

# 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 XX

Miércoles 12 de Mayo de 1897

NÚM. 1792

## COTIZACIÓN DE VINOS NUEVOS

**Andalucía.**—Bonares, de 7 á 8 reales la arroba de 18 litros los blancos; Huéscar, á 14 los 16,50 litros; Posadas, de 16 á 18; Marbella, de 20 á 28; Ubeda, á 10 la arroba de 16,08 litros; Alcalá la Real, de 16 á 18; Vélez-Rubio, á 16; Pozoblanco, de 20 á 22; Dilar, de 14 á 18.

**Aragón.**—Almonacid de la Sierra, de 16 á 19 pesetas aliquez (119 litros) los tintos; Alpartir, de 17 á 19; Calatayud, de 16 á 18; Lumpiaque, de 18 á 19; Magallón, de 20 á 22; Ateca, de 17 á 18; Morata de Jalón, de 18 á 20; Anión, de 16 á 18; Terrier y Valdehorna, á 14; Huesca, de 28 á 32 pesetas el nietro (160 litros); Angües, de 29 á 30; Sariñena, de 28 á 30; Almuñiente, de 28 á 29; Atea, á 1,25 pesetas el decalitro; Alhama, de 1,25 á 1,62; Esteruel, á 1,50 el cántaro de 11 litros; Tauste, de 1,75 á 2; Híjar, de 1,50 á 1,75; Loarre, de 1,75 á 2 el cántaro de 9,91 litros.

**Castilla la Nueva.**—Herencia, de 9 á 9,50 reales arroba (16 litros) los tintos, y de 8 á 8,50 los blancos; Puebla de Don Fadrique, á 11 y á 9 respectivamente; Lillo, á 12 y á 11; Valdepeñas, de 12 á 15 y de 11 á 13; Ajofrín, á 12 y á 11; Fuensalida, á 11 y á 10; Daimiel, á 10,50 y á 8; Ocaña, á 12 y á 9; Belmonte, Villahermosa y Villarrubia de Santiago, á 12 los tintos; Alcázar de San Juan, de 10,50 á 11; Mora de Toledo, á 11; Tarancón, de 11 á 11,50; San Clemente, á 9; Quintanar de la Orden, á 8; Chinchón, de 12 á 13; Tielmes de Tajuña, á 12; Valdeolivas, á 10; Atanzón, á 14; Noblejas, de 11,50 á 12,50; Los Navalmorales, de 10 á 12; Santa Cruz de la Zarza, de 11 á 12; San Martín de Valdeiglesias, de 10,50 á 11,50.

**Castilla la Vieja.**—Pozaldez, á 15 reales cántaro (16 litros) los tintos y á 14 los blancos; La Seca, á 15 y de 12 á 12,50 respectivamente; Villalpando, á 14,50 y á 14 idem; Tudela de Duero, á 13 y á 12 idem; Tordesillas, de 14 á 15 y de 11 á 13 idem; Medina del Campo, de 13 á 14 y de 12 á 14 idem; La Nava del Rey, á 15 reales blancos y tintos; Toro, de 14 á 16 los de este último color; Pozoantiguo, Fuensalida, Olmedo, Villahoz, El Perdigón, Peñafiel, Oña, Miranda de Ebro, Fuentes de Béjar, y Valoria la Buena, á 12 idem; Ceceo de la Torre, á 11,50; Covarrubias, á 13; Sieteiglesias, de 13 á 14; Valderas, á 14,50; Feroselle, de 11,75 á 12; Giguales, á 13; Turquesmada, á 10,50; Dueñas, á 11; Fuentespina, de 10 á 13; Astudillo, de 11 á 11,25; Matapozuelos, de 12 á 13.

**Cataluña.**—Villafranca del Panadés, de 17 á 19 pesetas la carga (121,60 litros); Porrera, de 28 á 29; Vendrell, de 17 á 20; Mollerusa, á 15; Montblanch, de 15 á 17,50; Valls, de 18 á 20; Sampedor, de 20 á 22; La Llacuna, de 17 á 18; Tarragona, de 30 á 31 los superiores del Priorato, de 23 á 24 los Bajo Priorato, 20 á 21 los de Canonja, 21 á 22 los de Reus y su comarca, 18 á 21 los de Vilaseca y 16 á 17 los de Urgel (véase la carta que publicamos en otro lugar).

**Extremadura.**—Ceclavin, á 18 reales (17 litros) los tintos; Jerte, de 12 á 12,50; Ribera del Fresno, Alange y Santa Marta de los Barros, á 12 reales la arroba (16,50 litros); Don Benito, de 10 á 12; Fuente del Maestro y Los Santos, á 11; Badajoz, de 15 á 17; Aceuchal, Biavénida, Solana de los Barros, Hinojosa del Valle y Almendralejo, á 10; Guayña, á 9.

**Murcia.**—Moratalla, á 11 reales arroba (18 litros) los tintos y á 12 los blancos; Villarrobledo, de 7 y á 6 respectivamente la arroba de 16 litros; La Pda, de 9 á 10 los tintos; Madrigueras, á 8,50 á 9; Casas-Ibáñez, á 8; Yecla, de 8 á 9; Munera, Tarazona y Ricote, de 9 á 10; Corralrubio, á 10.

**Navarra.**—Tafalla, de 11 reales el cántaro (11,77 litros) los tintos; Puente la Reina, de 9 á 10; Allo, de 8,50 á 9,50; Lerín, de 9 á 9,50; Aberri y Mendavia, á 9; Sada, Villafranca, Oñanos y Larraga, de 8 á 9; Andosilla, de 9,50; Los Arcos y Dicastillo, á 8; Marcín, de 8 á 8,25; Barasoain, á 5; Cascante, de 6,50 á 7 reales decalitro.

**Riojas.**—Autol, de 10 á 13 reales cántaro (16,04 litros) los tintos; Fuenmayor, á 12; Murillo de la Leza, de 10 á 12; Haro, de 9 á 11; Caceres, de 9 á 12; Tre-

viana, de 6 á 12; Villamediana, de 8 á 10; Arnedo, á 10; Lagunilla, de 9 á 10; Hormilla, á 8; Alesanco, de 6 á 7; Quel, de 10 á 12; Avalos, de 7 á 9; Briones, de 9 á 10; Tudelilla, á 11; San Vicente, de 8 á 15.

**Valencia.**—Pinoso, Monóvar y Algueda, á 6,50 reales el cántaro de 11,50 litros; Elche, de 6 á 6,50; Benilloba, de 4,50 á 5; Biar, de 6 á 6,50; Alcalá de Chisvert, de 4 á 4,75; Fuente de la Higuera, de 4,75 á 5; Castalla, de 4,25 á 5; Benicarló, de 5 á 6 reales decalitro; Villena, de 8,50 á 9 reales la arroba de 17,75 litros; Sax, de 8,50 á 9; Onteniente, de 4 á 5; Onil, de 6 á 6,35.

## COMISIÓN ORGANIZADORA

para el Congreso olivarero de Córdoba

Questionario para el Congreso regional olivarero, que por iniciativa de la Excelentísima Diputación de Córdoba habrá de celebrarse en dicha capital en los días 28 y siguientes del presente mes de Mayo.

**Tema 1.º**—Naturaleza é importancia de los daños causados á los olivos por las enfermedades que los atacan y destruyen sus cosechas, con especialidad de la producida por el *Dacus olea* ó mosca del olivo, en el lenguaje vulgar.

**Tema 2.º**—Biología de los insectos y parásitos vegetales que producen dichas enfermedades, para que, conocidas sus evoluciones, elegir época oportuna para combatirlos.

**Tema 3.º**—Causas determinantes de estas enfermedades ó alteraciones, para poder deducir con exactitud si los distintos parásitos que sobre el olivo se desarrollan, son un efecto ó una causa de estas alteraciones.

**Tema 4.º**—Influencia que pueden ejercer el suelo, el sistema de cultivo y los agentes atmosféricos en el origen ó desarrollo de estas enfermedades ó alteraciones, y medios que en su caso sería conveniente emplear para contrarrestar unos y otros efectos.

**Tema 5.º**—Medios empleados hasta el día para combatir estas enfermedades y resultados obtenidos; y medios que convendría ensayar al indicado objeto.

**Tema 6.º**—Importancia de algunas especies animales como agentes de destrucción de los insectos y parásitos vegetales que atacan al olivo, y medios más eficaces para conservarlas y propagarlas.

**Tema 7.º**—¿Qué disposiciones de carácter de política rural convendría adoptar con objeto de que la incuria de algunos propietarios no hiciera estériles los esfuerzos de los demás?

**Tema 8.º**—Producción y comercio de aceites en España.

## EL ESQUILEO

Próximo ya el esquileo, parecenos razonable llamar la atención de algunos ganaderos de lanar, que sólo por descuido perjudican notablemente sus propios intereses.

El gasto del manijero es perfectamente inútil, pues esta operación debe estar á cargo de los mayores, y las ovejas ser atadas por los pastores.

No debe emplearse la tijera llamada de Mora, que además de retardar la operación del esquileo y hacerse con mayor lentitud, hiere generalmente al ganado, siendo necesario aplicarles el *moreno*, ó sea el cisco de fragua en polvo, lo cual molesta bastante y hace sufrir á la oveja, sobre todo si es añosa, lo mismo que el tenerla atada mucho tiempo, si es lenta la operación de esquilar.

Para la operación de esquilar debe emplearse la tijera mecánica de tres cuchillas, con la cual no es posible herir la res, y tiene la ventaja de cortar con la mayor rapidez, y sin ser necesario, á cada momento, llevar la herramienta á la piedra, como sucede con la tijera de Mora.

Usándose la tijera mecánica, el esquileo no debe hacerse á jornal, sino á destajo, pagando á 10 céntimos por oveja.

La diferencia que resulta entre esquilar con la tijera de Mora y á jornal, ó esquilar con la mecánica y á destajo, es de un 50 por 100 de beneficio para el ganadero.

En Extremadura, usando el primer sistema, apenas esquila cada hombre 10 ove-

jas al día, mientras que en la Mancha, empleando la tijera mecánica, se esquilan de 20 á 23 ovejas por día y hombre.

Atendido el estado de ruina de la ganadería, es conveniente que se preste la debida atención al mejoramiento de esta faena, por los beneficios de tiempo y dinero que reporte.

FRANCISCO DE PAULA GÓMEZ.

## QUESOS BLANDOS

Vuelve á colocarse el queso en el molde, apretándolo ligeramente con la mano, á fin de que repose bien sobre la rejilla del fondo, se cubre nuevamente con el disco de metal y se deja que continúe escurriendo hasta el día siguiente.

Sacados de los moldes los quesos se depositan en estantes, en los cuales se dejan olear un poco y enseguida se salan por su alrededor y por la parte superior.

Esta última operación, á pesar de su sencillez, es delicada. En primer lugar la sal debe estar bien seca y finamente pulverizada, y luego ser distribuida lo más uniformemente posible, pues de lo contrario, donde no se ha puesto sal las vegetaciones no se desarrollan, y si se sala con exceso éstas lo hacen tan exageradamente que los mycelium forman alrededor del queso una costra espesa y dura. En ambos casos sufre mucho la bondad del producto.

Después de estar salados se llevan los quesos al local destinado á servir de secador, y allí puestos en estantes especiales provistos de rejillas corredizas, colocadas á una distancia suficiente entre sí que permitan la circulación del aire.

Este local debe ser construido en forma tal que la temperatura en él sea lo más constante posible y alrededor de 12º centígrados. Así se obtendrá que el desarrollo del moho se haga en una forma regular y no tendrá que recurrirse á los caloríficos, etc., mala costumbre puesta en uso por los que quieren adelantar la madurez del queso á costa de su bondad. Si durante el verano sólo necesitan los quesos estar unos 8 ó 10 días en el secador, debe dejarse en él 20 ó 30 días que necesitan en invierno, y no tratar de abreviar este tiempo por medio del calor artificial.

Por lo expuesto se comprenderá que el secador debe ser un local seco, claro y bien aireado en toda estación, y construido de tal modo que la circulación del aire pueda acelerarse ó moderarse como se desee. Las aberturas estarán provistas de cortinas que impidan la entrada del viento y del sol.

Operando en buenas condiciones, al cabo de 3 ó 4 días se ve aparecer el moho sobre los quesos y como lo hemos indicado, al cabo de 8 días en verano y 25 en invierno, éstos están cubiertos de una hermosa vegetación criptogámica, al principio blanca y que luego comienza á azularse. Entonces ha llegado el momento de darlos vuelta.

Cuando por el tacto se conoce que los quesos han adquirido el grado de blandura requerido, éstos son llevados al sótano sobre tableros que se colocan en estantes.

En el sótano trabajarán los fermentos de la caseína, como lo han hecho en el secador los mucédeos.

En esta fermentación, como en todas, la temperatura y la humedad tienen gran influencia, así que se les ha de dedicar muchísima atención, y en este país deberán hacerse estudios especiales que determinen con exactitud cuáles deben ser ellas. En Francia se tienen los sótanos con una temperatura entre 12 y 14º centígrados; si es menor que 14º, la madurez de los quesos se demora, y si pasa de 14 se vuelven muy blandos y se corren.

El estado higrométrico es de 80%, es decir, un poco más bajo que el del secador.

En verano deben enviarse los quesos al mercado antes de llegar á su completa madurez, pues de lo contrario éstos se *correrían* á causa del calor; pero en invierno pueden entregarse ya maduros, no activándose la fermentación á causa de la baja temperatura.

(1) Véase el número anterior.

Los quesos permanecen en los sótanos de 10 á 20 días, según la estación.

Es imposible indicar con precisión cuántas veces se ha de dar vuelta á los quesos durante su permanencia en los sótanos, ello será determinado por la práctica; baste saber que se darán vuelta y se pondrán los del estante bajo en el estante alto y viceversa cada vez que se note que los quesos se reblandecen. En las tablas de arriba van los quesos más duros.

El sótano debe estar á media luz y tendrá sólo la aireación necesaria para secar el exceso de humedad.

En el trabajo que estudio se ocupan los autores con detenimiento de los microbios y de los efectos que su presencia produce en los quesos; pero dada la índole de este escrito no creo conveniente reproducirlo.

Asimismo tratan sobre los parásitos de los quesos, de la expedición y venta y otros puntos que por el momento no debo tocar.

Para concluir me ocuparé de la parte referente á la preparación del *Brie* que tanta analogía presenta con la del *Camembert*.

En las principales queserías de la Brie (Francia) se procede en la siguiente forma:

Inmediatamente después de ordeñarse las vacas, se cuele la leche á través de un tamiz muy espeso. En este momento la temperatura de la leche es de 34º, y se la enfria agregándole cierta cantidad de la obtenida en la ordeñada anterior, haciendo bajar su temperatura á 27, 28 ó 30º, según la estación. Entonces se le echa algunas gotas de colorante y el cuajo.

Para el *Brie* como para el *Camembert*, debe graduarse la cantidad de cuajo de modo que la cuajada se forme en dos ó dos y media horas.

En la fabricación del *Brie*, como en la de todos los quesos de rápida maduración, es necesario que la cuajada sea poco coherente, que su formación necesite dos ó tres horas de tiempo. Si el agente coagulador es excesivo, la cuajada es quebradiza, y si se pone poco la cuajada es muy acuesa, retiene su suero y el desecamiento es interminable.

Una vez formada la cuajada se empieza á hacer el queso. Al efecto, se coloca sobre la mesa del escurrimiento un cuadrado de paja cuya superficie está sembrada de moho y fermentos; sobre ella se coloca el molde y con ayuda de una espumadera especial se corta la cuajada en capas angostas que se depositan en el molde cuidando de no romperlas, de modo que se permita la evacuación de la mayor cantidad de suero sin alterar la masa.

Habiéndose llenado el molde por la mañana, el *coagulum* se comprime á tal punto, que por la noche su volumen ha disminuido á la mitad; entonces se vuelve á llenar el molde con la cuajada de la leche de la ordeñada siguiente.

Para obtener que estas dos camadas de cuajada se unan, á pesar de proceder de dos ordeñadas distintas, es necesario proceder con el mayor cuidado en las operaciones preliminares.

El queso permanece veinticuatro horas en la forma y después se le coloca en otro molde provisto de botones y ojales al costado, el cual puede tomar el diámetro que se desee. Se da entonces vuelta al queso. Así permanece durante doce horas y se le da vuelta nuevamente, procediéndose á salar la parte superior; al cabo de doce horas se saca el molde y se sala la otra parte y el contorno.

Para salar estos quesos se tomarán las mismas precauciones que para el *Camembert* y además se tendrá cuidado de que la sal esté algo caliente.

Doce horas después de esta operación se colocan los quesos sobre rejillas provistas de un tejido de paja y se les lleva al secador, donde cada día se les da vuelta.

Las transformaciones que sufre el *Brie* son, más ó menos, las mismas del *Camembert*.

Generalmente, las queserías entregan sus productos al comercio á los quince días, siendo entonces estos quesos depositados en los sótanos de refinación.

Como se ve por los párrafos anteriores, la preparación del *Camembert* y el *Brie* reclama: materia prima en condiciones especiales, instalaciones adecuadas y cierta práctica en su confección; pero en

cambio ofrece grandes beneficios á los que dediquen sus capitales, y sobre todo sus conocimientos, á tan importante industria.

De desear sería que entre nosotros se llegara á implantar esta industria con seriedad (que no puede llamarse *Camembert* y *Brie* á los quesos que se venden bajo ese nombre), pues estaríamos en condiciones de poder consumir un producto de indiscutible valor y que, como ya lo hemos manifestado, dado nuestro modo de ser, se generalizaría su consumo.

DR. GALL.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

**Bonares (Huelva) 5.**—Tenemos el tiempo de aguas y fresco superior para los campos. Los trigos están magníficos, las cebadas bien granadas y con poca paja; ya se están segando y las habas también.

La viña no puede estar mejor de planta y de uva, pues es una locura si se logra toda la que presenta; en ese caso se quedará alguna en el campo por no haber donde colocarla.

El olivo presenta mucha flor, pero no sabemos si ligará mucha ó poca.

Los arboles frutales están cargados de fruto.

Los vinos se venden con poco movimiento, se hacen operaciones al día, los compradores no adquieren más que con arreglo á los pocos pedidos que tienen, y los precios son de 7, 7,25, 7,50 y 8 reales arroba. Este último precio lo consiguen sólo los que no tienen yeso.

Cotizamos: Trigo, de 56 á 58 reales fanega; cebada, de 30 á 32; habas, de 44 á 46; avena, de 24 á 26; aceite, de 48 á 50 reales arroba; vino, de 7 á 8 idem.—B. M.

**Marbella (Málaga) 5.**—Desde mi anterior las circunstancias han variado. Entonces, aunque con relativa decadencia, los campos mostraban vigor y lozanía. Entonces nos consolaba la esperanza de próximas lluvias; y por más que el aspecto de las nubes, repetidas veces reanimaba nuestra actitud expectante con escasas rociadas, que apenas servían para apagar el polvo, el tiempo ha pasado sin lograr nuestros deseos, sino por el contrario, haciendo de día en día más crítica la situación, hasta el extremo de considerarse perdida toda la cosecha de cebada y dos terceras partes de la de trigo.

La noche pasada ha llovido, pero en tal cantidad que si no agrava el mal es completamente insuficiente para remediarlo. Los viñedos, á pesar de la sequía, continúan sosteniendo abundante fruto, pero es seguro que de no llover pronto con alguna abundancia se secará gran parte. Lo propio sucederá con las sementeras de maíz, que, hechas fuera de sazón, han nacido como de mala gana y llevando en sí el germen de la muerte.

He aquí ahora los precios á que se cotizan algunos artículos: Trigo recio, á 14 pesetas fanega; cebada, á 7,50; maíz, á 11,50; garbanzos, de 20 á 25; habas, á 11; harinas, de 4,50 á 5,75, según clase; vino del país, de 5 á 7 pesetas arroba de 16 litros; aceite, á 13,50.

Para compras dirigirse al corresponsal que suscribe.—Juan Bellido.

**Huésca (Granada) 6.**—Precios en pesetas de los artículos de exportación en el mercado de hoy: Trigo fuerte, á 13 la fanega; idem caudal, á 12; centeno, á 9,50; cebada, á 8; maíz, á 9,50; cábanones, á 10; harina fuerte de primera, á 4,25 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 4; idem caudal de primera, á 4,25; idem de segunda, á 4; jamones, á 20; alquitrán vegetal, á 2; almendra en grano, á 15; cámano, á 10; idem colas, á 5; esparto de embarque, á 0,63; idem largo, á 1,25; vino tinto de 11º, á 3,50 los 16,50 litros; anisados superiores, de 18 á 35; idem dulces, de 20 á 35.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Isidoro Monzón.

**Posadas (Córdoba) 8.**—Aunque las aguas han venido á favorecernos, continúan en esta plaza los precios de los granos como en la quincena anterior, ó sea trigo, á 15 pesetas fanega; cebada, de 8,50 á 9; garbanzos, de 22 á 22,50; habas, de 11 á 12; aceite, de 11 á 12 pesetas arroba; vino, de 4 á 4,50; vinagre, de 2,75 á 3.

La feria de esta población, que terminó el día 4, se vió muy concurrida pero con pocos negocios; se han vendido los potros criados en el país, de 250 á 300 pesetas; burros, de 90 á 100, y vacas, de 225 á 250. Los olivares prometen una buena cosecha, así como la de bellota es muy escasa debido á los daños tan considerables que ha causado en dichos arboles la oruga. De las demás frutas buena cosecha.

Para compras dirigirse al que suscribe.—Antonio Lara.

**Montoro (Córdoba) 8.**—El precio del aceite, único artículo de exportación en esta plaza, es de 40 reales arroba con tendencia al alza. No hace mucho tiempo

llegó a venderse a 49 reales, habiéndose iniciado una baja tan repentina, sin duda por haberse apresurado todos los cosecheros a darle salida al aceite que tenían embodegado al ver que los olivos se presentaban con abundantísima traza. Desgraciadamente la cosecha de aceituna no se presenta tan abundante como se esperaba pues ha cuajado muy poco fruto. Únicamente en la flor tardía y que está abriendo ahora se observa que queda más aceituna, pero esto no es lo general, por lo que puede asegurarse que la cosecha de este año ha de ser mediana y muy desigual. Debido, sin duda, a esto se observa ya más firmeza en el precio del aceite, habiéndose vendido algunas partidas a 41 y 42 reales. Las tormentas de estos días han venido a resucitar los sembrados que de haber tardado algunos días más se hubieran perdido.—*El Corresponsal.*

#### De Castilla la Nueva

Villacañas (Toledo) 8.—Después de las grandes compras realizadas al final del pasado mes, han quedado en calma estos mercados, sin que por ella los labradores cedan una sola fanega candal del menor precio, en granero, de 47 y 48 reales, a cuyos tipos se han realizado algunas transacciones.

De centeno se han contratado, a 36 reales fanega sobre vagón, 6 vagones, quedando las existencias de este grano casi agotadas; en los demás artículos impera la paralización, sin registrarse demanda.

Por el estado de los campos, si nos vuelve a llover a últimos del corriente mes ó primeros de Junio, se espera una buena cosecha de cereales.

Para pedidos y compras, dirigirse al que suscribe.—*Clemente Osuna.*

#### De Castilla la Vieja

Mota del Marqués (Valladolid) 7.—Tengo verdadera satisfacción en comunicar la grata noticia de haber llovido copiosamente, y con tal oportunidad, que casi puede considerarse segura en este pueblo una buena cosecha de cereales, de no malograria algún contratiempo inesperado.

Ha descendido el precio del trigo, y 6 reales el de la cebada, que se cotiza a 26 y aun a 25 reales fanega. Las existencias de uno y otro grano son ya bien limitadas, y escasas las operaciones que se realizan.—*El Corresponsal.*

Roa (Burgos) 5.—Los pocos días que llevamos de Mayo han sido altamente benéficos para el campo, por haber descargado fuertes aguaceros, que ya eran bien necesarios, por la sequía y vientos huracanados del pasado Abril.

Precios corrientes en este mercado: Trigo, de 46 a 49 reales fanega; centeno, a 32; cebada, de 24 a 28; garbanzos duros, de 85 a 110; harina de primera, a 17 arroba; idem de segunda, a 16; idem de tercera, a 15; vino, no puedo fijar precio porque no hay extracción.—*G. de la F.*

La Nava del Rey (Valladolid) 8.—Coincidiendo con las últimas lluvias, háse desarrollado en los cultivos de trigo de este término la plaga a que los labradores han dado el nombre de *Coquillo*, trayendo la alarma a tan sufrida clase, no por la importancia que reviste hoy, sino por las asombrosas proporciones de su progreso.

Si circunstancias apropiadas climatológicas no la detienen (ya que no se conoce remedio científico), nuestra cosecha está seriamente amenazada.

El tiempo, sereno y fresco, contiene la vegetación, sin perjudicarla, evita la formación de tormentas y facilita las labores, manteniendo la tierra húmeda y esponjosa.

El mercado sin alteración, desde mi última.—*J. A.*

Sieteiglesias (Valladolid) 9.—La extracción de vinos, no interrumpida desde principios de año, sigue animada, y va vendida una buena parte de la cosecha, pero aún quedan considerables existencias.

Cotízase el cántaro de 16 litros, de 13 a 14 reales, con tendencia firme para las clases tintas. En vinos blancos se hacen pocas operaciones.

El viñedo, que sufrió algo con las heladas en los primeros días de Abril, no ha vuelto a tener novedad, gracias al tiempo de lluvias y vientos que viene haciendo. Este tiempo favorece también a la cosecha de cereales, que, hasta hoy, se presenta hermosa.

Pero empieza a notarse en los trigos que muchas plantas se marchitan; que, a pesar de la humedad que tienen, se secan; y que los sembrados se van quedando abiertos, después de haberles visto bien nacidos y cuajados de plantas. Examinadas algunas de las que parecen enfermas, no tarda en hallarse, en el entronque de los tallos con la raíz, el parásito, que tan alarmado tiene al Centro de Labradores de Valladolid. Es éste, tal como lo ha descrito la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, del color y el brillo de una pulga común, y de la forma de un grano de centeno.

La enfermedad, en el término de este pueblo, empieza a desarrollarse ahora, ó no tiene la importancia que en otros, pues los trigos, hasta la fecha, presentan buen aspecto, y sólo se advierte los claros que produce la muerte de algunas plantas.

El mercado de granos casi nulo, por falta de existencias.—*D. A. B.*

Briviesca (Burgos) 8.—Las entradas en este mercado son completamente nulas, y las operaciones por parte de comerciantes y fabricantes lo mismo.

En el mercado celebrado ayer han entrado 142 fanegas de trigo, que se pagaron a 47,50 reales las 94 libras; de idem á 24, de 49 a 49,50 la fanega; de cebada 4, a 23; harina de primera, a 18,50 reales la arroba; idem de segunda, a 17; idem de tercera, a 16; harinilla, a 10,50; cabezuela, a 9; salvado, a 8; patatas blancas, a 13 reales el quintal; idem tierrañas, a 9.—*C. M.*

Burgos 8.—El tiempo frío y los campos resintiéndose.

La tendencia del mercado sostenida y las compras animadas.

Han entrado de todo grano 700 fanegas próximamente.

Los precios que han regido en este mercado en el día de la fecha, son los siguientes:

Trigo blanco, de 48 a 48,75 reales las 92 libras; idem rojo, de 47 a 47,50; idem á 24, los 32 kilos; harina de primera, a 17 la arroba; idem de segunda, a 16; idem de tercera, a 14.—*El Corresponsal.*

Palencia 8.—La tendencia del mercado celebrado ayer firme, y las entradas escasas.

Hemos cotizado a los siguientes precios: Trigo, de 47 a 47,50 reales las 92 libras; cebada, de 24 a 24,50 la fanega; centeno, a 34; avena, a 19; garbanzos regulares, a 80; habas, a 40; muelas, a 50; yeros, a 46.—*El Corresponsal.*

Peñafiel (Valladolid) 9.—Los tres primeros días del mes ha llovido mucho y agua serena, pero en cambio los días 4 y 5 ha hecho mucho frío soplando el viento Norte todo el día, que nos temíamos hubiera helado, pero por fortuna no ha sucedido; hoy tenemos un día propio de este mes, que sería conveniente siguiera haciendo calor para el desarrollo de las plantas después de las fuertes lluvias.

El coco en los trigos está haciendo grandes estragos, más que en esta localidad, en los pueblos inmediatos.

El viñedo está muy mal, y en lo general existe mucho coquillo, por cuyas razones la cosecha de vino será corta.

Trigo, a 49 reales fanega; centeno, de 25 a 26; cebada, de 24 a 25; avena, de 15 a 16.—*El Corresponsal.*

Pozaldez (Valladolid) 8.—A pesar del hermoso tiempo y benéficas lluvias caídas aquí en Febrero, Marzo y Abril, la situación de los trigos es muy mala, pues el coco todo lo seca. Las cebadas, regulares; las algarrobas, de todo, malas, regulares y pocas buenas. Sólo las avenas están buenas; las viñas bien brotadas, pero expuestas a que se hielan una mañana, lo que está dentro de lo posible, en cuyo caso nos acaban de divertir.

Precios: Trigo, a 49 reales fanega; cebada, de 24 a 25; otros cereales, sin existencias; vino tinto, a 15 reales cántaro; idem blanco, de 13 a 14; anisado, de 13, a 36.—*T. G.*

Tudela de Duero (Valladolid) 9.—Es mucha la variación sufrida en los sembrados en poco tiempo, como consecuencia de las humedades primeras y los fríos últimos, acompañados estos factores del gusano, que ya en el anterior año se presentó, ocasionando muchos daños en los trigos especialmente. Hoy demandan calor para que tomen el desarrollo que lo avanzado del tiempo exige y desaparezca a la vez esa palidez que este Norte glacial de hace unos días la sostiene y agrava.

Las viñas, si bien adelantadas, brotan irregularmente, con falta de muchas yemas perdidas en los hielos de Octubre durante la recolección, suponiendo una merma de gran importancia, sobre todo en los terrenos bajos, donde hay majuelos que están como en invierno.

Pocas ofertas y escasa demanda de vino, que gusta más y mejora a medida que el tiempo pasa sobre ello, detallándose a 3 pesetas lo blanco y a 3,25 lo tinto, el cántaro de 16,04 litros.

De los demás artículos que pudiera señalar precios, escasean tanto, que desisto de hacerlo, teniendo en cuenta que las transacciones son al detall y para el consumo inmediato.—*A. R. de V.*

Medina del Campo (Valladolid) 9.—Tiempo de calor.

En el mercado celebrado hoy han entrado 1.000 fanegas de trigo, que se pagaron de 48 a 49 reales una; de centeno 200, de 30 a 31; de cebada 400, de 26 a 27; de algarrobas 300, de 31 a 32; avena, a 24; garbanzos, de 5 a 7 duros, según clase; harina de primera, a 17 reales la arroba; idem de segunda, a 16; idem de tercera, a 13; patatas, de 4 a 5 la arroba; vino blanco, de 12 a 14 cántaro; idem tinto, de 13 a 14; vinagre, a 14.—*El Corresponsal.*

Santander 9.—Harina.—En nuestra plaza los tenedores están firmes y los embarques a las Antillas son más activos ante las noticias favorables de aquellos mercados. Cotizamos aquí a 18,50 reales arroba las harinas de piedra, y 19 las de cilindro, según clase.

Se remitieron a la Península 3.414 sacos, y para América 6.802.

Centeno.—Aquí no hay demanda alguna para este grano.

Cebada.—La actividad no es grande y los precios no se apartan de 18 pesetas la de Andalucía y 17 la importada, en ambos casos por sacos de 80 kilos y con tela.

Malz.—Muy escasa animación reina en los almacenes, que detallan esta semilla de 18 a 19 pesetas el saco de 100 kilos con envase.—*El Corresponsal.*

Villalón (Valladolid) 8.—El tiempo bueno para el campo porque ha llovido bien.

Las compras sostenidas y el mercado firme, habiendo entrado 500 fanegas de trigo, que se han vendido a 47 reales las 94 libras; centeno, a 34; y cebada, a 24.

En partidas se han vendido 3 200 fanegas de trigo, a 49 reales en la estación de Villada; pero se ofrecen otras 4.000, a 50 reales, pero no pagan más que a 49 en la referida estación.

El mercado de ganado lanar muy concurrido, pues no bajarían de 6.000 cabezas las que habría, haciéndose bastantes transacciones a los siguientes precios: Ovejas emparejadas, de 80 a 90 reales; carneros, de 56 a 60, y corderos, de 31 a 36; el queso se ha vendido a 34 reales la arroba.—*El Corresponsal.*

#### De Cataluña

Valls (Tarragona) 9.—Bastante fué la concurrencia que hubo en el último mercado que se celebró en nuestra industrial ciudad, y las operaciones que se realizaron, ya en compras, ya en ventas, fueron en bastante escala, de las que tomamos nota y vamos a poner en conocimiento de nuestros lectores.

Aceites.—Fueron pocas las partidas de arriería que vinieron ó se llevaron a mercado; empero estas pocas fueron vendidas en un santiamén, pagándose dicho líquido a 4 pesetas el cuartón catalán. Las operaciones realizadas ó llevadas a cabo con aceites de nuestra comarca fueron casi nulas; las pocas que se hicieron lo fueron a 4,50 pesetas cuartera.

Avellana.—Encalmado estuvo el mercado en lo que concierne a la mencionada

fruta. Las ventas que se hicieron fueron algún tanto flojillas, y los precios los de 21,25 y 21,50 sacos de cuartera y media, ó sean los 58 kilos.

Almendras.—No vimos se realizara ninguna operación tocante a la mercancía.

Algarrobas.—Fueron bastantes las transacciones hechas, pagándose a 5,25 y 5,50 pesetas los 41,6 kilogramos, ó sea el quintal catalán.

Arroces.—Fueron en grande escala las ventas que se realizaron, siendo los precios de 3,75, 4 y 4,50 pesetas los 10 kilogramos, según clase ó calidad.

Harinas.—Colosales son las ventas que se realizaron, y aun a diario se verifican, siendo los precios los de 2,75 a 4,25 y 4,50 los 10 kilogramos.—*El Corresponsal.*

Reus (Tarragona) 9.—Espiritus rectificados.—Encalmado a causa de la poca exportación de nuestros caldos; sin embargo, parece que de unos días a esta parte se nota algún mayor consumo de alcoholes vínicos, debido, según presumimos, a que tal vez se haya suspendido la fabricación de espíritu de melaza y granos en expectativa del resultado de la campaña que proyecta el Sindicato de fabricantes de alcoholes de esta provincia en unión de los de Aragón, Navarra, Castilla y Cataluña, lo cual, si otros mayores motivos no tuviésemos, nos evidenciaría la razón y la justicia de la causa que defiende contra los abusos de los fabricantes de alcohol industrial.

Cotizamos: A 114, 112 y 110 duros, según clase, los 500 litros de 39,40, con casco, pago a 90 días.

Vinos tintos.—Cotizamos: Prioratos superiores, de 26 a 30 pesetas; pie de montaña, de 22 a 25; Montblanch, de 14 a 17.

Vinos blancos.—A 1,50 pesetas el grado.

Mielcelas.—Tintas, de 40 a 44 pesetas; blancas, de 35 a 38, según clases, dulce y fuerza.

Avellana.—Mercado flojo. Cotizamos: Negra escogida primera, de 27,50 a 28 pesetas saco de 38,50 kilos; cosechero, de 23 a 24; en grano, de 38,50 a 39 pesetas quintal de 41,600 kilos.

Almendra.—Mollar, a 30 pesetas el saco de 50,400 kilos; esperanza en grano, de 57,50 a 60 pesetas quintal; idem común, de 47,50 a 50.

Turbaro.—A 0,70 pesetas el grado por quintal catalán, ó sean pesetas 1,682 el grado por 100 kilos.

Hecce.—A 0,65 pesetas el grado por quintal catalán, ó sea pesetas 1,562 el grado por 100 kilos.

Crémor blanco.—A 87,50 el quintal catalán.—*El Corresponsal.*

#### De Extremadura

Ceclavín (Cáceres) 7.—Estamos de enhorabuena; las lluvias que han caído, del 20 al 30 del pasado Abril, han beneficiado los campos y sembrados de esta región, que empezaban a resentirse por falta de humedad; ya tenemos cosechas de cebada y habas, que se empezarán a segar en breve, especialmente las primeras; y en cuanto a la de trigos, puede asegurarse será abundante, si le favorece el mes actual.

Los garbanzales y patatas están en inmejorable estado.

Los olivos presentan su fruto en abundancia; no así el viñedo, que ha sufrido mucho, con heladas caídas en los meses de Marzo y Abril, en sus primeros días, debiéndose tanto daño a lo adelantado que se hallaban sus brotes, muchos de los cuales se han quedado pasmados en el estado en que los cogió la escarcha.

Tenemos encalmado el mercado de cereales, sin registrarse más operaciones que las para el consumo local; lo propio ocurre al del aceite, mientras que el de aguardientes se anima, y el de vinos se encuentra muy animado, cotizándose las clases corrientes al precio que señalo en el lugar correspondiente; pero habiéndose pagado, hasta una peseta más en arroba, algunas clases especiales. Tal animación la atribuímos a la bondad de sus clases, y a que los de los pueblos de la región, que le hacen competencia en el mercado, han resultado la mayor parte dulces en este año.

Buena falta nos hace que continúe la animación actual.

A continuación van los precios corrientes de este mercado: Vinos, a 4,50 pesetas arroba de 17,50 litros; aguardientes para fuera de la población, doble anís de 30, a 13,50; idem de 25, a 11,25; idem de 17, a 8,50; aceites, en la población a 19, idem para fuera, a 17,50; candelal, a 15 pesetas fanega; barbilla, a 14,50; cebada, a 5,25; garbanzos pequeños, blancos, a 14; queso de cabra, a 8,59 y 9 pesetas arroba.—*El Corresponsal.*

Higuera la Real (Badajoz) 8.—El aspecto que presentan nuestros campos es hermoso, gracias a las abundantes lluvias que en las dos semanas próximas pasadas nos envió la Divina Providencia. Por todas partes, a medida que va renaciendo la primavera, van renaciendo también nuestras esperanzas al ver que la cosecha que tanto anhelábamos su colmo está casi asegurada; si no es como otros años tan cumplida, al menos, creo no será escasa en los trigos.

Respecto a los granos bastos, no será la cosecha tan buena como se presentó, especialmente de las cebadas, por no haber llovido lo bastante para su colocación en el mes de Marzo: las avenas también se han reformado bastante, pero no producirán lo que se deseaba; los centenos son endebles por haber sufrido más, con el retardo de las lluvias.

Respecto a la aceituna, le diré que se presenta una cosecha abundante; que si Dios la colma, darán los olivos que en abundancia tenemos por esta comarca la cosecha perdida en el año anterior y la del presente; tal es la abundancia de azahar que en ellos se nota, que por muchas partes, si el fruto se colma, se rasgarán muchas ramas porque el árbol no podrá seguramente con el peso del fruto.

Las viñas están florecientes y llenas de salud, han agradecido muchísimo las últimas lluvias y están cargadas de racimos; si despojan bien y no vienen algunas heladas que puedan tostarlos, habrá también buena cosecha de uva.

Los garbanzales son hermosos; da alegría contemplarlos al ver su frondosidad y ramaje tan crecido y adelantados, que

hay muchas matas de ellos en las tierras tempranas que quieren ya mostrar su flor, cosa nunca vista por esta zona tardía.

Las patatas, frondosas por todas partes y llenas de salud y vida sus tallos, anuncian una abundante cosecha.

Los guisantes (chicharos como por aquí se llaman), son los que han descollado sobre todas las semillas por esta comarca sembradas. Hay por aquí cercados de chicharos que son bosques, cuyo follaje y espesor no se puede atravesar, habiendo llegado este año a una altura y crecimiento, como en muchos años no hemos visto.

Los precios son los siguientes: Trigos blancos, a 62 reales fanega; idem pelones, a 60; cebada rusa, a 30; idem del país, a 32; habas, no hay existencias; garbanzos blandos, a 80; idem duros, a 70; avena, no hay existencias; vino blanco, a 28 reales la arroba; idem tinto, a 24; patatas, a 6; aceite bueno, a 56; idem forastero, basto, a 50.

Para compras dirigirse al que suscribe. José Chaparro.

Jerte (Cáceres) 8.—Con las abundantes lluvias caídas en el pasado mes y principio de éste, los campos presentan un aspecto hermosísimo, haciendo concebir esperanzas de coger una buena cosecha de todo, a excepción de vino, porque las viñas, además de haber brotado muy mal, las que lo han hecho en regulares condiciones, no presentan tantos racimos como en años normales.

Los precios han variado muy poco ó nada desde mi anterior, cotizándose hoy: vino, de 12 a 12,50 reales cántaro; aceite, de 68 a 70; aguardiente de 20, a 22; trigo, a 53 fanega; centeno, a 35; cebada, a 35; suela, a 3,65 y 3,45 pesetas kilo; cascara de roble de primera, a 1,80.

Las labores del campo se hacen con animación pagándose a 6 reales jornal, estando las principales casas en el apogeo del sulfatado.—*J. B.*

Logroñán (Cáceres) 8.—Y voló Abril con galas mil. Creímos tener durante él otra cosa como la pasada, y esta idea nos horrorizaba. Por fin llovió algo, aunque poco; mas con tanta oportunidad y gracia, que pareció agua de bendición, según los admirables efectos que produjo en toda la vegetación, hoy exuberante. Conviene que no cesen las lluvias, y se han retirado, para que no haya un funesto retroceso que nos haga perder nuestras bellas esperanzas; porque el bien perdido es mucho más sensible que el bien no hallado. Los pocos ganados que han quedado se han saneado y repuesto de la miseria en que estuvieron, y se hallan dispuestos para el mercado en abundancia de carnes. Las guerras de Cuba y de Filipinas parece que tocan a su fin. Dios haga que se terminen pronto. Todo esto anima mucho. Sin embargo, como los graneros y los bolullos están completamente limpios, la clase rica tiene en suspenso todas sus empresas y no da todo el trabajo que debiera; la media anda apuradísima, y la proletaria pasa mucha hambre y desnuda, y pasará cada día más, hasta que empiecen a segarse las primeras gavilanas de trigo, para saciarse del ansiado pan.

Por lo expuesto, es de esperar que la antigua y acreditada feria de esta villa, que tendrá lugar en los días 28, 29 y 30 del corriente, esté muy animada, por la gran necesidad que hay de vender para sacar dinero con que atender a las múltiples necesidades que hay que cubrir. Y eso que empiezan ya a venir algunos marchantes aragoneses, valencianos y manchegos, que todos los años se anticipan a la feria, logrando así llevarse las mejores y más baratas carnes. Hasta hoy no tengo noticia de que hayan hecho compra alguna, limitándose a revisar las ganaderías.

Empieza el corte de lana en las mejores condiciones, con un tiempo templado y despejado.

Los precios del mercado son los siguientes: Trigo, a 13,50 pesetas fanega; centeno, a 10; cebada, a 8; avena, a 4; garbanzos de 15 a 18; aceite, a 13 pesetas arroba; vino del término municipal, a 9; idem forastero, a 4,50; aguardiente de 25, a 11; lana del corte anterior, a 12,50.

Para compras é informes dirigirse al que suscribe.—*José López y Cordero.*

Don Benito (Badajoz) 9.—El tiempo bonancible para la agricultura; las siembras se encuentran en estado satisfactorio, siendo halagüeñas las esperanzas de estos labradores.

En el mercado de cereales sostenida los precios, siendo activa la demanda para la exportación.

Precios corrientes sobre vagón en esta estación (salvo variación): Trigo rubio fuerte, de 55 a 57 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 54 a 56; idem albar ó blanquillo, de 52 a 54; cebada, de 26 a 28; avena, de 19 a 19,50; habas, de 36 a 38; altramuces, de 24 a 26; linaza, de 50 a 52; garbanzos gordos, de 100 a 110; idem regulares, de 80 a 100; idem menudos, de 70 a 80; lana fina negra, de 54 a 56 la arroba; idem id. blanca, de 52 a 54; idem basta blanca, de 50 a 52; lino en rama, a 50; hierba cuajo, de 46 a 48; aceite, de 48 a 50 reales uno; sacos envases, de 2 a 3.

Para compras dirigirse al que suscribe.—*Luis Rolland Nicolau.*

#### De León

Béjar (Salamanca) 8.—Continúa la incertidumbre en los compradores de granos por la irregularidad que se observa en la venta de los trigos. Sin motivo fundado que lo justifique, sube en un día dos reales la fanega de aquel cereal; a los tres ó cuatro días descendiendo los mismos dos reales que subió, y no se estabiliza el precio siquiera una semana, pues a los pocos días se repiten las oscilaciones. De aquí que los harineros compren exclusivamente lo indispensable para el consumo diario.

A medida que más nos vamos aproximando a la época de la recolección, se advierte con más claridad que los campos se hallan en muy buenas condiciones para esperar una abundante cosecha. Se han beneficiado mucho con las últimas y frecuentes lluvias que han caído en toda esta comarca; y como la temperatura no es exagerada, se verifica el desarrollo de todas las plantas con la debida regularidad. No

obstante de tan satisfactorias noticias, los labradores no acceden a bajar los trigos, que se compran hoy a un precio regular; bien es verdad que la cosecha última fué muy mediana, y como las existencias están ya en poder de los que pueden sostener sin precipitar las operaciones, no hay medio de conseguir una buena baja.

Hoy se están comprando en ésta los trigos de 48 a 48,50 reales la fanega de 94 libras.

Casi a los mismos precios pretenden los tenedores en las estaciones de Alba y Salamanca. Algún vagón se ha comprado a 47,50 en la primera de dichas estaciones, pero esto no es lo normal, pues casi nadie cede menos de 48 sobre vagón.

Debido a la gran firmeza con que se ha vendido el trigo por espacio de cinco ó seis meses, llevamos una larga temporada comiendo el pan a un precio que la clase obrera no puede casi soportar. Como quiera que el trabajo de estas fábricas de paños ha sido todo el año muy escaso, los obreros en general se ven algo apurados y han solicitado del Ayuntamiento la baja del pan. Dos manifestaciones se han celebrado con el fin de conseguir el indicado objeto. Aunque en un principio no parecía que la manifestación tenía importancia, a la segunda ya tomó bastante incremento, y el Ayuntamiento se vió obligado a acceder a la imposición de los manifestantes. El Alcalde, de acuerdo con los panaderos, convinieron en la baja del pan a 52 céntimos, quitando algunos gramos de los 1.500 con que se elaboran las piezas de este artículo de primera necesidad. No satisfizo esta solución a los manifestantes, que llenaban por completo la Sala de Sesiones, y el Alcalde se vió obligado a conseguir de los panaderos que se vendiera el pan a 50 céntimos y con el mismo peso de 1.500 gramos, ó sea kilo y medio, como siempre se ha vendido.

No sabemos qué solución se va a dar a este arreglo, hecho solo y exclusivamente por evitar un conflicto de orden público, pues los panaderos no pueden bajar los 10 céntimos que se les ha exigido en cada pieza de pan, porque los trigos no han bajado, antes por el contrario, cada día parece que se sostiene con más firmeza, y antes que arruinarse preferirán dejar de masar. Si el Ayuntamiento trata de abonar a los panaderos la diferencia que existe entre lo propuesto por ellos, y lo que el Municipio les obliga a hacer, no es posible que esto pueda durar mucho tiempo porque sería la ruina completa de un Municipio, que hoy apenas puede cubrir las atenciones más indispensables. Es posible que el Ayuntamiento se decida a elaborar pan para venderlo a la clase más necesitada; si con esto se resolviera el conflicto, que lo resuelvan seguidamente; pero si no diera los resultados que se proponen, quién sabe en lo que esto vendrá a parar.

Los granos menudos han bajado bastante del precio a que se han vendido casi todo el año. Esto está muy justificado. Las abundantes lluvias, y la temperatura tan benigna, han venido a poner los prados en buenas condiciones para que el ganado se alimente sin necesidad de recurrir a otras clases de piensos. Hay además la ventaja de que la recolección de la cebada y centeno es más temprana que la del trigo, y como se observa que de dichos granos había una regular cosecha, todos los labradores procuran ir saliendo de las existencias de loaje.

Las exportaciones para Extremadura están algo encalmadas. Todos los correspondientes piden baja en los precios de las harinas, y como quiera que el trigo en Castilla se sostiene firme, no hay posibilidad de complacer a los consumidores que desean baratura.

A continuación fijamos los precios de los distintos artículos que se cotizan en esta localidad en el día de hoy: Harina de primera, de 17,50 a 18 reales arroba; idem de segunda, de 17 a 17,25; idem de tercera, de 16 a 16,25; idem de cuarta, a 9; menudillo, a 7; salvado, a 5; cebada, de 24,50 a 25 reales la fanega; centeno, de 25 a 26.—*El Corresponsal.*

#### De Murcia

Yecla (Murcia) 8.—Las abundantes lluvias del día 31 del pasado mes han beneficiado las siembras que no estaban perdidas; pero en diferentes partidos de este término cayó tanta piedra, que algunos sembrados y viñedos han quedado arrasados.

Precios del último mercado: Trigo, de 60 a 62 reales la fanega; cebada, de 32 a 33; avena, a 25; harina de primera, a 21 la arroba; idem de segunda, a 20; aceite, de 45 a 46; vino tinto, de 7 a 8, pero sin demanda; idem clarete, de 8 a 9.—*C.*

La Roda (Albacete) 9.—Finalizamos el mes de Abril con una lluvia menuda y serena, que ha mejorado notablemente los sembrados y los espíritus de los hijos de esta comarca (según noticias ha alcanzado la tan deseada y agradecida agua a bastantes pueblos de esta provincia y la de Cuenca); y hoy, más que antes, se conoce la miseria a que estábamos amparados sin este valioso rocío, pues en los terrenos flojos se espera poco, pero en las tierras medianas y de molla no se puede pedir más; y si Dios nos ayuda con otra buena lluvia, y conserva la temperatura tan a propósito como la que llevamos, se cumplirá el deseo de nuestras esperanzas, que fundamos en los meses de febrero y marzo, amparados de la Providencia, que al fin parece se ha apiadado de nuestra triste situación.

Estábalos ya en la agonía, que el pan lo subían 40 céntimos de peseta el kilo, y con la aliosa lluvia conservaron los granos sus primitivos precios, y por consiguiente, eban sigue sin alteración ninguna.

Las cebadas ya están espigadas la mayor parte, y nota que quedarán bajas, con poca paja.

Con los ca

NOTICIAS

Las ventas que se han hecho esta semana pasada son: Candeal, de 50 á 52 reales fanega; cebada, á 30 y 31; centeno, á 38; avena, de 20 á 21; azafrán, de 250 á 260 reales la libra; vino tinto, de 9 á 10 arroba; zumaque, á 4,50; aguardiente de brisa de 20°, á 23.  
Para compras, dirigirse al que suscriba.—Cándido Pérez.

De Navarra

Aberín 7.—La situación de nuestro campo, comparada con la del año pasado, es más ventajosa; como que tendremos cosechas de vino, aceite y cereales, por cierto bastante mermaidas con la falta de lluvias y el exceso de frios de estos días.

Poca demanda de vinos, á pesar del decaimiento de los viñedos de Francia, que siempre repercute en nuestros mercados. Se paga el cántaro de 11,77 litros á 9 reales, y el robo de trigo de 28,13 litros á 25.

Se ha concluido la labor de cava de viñas y olivares, y la emprenderemos luego con la era, pues este año se anticipará la siega de las cebadas.

El empleo de los abonos químicos se va generalizando, sin excluir claro está á los estiércoles, que siempre son muy apreciados.—P. y A.

De las Ríojas

Alesanco (Logroño) 6.—El viernes próximo pasado descargó una tormenta, cayendo piedra en tal abundancia, que dejó á todo el vecindario aterrado, al ver que la cosecha sería totalmente destruida; pero Dios quiso que cayese sin ningún viento, y por consiguiente, perpendicular á la tierra, por cuya causa no nos arrojó por completo, como creímos en los primeros momentos, y además se circunscribió á un radio de poca extensión; así es que, por ahora, estamos de enhorabuena. Al día siguiente también descargó otra nubada, pero felizmente sólo fué agua, que ha venido bien para los sembrados y para continuar las labores de cava, que ya no podía hacerse nada, por la costra tan dura de la tierra, pues hacia bastante tiempo que no llovía una cosa regular, y desde ese día ha quedado el tiempo muy lluvioso.

Las viñas vienen algún tanto adelantadas, pero sus brotes no ostentan tantos racimos como otros años, por lo que la cosecha no será muy abundante, si los granos siguen el mismo desarrollo que años anteriores.

Se ha empezado á sulfatar por algunos vinicultores, cuya labor harían todos si tuvieran recursos para ello; pero con los años que vamos atravesando no podemos hacer las labores que el viñedo requiere. Los sembrados están buenos, y esperamos, Dios mediante, tener buena cosecha.

El precio de los granos es de 56 reales el trigo, la fanega, 27 la cebada y 18 la avena.

De vinos tenemos algunas existencias de viejo, de buena clase, el que no se ha vendido por las exigencias de los que lo poseen. El de este año se va vendiendo á bajo precio, por ser de mediana calidad, y su cotización fluctúa entre 6 y 7 reales cántara; lo viejo no tiene precio, pues hace mucho tiempo que no se opera, á excepción de una cuba, que se ha vendido para el consumo del pueblo, á 10,25 reales la cántara.—J. A.

Laguilla (Logroño) 7.—La presente es para decirle que por efecto de los fuertes calores á fines de Marzo, tanto el viñedo como los cereales llevan un mes de adelanto en su desarrollo, representando hoy las viñas como otros años por Junio; y si se libran de los helos de este mes, se espera una buena cosecha de vino.

Los campos también presentan buen aspecto, principalmente los trigos; y de continuar el mes como empieza, habrá buena cosecha y humedades para todo el verano.

La venta de vinos está paralizada hace tiempo. Los precios corrientes, de 9 á 10 reales cántara. Las existencias de granos muy reducidas y los precios sostenidos, de 50 á 51 reales los trigos; las cebadas, á 28; avena, á 24; aceite, á 60 reales cántara, y patatas, de 3 á 4 reales arroba.—M. G. de T.

De Vascongadas

Vitoria 8.—Muy poca animación en el mercado del jueves último.

Rigieron los siguientes precios: Trigo, de 10 á 10,75 pesetas las clases bajas, y de 11 á 11,75 las superiores.

La cebada ha bajado, pagándose de 6 á 6,50 pesetas la fanega; avena, de 3,75 á 4 pesetas, y algarrobas de clase negra, á 4,25.

Las patatas se pagaron á 2 pesetas los 46 kilogramos.

No fué grande la concurrencia de ganado de cerda, pero como había pocos compradores, los precios estuvieron flojos.

El precio osciló entre 10 y 10,75 pesetas la arroba y algunos ejemplares.—El Corresponsal.

El viernes último celebraron una reunión los fabricantes de alcohol vinico de Tarragona, tomando los siguientes acuerdos:

Primero: Adherirse incondicionalmente á las proposiciones de sus compañeros de Aragón, Navarra y Castilla y demás provincias catalanas, para gestionar cerca del Gobierno, ponga coto á los abusos que vienen haciéndose con la fabricación de alcohol industrial, y obtener del mismo cuantas ventajas sean posibles para la fabricación de alcohol vinico.

Segundo: Nombrar á los fabricantes D. Juan Vilá Granada, D. José Sala y don Ignacio Sementé para que formen la Comisión que ha de pasar á Madrid en unión de las de aquellas regiones al objeto indicado; y

Tercero: Que los gastos que ocasione el envío de dicha Comisión á la Corte sean sufragados á prorrata por todos los fabricantes suscritos y demás que se adherían á la presente acta, que firman en la ciudad y fecha citadas.

Se considera un hecho el establecimiento de un Sindicato de la producción vinícola, formado solamente por propietarios importantes de las comarcas productoras de Castilla la Vieja y Nueva, Rioja y Vascongadas, Aragón y Navarra, Asturias y Galicia, Extremadura y Andalucía, Alicante y Valencia, Cataluña y Baleares, para defenderse de los continuados perjuicios que sufren con la cuasi exclusiva exportación á las Antillas y Filipinas de vinos fabricados por especuladores ajenos á la producción.

A los efectos de suministrar á dichos mercados los vinos puros, sanos y naturales, con especial destino á campamentos, guarniciones, hospitales y sanatorios, están organizándose los servicios comerciales en grande escala, sin desatender otros centros de consumo en aquellas islas y en la Península.

La Sociedad de cosecheros de Almonacid de la Sierra (Zaragoza), tiene disponibles 20.000 alqueques de vino tinto seco, buen color y con una riqueza alcohólica de 16 á 17 grados. Dicho vino se ofrece en pequeñas y grandes partidas, de 17 á 19 pesetas alqueque de 120 litros, subiendo los demás gastos hasta poner el caldo sobre vagón en las Estaciones de Ríca ó Cariñena 1,75 pesetas por alqueque.

También hay disponibles otros 10.000 alqueques de vino dulce, á los precios de 15 á 18 pesetas uno, con los mismos gastos de 1,75 pesetas por alqueque.

Para más informes dirigirse al Sr. Secretario del Ayuntamiento de Almonacid de la Sierra (Zaragoza).

Del Diario de Huesca: «En la medida que el tiempo avanza, y se presenta el natural desarrollo de las plantas, nótese con más claridad los efectos desastrosos ocasionados por las últimas heladas de Abril en los viñedos de los términos de esta ciudad, sitios en la parte meridional de la misma, y de los pueblos comprendidos en la zona baja.

Las cepas aparecen hoy con que la inmensa mayoría de los racimos recién brotados se helaron hace diez ó doce días, y en vez de presentarse verdes y lozanos, aparecen lacios y secos.

Un dato más para formar el conjunto total de la cosecha de este país, dato que se irá acentuando con la baja temperatura y vientos frios del NO, que experimentamos desde hace tres días.»

Nos dicen de Villafranca de los Barros que en vista del buen aspecto que han tomado los sembrados, por causa de las lluvias, y del año próspero que se presenta, piensan los agricultores de aquella importante ciudad de Extremadura reanudar los trabajos para la completa resolución de institución de la Cámara y Banco Agrícolas, con objeto de que empiecen á producir sus beneficios efectos.

El Presidente la Diputación de Zaragoza ha trasladado al Gobernador civil de dicha provincia el acuerdo de aquella Corporación, relativo al establecimiento de un Banco de crédito agrícola, interesándole á la vez recomende el proyecto á las Diputaciones de Huesca y Teruel, para poder llegar en breve á la realización del pensamiento de constituir tan beneficiosa mejora para el país aragonés.

Asegura Noherlesoom que el período lluvioso más importante de la primera quincena de este mes se desarrollará en los días del 10 al 14, siendo abundantes y generales del 12 al 14.

El Sr. D. Teodoro Mendizábal, de Portugete, dirigió en Febrero último un respetuoso escrito á las Diputaciones de Navarra, Alava, Guipúzcoa y Vizcaya, en el que se comprometió, no sólo á hacer que desapareciera la enfermedad de los castaños y demás árboles frutales, incluso el olivo, sino también á darles más vida á aquellos que, aunque contagiados, no se hallen totalmente secos.

Tanta es la seguridad que el Sr. Mendizábal tiene en su procedimiento, que se obliga á no percibir remuneración ninguna hasta que se vean los resultados, y aun en ese caso lo dejará al arbitrio de las Corporaciones citadas.

Parece que el escrito del Sr. Mendizábal será atendido por las Diputaciones hermanas, y así era de esperar.

La sección de plagas del Consejo provincial de Agricultura, Industria y Comercio de Navarra ha determinado ya las parcelas en tres regiones de dicha provincia para ensayar el carburo de calcio como remedio contra la filoxera.

En Abril último se han exportado por el puerto de Tarragona 5.593 sacos de avellana y 1.138 de almendra, contra 4.900 y 1.009 respectivamente en igual mes de 1896.

El aumento es, pues, de 693 sacos de avellana y 129 de almendra.

En dicho mes se han exportado las siguientes cantidades de vino: 4.897 bocoyes, 2.111 pipas, 1.252 medias, 1.656 cuartos y 2.282 octavos.

Este movimiento comparado con el de igual mes del año anterior, acusa una baja de 3.075 bocoyes y un aumento de 628 pipas, 310 medias, 142 cuartos y 1.373 octavos.

El mildiu ha reaparecido en algunos viñedos del departamento de los Pirineos Orientales (Francia). También se ha presentado la mencionada plaga en algunos puntos de España.

En Tudela, según *El Navarro*, la invasión es muy intensa.

En Almodrejo (Badajoz) son varios los pagos atacados.

Urge rociar las partes verdes de las cepas con la mezcla cupro-cálcica preparada á las dosis que tenemos aconsejadas.

Muchos propietarios de Huelva, Logroño, Alava, Navarra, Barcelona, Tarragona, Lérida, Alicante, Valencia y otras provincias, ya han dado á sus viñedos la primera mano y en breve darán la segunda.

En la provincia de Málaga se está llevando á cabo un cultivo especial de legumbres de invierno, utilizando para conseguir su anticipo tierras calientes, con objeto de exportar dichas legumbres finas á París, donde parece tienen una aceptación extraordinaria.

En Chinchón y otros pueblos de Madrid, así como en varios de las provincias de Palencia y Valladolid, parece que la brotación de la vid deja mucho que desear por los helos que se sintieron á mediados de Octubre último.

En el tráfico de ganados en Barcelona, en la última decena de Abril, reinó el siguiente movimiento:

Existencias en 20 de Abril: Reses lanaras, 465; cabrias, 6.

Entradas: Vacunas, 9; lanaras, 6.272; cabrias, 3; de cerda, 19; total, 6.303.

Salidas: Vacunas, 9; lanaras, 5.436; cabrias, 8; total, 5.453.

Existencia el día 20: Lanaras, 301; de cerda, 19; total, 320.

Los precios que rigieron en dicha decena fueron:

Cameros de Aragón y Lérida, pesetas, 1,87 por cada 1,200 kilos de peso en muerto; ídem de Extremadura, 1,75; ovejas de Aragón y Lérida, 1,69; ídem de Extremadura, 1,62; corderos de Aragón y Lérida, 1,75; bueyes ó vacas gallegas, 1,56 á 1,62; ídem del país, 1,56; terneras, 1,75; cerdos franceses, 2,24; ídem extremeños, 2,10.

Está demostrado que los cereales trigo, centeno, cebada, etc., cuanto más pronto se trillan adquieren mejor aspecto, siendo su color más claro y la superficie menos arrugada que la de los que se trillan tarde.

Participamos de la opinión que debe hacerse la siega precoz, procurando que la mies se seque pronto, y una vez conseguida la desecación verificar sin pérdida de momento la trilla, á ser posible con aparatos que aceleren la operación, para evitar también los muchos peligros á que está expuesta la mies amontonada en los campos ó en las mismas eras, donde un incendio ó una lluvia pueden mermar el producto de las cosechas.

Es por esto que debe adquirirse el nuevo *trillo Veloz*, sistema «Rodrigo-Martín» de Zaragoza, ya que está demostrado que hace un trabajo extraordinario y perfecto.

Con este número acompañamos un prospecto del aparato citado y sobre él llamamos la atención de nuestros lectores.

También en Francia descargaron horrosas nubes de granizo, ocasionando grandes daños en la Gironda, Baja Borgona y otras regiones.

Las tormentas de los últimos días de Abril y primeros del mes actual, descargaron fuertes pedriscos en más términos de los que citamos el miércoles próximo pasado.

La Morera, Santa Marta, Barcarrota, Hornachos, Salvaleón, Nogales, Aceuchal, Almendral, Salvatierra y Usagre (Extremadura), Yecla (Murcia), y varios pueblos de Galicia y algunos de Castilla

la Vieja, lamentan grandes pérdidas por aquellos funestimos accidentes atmosféricos.

El estado de los antiguos Pósitos de España hasta fin del año de 1896, arroja las cifras siguientes:

Trigo, 1.756.800 hectolitros; centeno y cebada, 122.670 ídem; su valor en pesetas (precio medio de dichas especies) es de 42 millones y medio. Las existencias en metálico exceden de 21 millones de pesetas y el valor de fincas por débitos, paneras, etc., etc., asciende á unos dos millones.

Aun cuando en el transcurso del presente siglo ha disminuido muchísimo la importancia de los Pósitos por su inhumal administración y por la negligencia de

los Gobiernos, todavía ofrecen base para fomentar tan benéficos establecimientos en pro de los labradores, á fin de que se vaya extinguiendo la usura rural, una de las mayores calamidades que afligen al país productor, y por consecuencia á toda la nación.

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 11

París á la vista..... 30 00  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 32 72

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

MARCA CONCEDIDA  
VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN EL CIEGO (ÁLAVA) DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL  
Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR  
La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

PRECIOS EN LA ESTACIÓN DE CENICERO	VINO EN SU			IESO aproximado — Kilos
	2.º AÑO Pesetas	3.er AÑO Pesetas	4.º AÑO Pesetas	
Barrica de 225 litros con doble envase.	230	280	350	300
Barril » 100 » id.	110	130	160	140
Idem » 75 » id.	85	100	120	112
Idem » 50 » id.	60	70	85	80
Idem » 25 » id.	35	40	45	40
Caja con 25 botellas.....	»	»	50	50
Idem » 12 id. ....	»	»	25	25
Idem » 25 medias botellas.....	»	»	32	30

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Alava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid. Advertencia. La procedencia legítima de estos vinos se acredita con la marca antes citada, que va siempre puesta en las barricas y barriles y en sus dobles envases, en las cajas para botellas, en las cápsulas, corchos, etiquetas, y en el plomo que sellará la malla de alambre que envuelve á la botella y á la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año á que corresponde el vino.—Todos los envases se envían precintados.

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

Aviso muy importante á los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que precinta á la botella y á la media botella.

CUPA A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS CONO

En la fábrica de tonelería mayor de D. Miguel Iriarte é Hijo, establecida en Tafalla (Navarra), se construyen rápidamente y con madera superior de roble purificado, las mejores cubas, conos ó tinos, así para elaborar como para conservar los vinos y depositar aguardientes, alcoholes y aceites, á precios tan sumamente económicos, no conocidos.

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS DE

LORENZO RACAUD  
Montemolin y Paseo de Torrero ZARAGOZA  
Remitirá gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten. Exportación para todas las provincias de España y del extranjero. Confianza y esmero en sus envíos

H. PÉRIÉ Y F. RICHON  
COMISIONISTAS JURADOS  
3, CALLE LAFAYETTE, 3 BURDEOS

Encárganse de la venta á la comisión de vinos y garantizan la realización rápida y en buenas condiciones de las mercancías que se les confían. Avances sobre mercancías.—Comisión moderada

BODEGAS del Marqués de Reinosa, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

Vinos finos de la Rioja elaborados por el sistema de Medoc. Pedidos y noticias á D. Gerardo Manso: Madrid: Plaza de Santa Bárbara, 5.

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

EL CONSUELO Sociedad de seguros mutuos y á cotización fija CONTRA EL PEDRISCO, autorizada por escritura pública y anotada en el registro mercantil. TARIFA.—Plantas forrajeras, el 2 por 100; cereales, el 3; legumbres, el 4; viñedos, el 5; olivares, el 6; hortalizas, el 7; frutas, el 8; cáñamo, el 9; flores, el 10.

Como garantía no se cobra nada hasta el mes siguiente al de la recolección del fruto asegurado, pues al hacer el seguro solo se abonarán dos pesetas por la suscripción del Boletín 6 periódico de la Sociedad.

Para más detalles dirigirse al Director general de EL CONSUELO, calle de Calatrava, número 17, principal, Madrid.

Los vinos que tuercen

ó pierden su color al aire libre, los vinos turbios picados, etc., se corrigen

Conservación y mejora de los vinos débiles y de exportación, dirigirse con sello á

F. MONTERO en Mota del Marqués (provincia de Valladolid) Faltan agentes

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

MILDIU El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.

PRESAS para vino y aceite, privilegiadas, y bombas para trasiego.—Catálogos gratis.

ALAMBQUES de todos sistemas.—Catálogos gratis por correo.

TUBOS ó con telas para trasiego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis.

M. CHESSELET Calle de Espoz y Mina, 13, MADRID

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO

Compra y venta de minerales. Botellas, fabricación francesa especial para vinos y licores. Dulas de todas procedencias, clases elegidas y bien secas.

Cementos de Portland legítimos. Aduedo, tránsito y consignación de mercancías. Seguros marítimos y terrestres. Abonos fosfatados garantizados.

Corchos de superior calidad para botellas y toda clase de envases. Anti-sornoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado lanar.

Acido tártrico garantizado.—Sulfato de cobre primera calidad.—Azufre flor, primera, sublimado.—Mechas azufradas de la casa Chambón y otras.

Pídanse precios é instrucciones: Hijos de José Eusebio Rochelt, BILBAO.

REVOLUCION TONELERA

PIPAS CILÍNDRICAS DE LA GIRONDE DE MADERA COMPRIMIDA Y SIN DUELAS MENOS PESO Y MÁS FUERTES QUE LAS HASTA AHORA CONOCIDAS

Desde el barril de 25 litros hasta el bocoy de 550 á 580 litros

Representación exclusiva en España y Depósito general: BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

Interesa á la exportación de vinos, espíritus, aceites y demás líquidos por volátiles que sean.

LOGROÑO

OBRAS DE UTILIDAD

El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación; medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia e Italia...

Tratado completo del cultivo de la huerta, por don Buenaventura Aragón.—La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta...

La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos, por González Pizarro.—Obra recién publicada, y muy interesante á los cultivadores y ganaderos...

Ganado lanar y cabrio, por Aragón.—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses...

Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, maderas, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de tocador, por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra...

Plantas pratenses. Las alfalfas y los tréboles, estudio agrícola-bromatológico, por González Pizarro. Un tomo, 3,50 pesetas en Madrid y 4 en provincias.

Cria y multiplicación de las palomas, por Aragón.—Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen...

Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora, estudio sobre las vides americanas: su adaptación y establecimiento de la vid europea por injerto; enfermedades y aplicación de la vid y su tratamiento...

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 á provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS. Arados = Aventadoras = Guadañadoras = Ras-trillos = Cribas = Corta raíces = Corta pajas = Desgranadoras de maíz = Frenas para paja = Trilladoras = Bombas para todos los usos = Frenas para vino y aceite = Alambiques = Filtros = Calderas para estufar = Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos = Básculas = Tijeras para podar ó injertar, etc.

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

DESTILACION CONTINUA PERFECCIONADA. NUEVOS APARATOS DEROY DESTILANDO Y RECTIFICANDO A TODOS LOS GRADOS. FUNCIONAMIENTO A VAPOR ó A FUEGO DIRECTO.

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.

CONSUELA FORRAJERA GIGANTE DE AROUE. (Selección de la Consuela rugosa del Cáucaso) PLANTACIONES DE LA PRIMAVERA 1897. Pasan de diez mil las plantaciones hechas en Francia de este nuevo forraje que ha obtenido diplomas de honor en diferentes Exposiciones agrícolas...

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.

Maquinaria para la molienda de la aceituna. DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA SISTEMA SALVATELLA. Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general...

OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladospodium, septopodium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el DR. D. F. GARAGARZA.

Arboricultores, vinicultores y propietarios en general. Destrucción completa de todos los insectos, parásitos ó vegetales que perturban el buen desarrollo de los viñedos y árboles frutales. SULFURAL (Patente JUAN JARRIJOU). Destrucción radical del oidium, black-rot, de la antracnosis, de la piral, de la alitisa, en los viñedos, y de la oruga, la negrilla, los gusanos, los piojos, etc. en los frutales.

VALLS HERMANOS INGENIEROS CONSTRUCTORES TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION. 19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA. Premiadados con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

VINOS TINTOS FINOS DE LAS BODEGAS DE ZAITIGUI CUZCURRITA (RIOJA). Se expenden en Madrid, á los siguientes precios, sin envase ó casco: AÑEJO... (Barril de 16 litros (una arroba)... 9 Pesetas. Docena de botellas... 6 Pesetas. Una botella... 50 Pesetas.

INSTITUTO LA CLAIRE para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX. Químicos microbiológicos. Director: D. JAMES BURMANN LE LOCLE (Suiza). A. M. GASCHEN-KOLLER Agente general para España y Portugal, en Barcelona.

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

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.

PERMANENT NITRATE COMMITTEE DELEGACION HISPANO-PORTUGUESA. ¿Qué cantidad de nitrato de sosa (salitre de Chile) necesitan los diferentes cultivos y en qué época del año conviene aplicar este abono? La importancia del nitrato de sosa en la horticultura y jardinería, por el Dr. D. Maximiliano Weitz, Secretario de la Delegación «Der Vereinigten Salpeter-Produzenten».

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.

AÑO XX CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES AÑO XX. La CRÓNICA aparece todos los miércoles, y cuenta diez y siete años de existencia; publica interesantes artículos, estados de precios, unas 3.000 correspondencias agrícolas al año y otros utilísimos trabajos.