

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

PRECIOS DE SUSCRICION:

En España 6 pesetas por un semestre,
10 en el extranjero y Ultramar.
No se admiten más clases de sellos que
los de correo de España.

Pago adelantado

PERIÓDICO MERCANTIL DE NOTICIAS Y ANUNCIOS

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7. 2.º

Miércoles 27 de Mayo de 1885.

PUNTOS DE SUSCRICION:

Para suscripción y correspondencia di-
rigirse al Administrador del periódico
Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º
Anuncios y comunicados á precios con-
vencionales.

NÚM. 772

EL MILDIO

LOS MEJORES MEDIOS PARA COMBATIR EL
PERONÓSPORA DE LA VID (1).

Remedios para combatir el mildiu.

El lector recordará que en diferentes ocasiones hemos publicado varios métodos recomendados para combatir el peronóspora, pero hasta aquí no se ha encontrado todavía un procedimiento seguro capaz de destruirlo. Por lo general, todas las enfermedades criptogámicas de la vid se desarrollan, gracias á la presencia de la humedad atmosférica ó la del suelo; en el caso que nos ocupa, unos cuantos días de tiempo seco, algunas ráfagas de viento del primer cuadrante serán más eficaces para destruir ó contener el desarrollo del parásito que todos los medicamentos habidos y por haber.

Es cierto que el azufre destruye el *oidium*, gracias á cuya aplicación los viticultores defienden sus cosechas de aquella enfermedad, pero ya hemos visto que el mildiu es otra cosa muy distinta, pues para destruirlo se debería hacer llegar el medicamento hasta el mismo interior de la hoja, en donde se desarrolla el micelio, la raíz del hongo que la destruye.

Se ha recomendado la aplicación del azufre puro, al sublimado ó flor de azufre por contener mayor cantidad de ácido sulfúrico, la mezcla del sulfato de hierro, de cal, carbonatos, etc.; el empleo de agentes tóxicos esparcidos en forma de polvo ó disueltos en agua y aplicados con auxilio de pulverizadores; pero hasta aquí ninguno de los métodos preconizados ha dado resultados satisfactorios; nada ha sido eficaz para penetrar y obrar en la profundidad del tejido de la hoja determinando la destrucción del germen.

La acción del azufre para combatir algunas enfermedades criptogámicas es eficaz y su aplicación contra el peronóspora, aun cuando no resuelva el problema, puede prestar buenos servicios al viticultor.

Entre las numerosas sustancias ensayadas merecen particular mención por el resultado relativamente satisfactorio con ellas obtenido, el sulfato de hierro, sulfato de cal, cal apagada, sulfocarbonato de calcio, débiles disoluciones ácidas y alcalinas (2).

Con la mezcla de algunas de las primeras el comercio ha confeccionado fungicidas compuestos de una cantidad de azufre, de sulfato de hierro y cal, ó de estas últimas sustancias entre sí, sin azufre. Dichas mezclas pueden esparcirse por las cepas con los mismos aparatos que sirven para el azufrado, tales como el fuelle, la banasta Pinsard y la salvadera.

(1) Véase el número 769.
(2) Con el ácido bórico y el borato de sosa se ha logrado la destrucción de los filamentos conidiales que parten de los estomas, pero dentro de pocos días reaparecen de nuevo por la imposibilidad que existe de destruir el micelio que los genera.

El azufre solo ó mezclado con otras sustancias podrá ejercer alguna acción sobre el parásito ya por el desprendimiento de gases, ya disminuyendo la humedad; de todos modos una corriente de aire seco constituirá el mejor remedio para contener el desarrollo del mildiu.

Hubo de observarse que las vides que se desarrollan debajo de los árboles apenas sufren los ataques del peronóspora, lo mismo sucede con las cepas que están más ó menos protegidas siempre que se impida la radiación y el rocío. Con estas precauciones se han cultivado en el jardín de ensayos del departamento de agricultura de Washington, bajo la dirección de W. Saunders, las variedades de vides más sensibles al parásito sin ser atacadas. Proponer la protección de los viñedos para evitar el desarrollo de la enfermedad sería un procedimiento absurdo, inaplicable en el gran cultivo.

Cepas resistentes al peronóspora.

En el transcurso de la lucha sostenida contra el peronóspora desde 1878, en que se supone fué importado de América con cepas de aquel país, se ha visto que los métodos directos eran impotentes para librar la viticultura europea de tan terrible enemigo. La constante observación ha revelado la existencia de vides que son más ó menos resistentes á los ataques del mildiu, como las hay resistentes á los de la filoxera. La posibilidad, pues, de encontrar variedades de cepas indemnes ó poco sensibles á la enfermedad constituye actualmente la esperanza de los viticultores y de los hombres prácticos que se dedican al estudio de cuestiones tan importantes.

De los datos que hemos recogido y de las observaciones personales que pudimos hacer en el año último, se deduce que existen en nuestro país algunas variedades poco sensibles al peronóspora, así como las hay que han sido extraordinariamente atacadas.

Pero á pesar de esta observación que se ha hecho en Francia, en Italia, en Argelia, en América, no es posible dar, ni con mediana confianza, una lista de cepas indemnes ni de vides atacables. Así, por ejemplo, mientras hay variedades, como la garnacha que en casi todas las comarcas de Cataluña ha sido muy atacada, hay otras variedades que han sucumbido á la invasión peronospórica en unas regiones y en otras se han conservado relativamente resistentes. En Esparraguera, Martorell, etc., el sumol fué muy atacado, y en el Vallés, Panadés y en otros puntos resistió muy bien.

En aramon, petit-bouschet, Alicante-bouschet, resistieron, en Villanueva y Geltrú; el aramon, en el Vallés, resistió bastante, pero en otros puntos sucumbió. El Alicante bouschet que se conservaba incólume á mediados de Agosto en la provincia de Tarragona, contrajo luego la enfermedad; lo mismo ha sucedido en Francia con varios de los híbridos de la colección bouschet que se habían considerado como resistentes.

En cambio la variedad conocida en

Villafranca con el nombre de Parellada (de esta cepa dicen en el país que hasta resistió la piedra) resistió perfectamente al mildiu, como el Mullerich en la provincia de Gerona y otras muchas que podríamos citar.

Otro hecho muy importante conviene consignar al tratar de la probable resistencia de algunas variedades al peronóspora, y es que un gran número de ellas tenidas antes como resistentes, han resultado sensibles en el año siguiente, de manera que la condición de resistencia de una vid al mildiu no podemos considerarla como una cualidad constante.

Resúmen.

Contra nuestra costumbre, contra nuestro deseo, ha tomado este artículo alarmantes proporciones, vamos á resumirlo sustancialmente indicando á los viticultores las precauciones que han de tomar para prevenir ó aminorar los efectos de la invasión peronospórica:

1.º En las comarcas en las cuales la vegetación está algo avanzada y que no haya sufrido mucho á causa de los últimos frios y pedriscos, conviene comenzar el azufrado (que servirá especialmente contra el *oidium*) empleando azufres puros, de primera calidad, las mejores clases que se encuentran en el comercio.

2.º Si el verano se presenta seco será prudente repetir la operación á principios de Mayo, en Junio y en Julio. Si el tiempo es húmedo, continuas y repetidas las lluvias, si reinan nieblas y el calor húmedo persiste, entonces convendrá azufrar las vides cada quince días, empleando el azufre ó los preparados llamados impropriadamente fungicidas cuya composición conozcan los viticultores, dando la preferencia á los de base de azufre, sulfato de hierro y cal, procurando que se fije la mayor cantidad posible en el envés de las hojas.

En los terrenos en que la humedad persistente provenga del suelo ó del subsuelo deberán repetirse los azufrados cada quince días á partir del actual mes de Abril, lográndose así en opinión de algunos que se paralice la expansión y vegetación del peronóspora al mismo tiempo que se combate el *oidium*.

En los puntos donde sea fácil la aplicación de líquidos, podrán emplearse disoluciones alcalinas ó débilmente ácidas por medio del pulverizador Riley ú otros aparatos análogos.

3.º En cuanto se descubra en el viñedo la presencia del mildiu, conviene obrar energicamente sin pérdida de tiempo.

4.º Como el peronóspora de la vid muere cada año y solo se reproduce por los esporos de invierno que germinan en el suelo, convendrá evitar con el mayor cuidado el desarrollo en el viñedo de plantas de semilla, retoños, etc., expuestos más especialmente á la invasión del mildiu, que infestarían luego todo el viñedo. La práctica de quemar las hojas debe también recomendarse en la época oportuna, destruyéndose de este modo el mayor número posible de gérmenes que

en el verano próximo constituirían un foco constante de infección.

Las prácticas anteriores se refieren á lo que deben de hacer los viticultores á partir del momento actual. Una vez conozcan el resultado obtenido por propia experiencia, adquirirá este método que conceptuamos hoy por hoy el más fácil y económico, mayor ó menor valor y los viticultores podrán seguir como complemento las instrucciones siguientes:

1.º Puesto que existen cepas más ó menos resistentes al mildiu, convendrá separar de los cultivos las que sean más atacadas y aquellas en las cuales aparezca antes que en otras la enfermedad, pues mientras en unas variedades el mildiu, empieza á cebarse á mediados ó á últimos de Mayo, otras no son atacadas hasta Junio, Julio, Agosto ó Setiembre, y las primeras constituyen para las segundas una vecindad peligrosa.

2.º En esta selección de cepas que natural y paulatinamente podrá hacer el viticultor previo madurado estudio, deberá elegir las variedades de maduración más temprana para asegurar el resultado de las cosechas en el caso de presentarse el peronóspora.

3.º Como hay viticultores en nuestro país que ensayan desde hace algun tiempo las vides americanas para prevenirse de la invasión filoxérica, conviene á todo trance colocar los viveros en sitios apartados y proibir de ellos aquellas variedades que, como el Jacques, constituyen un verdadero foco de mildiu, capaz de propagarse por todas partes.

Tales son las indicaciones prácticas que podemos hacer hoy á los viticultores para que se prevengan contra la invasión peronospórica; si estas noticias no les bastan sírvanse dirigirse al Instituto, que vela constantemente por los intereses de la agricultura patria y que en esta ocasión, como en todas, se preocupa con verdadero empeño del porvenir de nuestra viticultura seriamente amenazada por tantos enemigos.

ROIG TORRES.

MERCADOS DE VINOS

Las cifras que sobre el comercio exterior acaba de publicar la administración de aduanas de Francia, son también esta vez muy satisfactorias para nuestra riqueza vinícola. Durante Enero, Febrero, Marzo y Abril últimos, se han importado en la vecina república 2.712.438 hectólitros de vinos ordinarios, contra 3.271.515 en igual período del año anterior, llegando por tanto la baja á 559.077 hectólitros.

Sin embargo de este enorme descenso, la exportación de España se sostiene, lo cual es por demás significativo, no solo porque á nuestro comercio no alcanzan las naturales consecuencias del menor movimiento, sino porque tan brillante resultado le conseguimos con media cosecha, y á pesar de los altos precios que vienen alcanzando nuestros vinos en esta excepcional y dichosa campaña.

En el primer cuatrimestre de 1884 importó Francia, según queda dicho, hectólitros 3.271.515, de los que 1.913.002 correspondieron á España; en el mismo período de este año, solo ha recibido aquella nación 2.712.438 hectólitros, y sin

embargo nuestras procedencias figuran en esta cifra por 1.892.702 hectólitros; la baja, pues, de 20.300 hectólitros que hemos sufrido ni aun merece citarse por su insignificancia.

En cambio nuestra representación en la importación total se ha elevado del 58 al 70 por 100.

Italia, que en 1884 expidió al mercado francés más de un millón de hectólitros, únicamente ha podido enviar en el actual 319.824; y no hay que temer recurre en lo sucesivo algo de lo mucho que llevamos perdido, por cuanto la existencia en la vecina península está todavía más mermada que en nuestras bodegas.

La escarcha del 19 ha ocasionado graves daños en los viñedos de Mendigorria, Mañeru, Miranda de Arga, Huesca, Somontano y otros puntos de Navarra y Aragón, pero de este sensible conatiempo ya se ocupan largamente nuestros correspondientes en su sección.

Por fortuna hemos comenzado a disfrutar del temporal propio de la estación, y por este año no es de temer sobrevengan nuevos hielos tardíos ó primaverales.

Véanse ahora los precios y ventas que se registran en las siguientes comarcas.

Castilla la Nueva—Daimiel (Ciudad-Real) ha despachado 3.000 arrobas de vino tinto á 13 rs.; las ventas del blanco están encalmadas, ofreciéndose esta clase á 12.

En Manzanares se opera con bastante actividad, habiendo conseguido los precios nuevas alzas; hoy se cotiza el tinto de 18 á 20 rs. y el blanco de 14 á 16.

En Valdepeñas es aun mayor el movimiento que se advierte, pagándose los de este último color de 15 á 16 y los tintos á 20.

De Tomelloso ya tenemos dicho se han agotado por completo las existencias.

Miguelturra vende de 11 á 12 rs. la arroba, Villanueva de la Fuente á 12, Puertollano á 13 y Ciudad Real de 11 á 15, según la calidad.

El alza ha hecho nuevos progresos en la justamente acreditada bodega de Santa Cruz de Medela, no lográndose los tintos superiores á menos de 18 rs. la arroba; los blancos se consiguen de 12 á 14.

En Alcázar de San Juan, Herencia y Campo de Criptana la exportación está muy adelantada, cotizándose los tintos en el primero de estos mercados de 16 á 17 rs. la arroba y en el segundo de 14 á 15 con marcada tendencia á subir más.

En Membrija ha hecho el comercio regular acopios sobre la base de 16 rs. la arroba.

De Calzada de Calatrava se extraen pequeñas cantidades á 11 rs. y en Argamasilla de Calatrava son corrientes los tipos de 11 á 12.

En Tarazona (Toledo) se han contratado 10.000 arrobas y queda firme el límite de 16 rs.

También en La Puebla de Don Fadrique ha estado animado el negocio, y como los vinos tintos escasean no se ceden á menos de 14; los blancos se detallan de 10 á 11 y 12 á 13, según la clase.

En Quero ha terminado la campaña y este pueblo se ve obligado á importar para cubrir las necesidades del consumo local.

De San Clemente (Cuenca) nos dicen se han encalmado las transacciones; la existencia disponible se estima en unas 10.000 arrobas; rigen los precios de 11 á 11,50 rs.

En Moratilla de los Meleros (Guadalajara) menudean las ventas y secotiza á 14 rs. la arroba.

En Renera se paga á 17.

En San Martín de Valdeiglesias (Madrid) se registra en pocos días una mejora de más de tres rs. por arroba, pues en la primera decena del mes actual se cotizaba de 14 á 15 y últimamente se vende corrientemente á 18. Este movimiento débese á los fuertes acopios que han hecho en dicha bodega el Sr. Molla, D. Fernando González y otros comisionistas, así como á las muestras que va pidiendo el Sr. Parras.

En Arganda sostienen bien los vinos el favor que consiguieron recientemente.

Castilla la Vieja—En Toro no se han cerrado grandes partidas en el período que reseñamos, pero no por eso afloran las cotizaciones; los buenos cal-

dos continúan, pues, pagándose de 19 á 23 rs. el cántaro.

En Moraleja del Vino no faltan pedidos por más que se detalla de 18 á 19.

En Morales se ofrece de 12 á 15 y en Zamora de 13 á 14.

En Villamañán (Leon) se han hecho nuevas ventas á 19.

Pozaldez (Valladolid) ha despachado 3.500 cántaros de blanco de 12 á 13,50 reales y otros 1.500 de tinto de 15 á 16,50.

El mercado de la Nava del Rey ofrece siempre interés; 3.500 cántaros de blanco del año se han negociado á 13,50 y otros 1.500 de añejo han logrado los precios de 20 á 26; además se han ajustado 300 cántaros de tinto á 18.

Los de este color son demandados con calor en Tudela de Duero á los precios de 18 á 20 rs., al paso que los blancos se ceden de 13 á 14.

Un comisionista francés ha tomado en Valoria la Buena 600 cántaros de tinto á 16 rs., no habiendo podido proseguir sus operaciones en esta bodega porque el color de la existencia que guarda no es tan fuerte como pretendía.

En Tordesillas se han hecho partidas de blanco, á 13.

En Rueda se trabaja con regular animación; los blancos del año están de 13 á 14 rs. la arroba y los tintos de 12 á 14.

En Cívico de la Torre (Palencia) se han enjensado 4.000 cántaros y hoy queda muy firme el precio de 16 rs.

En San Martín de Rubiales (Burgos) ajustan todas las semanas algunas cubas para la capital de su provincia y la cotización revela alza.

En Roa rigen los tipos de 15,50 á 16 y en Vadocondes el de 14.

El vino claro se paga en Aranda de Duero á 17 rs. cántaro y en Santa María del Campo á 12.

Galicia—En esta región también van adelantadas las ventas, alcanzando los vinos los siguientes precios: Rivero de Avia, á 18 rs. la cántara de 15,96 litros; Valle de Olla, á 15; Rua de Valdeorras, á 19; Laroco y Petri, á 17; Carballa de Vila, á 16,25; Villamartin, á 19,50.

Andalucía—En las bodegas del Condado de Niebla (Huelva) la extracción es buena y los precios no han variado; de las del Aljarafe (Sevilla) puede decirse lo propio; en el Puerto de Santa María y Jerez la situación sigue siendo poco satisfactoria.

Las expediciones por la bahía de Cádiz acusan constantemente altas cantidades. Hé aquí las que han salido en las últimas semanas para los puertos que se expresan: 1.620 botas, 6 medias, 20 cuartas y 126 cajas para Londres; 234 botas, 4 medias y 38 cajas para Liverpool; 214 botas, 1 media y 20 cajas para Dublin; 74 botas, 3 cuartas y 12 cajas para Glasgow; 200 botas, 1 octava y 9 cajas para Bristol; 142 botas, 3 cuartas y 18 cajas para Copenhague; 149 botas, 1 media y 586 botas para Amberes; 142 botas y 600 cajas para Amsterdam; 706 botas, 1 media, 3 cuartas y 79 cajas para el Havre; 101 botas, 37 medias, 5 cuartas y 48 cajas para Marsella; 442 botas, 3 cuartas y 130 cajas para Burdeos; 3 botas, 3 cuartas y 4 cajas para Lisboa; 10 botas, 3 cuartas y 18 cajas para Gotemburgo; 94 botas, 1 cuarta y 12 cajas para Leite; 6 cajas para Las Palmas; 6 botas y 1 media para Santa Cruz de Tenerife; 2 botas y 1 cuarta para Tanager, y finalmente, 70 botas, 1 media 1 cuarta y 94 cajas para Gibraltar.—Z.

NOTICIAS

La langosta en estado de mosquito se presenta de un modo aterrador en varias provincias de La Mancha, por cuyo motivo se desconfia de que los extraordinarios esfuerzos que están haciendo muchos pueblos sean bastante para extinguir la plaga.

En pocos días se han recogido y enterrado en el término de Manzanares 10.000 arrobas de mosquito.

En Tomelloso nos consta que asustados los propietarios al ver el desarrollo de la langosta, han dispuesto entre los ganados en los sembrados antes que el voraz insecto los deje asolados.

De otros pueblos de las provincias de Ciudad Real y Albacete recibimos idénticas noticias.

La situación es gravísima y urge que nuestro gobierno acuda con cuantos medios estén á su alcance á combatir tan terrible plaga.

Según parece, ha de propagarse rápidamente un nuevo sistema de combatir la enfermedad de las viñas que lleva el nombre de *oidium*. Hasta ahora, generalmente, solo se empleaba el azufre.

Pues bien, el doctor Rothemburger presenta la cal viva en polvo como antidoto contra el *oidium*, y al efecto, asegura haber obtenido buenos resultados durante 18 años seguidos de experiencia.

Un metro cúbico de cal basta para combatir la plaga en dos ó tres hectáreas de viñedo. Para el uso de este remedio basta espolvorear las cepas dos ó tres veces al año, y particularmente en la primavera, apenas se presentan algunas hojas en la vid.

La cuestión de los vinos falsificados preocupa también la opinión pública en Portugal por los graves perjuicios que ocasionan á la salud.

Recientemente han sido sometidos á un análisis los vinos blancos procedentes de Rio Janeiro, y el distinguido director jefe del laboratorio municipal de Oporto, ha publicado con tal motivo un brillante informe en el que aconseja se prescindiera de dichas bebidas, y de allí minuciosamente las sustancias nocivas que contienen.

Leemos en un periódico de Tortosa (Tarragona):

«Según opinión de algunos agricultores, si sigue reinando el aire fresco de estos días, los trigos sazonzarán bien y darán aun muy buenos resultados: pero si vuelven las lluvias correrán peligro de perderse completamente. En los demás plantíos y arbolado los estragos del viento huracanado de días atrás no han resultado, gracias á Dios, de la magnitud que se temía, reduciéndose todos los perjuicios á los brotes tiernos cuyo mal es reparable.»

El 30 de Marzo último partió de la Boca de Biachuelo (Buenos Aires) el vapor *Zenobia* llevando un valioso cargamento de carnes conservadas por el sistema frigorífico Håselum.

El cargamento es de 14.000 capones preparados en los establecimientos de Campana y de la Colonia pertenecientes á los Sres. Drable hermanos, y son enviados á Londres para ser vendidos en aquella capital.

Según noticias que tenemos del Priorato los vinos han tenido estos días un alza importante, cotizándose las clases regulares de 45 á 50 pesetas carga.

Del 26 de Agosto al 4 de Setiembre próximos, se abrirá en Burdeos un congreso universal de alimentación y gastronomía, en el que se reunirá «todo lo que se come y todo lo que se bebe», según reza el prospecto: al mismo tiempo se expondrán toda clase de aparatos culinarios, de higiene, de economía doméstica, de viticultura, juntamente con una exposición internacional vinícola.

En varias comarcas de las Islas Baleares se está haciendo con actividad la siega de las cebadas, cuya cosecha llega á regular en cantidad y nada deja que desear en cuanto á clase por haberse conseguido una granazón completa.

Dicen de Herencia (Ciudad-Real), que ha sido tan grande la invasión de la langosta en aquellos campos, que en un día han llegado á recogerse 800 arrobas de este insecto.

Los recursos municipales destinados á este objeto se han agotado, y si no se acude con algún socorro extraordinario se perderá por completo la cosecha.

La adulteración del pimiento va tomando graves proporciones en la huerta de Murcia. Y un periódico de aquella localidad, que escita el celo de las autoridades, acaba diciendo:

«Hay que tomar medidas serias y duras, visto ya lo que viene ocurriendo. Pongámonos de acuerdo con Orihuela, en donde la adulteración se propaga también escandalosamente, y con fé y con entereza nosotros respondemos de que la adulteración se evitará para siempre.»

En los Estados Unidos de América la pesca de ostras emplea 53.805 personas, y produce más de 30.000.000 de duros al año. En la Gran Bretaña produce solamente 15.000.000 de duros. La industria de pesca de las ostras está pasando rápidamente de las manos de los pescadores á las de los cultivadores.

La feria que acaba de celebrarse en Balaguer (Lérida), ha estado muy concurrida. Abundó el ganado lanar, vacuno y mular, pero se hicieron pocas transacciones.

La *Revista de Pesca Marítima* publica un estado de las fábricas de salazón y conserva de sardina existentes en el litoral de España el año 1880, que revela la gran importancia salaznara en las costas de Galicia y del Cantábrico.

En estas regiones existían 426 fábricas tasadas en 6.685.084 pesetas, que elaboraban 1.112.080 millares de sardinas por valor de 9.864.948 pesetas.

Se exportaron 152.782 millares, consumiéndose en España 959.298.

El importe de la sal, aceite y vinagre, empleados para su preparación, ascendió á 853.616 pesetas. La industria ocupaba 16.295 operarios.

Las últimas noticias de Londres sobre el mercado de naranja anuncian que se presenta muy flojo y desanimado, debido, principalmente, á la llegada de otras frutas, por lo avanzado de la estación.

La *Revista del Turia*, de Teruel, afirma que también en aquella provincia empiezan los ganaderos á poner en práctica la sabias teorías de M. Pasteur, referentes á la inoculación carbuncosa preventiva de la enfermedad conocida con el nombre de *carbunco* de bazo ó bacera.

El ganadero de Muniesa, D. Mariano Latorre, ha hecho practicar la inoculación en algunos centenares de carneros.

La operación se verificó por inyecciones hipodérmicas, y el líquido inoculado se recibió directamente de París.

Como la enfermedad que hemos indicado diezma en ciertas épocas los ganados, hemos de congratularnos del hecho y aun nos consideramos en el caso de recomendar el procedimiento á las personas que se dedican á tan importante ramo de la producción nacional.

Europa no ha dejado todavía de surtir de comestibles al Nuevo Mundo. Desde Abril á Setiembre del año último se cargaron para los Estados- Unidos diez y nueve millones de huevos.

En Tanager se espera la llegada de varios vapores de Barcelona y Málaga para cargar bueyes; esta operación se hará bajo cuarentena.

A contar desde 1.º de Julio las plantaciones nuevas de viñas ó de árboles frutales disfrutará exención temporal de la contribución de inmuebles por diez años, y las de olivos ó de arbolado de construcción por veinte, si los terrenos en que se hagan se hallaban antes libres de pagarla por su estado productivo, y en otro caso satisfarán solo en los mis-

mos plazos respectivamente, las cantidades que antes debieran satisfacer.

Los terrenos reducidos á cultivo ó pasto por efecto de la desecación de lagunas ó pantanos estarán exentos por cinco años.

Correspondencia Mercantil

Señor director de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES:

MAÑERU (Navarra) 21 de Mayo.

Muy señor mío: De espreso he tardado en escribir a Vd. para darle cuenta de la manera que atravesaba esta época de hielos primaverales la vegetación de la vid; y cuando ya creía poder comunicarle haberlo hecho con toda felicidad, hé aquí que el día 19 de los corrientes aparece una mañana fría, heladora, con un sol esplendoroso como pocas veces se ve en este tiempo, que ha matado infinidad de pámpanos en las vides jóvenes de las orillas del Arga y Salado en esta jurisdicción, así como también, según mis noticias, en dos de las jurisdicciones por que atraviesa el primero de dichos ríos, que por cierto son ricas y extensas en viñedos.

No me es posible, ni creo que á nadie pueda serle todavía determinar la magnitud de los daños causados por dicho meteoro (ó meteoros que en mi concepto son dos los que producen el daño); pero á juzgar por lo que aquí ha sucedido en algunos predios de idénticas condiciones que muchísimos que se encuentran á orillas del Arga en los términos que recorre éste, no tengo inconveniente en asegurar que aquel es de grandes proporciones y que seguramente ha de ser causa de que la cosecha sea corta en ciertos puntos de gran importancia en la producción del vino.

Respecto al despacho de este artículo he de decirle que las ventas se realizan continuamente, sosteniéndose el precio de 14 rs. y 14 y pico en los vinos buenos, y con pretensiones de 15 y 16 rs. cántaro (11,77 litros) en los superiores.—*El correspondiente.*

PARIS-BERCY (Francia) 20 de Mayo.

El mercado en calma. Los buenos vinos son caros y los comerciantes teniendo que luchar con un consumo lento, se resisten á pagar los fuertes precios que se piden. Los vinos de clase inferior se venden á precios verdaderamente baratos.

Todo el mundo siente aquí próxima una animación que se hace esperar. Las ventas se hacen por pequeñas partidas y al día. Aquí estamos entre la espada y la pared. En España muchas pretensiones, poco vino y mediano. Aquí dificultad en las ventas y una resistencia grande á aceptar el precio.

En fin, iremos pasando hasta la próxima campaña que se presente bien.

El tiempo aquí frío, pero sin consecuencias.

Vea Vd. los precios corrientes en esta plaza.

Huesca, primera clase, 14 y 15 grados, á 56 francos el hectólitro; Rioja, primera clase, 15 id., á 55; id. segunda, 15 id., á 50; id. tercera, 12 id., á 46; Navarra, 14 y 15 id., á 50; Mancha, 14 y 15 id., á 43; Mancha, blanco, 14 y 15 id., á 38; Huelva, blanco, 15 id., á 36; Burgos, 12 id., á 45; Tarragona, 15 id., á 42; Manresa, 15 id., á 35; Portugal, 11 y 12, Beirada, á 48 sin yeso; id. 13 y 14 id., Lisboa, á 53; Milazo, 14 id., á 60; el más caro de todos.—*T. R. de V.*

MEDINA DEL CAMPO (Valladolid) 24 de Mayo.

Pocas novedades pueden reseñarse del mercado de hoy; los precios están sostenidos, las ventas no han sido muchas, solo se han realizado 500 fanegas de trigo blanco á 39 rs. fanega, 500 de corriente á 38 1/2 y 500 de rojo á 38 1/4, con la consiguiente condición de ser sobre wagon el precio indicado.

De cebada se han vendido 300 fanegas á 22 rs. y las algarrobas á 21.

El temporal ha mejorado y ahora está bueno, con lo cual el campo ha ganado algo.—*A. C.*

MORATA DE JALON (Zaragoza) 22 de Mayo.

Efecto de las pocas existencias de la cosecha de vinos última, son escasas las ventas que se hacen en esta bodega, motivo por el que he retardado en darle noticias; los precios de los tintos continúan á 35 pesetas alque (119 litros).

El tiempo como en todas partes muy contrario á la estación; á los pocos días buenos que han hecho, han seguido muchos de viento Norte y nublados, que son causa de no aprovecharse las lluvias que de cuando en cuando se suceden, para poder trabajar el viñedo con buena sazón en la tierra.

En medio de la crudeza del tiempo, tenemos la satisfacción de que la brotación de la vid manifiesta el insignificante daño causado por los hielos, lo que hace presagiar una cosecha regular, si en lo sucesivo no sobreviene alguna contrariedad.

Los cereales aunque retrasados se encuentran en regular estado.

En cambio los frutales han sufrido bastante con los hielos últimos, por verificarse en aquella época la floración, no habiendo quedado apenas de ciertas clases de las esquisitas frutas que en cantidad regular son exportadas á diferentes puntos.

Los vinos blancos b. aguardientes añados se venden á 24 y 20 rs. cántaro respectivamente.

El aceite á 13,50 pesetas la arroba. El trigo, reducidas las ventas á las necesidades de la localidad, ha subido su precio á 136 rs. cahiz y la cebada á 88.—*A. B.*

MENDIGORRIA (Navarra) 20 de Mayo.

Hacia ya mes y medio que nuestro único afán era mirar el crepúsculo matutino, siempre temiéndonos un desastre al contemplar las continuas nevadas que á pesar de lo avanzado de la estación cubrían con frecuencia nuestras vecinas montañas; más ayer 19 salió el cielo despejado, y sucedió lo que con bastante fundamento nos temíamos.

Los tiernos brotes de la vid de muchos términos (y como siempre sucede de lo mas frondoso), fueron pasto del funesto meteoro que en pocas horas los redujo á cenizas.

Hoy he salido á dar vuel a por el campo, y aún no se puede apreciar el daño con precisión, pues como los pámpanos estaban algo endurecidos, han quedado muchos sufridos; aunque según mi entender, el fruto de ellos puede darse por perdido; siendo muchas las viñas que apenas ha quedado señal de haber tenido parra.

Siempre estamos viendo cosas nuevas; pero una de las que mas grabadas en la memoria se nos quedará, será el hielo del 19 de Mayo del 85.

Cuando pueda apreciarse en lo que sea verdad, le comunicaré los perjuicios causados en el día de ayer.

La venta de vinos continúa con lentitud, efecto de lo reducidas que están las existencias; y los precios son de 13 á 14,50 reales cántaro.

Los sembrados bastante malos, necesitan calor y hace frío.—*S. G. V.*

MAS DE LAS MATAS (Teruel) 14 de Mayo.

El viñedo presenta mal aspecto á consecuencia de los frios pasados, así que brotan muy desiguales sus yemas.

El vino en esta población se encuentra á 8 rs. y á 8 y 50 cántaro del país; la generalidad de este rico caldo es bastante malo ó defectuoso.

El aguardiente se vende: anís superior fabricado en esta, á 14 pesetas arroba; anís de segunda clase, á 9 pesetas arroba; y tercera clase, á 8 pesetas.

Cereales: el trigo superior á 4 pesetas fanega de 46 libras; judías blancas muy finas, á 6 pesetas; maíz amarillo del grano grueso, á 2,50 pesetas.

Patatas, 1,25 ordinarias; y finas, á 1,75 pesetas.—*M. A.*

MANZANARES (Ciudad-Real) 25 de Mayo.

Unas veces por carta de más y otras por carta de menos, vivimos aquí en un continuo desequilibrio (agricolamente hablando), pues á las grandes y repetidas lluvias de los pasados meses, ha sucedido una sequía y viento per inaz con sol picante que todo lo agosta, después de secos y fuertes hielos que como los que se dejaron sentir los días 15 y 16 del corriente, han perjudicado mucho la vid y hecho bastante daño á los campos y plantas verdes.

Sigue la faena de cava y amortizado de viñas que ya han brotado en general, notándose no ser tan abundante la cosecha de uvas que presentan, como se esperaba.

Los trigos y demás sembrados de cereales, prometen mediana cosecha y necesitan ya mucha agua.

Se está haciendo á toda prisa la plan-

tación de cebolla de azafran, la sementera de patatas, la fabricación de queso y el esquila ó corte de lana en las reses que la producen.

Se ha desarrollado prodigiosa y admirablemente la langosta en bastantes sitios de este término municipal y en sus inmediatos. Una especie de avalancha de insectos cubre la tierra y devora estos campos, arruinando á los agricultores; que están alarmados: se presenta en estado de mosquito y saltón grande en abundantes cordones y manchas que causan extraordinarios perjuicios, á pesar de haber desplegado contra ella una enérgica campaña este vecindario excitado por su ayuntamiento y junta de langosta. El plan de combate es de hombres, chicos y mujeres con *butrones* que recogen mosquito y entierran luego en grande escala, sistema el más eficaz y económico aconsejado por la experiencia; sin embargo de lo dicho en algunos periódicos sobre lo dispuesto por la ciencia oficial del Sr. Espejo, á quien ensalzaron y adularon tanto, llegando á decir que con la presencia de dicho señor en esta desgraciada provincia y la adopción de su sistema de combate, no habría langosta por este año; su visita é influencia la habría extinguido, y sin embargo, solamente en este término municipal llevamos cogidas y enterradas en grandes zanjas, desde el día 10 de los corrientes hasta hoy, 115.000 kilogramos (10.000 arrobas) de insectos, que á razón de 7.600 mosquitos por kilogramo, hacen un total de 874.000.000 de langostas, capaces de devorar en un solo día inmensas riquezas y de sumir en la miseria gran número de familias y de depositar 437.000.000 de huevos ó canutos con 13.110.000.000 leheveillos para el año venidero (30 por ave), calculando haya tantas hembras como machos. Además, se calcula en 3.000 arrobas de mosquito lo cogido por particulares, que no lo han presentado al pago y revisión de la comisión de langosta, y que aun queda sobre 50.000 arrobas sin coger por falta de fondos y gente.

El mercado de vinos, granos y harinas se ha reanimado sosteniéndose los precios firmes y en alza; pero el azafran y aguardientes lisos se encuentran en calma.

Bajo esta mala impresión y en circunstancias tales rigen los siguientes precios: trigo candal, de 12 1/2 á 13 pesetas fanega de 55 litros; trigo moreno, á 13 1/2 idem idem; gaja, de 12 á 12 1/2 id.; centeno, á 11 1/2 id.; cebada, á 5 id.; avena, á 4 1/2 id.

Anís, á 25 pesetas los 25 kilogramos; azafran, á 1,75 id. la onza de 28 gramos; vino tinto, de 4,20 á 5 id. la arroba de 16 litros; vino blanco, de 3 1/2 á 4, aguardiente añado con 28°, á 12 pesetas arroba; id. sin anisar, á 25 céntimos por grado en cada 16 litros; aceite, á 8 pesetas arroba de 11 1/2 kilogramos; patatas, á 2 1/2 id. arroba de 11 1/2 kilogramos; harinas de primera, á 4 1/2 id.; de segunda, á 4 1/4; de tercera, á 4 arroba de 11 1/2 kilos; queso nuevo, á 15 pesetas arroba de 11 1/2 kilos, y lo añejo enaceitado, á 25.—*J. L. C.*

ALESANCO (Rioja) 21 de Mayo.

Después de mes y medio de lluvias casi continuadas, el tiempo se presenta desde hace cuatro días despejado y en alza la temperatura; sin embargo, los vientos Norte y Oeste, que nos visitan alternados, nos han ocasionado algun daño en los plantíos con motivo de la escarcha de la mañana del 19.

El viñedo se encuentra atrasado si se atiende al mes en que estamos, habiéndose observado en toda esta comarca que la cepa productora de fruto blanco se halla en su mayor parte helada de invierno, todo lo cual ha de mermar la próxima cosecha.

Los trabajos se hacen ahora con bastante precisión, á pesar del sobrepeso de jornal que ganan los braceros, pues no baja de 20 á 24 rs. diarios.

Los caldos de esta bodega siguen saliendo con regularidad y con tendencia al alza. En Torrecilla sobre Alesanco se ajustaron 1.500 cántaros de vino, por una de las casas exportadoras de Haro al precio de 14 rs. cántara.

Los precios corrientes hoy son: Alesanco, de 16 á 16,50 rs. cántara; en Azofra, de 17 á 17,50; en Cordovin, de 15 á 16, y en Torrecilla sobre Alesanco, de 14 á 15.

Los cereales se venden: el trigo de 40 á 46 rs. fanega, y la cebada, de 25 á 26.—*B. H.*

HUESCA 23 de Mayo.

La helada del 19 ha hecho grandes daños en casi todos los viñedos de esta provincia, especialmente en la parte alta; en esta comarca y todo el Somontano se calcula ha destruido el mortífero meteoro más del tercio de la próxima cosecha. Este accidente ha producido una impresión tanto más dolorosa cuanto por lo avanzado de la estación nos juzgábamos ya libres de hielos.

Los precios de los vinos en alza pronunciada.—*Un suscriptor.*

Llamamos la atención sobre el anuncio á los *minicultores* que insertamos en la plana correspondiente, por ser un producto eficaz, sin género alguno de duda contra el *agrio* y *acido* de los vinos, reuniendo la ventaja de que se uso del mismo es completamente inofensivo á la salud.

J. L. MARIS

BORDEAUX (Francia)

Informa á los señores cosecheros y negociantes, que admite vinos á la venta en dicha plaza.

Para los pormenores necesarios escribir á dicho señor.

ENÓFILO DE AMIEL

Este preparado, sin igual para la clarificación natural, perfecta é infalible de toda clase de vinos, vinagres, aguardientes, sidras y cervezas, ha sido recomendado con eficacia suma por todas las principales revistas vinícolas de España.

La experiencia ha demostrado que el *Enófilo de Amiel* es el más seguro, el más activo y el más barato de los clarificantes; 1.º porque produce 5 ó 6 veces menos liza que las claras de huevo y las vela mas mas depuradas; 2.º, porque la liza siendo más pesada, mas espesa, más compacta y menos voluminosa, no remonta ó no vuelve á subir en el vino; 3.º, porque un kilogramo de este clarificante del precio de 16 pesetas sustituye á 700 ó 800 claras de huevo ó á 4 kilogramos de gelatina, que cuestan de 30 á 40 pesetas; 4.º, porque no decolora ni debilita lo más mínimo al vino, ni le trasmite el menor gusto y olor extraño; 5.º, porque aun cuando se mueva la barrica que contenga el vino clarificado, éste se clarifica de por sí á las 48 horas, sin que haya necesidad de reclarificarlo; 6.º, porque su autor responde de inmediato de su perfecta inocuidad, que puede someterse al análisis más escrupuloso y se verá que está exento de todas esas sustancias insalubres que algunas veces se emplean en esta clase de preparados; 7.º, porque el vino resiste por más meses el contacto del clarificante, es decir, que no hay necesidad absoluta de trasegar el vino durante ese período de tiempo; 8.º, porque es el clarificante que mejor se presta para los vinos, sidras, cervezas destinados á la exportación; 9.º, porque se conserva por el tiempo, lo mismo en sitio húmedo como se o, y 10, porque previene é impide toda las enfermedades del vino.

Aplicación.—Para una barrica de 40 arrobas echo cucharadas medidas al raso. La Instrucción para la manera de usar el clarificante se encuentra dentro de cada bota.

Precios.—Núm. 1. Bote de 1 kilogramo, 46 pesetas; id. de 500 gramos, 8 1/2 id. Núm. 2, (especial para vinos muy turbios recios ó de mucho color), 15 y 5 1/2 pesetas respectivamente.

Los pedidos al señor Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, Plaza de Oriente, núm. 7. 2.º Madrid, acompañando el importe de aquellos en libranza del giro múltiple, letra de fácil libro ó sellos de correos, pero certificando la carta en este último caso para que no sufra extravío.

REVALENTA V TIPOLA DE J. VALLEJO y del Dr. E. VALLEJO

Está probado oficial y particularmente que es el único producto que cura radicalmente el *oidium*.

Los millones de cepas garantizadas el año pasado en Valladolid y su provincia lo demuestran con evidencia.

Es también el solo ensayado en España con resultados contra el *oidium*.

Como basta dar una sola vez es 50 por 100 más barato que todo azufrado y de efectos seguros.

Para pedidos á J. Vallejo, Valladolid, Montería, 28 y en Lerin (Navarra), Dr. E. Vallejo. En provincias, sus representantes.

AVISO A LOS SEÑORES PROPIETARIOS de vinos de toda clase de España

Nuestra casa que mantiene relaciones con los pueblos de Holanda, Bélgica, Alemania y otras naciones del Norte de Europa para la exportación de vinos finos y ordinarios, lo mismo en botellas que en envases de madera, ven de en comisión y por cuenta de los propietarios que nos dirijan sus mercancías, anticipándoles el 50 por 100 de su valor.

Tenemos siempre á la disposición del público los diversos productos de la viticultura francesa; vino ordinarios y finos, champagne; cognac, etc., etc.

Dirigirse á Mrs. Gereault y Compañía en Amsterdam (Holanda).

Imp. de EL LIBERAL, Alameda, 2.

