

CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

PERIODICO AGRICOLA Y MERCANTIL

ANUNCIOS

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.

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

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de quinientos correspondientes, 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 XXI

Miércoles 16 de Febrero de 1898

NÚM. 1832

Á LOS SEÑORES VINICULTORES

Verdete Kessler

CON PRIVILEGIO DE INVENCIÓN
PRODUCTO CONTRA EL MILDEW
Y OTRAS ENFERMEDADES DE LA VID

Garantizado libre de sales de plomo. Superior al sulfato de cobre y productos similares. Empleo mucho más cómodo. Eficacia cierta y economía.

Para más detalles, precios, etc., dirigirse con la debida anticipación á los únicos depositarios para toda España.

Ruperto Lumbreras y Comp.^ª

DUQUE DE LA VICTORIA, 4, VIGO

Descuentos á revendedores.

EL ENCASILLADO AGRÍCOLA frente al encasillado oficial

La tan cacareada sinceridad electoral del actual Gobierno, y de todos los habidos desde mediar el siglo presente, está probada en la segunda mitad de este epígrafe que encabeza. Las consecuencias que se desarrollan á la sombra de esa impropia labor, son la orfandad de los distritos rurales, su abandono y su pobreza primero, y después, lo que es muy de lamentar, el descrédito del sistema electoral.

Al solo anuncio de elecciones generales todos los pretendientes de actas, así deben llamarse propiamente, se dirigen, no á los electores, que son los legítimos poseedores del derecho á conceder actas, sino á los centros oficiales, para recabar un sitio en el encasillado y el acta que ansian, no tanto por el bien de aquel distrito, al que ningún género de interés le une, que por eso todos los distritos le son indiferentes, ni á nadie conoce, sino atento tan sólo á su medro personal. Ni estos tales son representantes de sus electores, ya que no les deben el acta, ni el Gobierno que les incluyó en el encasillado oficial se atuvo á esa sinceridad que tanto encomia y pregona, y si sólo á contar un diputado más á sus órdenes.

Resultado: que ese distrito, como todos los rurales, sin excepción, quedan sin representante y abandonado, merced á esa farsa de elecciones. Consecuencia, y consecuencia fatal, son la falta de fe en el procedimiento y el retraimiento de la parte más sana, más numerosa y más independiente del Cuerpo electoral, con grave perjuicio para sus intereses propios y los generales del país.

Esto es un mal muy grave, porque estos desalientos en tan importante función como representa el ejercicio del sufragio, da pábulo á mayores invasiones cada día del encasillado oficial y caciquismo político tan perniciosos. Y esta es la selección que podemos y debemos esperar, si, arrojando lejos nuestra indiferencia, no salimos al encuentro de más negro porvenir, llamémosle liberales ó apelémosle conservadores los hombres que nos gobiernan: la subrogación del sufragio en el encasillado oficial.

Poco antes de las últimas elecciones generales, y al formar su encasillado el partido conservador, entonces en el poder, se dignó honrarle la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES dando cabida en sus columnas á un breve trabajo que se intitulaba *La defensa de la propiedad*, en el que exhortaba á los propietarios españoles á la unión para combatir de consuno aquella artificial elección, eligiendo candidatos propios, del país y de arraigo. No se unieron, y las consecuencias ya las tocamos. Ahora algunos periódicos, y entre ellos la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES, se ocupan, y en especial la CRÓNICA, que, justo es decirlo, es el mejor paladín de la propiedad en España, en levantar la opinión y publicar artículos de propaganda de la unión é inteligencia electoral, galvanizando el desfallecido Cuerpo electoral agrícola para que despierte de su letargo y se apreste para elegir sus diputados que le sean adictos, como hacen los franceses, que envían diputados propios y no consenten que se les impongan, por cuyo medio, tan propio como legal, obtienen justas atenciones. En la unión está la fuerza, y unidos bajo la dirección de las Cámaras agri-

colas, hagamos nuestro encasillado agrícola, no en son de protesta, sino para tener representantes que nos amparen.

¿Lo haremos? No lo sé; pero si no nos unimos, peor para nosotros. En el pecado irá la penitencia.

UN AGRICULTOR.

EL CLARIFICANTE ESPAÑOL

«Tierra de Lebrija»

En más de una ocasión hemos dicho, y merece ser repetido, que la causa única de nuestro atraso industrial y de la enorme competencia que se nos hace con los productos extranjeros, es debida, no ya afortunadamente á falta de primeras materias en nuestra Península, que pródiga nos brinda ricas é inagotables fuentes, para servir de sólida base á numerosas transformaciones, y si sólo, y esto es lo triste, á la reconocida é indiscutible ignorancia de nuestros industriales, que creyendo poseer los últimos resortes del progreso de la industria á que se dedican, ignoran los más elementales principios en que deberían basarla.

Mucho pudiéramos decir en favor de nuestra afirmación; tanto, cuanto extenso es el campo de las múltiples bifurcaciones industriales; pero esta misma amplitud nos exige concretar bastante.

Al hacerlo escogeremos, si quiera sea por su carácter de actualidad, la clarificación de vinos, y trataremos de que se convengan nuestros vinicultores de cuál es el verdadero, el clásico, el secular producto enológico ó clarificante que debe ser empleado en la clarificación, por lo higiénico, económico y práctico.

Verdad es que basta el nombre de *Tierra de Lebrija*, así á secas, en español, para que no merezca fijar la atención, aunque se trate de algo excelente, de un verdadero filón de economía; es más sugestivo el pomposo nombre extranjero, acompañado de la no menos sugestiva afirmación de que con su empleo todo se resuelve y consigue... aunque luego resulte inocente engaño, ó droga capaz de dar al traste con la fama de una bodega ó la reputación de una marca.

No exageramos, no; esos son los clarificantes extranjeros en su mayoría, y á ellos se deben las mixtificaciones é impurezas, algo más graves que las suprimidas, y que el cosechero encuentra en sus caldos, sin saber á qué atribuir, puesto que se le aseguró la exclusiva acción mecánica del clarificante.

Tantos de estos casos se presentan, cuantas sean las veces en que, atraídos por el modernismo, sigan su corriente los vinicultores, olvidando lo que es tradicional y de reputación consumada; el mineral de alúmina, *Tierra-vino ó Tierra de Lebrija*, conocidísimo en Jerez, Cádiz, Málaga y otras localidades vinícolas que han logrado renombre universal para sus vinos, fama debida no en poco al uso exclusivo de este clarificante, no lo es de la mayoría de nuestros cosecheros, que en cambio emplean verdaderas porquerías procedentes del extranjero, mientras allá se valen para la clarificación de la mencionada tierra, siendo conocida con el nombre de *Tierra de España*.

Pues bien, como la labor de la prensa industrial es nula si no consigue ser práctica, y entendiendo por nuestra parte que sólo se consigue lo sea vulgarizando lo que debe ser conocido como factor que reduce en beneficio económico de las empresas, creemos deber humanitario dar un punto de atención contra los clarificantes extranjeros, algo olvidados por cierto en nuestras leyes de policía, y terminar concretando:

1.º Que bajo el punto de vista científico nada puede superar á la clara de huevo; y

2.º Que bajo el punto de vista económico (digno de ser tenido en cuenta dada la baratura de los caldos) sólo existe como clarificante activo la *Tierra de Lebrija*, siendo casi todos los demás ó inofensivos y nulos ó dañinos.

Pudiéramos sacar en defensa de lo dicho las numerosas campañas en que intervino la tierra de que tratamos, á más de su composición natural y extraña á las artes del laboratorio; pero como nada convence más que la propia realidad, in-

vitamos á nuestros lectores á un ensayo del citado producto en la siguiente forma, ensayo que ha de dar resultados más elocuentes que todos los pomposos reclamos con que se enmascaran otros productos.

La cantidad de tierra-vino suficiente para clarificar 5 hectolitros de vino ú otros licores, puede calcularse de medio á un kilogramo (lo cual, como se comprende, depende del vino), siendo de calidad superior, y por tanto, 100 á 200 gramos por hectolitro.

La preparación de la tierra se verifica del modo siguiente:

En un barreño ó vasija análoga se coloca la porción de clarificante que, en la proporción arriba indicada, se estima necesaria para la cantidad en conjunto del vino que se ha de clarificar; se cubrirá con agua, y se dejará esponjar por veinticuatro horas, reduciendo este tiempo á la mitad si urge la operación.

Pasadas las horas, se extrae la tierra muy bien exprimida de agua, y se coloca en una losa ó tabla, trabajándola con un rodillo ó palo de madera, del mismo modo que se hace con el chocolate (á brazo), hasta que no queden granitos ni partículas duras. Cuando ya está fina y bien trabajada se amasa con el vino ó aguardiente que va á ser objeto de la clarificación, á la manera que se amasa la harina para el pan.

De esta masa se pasa á otra vasija la porción necesaria y proporcionada que se ha de emplear en un solo tonel, bota ó tinaja, y se deslie en líquido del que se va á clarificar, hasta que quede una lechada clara, vertiéndose esta lechada, después de agitarla bien, en el tonel ó pipa, del cual se habrá sacado previamente líquido, de modo que quede un vacío en proporción de dos ó tres arrobas por bota de treinta.

Vertida la lechada en el tonel se introduce una vara ó barra, á cuyo extremo inferior se sujetan unas escobillas de palma y se agita ó apalea el vino hasta que se enturbie bien por haberse mezclado la lechada, calculándose tiempo suficiente á este objeto el de cinco á siete minutos. Cuando por tener las botas ó pipas otras superpuestas no se puede introducir la escoba para efectuar la operación acabada de prescribir, se vierte la lechada en la bota ó tonel, se pone á éste canilla y se van sacando jarras de líquido, volviendo á echarlas por arriba, hasta que por la continuidad de este trasiego se mezcle bien la lechada con el vino.

Concluida la operación se pondrá el tapón por arriba á la bota cuidando de no apretarlo ni ajustarlo hasta que el líquido se clarifique; en lo que suelen invertirse, según su estado y el de la atmósfera, de tres á cinco días.

Si pasado este tiempo conserva el líquido un poco de paño y no resulta claro, se puede repetir la operación con intervalo de siete días, sin que perjudique la repetición. Pero esto ocurre rarísima vez.

A los vinos delgados que tienen nube hay que agregar el alcohol de 38 á 40º antes de usar la tierra y amasar ésta con el alcohol.

Cuando el líquido clarificado se ha de exportar se sacará en claro á las vasijas de exportación, pudiendo dejarse la tierra si no se ha de mover la vasija que contiene el vino clarificado. Los posos se utilizan filtrándolos por mangas.

Los aguardientes y licores que contienen azúcar ó miel y sean clarificados con tierra-vino, se sacarán en claro en cuanto ésta caiga al fondo.

Efectuándolo de la manera descrita, que es sumamente sencilla, pudiéramos responder de resultados positivos y económicos.

Es muy necesario tener presente que al hacerse del producto debe procurarse sea *legítimo y seleccionado*, condiciones con las que por desgracia no se presenta generalmente en el comercio, pero con las cuales puede encontrarse dirigiéndose á acreditados almacenes como los de la *Empresa Española de Filtros*, Victoria, 4, Madrid, y otros que pudiéramos citar.

IMPORTACIÓN DE VINOS en Inglaterra

La cantidad total de vinos importada en todo el Reino Unido de la Gran Bretaña é Irlanda durante el próximo pasado mes de Enero se ha elevado á 1.237.750 galones (56.261 hectolitros) valorados en 437.121 libras esterlinas y distribuidos por procedencias de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	160.331
— blanco.....	188.551
Francia, vino tinto.....	386.434
Portugal.....	230.972
Madera.....	2.793
Australia.....	72.932
Holanda.....	39.357
Italia.....	39.113
Alemania.....	42.814
Poseciones británicas del Sur de África.....	551
Otros países.....	74.002
Total.....	1.237.750

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes á la importación durante el mismo mes de Enero del año anterior, resulta que:

1.º La importación total de vinos en la Gran Bretaña é Irlanda, durante el mes de Enero del año actual, ha experimentado un aumento de 23.199 galones (1.055 hectolitros).

2.º Considerando particularmente las distintas procedencias, se observa que ha aumentado la exportación de tintos españoles en 1.871 galones (85 hectolitros), los vinos franceses en 46.911 galones (2.132 hectolitros), los de Alemania en 14.156 galones (643 hectolitros), los de Holanda en 13.422 galones (610 hectolitros), los de Italia en 23.566 galones (1.293 hectolitros), los de Australia en 14.598 galones (664 hectolitros), los procedentes de las Poseciones Británicas del Sur de África en 124 galones (8 hectolitros), y los de Otros países en 21.881 galones (995 hectolitros); apareciendo en cambio en descenso los blancos españoles con 3.593 galones (163 hectolitros), los vinos de Portugal con 107.312 galones (4.878 hectolitros) y los de Madera con 7.425 galones (337 hectolitros).

La cantidad total de vinos librada al consumo en todo el Reino Unido, durante el pasado mes de Enero y después de abonados los correspondientes derechos de Aduanas, se ha elevado á 1.239.447 galones (56.338 hectolitros), distribuidos por procedencias de la manera siguiente:

	Galones
España, vino tinto.....	176.668
— blanco.....	151.892
Francia.....	390.731
Portugal.....	306.675
Otros países.....	213.481
Total.....	1.239.447

Comparando estas cifras con sus correlativas correspondientes al consumo durante el mismo mes de Enero del año anterior, resulta que:

1.º El consumo total de vinos en este país durante el pasado mes de Enero ha experimentado un aumento de 66.213 galones (3.010 hectolitros).

2.º Considerando particularmente las diferentes procedencias, se observa que ha aumentado el consumo de tintos españoles en 12.321 galones (50 hectolitros), los vinos de Francia en 31.386 galones (1.427 hectolitros), y los de Otros países en 32.756 galones (1.489 hectolitros); en cambio acusan un descenso los blancos españoles de 1.719 galones (78 hectolitros) y los vinos de Portugal de 8.531 galones (388 hectolitros).

Las cifras correspondientes á los vinos introducidos para el consumo, por la Aduana de Liverpool durante el mes de Enero próximo pasado, demuestran que á pesar de haber reinado en aquel distrito un poco más de actividad en el mercado de vinos y espíritus que en Londres, el movimiento comercial ha sido menor que en el mismo mes de Enero de 1897 y mucho menor que en el último mes de Diciembre. Dichas cifras son las siguientes:

	Galones
Vinos españoles.....	21.535
— Portugueses.....	26.597
— Franceses.....	11.368
— de Otros países.....	6.172
Total.....	65.612

Comparando este total de 65.612 galones (2.982 hectolitros), con su cifra correlativa correspondiente á los vinos introducidos por la misma Aduana de Liverpool en Enero de 1897, resulta, para el primer mes del año actual, una baja de 4.575 galones (208 hectolitros), baja que corresponde á los vinos españoles, pues los portugueses y los de «Otros países» apenas presentan y en los franceses se aprecia un aumento de más de 2.000 galones.

NUESTRO COMERCIO con Francia

A pesar de lo mucho que se reanimó la exportación de nuestros vinos á Francia desde Agosto último, la cifra total de dicho movimiento es bastante más baja en 1897 que la de 1896.

En 1897 hemos importado en Francia 3.725.562 hectolitros de vino, contra 5.962.642 en 1896. La baja es, pues, de 2.237.080 hectolitros.

En Diciembre último enviamos, con el indicado destino, 592.218 hectolitros; y como en igual mes de 1896 sólo mandamos 376.106, resulta á favor de Diciembre de 1898 un aumento de 216.112 hectolitros.

Como la última cosecha de vino ha sido corta en Francia, seguramente que la cifra que arroje nuestra exportación en 1896 será tan halagüeña como la de 1895.

El consumo de nuestras frutas, pues la importación se eleva á bastante mayor cantidad, y que por estar englobada con la de otros países no se puede precisar en absoluto, ha sido, en el mencionado Diciembre de 1897, de 11.566.700 kilogramos, que unidos á los 63.322.900 llegados los once primeros meses, suman 74.889.600 kilogramos, valorados en 15.169.000 francos. En el mismo mes de 1896 el consumo fué de 12.199.900 kilogramos, con lo cual resulta una diferencia, á favor de Diciembre de 1896, de 633.200 kilogramos.

Durante el mes de Diciembre de 1897 han llegado de nuestra nación 833.800 kilogramos de aceite, habiendo pasado al consumo 738.400, que unidos á los 2.043.300 kilogramos de los once primeros meses, suman 2.781.700 kilogramos, cuyo valor se estima en 1.558.000 francos. En igual tiempo ó sea del 1.º de Enero al 31 de Diciembre de 1896, nosotros importamos 5.958.596 kilogramos, que comparados con los 3.201.100 kilogramos venidos durante el año de 1897, resulta una diferencia á favor de 1896 de 2.757.496 kilogramos. En Diciembre de 1896 nosotros importamos 269.400 kilogramos, esto es 564.400 kilogramos menos que en Diciembre del 97. Italia durante el mismo mes ha importado á Francia 682.600 kilogramos contra 876.000 que envió en 1896. En todo el año 1897 ha importado dicha nación 12.785.700 kilogramos de aceite, ó sea 1.646.297 kilogramos menos que en 1896.

En legumbres hemos importado y dado al consumo durante el citado Diciembre de 1897, 280.900 kilogramos, que unidos á los 6.395.600 llegados los once primeros meses, suman 6.676.500 kilogramos, que se valoran en 799.000 francos, contra 90.200 kilogramos que enviamos en el mismo mes de 1896.

El valor total de la importación española á Francia durante todo el año de 1897, siempre según las estadísticas francesas, es de 236.563.000 francos, y la de esta nación á nuestro país se ha elevado, según su manera de calcular, á 97.491.000 francos, resultando un beneficio á nuestro favor de 139.072.000 francos.

Durante el año 1897, ó sea del 1.º de Enero al 31 de Diciembre, las importaciones á Francia se han elevado á francos 4.000.126.000, y sus exportaciones á 3.675.613.000, lo que resulta una diferencia en contra de dicha nación de francos 324.513.000

Mérida (Badajoz) 13.—El estado de los campos es muy bueno, y en el mercado de cereales se nota paralización y tendencia a la baja.
En cambio, el de cerdos se encuentra animado, cotizándose los de tres meses a 15 pesetas, y los de seis a ocho, a 45 y 50.
El trigo, a 52 reales fanega; cebada, a 19; avena, a 14; chícharos, a 36; garbanzos blandos, a 88; idem duros, a 64; aceite, a 34 reales arroba; cerdos cebados, en vivo, a 52.—*M. P.*

De León

Salamanca 12.—El tiempo está de hielos y calor.
Los campos buenos.
El mercado celebrado ayer ha estado firme, habiéndose cotizado a los precios siguientes: Trigo caudal, a 57,50 reales la fanega; idem al detall, a 56,50; idem rubión, a 52; idem barbilla, a 52; centeno, a 33; cebada, a 22; algarrobas, a 27; avena, a 15; garbanzos, de 100 a 180; harina de primera, a 21 reales la arroba, con derecho de consumos; idem de segunda, a 20; idem de tercera, a 18; salvadillo, a 6; patatas, a 5 reales la arroba; vino tinto, a 28 reales el cántaro; idem blanco, a 28; buyes de labor, de 1.000 a 1.800 reales uno; novillos de tres años, de 1.300 a 1.600; cerdos al destete, a 50 reales uno; idem de seis meses, a 120; idem de año, a 230; idem cebones al vivo, a 55 la arroba.—*El Corresponsal.*

Peñaranda de Bracamonte (Salamanca) 10.—Las entradas de trigo al mercado han sido cortas, y nadie quiere vender a ningún precio.
Efecto de esto están paradas algunas fábricas de este país; han pagado a 58 reales la fanega y no han querido ceder.
Los demás granos no hacen más que sostenerse, pues como hay muchos pastos no hace falta dar pienso al ganado como otros años.
En lanas se ha vendido una partida de 2.500 a 3.000 arrobas para Francia a precio reservado.
De cerdos cebados se han vendido bastantes de 52 a 54 reales la arroba, y quedan los precios muy sostenidos.
Los campos casi como los pastos, están superiores.
En el mercado celebrado en el día de la fecha se han presentado 150 fanegas de trigo, que se pagaron a 57 reales una; de centeno 200, de 31 a 32; de cebada 250, de 20 a 21; de algarrobas 300, de 27 a 28; de avena 100, de 14 a 15; guisantes, de 28 a 29; garbanzos cocheros, de 45 en onza, a 180; idem de 48, a 160; idem de 52, a 140; idem de 60, a 110; harina de primera, a 21 reales la arroba; idem de segunda, a 20; idem de tercera, a 16; harinilla, a 8; cabezuela, a 7; salvadillo, a 6; patatas, a 4.—*El Corresponsal.*

Ledesma (Salamanca) 10.—Los precios de hoy, con poca variación, los de los mercados anteriores, como verá por la adjunta nota: Trigo, de 54 a 56 reales la fanega; centeno, a 31; cebada, de 24 a 25; algarrobas, a 30; buyes de labor, de 1.200 a 1.300 reales uno; novillos de tres años, a 1.500; vacas cotras, a 800; cerdos al destete, a 70; idem de seis meses, a 100; idem de año, a 300.—*El Corresponsal.*

De Navarra

Munilla de Solana 13.—Continúa un tiempo primaveral, con la suficiente humedad para los cereales, que están hermosos; pero resintiéndose las viñas y arbolado por los escasos temporales.
La filoxera no da señales de vida; pero nos tememos que en el verano se ensanchen los focos que ya existen en esta jurisdicción.
Por orden de la Dirección agronómica, en esta zona no se permite plantar, por ahora, la vid americana, pues se piensa intentar la extinción de las manchas filoxéricas.
La exportación de vino es lenta, pagándose el cántaro a 10,50 reales, con tendencia a mejorar.
Se está concluyendo la mouturación de la oliva, y los precios del aceite se mantienen firmes.
El trigo es muy solicitado.—*P. A.*

De las Ríojas

Tirgo (Logroño) 10.—Hemos tenido un tiempo malísimo para el campo, pues las heladas se han sucedido sin interrupción por espacio de quince días.
El día 4 por la noche y todo el día 5 estuvo lloviendo en esta comarca, lluvia que ha sido muy beneficiosa para los sembrados.
En las viñas puede decirse que ya se ha concluido la labor de poda.
Ya empiezan a venir los trabajadores, y los propietarios los ajustan a precios remuneradores, pero muchos se abstienen de tomar peones forasteros, pues como las cinco libras de pan valen una peseta, dicen les salen muy caros.
De vinos hay poca extracción, siendo el precio máximo el de 14 reales los 16,04 litros (cántara).—*El Corresponsal.*

Cuzcarrita (Logroño) 13.—Los vinos

nuevos resultan superiores, tanto los claros como los tintos. De esta clase se vendió en la última semana una tina a 12 reales cántara.
El vino encubado espérase alcance buenos precios.
Las existencias que quedan de la cosecha de 1896 se van despachando de 8 a 11 reales la cántara.—*El Corresponsal.*

De Valencia

Fuente la Higuera (Valencia) 14.—Precios corrientes en esta plaza: Trigo, a 210 reales cahiz; cebada, a 108; panizo, a 133; aceite, a 44 reales arroba; patatas, a 6; miel, a 30.—*J. C.*
Onil (Alicante) 13.—La cosecha de vino fué aquí regular en cantidad, pero no pocas partidas salieron dulces, y parece no dieron buenos resultados a los negociantes de Alicante que hicieron fuertes acopios en un principio. Hoy puedo asegurarle que tenemos bastantes cantidades de clases secas y sanas, cuya conservación no correrá riesgo. Cotízase el cántaro de 6 a 7 reales.
Corta la cosecha de aceite, detallándose la arroba de 48 a 52 reales.
El trigo, a 17 reales barchilla. Buenos los sembrados.—*El Corresponsal.*

NOTICIAS

La Cámara Agrícola de Tortosa será una de las que estarán dignamente representadas en la Feria-Concurso-Agrícola de Barcelona. Tiene el propósito de montar en ella una instalación de olivicultura y elaboración de aceite, presentando al efecto cuatro molinos en funcionamiento, de los dedicados en la zona tortosina, a tan importante producción.

Los almendros del campo de Tarragona, que se hallaban ya en flor, han perdido casi por completo, a consecuencia del fuerte viento que ha reinado estos días.
Intil es decir que por dicho motivo será escasisima la cantidad que de tan preciado fruto se cosechará.

Dicen de Almagro (Salamanca) que las heladas están produciendo grandes daños entre el ganado de aquel término, muriendo no pocas reses a consecuencia de los intensos fríos reinantes.

La Diputación provincial de Valladolid ha acordado destinar en el próximo presupuesto la cantidad necesaria para poder elevar a superior la Escuela elemental de Comercio de aquella localidad.

El Gobierno alemán ha contestado a las quejas de los Estados Unidos con un decreto prohibiendo la importación de plantas procedentes de aquella República.
Se prohíbe también la importación de frutas, si del examen de las mismas en la frontera resulta la presencia del insecto llamado *Cochinilla de San José*.

El Poder público, atento ante todo a la defensa de la agricultura contra ciertas plagas parasitarias, prescinde por completo de las quejas formuladas por algunos diarios norteamericanos.

Escriben desde Oviedo que, con destino a esta Corte y otras poblaciones del centro de la Península, han salido de los distintos concejos asturianos numerosas parras de ganado vacuno cebado.
Con este motivo, los labradores de aquella región alivian su situación, bastante crítica hace tiempo.

La Academia de Ciencias de París, en una de sus últimas reuniones ha oído atentamente la lectura hecha por su presidente Mr. Chatin de una comunicación que se refiere a un descubrimiento que puede ejercer cambios importantes en las preparaciones culinarias y tener influencia apreciable sobre nuestro régimen alimenticio. Nos contraemos a la germinación y fecundación de la tufa, leyes descubiertas por el Duque de Lesparre, mediante las cuales podrá llegar a ser en breve dicho tubérculo un alimento económico, nutritivo y cuya reproducción ha de ser muy sencilla.
Parece que hasta estos últimos años se tenían ideas por demás equivocadas respecto a las trufas; pero después de haber demostrado Mr. Chatin que la trufa es una especie de seta, Mr. Lesparre se dedicó a estudiar las cuestiones sobre la germinación y fecundación de dichos tubérculos.
Fuera por demás prolijo detallar las experiencias que han dado por resultado la demostración de aquellas leyes y el descubrimiento de que el terreno no desempeña papel alguno en su fecundación, siendo numerosas las especies de árboles en las cuales puede operarse el trabajo de germinación, é iniciándose de esta suerte la probabilidad del cultivo en grande es-

cala de las trufas, tan estimadas de los gastronómicos.

El Ayuntamiento de Vitoria ha adquirido una máquina trasplantadora de árboles.
Esta máquina es la primera que se ha construido en España.
El precio de trasplante de cada árbol asciende a 10 pesetas, incluyendo en esta cantidad la preparación del cepellón, apertura del hoyo y todas las demás operaciones del trasplante.

Leemos en *El Eco de los Barros*, apreciable colega de Villafranca (Badajoz): «Contestando a los estimables subscriptores que nos preguntan los resultados obtenidos por los Sres. Fernández de Soria y Martínez Tovia, empleando en sus fincas de Calero y Gramadales, para la extinción de la filoxera, el *Anti-filoxérico Carrillo*, que éste no les ha dado resultado, sin que por ello desacrediten el procedimiento, creyendo que los ensayos deben repetirse, pues bien pudiera ser que lo avanzado de la invasión, la falta de humedad ó otras causas que les sean desconocidas, motivaran la ineficacia.
En igual caso se encuentra el carburo de calcio, medio de extinción aconsejado por el estudioso agricultor D. Guillermo de Boladeres, y usado, según dice, por él con buen éxito.»

Vivero de vides americanas de Jerez de la Frontera.—Con el fin de facilitar en lo posible la reposición de los viñedos atacados por la filoxera, por los porta-injertos americanos, la Dirección general de Agricultura ha ordenado se vendan las estacas a bajo precio de Rupestris fenómeno, Aramón X Rupestris, Murviédro X Rupestris y otras que resultan sobrantes en este Establecimiento; habiéndose acordado por la Sección de plagas del campo de la provincia que la venta tenga lugar desde el día de la fecha al 28 del actual, bajo los precios siguientes:
Por cada 100 estacas de cualquiera de las variedades, 50 céntimos de peseta.
Por 1.000 estacas, 5 pesetas.
Los pedidos pueden hacerse en Jerez a D. Manuel Lagos y Romero, Ayudante del Vivero; y en Cádiz en las oficinas del Servicio Agronómico, Alameda, 19.
Cádiz 11 de Febrero de 1898.—El Ingeniero Director, *Domingo Lasaur.*

Por acertada y plausible moción del Ayuntamiento de Huesca y por solícitas gestiones hechas en su apoyo por el Senador Sr. O'Lawlor y el Diputado señor Camo, se ha dispuesto por el Ministerio de la Guerra el establecimiento en dicha ciudad de una parada de caballos sementales.

Sigue activa la exportación de nuestros aceites. Los precios muy firmes ó en alza en casi todos los mercados.
No obstante los fuertes cargamentos de frutas frescas y hortalizas que, procedentes de Valencia y otros puntos se han recibido en Inglaterra en la última semana, se han sostenido los precios en los mercados de dicha nación.
Las cotizaciones actuales en la plaza de Londres son como sigue: Naranjas de Valencia y Denia, de 5,50 a 21 chelines caja; las de Oporto, de 4 a 11; las de San Miguel, de 7 a 10,50; cebollas de Valencia, de 6 a 8; las de Oporto, de 4 a 6,25; limones de Palermo y Mesina, de 3 a 7; los de Málaga, de 2 a 5.
En el mercado de Liverpool: Naranjas de Valencia y Denia, de 6,25 a 21 chelines caja; las de Palermo, de 3 a 7; las de Oporto, de 4,50 a 6; limones de Palermo y Mesina, de 3 a 8; cebollas de Valencia, de 7,50 a 9,50; las de Oporto, de 6,25 a 8.
En los demás mercados del Reino Unido: Naranjas de Valencia y Denia, de 6 a 22 chelines caja; limones de Palermo y Mesina, de 3 a 10; los de Málaga, de 3 a 8; cebollas de Valencia, de 5 a 8; las de Oporto, de 5 a 7; manzanas de América y del Canadá, de 14 a 26 chelines barril.

La importación total de líquidos espirituosos en todo el Reino Unido, durante el año que acaba de terminar, ha sido de 9.863.970 galones (448.362 hectolitros), valorados en 2.020.947 libras esterlinas, y distribuidos, por clases, de la manera siguiente:

	CANTIDAD	VALORACIÓN
	Galones	Libras esterl.
Cognac.....	3.066.624	1.376.259
Ron.....	4.937.816	329.203
Otras clases....	1.859.530	315.485
Total.....	9.863.970	2.020.947

Comparando estas cantidades con sus correlativas correspondientes a la importación durante el año 1896, se observa que:
1.º La importación total de líquidos espirituosos en la Gran Bretaña é Irlanda durante el año que acaba de terminar ha experimentado un descenso de 32.066 galones (1.458 hectolitros), habiendo en cam-

bio aumentado la valoración en 131.857 libras esterlinas.
2.º Considerando particularmente las diversas clases de espíritus, se ve que ha aumentado la importación del coñac en 346.900 galones (15.763 hectolitros), y la de los espíritus de *Otras clases* en 57.122 galones (2.596 hectolitros), en tanto que la cantidad importada de ron ha experimentado un descenso de 436.088 galones (19.822 hectolitros).
El aumento que se observa en la valoración total a pesar de la baja en la importación, es debido al aumento que en dicha importación ha experimentado el coñac, por ser el valor medio de éste superior al de las demás clases de espíritus importados.

Los almendros, albréchigos, albaricqueros y otros, suelen adelantarse en la floración, en término de que los hielos de Febrero ó Marzo vienen a destruir ó a dejar muy menguada la cosecha. El remedio consiste en descalzar los árboles en Diciembre ó Enero, dejando al descubierto la parte baja de los troncos. Con eso se enfrían las raíces y se retarda el movimiento de vida con la subida de la savia, lo cual significa defenderse quince ó veinte días contra las heladas.

CAMBIOS
SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS
Día 15
París a la vista..... 32 95
Londres, a la vista (lib. ester.) ptas. 33 63

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 a los vinos tintos extranjeros

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

Pedidos Pueden hacerse al Administrador en Elciego (Álava), M. G. Richard, dirigiéndole las cartas por Cenicero, ó al apoderado de la casa en Madrid, D. Emilio Dominguez y Pérez, Cuesta de Santo Domingo, núm. 5, principal izquierda.
Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra a 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 a la botella y a la media botella. Además, en las etiquetas se pone el año a 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 a los consumidores.—Exigir siempre intacta la malla de alambre que recubre a la botella y a la media botella.

CUBA A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS CONO
En la fabrica 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, a precios tan sumamente económicos, no conocidos.

A LAS MAURES, NIÑOS, VIEJOS y jóvenes enfermos

Curación práctica de sus enfermedades por sí mismos con remedios domésticos. *Nuevo tratado popular de higiene, medicina y botica casera*, por Mr. SANUMK, Maestra de conservar la salud y recobrarla si se pierde, casi de balde. Se vende librerías de Fe, Carrera de San Jerónimo, 2, y San Martín, Puerta del Sol, 6, Madrid, y en Manzanares, José López, Estación, 6.

COLOCACIÓN

La desea una persona que sería muy a propósito para desempeñar una administración particular; tiene además conocimientos en la elaboración y crianza de vinos.
Informarán en esta Administración y Redacción.

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

Corrección eficaz y económica de vinos tintos y blancos que *tuercen ó oscurecen al aire*, de vinos turbios, avinagrados, dulces ó abocados, etcétera, quedándoles en condiciones de venta.

TANINO ENÁNTICO

Para la conservación y contra todas las enfermedades de los vinos. Facilita la clarificación, aumenta y afirma el color y conserva inalterables los vinos por tiempo indefinido.
Dirigirse, con sello, a F. MONTERO en Mota del Marqués (Valladolid).

IMPORTANTE

Tela especial corriente para la construcción de mangas filtrantes, útiles a cosecheros y almacenistas de vinos, a 5 reales metro.
Legítima *Tierra vino ó Tierra de Lebrija*, clarificante acreditado desde hace siglos, a los precios siguientes: el kilogramo, 60 céntimos de peseta en terrón menudo, y 90 en polvo. Los 10 kilogramos, 5 pesetas. En cantidad, precios convencionales.
El producto que circula en el comercio con el nombre de *Tierra de Lebrija* casi nunca lo es. Pruébese la legítima que anunciamos y se verá la diferencia.
EMPRESA ESPAÑOLA DE FILTROS
Calle de la Victoria, 4.—MADRID

BODEGAS

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

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS
Sistema Charentais
JIMENEZ ET LAMOTHE
Málaga — Manzanares

A los vinicultores conviene saber que si quieren evitar el *agrio ó el ácido* en sus vinos, deben usar en la pisa el *Desacidificador* por excelencia.—(Véase el anuncio inserto en el lugar correspondiente.)

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

MILDIO

El mejor pulverizador El relámpago de Vermorel.

PRESNAS

para vino y aceite, privilegiadas, y bombas para trasego.—Catálogos gratis.

ALAMBQUES

de todos sistemas.—Catálogo gratis por correo.

TUBOS

de lona, lona con goma, goma sola o con telas para trasego, riego é incendios.—Precios corrientes y muestras gratis.

M. CHESSELET

Calle de Espoz y Mina, 13, MADRID

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT

BILBAO

Tránsito de mercancías para Cuba, Puerto Rico & otros puertos nacionales y extranjeros.

Adendos, comisiones y consignaciones. Máquinas agrícolas, vinícolas y artículos para bodegas.

Especialidad en botellas, duelas y corchos para toda clase de envases.

Cementos de Portland legítimos. Seguros marítimos y terrestres. Abonos fosforados garantizados. Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado.

Compra y venta de minerales. Acido tártrico, Sulfatos, Azufres y Mechas

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

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 a 580 litros

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

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

LOGROÑO

