



SUSCRIPCION

En las oficinas del periódico, donde pueda hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRONICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.
PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.
Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRONICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos 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 de la CRONICA.
Pago adelantado.

Año XIV.

Miércoles 25 de Febrero de 1891.

NUM. 1.372

LA PROTECCIÓN AGRÍCOLA

« Los vehementes poetas hispano-americanos nos predicaban ya y anunciaban algo así, recreándose patrióticamente en el espectáculo de una raza española riquísima y potentísima, que no desearse más su cabeza en la Península, sino allá por los vastos ámbitos de la América central y meridional, mientras la vieja cuna abandonada se pudre y cae en polvo, á la manera que el imperio caldeado, después de dar en Mesopotamia origen á esta magnífica civilización que nos envanece, yace en terrado ahora bajo abrasadoras arenas. »

(De cómo he venido á ser doctrinalmente proteccionista.)

Tiene sobrada razón el Sr. Cánovas del Castillo para expresarse en esos términos, retratando fielmente el estado de España en el artículo publicado en la *Revista de España*, cuyos más importantes párrafos reprodujo la CRONICA DE VINOS Y CEREALES. Pero estas quejas, estos suspiros de dolor, serían más propios en labios de los esquilmados labradores que expuestos por el señor presidente del Consejo de ministros, que puede y tiene medios de poner remedio á las lamentaciones.

Y va que el señor presidente del Consejo se lamenta, nosotros, aunque invirtamos los papeles, señalaremos el remedio por si quiere poner mano en las desdichas que él mismo reconoce está sufriendo la agricultura española.

Ante todo, modifique sus ideas de la enseñanza centralizadora, y no se queje de ver malbaratarse los créditos destinados á la enseñanza formal, empleándolos en docenas de establecimientos imperfectos.

De lo que debe quejarse y en lo que debe poner remedio es en que esa enseñanza en establecimientos imperfectos, con el mismo coste se transforme en establecimientos perfectos y no se extienda á todos los labradores de todas las provincias, como fué el pensamiento del Sr. Navarro Rodrigo al querer establecer los campos de demostración.

Porque en su realización un pensamiento bueno se desarrolle mal, el pensamiento no es malo.

Búsquense las causas, véase si el mal radica en los hombres ó en las cosas, póngase el remedio, y estamos seguros que obtendríamos los resultados que deseamos.

Sin duda contará el Sr. Cánovas del Castillo los campos de demostración entre las docenas de establecimientos imperfectos.

Pues bien; estos campos de demostración ó de enseñanza práctica deben tener instrumentos adecuados á las condiciones, circunstancias y fin á que se aplican, y nosotros hemos visto que sin informe, sin consejo, sin conciencia se han mandado á provincias, que sólo pueden utilizar arados pequeños, se han mandado, decimos, los arados Howar que, enganchadas las cuatro caballerías que los arrastran, casi ocupan la tabla de tierra que se debe labrar. Hemos visto rodillos Kros Ky para desterrar la tierra, que cuando se usen culturan sobre los terrones de tierra arcillosa sin lograr deshacerlos; hemos visto sembradoras sucesas que necesitan para su conducción tres caballerías, cuyo gasto supera al exceso de semillas esparcidas al voleo; hemos visto en fin, tantos y tantos instrumentos almacenados é inútiles, que da lástima el dinero que han costado.

Con estos antecedentes cree el señor presidente del Consejo de ministros que los labradores no se rien al ver que se les habla de protección y de modificaciones, y que se les manda para la enseñanza agrícola aparatos é instrumentos inservibles? ¿Qué concepto han de formar los labradores que se trata de proteger al ver que se tira el dinero que han pagado por crecidas contribuciones? ¿Cómo han

de allanarse á modificar sus prácticas agrícolas si ven esos desahucios en los encargados de modificarlas?

Nuestros labradores no son refractarios á la enseñanza ni á modificar su material agrícola, sino todo lo contrario; incitados por el excesivo apetito de usar los medios que ponen en práctica otras naciones, con el fin de igualarse á ellas, tienen el vicio de gastar en máquinas agrícolas, porque lo último que abandona el hombre es la esperanza. Nadie confía más en el porvenir que el agricultor, y nada fomenta más la esperanza que una máquina.

Para que no se crea errónea la afirmación de que el labrador tiene el vicio de gastar en instrumentos agrícolas, podemos afirmar con las estadísticas en la mano que en los diez últimos años se han importado del extranjero máquinas agrícolas por valor de 35 millones de reales.

De este vicio no podemos excluir á nuestro único Instituto Agrícola de Alfonso XII, donde vemos utilizar para sus labores los arados del país; en cambio los arados franceses, ingleses y americanos se encuentran en el gran museo de máquinas agrícolas de dicho establecimiento.

Aquí, que aún no se ha desarrollado el espíritu de asociación, como sucede en otras naciones, necesitamos pequeñas y económicas máquinas para que cada labrador pueda utilizarlas en sus plantaciones y cosechas.

Todas las provincias de España tienen, en mayor ó menor escala, plantaciones de viñedo, y sin que nadie se ofenda, puede decirse que son pocos los labradores que saben elaborar bien el vino.

Es preciso, pues, darles protección, enseñándoles á hacer buen vino, y á nuestro Gobierno toca recomendar ó imponer á las provincias el que busquen en Francia inteligentes bodegueros que recorran la provincia demarcada para cada uno, den lecciones prácticas todo el año y tendremos la seguridad que, al cabo de cuatro ó cinco años, habremos perfeccionado la elaboración de nuestros vinos.

Así lo ha hecho la Diputación de Alava, provincia que tiene hoy los vinos de mesa más estimados, y así, imitando este ejemplo, debiéramos hacer en todas las provincias vinícolas, obteniendo vinos bien elaborados que no sonrojarian á los ricos cambiándolos con el lujoso Burdeos, y los millones que traspasan la frontera quedarían entre nosotros para fomentar nuestra industria.

Lo mismo podríamos decir de otras industrias agrícolas, que necesitamos perfeccionar en esta época de progreso en que se procura hermanar la bondad del producto con la economía y la elegancia de su presentación.

La desaparición ó baja de los derechos de consumo á los productos agrícolas para facilitar el tráfico de los comestibles y mejorar la alimentación del hombre, es de absoluta necesidad para la protección del labrador, que siente las consecuencias de que la contribución de consumos vale á veces más que el producto mismo.

Hay un punto, delicado por demás, de la exclusiva competencia de las Cortes y del Gobierno, pues de él depende nuestra riqueza ó nuestra ruina.

En el año próximo terminan nuestros principales tratados de comercio, y antes de finalizar el plazo, necesitamos concertar otros nuevos que nos aseguren la exportación de nuestros productos.

Como siempre que se tratan cuestiones económicas vemos tan reducido número de señores diputados en el salón de sesiones, se nos figura que este capitalísimo asunto para la riqueza de España, va á estudiarse por el criterio de media docena de señores que tomarán la pauta de sus discursos de la escuela económica á que pertenezcan.

Convenido que desaparezca de los tratados la cláusula de nación más favorecida, quedamos en libertad de conceder ó negar ventajas á cada nación, según las concesiones que nos otorguen para nuestros productos.

Datos tienen, si se quiere utilizarlos, en los ocho tomos de la *Crisis agrícola*, en los seis tomos sobre *Reforma arancelaria*, en las estadísticas de aduanas y en otros muchos documentos oficiales.

Dios ilumine á los encargados de realizar este trabajo y nos libre de que hagan tratados como el de Alemania, que el último decenio ha habido año que ha aumentado su importación en 60 y medio millones de pesetas, mientras nosotros sólo conseguimos 7 3/4 millones.

En resumen nuestra agricultura necesita:

1.º Producir más con menos gasto, lo que se obtendrá con la enseñanza práctica bien dirigida.

2.º Mejorar las condiciones de los productos para ponerlos en competencia con los similares extranjeros, lo que se alcanzará utilizando los mismos procedimientos que tienen en práctica en las demás naciones.

3.º Facilitar la expedición de los productos, lo que conseguiremos proporcionando ventajas para aumentar el consumo interior, bajando los derechos de consumo y los transportes de los ferrocarriles, y por fin, aumentar la exportación celebrando buenos tratados de comercio.

La baja de unos cuantos céntimos en la contribución territorial, ni le importa al labrador ni mejora la situación en que vive. Lo que le interesa es producir mucho, venderlo fácilmente y á buen precio.

Este es el trabajo á que todos debemos contribuir.

JUAN MAISONNAVE.

El extracto seco

La aduana francesa rechaza muchos vinos de la última cosecha á pretexto de que el extracto seco no está en la proporción del alcohol. En el terreno técnico sostienen los franceses que para cada grado centesimal debe contener el vino natural dos gramos por lo menos de extracto; pero tal afirmación es gratuita y los hechos se encargan de desacreditarla, sobre todo este año que escasea esa riqueza en los vinos de la última cosecha.

De varias muestras que se han examinado hace pocos días para remitir una certificación oficial á Paris con el resultado del análisis, tomamos las siguientes cifras:

MUESTRAS	Alcohol Grados.	Extracto seco. Gramos.
Núm. 1	13,70	18,70
» 2	16	22,10
» 3	15	21,30
» 4	14	20
» 5	14,60	19,10
» 6	15,20	19,20
» 7	13,90	21,50
» 8	13,50	21,30

Estos vinos proceden de Puente la Reina, no contienen yeso y son completamente naturales.

Como se ve, la riqueza de extracto seco no llega á gramo y medio por grado de alcohol, lo que demuestra que el criterio de la aduana francesa no se ajusta á lo que el análisis y los hechos nos demuestran.

La experiencia nos enseña que la mayor ó menor cantidad de extracto seco depende de circunstancias bien diversas: suelo, clima, cepaje, elaboración, etc., contribuyen á la formación de los distintos componentes del vino.

¿Cómo, pues, sujetar á norma fija la cantidad de extracto, alcohol, etc., sin exponerse á lamentables equivocaciones?

Lo racional hubiera sido que así como al ajustar el tratado vigente con Francia se convino en los 15º de alcohol, en cuyo límite están comprendidos la mayor parte de los vinos comunes de España, se hubiera también estipulado la cantidad de extracto mínima que esos mismos vinos debían contener.

Pero ya que no se procedió así, lo cual con vendrá tener muy en cuenta en las nuevas negociaciones que se entablen con nuestros

vecinos, es necesario que en las postrimerías del tratado se convenza la Aduana francesa de que los vinos de la última cosecha, si pobres en extracto, son, á la vez que excelentes de calidad, completamente naturales, en el sentido recto de la palabra, puesto que proceden del jugo fermentado de la uva fresca, sin adición de ninguna otra sustancia.

Si no estamos mal informados, á estas horas se están acumulando datos en la capital de Francia para estimar el extracto que contienen los vinos de ciertas regiones de España; y esperamos que con las explicaciones é informes que varios negociantes expondrán á la Comisión encargada de esclarecer cuestión tan principal, la administración francesa se convencerá de su error y admitirá tal como son los ricos vinos de nuestra última cosecha, por más que, como hemos demostrado, son pobrísimos en extracto. Celebráramos que se llegara á una perfecta inteligencia para no lesionar legítimos intereses, dignos de respeto.

No se puede dudar que la preocupación de la Aduana francesa estriba en el alcohol industrial á bajo precio, cuyo líquido quiere á todo trance rechazar. Comprendemos y aun elogiamos tan justo deseo. Tan interesada como la Francia está España en que el malhadado alcohol no se mezcle con el vino. Todo el país productor se ha pronunciado unánime contra esa sustancia que en mal hora vino á comprometer nuestra bien acreditada producción.

¿Por qué, pues, se quiere rechazar los vinos á pretexto de que están desequilibrados el alcohol y el extracto, cuando se sabe que tales vinos son completamente naturales?

Y además, ¿habrá nadie tan cándido que teniendo este año exceso de alcohol ólico le vaya á adicionar alcohol industrial con perjuicio de sus intereses? ¿Consiente por otra parte tal manipulación el vino que actualmente se cotiza en España de 17 á 20 pesetas el hectólitro?

Estimamos en mucho las buenas relaciones mercantiles con nuestros vecinos, y en gracia á la solidaridad de los intereses de ambos países, esperamos que Francia ordenará á sus aduanas que admitan los vinos naturales de España, desechando recelos que hoy no están justificados.

Para lo sucesivo, determínese de común acuerdo el minimum de extracto que ha de exigirse y hasta el procedimiento que debe usarse para obtenerlo. Así no habrá pretexto que induzca á dudar de la lealtad de nadie, y los intereses del comercio de exportación estarán garantidos.

NICETO OCHOA.

Cotización de vinos nuevos

Andalucía.—La Palma, de 10,50 á 11 reales la arroba de 18 litros; Bonarés, á 11; Villalba del Alcor, á 10; Sanlúcar de Barrameda, á 15; Sevilla, de 11 á 12; Priego, á 12; Rabita, de 10 á 12.

Aragón.—Tarazona, de 26 á 27 pesetas el alquez (119 litros) los tintos; Ainzón, de 25 á 26; Calatayud, de 15 á 20; Aníon, de 16 á 19; Borja, de 24 á 26; Paniza, de 22 á 25; Daroca, de 16 á 17; Bagnena, de 15 á 17,50; Valdehorna, á 17; Cariñena, de 18 á 20 los dulces, y de 23 á 25 los secos; Fréscano, de 25 á 26; Alcampel, á 16 pesetas el hectólitro; Almadevar, de 28 á 30 pesetas el metro (160 litros); Casbas de Huesca, á 26; Calaceite, á 7 reales el cántaro (10,75 litros); Caspe, á 6.

Castilla la Nueva.—Hereencia, á 8 rs. arroba (16 litros) los blancos, y de 8,50 á 9 los tintos; Huerta de Valdecarábanos, de 8 á 9 y á 12 respectivamente; Quintanar de la Orden, de 7 á 8 y de 8 á 10; Moral de Calatrava, de 8 á 9 y de 11 á 12; Daimiel, á 8 y de 8,50 á 8,75; Yepes, á 9 y á 12; Valdepeñas, de 10 á 11 y de 12 á 14; Mérida, á 13 los tintos; Chinchón, de 12 á 13; Navalcarnero, de 13 á 14; Villa del Prado, de 12 á 13,50; Orgaz, Fuensalida y Valdelaguna, á 12; Cenicientos, á 10; Estremera y San Martín de Valdeigle-

sias, de 10 á 11; Tendilla, de 11 á 12; Sacedón, á 11; Madrilejos, Tribaldos, Ocaña y Villanueva de la Jara, á 8; Minglanilla, de 7 á 7,50; Mora de Toledo, de 11 á 12; Almorox, de 9 á 10; Valdeolivas, á 6; Torrijos, á 13; Cogolludo, á 10; Manzanares, á 9 rs. arroba los blancos y á 12 los tintos; Campo de Criptana, de 7,50 á 8 y de 10 á 11 respectivamente.

Castilla la Vieja.—Tudela de Duero, á 10 reales cántaro (15,95 litros), los blancos y á 11 los tintos; Tordesillas, de 11 á 12, y de 12 á 13 rs. respectivamente; La Nava del Rey, á 13 y de 13 á 15; Pozaldez, á 11 y á 11,50; Rueda, á 11 y á 12; Alaejos, de 12 á 13 y á 11; La Seca, á 11 y á 12; Moraleja del Vino, de 13,56 á 15,50 los tintos; Toro, de 14 á 17; Zamora, de 12 á 14; Fuentesauco, de 12 á 13; Peñafiel, á 10,75; Valoria la Buena, á 11,50; Dueñas, de 11 á 11,50; Paredes de Nava, Feroselle, Monasterio de la Vega, Carrion de los Condes y Roa, á 10; Aranda de Duero, de 11 á 12; Lerma, á 12; La Orza, á 9,50; Cebrenos, de 10 á 11; Casasola de Arjón, á 14; Amusco y Magaraz, á 8; Fuentespina y Fresnillo, de 8,50 á 9; Milagros y Fuentespedred, de 7 á 7,50; comarca de Valencia de Don Juan, de 15 á 16; Astudillo, á 10; Palenzuela, de 10 á 12.

Cataluña.—Tortosa, de 12,50 á 16 pesetas la carga (121,60 litros); Porrera, de 25,50 á 32,50; Cornudella, de 20 á 25; Mollerusa, de 14 á 16; Valls, de 18 á 21, 13 á 16 y 8 á 11, según la clase; Mauresa, de 16 á 18; Arbós, á 20; Sitges, á 25, 20 y 15; Tárrega, de 18 á 20, 15 á 17 y 12 á 14; Falset, de 26 á 32; Santa Bàrbara, de 17 á 20; Vendrell, de 18 á 20; Gaudesa, de 18 á 22; Secuita, á 18; Vilorel y Poble de Cièrvoles, á 22; Tarragona, de 27 á 32 los superiores Priorato, 18 á 22 los de Vendrell, 17 á 20 y 14 á 16 los de Montblanch y de 20 á 22 los bajos Priorato; Reus, de 28 á 34 los superiores Priorato, de 20 á 28 los bajos Priorato, 20 á 25 los del campo y 14 á 16 los de la comarca.

Extremadura.—Almendralejo, á 9 rs. arroba (16,64 litros) los blancos y de 8 á 10 los tintos; Montijo, á 14 y 16 respectivamente; Mérida, de 11 á 12 y á 12; Villafranca de los Barros, á 12 y 13; Villanueva de la Serena, de 10 á 11 y de 11 á 13; Fuente del Maestro, á 9 los tintos; Hervás, á 10 id.; Aldeanueva del Camino, de 12 á 13.

Galicia.—Barco de Valdeorras, á 17 reales cántaro (16,50 litros) los tintos.

Murcia.—La Roda, á 6,75 reales arroba (16 litros) los blancos y á 8,50 los tintos; Madrigueras, á 7 los de este último color; Tarazona, á 10; Mahora, de 9 á 10; Navas de Jorquera, Casas Ibañez y Yecha, de 8 á 9; Jumilla, de 10 á 11; Casas de Ves, de 8 á 10.

Navarra.—Puente la Reina y Mañeru, de 8,50 á 9 reales el cántaro (11,77 litros) los tintos; Mendigorria, de 8 á 9,50; Muniain de la Solana, á 8,50; Obanos, de 8 á 9; Aibar y Los Arcos, á 8; Estella, de 9 á 9,50; Lerin, á 9; Olza, á 7,50; Sangüesa, de 7 á 8; Barbinzana, de 8,50 á 8,75; Piedramillera, de 8 á 8,50; Falces, á 10 sobre wagón; Tafalla, á 10 en bodega; Artajona y San Martín de Unx, de 8 á 9 idem; Corella, á 9 reales decálitro.

Riojas.—Fuenmayor, á 18 rs. la cántara (16,04 litros) los tintos; Cenicero, de 16 á 16,50; Briones, de 13 á 16; Haro, de 13 á 15; Hormilla, de 12 á 14; Labastida y Navarrete, á 13; Azofra, de 12 á 13; Badarán y Arenzana de Abajo, á 12; El Villar de Arnedo, á 12; Baños de Río Tobía y Cuzcurrita, de 11 á 12; Alesanco, de 10 á 12; Canillas, Córdoba, Ochanduri y Herramelluri, á 10; Huércanos, de 13 á 13,50; Albelda, á 11; Najera, de 12 á 12,50; Navaridas, de 11 á 12; Tirgo, de 11 á 12,50 los claretos.

Valencia.—Gaibiel, de 4 á 5 rs. el cántaro (11 litros) los tintos; Monóvar, de 8 á 9; Alicante á 8; Outeniente, de 4 á 5,50; Javea, de 6 á 8; Bocairente, de 5 á 5,50; Benejama, de 6,50 á 8; Albaida, de 3,50 á 6; Montaverner, á 5,50; Agullent, de 5 á 6; Castellón, de 5,50 á 7; Vinároz, de 6 á 8 rs. decálitro; Benicarló de 8 á 10; Calig, de 8 á 9; San Mateo, de 7 á 8; Villafines y Useros, de 6 á 7; Alcalá de Chisvert, de 6 á 8; Villena, á 9 rs. la arroba.

Pita ó Agare Americano

De todas las plantas con que se forman los setos vivos, vallados ó cercas, ninguna más á propósito, no sólo por sus cualidades, sino también por los productos que puede dar á la vez, que la Pita ó Agare Americano, planta perenne, filamentososa, textil y ornamental, rústica en extremo, de hojas radicales, color verdégay, aúchase en forma de cuña acunada, guarnecidas de puas duras y termina en una larga y aguda punta.

Florece á los diez ó más años de su edad y esto se efectúa arrojando en el tallo central un *escapo*, llamado vulgarmente *pitaco* ó *pitón*, á su frondosidad se eleva hasta unos

seis metros, dividiéndose en su parte superior en pequeños brazos, cada uno de los cuales termina en una panoja de flores verdes páliditas.

Es originaria de América de donde según Mr. Desfontaines fué importada á Europa á fines del siglo XV ó mediados del XVI, habiendo sido Cortusos, según Camerarius, el primero que la cultivó en Pádua por los años de 1560.

Pertenece á la familia de las Amarilideas, del genero Agare, del cual es una de la más interesante especie la que nos ocupa.

Planta industrial, apropiada para los climas cálidos, vive en los suelos más áridos, pedregosos, secos é ingratos, prefiriendo la exposición meridional con tal que esté resguardada de los fuertes frios de invierno.

Su reproducción se efectúa por medio de los pequeños renuevos ó retoños que salen á su pie, especialmente en los años próximos á su florecencia, que es el término de su vida, pues al secarse el *pitón*, en que van las flores, con él muere la planta á que debió el ser.

La siembra de esta planta se efectúa abriendo pequeñas zanjas en las que á distancia de un metro por lo menos, se van colocando los hijuelos aterrándolos después hasta dejarlos cubiertos y asegurados.

No necesita de cultivo alguno, lo que debería hacerla más apreciada, pues sus productos están exentos de la deducción á que están sujetos por aquella causa los más precisados vegetales.

Á los tres años de sembrada la pita, comienza á dar producto, pues se le pueden ir cortando parte de las hojas que no constituyen el cogollo, las cuales, si están tiernas, despojadas de las puas y hechas pedazos, pueden servir en caso de necesidad de pasto para el ganado cabrío y lanar; pero su principal destino y mayor utilidad se obtiene de la fibra que se le extrae que es larga, fuerte y delgada y con la cual se hacen cuerdas muy resistentes, jarcias, esteras, tapices, encajes, papel y otros muchos objetos.

Trituradas y comprimidas las hojas dan un jugo que mezclado con determinada cantidad de cenizas, una vez colado y evaporado, sirve para hacer un jabón que se emplea en el lavado de las ropas. Secas y quemadas dichas hojas dan una ceniza muy excelente para el colado; y con la parte carnosa de ellas cuando están verdes se limpian perfectamente todos los objetos de plata.

También tiene esta planta propiedades medicinales en veterinaria, pues con el jugo exprimido de las hojas se curan las llagas y mataduras de los animales. Ultimamente han publicado varios periódicos que se ha conseguido la curación de la rabia en animales y hasta en alguna persona, mordiendo y chupando el jugo de las hojas de la pita.

El pitón se utiliza en el enmaderado de las cabañas y en la construcción de escaleras de mano que resultan de muy poco peso y por tanto muy á propósito para la recolección de la fruta de los árboles.

En resumen, creciendo esta planta de exigencias de cultivo y rindiendo utilidad sin originar gastos, hace que se recomiende con preferencia á otras para el destino indicado al comenzar estas líneas.

LUIS GAITAN RUGA.

Cosechas de los naranjales

El naranjo es el único individuo de la especie vegetal que ofrece al cultivador cuatro cosechas, merced á su relación directa con la industria. Los hortelanos ó dueños de naranjales, por regla general ó con raras excepciones, utilizan una sola de las cuatro cosechas, que es la de la naranja en todo su desarrollo, para embarque ó para los mercados de abasto.

Vamos á tratar de las cuatro cosechas por su orden:

1.^a *La tala.* Esta operación en los naranjos no se hace todos los años, pero cuando se verifica, sus ramas cortadas (sobre todo si son de naranjo agrio) tienen un valor utilizable y fijo para destilación de las hojas, que al efecto compran los fabricantes de agua de azahar y los farmacéuticos con laboratorio para sus medicinas de índole cordial, estomacal y vermífuga.

2.^a *La flor de azahar que se cae del árbol.* Esta, cogida en fresco tiene un valor que supera en mucho el gasto de recogerla. La mayor parte de los dueños de naranjales la dejan podrir al pie del árbol: en cambio, sabemos de un modesto cultivador que le saca de 80 á 100 pesos en cada año. Y no sólo es conveniente utilizar la *flor de azahar* que por sí misma cae del árbol, sino que lo es aún más vearar suavemente las ramas del mismo, previa colocación de un lienzo debajo para recoger dicha flor.

La repugnancia que á esta operación tie-

nen la mayor parte de nuestros numerosos propietarios de naranjales, contribuye á justificar la fama de rutinarios que con más ó menos razón, se aplica á nuestros agricultores en general. Ignoran que el naranjo produce mucha flor vana (un 60 ó 70 por 100), que no puede fructificar y que por eso la naturaleza del árbol, más sabia que el hombre, la arroja y despidе de su seno, desprendiéndose de ella lentamente cuando no le ayuda la mano del hombre. El árbol pide y agradece este beneficio, y nutre mejor con su savia el fruto que está llamado á fecundizar. Estas no son teorías sino hechos probados; y tan es así, que invitamos á los dueños de naranjales, rutinarios y descreídos, á que hagan un ensayo práctico, señalando un líño ó corto número de piés de naranjo: que los varen suavemente cuando estén enojados de flor, y les aseguramos que en la época de la recolección, cosecharán más naranjas y de mayor tamaño en proporción y obtendrán lo menos un 50 por 100 de mayor beneficio sobre la cosecha del año anterior.

3.^a *Las naranjitas.* Cuando el naranjo ha soltado la flor vana que le sobra, y que la generalidad de nuestros agricultores ha desperdiciado, puede decirse que ha retenido la flor *fructífera* que puede nutrir, y la convierte en naranja pequeña. Entonces se opera un segundo desprendimiento, y el árbol despidе de sí, con la lentitud propia de su naturaleza, una buena parte de sus naranjitas en embrión, que caen al suelo desde el tamaño de un guisante hasta el de una avellana, quedando en el árbol únicamente el fruto que el naranjo puede soportar y nutrir, mediante el riego en verano, hasta su completo desarrollo. Hasta ahora nadie ha utilizado este desperdicio de la naranjita caída; pero en adelante habrá quien lo compre, si el interesado logra reunir cantidad para remitir al extranjero, donde se aplica á operaciones químicas ó tintóricas que no conocemos.

4.^a *La naranja.* La mayor parte de los dueños de naranjales cifran el éxito de su cultivo únicamente en la venta de dicha fruta, desdénando utilizar los demás productos con que brinda este rey de los árboles, el más estimable y el más privilegiado por la naturaleza.

Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

De Andalucía

Bonares (Huelva) 22.—Se han hecho algunas compras de vino á 11 rs. los 18 litros, pero hoy ha cesado la demanda, quedando en este pueblo bastantes existencias.

Los sembrados están muy retrasados; por la falta de lluvias y las heladas no se desarrollan las plantas.

El trigo se cotiza de 42 á 44 rs. la fanega; cebada, de 28 á 30; habas, de 44 á 46.—*B. M.*

De Aragón

Ainzón (Zaragoza) 23.—Nuestros vinos, que para el comercio pueden competir con los mejores conocidos, han sufrido una depreciación notabilísima, debida al descenso ó baja que en la vecina Francia han sufrido en su valor. Si bien con poco demanda, veníanse pagando hasta hace poco aquí á 28, 29 y 30 pesetas alque; hoy se cotiza á 25 y 26. Debido á esta baja, se reanima el mercado y las ventas son frecuentes.

Queda todavía una existencia de 16.000 alqueces de muy superiores clases, y casi todo sin yeso.

Los sembrados en mal estado por la persistente sequía.—*J. A. O.*

De Castilla la Nueva

Pastrana (Guadalajara) 24.—El estado de los campos no puede ser peor; extensos terrenos parece que no se han sembrado.

La próxima cosecha se perderá por completo si pronto no llueve, y aún cuando vengau las tan deseadas aguas, siempre será deficiente.

Por tan negro porvenir, todo el que tiene cereales hace lo que puede por no desprenderse de ellos, en la seguridad de que la cotización por fuerza ha de subir; así es, que los últimos mercados no merecen tal nombre, pues apenas se han hecho ventas.

El trigo se ha pagado de 30 á 34 rs. la fanega; cebada, de 24 á 26; centeno, á 18; avena á 22.—*G.*

3.^a **Sacedón (Guadalajara)** 23.—En alza los cereales por el mal año que se presenta, y firme la cotización del vino, cuyo caldo disfruta de regular demanda.

Precios corrientes: trigo, á 40 rs. fanega; cebada, á 30; avena, á 25; vino, á 11 reales la arroba; aguardiente, á 30 rs. el de 28 grados, y á 62 el triple añis superior.—*El correspondiente.*

De Castilla la Vieja

Tudela de Duero (Valladolid) 24.—En lo

que va de mes se han hecho ventas por cantidad de 8 á 9.000 cántaros de vino, en su mayoría tinto, á 11 rs. cántaro, y 10 el blanco, siguiendo la misma animación en los precios.

También se han verificado ajustes de año, variando los precios de 6 á 9 rs. de una y otra clase.

El aspecto de los sembrados es mediano, por encontrarse éstos como hace cuatro meses; y si se tiene en cuenta la variedad de sementeras hechas, y todas ellas contrarias al buen nacimiento por los fuertes temporales sucedidos, no nos sorprenderá el resultado de lo que ya son presagios fatales de mezuquina y pobre cosecha.

El trigo se paga á 42 rs. fanega; á 30 el centeno; cebada, á 32, y avena, de 23 á 24.—*A. F. de V.*

3.^a **Moraleja del Vino (Zamora)** 23.—Sigue el mal temporal y el estado de los sembrados es muy mediano.

Encalmado este mercado de vinos, en el que tan sólo se concertan algunas partidas para Galicia á los precios de 13,50 y 15,50 reales el cántaro, según la calidad.—*M. G. G.*

3.^a **Burgos** 23.—El mercado de ganados se ve muy concurrido y los precios están firmes.

La demanda de trigos es activa y los precios van mejorado.

Vea Ud. la cotización: trigo, de 40 á 42 reales la fanega; centeno, de 31 á 32; cebada, á 30; algarrobas, á 34; yerros, de 35 á 36; avena, de 20 á 22; carneos, á 104 rs. uno; ovejas, á 84.—*El correspondiente.*

3.^a **Peñafiel** 24.—La venta de vinos ha estado muy animada en los últimos días, y buena falta les hace que la demanda continúe, pues hasta ahora puede decirse estaba intacta la última cosecha. Un negociante francés ha contratado 8.000 cántaros á 10,75 reales, esperando prosiga sus operaciones.

Muy firme el mercado de cereales, realizándose todo cuanto grano se presenta á los siguientes precios: Peñafiel, de 41 á 42 reales las 94 libras; centeno, á 30; cebada, á 29; algarrobas, á 28; avena, á 20; garbanzos regulares, á 120.

Las harinas, á 15, 14 y 13 rs. la arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.—*O. M.*

3.^a **Árvalo (Ávila)** 23.—Aumenta la demanda de trigos, recibiendo numerosas é importantes órdenes de compras para Cataluña y el Norte de la Península. En los últimos días se han expedido 20 wagones cargados de dicho grano.

Precios corrientes: trigo, de 40,50 á 41,75 reales las 94 libras; centeno, á 28; cebada, á 27; algarrobas, á 24.—*El correspondiente.*

3.^a **Villada (Palencia)** 23.—Se han vendido con mucha animación unas 3.000 fanegas de trigo á 43,75 rs. sobre wagón. No afloran los pedidos, pero desgraciadamente no pueden servirse todos por ser cortas las ofertas.

El mal estado de los campos retrasa á los tenedores. Se han expedido en la anterior semana 27 wagones de trigo á los precios de 42,50 á 43 rs. las 92 libras.

La cebada no se consigue á menos de 31 reales fanega; centeno, á 32; alubias, á 66; garbanzos, á 120, 95 y 70; harinas, á 15, 14 y 13 rs. arroba, según la clase.—*El correspondiente.*

De Cataluña

Lérida 23.—Poco concurridos los mercados, pues el retraimiento de los tenedores de cereales es grande porque esperan mayores precios en vista de las malas noticias que se reciben del estado de los campos. Hé aquí la cotización: trigo de monte, de 18 á 18,50, 16 á 17 y 15,25 á 15,75 pesetas los 80 litros, según la clase; trigo de huerta, de 15,50 á 16,25; cebada, de 8 á 8,50; maíz, de 10 á 11; habones, de 10,50 á 11; judías, de 16 á 18.

Las harinas, de 3,75 á 4, 3,50 á 3,75, y á 3 pesetas arroba por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Sigue con actividad la elaboración de aceite, así como no decrece la demanda por lo que tienden á subir los precios en las comarcas productoras de la provincia.

Aquí se pagan las primeras clases, de 10 á 11,25 pesetas la arroba y las segundas, de 9 á 9,75.—*J. P.*

De Extremadura

Guareña (Badajoz) 23.—Precios corrientes en este mercado para los artículos que se expresan: trigo, á 42 rs. fanega; cebada, á 24; avena, á 16; habas, de 38 á 40; garbanzos, de 70 á 100, según clase; aceite, de 42 á 44 reales la arroba.—*A. C.*

De Navarra

Puente la Reina 24.—La pertinaz sequía preocupa con razón á los labradores. Que el cielo esté limpio ó le oscurezcan espesos nubarrones, que soplen vientos del N. ó del S., las deseadas lluvias no vienen. La sequía

dad de la atmósfera y del suelo tienen agostado el campo, como si estuviéramos en la estación canicular. Hasta el calor se deja sentir estos días como en pleno estío.

Jamás en este país—me decía un anciano labrador—se ha visto ni oído que la humedad haya escaseado como ahora.

Rogativas se han hecho aquí y en muchos otros pueblos implorando las aguas del cielo, pero no hay asomos de que las aguas caigan.

Ante situación tan incierta, se teme la pérdida de la cosecha de cereales; y aunque la rusticidad y fortaleza de la vid le dan á este arbusto algún aguante, se teme también, si la sequía se prolonga, que los rendimientos de la viña sean de muy escasa importancia.

Como se ve, el presente es malo y el porvenir dudoso.

Sin embargo, todos se esmeran en cultivar bien las viñas, de lo que resulta que los jornaleros tienen ocupación al precio de 10 rs.

Estos días ha estado animada esta bodega. Han cambiado de mano más de 30.000 cántaras de vino viejo y nuevo, de 5 á 6 el primero y de 8,50 á 9 rs. el segundo.

Como ya tengo avisado, las clases son excelentes, tanto que, según confesión de algunos negociantes franceses, los vinos de esta bodega correspondientes á la última cosecha son tan superiores, que satisfacen cumplidamente las necesidades de los más exigentes. De ahí que son muy solicitados, y á no mostrarse algo exigentes los cosecheros, se habrían contratado mayores partidas.

Del viejo apenas si queda alguna cuba, pero de nuevo hay todavía fuertes existencias.

Los precios del mercado como siguen: vino, de 8,50 á 9 rs. cántaro; trigo, á 24 rs. robo; cebada, á 17; avena, á 13; maíz, á 17; habas, á 17; patatas, á 4,50 rs. arroba.—*El correspondiente.*

Los Arco. 24.—Pasaj los días y no llegan las lluvias tan necesarias para los campos y la ganadería.

Esta carece de pastos, y aquéllos merman en vez de crecer.

No es, pues, de extrañar, que suban los precios de los cereales.

El trigo no se cede á menos de 20 rs. robo (28,13 litros); cebada, á 14 y 14,50; avena, á 12.

Las existencias de vino son respetables y de excelente clase; no falta demanda y se paga el cántaro (11,77 litros) á 8 rs., con tendencia á mejorar.—*Un suscriptor.*

De las Riojas.

Cenicero (Logroño) 23.—Llevamos un temporal seco y frío, y caen hielos grandes; así es que los sembrados no adelantan nada y apenas si se les vé.

La extracción de las partidas de vino ajustadas anteriormente se viene haciendo en gran escala; pocos son los días en que deja de haber dos ó tres envases. Los precios no han tenido alteración.—*A. M.*

Fuenmayor (Logroño) 24.—El negocio de vinos es por demás satisfactorio en este pueblo, hasta el extremo de que apenas hay existencias, y las pocas que quedan por que los cosecheros exigen precios elevados; la última partida contratada, de 700 cántaras, ha conseguido el precio de 18 reales una (16,04 litros).

Si feliz es la situación del mercado, muy desdichada es la de los sembrados de cereales; con el tiempo tan seco que llevamos en unas tierras no crecen y en otras no crecen; si pronto no llueve, será pobrísima la cosecha en esta Rioja.—*G. Z. R.*

De Valencia.

Villena (Alicante) 23.—Después de la gran calma que ha reinado en esta y otros muchos mercados de vinos de la región alicantina, se han reanudado con bastante actividad las operaciones, no sólo aquí, sino en otras bodegas. El comercio paga poco, aprovechándose como es natural del gran stock disponible en esta y otras provincias limítrofes. La mayor parte de las ventas se hacen sobre la base de 9 rs. la arroba, á cuyo precio no ceden las buenas clases buen número de propietarios.—*El correspondiente.*

LA CIRCULACIÓN DE PLANTAS VIVAS

Por el ministerio de Fomento se ha dictado una real orden que la Dirección general de Agricultura ha comunicado á los gobernadores de las provincias, aclarando el alcance de los artículos 5.º y 6.º de la ley de defensa contra la filoxera de 18 de Junio de 1885.

Se dispone en dicha real orden, en primer término, que por el ministerio de Estado se promuevan las gestiones oportunas para que España se adhiera al convenio internacional de Brusel de 3 de Noviembre de 1881.

En ese convenio se determina que las plantas, arbustos y todo vegetal que no sea la

vid, procedentes de viveros, jardines y estufas, podrán circular libremente entre los Estados contratantes si, estando sólidamente embalados, de manera que permitan su fácil registro, van acompañados de una declaración del remitente, visada por la autoridad local del pueblo ó provincia de donde procedan, en la que conste que proceden de terrenos en donde no se cultiva la vid, separados de otras en que exista este cultivo por una faja de terreno, cuya extensión no podrá ser menor de 20 metros; que en estos terrenos no existían depósitos de dicha planta, y que en ningún tiempo hubo cepas filoxeradas; y caso de haberlas, que se ha efectuado la extracción radical ó se han verificado operaciones tóxicas repetidas durante tres años, y además se han hecho las investigaciones que aseguran la destrucción completa del insecto y de las raíces.

Completando lo dispuesto anteriormente, se cambió en 15 de Abril de 1889 entre los Estados contratantes una declaración en la cual se hace constar que en las transacciones entre dichos Estados el certificado competente del país de origen, no será necesario cuando se trate de envíos de plantas procedentes de un establecimiento que figure en las listas publicadas con arreglo al artículo del convenio, en el cual se previene la necesidad de llevar por los referidos Estados y comunicar entre sí—con el fin de facilitar su comunidad de acción—listas llevadas al día de los establecimientos, escuelas y jardines hortícolas y botánicos que, estando sometidos á inspecciones frecuentes, resulten no estar dedicados al cultivo de la vid.

Se dispone, además, en la real orden que ha dictado el ministerio de Fomento:

Que se autorice la circulación de plantas vivas por el interior de la Península, siempre que éstas procedan de jardines y estufas donde no se haya cultivado ni cultive la vid, para lo cual los ingenieros de las comisiones ambulantes procederán inmediatamente á la formación de listas donde conste el número de horticultores y floricultores que en sus respectivas provincias se hallen dedicados al comercio de plantas vivas, con el fin de que, una vez conocidos sus nombres, pueda la Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio dirigirse á los mismos manifestándoles la obligación que tienen de permitir las visitas de inspección que en las épocas más convenientes realizarán aquellos funcionarios para averiguar si en los citados establecimientos se cultiva la vid, y en este caso impedir la circulación de todos sus productos.

Y que para la circulación de la vid subsistirá y se aplicará con todo rigor lo dispuesto en la vigente ley de defensa; permitiendo solamente su importación entre provincias totalmente filoxeradas y partidos ó distritos que se hallen en el mismo caso.

NOTICIAS

Persiste la sequía en toda la Península y como consecuencia se agrava de día en día la situación de los sembrados, muchos de los cuales se consideran ya totalmente perdidos. En numerosos pueblos se han hecho rogativas pidiendo al Todopoderoso la necesaria lluvia.

La demanda de trigos es activa, el retraimiento de los tenedores de granos es cada vez mayor y la cotización se eleva.

El mercado de vinos se ha animado mucho, contratándose importantes cantidades en buen número de bodegas de las Riojas, Navarra, Cataluña, Alicante, Murcia y otras regiones.

Haro (Rioja) ha vendido en la última semana unas 30.000 cántaras de 16,04 litros á los precios de 13 á 15 rs.; Barros de Río Tobía, 10.000 de 11 á 12, y en Fuenmayor se ha ajustado una partida á 18 rs.

En Puente la Reina (Navarra) se han contratado 30.000 cántaras de 11,77 litros de 8,50 á 9 rs.

Tudela de Duero (Valladolid) ha despachado 9.000 cántaras de 15,95 litros y en Peñafiel ha adquirido otros 8.000 un negociante francés.

En Jumilla, Villena y otros pueblos de las regiones valenciana y murciana se han reanudado con calor las operaciones.

En Reus, Valls, Tarragona y otras plazas de Cataluña se ha operado igualmente con mucha actividad.

En primera plana puede verse la cotización de los vinos de la última cosecha.

La Cámara de Comercio de Zaragoza tiene el proyecto de llevar á cabo en Cariñena una Exposición regional de todos los aparatos y útiles que se emplean para la elaboración del vino.

Al efecto, parece que una Comisión de la

citada Cámara ha celebrado varias conferencias con respetables propietarios de aquella localidad.

Rescriben de Tortosa:

«En las estaciones de la vía férrea de Almansa á Valencia y Tarragona se va notando algún movimiento en la remesa de bocoyes de vino y sigue la compra de este líquido en las bodegas de buena clase, por manera que apenas concluya el escaso vatio de las cosechas de poca importancia que han venido siendo objeto de una traficación usuraria por ciertas gentes, podrá respirar el cosechero, contrariado por una larga paralización.»

Durante el pasado mes de Enero han sido importadas en Barcelona las siguientes cantidades de guano:

En bandera nacional: de Francia, 51.187 kilos; y de Marruecos, 4.470.

En bandera extranjera: de Bélgica, 14.900 kilos; de Francia, 21.856; y de Portugal, 10.000; que hacen un total de 102.413 kilos.

La feria de Tafalla ha estado algún tanto desanimada respecto á las transacciones, pues de éstas se han hecho muy pocas.

Hoy podemos, al fin, consignar una nota de la última cosecha de vinos en España, correspondiente á 1890, principalmente sacada de datos oficiales, que nos han suministrado los ingenieros agrónomos de las provincias. Algunas cifras ha habido necesidad de modificarlas, por no ser conformes con otras noticias de productores importantes, bien conocedores de las localidades respectivas, como han sido las de Albacete, Castellón, Tarragona y Toledo:

Cosecha de vinos en España en 1890.

Región Cantábrica: 253.307 hectólitros, de los cuales corresponden 13.000 á Vizcaya; Leonesa, 1.998.750; Rioja Navarra, 2.486.374; Castellana Vieja, 3.311.957; Aragonesa, 2.593.441; Cataluña, 6.321.110, Extremena, 881.769; Castellana Nueva, 2.266.160; Manchega, 2.980.000; Valenciana, 6.573.816; Bética, 1.429.250; Penibética, 1.966.600; Baleares, 470.000; Canarias 139.772. Suma total: 33.672.336 hectólitros.

La cosecha de 33.672.336 hectólitros de vino es muy aproximada al cálculo más prudente de graduar en 17 hectólitros por hectárea de rendimiento en los dos millones de hectáreas de viñedos. Este cálculo daría 34 millones de hectólitros de vino.

Los vinos nuevos de las Riojas gustan mucho en Burdeos, dando lugar á importantes operaciones.

Hé aquí los precios que dichas procedencias alcanzaron el sábado último: vinos de 11 grados, á 330 francos la tonelada (905 litros); de 11,50 grados, á 360; de 12º, á 380; de 13º, á 400.

Los aceites han conseguido nueva mejora de precios en diversas plazas de Andalucía.

En Málaga se han cotizado ya á 44 rs. arroba en puertas, y á 47 en bodega para entrega inmediata.

En Sevilla, de 45 á 45 7/8.

En Córdoba, de 40 á 41.

Dicen de Lérida:

«Es tan intenso el frío que reina en la alta montaña, que según viajeros llegados ayer, desde Viu de Llevata hasta Pont de Suert, y desde este punto á Caldas de Bohí, en un trecho de diez horas, están cubiertos los caminos de una espesa capa de nieve congelada, siendo de todo punto imposible el tránsito.»

Precios del mercado de Tarazona en la primera quincena del corriente mes, según nuestro correspondiente:

Judías, á 7 pesetas hanega; trigo de monte, á 34 pesetas cahiz; id. huerta, á 32; vino, de 26 á 27 pesetas alque; aceite, á 16 pesetas arroba fuera; cebadas, á 22 pesetas cahiz; maíz, á 26; cáñamo, á 9 pesetas arroba; patatas, á 0,80; centeno, á 25 pesetas cahiz.

Por la Dirección general de Agricultura se ha dispuesto que por los gobernadores de provincia se formen listas de horticultores que se hallen dedicados al comercio de plantas, á fin de enterarles de la obligación que tienen de permitir la entrada en los viveros de su propiedad á los ingenieros de las comisiones ambulantes, en las revistas de inspección que giran.

La elaboración de aceites está en todo su vigor en las pocas comarcas de la provincia de Lérida, en que se han cosechado aceitunas este año. Sus precios continúan muy firmes y no extrañaríamos que subiesen algo más, pues abundan los compradores.

Se ha observado en Francia que algunos viñedos que hacía muchos años estaban filoxerados, se han puesto repentinamente sanos, desapareciendo todo vestigio de esa ter-

rible enfermedad criptogámica, habiéndose notado igual fenómeno en algunos puntos de España. No sabiendo á qué atribuirse ese buen resultado, entre los agricultores de uno y otro país empieza á generalizarse la creencia de que todo sea debido á los grandes fríos de este invierno, pues precisamente en las regiones más frías es en donde se ha notado el fenómeno.

De ser cierto, una vez más se habrá justificado lo de «no hay mal que por bien no venga.»

De algunas comarcas aragonesas escriben diciendo que ha comenzado ya la florecencia de los árboles frutales.

En cambio, dicen, los trigos y cebadas muéstranse muy retrasados á causa de la falta de aguas pluviales, presentando el campo un aspecto árido y triste.

De El Guadalete, diario de Jerez de la Frontera:

«Hemos oído asegurar que todavía no han aparecido en Jerez las cigüeñas ni las golondrinas, las mensajeras del aura primaveral. En la generalidad de los años, por Gándalaria nos visitan esas aves, y su tardanza en el presente mes es una prueba evidente de lo frío de la temperatura en lo general de Europa, y de que aun en esta región que tan templada es, se espera una prolongación del invierno, presentida por el instinto de esos alados y constantes huéspedes.»

El embarque de naranja es activísimo en Valencia desde hace unos diez días.

El análisis de hojas de un gran número de variedades de vid, ha hecho conocer al señor Macagna, director de la estación agronómica de Gadinara (Italia), que estos órganos contienen mucha glucosa y crema de tártaro que pasan luego al fruto. De este hecho resultaría que la costumbre de arrancar á las plantas cierto número de hojas en un momento determinado de desarrollo, no dejaría de tener consecuencias perjudiciales.

De sus experimentos resulta que los rayos luminosos tienen una influencia directa en la elaboración de la glucosa, puesto que el cultivo comparativo de la vid al aire libre, bajo una tela blanca y bajo una tela negra, da por resultado la presencia en el fruto de 12 por 100 de glucosa en el primer caso, de 8 por 100 en el segundo, y la falta absoluta de azúcar en el tercero.

Ha arribado al puerto de Barcelona un buque procedente de Rusia cargado de patatas.

Es la primera vez que de aquel país se importa á España tal artículo y por esto registramos la noticia, como novedad.

La inauguración oficial del ferrocarril de Madrid á Navalcarnero se verificará á mediados del mes de Marzo próximo.

CAMBIOS sobre plazas extranjeras

DÍA 24

Paris á la vista.....	2 70
Paris 8 d/v.....	2 60
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas..	25 94
Idem 8 d/v. (idem) id.....	25 91
Idem á 60 d/v. (idem) id.....	00-00
Idem á 90 d/v. (idem) id.....	25-76

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

GRAN ESTABLECIMIENTO

DE ARBORICULTURA, FLORICULTURA Y SIMIENTES de L. RACAUD, horticultor.

Paseo de Torrero (ZARAGOZA) Grandes premios de honor y de mérito en varias Exposiciones.

Cultivos especiales en grandes cantidades de árboles frutales y de adorno, árboles para paseos y carreteras, plantales varios por la repoblación de los montes

Vides Americanas de producción directa y porta injertos, las más vigorosas y más resistentes á la filoxera.

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

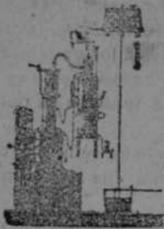
Fábrica de telas Metálicas

CRIBAS Y CEDAZOS SEDAS DE ZURICH Y FRANCESAS CORREAS Y MÁQUINAS AGRÍCOLAS AVERLY MONTAUT Y GARCÍA ZARAGOZA

Imp. de EL LIBERAL, Almadena. 2

CONSTRUCCIÓN DE APARATOS DE DESTILACIÓN

GRAN PREMIO Y DOS MEDALLAS DE ORO



Instalación completa de destilación de vinos, orujos, granos, remolacha, melaza, etc.

Aparatos de destilación continua, produciendo de una vez alcohol de 40 grados.

Aparatos de rectificación. Nuevos alambiques de doble junta hidráulica, los mejores y más sencillos construidos hasta hoy, y los más baratos.

Aparatos de bebidas gaseosas. Depósitos para agua, alcohol, aceta y todo lo que se refiere a calderería de cobre y hierro;



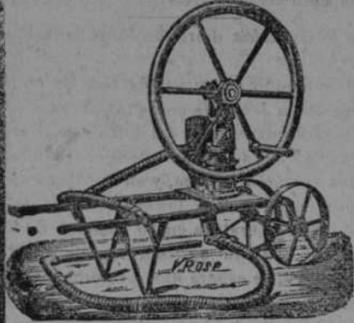
LEONCIO CARRÉ, RONDA DE TOLEDO, NÚM. 3 MADRID

Catálogos gratis á quien los pida.—Se reforman alambiques antiguos y se ponen al nuevo sistema.—Se compra ó compra cobre y metales viejos.

GRAN DEPÓSITO

DE

MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINICOLAS



Arados.—Aventadoras.—Segadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Cortaraíces.—Corta-pajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.

Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Basculas.—TIJERAS para podar é injertar.



Gran rebaja de precio en el Pulverizador N°1 modificado á tres pulverizaciones distintas. El mejor de cuantos aparatos se conocen para combatir el mildiu y el único premiado con «Objeto de Arte» otorgado por el Sr. Ministro de Agricultura de Francia en la Exposición Universal de París de 1889. Ha vencido á 26 competidores.

Pulverizador EL RELAMPAGO.	Pesetas. 45
> EXCELSIOR.	> 45
> ECONOMICO.	> 35

Alberto Ahles, 15, Paseo de la Aduana, Barcelona. Antigua Sucursal N°1 de París.

Servicios de la Compañía Trasatlántica DE BARCELONA

LINEA DE LAS ANTILLAS, NEW-YORK Y VERACRUZ.—Combinación á puertos americanos del Atlántico y puertos N. S. del Pacífico. Tres salidas mensuales, el 10 y 30 de Cádiz y el 20 de Santander.

LINEA DE COLON.—Combinación para el Pacífico, al N. y S. de Panamá y servicio á Cuba y Méjico con trasbordo en Puerto Rico. Un viaje mensual saliendo de Vigo el 15 para Puerto Rico, Costa Firme y Colón.

LINEA DE FILIPINAS.—Extensión á Ilo-Ilo y Cebú y combinaciones al Golfo Pérsico, Costa oriental de Africa, India, China, Conchinchina y Japón.

Trece viajes anuales saliendo de Barcelona cada 4 viernes á partir desde el 10 de Enero 1890, y de Manila cada 4 martes á partir del 7 Enero.

LINEA DE BUENOS AIRES.—Un viaje cada mes para Montevideo y Buenos Aires, saliendo de Cádiz á partir del 1.º de Enero de 1890.

LINEA DE FERNANDO POO.—Con escalas en las Palmas, Río de Oro, Dakar y Monrovia.

Un viaje cada tres meses, saliendo de Cádiz.

SERVICIO DE AFRICA.—LINEA DE MARRUECOS.—Un viaje mensual de Barcelona á Mogador, con escalas en Málaga, Ceuta, Cádiz, Tanger, Larache, Rabat, Casablanca y Mazagán.

SERVICIO DE TANGER.—Tres salidas á la semana; de Cádiz para Tanger los domingos, miércoles y viernes; y de Tanger para Cádiz los lunes, jueves y sábados.

Estos vapores admiten carga con las condiciones más favorables, y pasajeros, á quienes la Compañía da alojamiento muy cómodo y trato muy esmerado, como ha acreditado en su dilatado servicio. Rebajas á familias. Precios convencionales por camarotes de lujo. Rebajas por pasajes de ida y vuelta. Hay pasajes para Manila á precios especiales para emigrantes de clase artesana ó jornalera con facultad de regresar gratis dentro de un año si no encuentran trabajo.

La Empresa puede asegurar las mercancías en sus buques.

Para más informes.—En Barcelona: La Compañía Trasatlántica y los señores Ripoll y Compañía, Plaza de Palacio.—Cádiz: la Delegación de la Compañía Trasatlántica.—Madrid: Agencia de la Compañía Trasatlántica Puerta del Sol, 10.—Santander: Sres. Angel B. Pérez y Compañía.—Coruña: D. E. de la Guardia.—Vigo: D. Antonio López de Neira.—Cartagena Sres. Bosch Hermanos.—Valencia: Sres. Dart y Compañía.—Málaga, don Luis Duarte.

VALLS HERMANOS

INGENIEROS

VALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN Fundados en 1854.

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

Premiados con 18 medallas de Oro, Plata y diplomas de progreso por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas según los últimos adelantos para fábricas de Fideos y pastas para sopa. Fábricas de Chocolates. Fábricas de Harinas. Fábricas y molinos de aceites. Prensas para vin s. Maquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc. Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas VALLS.—Campo Sagrado BARCELONA Teléfono núm. 595.

Vinos para Francia

B. ESTEBE, CORREDOR AVENUE DE LA GARE, 9 PERPIGNAN

Casa de confianza establecida para la venta en comisión de vinos de España.

Excelentes referencias. Comisión.—Informes.

BALENCHANA Y C.ª

INGENIEROS

CALLE DEL BARQUILLO, NÚM. 12 DUPLICADO, MADRID TELÉFONO NÚM. 4018

Esta sociedad se encarga del levantamiento de planos, formación de proyectos y dirección facultativa de toda clase de obras, especialmente de las relacionadas con la agricultura y sus industrias.

Cuenta además con laboratorio para efectuar análisis de vinos, tierras, abonos, etc., y ensayos industriales, encargándose también, en condiciones ventajosas para los agricultores, del reconocimiento y extinción de las plagas del campo.

Las personas que deseen adquirir tarifas detalladas y noticias referentes á estos trabajos, pueden dirigirse á las oficinas de dicha sociedad.

A LOS VINICULTORES

DESACIDIFICADOR POR EXCELENCIA

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos, con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrobas de vino ó sean próximamente 6.400 litros. Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro Calle del Espejo núm. 9, Madrid.

LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

Adrian Eyries

CALL 20 DE FERRERO, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope.)

PRESNAS MABILLE Y PISADORAS



Las más sencillas y superiores á la presión de todas las conocidas, se garantiza.

	Cántaros.	Ptas.
Número 0—para cosecha de	100 á 200	190
> 1—>	> de 200 á 300	310
> 2—>	> de 300 á 400	450
> 3—>	> de 400 á 500	650
> 4—>	> de 500 á 600	875

Precio de la Pisadora 150 pesetas.

NUVO ALAMBIQUE

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

Medalla de Oro, Exposición Universal, París 1889

Para destilar Vinos. Orujos Heres. Cañas de Azúcar, Melazas, Mielos, Plantas. Frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, Agua dulce, Ron, Tafia, etc., de superior calidad.

2.000 Aparatos vendidos en 4 años.

GUIA para la DESTILACION del COÑAC y de los AGUARDIENTES

TARIFA ILUSTRADA de APARATOS de DESTILACION se mandan gratis por Deroys Fils Ainé, Constructor, 73, 75, 77, Rue du Théâtre, Paris.

GUIA para la DESTILACION del COÑAC y de los AGUARDIENTES

Y TARIFA ILUSTRADA

de APARATOS de DESTILACION

Intermitente, Mista, Continua y de Rectificación, Sistema DEROY (2 m.)

Se manda gratis por Deroys Fils Ainé, Constructor, PARIS — 73, 75, 77, Rue du Théâtre, — PARIS

MILDEW

Antracosis y Hielos tardíos

Instrucciones prácticas para combatir á los tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

FABRICANTES

DE

Barricas bordelesas de 225 litros.

Precio desde 9,50 francos en adelante.

P. Giraud, en Gabarnac por Cadillac-Gironde (Francia.)

CRONICA DE VINOS Y CEREALES

— AÑO XIV —

La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es entre los de su clase, el periódico de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etcétera, pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

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. No se admiten sellos de correos ni de ninguna clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar.

OFICINAS, PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO