también destilan lágrimas, y valores en recibos pendientes de cobro; representando todo muchos millones de pesetas.

Dichos recibos y expedientes, en algunas Administraciones yacen metidos en sacos, revueltos á granel en el más delicioso desorden, formando unos y otros verdaderos montes de papel, y como saben á carne de contribuyente, las alimañas y roedores se encargan de devorarlos.

De los expedientes de fallidos nada diremos: el art. 29 de la Instrucción de apremios concede á la Administración el plazo de tres meses para aprobarlos ó devolverlos á los agentes para subsanación de defectos, bajo la multa de 50 pesetas al Jefe y Oficial del negociado, y si transcurren tres más, incurrir en la doble multa, quedando responsables del importe de los expedientes; pero como la ley es una y la

obediencia otra, dejaríamos de ser españoles si no confirmásemos con los hechos que las leyes se escriben en España por el solo gusto de que no se cumplan.

Tenemos, pues, que el Banco ha liquidado con la Hacienda en tres clases de monedas: en expedientes de adjudicaciones de fincas, más ó menos auténticos en el fondo; en expedientes de fallidos, que duermen el sueño de los justos, y en recibos pendientes de cobro, que los contribuyentes no sabrán cómo agradecer el que hayan ido á parar al saco, por lo que rogarán á Dios que á ningún Jefe le ocurra la idea de encerrar algunos gatos en las habitaciones donde se custodian, para que no den los roedores completa cuenta de ellos.

En resumen: que á esos contribuyentes les ha tocado la lotería; que el Banco ha quedado en paz con la Hacienda, y que ésta, como ha cobrado en papel (no fiduciario), les dice á los Ayuntamientos *no le pago*, siendo siempre el último mono el que se ahoga; mas como nuestros Gobiernos son tan solícitos y paternales, apremian, suspenden y encausan á los Ayuntamientos porque no pagan á los maestros lo que la Hacienda ha distraído de los recargos municipales para otras atenciones, y tienen además montañas de papel; y los maestros no cobran, porque parte de los recursos destinados al objeto han quedado reducidos á papel.... mojado.

De forma que el desorden y desconcierto de los de arriba en mandar; el abandono de los de abajo en cumplir; el ingenio de todos empleado en ver la manera de defraudar al Tesoro, ora valiéndose de sus propias armas por lo deficiente de las leyes, ora abusando de la confianza por la impunidad en que se dejan los actos de inmoralidad, nos corroboran el concepto que tenemos formado de que, con lo que se pierde y se filtra, con lo que se derrocha inútilmente y lo que se administra mal, habría suficiente para no tener que apelar al crédito, á las operaciones ruinosas, causa del déficit en los presupuestos pasados, presentes y futuros.

Estos males, tan arraigados en nuestras costumbres, exigen que hombres no gastados—si los hay todavía en nuestro país—desligados de todo género de compromisos, dando el golpe mortal al caciquismo y apartándose de la política en lo que de pernicioso tiene para la administración, vengán á reemplazar los moldes viejos y caducos en que vivimos, y con entereza, energía, buena voluntad, amor patrio y conocimientos científicos, conduzcan por nuevos derroteros á la tan suspirada regeneración del país.

En tanto que esto no suceda, la Administración y la política española seguirán siendo el caos.

UN LUGAREÑO.

## Medios de evitar la formación de la manita en los vinos

La presencia de la manita en algunos vinos que han sufrido fermentaciones anormales ha llegado á preocupar, no solamente á los vinicultores, sino que también á los químicos enólogos.

Hay varios vinos de Argelia que tienen hasta 8 gramos por litro, y algunos de los blancos de la Gironda han llegado á acusar 2 gramos por la misma cantidad.

En vista de esto, sospechábamos ya que algunos de nuestros vinos pudieran contener dicha substancia, y efectivamente, en 2 de las 349 muestras presentadas durante el año 1893 á la Estación Enológica de España en Cete, se ha comprobado su existencia.

Después hemos sabido que por las Aduanas francesas, y cuando la presencia de la manita en los vinos no era tolerada, fueron detenidas tres ó cuatro partidas que contenían la mencionada materia.

De ahí que juzgamos oportuno, por más que sea raro el citado principio en nuestros caldos, dar á conocer el escrito que sobre dicho asunto ha publicado M. Jacquemin, ventajosamente conocido por sus trabajos sobre las levaduras cultivadas.

Como en la Memoria del año anterior nos ocupábamos con extensión de dicho producto, prescindiremos de la parte expositiva, concretando nuestra tarea á lo

que más pueda ilustrar á los vinicultores españoles.

La manita, según M. Jacquemin y otros, existe, aunque en pequeñas porciones, en el vino, y aún en cantidad más apreciable en los vinos blancos del Bordo. Según químicos autorizados, no deberían ser materia de discusión las cantidades mínimas que tuvieran ciertos vinos de Argelia. Pero como no es así, puesto que tales vinos pueden contener y contienen algunos gramos, conviene averiguar la manera de que esto no suceda, por más que las Aduanas los admiten y se considere su uso higiénico.

Estoy convencido, dice M. Jacquemin, que la manita es el resultado de una fermentación anormal, y he aquí las consideraciones que me ha sugerido esta convicción:

La manita no preexiste en los higos (1), y se puede obtener el vino de higos sin manita, como lo afirma M. Carles. Así es que en el vino de esa fruta, la manita, substancia extraña, resulta de una transformación de la materia azucarada por una fermentación anormal. Entre los numerosos gérmenes que se adhieren á la superficie de los higos, se encuentra generalmente, sin duda, en fuerte proporción, una raza de fermento manítico que encontrando un centro favorable para su desarrollo en la composición de ese mosto, disputa su preeminencia á los *saccharomyces* y concluye por transformar en manita una parte del azúcar que queda.

Esos gérmenes, en los países productores de los higos, no pueden transportarse por el aire á las uvas?

Nadie osará sostener lo contrario; la probabilidad es demasiado evidente. ¿Se sigue de esto que todos los vinos contendrán manita? No, porque en las uvas bien provistas de *saccharomyces*, la levadura elíptica, pudiendo tomar la ventaja, reina sola, y ahogará y destruirá los gérmenes de mala naturaleza, y entre éstos los de los fermentos maníticos: el vino, en esas condiciones de fermentación normal, no contendrá manita.

Se ha creído, con fundamento, que los países cálidos, como los de la Argelia, ó una elevación de calor en el acto de la maduración de las uvas ó de la vendimia, influyen en el desarrollo de la formación de la manita. Es natural que esto suceda por cuanto los gérmenes del *saccharomyces ellipsoideus* (fermento natural del vino) soportan con dificultad temperaturas demasiado elevadas, y cuando esto acontece los esporos de mala naturaleza, y por ende el fermento manítico, dominarán fácilmente, dando origen á fermentaciones defectuosas é incompletas y á la formación de la manita.

Si se admite la exactitud de esas consideraciones, se saca en consecuencia que bastará para prevenir esas fermentaciones anormales y para impedir la producción de la manita, hacer dominar el *saccharomyces ellipsoideus* introduciendo en el mosto las cantidades necesarias de levadura cultivada pura y sobre todo activa. Se sabe que con la adición, en el acto de la vendimia, de cierta cantidad de esas levaduras, la fermentación se desarrolla de una manera regular, normal y contribuye á que el vino resulte de mejores condiciones.

M. Jacquemin concluye diciendo: «Invito vivamente á los viticultores á que en las vendimias apliquen las levaduras puras y activas; á que hagan analizar los vinos así elaborados y podrán convencerse, por los resultados, que obtengan los químicos, que no hay formación posible de manita en sus productos. Esta prueba se ha practicado ya en las vendimias de 1892 por M. Langlois, notable químico de Argel; pero es necesario que se haga en mayor escala en las vendimias sucesivas, y por esto he creído deber llamar la atención del mundo vinícola sobre esa cuestión, que interesa vivamente á nuestra Francia argelina.»

ANTONIO BLAVIA.

## El olivo y el aceite en la provincia de Sevilla

Gracias á los datos recogidos por el Ingeniero agrónomo D. Eduardo Noriega Abascal, se puede apreciar hoy con exactitud

(1) El vino de higos es el que suele contener mayor cantidad.

la importancia de la riqueza olivárea en la provincia de Sevilla. Sabíase que era ésta una de las comarcas que mayor cantidad de aceite elabora, y que podía competir por su producción con las de Córdoba y Jaén, las más ricas de la Península bajo ese aspecto; pero nadie se había cuidado de determinar con cifras el valor de esa riqueza. La diligencia y actividad del Ingeniero citado, han logrado patentizar que, aun cuando afectado por la crisis general de la agricultura, el cultivo de los olivos, á poco que se esmeren los productores y á poco que perfeccionen los procedimientos para la elaboración de la grasa, bastaría para regenerar la provincia mencionada bajo el aspecto económico, hoy que su situación es peligrosa, por el abandono en que están algunos importantes ramos de producción.

El plantío de olivar ocupa en la provincia de Sevilla una superficie total de 159.263 hectáreas, distribuidas por partidos judiciales en la siguiente forma:

Carmona.....	23.140
Cazalla de la Sierra.....	15.431
Ecija.....	10.480
Estepa.....	16.188
Lora del Río.....	12.173
Marchena.....	9.996
Morón.....	10.870
Osuna.....	11.908
Sanlúcar la Mayor.....	9.617
Sevilla.....	10.997
Utrera.....	22.463

Las variedades de olivo que se cultivan en los distintos partidos judiciales que comprende esta provincia, son las siguientes:

*Carmona*.—Zorzaleño, gordal, manzanillo, verdial, dulzai, cañivano.

*Cazalla de la Sierra*.—Zorzaleño, gordal, manzanillo, verdial, picudo, alameño, temprano, alora, hojiblanco, judío, morcal, azulejo, sevillano.

*Ecija*.—Zorzaleño, verdial, manzanillo, gordal.

*Estepa*.—Gordal, lechín, hojiblanco, manzanillo, picudo, alameño, alora, dulzai, tempranillo, tachuno, lechín menudo, negral.

*Lora del Río*.—Zorzaleño, gordal, manzanillo, lechín menudo, picudo, verdial, cañivano, mollar.

*Morón*.—Gordal, manzanillo, verdial, zorzaleño, lechín menudo, alameño.

*Marchena*.—Zorzaleño, gordal, manzanillo, morcal, figurilla.

*Osuna*.—Lechín, manzanillo, sevillano, gordal, alameño.

*Sevilla*.—Zorzaleño, gordal, manzanillo, verdial, alameño, rompesayos.

*Sanlúcar la Mayor*.—Zorzaleño, gordal, manzanillo, verdial, mollarejo, cañivano, morcal, rompesayos.

*Utrera*.—Zorzaleño, gordal, manzanillo, verdial, alora.

La producción total de aceite en la provincia de Sevilla, teniendo en cuenta los datos adquiridos y escrupulosamente comprobados por el celoso é ilustrado Ingeniero agrónomo Sr. D. Eduardo Noriega Abascal, es, en un año normal, de 433.169 hectolitros, cuyo valor, teniendo en cuenta que el precio del hectolitro sea como término medio de 64 pesetas, asciende á la importante suma de 27.692.741 pesetas.

## Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

*Málaga* 17.—La cosecha de cereales es buena y los olivos están hermosos.

El aceite ha tenido una pequeña mejora, cotizándose á 38,50 reales arroba en puertitas y á 40 en bodega.

Los granos siguen en baja. He aquí los precios: Trigos recios del país, de 45 á 47 reales fanega; idem blanquillos, de 40 á 42; idem extranjeros, de 42 á 44; cebada nueva, de 22 á 26; idem vieja, de 27 á 28; yeros, 33; maíz, 50; alpiste, 64; guijas, 30; habas, 40 las cochimeras y 36 las mazaganas; garbanzos, 180, 140 y 90; mataluga, 110.—*El Corresponsal*.

*Loja* (Granada) 16.—Las tempestades de la anterior semana han hecho grandes daños en varios pueblos de la provincia; se han perdido cosechas y granos.

En este mercado rigen los siguientes precios: Trigo recio, 42 reales fanega; idem blanquillo, 36; cebada, 28; habas, de 50 á 54; maíz, 50; habichuelas, 80; garbanzos, 160, 120 y 80, según la clase.—*J. P.*

*Constantina* (Sevilla) 17.—La recolección de cereales está dando satisfacto-

rios rendimientos. Los olivos tienen muestra. Las viñas ofrecen buen aspecto, habiendo sido sulfatadas para preservarlas de las plagas que tantos estragos ocasionaron el año pasado.

El mercado muy encalmado, rigiendo estos precios: Trigo, de 44 á 48 reales fanega; cebada, de 23 á 25; avena, de 20 á 22; habas, de 40 á 44; aceite, de 36 á 38 reales arroba; vino tinto, 18 reales los 16 litros; idem blanco, 16; carneros, de 100 á 110 reales cabeza; ovejas, 50 á 60.—*El Corresponsal*.

*Aguiar* (Córdoba) 17.—Tras un mes de Mayo muy desigual en temperatura y lluvias más de lo regular, llevamos el de Junio disfrutando hasta la fecha de la que es propia de la estación, sin experimentar, como otros años, calores excesivos.

Debido á esta circunstancia, tenemos á la vista una abundante cosecha de cereales y aceituna, tal como hace años no la hemos conocido. La generalidad de los labradores opinan que ha de venderse el trigo nuevo á 30 ó 32 reales fanega; yo creo que tal vez se venda á menos, porque el que está más endeble no ha de dar menos de 20 fanegas por fanega de tierra. Las habas, cuya recolección ha empezado ya, están dando regulares rendimientos, esperándose bueno en las cebadas, que ahora se están segando, y en los garbanzos, que comienzan á granar y hay pocos picados hasta el día.

Las viñas, destruidas por la filoxera. Otro día me ocuparé de tan espantosa calamidad.—*M. L. C.*

De Aragón

*Morata de Jalón* (Zaragoza) 16.—Poca diferencia ofrece esta comarca con las que su principal riqueza consiste en el vino, y fácil es deducir su situación, viendo á diario relatado el estado de las demás. Muy escasas las ventas, y las pocas que se realizan de 7 á 9 pesetas alque los más superiores, y á 5 los defectuosos para la destilación, con cuyos precios el propietario de viñas, no tan sólo no le producen para atender á sus más perentorias necesidades, sino que sale gravado con atender á su administración. Sólo la esperanza de que en un término no lejano pueda cambiar tan triste situación, le alienta para no abandonarlas; pero, á juzgar por las probabilidades que ofrece este cambio y por las disposiciones que nuestros Gobiernos toman para aliviar el estado de nuestra principal riqueza, lleva trazas de hacerse esperar mucho tiempo.

El Reglamento publicado para el impuesto de los vinos, con el que se esperaba facilitaría el aumento de su consumo en el interior, la inmensa mayoría de los cosecheros lo consideran impracticable y de resultados negativos. Además de sus innumerables defectos capitales, para nada se nombra, según hizo presente la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, si los vinos con destino á la destilación se consideran libres de pagar el nuevo impuesto, pues de no hacerlo así, equivale á decirle al cosechero que tenga la desgracia de averiarse un vino, ó no pueda venderlo para el consumo por cualquier otro motivo, que renuncie á sacar de él ni un céntimo. Sería un absurdo gravar á los vinos para ese destino, porque no se consumen en el estado de tales; y estando sujetos los alcoholes y aguardientes á pagar los derechos de consumos donde quiera se lleven, contribuirían dos veces; pero andando en ello nuestro Gobierno lo absurdo es lo normal.

Con los temporales de aguas que hemos tenido, se presentan regulares cosechas de vino y cereales, bastante muestra de oliva y muy escasa la de frutas, á consecuencia de los fríos tardíos.

Los precios corrientes de varios artículos son los siguientes: Trigo, 34 pesetas cahiz; aceite, 8 arrobeta; alcohol de vino de 38°, á 41 hectolitro; idem de orujo de 37°, 31; aguardiente anisado de vino de 18°, 30; vino rancio, dulce ó Cariñena, 17 sobre vagón.—*A. B.*

*Ainzón* (Zaragoza) 16.—Los sembrados que con las lluvias de últimos de Abril y Mayo tantas y tan halagüeñas esperanzas hicieron concebir á los agricultores, no pasarán de la condición de medianos, debido á los constantes, fuertes y fríos vientos de este último mes y de los días que llevamos del corriente.

Las viñas, si bien han padecido algo con los vientos, se presentan con abundante fruto y principian á florecer.

La demanda de nuestros ricos vinos, si no mucha, no cesa tampoco en cuanto á los secos, los cuales se cotizan de 9 á 12 pesetas el alque, y quedan existencias en buenas clases. Los abocados y dulces no hay apenas quien los solicite, á pesar de ser muy superiores en su clase y existencias, que no bajarán de 10 á 12.000 alqueces. Es probable que tengan que ir á las fábricas, donde se pagan á 18 reales los 120 litros.—*J. A. O.*

*Cariñena* (Zaragoza) 17.—Hemos tenido unos días de viento insoportable por lo fuerte y frío para la época en que estamos. Dicho temporal ha estropeado algo el viñedo y ha retrasado la cosecha de granos. Sin embargo, se está en plena siega de cebadas en la comarca, tocando á su término aquella operación en este pueblo y en el de Paniza.

Las viñas están hermosas, pero muchas casi sin trabajar, porque no hay dinero. Por ahora no se presenta ninguna enfermedad, pero si asomara la cabeza el mildiu haría estragos, pues no tengo noticia de que haya sulfatado en este campo de Cariñena más que un propietario. Con el precio a que se vende el vino no es posible atender ni a las labores más indispensables.—P. V.

\* Almedivar (Huesca) 16.—Hace un mes se celebró la feria de esta importante villa, con muy poca animación y sólo algunas transacciones hechas para pueblos de Castilla y Valencia, pues el país estaba a punto de perder la cosecha de cereales, que aquí es la principal. Del 17 al 24 de dicho mes de Mayo estuvo lloviendo casi sin cesar, dejando la tierra suficientemente sazonal, y aún repitió el 29 y 30. Pero era algo tarde. Si hubiera llovido a principios del repetido Mayo, la cosecha hubiera sido buena, pues estaba todo bien nacido y arraigado. Sin embargo, se recolectará, gracias a ello, una media cosecha por punto general.

Empezó la siega de las cebadas muy despacio, pues los vientos frescos que han reinado han hecho que paulatinamente se maduraran y lo mismo sucede con los trigos. Tal vez por esto resultan bien granados, y vaya en grano lo que no vaya en paja. Pero de todos modos, ¡qué hondo caerá lo poco que se recolecte! Tras del mal año 93, no se ha vendido nada de la cosecha del vino, que otras veces remediaba muchas necesidades, y se ha pasado un invierno apuradísimo, con las bodegas llenas de aquel caldo, que ahora se agriará en su mayoría, porque no resisten tanto tiempo los que aquí se cosechan. Y con el poco trigo que se coja, hay que atender al pago de contribuciones de dos años, a los réditos usurarios de igual tiempo, a la manutención de la familia en el próximo y a la siembra, y es imposible que a todo pueda atenderse. ¡Qué triste porvenir!

Las viñas ostentan abundante follaje y muchos racimos, pero, ¡qué esperanzas ha de tener con ello el propietario, si no puede despachar las cubas de la cosecha pasada; si ve que, de continuar así, no podrá atender a su cultivo, que le resulta oneroso!

Transacciones nulas, pues lo único que se ofrece es vino, y éste no lo quieren en los almacenes de Huesca a ningún precio.

Es opinión general que, si se hicieran los pantanos de Roldán y Belmá, se conjuraría la situación para el presente por los trabajos que habría, y para el porvenir por los beneficios que habían de dar estas entonces fértiles tierras. Pero el expediente hace que se retrase este asunto, y a éste paso, hay para días.—El Corresponsal.

#### De Castilla la Nueva

Ciudad Real 18.—Se prepara un año abundante de cereales y vinos.

La cebada se vende 2,50 pesetas fanega, y hay muchos que acopian grandes cantidades con la esperanza de que ha de subir.

Ya ha empezado la recolección, a pesar de lo retrasada que va la estación de verano.—El Corresponsal.

\* Madrid (Toledo) 10.—Sigue haciendo un tiempo propio de la estación, creyéndose que, de seguir así, en un plazo que no excederá de veinte días estará recolectado casi todo el fruto de cebada, cuya cosecha hace años no ha sido tan grande en esta localidad.

La cosecha de cañal promete ser buena, pero no tanto como se creyó en un principio.

En cuanto a los olivares, y viñedos, especialmente estos últimos, presentan bastante fruto; pero los primeros, aun cuando contienen bastante muestra, no es general, pues promete ser más abundante en la parte de sierras que en los llanos.

Movimiento, muy poco es el que se nota en el día, debido a las escasas existencias; las contadas operaciones que se efectúan alcanzan los siguientes:

Precios: Trigo cañal, a 38 reales fanega; jeja, a 35; cebada, a 16; avena, a 10; centeno, a 25; vino tinto y blanco, a 5 arroba; aceite, a 38; patatas, a 6; azafrán, a 88 la libra.—J. S. L.

\* Herencia (Ciudad Real) 16.—Hay demanda de vino tinto, pero lo blanco se mueve poco, siendo más considerable la existencia de lo último que de lo primero. La cosecha de cereales puede considerarse buena, y ya ha empezado la siega de cebada. El aspecto del olivo y la vid es bueno, pues tanto uno como otro nos presenta un fruto que, de no haber contra tiempo será buena la cosecha próxima.

Precios: Aceite, de 38 a 39 reales arroba; vino tinto, de 5 a 5,50; idem blanco, de 4,50 a 5; cañal, de 38 a 39 fanega; cebada, de 17 a 18; queso, de 82 a 84 arroba.

No hay precios para las lanas, por más que tenemos una existencia bastante buena.—P. R.

\* Luzán (Guadalajara) 18.—Hay en este pueblo y en los inmediatos bastantes existencias de granos, y como los campos ofrecen muy buen aspecto, están en baja los precios. Cotizamos con tendencia a mayor descenso, como sigue: Trigo superior, a 36 reales fanega; idem común, a 32; cebada, de 20 a 21; avena, a 13.

El vino, a 8 reales arroba, y el aceite, a 56 idem.—El Corresponsal.

\* Villacañas (Toledo) 17.—La próxima cosecha de vino será escasa, a juzgar por la poca muestra que presentan las viñas. En cambio, la producción de cereales es superior; ha ya muchos años que no hemos visto por aquí tan buenos campos como en el presente. ¡Que Dios los conserve, y nos dé hacer la recolección sin contratiempos!

Precios: Trigo, de 35 a 38 reales fanega; cebada, de 15 a 16; vino tinto, de 4 a 5 reales arroba; lana negra sucia, de 40 a 42; queso, a 80.—El Corresponsal.

\* La Solana (Ciudad Real) 18.—Se van segando las cebadas con grandes resultados; los sembrados de trigo granan bien y prometen mucho.

En baja los granos, pagándose: Cañal, de 38 a 40 reales fanega; cebada vieja, de 16 a 17; vino, de 5 a 6 reales arroba; aceite, de 40 a 42; lanas, a 46 y 47.—Un Subscriptor.

\* Chinchón (Madrid) 16.—La cosecha de cereales es buena en esta villa.

Los olivos presentan bastante muestra, y si cuaja la flor, tendremos regular cosecha.

Las viñas, que constituyen la principal riqueza, han brotado bien y, hasta ahora, están sanas. En secano hay algunos pagos muy castigados por la pira.

Cuatro o cinco labradores han sulfatado sus cepas de riogo, en previsión de que pueda aparecer el mildiu.

El azufrado se está haciendo ahora, pues el oidium es enfermedad ya antigua, con la que hay que contar todos los años.

Aun cuando la totalidad de las cosechas resulte mejor que otros años, los labradores están dominados por una tristeza que, reflexionando un poco, hay que convenir que es muy justificada.

Aparte de la plaga de comisionados de todo género que abruma a este pueblo y de los enormes excesos que cometen, sin que veamos el celo que fuera de desear para evitarlos o contenerlos, lo que preocupa más los ánimos es la poca extracción de vinos y el ruinoso precio a que lo ceden los productores, ansiosos de vender, como es natural, pues carecen de fondos para sus atenciones agrícolas, y de la vida ordinaria, aunque sea, como es, modesta y hasta modestísima. Hasta ha causado verdadero asombro la proposición de ley para reglamentar la elaboración y venta de vinos artificiales, y algunos viticultores, con la aquiescencia de todos, han elevado una exposición a la Comisión parlamentaria que ha de dictaminar acerca de dicha proposición, pidiendo que se cumpla el Real decreto que prohíbe la fabricación de vinos artificiales, y que se corrija por medio de una ley cualquiera deficiencia que en él pueda notarse.

Consideran una enormidad que, siendo la producción natural exuberante, se autorice la artificial, y estiman además que es una simpleza creer que la reglamentación que se imagine, por dura y hasta cruel que sea, ha de favorecer a los labradores.

O se matan de raíz los vinos artificiales, o los naturales no tendrán mercado. Este dilema tremendo parece mentira que no preocupe a los poderes públicos. ¡Pobre país! por ahora, más tarde, ¡pobres Poderes públicos.—Un Subscriptor.

#### De Castilla la Vieja

Gumi de Izán (Burgos) 16.—Los precios de los cereales no han sufrido variación, ni el del vino, aunque en esta temporada ha habido una regular salida, y sigue por lo tanto a 6 ó 6,50 reales cántaro. También hay demanda de aguardiente a los precios que indiqué en mi anterior.

Los campos continúan buenos, aunque se nota ahora el daño que hizo la nieve, especialmente en los centenos, pues se ven muchas cañas tronizadas y secas.

Las alubias nacen con muchas faltas y con poco vigor, efecto sin duda del frío y recio viento que hace, y que reseca la tierra.—V. A.

\* Nava del Rey (Valladolid) 17.—Ha principiado la recolección de algarrobas, y no tardarán en entregarse las cebadas granadas ya y en color, aunque algo jugosas, a causa del tiempo fresco y sumamente favorable para el buen desarrollo y superior calidad de la abundante cosecha de cereales de este término.

No presentan tan buen aspecto los viñedos por lo defectuoso del brote, a causa de la piedra, si bien los vástagos superan al cálculo de los propietarios, que se dan por satisfechos a la vista del vigor y lozanía de aquéllos, y del fruto mostrado que, aunque no abundante, les promete cosecha.

El mercado de cereales completamente paralizado por la escasez de existencias y lo ruinoso de los precios.

El de vinos poco animado, si bien la pequeña demanda de todo el año no cesa.

Los precios son: Trigo, a 36 reales las 94 libras; cebada, a 21; algarrobas, a 20 (nominal); centeno, a 29; garbanzos, de 120 a 150 la fanega.

Vino de la última cosecha, de 11 a 13 reales; cosecha del 92, de 18 a 22, y algunas cubas quebradas, de 13 a 18; del 90, a 34; viejo, de 50 a 500; vinagre blanco, de 10 a 12 reales cántaro.—J. A.

\* Tudela de Duero (Valladolid) 16.—Con las lluvias últimas que llegaron tan oportunamente, y el fresco Norte que reina, beneficioso en extremo para la granazón, hay sobrados fundamentos para deducir como consecuencia la realización de una buena cosecha de cereales.

Las viñas brotaron bien, pero con poca muestra las tintas, teniendo que lamentar los efectos producidos por el huracán de la anterior semana, con la pérdida de los terrenos flojos o arenosos, destrozados en los frutales, y daños de mayor ó menor consideración en los centenos y trigos.

Regular demanda en esta bodega, y firmes los precios, habiendo sufrido mejora uno y otro; hoy se paga a 9 reales el tinto y 10 el blanco.

Pocas existencias de cereales, y continúan los precios, excepto en los trigos, que van descendiendo.—A. F. de V.

\* Berlanga de Duero (Soria) 17.—En el mercado que se celebró el jueves 14 del corriente mes alcanzaron los precios que estampo a continuación los artículos siguientes:

Trigo puro, a 18,50 pesetas el quintal métrico; cebada, a 16,25; centeno, a 15; avena, a 14,50; judías, a 40,50; garbanzos, a 56,50; arroz, a 56; vino clarete, a 2 la arroba; idem de Aragón, a 2,50; tocino del país, de 18,50 a 19; jamones, piezas enteras, a 37,50 la arroba.

Siendo este país sumamente agrícola, está muy atrasado en la manera de efectuar las labores de las tierras, y así es que producen muy poco, viéndose los labradores algunos años que por suerte fatal hay poca cosecha, sin poder dar cumplimiento a sus necesidades más apremiantes.

También es verdad que se lucha con la gran apatía que tienen los dueños de los terrenos en no querer ser ellos los cultivadores, dando a rentas sus fincas, y como es natural, de aquí nace la formación de ideas de los colonos, que sacando de la tierra producto bastante para pagar sus rentas y que les quede algo para comer,

no cultiven el terreno con la eficacia y esmero que debieran hacerlo.

Para el abono de las tierras no se emplean guanos de ninguna clase, y si tan sólo los estiércoles que salen de la población.—R. M.

\* Santander 17.—Harinas: Como comprobación de cuanto venimos sosteniendo al tratar de este importante producto, registramos el arribo a nuestro puerto de 894.150 kilos de trigo que trajo desde Odessa el vapor *Talavera*.

Los precios en el exterior son tan bajos, que ni los derechos ni los cambios son parte a evitar una decidida competencia.

En nuestra plaza, los precios continúan flojos, de 14,25 a 14,50 las harinas de piedra, y 16 a 16,50 las de cilindro, con muy reducidas ventas. Como de costumbre, se recibieron algunos pequeños lotes de Bilbao para el consumo local, expidiéndose con destino a la Península: 40 sacos por vapor *Ibaizabal*, para Sevilla; 176 por *Castro*, para Bilbao; 200 por *Progreso*, para idem; 630 por *Cartuja*, para Ferrol; 144 por *Macarena*, para Málaga; 600 por *Herrera*, para Cádiz; 2.506 por *Cabo Quejo*, para Sevilla; 85 por *Laredo*, para Santoña. Total 4.381 sacos.—El Corresponsal.

\* Villada (Palencia) 17.—Casi nulas las entradas de granos en el mercado. Por partidas se han vendido unas 2.000 fanegas sobre vagón a 36 y 36,25 reales, pero ya ni aun estos precios pagan los compradores, pues pretenden el de 35.

Buen tiempo para la granazón. De ganado vacuno se han colocado 190 reses, de 50 a 57 reales arroba, y más de 1.400 de lanar, de 78 a 86 las ovejas emparejadas, de 72 a 80 los carneros y 38 a 40 los corderos.—El Corresponsal.

\* Medina del Campo (Valladolid) 17.—Al mercado de hoy han entrado 800 fanegas de trigo, cotizándose de 35,25 a 35,50 reales. Por partidas se ofrece a 36,75, pero no hay compradores a este precio. En la última semana se han expedido 37 vagones, de los que 4 han ido a Haro y 5 a Barcelona.

El centeno, de 27 a 27,50 reales fanega, y la cebada, de 22 a 22,50.—El Corresponsal.

\* Riosco (Valladolid) 18.—Al detall se ha cotizado hoy el trigo a 35 reales las 94 libras, y por partidas se ofrece a 35,50, pero los compradores no quieren pasar de 35.

Buena la cosecha.—El Corresponsal.

\* Valladolid 18.—En la última semana se han expedido por esta estación 27 vagones de harinas, 7 de trigo, 26 de centeno y 2 de vino.

La depreciación del trigo es grande; aquí se pide sobre vagón de 36 a 36,50 reales las 94 libras.

El centeno se sostiene a 28,50. Las harinas, a 14,50, 13,50 y 12,50 reales la arroba, según la clase.—M.

#### De Cataluña

Castelló de Ampurias (Gerona) 16.—Buen año de cereales en toda la comarca.

Precios: Trigo, a 16,50 pesetas la cuartera de 80 litros; cebada, de 7,75 a 8; avena, de 7,50 a 7,75; maíz, a 13; habas, de 12 a 13; judías, de 23 a 24; vino tinto, de 20 a 22 pesetas la carga (120 litros); lana blanca sucia, a 50 pesetas quintal.—J. C.

\* Tarragona 17.—Precios corrientes en esta plaza para los artículos que se citan: Vinos tintos del Priorato, de 20 a 21 pesetas carga (121,60 litros) las clases superiores, y de 17 a 18 las regulares; idem del Campo, de 11 a 13; aceite, de 3,75 a 4 pesetas cuartán (4,13 litros) el de Urgel, y de 3,50 a 3,75 el del Campo; trigo, de 13 a 14 pesetas los 55 litros; cebada, de 7 a 8 la cuartera de 70 litros; avena, de 5,50 a 6,50; habas, a 11; maíz, a 11,50; alpeste, de 19 a 20; alubias, de 20 a 21 las del país, y 20 a 30 las valencianas; anís manchego, a 65; avellanazas, a 25,50 pesetas los 58 kilos; almendras, de 42 a 43 los 50,40 kilos; algarrobas, a 4 pesetas el quintal.—El Corresponsal.

\* Lérida 16.—La cosecha de cereales es buena, habiendo comenzado a venderse la cebada nueva a 6 pesetas la cuartera de 73,36 litros; la vieja se cotiza de 7 a 7,50. El trigo, de 14 a 14,50; maíz, 10 a 10,50; habones, de 11,25 a 11,50. Las harinas, de 3,63 a 3,88, 3,38 a 3,63 y 2,38 a 2,62 pesetas arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—El Corresponsal.

\* Barcelona 17.—Del movimiento de nuestro mercado durante esta semana poca cosa hay que reseñar, pues han sido muy cortas las transacciones por continuar la demanda para el consumo limitada a lo más indispensable.

En cuanto a los géneros que más contribuyen a dar vida a nuestro mercado, se puede señalar con tendencia favorable el maíz y mijo, por haberse iniciado una subida en el extranjero de un franco por 100 kilos; los demás continúan flojos y abatidos por sus escasas demandas.

\* Trigos.—De los nacionales, las partidas que entran proceden de órdenes directas, y vienen con destino al consumo; siguen flojos, alcanzando de 26,45 a 26,91 pesetas los 100 kilos. De los extranjeros han entrado de Taganrog, por vapor *Ben Vairlie*, 2.049 toneladas; de Kertch, por vapor *Mediterráneo*, con 2.600; del Plata, por vapor *Kaffaro*, con 1.980, y por vapor *Victoria V.*, con 1.800; todas estas partidas han venido a aumentar las existentes, y por más que se susurra algo en el extranjero, ninguna influencia ha tenido en nuestro mercado, y por ser tanta la abundancia de este artículo, cada día cierran los precios más flojos: Rojo de los Estados Unidos, 24,54; Yeski, de 22,72 a 23,71; Río de la Plata, a 23,63, y Danubio, a 23,63 pesetas los 100 kilos.

\* Maíz.—Continúan los arribos, pues entró otro cargo de Salónica, y por las muchas existencias de todas clases, las operaciones acusan precios flojos; pero efecto de la subida en el extranjero, ha habido más ventas; mi opinión es que la próxima semana subirá en nuestro mercado, pues esta es la nota dominante, influyendo no poco el hecho de que se vende a bajo precio con referencia al coste en sus puntos productores. Se cotizan: Salónica, de 35 a 36 reales; Danubio, a 37; Brayla, de 36,50 a 37, y Cincuantini, a 42 reales los 70 kilos.

\* Mijo.—A pesar de las muchas existencias que hay, los comerciantes se retraen de vender, pues creen que dentro de poco volverá a su estado normal, y los compradores escamados no quieren dar el precio que por ello pretenden, pues temen baja, aunque yo espero alza. El precio que pretenden es el de 28 reales los 70 litros.

\* Habas.—Bastante flojos los precios, siendo de esperar subsistan, dadas las grandes cosechas que hay.

\* Algarrobas.—Buenas existencias y bastantes ventas, aunque la tendencia en los precios es poco firme, a causa de los buenos auspicios de la próxima cosecha y las partidas almacenadas en los puntos productores.

\* Harinas.—Grandes existencias, pues la fabricación es excesiva en comparación al consumo; a éste desmivil es debido la nueva depreciación de 10 reales en los 100 kilos.

\* Aceites.—Sostenidos los precios y sin ningún arribo de Andalucía, que se cotiza de 70 a 71,25; Tortosa, clases bajas, de 86 a 88; corrientes buenas, de 91,25 a 92,25; y las superiores finas, en 98 y 113 pesetas por 100 kilos.

\* Aguardientes.—Sin ningún movimiento, ni en las operaciones ni en los precios, y la venta continúa ilimitada a causa de las pocas necesidades que tiene el consumo.

\* Vinos.—No hay que señalar alteraciones; bajísimos los precios en los locales, y en los de embarque no se hacen más operaciones que las directas, pudiendo decirse que están en calma chicha.—Amadeo Torner.

Rivera del Fresno (Badajoz) 16.—Tengo la satisfacción de participarle que, después de larga y activa campaña, se ha conseguido extinguir la plaga de langosta, salvándose la cosecha.

Precios: Trigo, a 44 reales fanega; cebada, a 22; garbanzos, a 80 los blandos y 72 los duros; aceite, a 44 arroba; vino, a 12.—Un Subscriptor.

\* Mérida (Badajoz) 17.—La siega se está haciendo con actividad, en buenas condiciones y con grandes rendimientos; los jornales se pagan a 12 reales.

Encalmado el mercado. He aquí los precios: Trigo, de 48 a 50 reales fanega; cebada, de 22 a 24; avena, a 16; habas, a 30; garbanzos, a 100; aceite, a 52 la arroba.—El Corresponsal.

\* Azuaga (Badajoz) 17.—Se está haciendo la siega de cebadas, y tanto esta cosecha como las demás de cereales, son abundantes y cual hace años no las hemos visto mejores. También los olivos y viñedos prometen mucho.

En el mercado se cotiza el trigo a 46 reales fanega; cebada, de 22 a 24; avena, de 15 a 16; habas, a 36; chícharos, a 40; garbanzos, a 100 los blandos y 80 los duros; aceite, a 46 la arroba.—El Corresponsal.

De Galicia

Ribadavia (Orense) 12.—Remito a V. hojas de viña para que se sirva reconocerlas a ver si es la *eriosis* la enfermedad que las ataca.

La cepa en esta comarca se presenta lozana y con mucha abundancia de racimos, sobre todo las de castas blancas.

Nadie deja de sulfatar, y todos están haciéndolo por segunda vez. Quizá lleguen a 1.000 los aparatos Vermorel que existen ya en el país, y el consumo de sulfato de cobre es enorme.

Como la única riqueza de este valle del Río de Avia y Miño es el vino, sus habitantes hacen inmensos sacrificios y casi con desesperación luchan contra el cúmulo de enfermedades que amenazan concluir con su única esperanza. Sin embargo, el desaliento se ve en todas las fisonomías; la lucha por la vida se impone, pero la desconfianza de vencer al mundo microscópico va cundiendo, y se piensa con tristeza en el porvenir, que es la emigración y la horrosa miseria. A todos estos temores hay que agregar la devastadora plaga del caciquismo y de los malos Gobiernos que no saben gobernar sin crear todos los días nuevos impuestos y gabelas imposibles ya de pagar.

Veo con gusto la campaña que la Crónica hace en favor de los intereses agrícolas, pero veo con disgusto que nuestro Gobierno se hace el sordo ante los clamores de la opinión, y nuestros Diputados se entretienen en discutir nimiedades, dando un tristísimo espectáculo en el que a veces no falta algún clown.

¡Qué degradación y qué vergüenza! La agricultura agoniza; el comercio languidece; la industria ya no existe, y sólo impera el caciquismo y la inmoralidad en todas las esferas del Gobierno.

¿Debemos admirarnos del anarquismo? No. Es una consecuencia lógica del medio en que vivimos.

Pero dejémosnos de estériles lamentaciones, que a nada conducen.

Este mercado de vino está encalmado; sin embargo, los precios se sostienen a 200 reales moyo (130 litros), que creo son los precios más altos de toda España.

Es verdad que estos vinos son los mejores del mundo, sin que haya en esta afirmación nada de exagerado.

Quizá la mayor parte de los lectores de la Crónica desconozcan por completo esta región vinícola, que me propongo dar a conocer en su apreciable periódico si V. conceptúa digna de publicación esta ya larga carta, en la que por hoy pongo punto final.—C. R.

De León

Toro (Zamora) 17.—Las viñas han brotado con retraso, pero están sanas. Lo malo es que en general tienen menos fruto que de ordinario, según me aseguran, y esto ocurre, no sólo aquí, sino en casi todos los pueblos de esta provincia y en las inmediatas.

La venta de vinos está adelantada, por lo que se sostienen los precios, especialmente para las clases superiores, las cuales no se ceden a menos de 16 reales el cántaro.

Superiores los sembrados y en baja los precios de los granos.—Un Subscriptor.

\* Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 16.—La cosecha de garbanzos será mala en esta comarca; el estado de algu-

nos campos era tan fatal que se han arado. De trigos, cebadas, etc., aun cuando retrasados, darán buenos rendimientos si el tiempo les favorece.

Desanimados los mercados; hay pocas existencias, y los que las tienen no quieren ceder a los precios que ofrecen.

Cotizase el trigo de 34 a 34,50 reales fanega; cebada, de 22 a 22,50; centeno de 24,50 a 25; algarrobas, de 20 a 21; harinas, a 15, 14 y 13 reales arroba.—B. M.

\* Cantalapedra (Salamanca) 17.—Al mercado de la fecha han entrado 340 fanegas de trigo, habiéndose pagado de 34 a 34,50 reales las 94 libras. La cebada, de 21 a 22 idem; fanega; algarrobas, de 20 a 21 idem; harinas, a 15, 14 y 13 reales arroba. Encalmado el mercado.—P. L.

#### De Murcia

La Roda (Albacete) 17.—Aun cuando a bajos precios, hemos conseguido vender la cosecha de vinos; cierto que resultaron de superior calidad. Con destino a esa capital se han expedido bastantes partidas, y quedan otras contratadas al precio de 5,50 reales arroba. Las existencias disponibles son muy pequeñas.

Las viñas están lozanas y con muchos racimos. Hasta ahora no hay plagas.

Buena la cosecha de cereales, cotizándose el cañal de 38 a 40 reales fanega; centeno, a 24; cebada, de 19 a 20; avena, a 16.—El Corresponsal.

#### De Navarra

Lerín 17.—El estado de sembrados, viñedos y olivares es immejorable; las cosechas serán grandes si no hay enfermedades ni accidentes atmosféricos. El tiempo, relativamente fresco, favorece la granazón de los cereales.

Precios: Trigo, a 22 reales robo (28,13 litros); cebada, 14 y 15; vino, 5 reales cántaro (11,77 litros), con mucha oferta y poca demanda.—G.

\* Arguedas 18.—Buena cosecha de cereales.

Encalmado el mercado, sobre todo el de vinos.

El trigo ha bajado, quedando de 19 a 20 reales el robo, y a estos mismos precios cotizase el maíz. El vino se ofrece a 4 reales cántaro, no viniendo compradores.—El Corresponsal.

#### De las Rías

Ollauri (Logroño) 17.—Últimamente se ha reanimado la venta de vinos, pero no para Francia, sino para Galicia y otros puntos de la Península. El Sr. Marqués de Terán ha vendido una partida al precio de 8 reales la cántara (16,04 litros), habiendo sido adquirida, según me aseguran, por el Sr. Marqués de Mudela, importante vinicultor de Castilla la Nueva. Las demás ventas se han hecho a precio más bajo.

Hemos tenido temperaturas bajas e impropias de la estación; así es que la vid está retrasada, y lo peor es que tiene en general bastante menos fruto que en los últimos años.—Un Subscriptor.

\* Elciego (Alava) 16.—Sigue la calma en este mercado; sólo salen algunas cubas de vinos superiores, clases muy selectas, con destino a las Provincias Vascongadas. En las demás clases se opera muy poco ó nada, a pesar de que se ceden a precios muy bajos.

El desarrollo de sembrados y viñedos es ahora magnífico; los últimos entrarán bien presto en la florescencia, y se ven libros hasta la fecha de plagas, pero ostentan menos uvas que el año anterior.

De aplicar el caldo bordelés para preservar la cosecha del mildiu, se hace muy poco caso, a pesar de haber aparecido dicho hongo en Logroño, como V. lo ha anunciado en la Crónica. Esto debería alarmarnos, pero ¡para qué salvar la cosecha pendiente, si no podemos vender la pasada ni aun a precios ruinosos! La situación es grave.

Rigen para los cereales y líquidos los mismos precios que consigné en mis cartas anteriores.

Los que deseen más pormenores de este mercado, pueden dirigirse al Corresponsal que suscribe.—Jerónimo Crespo Ruiz de Ubiago.

\* Rincón de Soto (Logroño) 18.—Las abundantes lluvias del pasado Mayo, y el viento Norte que ha reinado y reina todavía, son causa de que la cosecha de trigos y cebadas sea buena en general

vendiendo de 8 á 8,50 reales cántara. De la vendimia de 1892 puede decirse que no quedan existencias, habiéndose contratado una cuba con destino á esa corte al precio de 12 reales cántara sobre vagón.—El Correspondiente.

Casalarreina (Logroño) 18.—La venta de vinos va adelantada en este pueblo; los compradores prefieren los vinos envasados, pagándolos de 7 á 7,50 reales la cántara. La extracción es buena.—Un Subscriptor.

NOTICIAS

Por los informes que recibimos, vemos con satisfacción que la recolección de trigo y cebada en las comarcas que ha comenzado, está dando los grandes resultados que se esperaban. La cosecha es buena ó abundante en casi todos los pueblos productores de España, especialmente en Andalucía y la Mancha.

De Aguilar de la Frontera (Córdoba) nos dicen que los sembrados de trigo más ligeros rendirán 20 fanegas por una de tierra; así que se temen se abra la campaña mercantil de dicho cereal á 30 reales la fanega.

En Ciudad Real ha comenzado á venderse la cebada á 10 reales fanega. El tiempo viene favoreciendo hasta la fecha en todas nuestras provincias la granazón de los campos.

Innecesario es consignar que el movimiento de baja se acentúa en los campos, cediéndose el trigo en los principales de Castilla la Vieja de 34 á 36 reales fanega.

La cosecha de centeno será mediana, según repetidas veces hemos dicho, y de ahí que la cotización de dicho grano se sostenga.

La de garbanzos tampoco puede ya llegar á regular en la Península, pues son muchos los sembrados que se han perdido en Castilla la Vieja.

Las hojas de vid que hemos recibido de Getafe (Madrid) no están atacadas por el mildiu; sólo padecen de erinosis ó sarna. Las de Ribadavia (Orense) serán examinadas en el campo del microscopio.

La campaña contra la langosta ha sido muy feliz en Extremadura, pues se ha conseguido extinguir la plaga, salvándose las cosechas.

Así nos lo participan de Ribera del Fresno (Badajoz).

La vid ostenta menos fruto que el año pasado en Castilla la Vieja, gran parte de las Riojas y Navarra y bastantes términos de Andalucía. En las demás regiones, la muestra es tan abundante como en la primavera pasada.

Considerándose el *abrostol*, producto que se preconizó mucho en Francia y España para la conservación de los vinos, como una de las substancias que se emplean para la falsificación de los mismos, y habiendo, por otra parte, adelantado el laboratorio central de París, que es el que suele dictar la ley en tales casos, que tendrá por sofisticados los vinos y bebidas que lo contengan, nos apresuramos á dar á conocer un procedimiento sencillo para su investigación y reconocimiento.

El *abrostol*, que tiene por fórmula química  $C^{10}H^0SO^2Ca + 2H^0$ , y cuyo nombre científico es naphthylsulfato de calcio, se descubre en los vinos de la manera siguiente:

A 50 centímetros cúbicos de vino, colocados en una botella de un cuarto de litro, se añade un centímetro cúbico de ácido sulfúrico puro, y á esta mezcla se adicionan 25 gramos de bióxido de plomo puro. (Nosotros hemos empleado, con buen resultado, el óxido de color pulga, cuya fórmula es  $Pb. O^2$ .) Se agita fuertemente durante cinco minutos y se vierte sobre un filtro mojado con agua. Se recogen 40 centíbulos del líquido que filtra, y se añade un centíbulos de cloroformo; se agita durante un minuto próximamente, y si el vino contiene *abrostol*, el cloroformo se carga de una materia colorante amarilla; el disolvente queda, por el contrario, perfectamente incoloro con todos los vinos naturales.

Por evaporación del cloroformo se obtiene, con los vinos que contienen *abrostol*, un residuo amarillo, algunas veces cristalino, que tratado por algunas gotas de ácido sulfúrico, da una magnífica coloración verde.

El tinte amarillo de la solución clorofórmica es muy limpio en un vino que sólo contenga un centígramo de *abrostol* por litro. En cuanto á la coloración verde obtenida por la acción del ácido sulfúrico sobre el residuo de la evaporación del cloroformo, no se manifiesta bien sino cuando el vino ha sido adicionado de 0,02 gramos de *abrostol* por litro; dosis, como se ve, muy inferior á aquella que se puede tener interés en su empleo.

El exceso de humedad y la insuficiencia de calor que se ha notado en Francia durante la primera quincena del mes actual, inspira fundados temores de que la cosecha de uva quede seriamente merma por la mala florescencia. Sabido es que los estragos de la *coltura* suelen ser en aquella nación mucho mayores que en la nuestra.

El éxito de nuestros vinos en la Exposición de Chicago ha sido grande, como lo prueban las numerosas recompensas que han conquistado. En el número próximo publicaremos una relación de los expositores premiados.

Anteayer fueron recibidos por el Ministro de Hacienda los representantes de los fabricantes de alcohol de vino de las provincias de Valencia, Albacete, Murcia, Ciudad Real, Tarragona, Barcelona y Zaragoza, los cuales iban acompañados por los Diputados de dichas provincias.

Expuesto ante el Ministro el justo deseo de esos industriales, se acordó nombrar una Comisión compuesta de los Diputados Sres. Canellas, Soler é Iranzo, y de dos fabricantes, para que estudien el asunto con los técnicos que designe el Ministro, al objeto de proponer una solución que armonice los intereses de la Hacienda con los de los fabricantes.

Los destiladores piden lo siguiente:  
1.º Diversificación del alcohol y aguariente, como base contributiva para la contribución industrial.  
2.º Tributación de las fábricas de alcohol de vino y sus residuos, por los artículos 237 al 240.  
3.º Que en ningún caso puede exceder la cuota de patentes del triple de la contribución industrial, según el acuerdo de las Cortes al autorizar este impuesto.

4.º Clasificación exacta de los aparatos destilatorios al objeto de no incluirlos en tarifa que no les corresponda en la patente.  
5.º Rebaja en un 50 por 100 del impuesto de patentes de fabricación.  
6.º Que las cuotas por patentes de fabricación sean prorrateables, pagándose por trimestres, causando efecto las bajas que se presenten para el trimestre inmediato.

7.º Que queden sin efecto los expedientes de defraudación incoados.  
8.º Que en interés de la viticultura y destilería, no se celebren conciertos con los fabricantes de alcoholes de melazas.

Las ocho peticiones son justísimas, por lo que deben ser estimadas por el Sr. Ministro de Hacienda.

Los comerciantes importadores de vinos y espíritus de Australia continúan sufriendo los perjuicios que se les originaron á raíz del aumento de los derechos de importación en vinos y espíritus en Victoria el año pasado. La única razón asignada para elevar los derechos en grado tan prohibitivo era la de disminuir el déficit mediante un aumento en la renta de Aduanas; pero los resultados han sido completamente opuestos, pues el producto de esta contribución sobre vinos, espíritus y cervezas ha descendido de un año á otro de un modo notable, lo que demuestra de una vez más que las contribuciones, llevadas más allá de un límite razonable, no son sinónimas de beneficio al Erario. En Nueva Gales del Sur los derechos son fuertes, pero no llegan al exceso de la colonia de Victoria. Las cifras siguientes ponen de manifiesto la diferencia de las recaudaciones entre el año 1892 y 93:

NUEVA GALES DEL SUR		
	1892	1893
Libras esterlinas		
Espíritus.....	813.779	685.404
Vinos.....	32.423	27.524
Cerveza.....	44.783	45.504

VICTORIA		
	1892	1893
Libras esterlinas		
Espíritus.....	572.435	368.542
Vinos.....	32.423	17.037
Cerveza.....	44.783	34.144

Como se ve, hay una baja en la renta de Aduanas de 162.580 libras esterlinas en Nueva Gales del Sur y de 229.918 en Victoria.

Los buenos precios alcanzados por el capullo de seda en el pasado año han influido poderosamente en el ánimo de los agricultores, aun en aquellos más refractarios, de tal modo que este año se disponen muchos á criar tan útil gusano y procurar también aumentar el número de moreras para proporcionarles hoja; tal vez en esta cosecha próxima suceda lo que ya acaeció el año 1892, que falte hoja para alimentar á todas las crías.

Si continuasen sostenidos los precios, podríamos tener la seguridad de que dentro de pocos años nuestro renacimiento sericícola fuera un hecho; pero, por desgracia, los precios de este año, á consecuencia de la baja en las sedas, no llegarán probablemente á los tipos que rigieron en el anterior.

Así lo dice el *Boletín* de la Cámara Agrícola de Valencia.

Durante el pasado mes de Febrero, la exportación de tabaco por el puerto de la Habana, comparada con la del año anterior, da el siguiente resultado:

De menos, 4.714 tercios en rama; tabacos torcidos, 4.025.884, y 1.707.186 cajetillas.

El trabajo en las fábricas de tabaco sigue descendiendo de una manera rápida y alarmante.

De una de ellas ha sido despedido un considerable número de antiguos operarios, y otras se han cerrado por completo.

Sólo dos trabajan con regularidad; las demás pueden asegurarse que no emplean la tercera parte de sus obreros.

Medio de cortar el vidrio con tijeras.—El *Oil and Coloursman's Journal* señala un medio para cortar el vidrio con tijeras, ni más ni menos que si se tratase de una tela cualquiera. Basta para esto sumergir el vidrio, las tijeras y las manos que lo contienen en una cuba de agua. Las tijeras, dice, cortarán el vidrio en estas condiciones, recto como una l. El resultado se obtiene, al parecer, por la carencia de vibraciones. Basta que la menor porción de tijeras esté fuera del agua, para hacer imposible el corte, porque las vibraciones comienzan. Este procedimiento es muy fácil de ensayar.

La Cámara de Comercio de la Bolsa de Buenos Aires, á la que se consultó acerca de los gastos de consignación de los vinos, ha emitido el siguiente dictamen:

1.º La Comisión para las consignaciones de vinos es de 3 por 100 como comisión de venta, y de 2 por 100 como garantía, si la venta se realiza en el plazo anual de seis meses.

2.º Independientemente de los gastos expuestos, reembolsables por la casa expedidora, ésta debe sufragar también los que ocasionen el análisis, la estampilla municipal, papel timbrado para cartaorden suscrita en pago de mercancía, corretaje de venta (1/2 por 100), almacenaje y derechos de grúas, que algunas veces se liquidan con los derechos de Aduanas y otras veces separadamente.

3.º Si el buque que transporta la mercancía descarga en la dársena del Sur, y se deposita la mercancía en los depósitos de Lanus, habrá que añadir á los gastos de acarreo el vagonaje hasta dichos depósitos, ó sea 0,50 pesos por pipa de vino, ó un peso por cada 1.000 kilogramos.

También son de cuenta de la casa expedidora los gastos de seguro contra incendio.

Sabido es que, además del sulfato de cobre, se han recomendado diversas substancias para combatir el mildiu. Entre ellas debemos mencionar la llamada *azulina*, ó sea el sulfato de cobre y amoníaco, que es preferido por los viticultores austro-húngaros.

De los datos publicados por el Sr. F. Kober, que ha practicado repetidos ensayos con el mencionado producto, resulta que mientras la aplicación del sulfato de cobre exigió un desembolso de 7 á 9 florines por cada 57 áreas, el empleo de la azulina costó de 14 á 20 florines. No hay, pues, razón económica para preferir este producto al empleado hasta ahora por nuestros viticultores.

En la comarca de Reus, las operaciones comerciales se reducen á la venta de pocas partidas de vinos, de 13 á 15 pesetas, quedando algunas existencias en buenas manos, que pretenden mayores precios.

El arbolado magnífico desde que el tiempo lo es también. Y las viñas, que empezaban á tomar mal cariz, invadidas por todas las plagas de Egipto, van mejorando de día en día, presentándose una óptima cosecha si no ocurre novedad.

Por ahora no se piensa en sulfatar en la citada comarca.

Las hojas más grandes que se conocen son las de palmera. La palmera *Inaja*, que crece en las orillas de Amazonas, tiene hojas de 15 metros de longitud y 3 á 3,50 de ancho.

Si Adán coge una de estas hojas cuando necesitó la de parra, tiene tela para él y para Eva.

Y sobra para la serpiente y familia.

Del *Diario de Huesca*:

«Es cierto que en Ballobar se venden las ovejas á 16 pesetas, los carneros á 27, y los corderos de 14 á 16; en Zaidin, los carneros á 26, las ovejas á 19 y corderos á 14, pero también es verdad que tales precios son generales en toda la provincia de Huesca y aun en la comarca de *Cinco villas*, Sos, Sádaba, Egea, Tanste y Uncastillo, pertenecientes á la de Zaragoza; cosa que vemos con gusto, porque hace tiempos y tiempos que en este Alto Aragón no conocemos más entrada de dinero que la procedente del ganado que se vende para Cataluña, Francia y Zaragoza.»

La violencia del viento que ha reinado hasta hoy y que continúa reinando, si bien amenguado de fuerza, ha dañado bastantes viñedos, tirándolos á tierra frutos y pámpanos.

Se ha desarrollado la epidemia variolosa con bastante intensidad en algunos ganados laneros de Longares.

Los propietarios de otros ganados han procedido á la vacunación de los mismos.

En varios pueblos de la provincia de Granada se desencadenaron el día 10 del actual fuertes tempestades que han causado grandes daños en los campos y matado considerable número de reses.

«Telegramas de Washington dicen que el Congreso de los Estados Unidos se opondrá á que se aumenten los derechos de importación sobre el azúcar.

Quedará, por consiguiente, sin efecto la resolución del Gobierno yankee, adoptada días atrás, y que tanto perjudicaba á nuestros azúcares antillanos.

De una estadística oficial reproducimos los siguientes datos relativos á las cantidades de vino que han expendido en París los depósitos del Bercy y de San Bernardo, y el consumo de la mencionada capital durante los seis años últimos:

Años	Salido de los entrepôts	Consumo
1888.....	3.506.164	4.244.609
1889.....	3.729.896	4.703.480
1890.....	3.742.724	4.774.004
1891.....	3.421.407	4.492.780
1892.....	3.480.318	4.498.611
1893.....	3.382.212	4.648.513

Esas cifras confirman lo mucho que aumenta la demanda directa á la propiedad, y la reducción de los negocios en casa de los comerciantes parisienses. Desde 1891 las cantidades de vinos almacenadas en *entrepôt* por el comercio van en disminución; las salidas ó ventas se han reducido, y sin embargo, las entradas en París han aumentado.

Con los grandes elementos que cuenta París, y dada su aproximación á los mercados del Norte de Europa, fácil es comprender que el mercado parisiense esté relativamente mejor que los demás de Francia, por lo menos para algunas clases de nuestros vinos.

Las importaciones de líquidos espirituosos de todas clases en el Reino Unido durante el mes de Mayo último, han alcanzado á una cantidad total de 1.197.969 galones (54.453 hectolitros), valuados en 197.616 libras esterlinas, y distribuidos, según clases, del modo siguiente:

Cantidad	Valor
Galones	Libras esterlinas
Cognac.....	297.699 114.598
Ron.....	660.753 48.824
Otras clases....	239.517 34.194
Totales.....	1.197.969 197.616

Comparando estas cantidades con sus analogas en igual mes del año pasado, se observa un aumento de gran importancia en las introducciones de toda clase de espíritus, puesto que el coñac ha aventajado en su importación 62.374 galones, el ron 12.622 y los espíritus de otras clases 70.993 galones, lo que en conjunto representa un aumento de 145.988 galones (6.818 hectolitros) y 20.600 libras esterlinas más en este año en el valor de las bebidas introducidas.

**CAMBIOS**  
**SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS**  
Día 18  
París á la vista..... 21 60  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas. 30 60

MARCA CONCEDIDA  
**VINOS TINTOS**  
**DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA)**  
DEL  
EXCMO. SR. MARQUÉS DE RISCAL

PRECIOS EN LA ESTACION DE CENICERO	VINO EN SU			Aguardiente estilo Charente	FESO aproximado
	2.º AÑO	3.º AÑO	4.º AÑO		
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	»	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	»	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	»	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	»	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	»	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	»	50
Idem » 12 id. ....	»	»	25	36	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	»	30
Idem » 6 botellas.....	»	»	»	18	13

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.  
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 á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.

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

**AZUFRE IMPALPABLE «REGENERADOR»**  
**DE LAS MATERIAS PURIFICANTES DEL GAS DECIANADURAS**

Obtenido con el auxilio de un aparato especial, y de un procedimiento absolutamente nuevo para combatir el oídium, el mildiu, la clorosis, la antracnosis, los pirátidos, las atelabos, las alticas, las orugas, las larvas, los pulgones, el grillo-talpa, los pieridos, las hormigas, los caracoles, las arañas, los doríferos, etc., é indistintamente todos los parásitos animales y vegetales de la vid, de los árboles frutales y de las legumbres.

El azufre *Regenerador* ó polvo químico de azufre, es el más fino de los conocidos. Es un polvo impalpable, que á causa de su extrema finura, se fija maravillosamente en las menores asperezas del vegetal, y resiste al viento y á la lluvia. Gracias á esta finura, una misma cantidad es susceptible de cubrir una superficie mucho mayor que ningún otro, de donde resulta una gran economía.

He aquí el análisis del azufre impalpable regenerador, hecho en Ruan por el profesor M. Bidard, Director del Laboratorio de Química agrícola del Sena Inferior: azufre libre, 45,20; sulfato de cal y de hierro, 43,40; sílice y materias insolubles, 3,58; materias orgánicas, volátiles y breosas, 7,82; cianógeno, 0.

Como se ve por el análisis anterior, esas materias son sumamente ricas en azufre y en elementos anticriptogámicos é insecticidas.  
El precio de este producto es de 22,50 pesetas los 100 kilos; mercancía en buenos sacos perdidos de 50 kilos plomados, con nuestra marca, franco bordo en los principales puertos de España, ó sobre vagón en las estaciones de Bilbao y Barcelona.

Dirigir los pedidos á D. Juan Sánchez Campo, Concordia, 4, Santander. Ronda de San Antonio, 9, Barcelona.

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

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

**Bodega de C. Fernández Bazán**  
**FUENMAYOR (Rioja)**  
Cuenta con existencias de vinos finos tintos, de varios años, cuyas clases, por su esmerada elaboración y condiciones, tienen gran aceptación en España y varios puntos de América, donde son conocidas.  
Medalla de bronce en la Exposición Nacional Vinícola, celebrada en Madrid en 1877; ídem de plata en la Universal de París de 1878; ídem de oro en la Universal de Barcelona de 1888.  
Para muestras y precios, dirijirse á su dueño Cipriano Fernández Bazán, en FUENMAYOR (Rioja).

**BODEGAS**  
**del Marqués de Reinos, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)**  
Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de *Medoc*.  
Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

**NEUVOS PULVERIZADORES sistema BOURDIL**  
provistos de boquillas para el sulfatado de viñas, patatas y arboles altos, con bombas niqueladas. Completos, precio: 50 pesetas.  
**SEGADORAS sistemas WOOD**  
de uno y dos caballos, las más perfectas, económicas y extendidas. Toda clase de maquinaria agrícola, pídase á los depositarios **LAREA, LANDALUCE Y COMPAÑIA**  
Hurtado de Amézaga, núm. 20  
**BILBAO.**

**¡VINICULTORES!!**  
Leed este interesantísimo anuncio.  
**LOS VINOS TINTOS ó BLANCOS QUE TUERCEN** ó pierden su transparencia al aire libre, los vinos turbios, picados, alterados ó defectuosos, se disponen para la venta.  
**CONSERVADOR UNIVERSAL**  
El más eficaz y económico de todos sus similares. Dirijirse á D. F. Montero, por Medina del Campo, en Mota del Marqués.  
**SE SOLICITAN AGENTES**

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

**VINOS LEGITIMOS DE JEREZ**  
Y SANLÚCAR DE BARRAMEDA  
**C. DEL PINO Y COMPAÑIA**  
BODEGAS Y ESCRITORIO:  
ARMAS DE SANTIAGO—JEREZ DE LA FRONTERA

**IMPORTANTE**  
PARA LOS  
**EXPORTADORES DE VINO**  
ESTERILIZACIÓN completa y segura de los vinos con el Conservateur National nuevo producto garantido, inocuo y eficaz para impedir una *fermentación secundaria*, sea cualquiera la temperatura; evitar el agrio ó el picado en los vinos, sin alterar ni su color ni su grado.  
**A. M. GASCHEN**  
Paseo de San Juan, 157, Barcelona

**SULFATO DE COBRE**  
de la Compañía de Riotinto  
Para pedidos 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, cuateros, bordelesas y pipas, hasta cubas y conos de todas dimensiones y cabidas, así para elaborar como para conservar los vinos, confeccionados con madera de roble de lo más superior que produce el país, sometiéndolos á 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 recomendarse esta fábrica como una de las mejores de España, sin disputa.

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

**ELIZALDE Y COMPAÑIA**  
UNICOS FABRICANTES DE SEGADORAS  
EN ESPAÑA  
Segadora Universal..... 400 Pesetas  
Idem tipo de Navarra..... 600 »  
Idem de lienzos recogedores. 800 »  
Este último puede transformarse en Segadora atadora añadiéndole el aparato de atar de cualquiera sistema de los usados

**GRAN ESTABLECIMIENTO**  
DE  
**Arboricultura, Floricultura**  
Y SIMIENTES  
de J. 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.—Arboles varios para paseos y carreteras.  
Plantales de olmo (véase álamo negro), acacia común, de tres piñas y otros varios para la repoblación de montes, sotos y orillas de los ríos; arbustos de hoja caduca y perenne.  
Trizado y plantación de parques y jardines.  
Plátanos extra grandes para paseos públicos donde se dase disfrutar prontamente de buena sombra.—Tamaño y precios por correspondencia.

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

Grandes existencias de madera de roble afresado para cubas y tinas. La mejor clase que se conoce. Dirijirse á D. José Martín Arana, en *Beasain* (Guipúzcoa).

**VINOS SUPERIORES DE MESA**  
de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en *Aleson* (Rioja) y de la bodega «La Salud».  
Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.  
Madrid, Succ. de Cuesta, Cava-alta, 5



**ALAMBIQUES DEROY**  
Nuevos Tipos de Aparatos  
para DESTILAR y RECTIFICAR  
de **DEROY FILS AINÉ**  
Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris  
MEDALLA 4ª ORO, Exposición Universal Paris 1889  
**GUIA PRACTICA del Destilador.**  
Catalogo e informes en Castellano, enviados gratis

INTERESANTE  
A LA AGRICULTURA, VITICULTURA Y HORTELANOS

**Mistura de HAMER (sin veneno)**

Destruye todos los insectos, como oruga, langosta, hormigas, pulgón, etc., y es un poderoso remedio contra las enfermedades de la vid. Certificado como el insecticida más poderoso que se ha conocido. Correspondencia y pedidos a los SRES. J. GOMEZ Y COMPAÑIA. PLAZA DEL RASTRO, 15, MADRID

**Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial**  
**MORATONA GENIS Y C.ª**  
PRINCESA. NUMERO 53. 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.  
MÁQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.  
PULVERIZADORES contra el mildew.  
El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

Concesionarios en España

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.  
Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.  
Se remiten prospectos al que los pida.

**ARADOS GIRATORIOS**  
**SISTEMA TUBERT PERFECCIONADO**  
Con patente de invención

Ofrecemos nuestros arados al público garantizando su mayor solidez, así como la inmejorable labor que producen. Tenemos a disposición de los labradores, arados de diversos tamaños, que se clasifican por números, estando marcado el menor con el núm. 1, y así sucesivamente hasta el número 5, que es el mayor.  
Igualmente ofrecemos recambios de todas las piezas de que se compone nuestro sistema, pudiendo hacer todas las operaciones de recambios el mismo labrador, porque todo está estrictamente ajustado a modelo.  
Para más informes, dirigirse al mismo constructor MARTIN TUBERT, residente en CAMPRONÓ (provincia de Gerona).

GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA  
de J. F. Giraud  
GRANADA

Toda clase de árboles frutales; idem de sombra y para paseos; plantas para invernaderos, salones y aire libre; palmeras; 100.000 rosales disponibles, de todas las mejores variedades conocidas, desde 20 ptas. el 100; cebollas de flores, semillas, etc.—Catálogos.

**Incubadoras-Hidromadros**  
y toda clase de aparatos para la cría de aves de corral.

**Sistema J. M. FELIU**  
con patente de invención

Envío gratis de catálogos ilustrados. Pídanse a D. J. M. Feliu, ingeniero, Barcelona—Sarría.

Marca depositada



**INSTITUTO LA CLAIRE**  
para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino, por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX  
Químicos microbiológicos  
Director: D. JAMES BURMANN  
LE LOCLE (Suiza)

**A. M. GASCHEN-KOLLER** Agente general para España y Portugal, en BARCELONA  
Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gana 1º y 2º de alcohol.  
Recompensas obtenidas: Diploms de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio agronómico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.  
Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco a todo el que se servirá pedirlo a D. A. M. GASCHEN-KOLLER, calle de Trafalgar, 48, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)

**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 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para  
Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Buenaventura*, el 20 de Junio.—Habana, Matanzas y Cienfuegos, *Pedro*, el 4 de Julio.  
El magnífico vapor *Guido*, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase a los precios siguientes: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.  
Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

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*, *BÉNITA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARIA*.  
El 27 de Junio 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 a su consignatario

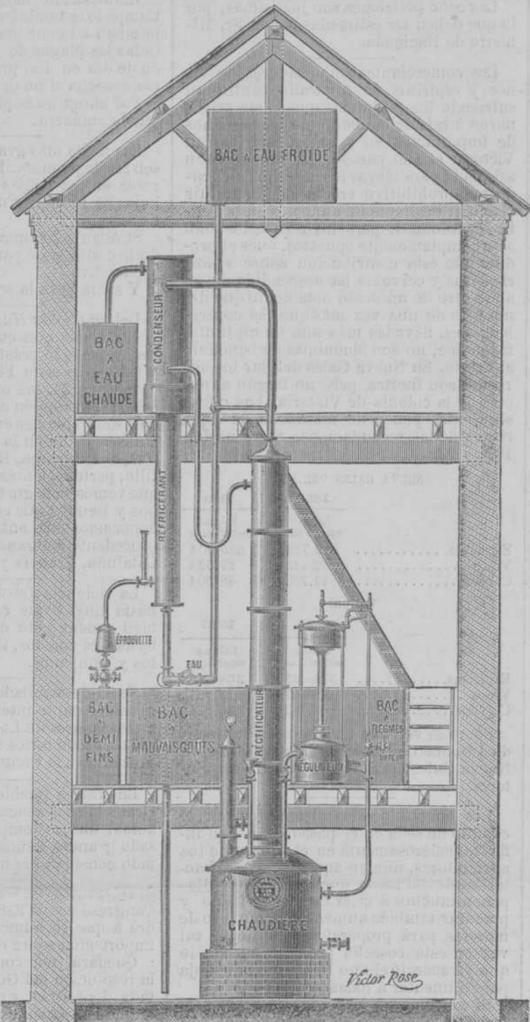
D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

**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 azufrar..... De 5 á 12

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



**LILLE, FRANCIA**  
**WAREIN FILS & DE FRANCE**

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

Diploma de honor, 1886; Exposición universal 1889, Dos medallas de oro.

**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, norrias, malcates, 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

**LINIMENTO GÉNEAU**  
MARCA DE FABRICA  
Solo TOPICO  
resfriados al Fuego  
sin dolor ni calía, cal  
peligrosa rápida y segura  
de las Coleras, Esparragos, Sobresueños, Torceduras, etc., etc.  
Resolutorio y resolutivo  
tívo inmejorable en las  
glandulas y mules de  
SARABIA.  
Fia MESTIER y C.ª 275, Calle St-Honoré, PARIS  
Y EN TODAS LAS FARMACIAS.

**LA 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.

**CAL HIDRAULICA**  
Clase superior de Zumaya  
Dirigirse á D. Juan Ignacio Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

**LA MAQUINARIA AGRICOLA**  
DE **ADRIAN 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 París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.  
Aventadoras LA SILENCIOSA. Añadadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.  
Pídanse el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

**INCUBADORAS**  
ARTIFICIALES con regulador de calor, las más sencillas y baratas, empleadas por los cultivadores y criadores de la región de Houdan, centro de cría el más importante.  
HUEVOS Á INCUBAR  
de gallinas de Houdan, pura raza, 5 francos la docena; 10 francos los 25.—  
de gallinas de Favorolles (iguales condiciones).—de gallinas La Fleche, 6 francos docena; 11 francos los 25, franco de porte y reemplazando los claros.  
POLLUELOS  
de gallinas de Houdan, pura raza, 15 francos la docena; 28 francos los 25.—  
de gallinas de Favorolles (iguales condiciones), garantida la buena llegada.—  
Hermosas y grandes aves precoces y rústicas, carne fina y delicada, puesta abundante, buenos huevos.—Primer premio en concursos.—Diplomas y premio de Honor, medallas de oro, etc., etc.

Envío franco del Catálogo general  
J. PHILIPPE \* á Houdan (Seine et Oise), FRANCIA  
Depósito en París, 16, Quai du Louvre

**CHINCHES Y CORREDERAS**  
Se destruyen instantáneamente con la *Mistura de Hamer* líquida. Pídanse en las droguerías y perfumerías.

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

**EGROT**  
ING.º CONSTRUCTOR  
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS  
EXPOSICION UNIVERSAL, PARIS 1889  
FUERA DE CONCURSO Y SECUNDARIO  
EXPOSICION BARCELONA 1889

APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR  
ALCOHOL Á 40º SIN REPASAR  
APARATOS PARA LA CONSERVACION del vino  
Catálogos e informes, franco.

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA  
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA  
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Proveedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la Exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.  
Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.  
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 tarifa especial por todas las líneas férreas de España.  
Se enviará el Catálogo de este año gratis por el correo á quien lo pida.

**ESPECIALIDAD DE MAQUINAS DE VAPOR**

<b>MAQUINA HORIZONTAL</b> LOCÓMOTIL O SOBRE PATINES caldera á llama directa de 3 á 50 caballos	<b>MAQUINA VERTICAL</b> de 4 á 20 caballos	<b>MAQUINA HORIZONTAL</b> LOCÓMOTIL O SOBRE PATINES caldera de llama invertida de 6 á 50 caballos
---	---	--

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

**CASA J. HERMANN-LACHAPPELLE**  
J. BOULET & C.º, Sucesores  
Ingenieros-Mecánicos, 144, Faubourg-Poissonnière, PARIS

**AGUARDIENTE ANISADO SECO Y DULCE DE CHINCHÓN**  
Clase insuperable.—Marca CUSANO Y GONZÁLEZ  
Dirigir los pedidos á D. Arturo González (en Chinchón).  
Tarifa de precios.—Cajón de 12 botellas de anisado seco ó dulce, puesto sobre vagón en Aranjuez, 10 duros; cajón de 6 botellas, id. id., 5 id.  
El que haga el pedido, pagará el porte desde Aranjuez.  
El recibo del talón de embarque justificará el servicio del pedido.  
Desde el momento del embarque del pedido, cesa la responsabilidad del remitente. Los pedidos de Madrid se entregarán á domicilio, á pagar en el acto de la entrega.  
A los pedidos de otras partes se acompañará el importe por el giro mutuo ó letra á la vista sobre Madrid ó Chinchón.  
Único punto de venta en Madrid, Bodega de San Román, Cedaceros, 12.  
Botella sola, 5 pesetas

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

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