

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.

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID TODOS LOS MIERCOLES

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 XVIII

Miércoles 24 de Abril de 1895

NÚM. 1685

¡BAJO LOS VINOS ARTIFICIALES!

El miércoles y jueves últimos se ha discutido en el Senado el dictamen de la Comisión relativo al proyecto de ley sobre elaboración y venta de vinos artificiales, distinguiéndose en dicho debate el Ponente de aquella, Sr. Marqués de Reinosá.

Este celoso Senador por la provincia de Logroño, inspirándose en lo que demandan la salud pública y la riqueza nacional en el vitalísimo asunto del fraude y fabricación de caldos artificiales, se ha separado del proyecto aprobado por el Congreso de los Diputados, y con sumo acierto ha propuesto en su radical ponencia la absoluta prohibición de tan nociva industria, el cierre de las fábricas á ella dedicadas y penas severas para los infractores de tan justas medidas. No se regulan, pues, en el dictamen de la Comisión del Senado, como por desgracia ocurre en el proyecto aprobado por el Congreso, la elaboración y venta de los vinos artificiales, sino que se proscriben y castigan como delitos.

La alta Cámara ha aprobado en votación ordinaria el patriótico dictamen, y con esto dicho queda que ha estimado uno de los remedios que vienen reclamando las comarcas vinícolas para atenuar la tremenda crisis que sufren.

Es realmente escandaloso que, sobrando en España tanto vino natural de variadas y excelentes condiciones, se consienta la fabricación de los artificiales, que de modo tan grave lesionan la salud del pueblo, la viticultura y la Hacienda. De ahí el que todos los meetings de productores y todas las exposiciones que sobre la crisis agraria elevan á los poderes públicos las Diputaciones provinciales, los Municipios y las Cámaras agrícolas y de Comercio, pidan constantemente que se prohíba aquella industria y se castigue el fraude con la mayor severidad.

Como, según ya hemos indicado, los proyectos aprobados por el Congreso y el Senado difieren notablemente, se reunirá en breve la Comisión mixta, y en ella es de esperar triunfe en toda la línea la obra de la Cámara alta, único medio de poder dar la debida satisfacción á los grandes intereses que juegan en tan importantísimo problema.

El Sr. Marqués de Reinosá expuso en el Senado las razones que había tenido la Comisión para separarse de una manera tan radical del proyecto aprobado por el Congreso; y como nuestros lectores desearán conocer el notable discurso que con tal motivo pronunció aquel ilustre riojano y viniticador, le publicamos íntegro á continuación:

El Sr. Marqués de REINOSÁ: Sres. Senadores: empiezo por dar las gracias á mi distinguido amigo el Sr. Marqués de Aranza por su deseo de que exponga la Comisión, y especialmente yo, á quien su señoría ha aludido directamente, los motivos que ha tenido para variar de una manera radical el proyecto aprobado por el Congreso. Con el mayor gusto lo haré, no sólo por deferir á los deseos de S. S., sino también porque conviene á la Comisión, que ha dado un dictamen tan radicalmente opuesto al proyecto aprobado por el Congreso, hacer públicas las razones que ha tenido para ello.

La elaboración de los vinos artificiales tiene dos aspectos importantes, importantes. El primero de ellos son los perjuicios que se originarían á la salud pública permitiéndose la elaboración de vinos artificiales, porque, según voy á demostrar á los Sres. Senadores, no es posible en España, dado el precio que tienen los vinos puros, elaborar vinos artificiales con substancias que en su mayoría, ó en su totalidad, no sean tóxicas. Esto envuelve un gravísimo problema de salubridad pública, y, por consiguiente, tiene toda la importancia que revisten estas cuestiones.

El segundo aspecto de la cuestión, que, aunque no es tan importante, lo es mucho, es el perjuicio que se irrogaría á los viticultores de tolerarse la elaboración de vinos artificiales que pudieran hacerles competencia.

Antes de ocuparme de esos aspectos he de decir que la Comisión, previamente á dar dictamen, quiso estudiar el asunto detenidamente y conocer los móviles que había tenido el Congreso para aprobar un proyecto en que se regulariza la forma de elaboración y venta de vinos artificiales.

Desgraciadamente, los individuos de la Comisión no pudimos ilustrarnos con los argumentos expuestos en el Congreso en

pro del dictamen, porque no fué discutido en aquella Cámara; pasó sin discusión, y, por consiguiente, en la Comisión nos encontramos faltos de datos que nos podían ilustrar, que nos eran realmente necesarios para ilustrarnos acerca de los móviles, de las razones y fundamentos que pudo tener el Congreso de Sres. Diputados para reglamentar una cosa que yo creo de tal gravedad, que no he encontrado para tratarla expresiones más fuertes, más terminantes, que las que trae el dictamen, porque si las hubiera encontrado para prohibirla, con más energía la hubiera prohibido. Y al decir esto, hablo de mí, porque mis dignos compañeros de Comisión tuvieron la bondad de nombrarme Ponente en la cuestión, y me encargaron la redacción del dictamen; afortunadamente, como ya antes lo habíamos debatido extensamente, no tuvieron necesidad de modificar nada en la redacción; y en su consecuencia, aunque todos se hacen solidarios de él, yo no niego la responsabilidad grandísima que tengo en el asunto.

Es axiomático que toda persona que se dedica á elaborar un artículo falsificado, cualquiera que sea, si ha de conseguir presentarlo á la venta y que tenga aceptación en el mercado, es condición indispensable que lo venda más barato que el artículo legítimo, porque no se concibe que haya nadie tan insensato que pretenda vender el artículo falso más caro que el artículo bueno. Luego es condición indispensable que el que elabore vinos artificiales lo haga en términos que los presente á la venta pública más baratos que los vinos naturales. Ahora bien; son muchas las fórmulas que hay para elaborar vinos artificiales, fórmulas que voy á dividir en dos categorías: unas que llamaré lícitas, hasta cierto punto, y nada más que hasta cierto punto; y las llamaré ilícitas, porque se componen de substancias que no son tóxicas; y otras verdaderamente ilícitas, porque se componen de una porción de venenos. A las primeras pertenecen una serie de fórmulas que no son ningún secreto ni cometeré ningún delito al divulgarlas; están publicadas en los tratados de destilación, porque es uno de los artículos propios de la destilería, ó sea de la fabricación de alcoholes, el hacer vinos artificiales; pero bien entendido (y á éstas son á las que yo llamo fórmulas hasta cierto punto legales), que son aquellos que se componen de substancias no tóxicas.

En esas fórmulas (que por más que sean públicas no voy á detallar expresando la proporcionalidad de las materias que las forman, pues voy más bien á hablar de ellas bajo el aspecto cualitativo que bajo el cuantitativo), uno de los componentes del vino artificial no tóxico es el alcohol etílico ó alcohol vínico, como quiera llamarse. Y en el momento que se emplee el alcohol etílico para hacer vino artificial, voy á demostrar al Senado que solamente este alcohol vale más que el vino natural de que se ha podido extraer.

Las distintas regiones vinícolas de España producen vinos de graduaciones alcohólicas diferentes; pero tomando un cómputo medio entre la fuerza alcohólica de los vinos de unas y otras comarcas, podemos calcular como tipo prudencial y no exagerado, que para obtener un hectolitro de alcohol se necesitan diez hectolitros de vino. Dado, pues, el precio bajo que hoy tienen nuestros vinos, y dando por sentado que todo lo que sea vender la arroba de vino, hablando en términos vulgares, á menos de 6 ó 7 reales, el desgraciado cosechero no cubre los gastos de producción, necesita un precio superior á ese; pero como mi objeto es demostrar la imposibilidad de hacer vino artificial más barato ó al mismo precio que el vino natural, voy á tomar un tipo inadmisiblemente para que no pueda acusarse de exagerado.

Si hoy se encuentra en alguna región de España el vino natural á peseta la arroba en bodega, un hectolitro, que tiene 6,25 arrobas, valdría 6,25 pesetas, y, por consiguiente, los 10 hectolitros 62,50. Si van á convertirse esos 10 hectolitros de vino en alcohol—y hablo siempre del alcohol llamado en el comercio rectificado, ó sea el que tiene 36 grados Cartier ó 90,2 de Gay Lussac—es necesario que sufra el vino tres operaciones: la primera produce las flemas; la segunda el agudiente, y la tercera el alcohol rectificado.

De modo que esos 10 hectolitros de vino hay que quemarlos tres veces sucesivas, gastando el combustible necesario para ello, los jornales ó manos de obra, el valor de los alambiques, su deterioro, gastos de edificios, impuestos, etc.; y computando todo esto, creo que no se me tachará de exagerado si calculo todos esos gastos para quemar los 10 hectolitros de vino en 7,50 pesetas, con lo que sale la conversión de cada hectolitro por poco más de 2 reales, lo que no es posible. En ese caso resultarían los 10 hectolitros de vino convertidos en alcohol á 70 pesetas el hectolitro, ó sea 70 céntimos el litro. Si el litro de alcohol cuesta 70 céntimos, precio á que no lo hay en ningún mercado, y va á hacerse con él una arroba de vino artificial, á la que hay que dar una graduación de alcohol de 10 por 100, para hacer esto en los 16 litros que tiene la

arroba habrá necesidad de 1,60 de alcohol, que, á razón de 70 céntimos, vale 1,12 pesetas sólo el alcohol para hacer un vino que ha de competir con otro natural que vale una peseta.

Si el alcohol necesario para hacer una arroba de vino cuesta una peseta y 12 céntimos, y á esto hay que agregar las pasas, el azúcar y las demás substancias que entran en su composición, como la materia colorante y la que da el aroma, resultará forzosamente que la arroba de vino artificial costará el doble que la de vino natural.

Luego no es posible que con alcohol etílico, ó sea de vino, se hagan vinos artificiales, porque tienen que resultar siempre más caros que los naturales.

Pero hay más. La pasa es una de las cosas más caras que entran en la confección de vinos artificiales, y dada la depreciación de nuestros vinos naturales no hay que pensar en ella, porque vale mucho más que el vino.

El azúcar, aunque sea de mala calidad, es también caro. La única materia colorante que conozco yo que es inofensiva es la baya de saúco, porque incluso el licor de Fismes, tan ponderado por monsieur Lebouf, su inventor, lo tengo por venenoso. (El Sr. Luque: Lo es y está probado.) Resulta de aquí la imposibilidad, repito, de hacer los vinos artificiales con substancias no tóxicas.

(Se concluirá)

VITICULTURA AMERICANA

La buena adaptación del pie es causa de afinidad para el injerto

Los efectos de una buena adaptación no tan sólo se manifiestan sobre las cepas americanas aumentando ó completando su resistencia á la filoxera y dando á la planta ese color verde obscuro característico de una perfecta salud, sino que sus buenos efectos obran también de una manera especial y bienhechora sobre la mayor ó menor afinidad que puede existir entre el pie y el injerto; y así como la buena adaptación del injerto al pie americano—que en este caso llamaremos afinidad—contribuye á ensanchar el área de adaptación de éste, la perfecta adaptación del porta injerto al terreno mejora sus cualidades de afinidad, aun para aquellas variedades cuya falta es manifiesta y comprobada.

Citase algunos casos en que la Riparia, con ser tan buena nodriza para la gran mayoría de injertos, cuyo desarrollo y fructificación se le confían, tendría para otros, aunque pocos, determinada repugnancia en admitirlos, contándose en el número de éstos, y tal vez como el más refractario, el *Balzac* ó *Mourvedre* de los franceses—*Mataró* en el Ampurdán.

Pues bien; á pesar de esta antipatía ó falta de afinidad comprobada de la Riparia para el *Mourvedre*, ó viceversa, podemos nosotros citar el caso, que puede verse en nuestra propiedad, en que *Balzac* y Riparia viven en la más perfecta armonía, después de ocho años de verificada su unión; y aunque hay una diferencia tal vez más que regular en el desarrollo de sus respectivos tallos, esto no impide que el *Mataró* continúe desarrollando cada año una vejetación exuberante, junto con una producción extraordinaria.

Superfluo será manifestar que la Riparia está en su elemento, ó como el pez en el agua, pues el terreno, además de fresco y fértil, es silíceo, profundo y permeable. Señalamos este hecho, aunque suponemos que no será el único, para que se vea hasta dónde llegan los efectos de una buena adaptación.

JOSÉ SANS.

Vinre (Gerona) 14 de Abril.

PERDONES POR LA FILOXERA y otras plagas

He aquí el articulado del decreto sobre condonación de la contribución:

Artículo 1.º Con arreglo á la ley de 18 de Junio de 1885 y al art. 28 de la de Presupuestos de 30 del mismo mes de 1892, podrán reclamar la condonación del pago de la contribución territorial, como consecuencia de los daños causados por la filoxera y otras plagas, ó por heladas, inundaciones ú otras calamidades: los Ayuntamientos, ante la Diputación provincial; las Diputaciones provinciales, ante el Gobierno.

Al efecto, se consideran ampliados los plazos concedidos por los artículos 89 y siguientes del reglamento de 30 de Septiembre de 1885 hasta el 1.º de Junio del presente año.

Art. 2.º Los Delegados de Hacienda remitirán sin demora á los Ayuntamientos ó á las Diputaciones provinciales, según corresponda, las reclamaciones que para la condonación por calamidades extraordinarias hayan recibido; y aquellas Corporaciones las tramitarán y resolverán, así como las demás que de esta clase tengan, dentro del plazo de tres meses, procediendo, según los casos, con arreglo al capítulo VII del reglamento de 30 de Septiembre de 1885, ó á lo dispuesto en el párrafo 6.º y siguientes del art. 28 de la ley de 30 de Junio de 1892.

Art. 3.º Una vez resueltos definitivamente por los Ayuntamientos ó por las Diputaciones provinciales los expedientes relativos á condonación del impuesto territorial por causa de calamidades extraordinarias, remitirán aquellas Corporaciones á la Delegación de Hacienda, dentro del plazo de quince días, copia literal y certificada del acuerdo recaído en cada expediente.

Los Delegados de Hacienda tendrán en cuenta las bajas á que den lugar los anteriores acuerdos al hacer el repartimiento del año económico siguiente, procediendo con arreglo á los artículos 95 y 106 del reglamento de 30 de Septiembre de 1885.

Art. 4.º Las Diputaciones de las provincias en las cuales la extensión de la calamidad extraordinaria alcance las proporciones á que se refiere el art. 107 del reglamento de 30 de Septiembre de 1885 remitirán al Ministerio de Hacienda las solicitudes de perdón del impuesto territorial, con los requisitos establecidos en el art. 108 del referido reglamento, ó las justificaciones necesarias para probar que están comprendidas en las prescripciones del párrafo 6.º del art. 28 de la ley de 30 de Junio de 1892.

Art. 5.º Recibidas en el Ministerio de Hacienda las solicitudes de las Diputaciones provinciales á que se refiere el artículo anterior, se tramitarán é informarán por la Dirección general de Contribuciones é Impuestos dentro del plazo de tres meses. El Ministro de Hacienda dará cuenta de cada expediente al Consejo de Ministros para acordar lo que proceda, sea con arreglo al art. 110 del reglamento antes citado, sea como ejecución del párrafo 6.º del art. 28 de la ley de 30 de Junio de 1892.

Art. 6.º El Ministro de Hacienda dictará las disposiciones necesarias para el cumplimiento del presente decreto.»

BUENA PROPOSICIÓN

Un concejal del Ayuntamiento de Bilbao ha presentado el siguiente voto particular al dictamen de la Comisión de Hacienda:

«En el proyecto de presupuestos para el ejercicio de 1895 á 1896, formulado por la Comisión de Hacienda del excelentísimo Ayuntamiento, á la cual tengo la honra de pertenecer, consigna la citada Comisión como ingresos la cantidad de pesetas 2.348.602,74 por *derechos de consumos*, cuya cantidad corresponde á las partidas que se detallan en la adjunta relación.

«Mas no estando conforme el suscrito concejal con el sistema indirecto que se emplea para la cobranza de los mencionados derechos, vese en el deber de separarse del parecer de sus dignos compañeros de Comisión, y cree llegado el momento de formular voto particular, porque así lo exige la equidad y la más estricta justicia en asunto de tanta importancia y trascendencia para la clase que tengo la honra al propio tiempo de representar en el Municipio.

«No me he de esforzar mucho Excelentísimo Sr., en probar lo odioso é injusto del sistema adoptado para la cobranza de los citados *derechos de consumos*, por la razón de que es bien sabido de toda persona de regular criterio, que con el sistema indirecto que se emplea para dicha tributación, paga lo mismo la fami-

lia del pobre artesano que la del opulento banquero, rico comerciante, cómodo rentista, acudalado propietario y desahogado industrial.

«Pues bien: siendo esto cierto, según resultado queda, y resultando tan enorme la diferencia de medios de fortuna entre unas y otras familias, ¿es posible, es equitativo, es digno y justo que paguen lo mismo? No, y mil veces no. Antes de ahora ha censurado la prensa de todos los matices sobre la tributación de que me ocupo, así como también ha sido iniciada por algunos señores concejales la reforma de dicha tributación, considerándola, como es natural, anómala é irregular. Empero, cuando se ha tocado este asunto, siempre se ha prestado que no puede variarse el sistema por no contar el Municipio con un buen catastro para poder llevar á cabo el repartimiento á fin de implantar la contribución directa.

«Pero como en la actualidad no puede alegrarse esta falta, puesto que están ultimados los trabajos estadísticos de todos los ramos de la riqueza, es por lo que el concejal que suscribe tiene el honor de solicitar del Excmo. Ayuntamiento, en nombre de muchos miles de familias, lo siguiente:

«1.º Que desde 1.º de Junio de 1895 se supriman los *derechos de consumos* afectos á las partidas que figuran en la adjunta relación.

«2.º Que para suplir los ingresos de los citados derechos de consumos se gire un repartimiento entre los mayores contribuyentes, exceptuando á los que tienen jornal eventual y á los empleados de menor sueldo de 2.000 pesetas anuales; y en caso de que no sea aceptada esta solución, se acuerde por el Ayuntamiento imponer á la propiedad, industria y comercio, igual cantidad que la consignada por *derechos de consumos*, á fin de cubrir los gastos del presupuesto ordinario.

«Este es el parecer del capitular que suscribe y que tiene el honor de someterlo á la superior aprobación de S. E.»

De la relación que cita tomaremos la partida que nos interesa.

Sólo por vino común recauda aquel Ayuntamiento 1.068.845 pesetas anuales.

CULTIVO DE LA REMOLACHA

Como en España se ocupan desde hace algún tiempo con mucho interés de todo lo que se refiere á la Agricultura, he creído favorecer á las personas que se interesan en el progreso de los productos agrícolas dando algunos detalles sobre el cultivo de la remolacha para la fabricación del azúcar en algunos cantones de la Suiza. Los primeros ensayos se hicieron en 1892 en el cantón de Vaud por una sociedad, y los resultados obtenidos fueron tan ventajosos, que hoy dicho cultivo se propaga en todos los cantones con no menos provecho, y de tal manera, que los campesinos prefieren este cultivo al del tabaco, porque les procura un resultado más remunerativo y exige menos trabajo. A la amabilidad del Sr. Presidente del Departamento de Agricultura debo el poder exponer las notas siguientes relativas al cultivo de esta planta en el cantón de Ginebra y en el de Vaud.

Cultivo.—Todos los buenos terrenos cuya capa de tierra es algo honda, sin ser arenosos, son los que convienen mejor á esta planta. La tierra deberá ararse muy honda y poner en ella mucho estiércol en otoño. En la primavera se rastillará dos ó tres veces para que se vuelva lo más floja posible, y antes de la siembra se incorporará en la tierra un abono químico que contenga el 10 ó 12 por 100 de ácido fosfórico y 6 á 7 de nitrógeno (superfosfato de cal y nitrato de sosa). Este abono deberá extenderse antes del rastreo.

La siembra.—A fines de Marzo y cuando ya no se temen las heladas, sembrar en líneas distantes unas de otras de 30 á 35 centímetros; no se economizará la semilla, pero se sembrará con regularidad. Cubrirá luego y pasar el rodillo para allanar la tierra, teniendo cuidado que el caballo que lo arrastra pase entre las líneas. No se deberá sembrar ni allanar la tierra cuando ésta esté muy húmeda. En cuanto las primeras plantas empiezan á salir y las líneas se hallan bien marca-

das, se levantará algo la tierra; y cuando las plantas tienen algunas hojas (doce ó quince días después de esta primera operación), se arreglarán las plantas formando como ramilletes y se pondrá tierra alrededor, dejando el espacio necesario entre cada ramillete.

Más tarde, cuando las remolachas alcanzan el tamaño de un pequeño lapicero, se arrancarán en cada ramillete las plantas más pequeñas, y no se dejará más que la que tenga más vigor, teniendo cuidado de cubrirla de tierra y arrancar las malas hierbas. A fines de Octubre, ó principios de Noviembre, las hojas se vuelven amarillas, porque las remolachas están maduras; entonces se arrancarán, teniendo mucho cuidado de no herirlas ni rozarlas; será conveniente arrancárselas de la tierra con las dos manos, á fin de no romper su extremidad inferior; evitar, sobre todo, que no se hielan y cortar los tallos de las hojas á dos dedos de la extremidad.

El rendimiento del azúcar es del 13 ó 14 por 100; en ciertas localidades se ha obtenido un rendimiento superior; pero este resultado es ya muy satisfactorio. El rendimiento por hectárea es, aproximadamente, de 35.000 kilogramos; sin embargo, en la Colonia agrícola de Payerna el rendimiento ha llegado á 75.000 kilogramos por hectárea. En resumen: resulta de lo expuesto, que el cultivo de la remolacha, para la fabricación del azúcar, puede resultar muy remunerativo para el agricultor. Tomando por base un término medio del rendimiento de 50.000 kilogramos, cantidad que se logra fácilmente, se obtiene en metálico un rendimiento de francos 1.260, pues las fábricas de azúcar pagan la remolacha al precio medio de 25 francos los 1.000 kilogramos, y según los cálculos establecidos por personas muy competentes en esta materia, los gastos del cultivo, por hectárea, se elevan á 680 francos; el beneficio líquido para el agricultor será, pues, de 580 por hectárea.

Si estas líneas pueden interesar á los agricultores, quedo á su disposición para darles cuantos informes ó explicaciones juzgasen necesarios.

ENRIQUE SPAHLINGER,
V. Cónsul de España en Ginebra.

Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Córdoba 21.—Hemos remitido á esa Revista algunas noticias que no hemos visto reproducidas en la misma, sin duda por pérdida en Correos.

Es tal la abundancia de agua que desciende por esta comarca desde hace tres meses, casi sin interrupción, que peligra la cosecha de cereales, por cuya causa los precios tienden al alza, en particular los trigos, que se cotizan de 38 á 40 reales fanega; las cebadas y semillas continúan á los mismos precios avisados en nuestra anterior.

Los olivos se presentan bien y los aceites han afluído alguna cosa, facturándose hoy á 37 reales arroba sobre vagón los superiores de Adamir y Montoro, y á 36 pesetas los corrientes de la Campiña en corambres á devolver.

Paralización completa en todos los negocios, devorando al comercio y á las clases allegadas al mismo una profunda crisis que no se sabe cuál será su término.

Este es el cuadro general que presenta toda España, y si los Gobiernos no estudian las causas que lo motiva, la miseria más completa se apoderará de los españoles.—V.

La Rambla (Córdoba) 20.—La persistencia del mal temporal tiene atemorizada á esta comarca agrícola, pues las grandes lluvias y los frios extemporáneos van á concluir con todas las cosechas pendientes. Mientras tanto, los productos agrícolas son poco solicitados, y alcanzan preciosos bajos. He aquí los corrientes: Trigo, á 37 reales fanega; cebada, á 24; escaña, á 17; habas, á 34; alpiste, á 50; arvejonas, á 34; aceite, á 36 reales la arroba; vinagre, á 14; vino, á 28; aguardiente, á 40; carne de vaca, á 1,60 pesetas el kilo. *El Corresponsal.*

Arjona (Jaén) 20.—Han vuelto á presentarse las lluvias, acompañadas de vientos frios impropios de lo avanzado de la estación. Los labradores están muy disgustados, no sólo por no poder efectuar las tan atrasadas labores, sino también porque, si sigue el temporal, pudiera perderse la cosecha de cereales y semillas, que ya está bastante resentida.

En el mercado de aceites hay más movimiento y tendencia al alza, vendiéndose la arroba de 26,50 libras á 9,50 pesetas. El de cereales y semillas está paralizado, menos el trigo, que en estos últimos días se han hecho algunos vagones. El precio de la fanega es el siguiente: Trigo, á 9,50 pesetas; cebada, á 5,75; habas, á 8,25; garbanzos duros, de 17,50 á 20.—*El Corresponsal.*

Alcalá la Real (Jaén) 21.—Los campos, con motivo de las pertinaces lluvias del invierno, presentan mal aspecto. A juzgar por lo que hoy se ve, la cosecha de cereales del presente año será muy escasa en ésta, por ser terrenos frescos que no quieren mucha agua.

El aceite está hoy paralizado en este mercado por falta de compradores, habiendo descendido algo su precio, y lo mismo los vinos.

Cotizamos en esta plaza: Trigos recios, de 37 á 38 reales fanega; cebada, de 22 á 23; escaña, de 17 á 18; habas, de 35 á 36; garbanzos menudos, á 60; idem medianos, á 80; idem gordos, á 120; vino, á 14 reales arroba; aceite, de 33 á 34; tocino, á 60; jamones, á 75; anís, de 85 á 90 reales fanega.—*M. H.*

Granada 20.—Como este año abundan

las lluvias, tenemos buenos los sembrados de monte y medianos los de huerta. En baja el mercado, por ser mayor la oferta que la demanda.

Precios: Trigos, de 41 á 44 reales fanega; cebada, á 28; garbanzos, á 160, 100 y 70; aceite, á 38 reales la arroba; vinos, á 16 los tintos y 19 los blancos.

También el azúcar está en baja.—*Un Subscriptor.*

De Aragón

Calaceite (Teruel) 17.—Sigue escaseando la humedad en la tierra, lo que impide el conveniente desarrollo en la vegetación, á la vez que dificulta las operaciones de cultivo y hasta obliga á suspenderlas.

En resumen, bien puede asegurarse que á no llover pronto y bastante, la cosecha de cereales será muy reducida, y también ofrecerán poco las demás.

La ganadería va aguantando á duras penas la carencia de pastos y aguas potables en este término municipal, y difícilmente salvará la mitad de los corderos.

Nuestros granos y caldos siguen entretanto almacenados en graneros, depósitos y bodegas, por no poderlos dar salida, si no es á precios ruinosos, que contrastan con los exorbitantes tributos que matan la vida agrícola.

Está terminando la elaboración de las olivas, cuyo precio máximo ha sido el de 4,50 pesetas el triple decalitro y el de 4 pesetas su término medio. El total de cosecha ha sido próximamente de unos 240.000 triples decalitros.

Escasean en todo las transacciones, y se notan los siguientes precios: Trigo, de 3,75 á 4 pesetas doble decalitro; cebada, á 2,25; avena, á 1,75; maíz, á 2,50; judías superiores, á 7,50; vino (15 á 16), de 0,75 á una peseta decalitro; aceite común, á 8,50; idem superior, á 10; ganados lanar y cabrio, sin demanda ni precio determinado.—*P. V. P.*

De Castilla la Nueva

San Clemente (Cuenca) 21.—Los productos de este pueblo, que consisten en trigos y vinos, se venden muy paulatinamente; y no se crea que consiste en los altos precios á que se ofrecen, ni tampoco en la mala calidad. Los candelales manchegos, que siempre han tenido fama, se ceden á 33,50 y 34 reales fanega de 55,50 litros, y los buenos vinos tintos, á 4,25 reales arroba de 16 litros. No se conoce el aumento que á los cereales extranjeros se les ha impuesto, ni tampoco el que se beba vino en las poblaciones importantes del Norte, de donde antes venían á comprar todos los vinos tintos claretes que se producen en esta comarca.

Los temporales del invierno han impedido los trabajos en el campo, hallándose muy retrasadas las barbecheras y las labores de las viñas. También han causado muchos perjuicios á los ganados, que por carencia de pastos han quedado diezmos.—*E. S.*

La Solana (Ciudad-Real) 20.—El campo presenta un aspecto regular, y sobre todo en los candelales, efecto de las continuas lluvias, por más que éstas se van haciendo pesadas, pues aún continúa lloviendo y con tiempo frío, que de no cambiar pronto son de presagiar malos resultados, especialmente en los terrenos fijos ó de poco fondo.

Las cebadas, en general, no presentan buen aspecto, por lo que los labradores parece que se retraen y no quieren vender. Los precios que á continuación expreso son nominales; únicamente de cebada han salido, en lo que va pasado de mes, unas 800 fanegas, lo que demuestra que es sólo este artículo el que más escasea.

Aguardiente de 30°, á 30 reales arroba; aceite, á 40 idem; vino blanco y tinto, á 8 idem; candelal, de 34 á 35 reales fanega; jeja, de 30 á 33; cebada, á 14; cominos, á 85; centeno, á 21; azafrán, á 115 reales libra.—*R. L. C.*

Los Navalmorales (Toledo) 20.—Desde que empezó el mes que nos riga está haciendo un tiempo insoportable de nieves, lluvias y nubes con muchas chispas eléctricas; en los inmediatos pueblos de Santa Ana y San Bartolomé han caído una en cada pueblo, destruyendo las torres y parte de las iglesias.

El aceite se mide á 35 y 36 reales arroba, únicamente para el consumo local, y sin demanda. El trigo, de 38 á 40 reales fanega; cebada, de 15 á 16; centeno, á 20; garbanzos, de 20 á 24 reales arroba; vino, á 10 céntimos el cuartillo al por menor, y de 11 á 12 reales la arroba por mayor; patatas, de 5 á 6 idem.

Las siembras muy malas por la mucha humedad de la tierra.—*L. G. A.*

Quintanar de la Orden (Toledo) 21.—La subida de los aranceles para los trigos extranjeros no se ha notado en este mercado, en el que siguen registrándose precios ruinosos. Vendiéndose el candelal de 35 á 36 reales fanega, no saca el labrador los gastos de producción.

Si el recargo arancelario hubiese sido de 4 pesetas en vez de las 2,50, la fanega estaría de 40 á 44 reales, y así no perdería el propietario.

También urge la desaparición del impuesto de consumos sobre el vino, á fin de que mejoren los precios de este artículo, que causa hoy la ruina de los vinitores. Dicho tributo debe sustituirse por otro sobre la renta, que en nada contribuye á levantar las cargas del Estado. Por esto, todos los capitales se invierten en papel, huyendo de la agricultura y la industria. ¿Por qué, pues, extrañar que éstos sucumban?

El mercado continúa lo mismo que cuando le escribimos nuestra anterior.

El campo está resentido efecto de las muchas lluvias, y si continúan será corta la cosecha.—*Los Subscriptores viuda é hijo de J. S.*

El Romeral (Toledo) 21.—Los sembrados se encuentran en un estado muy poco satisfactorio para los agricultores, pues además de que han salido del invierno sumamente atacados por los gusanos cilíndricos, en la actualidad lo están por un temporal tan pésimos de abundantes lluvias y frios, que si no cesan será la desolación de ellos.

El mercado se encuentra completamente paralizado, aunque son muchos los deseos de vender.

Respecto del trigo, se puede decir que

no hay extracción ninguna, siendo sus existencias de 10 á 12.000 fanegas de superior calidad.

Precios: Trigo, á 35,50 reales fanega; jeja, á 32; centeno, á 22; cebada, á 15,50; avena, á 11; vino superior, á 5,50 reales arroba, aguardiente de 27°, á 32; aceite, á 40.—*F. Z.*

Arganda (Madrid) 22.—La extracción de vinos es regular, detallándose por regla general á 8 reales arroba, precio muy bajo y máxime tratándose ya de vinos trasegados.

El estado de los sembrados es desigual. El viñedo comienza ahora á brotar.

La cebada se paga á 20 reales fanega y el aceite á 40 reales arroba.—*J. S.*

Valdepeñas (Ciudad Real) 22.—Sigue animada la exportación de vinos, habiéndose facturado en la última semana 160 vagones. Los precios tienden al alza. Lo que ha subido dos reales en fanega es el candelal. Las viñas principian á brotar y conviene no haga los frios de los días pasados, pues pudieran helarse los nacientes brotes.

Precios: Vinos tintos y blancos del 93, de 10 á 12 reales arroba; tintos nuevos, de 9 á 10; blancos idem, de 8 á 9; aguardientes anisados de 26°, á 34; alcohol, de 40 á 60; lanas, á 46; aceite, á 40; patatas, á 4; candelal, de 35 á 37 reales fanega; jeja, á 32; cebada, de 15 á 17; azafrán, de 140 á 144 reales la libra.

Para compras y ventas dirigirse á don Carmelo Vasco y Gallego.—*El Corresponsal.*

Chinchón (Madrid) 22.—La demanda de vinos es más activa, pero los precios siguen siendo ruinosos, cediéndose la arroba de 7,50 á 8 reales. En los últimos días se han hecho bastantes ventas. Van despachadas de la última cosecha unas 60.000 arrobas.

Los sembrados se han resentido por los últimos frios.—*Un Subscriptor.*

De Castilla la Vieja

Pozaldez (Valladolid) 22.—Este mercado continúa en calma, haciéndose muy pocas transacciones en vinos, principal riqueza de esta villa.

El estado de los sembrados no deja de ser satisfactorio, presentándose la cosecha bastante buena en cereales, excepción hecha de la cebada, que están bastante medianas, efecto sin duda de los frios y los abundantes aguaceros de todo lo que va de año, pues son raros los días en que no llueve.

Las labores de poda, aranza y acobijo, están terminándose en los viñedos, pareciendo imposible se hayan hecho tan pronto, efecto del tiempo antes citado.

Los precios de este mercado son: Vino blanco del año, de 8 á 9 reales cántaro; idem tinto, de 8 á 9; aguardiente anisado de 19°, á 28; idem común, á 15; vinagre, á 10; trigo, á 36 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 24; algarrobas, á 25; avena, á 16; garbanzos, de 90 á 120, según tamaño.—*T. G.*

Arévalo (Ávila) 21.—Precios al detal en este mercado: Trigo, de 35,25 á 36 reales las 94 libras; cebada, á 25 reales fanega; centeno y algarrobas, á 25,50. Por partidas se ofrece el trigo á 36,50 reales las 94 libras sobre vagón, siendo corta la demanda; sólo se han expedito en la última semana ocho vagones para Cataluña.

Toca á su término la sementera de garbanzos.—*El Corresponsal.*

Valladolid 21.—Floja la contratación de granos y harinas, habiéndose expedito por ferrocarril en la última semana 28 vagones de trigo y 36 de harinas. Estas, si son elaboradas por piedras, se ceden de 12,25 á 12,75, 11 á 11,50 y 10 á 10,75 reales la arroba, y si por cilindros á 29,50, 28,50, 27,50 y 26 pesetas los 100 kilos.

El trigo se ha pagado en el mercado del Canal, de 35 á 35,50 reales las 94 libras, precio que acusa baja.

En El Campillo se ha cotizado como sigue: Trigo superior, á 35 reales fanega; morcajo, á 31; centeno, á 25; cebada, á 21; avena, á 13; algarrobas, á 24; yeros, á 25; habas, á 34; garbanzos, á 140; patatas, á 4,50 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

Rioseco (Valladolid) 22.—Al mercado de hoy han entrado 400 fanegas de trigo. Se cotiza con firmeza á 35 reales las 94 libras por partidas, y de 34 á 34,25 al detal.

Bueno el tiempo y también los campos. *El Corresponsal.*

Herrera de Pisuergra (Palencia) 21. Con el buen tiempo mejoraron mucho los campos. Si no hay desgracias, se hará por aquí buena cosecha.

Precios: Trigo, á 34 reales las 94 libras; centeno, á 28 fanega; algarrobas, de 27,50 á 28; cebada, de 24 á 25; avena, á 19; garbanzos, de 100 á 120; yeros, de 34 á 36; harinas, á 13, 12 y 11 reales la arroba; vino tinto, á 10 céntimos; aceite, á 42 arroba.—*L. M.*

Medina del Campo (Valladolid) 21. Ha afluído bastante la exportación de trigo, pero sin embargo continúan las ofertas á 37 reales las 94 libras sobre vagón.

En el mercado se han cotizado como sigue: Trigo, de 35,75 á 36 reales las 94 libras; centeno, de 25,50 á 26 la fanega; cebada, de 24 á 25; algarrobas, de 23,50 á 24; garbanzos duros para sembrar, de 90 á 140; ovejas, de 55 á 56 reales una; caninos, de 60 á 65; corderos, de 35 á 40; vino, á 10 reales tinto y blanco para fuera, y de 11 á 12 para el consumo local.

La venta de vino ha estado animada, como lo prueba el hecho de haberse exportado buen número de vagones.—*El Corresponsal.*

De Cataluña

San Saturnino de Noya (Barcelona) 21.—Durante la segunda quincena del mes próximo pasado, y en el intervalo de unos ocho días, ha llovido dos veces, si no tan copiosamente como deseábamos y convenia para la completa sazón de las tierras, atendida la escasez de aguas que atravesamos, lo suficiente para que los sembrados puedan efectuar su crecimiento y desarrollo; de modo que hoy por hoy presentan un aspecto satisfactorio. Si á principios del mes entrante se reprodujese la lluvia en cantidad cuando menos igual

á los anteriores, ó sea hasta penetrar unos 40 centímetros, podríamos considerar como salvada, bajo este punto de vista, la cosecha de cereales. Las legumbres necesitan lluvias más frecuentes; pero como ésta es cosecha secundaria, la que más interesa es la de cereales. Las cepas que están libres de la flexera, brotan igualmente con bastante fuerza, á pesar de la poca humedad en las raíces.

Sin alteración los precios de los vinos y cereales; reproduczo los señalados en la correspondencia anterior: Vino tinto, á 10 pesetas hectolitro; idem blanco, á 14; cebeza, á 9; idem para destilar, á 6; trigo superior, á 19; mezcladizo, á 17; cebada, á 11; maíz, á 13; garbanzos, á 16; judías, á 20; arbejas, á 19.—*J. F.*

Tarragona 20.—En el mercado de ayer se operó con regular animación, tendiendo al alza los aceites y á la baja los vinos, porque la vid está brotando en inmejorables condiciones. El azufre y el sulfato de cobre son solicitados y las cotizaciones han mejorado algo.

He aquí los precios: Vino tinto, Priorato superior, de 13 á 15 pesetas los 121,60 litros; idem Vendrell, de 10 á 15; idem Montblanch, de 10 á 15; idem Bajo Priorato, de 12 á 13; mistelas, de 30 á 32, lo mismo las blancas que las tintas.

Espiritu de vino, 35°, de 64 á 65 duros los 516 litros, sin casco; idem de industria, 39 á 40°, de 60 á 72 duros los 500 litros, con casco; aceite superior del campo, á 3,25 pesetas el cuartán (4,13 litros); idem de Urgel, á 3,75 idem.

Trigos, de 12,50 á 15 pesetas los 55 kilos; cebada, de 7 á 8 idem los 41,60 kilos; algarrobas, de 3,50 á 4 idem; anís, á 57,50 idem; maíz, de 22 á 23 pesetas los 100 kilos; garbanzos; de 45 á 48 idem; habones, de 20 á 22 idem; alubias, de 35 á 36 idem; alpiste, de 36 á 37 idem; almendra mollar en cáscara, á 44 pesetas los 50 kilos; ave-lanas, á 24,50 idem los 58,40 kilos; sulfato de cobre, de 48,50 á 50 pesetas los 100 kilos; azufre en terrón, á 5 pesetas los 41,60 kilos; idem molido, de 6,12 á 6,25. *El Corresponsal.*

De Extremadura

Santa Marta de los Barros (Badajoz) 22.—Los sembrados se desarrollan bien, gracias á la buena temperatura y á lo húmedo que está la tierra. La cosecha puede ser satisfactoria. Ha comenzado la siembra de garbanzos.

Algo ha aumentado la demanda en el mercado, pero hace falta mayor número de compradores, porque hay bastantes existencias y muchas ofertas.

Cotizamos: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 16; habas, á 24; avena, á 12; chicharros, á 24; garbanzos, á 108 los blandos y 80 los duros; aceite, á 36 reales la arroba; vino, á 12 idem; lanas, á 50 idem.—*F.*

Zafra (Badajoz) 20.—A la feria de Sevilla han ido muchas personas de ésta y, según avisan, está muy animada.

Aquí, en cambio, se opera en pequeña escala y hay vivos deseos de realizar. Precios: Trigo, á 38 reales fanega; cebada, á 18; avena, á 14; habas, á 30; chicharros, á 36; garbanzos blandos, á 100; idem duros, á 72; aceite, á 40 reales arroba; vino, á 11 idem.

Buenos los campos.—*El Corresponsal.*

De León

Toro (Zamora) 19.—Ayer estuvo animado el mercado de vinos, pues hubo salidas de 2.500 á 3.000 cántaras al precio de 11,50, 10,50 y 9 reales cántara.

También se hicieron algunas partidas de algarrobas y cebada á 23,50 las primeras y 24 la segunda; el trigo, á 34 reales la fanega de 94 libras; de garbanzos, centeno, espíritus y aguardientes, nulas las ventas.

El tiempo le tenemos lluvioso y con buena temperatura, que hace mejorar mucho los campos, y con ella la alegría de los agricultores, á pesar de tener éstos los terrenos bastante atrasadas.

No tengo otra cosa que comunicarle más que el domingo último hubo una gran reunión que presidió el Alcalde de esta ciudad D. Pedro Alonso Reinoso, secundando el movimiento iniciado en Tarazona.—*J. A.*

Alba de Tormes (Salamanca) 21.—Llueve mucho desde hace ocho días.

Hoy se ha cotizado el trigo de 34 á 35 reales fanega; centeno, de 27; cebada, á 26; avena, á 13; algarrobas, de 21 á 22; garbanzos, de 70 á 100.—*B. G.*

La Bañeza (León) 21.—Las tierras tienen magnífica sazón, por lo que las sementeras tardías se hacen bien.

No faltó animación en el mercado de ayer, rigiendo los siguientes precios: Trigo, á 35 reales fanega; centeno, á 28,50; cebada, á 21; garbanzos, de 70 á 110; muelas, á 32; habas, de 66 á 68 las blancas, y á 64 las pintas; linaza, á 53; patatas, á 2,50 reales la arroba; lino, á 48 idem; lana, á 54 idem; añinos, á 66; vino del país, á 15 reales cántaro; idem tinto, de la provincia de Zamora, á 18.—*Un Subscriptor.*

De Navarra

Miranda de Arga 21.—El estado de los campos es satisfactorio. Retrasadas las labores, pagándose por el trabajo en las viñas á 9 y 10 reales cada jornal, precio muy alto en relación con el que alcanza el vino, el cual se cede de 4,50 á 5 reales el cántaro de 11,77 litros.

La vid ha comenzado á brotar con vigor. De trigo hay bastantes existencias, cotizándose á 18 y 20 reales el robo (28,13 litros).—*Un Subscriptor.*

Legarda 19.—Desde mi última á ésta, gracias á Dios, se ha dado principio, aunque en pequeña escala, á vender vino, mejor dicho, á regalar vino, pues se han vendido varias pequeñas partidas para el interior al precio de 3,50 y 3,75 reales el cántaro de 11,77 litros, habiéndose llevado otra á Francia de vino sin yeso, cuya cotización no puedo precisar por ser del dominio privado del comprador y vendedor; también se ha vendido otra partida de aguardiente usual desde 5,50 á 6,75 reales cántaro.

Las labores de cava y laya de viñas siguen haciéndose con buen tiempo, pagándose la robada, á destajo, de 12 á 13 reales; de modo que un bracero saca en esta época el importe de tres ó tres y medio can-

taros de vino; agregando á esto todos los demás gastos que originan las viñas, ¿qué utilidad quedará al propietario? Ninguna, si no es pérdida.

Por eso vemos con placer la iniciativa tomada por nuestros hermanos de Tarazona y secundada ya por todas las regiones vinícolas. También en este valle hubo una reunión de representantes de todos los pueblos en la villa de Obanos, por indicación del Sr. Alcalde de dicha villa, en la que quedó nombrada una Ponencia de tres individuos para entenderse con la de Tarazona. Hora es ya de que salgamos los vinitores de esta apatía con que hemos visto venir calamidades; no nos contentemos con llorar como mujerzuelas sobre nuestras ruinas, sino como hombres viriles reclamemos de los Poderes públicos lo que en justicia nos corresponde, teniendo entendido que la nación no es para los gobernantes, sino los gobernados para la nación.

Los campos regulares, y el precio de los granos sin alteración digna de mencionarse.—*El Corresponsal.*

De las Riojas

Elciego (Alava) 20.—Se ha reanimado en esta importante bodega la contratación de vinos; los diversos negociantes van ajustando bastantes miles de cántaras de todas clases, pero en particular de la más inferior. El acreditado comerciante don Agustín Laorden, según ya le anuncié en mi anterior carta, ha tomado la iniciativa para la extracción de los vinos selectos, cerrando dos ó tres cubas para las Provincias Vascongadas, á los precios de 19 á 20 reales la cántara.

Las labores del campo marchan ahora muy bien, y la vid arroja bien, sin que haya que lamentar pérdidas por ninguna plaga ni accidente atmosférico. El tiempo con temperatura menos alta que la normal, no pasando ningún día el termómetro de 16 grados.

Los cereales y demás artículos alcanzan los mismos precios que consigné en mis anteriores.

Los que deseen más informes de este mercado de vinos, diríjanse al Corresponsal que suscribe.—*Jerónimo Crespo Ruiz de Ubagó.*

Hormilla (Logroño) 22.—Tiempo hermoso, de calor y buen aire, por lo que adelantarán los sembrados, que están atrasados por las muchas humedades y el crudo invierno; algunos campos han padecido, presentando un color amarillito.

Las viñas están adelantadas, habiendo ya fuera bastantes racimos. Todavía no puede apreciarse la muestra de fruto. Lo que importa ahora es que no hiele. Retrasadas las labores, porque escasean los obreros y el dinero; así es que una tercera parte del viñedo se quedará sin cavar.

Bastante animación en este mercado de vinos, exportándose nuestros ricos claretes para las provincias de Burgos y Santander, á los precios de 4 á 7 reales la cántara (16,04 litros). Creo se sostendrá el precio de 7 reales, porque es activa la demanda, y el caldo que está en cuevas, ó en otros buenos sitios, es cada vez mejor.

El trigo, de 36 á 38 reales la fanega.—*L. F.*

Arnedo (Logroño) 22.—Tenemos un tiempo magnífico, después del crudo invierno que hemos pasado. Parece que la Divina Providencia ha influido favorablemente tanto en el cambio atmosférico como en el político, para bien de esta desventurada nación. Hoy creo que nuestra situación cambiará por completo, al dirigir la administración del Estado el gran estadista, el hombre de Estado, reconocido por todas las Naciones.

El vino sigue en baja y con poca demanda. De aceite poco puedo decir á usted, y el mercado de cereales flojo. La ganadería va mejorando muchísimo. El estado de las cosechas, magnífico.—*R. S.*

De Valencia

Alcalá de Chisvert (Castellón) 19.—Después de una prolongadísima sequía que amenazaba de muerte la ya raquítica vegetación, algunos chubascos repetidos en días aproximados han vuelto á los campos su verdor y la lozanía á las plantas. Principalmente los cereales y leguminosas han sido los preferidos en la benéfica acción de las aguas.

Respecto á vinos y viñedos seguimos de mal en peor; los vinos no se venden á ningún precio,

OBRAS DE UTILIDAD

Tratado de la fabricación de aguardientes y alcoholes de vino, orujo, patatas, cereales, patacas, manzanas, higos y demás materias feculentas y azucaradas, por *Vera y López*. Un grueso tomo de 544 páginas y 107 grabados intercalados en el texto, 10 pesetas en Madrid y 11 en provincias.

Los vinos españoles en la Exposición Universal de Chicago; cualidades y reconocimientos analíticos, por *D. E. Abela*. Interesante folleto de 48 páginas, con varios estados en que se mencionan los expositores y clases de vinos presentados. Una peseta.

Construcciones e industrias rurales. Disposiciones que presentan y mejoras de que son susceptibles, etc., por *don J. Bayer*. Dos tomos con 259 grabados, 10,50 en Madrid y 12 en provincias, certificada.

Manual del tintorero, ó arte de teñir toda clase de tejidos y fieltros, nuevos y usados, seguido del arte del quitamanchas, por *D. Marcelino García López*, con los procedimientos más recientes y prácticos. Un tomo en 8.º con grabados, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Manual completo del herrero y cerrajero: contiene los más modernos procedimientos del arte en sus aplicaciones a la cerrajería y herrería de construcción, de taller, armadura, romanería y mecánica, por *García López*. Un tomo con 114 grabados, y por separado un álbum con 16 grandes y excelentes láminas, conteniendo dibujos variados y del mejor gusto artístico de balaustres, antepechos, balcones, y toda clase de obra concerniente a la cerrajería y herrería, 7 pesetas en Madrid y 8 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten a provincias, francas de porte, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro. No se responde de extravíos de remesas sin certificar, certificadas, 0,75 pesetas más cada envío.

El Agrimensur práctico, ó sea guía de agrimensores, peritos agrónomos y labradores, por *D. Joaquín Escoda*; 4,50 pesetas en Madrid y 5 en provincias.

Apuntes sobre los vinos españoles, por *González Alvarez*. Un tomo, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.

Manual del licorista, ó arte de destilar y componer licores. Un tomo, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Manual del pintor, dorador y charolista, por *Siens*. Un tomo, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Manual práctico de análisis de los vinos, por *Balaguer*; 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Manual del secretario español, ó nuevo estilo de escribir toda clase de cartas y sus respuestas, modo de extender pagarés, letras, etc. Un tomo en 8.º, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Manual de urbanidad, cortesía, decoro y etiqueta, ó el hombre fino. Arte de presentarse en todos los casos que ocurren en la sociedad, como visitas, convites, reuniones filarmónicas, matrimonios, bautismos, duelos, lutos, etcétera, con un tratado sobre el arte cósico. Un tomo de 224 páginas, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

Notas para la cartera del viticultor ó fabricante de vinos, cervezas y licores, por *Calvo*; 5 pesetas en Madrid y 5,50 en provincias.

Tratado de caza, por *Hidalgo*; 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cultivo de la caña de azúcar y demás plantas sacarinas, y fabricación y refinación de los azúcares, con 32 grabados, 4 pesetas en Madrid y 4,50 en provincias.



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, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Gracia*, el 1.º de Mayo.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba, y Cienfuegos, *Serra*, el 8 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *otro vapor*, el 29 de id.

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 *MARÍA*.

El 29 de Abril saldrá el vapor español *Ida*, admitiendo carga y pasajeros, sin *trasbordo*, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadillo 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

NUEVAS MÁQUINAS PARA LA MOLIENDA DE LA ACEITUNA

CON PATENTE DE INVENCIÓN POR VEINTE AÑOS

DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SALVATELLA

Premiado con Medalla de oro en las Exposiciones de Tarrasa y Tortosa, y con diploma de honor en la Exposición Agrícola de Tresp de 1892 y en la de Milán (Italia)

Este sistema ha sido adoptado por varios cosecheros, y existe un buen número de ellas colocadas, y cada día son más apreciadas las ventajas de estas máquinas. Ocupan menos espacio que los rulos antiguos, exigen menos fuerza, son económicos sus precios, dan más rendimiento y su trabajo es esmerado.

En la misma Casa hallarán: Máquinas a vapor, Malacates, Estrujadoras para uva, con ó sin separación del escobajo (premiadas en varias exposiciones), prensas para vinos y aceites, Norias para riego y todo lo concerniente a dicho ramo.

Para datos, pedidos, presupuestos de instalaciones, dirigirse á su constructor

MARCELINO SALVATELLA

Taller de máquinas, Ensanche del Temple, frente al Parque, TORTOSA

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.

A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos.

Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

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.—Basculas.—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

ALAMBQUES DEROY

Nuevos Tipos de Aparatos para DESTILAR y RECTIFICAR

de DEROY FILS AINÉ

Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris

MEDALLA de ORO, Exposición Universal Paris 1889

GUIA PRACTICA del Destilador.

Catálogo é informes en Castellano, enviados gratis.

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, 26 céntimos de peseta.

WAREIN FILS & DE FRANCE

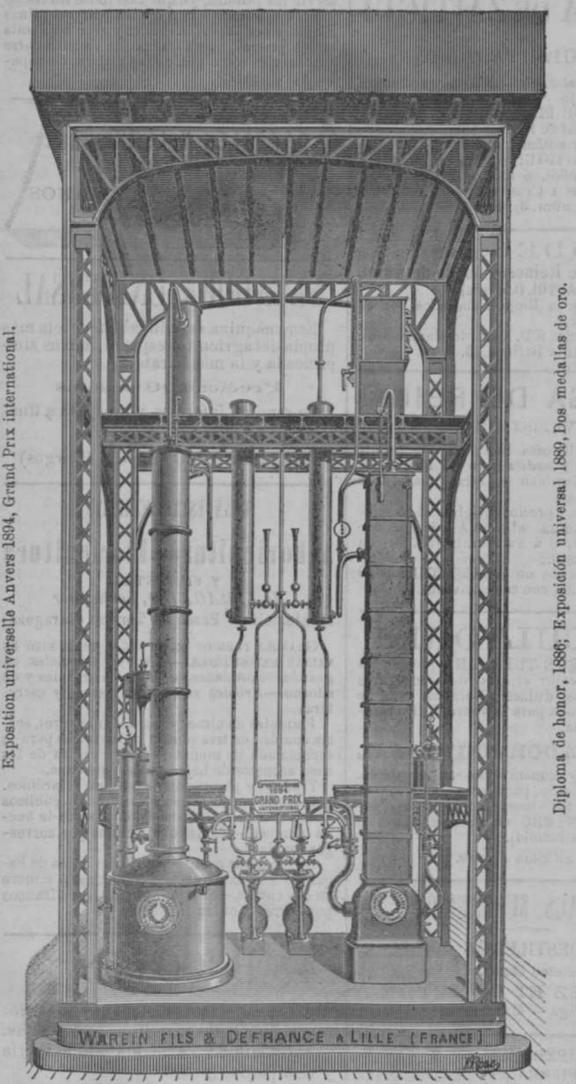
ESPECIALIDADES PARA DESTILERIAS de granos, patatas, remolachas y melazas de vinos.

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 97º

Precio todo completo: 5.000 francos.

LILLE, FRANCIA



CAL HIDRAULICA, Clase superior, de Zumaya
Dirigirse á los Sres. Hijos de Arregui, de Azpeitia (Guipúzcoa).

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.

ALAMBIQUE EGROT

AGUARDIENTE SUPERIOR SIN REPASAR

CATÁLOGOS, FRANCO

GUÍA DEL DESTILADOR

Aparatos especiales para orujos

ING.º CONSTRUCTOR

19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS

EXPOSICIÓN UNIVERSAL PARIS 1889

FUERA DE CONCURSO M.º DEL JURADO

EXPOSICIÓN BARCELONA 1889

2 MEDALLAS DE ORO

APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR

ALCOHOL Á 40º SIN REPASAR

APARATOS PARA LA CONSERVACIÓN del vino

Catálogos é informes, franco.

SUCESORES DE AMADOR PFEIFFER

Ingenieros y constructores de máquinas para la agricultura y para la industria; premiados en cuantas Exposiciones han concurrido, con diplomas de honor, medallas de oro, de plata, de bronce, etc. BARCELONA

Especialidad, con los últimos adelantos, en Fábricas y molinos para aceite, movidas á vapor, por caballerías ó á brazo.

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

Elevación de aguas para grandes y pequeños riegos, por varios sistemas, con fuerza á vapor, á gas ó gasolina, á viento y á mano.

Bombas contra incendios, movidas á fuerza de brazos, las más sólidas y de mejores resultados conocidos, de varias dimensiones.

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

Segadoras, Trilladoras, Aventadoras y demás aparatos para beneficiar los productos de la tierra.

Molinos y Fábricas completas de harinas, movidas con fuerza de vapor ó hidráulica, con todos los adelantos más modernos y perfeccionados; aparatos para limpiar los trigos y para cerner las harinas, elevadores, roscas sin fin y demás accesorios para dicho ramo.

Tomas ó válvulas para vapor ó agua y de paso. Completo surtido de todos diámetros y formas.

Fundición de hierro y construcción de toda clase de máquinas.

ESTACION AMPELOGRÁFICA CATALANA

CEPAS AMERICANAS, híbridos los más resistentes á la filoxera.—CEPAS EUROPEAS injertadas sobre pie resistente.—ESCUELA PRÁCTICA DE INJERTADORES, la primera creada en España.

Se ha publicado el Catálogo núm. 9, correspondiente á 1894-95, el cual se remitirá á quien lo solicite.

Para pedidos, informes y noticias, dirigirse á DON ANTONIO UBACH SOLER, Propietario TARRASA

LA VITÍCOLA CATALANA

de FRANCISCO CASELLAS, propietario viticultor

DESPACHO, DE DIEZ A DOCE

Calle de la Acequia, 9, 1.º, sobre la escala de las Balsas de S. Pedro BARCELONA

CALCÍMETRO DE MR. A. BERNARD Ingeniero inventor

Aparato sencillo y utilísimo para analizar la cantidad de cal de los terrenos destinados á viñas americanas.

ABONOS QUÍMICOS Y VEGETALES los de mejor resultado para viñas

Cuchillos injertadores y tijeras; piedras afiladoras de Grecia, etiquetas y vaciadores de cine, azufradora modelo, tutores, etc.

Importación directa de Rafia de Madagascar y Tamatave; grandes y acreditadísimos viveros de vides americanas perfectamente seleccionadas. Proveedor de centros, Cámaras agrícolas y viveros oficiales y particulares de la Península y Baleares.—Catorce años de práctica.—Primeros premios en todas las Exposiciones, y primera colección en España para uvas de postes, ornamentación, embarque, conservación, emparrar, etc.—Se manda gratis nota de precios.

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.

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

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildew, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogynidium 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.

VALLS HERMANOS INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCION Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 24 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, á brazo, caballería ó motor.

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, Malacates, 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