

# 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 corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XX

Miércoles 3 de Febrero de 1897

NÚM. 1778

## ABOCADO DE LOS VINOS<sup>(1)</sup>

Este defecto puede presentarse en los vinos por dos causas: ó por temperatura insuficiente, ó por exceso de temperatura durante la fermentación. La primera se presenta con más frecuencia en los climas del Norte, así como la segunda es propia de los países meridionales.

**Medios de prevenirla.**—Dirigiendo la fermentación y crianza debidamente para que la transformación en alcohol del azúcar sea completa. Los frecuentes mecidos, si la cocción se hace á sombrero flotante, y la temperatura conveniente, son los cuidados que más evitan el abocado.

Si éste se produce por exceso de temperatura, convendrá adoptar las disposiciones siguientes: en las tinajas ó vasijas de fermentación, según los casos, puede adoptarse el sistema de una vasija, en la cual circula el mosto por efecto de la presión que determina el ácido carbónico, saliendo el caldo por un tubo adaptado en la parte inferior de la tina, que conduce el caldo á un depósito colocado sobre el tino, y que comunica con éste por un tubo que atraviesa su capa, en cuyo tubo se arma una válvula que se abre de fuera adentro. La presión originada por el ácido carbónico cerrará esta válvula y hará que el caldo ascienda por el tubo adaptado en la parte inferior del tino, derramándose en el depósito superior. Pero tan pronto como la presión del líquido contenido en el depósito sea mayor que la que existe dentro del tino, se abrirá la válvula del depósito y volverá á entrar el mosto en la tina. Con tal disposición, el mosto se enfría y airea al propio tiempo.

Otra disposición consiste en armar en el interior de la tina un serpentín, por el que circula agua fría con mayor ó menor velocidad, con el fin de poder graduar la temperatura del mosto que fermenta.

Podríamos describir otras varias disposiciones, ideadas con el fin de hacer las fermentaciones á conveniente temperatura; pero como todas ellas se basan, por regla general, en los dos procedimientos anteriores, omitimos dar más detalles.

**Medios de corregirla.**—Nuestro antiguo profesor y distinguido compañero don Diego Pequeño, expone, en su conocida obra *Cartilla vinícola*, los siguientes medios para corregir el abocado:

«1.º Guardar el vino defectuoso en la misma vasija de fermentación, herméticamente cerrada, hasta la próxima primavera, en cuya época se procede á mecerle durante cuatro ó seis horas consecutivas. Dejándolo en reposo, y no bien se inicia la nueva fermentación, aplíquese á las vasijas una cerradura hidráulica, hasta que todo movimiento interior termina. Entonces se trasiega, y el vino queda corregido.»

«2.º Con las precauciones necesarias, para evitar el avinagramiento, consérvense los vinos abocados hasta la próxima cosecha, en cuya época se vierten dentro de las vasijas de fermentación, sobre la cascara del vino nuevo. Agítase bien el todo, no tardando en aparecer una nueva cocción, que destruye el principio dulce. Cuando cesa el hervor, se trasiega y cuida como de ordinario.»

«3.º Trasegados los vinos *sabrosos* en Febrero ó Marzo, y recibidos en toneles, donde se agitan, rodando éstos por el suelo de la bodega. Acto seguido se les aplica una cerradura hidráulica, colocándolos en sitios templados. Bien pronto se inicia una franca fermentación, desapareciendo el sabor dulce. Tan luego como el vino se aclara, debe trasegarse.»

Dijimos antes que puede producirse el abocado por defecto ó exceso de temperatura durante la fermentación, y conviene sepamos ahora que, según sea la causa que originó el defecto del mosto, así tendremos que obrar para obtener la fermentación del caldo.

Los mostos de los climas septentrionales, abocados por falta de temperatura, conservan el fermento alcohólico adormecido, como alargado, si vale la frase, y puede volver á su actividad primera tan

pronto se coloque el caldo en condiciones de temperatura. Trasegado á recipientes bien limpios, y dispuestos éstos en un local cuya temperatura oscile entre 15°, como mínimo, y no pase de 25, se presentará la fermentación, que se conduce como ya se ha dicho.

Si el mosto procede de uvas atacadas de enfermedades criptogámicas y blando, no podrá operarse de la misma manera; convendrá, antes de someterlo á la fermentación, darle una enérgica clarificación, recurriendo, si fuese preciso, á adicionar tanino para hacerla más eficaz, con el fin de precipitar los fermentos perniciosos antes de someterle á la refermentación. Una vez el caldo limpio, se le puede adicionar fermento seleccionado, y quedará corregido el mosto, declarándose una franca fermentación.

Cuando el abocado es debido á exceso de temperatura, el fermento alcohólico pierde su actividad, y los efectos que puede producir, colocado el mosto en condiciones de temperatura, son muy lentos é incompletos, produciéndose con frecuencia, en este caso, fermentaciones derivadas, como la láctica, acética, etc., por hallarse estos fermentos con mayores energías que el fermento alcohólico.

¿Cómo operar en este caso? El sabio enólogo italiano Ravizza propone el método siguiente:

Clarifíquese enérgicamente el mosto á corregir ó filtrase por papel, con el fin de despojarlo de todas las materias en suspensión y darle la mayor diafanidad. Después se siembra, en el mosto ya preparado, el fermento alcohólico abtenido por el siguiente medio:

Tómese uno ó dos litros de hez de buen vino y sano, y agréguese al caldo compuesto conforme á esta fórmula:

Agua de pozo.....	10 litros.
Fosfato amónico.....	20 gramos.
Azúcar de uva.....	1.000 »
Ácido tártrico.....	100 »

Colocado en un ambiente á 25° de temperatura, la fermentación se inicia pronto, y una vez que alcanzó su mayor actividad, se decanta el líquido á otro recipiente, conservando el depósito, dejando continúe la fermentación, hasta que el vino quede claro y se observe en el fondo del recipiente un depósito más ó menos blanco, constituido, en su mayor parte, por fermento alcohólico.

Llegado este momento, se decanta el líquido casi claro, conservando el depósito en el recipiente, sobre el cual se vierte de 10 á 15 litros de caldo, preparado como se dijo, el cual entra en fermentación con gran actividad, dando una nueva cantidad de fermento.

Repetida tres ó cuatro veces esta operación, habremos obtenido una cierta cantidad de fermento activo, suficientemente puro, para poder determinar la fermentación del mosto abocado.

La levadura obtenida con las proporciones apuntadas es suficiente para sembrar de 15 á 20 hectolitros, los cuales, á su vez, servirán de levadura, cuando se hallen en plena fermentación, para sembrar nuevas cantidades de mosto.

Deberá adicionarse, para provocar una buena fermentación, del 20 al 25 por 100 del vino en fermentación al vino cuyo abocado se quiere corregir.

Por último, si en vez de corregir el abocado se desea enmascarar este defecto, ó prevenir las fermentaciones derivadas, puede conseguirse lo primero por medio de la mezcla con vinos verdes, y lo segundo con fuertes clarificaciones, adicionando tanino para ayudar á la precipitación de la materia albuminosa, ó sencillamente, recurriendo á fuertes azufrados. Pero si bien el procedimiento de la mezcla es fácil, no se encuentra exento de serios peligros, que pueden comprometer el éxito de la operación; y las clarificaciones ó el azufrado, si conservan el caldo, no enmascaran el defecto del abocado.

De aquí que tengamos por más recomendables los procedimientos de corrección, que los que sólo enmascaran ó detienen las fermentaciones del mosto. Son estos paliativos fáciles, mientras que los otros son remedios algo molestos y complicados en algunos casos, pero que ponen al vino al abrigo de ulteriores contratiempos.

Con la refermentación directa, así como

por el medio propuesto por Ravizza, hemos conseguido corregir por completo el defecto del abocado, en algunos casos que tuvimos ocasión de aplicar tales medios; y aunque unos pocos ensayos no son prueba evidente en el difícil y discutido problema de la fermentación y aplicación de las levaduras seleccionadas, bueno es consignar los casos que abonaron estos medios de corrección, apoyados en otros hechos por eminentes enólogos y autoridades indiscutibles.

## LA FILOXERA y el carburo de calcio

Siguiendo nuestra campaña en favor del carburo de calcio como insecticida por el acetileno que desprende, aportamos á nuestro trabajo todos aquellos elementos de valía que podemos encontrar, y á este efecto copiamos el capítulo V del excelente folleto recientemente publicado en Barcelona y escrito por los Ingenieros industriales Sres. Olano, Iturralde y el Conde de Nava del Tajo, titulado *Estudio comercial sobre la fabricación del carburo de calcio en España*, cuyo capítulo extiende aún más la sanción ya obtenida por las experiencias del Sr. Boladeres.

El citado capítulo V, titulado «Aplicación del carburo de calcio como insecticida. Extinción de la filoxera», dice así:

«Esta aplicación del carburo, como todas las demás, es debida á su hermosa propiedad de desprender gas acetileno al ponerse en contacto con el agua. Es indudablemente una de las más grandes é interesantes aplicaciones del carburo de calcio y sin disputa la que mayores, más positivos y más pronto resultados puede reportar en la práctica, no sólo al fabricante de dicho producto, si que también y aun en más alta escala al agricultor.

Hacemos aquí referencia al empleo de este producto como substancia insecticida y como abono para la vid. No puede en realidad venir esta aplicación en ocasión más oportuna, hoy que los viticultores están viendo cómo la terrible filoxera devasta sus viñedos que un día fueron fuente abundosa de riqueza nacional; por tanto, no puede perderse tiempo en aplicar tan precioso remedio, dando instrucciones y facilidades al agricultor para destruir la terrible plaga.

Por fortuna, los perseverantes y asiduos trabajos de D. Guillermo de Boladeres han resuelto por manera completa y perfecta el problema de la fácil y pronta extinción de la filoxera. Con repetidos y brillantes ensayos ha logrado comprobar, sin que quepa lugar á duda, la acción filoxericida del carburo de calcio, así como sus excelentes cualidades fertilizantes.

Los ensayos en grande escala que el Sr. de Boladeres ha efectuado en su finca de Concabella (provincia de Lérida) y los que con posterioridad llevó á cabo el mismo señor en la propiedad denominada Torreblanca, del Excmo. Sr. Marqués de Monistrol y de Aguilár, presenciados por varias personas técnicas de reconocida valía, conforme consta en el informe pericial del Ingeniero Jefe del servicio agronómico de esta provincia, publicado en *El Terruño*, han probado que: el carburo de calcio enterrado junto á las raíces de las cepas filoxeradas, destruye prontamente la filoxera, gracias á desarrollar en el suelo y subsuelo y por acción de la humedad del mismo un ambiente que contiene mucha cantidad de acetileno, en el cual es imposible la vida del insecto. No sólo se comprobó la muerte del parásito, sino también, y á pesar de haberse efectuado el experimento á entrada de invierno, en que se paraliza la vida vegetativa de la planta, la fuerza fertilizante del carburo á la vista de las nuevas raicillas nacidas y de la lozanía adquirida por la cepa toda.

La explicación de la acción fertilizante del carburo y de su excelente cualidad de buen abono es muy sencilla, y á ella concurren varias causas: la primera es el exceso de calor (500 calorías por kilo de carburo descompuesto), desarrollado en su descomposición lenta por la humedad del terreno, lo que hace que se mantenga una cierta temperatura dentro de la tierra, que

abriga las raíces, cuya fuerza de vegetación se acrecienta notablemente aumentando la asimilación; en segundo lugar, el carburo, que tiene una gran afinidad ó fuerza de absorción, mejor dicho, para con el nitrógeno del aire, da lugar durante su descomposición, y merced á este mismo nitrógeno, á la formación de amoniaco, compuestos amoniacales y productos hidrocarburos secundarios, que al estado naciente son fácilmente absorbidos por la planta y favorecen la vegetación, que no sufre, por otra parte, perjuicio alguno al contacto del acetileno desprendido; en último lugar, la descomposición del carburo da como residuo cal viva naciente, que luego se transforma en cal hidratada, apagada, que de antiguo se ha considerado de acción sumamente beneficiosa para el suelo, pues merced á su acción y mediante las funciones químico-vitales que determina, da lugar á la formación de compuestos asimilables por las plantas.

Los resultados presentados por el señor de Boladeres, y que acabamos de exponer, han sido, con fecha posterior, completamente confirmados por varias experiencias hechas en Francia y en Suiza por el sabio químico Mr. E. Chuard, profesor del Instituto agrícola Lausana, quien también insiste en las excelentes condiciones que presenta como abono el carburo de calcio, tesis que tiene perfecta demostración en los análisis que el eminente químico mister R. Pictet ha efectuado del carburo, á fin de conocer sus impurezas, y en los conceptos y pruebas sustentadas por el mismo sabio para estudiar el modo cómo se opera la reacción del carburo y del agua puestos en contacto y los compuestos á que da origen, según puede verse en lo que hemos indicado en otro capítulo.

El Sr. de Boladeres, no satisfecho con el éxito alcanzado en la aplicación del carburo de calcio á la vid como insecticida, y al objeto de asegurar el vigor de la planta y proporcionarle nuevos elementos de resistencia, para el caso de que en un lapso de tiempo más ó menos largo se reprodujera la terrible plaga, ha estudiado la aplicación de un abono especial llamado *Filoxerina*, cuya base de composición es el carburo de calcio en combinación con varios abonos apropiados á la vid.

Para terminar este capítulo, y sin perjuicio de entrar más adelante en el estudio del consumo que esta aplicación del carburo significa en España, como dato de producción necesaria para satisfacer en nuestro país solamente la necesidad de los viticultores, basándonos en los datos de experimentación aportados por el Sr. de Boladeres, no podemos menos de hacer constar que los trabajos de este señor no se han limitado á demostrar que el carburo es un enérgico insecticida y un excelente abono, sino que, además, ha resuelto de una manera práctica y eficaz el problema del empleo del carburo, pues ha determinado la forma y proporciones de su aplicación á las cepas enfermas.»

Volveremos sobre tan excelente trabajo, no sin mencionar que está en prensa otro más modesto sobre el mismo objeto, destinado á distribuirse entre los Vocales de las Comisiones de Defensa de Navarra, Rioja y Aragón, con el fin de convencerles de la seriedad y bases del procedimiento y excitarles á practicar un ensayo de importancia que nos diga de una vez todo lo mucho y bueno que se pueden prometer de tan novísimo cuerpo.

## PALENCIA

Otra provincia filoxerada

Hace bastante tiempo que venimos abogando por que en todas las comarcas vinícolas de la Península se establezcan viveros de cepas americanas, con objeto de atender con la mayor diligencia á la reconstitución del viñedo, cuando llegue á ellas la invasión filoxérica. Las enseñanzas recogidas en los países donde la acción oficial y la iniciativa particular han hecho gastos y sacrificios sin tasa para contener la propagación de tan funesta plaga, debieron llevar el convencimiento al ánimo de todos los viticultores de la Península de que se trataba de un mal irremediable, siendo, por tanto, de necesidad absoluta el adoptar aquellas medidas que

la experiencia ha demostrado que pueden servir para aminorar los perjuicios.

En la Península, la zona de invasión de la filoxera se ensancha con mayor rapidez que en otras naciones, porque nada se hace para contener la propagación del insecto.

Interesa en extremo que los viticultores se persuadan de que no es obra de cuatro días el estudiar las variedades de vides americanas que más convienen á cada comarca, y que el aprendizaje de los obreros agrícolas para hacer los injertos en buenas condiciones requiere larga práctica.

Si los viveros se establecen en las comarcas que aún se ven libres de la plaga filoxérica, pueden utilizarse las semillas, evitando de este modo el peligro de que los barbaños de cepas americanas que se importen de puntos infestados contribuyan á agravar el mal, si, como suele ocurrir, no se toman todas aquellas precauciones que para estos casos están recomendadas.

Lo sucedido ahora en la provincia de Palencia estaba previsto, pues encontrándose limítrofe con León, donde la filoxera ha adquirido proporciones alarmantes, la invasión tenía que verificarse inevitablemente en plazo no lejano.

Hace algunos meses, cuando nos ocupamos de las condiciones en que estaba instalada la Estación Enológica de Palencia, hicimos notar la necesidad en que se encontraba aquella Diputación de facilitar terrenos para campo de experiencia y viveros de cepas americanas.

Al frente de dicho establecimiento hay un ingeniero agrónomo que cumple su cometido con el mayor celo é inteligencia, y si en tiempo oportuno se le hubieran facilitado los recursos necesarios, es indudable que á estas horas Palencia contaría con medios de defensa que no tiene, y que le han de costar mucho tiempo y dinero proporcionarse.

Tiene dicha provincia dedicadas al cultivo de la vid 26.955 hectáreas, que dan una producción media de 431.280 hectolitros de vino, representando un valor que se aproxima á cuatro millones de pesetas.

Como se ve por estas cifras, la provincia de Palencia está en camino de perder una riqueza importante, y para remediar el daño hasta donde sea posible, es de esperar que la iniciativa privada y la acción oficial hagan un esfuerzo supremo acudiendo al remedio del mal con aquellos recursos que para estos casos aconsejan de consumo la ciencia y la práctica. Por los datos que ha facilitado el alcalde de Castel de Vela, los focos filoxéricos debían existir en los viñedos de aquel término municipal desde hace, por lo menos, dos años; y á pesar de que las cepas iban muriendo en algunas propiedades, ni los dueños de éstas, ni las autoridades se cuidaron de avisar al Gobierno civil, como está prevenido, con objeto de que se hicieran los oportunos reconocimientos, y, confirmada la existencia de la filoxera, se tomaran las oportunas disposiciones.

Al celo y diligencia del ingeniero agrónomo de la provincia de Palencia se debe que no continúe ignorado el mal de que venimos dando cuenta, pues inmediatamente que llegó á él el rumor de que en los viñedos de Castel de Vela había cepas enfermas, procedió á reconocerlas para indagar la causa.

Estudie el Sr. Director general de Agricultura si sería conveniente establecer la enseñanza nómada con objeto de que los viticultores adquieran las nociones más precisas para conocer el origen de las principales enfermedades del viñedo y las precauciones que en cada caso deben adoptar, á fin de aminorar el daño y no contraer responsabilidades por ignorancia ó abandono.

RIVAS MORENO.

## Real orden creando las marcas agrícolas y de ganadería

Los trabajos del Sr. Marqués de Reinos para la creación de las marcas agrícolas, se ven coronados por el éxito más completo que podía apetecerse. La instancia que tan distinguido viticultor y celosísimo Senador por Logroño, elevó al Ministro de Fomento, sobre aquel impor-

(1) Del *Tratado de elaboración de vinos de todas clases*, obra escrita por los distinguidos Ingenieros agrónomos Sres. D. Víctor C. Manso de Zuñiga y D. Mariano Diaz Alonso.

tantísimo asunto, ha motivado la justa y necesaria Real orden que ya anunciamos el miércoles último.

He aquí el texto de la nueva disposición legal.

*Dirección general de Agricultura, Industria y Comercio.*

Con esta fecha, el Excmo. Sr. Ministro de Fomento, me comunica lo siguiente: «Ilmo. Sr.: Vista la instancia presentada por D. Joaquín Gualda y Oñate, Marqués de Reinos, con fecha 21 de Diciembre de 1896, en solicitud de que conceda a los agricultores y ganaderos el derecho de usar marcas para distinguir sus productos sin necesidad de ostentar la condición de industriales ó comerciantes; y

Resultando que en cumplimiento del mandato expreso de las disposiciones vigentes, no puede admitirse como suficiente para los efectos de registrar y expedir certificados de marcas de fábrica y comercio, la cualidad de criadores de vinos, y agricultores que tienen en infinidad de casos los solicitantes de aquéllas;

Resultando que esto origina constantes protestas por parte de los que, sin ser industriales ni comerciantes propiamente dichos, ora en agricultura, ora en ganadería, elaboran y transforman sus productos para hacerlos útiles y provechosos en el mercado, y desamparados por la deficiencia de nuestra actual legislación, sufren los perjuicios consiguientes á la falta de garantía jurídica que sólo se concede á la clase de comerciantes y fabricantes;

Resultando que, contra tal anomalía ó defecto, recurre hoy el Sr. Marqués de Reinos, como interesado, alegando las razones que estima oportunas y fundamentales de la reforma que solicita, y pidiendo en general la creación de las marcas agrícolas;

Considerando que es en efecto de graves inconvenientes para los fines que se persiguen mediante el registro de marcas, la necesidad de que se acredite por los agricultores y ganaderos la cualidad que no poseen de comerciantes ó fabricantes, si han de gozar de los beneficios que la ley ofrece á las marcas depositadas;

Considerando que no existe razón alguna para que dichos agricultores y ganaderos sean de peor condición bajo este punto de vista, que los industriales y comerciantes, y antes por el contrario que las operaciones de mejora, transformación y elaboración que en sus productos practican aquéllos, demandan en justicia la garantía del trabajo haciendo posible la distinción de estos productos mismos; y Considerando que todo ello exige como remedio único y definitivo la creación de las marcas agrícolas y de ganadería en nuestro país, siendo favorable precedente el reconocimiento que de las primeras en otras naciones se hizo por el Convenio internacional de Berna;

S. M. el Rey (Q. D. G.), y en su nombre la Reina Regente del Reino, ha tenido á bien disponer que se conceda al Sr. Marqués de Reinos la marca agrícola que solicita, dando carácter general á esta resolución, y entendiéndose que dichas marcas agrícolas se registrarán en la parte sustantiva y de procedimiento por las disposiciones vigentes de marcas de fábrica y comercio, con la única excepción de que los interesados, en su caso, acrediten mediante certificación expedida por el Alcalde de su localidad el ramo de Agricultura ó Ganadería á que se dediquen.

Madrid 16 de Enero de 1897.

## Correo Agrícola y Mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

### De Andalucía

Sevilla 2.—Sigue el movimiento de alza en este mercado de aceite, cotizándose los nuevos desde 49 á 52 reales arroba, con tendencia á mejorar más.

En granos se ha operado con regular animación á los siguientes precios: trigo del país, de 57 á 58 reales fanega los mezclilla; de 59 á 60, los pintones; de 56 á 57, el tremés, y de 52 á 53, el barbilla; trigo extranjero, de 60 á 62; idem blanquillo, de 55 á 56; cebada, de 28 á 30 la del país, y de 26 á 27, la navegada; maíz, de 36 á 37; avena, de 28 á 29 la negra, y de 27 á 28 la rubia; alpiste, de 43 á 44; altramuces, de 23 á 24; habas, de 50 á 55 las tarragonesas; de 42 á 43 las chicas, y de 38 á 40 las mazaganas.

Las harinas, de 19 á 20; de 18 á 18,75, y de 14 á 15 reales arroba, por primeras, segundas y terceras clases respectivamente.

Las aceitunas manzanilla se detallan á 25 pesetas fanega sin envase, y á 30,50 con él; barril de media fanega, á 15,50; idem de un cuarto, á 8,50; docena de cuñetes, á 16,25.—*El Corresponsal.*

\**Gabra* (Córdoba) 1.º—Precios: aceite, á 42 reales arroba; trigo, de 50 á 55 idem fanega; cebada, de 29 á 32; yeros, á 48; escaña, de 26 á 28; guijas, de 38 á 40; habas, de 37 á 40; garbanzos, de 40 á 100.—*Un Subscriptor.*

\**Puente Genil* (Córdoba) 1.º—La crisis obrera es aterradora. El Ayuntamiento y los propietarios la van atenuando dando jornales y repartiendo pan y dinero.

Precios: aceite fresco, á 46 reales arroba; idem viejo, á 36; trigo, de 55 á 56 reales fanega; cebada, á 30; escaña, á 24;

habas, á 40; garbanzos, de 50 á 70.—*El Corresponsal.*

\**Huésca* (Granada) 1.º—Precios, en pesetas, de los artículos de exportación en el mercado último: Trigo fuerte, á 12 fanega; idem caudal, á 11; cebada, á 7,50; centeno, á 8; maíz, á 7; cañamones, á 10; harina fuerte de primera, á 3,75 los 11,50 kilos; idem de segunda, á 3,50; idem caudal de primera, á 3,75; idem de segunda, á 3,50; jamones, á 20; alquitran vegetal, á 2; almendra en grano, á 15; cáñamo, á 10; idem colas, á 5; esparto de embarque, á 0,63; idem largo, á 1,25; vino tinto de 11º, á 3 los 16,50 litros; anisados superiores, de 18 á 35; idem dulces, de 20 á 35.

Para compras dirigirse al que suscriba.—*Isidoro Monzón.*

\**Úbeda* (Jaén) 1.º—Ofrezco hoy salvo existencia y variación de precio: aceite sobre vagón estación Baeza con pieles de esta casa, á 47,50 reales arroba (los 11,50 kilos) el viejo, y á 46,50 el nuevo; jabón duro, á 26; vino, á 10 reales los 16,08 litros; cebada, á 32 reales fanega (55,50 litros); trigo, á 48; garbanzos, de 78 á 85; anís, de 80 á 100.

Los aceites se reciben al peso ó medida, según costumbre del pueblo donde se compran y viajan de su cuenta y riesgo.

Las corambres se devolverán á las veinticuatro horas de su llegada á la estación de destino, sin que en ningún caso se detengan para almacenar ó conducir el aceite á otros puntos.—*Angel Fernández y Fernández.*

\**Málaga 2.*—Precios corrientes: Aceite, de 38 á 50 reales los 11,50 kilos en bodega y 40 á 44 en puertas; aguardientes del país, en depósito, de 70 á 72 reales los 16,66 litros; almendra en pipa, de 116 á 128 reales los 11,50 kilos; almendrán, también en pipa, á 68; higos, de 7 á 8 idem los blancos, 10 á 11 los verdejos y 5 á 6 los panetijos; cajas de pasa, grano moscatel, de 22 á 50; idem lecheros corrientes, de 16 á 20; anís, de 168 á 184 reales los 46 kilos. Trigos recios del país, de 56 á 58 reales los 44 kilos; idem navegados, de 52 á 54; cebada del país, á 35 reales los 33 kilos; idem navegada, de 25 á 28; habas, mazaganas nuevas, á 44 reales los 52 kilos; idem menudas, á 48; maíz, á 40 reales los 53,50 kilos el del país y 38 el navegado; garbanzos, de 66 á 120 reales los 57,50 kilos; harinas, de 15 á 21,50 reales los 11,50 kilos, según clase y marca.—*El Corresponsal.*

\**Almagrén* (Málaga) 2.—El ganado de cerda es muy solicitado, cotizándose los gordos, con 10 y 11 arrobas de peso, á 40 reales una.

Encalmado el mercado de cereales, rigiendo estos precios: Trigo fuerte, á 59 reales fanega, con tendencia á subir más; cebada, á 31,50.—*El Corresponsal.*

### De Aragón

\**Moratá de Jalón* (Zaragoza) 2.—Las lluvias, tan generales y abundantes, que hace tanto tiempo anuncian de la mayor parte de las provincias, en esta comarca apenas si han llegado para poder hacer las labores propias de la estación y el sostenimiento de las plantas.

Las ventas de vino están algo paralizadas; sólo han sido algo buscados los vinos no enyesados y secos, pagándose de 19 á 20 pesetas alque de 120 litros. Hay bastantes existencias de este caldo, que, como todos los años, es de excelente clase, tanto por su graduación alcohólica, de 15 á 16º, como por su color, extracto seco y demás condiciones. Además, los compradores tienen la ventaja que, por la proximidad de la estación, se pone la mercancía sobre vagón con un gasto insignificante.

La escasez de la cosecha de oliva ha privado á los braceros de muchos jornales, en esta época en que no abundan.

El estado de las cosechas venideras hace esperar que sean regulares, si somos favorecidos con las lluvias en tiempo oportuno; pero como los agricultores están tan expuestos á sufrir contrariedades, abrigamos grandes temores por la presencia de la filoxera en Navarra, que, según malas noticias, se nos va aproximando bastante.

En los demás artículos rigen los precios siguientes: Trigo, á 40 pesetas cahiz; cebada, á 28; vino rancio dulce ó Cariñena, á 25 idem hectolitro; aguardiente anisado de vino, de 18º, á 60.—*El Corresponsal.*

\**Vera de Moncayo* (Zaragoza) 1.º—La cosecha de vino fue aquí muy corta; la mitad, poco más ó menos, de una ordinaria; las clases son superiores, como siempre. Las viñas libres de plagas y contratiempos.—*Un Subscriptor.*

### De Castilla la Nueva

\**Ocaña* (Toledo) 1.º—A continuación anoto los precios que alcanzan en ésta los siguientes artículos agrícolas: Trigo, á 49 y 50 reales fanega; cebada, á 28; aceite, á 54 reales la arroba; vino blanco, á 54; idem tinto, á 12; vinagre superior, á 8.—*G. L. B.*

\**Belmonte* (Cuenca) 1.º—Los campos continúan en un estado satisfactorio, y bien se necesita, pues aunque el año fuese abundante, no se repondría el pobre labrador del retraso que lleva, por no haberse cogido la mitad que un año normal, y haber faltado el vino, el aceite y el azafrán.

Los braceros no encuentran quien dé un jornal, y si esto continúa no se lo que sucederá.

Los precios en este mercado semanal son los siguientes: Trigo caudal, á 46 reales la fanega de 94 libras; centeno, á 36; cebada, á 26; azafrán, á 2,50 reales la libra.

Para compras dirigirse al que suscriba.—*Amós López.*

\**Mora* (Toledo) 2.—Los campos siguen en muy buen estado y con grandes esperanzas, por más que están hoy pequeños, por los grandes hielos y fríos que estamos sufriendo. Las ganaderías mal, y gracias á la mucha oliva que ahora se corta en este término, que se cotiza de 75 á 90 céntimos; si no, no se que sería de ella.

Los cereales siguen en alza; el trigo de 49 á 50 reales fanega; cebada, á 33; algarrobas, á 50. El vino tinto á 12 reales arroba

de 32 cuartillos; idem blanco, á 8; aceite añejo, á 50 reales arroba; idem nuevo, á 48. Esta cosecha escasísima, pero los aceites, á pesar del gusano, salen excelentes y con buen gusto, lo que no se esperaba. La paja de trigo, á 1,60 reales arroba; jabón superior, á 44; idem de segunda, á 34; pinta natural, á 36. Para este artículo dirigirse á los Sres. Zalabarelo y Redondo. Los aguardientes de 28º á 46 reales arroba; idem de 26º, á 44. También en esta localidad se fabrican muchas romanas, cuchillos, navajas y mucha cordelería de todas clases.

Para compras dirigirse al que suscriba.—*M. Muñoz.*

\**Puebla de Don Fadrique* (Toledo) 1.º Precios sobre vagón en Villacañas: Vinos tintos y blancos, con 12 á 14º de alcohol, á 2,75 pesetas los 16 litros; patatas de primera superiores, á 72 céntimos los 11,50 kilos; paja de trigo, á 50; titos, de 20 á 21 pesetas los 100 kilos, según clase; trigo, á 13,25 pesetas la fanega de 42,50 kilos.

Para compras dirigirse al Corresponsal *Pedro V. y Lopez Bravo.*

### De Castilla la Vieja

\**Valladolid 1.º*—Hoy han entrado en los almacenes generales de Castilla 150 fanegas de trigo, que se pagaron de 49,50 á 49,75 reales las 94 libras (28,61 á 28,76 pesetas los 100 kilos, ó 22,59 á 22,71 pesetas hectolitro); y en los del Canal 400, que se cotizaron de 49,50 á 49,75 reales (28,61 á 28,76 pesetas los 100 kilos ó 22,59 á 22,71 pesetas hectolitro).

En la última semana se han expedido por el ferrocarril del Norte 110.000 kilos de trigo, 330.000 de harina y 9.000 de vino.—*El Corresponsal.*

\**Avila 1.º*—Tiempo de nieves, é intensos hielos, que han puesto intrasitables los caminos.

El trigo se cotiza al detall de 48 á 48,50 reales fanega, y por partidas de 49 á 50,50. A este último precio se han expedido 12 vagones. De harina han salido 10 vagones, cotizados á 17 reales arroba.—*El Corresponsal.*

\**Burgos 1.º*—Precios del último mercado: Trigo blanco, á 48 reales fanega de 92 libras; idem rojo, de 46 á 47; idem álaga, á 47 las 94 libras; cebada del país, á 29 y 30 las 32 libras; harina de primera, á 17 reales la arroba; idem de segunda, á 16,50; idem de tercera, á 14.

Tendencia del mercado: flojedad. Compras: animadas.

Tempo: frío.

Estado de los campos: sin sembrar mucho.—*C. M.*

\**Cebreros* (Avila) 1.º—Llevamos un invierno de lluvias, nieves y hielos como hace mucho tiempo no se ha conocido, hasta el extremo de que en Enero sólo hemos tenido dos ó tres días regulares.

Con este motivo y lo escaso de las cosechas de cereales, vino y aceite, el hambre se deja sentir en este pueblo hasta hace poco rico y floreciente, pues el propietario, efecto del bajo precio del vino en estos últimos años, que es la principal producción, no puede dar jornales, y otro tanto sucede en los pueblos comarcanos; para atenuar los efectos de la miseria general, los pocos vecinos que tienen buena posición han hecho limosnas, y el Ayuntamiento está estudiando el medio de ocupar á los braceros que carecen de trabajo, y por tanto, de pan para sus hijos.

Los vinos de la nueva cosecha que como oportunamente le comunicué ha sido de un tercio de una ordinaria, han resultado en su mayoría dulces y abocados, defecto que no se corregirá porque ya alcanzan 15 y 16 grados de alcohol y al llegar á este límite no se desdobra más azúcar.

La extracción de ellos es muy corta y al bajo precio de 10 reales arroba de 16 litros, precio que no ha sufrido alteración desde que se abrió la campaña.

Más detalles de este mercado dará el que suscribe á quien se sirva pedirlos.—*Eusebio González y González.*

\**Arévalo* (Avila) 28.—En esta plaza rigen los siguientes precios: Trigo, de 49 á 50 reales fanega; cebada, de 32 á 33; cebadilla, de 34 á 36; algarrobas, de 44 á 46; centeno, de 34 á 36; garbanzos, de 130 á 200.

Las entradas en los mercados que se celebran los martes son escasas, y los agricultores se lamentan del exceso de humedad y frío que perjudica los sembrados.—*A. S. I. M.*

\**Sepúlveda* (Segovia) 1.º—Precios del último mercado: Trigo, de 44 á 46 reales fanega; centeno, de 33 á 34; cebada, á 32; algarrobas, á 44; yeros, á 45; harina de primera, á 16 reales la arroba; idem de segunda, á 15; idem de tercera, á 13; harinilla, á 11; cabezuela, á 7,50; salvadillo, á 7,50; patatas, á 3.—*El Corresponsal.*

\**Rioseco* (Valladolid) 1.º—El tiempo frío y la tendencia del mercado sostenida.

Entraron en el de hoy 1.300 fanegas de trigo, que se pagaron á 48 reales las 94 libras.

En partidas hay ofertas á 48,50 reales, pero sólo pagan á 48.—*El Corresponsal.*

\**Palencia 1.º*—La tendencia del mercado firme, y las compras no dejan de estar animadas.

El trigo se vende á 49 reales las 92 libras, y la cebada á 32 la fanega.

En partidas se han vendido 5 vagones, á 50,25 reales las 92 libras.—*El Corresponsal.*

\**La Seca* (Valladolid) 1.º—El tiempo sigue sumamente frío, por cuyo motivo no se hacen las labores con la regularidad debida.

La extracción de vinos es buena, debido al bajo precio, pues en los pueblos inmediatos es á 2 reales más caro en cántaro; esto lo uno, y su buena clase, hacen esperar que sea un año donde queden muy pocas existencias, sin embargo de ser una de las mayores bodegas.

De trigo han salido 60 fanegas, que se pagaron á 48 reales una; de cebada entraron 50, á 33; algarrobas, á 41.

De vino tinto también han salido 100 cántaros, que se cotizaron de 12 á 13 reales uno, y de blanco 3.000, de 9 á 10.—*C. M.*

\**Medina del Campo* (Valladolid) 1.º El tiempo sigue anublado y con ten-

dencia á llover, y por la noche siempre hielos.

En el mercado cebado ayer entraron 1.000 fanegas de trigo, que se pagaron á 49 reales fanega, de centeno 300, de 34 á 35; de cebada 400, de 33 á 34; de algarrobas 500, de 45 á 46; de avena 100, á 23; harina de primera, á 17 reales la arroba; idem de segunda, á 16; idem de tercera, á 13; patatas, de 4 á 5; vino blanco, de 11 á 12 reales cántaro; idem tinto, de 13 á 14; vinagre, á 14.—*L.*

\**Santander 1.º*—*Harinas*: En nuestra plaza cotizamos las de piedra á 18 reales arroba, y de 18,50 á 19,50 las austrohúngaras, según clase.

Se remitieron, durante la semana, 7.949 sacos, y para la Península 1.691.

\**Centeno*.—Abandonado por completo de la contratación, este grano no da margen á negocio alguno.

\**Cebada*.—Las existencias disminuyen lentamente, sin que los precios se alejen de los ya conocidos, ó sea á 18 pesetas por cada saco de 80 kilos la de Andalucía, y á 17, también con envase, la extranjera.

\**Maíz*.—Se han recibido 300 sacos de Londres. Cortas son las existencias, pero suficientes para la corta demanda, que paga alrededor de 18,50 pesetas el saco de los 100 kilos, con envase.

\**Garbanzos*.—Cotizamos: Superiores de Castilla, de 56 á 60 reales arroba; idem mexicanos buenos, de 36 á 40; idem regulares, de 22 á 26; idem de Levante, de 18 á 27.

\**Alubias*.—Superiores, de 24 á 25 reales arroba; idem corrientes, de 16 á 18.—*C. M.*

### De Cataluña

\**Porrera* (Tarragona) 1.º—Desde mi última revista no han variado lo más mínimo los precios de las mercaderías en esta comarca del Priorato. La extracción de vinos, generalmente hablando, es lenta, y sólo obedece á compras ejecutadas á fines del pasado año. No parece sino que la cruza de la estación postra los ánimos del comercio y la baja termométrica eleva las pretensiones de los cosecheros. Las pocas ventas que se han efectuado en la presente quincena han oscilado alrededor de 26 á 28 pesetas la carga de vino superior, y alguna que otra partida, que bien podríamos llamar exquisita, á 30.

Los demás productos no merecen cotización, porque, á excepción de alguna partida de avellana, que se ha pagado á 21 pesetas saco y almendra á 11 pesetas cuartera, las demás mercaderías no pueden considerarse de ninguna importancia.

Lo que ha ofrecido bastante juego ha sido la venta y extracción del orujo ó brisa, cuyo producto ocupa un renglón preferente en el país, ya que se ha pagado á más de 6 pesetas el saco de seis arrobas, siendo muy solicitado por los varios comisionistas que se han ocupado en ello.—*El Corresponsal.*

\**Reus* (Tarragona) 1.º—La calma continúa dominando, á lo cual se debe que las operaciones sean escasas; de suerte que el comercio de explotación se halla poco menos que paralizado.

En vinos se opera un tanto, pero la mayoría de las transacciones son con destino al consumo de los habitantes de las provincias de Barcelona y Gerona. Los precios se mantienen firmes, cotizándose alrededor de los siguientes:

\**Vinos tintos*.—De los distritos de Tarragona y Valls, de 20 á 24 pesetas la carga de 121,60 litros; de nuestro término municipal, de 22 á 26; llamado Pie de montaña, de 25 á 28; del Priorato, de 30 á 35; del partido de Montblanch y provincia de Lérida, de 15 á 20, con tendencia al alza.

\**Vinos blancos*.—Los llamados vírgenes de los distritos de Tarragona, Valls y Vendrell, de 20 á 25 pesetas la carga; del partido de Montblanch y provincia de Lérida, de 15 á 20; de otras procedencias, según clase y grado, de 20 á 25, con tendencia al alza.

\**Mistelas*.—Se han realizado pocas operaciones. Las tintas se han pagado de 40 á 50 pesetas la carga, y las blancas, de 39 á 45, según grado.

\**Avellana*.—Se han realizado algunas partidas, las cuales se han colocado, la nueva cosecha, á 22,25 pesetas el saco de 58 kilos, con tendencia á la baja.

\**Almendras nuevas*.—Bastantes partidas de mollar en cáscara se han colado de 30 á 31 pesetas el saco de 50 kilos; la de esperanza en grano, de 55 á 60 pesetas quintal de 41,60 kilos; planeta, á 65; largueta, de 50 á 52,50, y la común, de 45 á 50, con tendencia al alza.—*El Corresponsal.*

### De Extremadura

\**Medellín* (Badajoz) 2.—Precios corrientes: Trigo rubio superior, de 55 á 56 reales fanega; idem blanco, á 54; idem albar, á 52; cebada, á 29; avena, de 19 á 20; habas, fanega colmada, á 38; garbanzos regulares, idem, á 80; habichuelas, idem, á 54; altramuces, idem, de 28 á 30.

Trigos en alza. Vendedores retraídos. La sementera sigue bien.

Para compras dirigirse al que suscriba.—*J. Soldevilla.*

\**Aldeanueva del Camino* (Cáceres) 1.º El tiempo bueno y con fuertes heladas, los campos ya van también prosperando, y los ganados comiendo todavía bellotas.

Hemos cotizado en el último mercado. Trigo, á 53 reales la fanega; centeno, á 38; cebada, á 36; garbanzos, de 60 á 120; alubias, á 70; harina de primera, á 19 reales la arroba; idem de segunda, á 18; idem de tercera, á 16; idem de cuarta, á 11; remoyuelo, á 20 la fanega; salvados, á 12; vino tinto de 11 á 12 reales el cántaro; idem blanco, de 12 á 13; vinagre, de 13 á 14; aceite, de 65 á 67 reales arroba.

El ganado vacuno se cotiza de 56 á 58 reales la arroba; cerdos de doce arrobas, de 43 á 44 una; idem de diez, de 40 á 41; idem de ocho, de 36 á 38.

Pimiento de primera, de 55 á 60 reales la arroba; idem de segunda, de 35 á 40.—*El Corresponsal.*

\**Orellana la Vieja* (Badajoz) 1.º—Los precios de los artículos de exportación en este punto son: Trigo fuerte de 94 libras, á 54 reales; aceite viejo, á 52 reales arroba; idem nuevo, á 50; lana blanca, á 56 reales arroba.

Los campos y la siembra, si por ahora no llueve más, están buenos y prometen una buena cosecha.

Para compras dirigirse al que suscriba.—*Mónico Sánchez.*

\**Don Benito* (Badajoz) 1.º—El tiempo variable con vientos fuertes; la sementera en estado satisfactorio.

Precios corrientes salvo variación: Trigo rubio fuerte, de 54 á 56 reales fanega; idem blanco ó pintón, de 52 á 54; idem albar ó blanquillo, de 50 á 52; cebada, de 28 á 29; avena, de 19,50 á 20; habas, de 38 á 39; altramuces, de 28 á 30; carillas, de 50 á 54; linaza, de 50 á 52; garbanzos gordos, de 100 á 110; idem regulares, de 90 á 100; idem menudos, de 70 á 80; lana fina negra, de 56 á 57 reales arroba; idem blanca, de 54 á 56; idem basta, de 50 á 52; lino en rama, á 50; hierba cuajo, á 50; aceite, de 50 á 52; vino, de 10 á 12; sacos envases, de 2,50 á 3; cerdos cebados, de 8 arrobas en adelante, de 39 á 40 reales arroba; idem de 8 id. por bajo, de 38 á 30.

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

### De León

\**Peleagonzalo* (Zamora) 1.º—Muy señor mío: cumpliendo con el cargo de comunicarle noticias interesantes para la sección de su periódico, le digo que, si bien han cesado las lluvias, impera un temporal frío como con tendencia á nevar; el campo en buen estado, y los precios de los granos en alza, aunque son insignificantes las ventas.

En el tiempo transcurrido desde mi anterior carta se han vendido unos 600 cántaros de vino á 11 y 13 reales y medio, pagándose también una partida de 100 cántaros á 15 reales, pero si continúa encajada la saca, quizá sobre vino como el año anterior; así es que, teniendo que pagar en esta época la contribución y otras gabelas, como usted sabe, y no vendiéndose vino, única riqueza de este pueblo, no sé cómo se arreglarán los pobres labradores.—*E. L.*

\**Toro* (Zamora) 1.º—El trigo se cotiza en este mercado al detall, á 47 reales 50 céntimos la fanega de 94 libras, y en esta estación del ferrocarril á 48; la cebada, á 33,50 reales fanega; los garbanzos, de 140 á 180 idem según su clase; y el vino de primera, á 17, de segunda á 15 y de tercera á 12 reales la cántara de 16 litros, observándose alguna calma por las pocas partidas que de este caldo salen desde hace unos días.

El tiempo no permite que puedan hacerse las labores en el campo, habiendo una crisis obrera, que este municipio ha podido conjurar por espacio de algunos días, dando ocupación á 350 obreros en el arreglo de los caminos vecinales; pero se ha concluido con los fondos municipales, y si el tiempo no mejora, es de temer trastornos en el orden público.—*J. A.*</

teme un desastre en los que quedan, porque las ovejas apenas tienen leche.

Para compras dirigirse á Manuel Ramos.

De Navarra

Allo 1.º.—Después de continuas lluvias el día 20 de Enero cayó una nevada de 20 centímetros de espesor y el 23 se repitió el temporal con otra de 15 centímetros, pero se licó enseguida; así es que las plantas tienen suficiente humedad para su desarrollo y por este motivo tenemos las labores algo retrasadas.

El vino tiene mucha demanda y se cotiza á 9 reales cántaro de 11,77 litros; es muy buena clase, con mucha grana y 15 grados de alcohol. Para esta fecha se habrá vendido la tercera parte para las Provincias Vascongadas.

La cosecha de oliva muy corta, casi nula y poco rendimiento; se necesita mucho aceite para el consumo del pueblo; lo propio sucede en los pueblos inmediatos.

El trigo, á 24 reales robo de 23,13 litros; cebada, á 15; avena, á 14; habas, á 18; maíz, á 16; patatas, á 4 reales la arroba.—El Corresponsal.

Andosilla 1.º.—Después de un fuerte temporal de lluvias y nieves, hace cuatro días que caen intensas heladas y por las tardes reinan vientos del norte muy fríos.

La siembra se ha hecho en las mejores condiciones por las abundantes lluvias de este invierno, naciendo bien los campos. La extracción de vinos sigue bastante animada, pues todos los días cargan tres ó cuatro carros para las Provincias Vascongadas y de Burgos, pagán-dolo á 9 y á 9,50 reales el cántaro.

El trigo, de 23 á 24 reales robo; cebada, de 15 á 16; avena, de 13 á 14; maíz, á 16; alubias, de 32 á 40; cáñamo, á 40 reales arroba; patatas, de 3 á 3,50 idem.—El Corresponsal.

De las Riojas

Fuenmayor (Logroño) 1.º.—Ha cesado la paralización que reinaba en el mercado de vinos de este pueblo, vendiéndose en estos días varias cubas de vino enyesado, al precio de 13 á 13,50 reales cántara.

Los poseedores de vino sin yeso tienen fundadas esperanzas de darle buena salida, no sólo para Francia, sino principalmente para algunas poblaciones de las Provincias Vascongadas, que suelen proveerse de la Rioja alavesa, donde empiezan á escasear las existencias, viéndose por lo tanto precisados á buscar vinos similares, y entre éstos hay que colocar en lugar preferente los vinos sin yeso de este pueblo, después de darles la primera trasega, que suele verificarse, lo más tarde, en los primeros días de Marzo.—El Corresponsal.

Arnedo (Logroño) 1.º.—Llevamos un fuerte temporal de hielos y nieves, los cuales han favorecido, en mi opinión, al arbolado, porque no hay duda que con las bajas temperaturas habrán muerto bastantes insectos de los muchos que tenía el arbolado, y sobre todo en los olivos, porque la mosquilla y el chinche ó negrilla, hacía no pocos progresos, y si no fuera por los pobres jornaleros aún convendría siguiera el temporal de hielos, para acabar por completo con los insectos.

La venta de vino paralizada, y el trigo y aceite, con bastante demanda, á 48 reales fanega y 58 reales cántara respectivamente; el ganado mal, por la falta de pastos.—R. S.

Nájera (Logroño) 1.º.—Llevamos más de dos meses de un temporal de aguas y nieves como jamás se ha conocido. Por esto comprenderá usted cómo se andará de labores.

La siembra se ha hecho tarde y en malas condiciones. Todavía hay fincas encharcadas que no se podrán sembrar. En la última vendimia se han elaborado 21.000 cántaras de vino contra 90.000 el año pasado. Los nuevos caldos resultan donde no cayó piedra muy finos y de buen color; pero por desgracia se apedreó la mayor parte del viñedo.

Los jornaleros muertos de hambre; los oficiales sin que hacer; los comercios sin ventas; extracción de vino no hay; de modo que no sabe la gente qué partido tomar.

¡Triste situación la del hombre pobre honrado!

Los precios del último mercado son los siguientes: Trigo, de 44 á 46 reales fanega; cebada, á 28; avena, á 19; vino nuevo, de 10 á 11 reales cántara; idem viejo, á 14, con tendencia al alza.—El Corresponsal.

De Valencia

Elche (Alicante) 1.º.—En la pasada semana hemos tenido en ésta algunas pequeñas lluvias que han venido á remediar algo la aflictiva situación porque está atravesando la agricultura en nuestra región.

Mientras en toda la Península las lluvias son casi generales, en esta provincia no las hemos tenido más que en corta cantidad, y aun así no han venido en tiempo oportuno para poder sembrar en buenas condiciones.

Lo poco que se sembró fué sin estar las tierras en zazón, y como no ha llovido en cantidad necesaria, los campos presentan un aspecto por todo extremo tristísimo.

Á empeorar esta situación viene la calma que se nota en la exportación de vinos, pues si bien se trabaja algo, no es en la cantidad que fuera de desear para que éstos adquiriesen mayor precio.

En este término quedan pocas existencias de vino, y se cotiza á 1,50 pesetas cántaro de 10,75 litros.

Los trigos del país á 60 pesetas cahiz de 2,30 litros.

De cebada del país hay disponible dos vagones á 24,50 pesetas los 100 kilos, puesta sobre vagón.

Para más detalles y compras, dirigirse al que suscribe.—José Bernad Mateo.

Reguera (Valencia) 2.º.—Flojo el mercado de vinos, cediéndose la arroba á 8 reales.

El trigo, á 48 reales fanega; la cebada, á 28 y la avena á 20; el azafrán, á 220 reales la libra.

Con la lluvia que ha caído se hacen bien las labores del viñedo.—Un Subscriptor.

San Jorge (Castellón) 2.º.—Muy buenos los campos.

Precios: Vino tinto, á 4 reales el cántaro de 11,27 litros; aceite, á 52 idem la arroba de 12,14 litros; algarrobas, á 6,50 reales los 12,88 litros.—El Corresponsal.

NOTICIAS

La Diputación de Navarra, en la sesión celebrada el día 21 de Enero, se ocupó de los medios de atender á los pueblos de la montaña que solicitan la protección de aquella para estudiar los medios de oponerse á los estragos de la enfermedad que ha atacado á los castaños.

Según El Liberal Navarro, se trata, en unión con las Diputaciones de Alava, Guipúzcoa y Vizcaya, de celebrar un concurso, ofreciendo remuneraciones al que presente el más eficaz remedio contra la enfermedad.

Desde Reparaca comunican á la Diputación foral que este último año ha dado muy buenos resultados la cría de salmónidos en aquella granja piscícola.

Hay disponibles muchos miles de crías para la repoblación de los ríos de Navarra.

Comunican de Barcelona que en los centros fabriles de aquella capital reina gran alarma á consecuencia del poco pedido que se hace de provincias.

De varias fábricas de Barcelona, Tarra-sa, Sabadell y Mataró han sido despedidos bastantes obreros á causa de la paralización que se nota en el comercio.

Aunque más tarde que de costumbre, ha publicado al fin la Gaceta la relación de los cargamentos de trigo procedentes del extranjero que han despachado las Aduanas en Diciembre último.

La importación ha alcanzado la enorme cifra de 25.384.002 kilogramos, que han sido transportados desde los puertos de Rusia en su casi totalidad, en 17 buques, con capacidad de 16.276 toneladas.

Los derechos ordinarios de Aduanas que han sido satisfechos ascienden á pesetas 2.030.720,16, más 634.000,05 por recargo extraordinario; en total, 2.665.320,21.

Las cantidades importadas en el primer semestre del último quinquenio, son las siguientes:

	Kilogramos
1895-96.....	111.510.943
1896-97.....	195.681.991
1897-98.....	177.555.425
1898-99.....	64.817.609
1899-00.....	118.436.172

Haciendo referencia á unas vides americanas exportadas por D. Francisco Vidal y Codina al pueblo de Cintruénigo (Navarra), el Heraldo de Aragón dice en uno de sus últimos números:

«Un periódico de la Rioja lanzó cargos graves contra tan acreditada casa, no sabemos si ignorando los perjuicios que originaba; otros periódicos reprodujeron la noticia, circulando de un sitio para otro; se han desvirtuado los hechos é inferido daños de importancia.

Mientras esto sucedía, el Sr. Vidal que acaba de sufrir la pérdida de su esposa, no podía pensar que sus notables trabajos y estudios ampelográficos para la reconstrucción de los viñedos floxerados se pagasen con injustificados ataques.

Como tributo de justicia á los servicios que hace años viene prestando el Sr. Vidal, creemos oportuno indicar:

1.º Que, según declaración del administrador que en Cintruénigo tiene don José María Lignes, la filoxera no existe en el antiguo viñedo de Cintruénigo, no habiendo podido por tanto ser importada, por las plantas traídas de Lérida, que se encuentran libres de filoxera.

2.º Que todas las exportaciones de vides é injertos que de la casa del Sr. Vidal se hacen, van acompañadas de una certificación de la Alcaldía de Lérida, declarando hallarse libre este término municipal de filoxera, aunque exista en la provincia; y

3.º Que estando la provincia de Navarra declarada floxerada por la Comisión provincial y por Real orden de 21 de Noviembre último, la importación en provincias floxeradas está permitida por Real orden de 23 de Enero de 1891, no habiendo habido transgresión alguna legal en remitirlas desde Lérida.»

Según noticias, se han reunido 200.000 pesetas aproximadamente para la constitución del Banco Agrícola en Navarra.

En breve se reunirán los accionistas para tratar asuntos de importancia, y acordar lo más procedente, en vista de lo recaudado.

A la feria que acaba de celebrarse en Sariñena concurrieron la mayor parte de las mulas trentenas recriadas en los valles de Gistau, Benasque y Aran, y procedían de Gistau, San Juan, Pian, Benasque, Sahún, Castejón de Sos, Bisaurri, Las Paulas, Chia, El Run, Viella, Bosort y Les. También había ganado cerdaños, y no faltaron algunas reciénvenidas, quizá procedentes de Catelnou (Francia), según indica el movimiento aduanero de esta provincia.

Fueron vendidas todas, y más que hubiera habido, á precios alzados, dos onzas de oro más por mula que en la feria de Huesca, y cargaron con ellas los célebres tratantes de Castilla la Nueva, que ejercen su industria de abastecedores de ganado de labor en los pueblos de tierra de Madrid y Ocaña y Mancha alta, hacia Quintanar, Villatobas, Corral de Almaguer, Madrilejos, Consuegra, Urdia, Templeque, Villacañas, Lillo y Laguardia.

No hubo en la feria labradores de Aragón, ni compradores especiales para la tierra aragonesa, á pesar del buen aspecto que en general ofrecen los campos.

Comunican de Orduña que ha sido tal la cantidad de nieve que ha caído en las inmediaciones de aquella ciudad, que algunas casas han quedado bloqueadas.

La Cámara Sindical de Málaga va á elevar al gobierno una exposición referente al libre cultivo del tabaco, abundando en las mismas ideas de la Sociedad Económica de Amigos del País.

Del Diario de Huesca: «Este año sí que no verán los oscenses

aquellos rebaños de pequeños corderillos sanos y gordos que acudían el día de Sábado Santo. La necesidad ha obligado á los ganaderos á degollarlos, para que no feneciese también el ganado mayor con la falta de pastos á propósito. Todos los ganaderos estantes del centro de Aragón harán mucho con rescatar las reses mayores.

En estos días de hielo han tenido algún contratiempo los montañeses. Hasta hace ocho días iban bastante bien. Pero los hielos han ocasionado víctimas en los recién nacidos, hasta el extremo de constituir una rebaja en algunos ganados de un 12 por 100.

Mal año para la ganadería lanar el presente. Las hierbas caras y escasas. La cría nula. El ganado mayor notablemente disminuido. Las necesidades por cada día mayores. Y todo esto demuestra que la ganadería casi marcha peor que la propia agricultura.»

El resultado de la última cosecha de aceite, en el término municipal de Calahorra (Logroño) ha sido el siguiente:

Producción de aceituna por hectárea.....	19 hectolitros.
Idem de aceite por id.....	3,42 »
Litros de aceite por cada 100 kilogramos de aceituna..	30 litros.
Kilogramos de aceite por cada 100 kilogramos de aceituna.....	27 kilogramos.

Las variedades de olivos más apreciadas en estas zonas son los llamados Hegrals y Empeltres, siendo esta última la que da aceite más fino y de mejores cualidades.

La recolección de la aceituna se ha verificado en malas condiciones, con temperaturas muy bajas y temporal de aguas y nieves, lo que ha perjudicado mucho la cosecha y contribuido á disminuir el rendimiento de aceite.

Entre los proyectos de ley sometidos á la Cámara de Diputados portuguesa, por el Ministro de obras públicas, figura uno eximiendo del pago de derechos arancelarios á la paja extranjera que se importe, medida que obedece á la necesidad de conjurar los efectos de la sequía y proporcionar alimento á los ganados.

El Ministro ha solicitado la urgencia para el mencionado proyecto.

Convendría á los cosecheros de naranja establecieran, por su cuenta, un mercado en la provincia de Oviedo, siempre que las naranjas fueran, por lo menos, de segunda clase, pudiéndose vender al precio de 70 á 80 céntimos la docena, y á 6 y 7 pesetas el 100.

El número de naranjas que podían venderse se calcula en 60 millones de docenas el primer mes de la cosecha, triplicándose en los sucesivos.

Conviene á los cosecheros de Valencia y Castellón estudien este asunto.

Tan grandes son las nevadas que se suceden en la sierra de Molina, que los ganados laneros están á punto de perecer por no poder salir de las parideras para su manutención en el campo, porque, como en el año anterior la cosecha de granos ha sido tan escasa, es difícil mantenerlos á piensos.

Los jornaleros se mantienen de la caridad pública.

La Sociedad orujera de Carmona, en vista de las pruebas practicadas por D. José Ruiz Quijano y Calderón en el concurso abierto para aprobar el mejor proyecto de fábrica de orujo, ha concedido el premio á dicho orujo.

Con el mayor esplendor se ha celebrado la fiesta del árbol en Jumilla (Murcia), implantando los niños de las escuelas públicas y otros varios, centenares de maderas, que servirán de estímulo para el desarrollo de la sericultura y la arboricultura de España, y para contribuir á la riqueza y educación del país.

El Ayuntamiento y la Cámara agrícola han sido los promovedores de la fiesta, y han dispuesto dar premios á los niños que mejor cuiden sus árboles. La comisión encargada de la fiesta, presidida por el Excmo. Sr. Barón del Solar de Espinosa, Diputado á Cortes, ha recibido plácemes de todo el mundo por el éxito alcanzado. Reciba plácemes el pueblo de Jumilla, cuya conducta puede servir de ejemplo á los demás de España.

La Sociedad «Los Amigos de los Árboles» ha recibido copia de las actas de la fiesta y de la sesión en que se acordó realizarla, cuyos documentos son interesantes.

El Sr. Obispo de Salamanca ha publicado en el Boletín Eclesiástico una circular sobre plantaciones, en que se contienen las siguientes advertencias:

«En cuantas ocasiones se nos han ofrecido hemos manifestado nuestros deseos de que en los atrios de las iglesias, y á aquellos son espaciosos, se haga plantación de árboles, que, además de hermosear el lugar sagrado, le prestan grandes ventajas. Otro tanto queremos que los señores párrocos y encargados de parroquias hagan, si tienen, además del huerto, alguna cortina ó predio contiguo á las casas rectorales.

«Ganarán mucho éstas y la misma localidad con el desarrollo de estos plantíos, alamedas, etc., y ahora que se acerca el tiempo á propósito para este efecto, tenemos el gusto de recordar nuevamente estos deseos á los señores sacerdotes que, de seguro, se apresurarán á ponerlos en práctica, como ya lo ha hecho alguno de los jóvenes que se hallan al frente de su parroquia, embelleciendo el atrio de la iglesia con buen número de arbolitos, que obtuvieron, merced á la generosidad de los amigos y personas conocidas, á quienes los pidió y le otorgaron gustosamente.»

CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 2

París á la vista..... 24 55

Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 31 40

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



VINOS TINTOS DE LAS BODEGAS EN ELCEIGO (ÁLAVA)

DEL EXCMO. SR. MARQUES DE RISCAL

Exposición de Burdeos de 1895.—DIPLOMA DE HONOR

La más alta recompensa concedida á los vinos tintos extranjeros

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

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

Pago. Al contado, al hacer el pedido, en letra á ocho días vista sobre Madrid.

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

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

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

VINOS TINTOS FINOS DE LAS BODEGAS DE ZAITIGUI CUZCURRITA (RIOJA)

Se expenden en Madrid, á los siguientes precios, sin envase ó casco:

	Pesetas	Cénts.
ÁNEJO..... (Barril de 16 litros (una arroba).....)	9	»
Docena de botellas.....	6	»
(Una botella.....)	»	50
CLARETE..... (Barril de 16 litros (una arroba).....)	8	»
Docena de botellas.....	5	»
(Una botella.....)	»	40

Depósito en Madrid: Calle de San Lucas, núm. 9 (próximo á la del Barquillo)

LOS PAGOS AL SERVIRSE LOS PEDIDOS

Por partidas sobre vagón en la estación de Haro, se expiden á los siguientes precios:

	Sin envase		Con envase	
	Pesetas	Cts.	Pesetas	Cts.
ÁNEJO..... (Pipa de 505 litros.....)	160	»	185	»
Barrica de 225 id.....	77	»	95	»
CLARETE..... (Pipa de 505 litros.....)	153	»	188	»
Barrica de 225 id.....	65	»	82	»

Para pedidos y noticias dirigirse á D. MANUEL S. DE ZAITIGUI, en Cuzcurrita (provincia de Logroño) ó al Director de la CHÓNICA DE VINOS Y CEREALES, calle del Marqués del Duero, número 3, Madrid.

Los pagos al hacerse los pedidos en letra á ocho días vista sobre Haro ó Madrid

El importante y acreditado ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA Y SEMILLAS DE

LORENZO RACAUD

Montemolín y Paseo de Torrero ZARAGOZA

Remitirá gratis sus catálogos, general y de semillas, á todos los que lo soliciten. Exportación para todas las provincias de España y del extranjero.

Confianza y esmero en sus envíos

BODEGAS

del Marqués de Reinoso, Conde de Autol en AUTOL (Logroño)

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

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.

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

GRANJA-MODELO DE ÁLAVA

Se venden terneros de raza Schwitz (Suiza) para la reproducción, de dos á diez meses de edad, así como también crías de cerdo de distintas razas.

Para precios y condiciones dirigirse al Director.

Los vinos que tuercen

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

Conservación y mejora

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

F. MONTERO

en Mota del Marqués (provincia de Valladolid)

Faltan agentes

BOCOYES

Bocoyes de roble americano de 600 litros de cuba, á 35 y 40 pesetas uno; idem de 700, á 46; medios bocoyes de 330, á 24; bordalesas de roble de Bosnia de 225 á 228, á 18; idem de roble americano de 225, á 16; medias pipas de 210, á 19; cuarterolas de 102, á 10.

Sobre vagón en Bilbao

Dirección: Taller mecánico de Zuricaday Echevarria y Compañía, BILBAO.

H. PÉRIÉ Y F. RICHON COMISIONISTAS JURADOS

3, CALLE LAFAYETTE, 3

BURDEOS

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

A LOS VINICULTORES Y NEGOCIANTES EN VINOS

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

COGNACS SUPERFINOS

GRANDES DESTILERIAS MODELOS

Sistema Charentais

JIMENEZ ET LAMOTHE

Málaga — Manzanares

HIJOS DE JOSÉ EUSEBIO ROCHELT BILBAO

Compra y venta de minerales. Botellas, fabricación francesa especial para vinos y licores. Duelas de todas procedencias, clases elegidas y bien secas. Cementos de Portland legítimos. Adueno, tránsito y consignación de mercancías. Seguros marítimos y terrestres. Abonos fosfatados garantizados. Corchos de superior calidad para botellas y toda clase de envases. Anti-sarnoso El Fénix, cura la sarna y miseria del ganado lanar.

ACIDO TARTRICO

OBRAS DE UTILIDAD

**El aceite de oliva; su extracción, clarificación y refinación;** medios de presentar nuestros aceites en los mercados extranjeros en competencia con los de Francia e Italia, con nociones acerca del cultivo del olivo en España, por don Ramón de Manjarrés.—La obra forma un magnífico tomo de 392 páginas, ilustrado con 185 grabados; precio: 8 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

**Tratado completo del cultivo de la huerta, por don Buenaventura Aragón.**—La obra se divide en dos partes: en la primera se trata de los preceptos y condiciones que debe reunir una huerta.—Abonos.—Labores.—Instrumentos.—Riegos.—Distribución de la huerta.—Cultivo natural y forzado.—Cultivo de primicias y forzado.—En la segunda parte, de los cultivos especiales de todas las plantas importantes y usuales que se cultivan en la huerta. Un tomo de 356 páginas, ilustrado con 162 grabados, 6,50 pesetas en Madrid y 7 en provincias.

**La remolacha, su cultivo y empleo en la alimentación de los animales domésticos,** por González Pizarro.—Obra recién publicada, y muy interesante á los cultivadores y ganaderos. Un tomo, 3 pesetas en Madrid y 3,50 en provincias.

**Ganado lanar y cabrio, por Aragón.**—Obra la más completa que existe, en la que se estudian las principales razas de ovejas y cabras, y las mejores prácticas para criar, alimentar y cebar las reses á fin de obtener leche, carne y lana en condiciones ventajosas; las enfermedades y curación de las reses, y todo lo más útil á ganaderos y agricultores; con 71 grabados, 7,50 pesetas en Madrid y 8,50 en provincias.

**Fabricación de vinagres de vinos, alcoholes, madera, acetatos, conservas al vinagre, vinagres medicinales y de levadura,** por D. F. Balaguer.—Se ha publicado la segunda edición de esta utilísima obra, que comprende todos los últimos procedimientos para la fabricación de vinagres de alcoholes, de madera, de mesa, de estragón, de mostaza, aromáticos, medicinales; adulteraciones, clarificación, conservación; fabricación de los acetatos, conservas al vinagre, etc.—La obra se halla ilustrada con 21 grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

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

**Cria y multiplicación de las palomas, por Aragón.**—Contiene cuanto se relaciona con la cria y multiplicación de tan productiva ave, su historia, todas las diferentes razas que existen, su alimentación, instalación de palomares, productos, enfermedades, aprovechamientos y utilidades, así como la educación y aplicación de las palomas mensajeras; con grabados, 2,50 pesetas en Madrid y 3 en provincias.

**Cultivo de la vid en España: su perfeccionamiento y mejora;** estudio sobre las vides americanas; su adaptación y establecimiento de la vid europea por injerto; enfermedades de la vid y su tratamiento, etc., por Hidalgo Tablada.—Tercera edición, siendo hoy la obra más moderna y completa; con 74 grabados y una lámina, 6 pesetas en Madrid y 6,50 en provincias.

Las anteriores obras se hallan de venta en la librería de Hijos de D. J. Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid, de donde se remiten á provincias, francas de porte y certificadas, acompañando al pedido su importe en libranza del Tesoro.

**GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRICOLAS Y VINICOLAS**

Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—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.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas.
RELÁMPAGO núm. 1.....	45	Aparatos de tracción.....	100
núm. 2.....	35	Fuelles para azufurar.....	De 5 á 12

**ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona**  
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

**DESTILACION CONTINUA PERFECCIONADA**  
NUEVOS APARATOS DEROY DESTILANDO Y RECTIFICANDO A TODOS GRADOS  
FUNCIONAMIENTO A VAPOR ó A FUEGO DIRECTO  
INFORMES, DIBUJOS Y TARIFAS FRANCO

**DEROY FILS AINÉ**  
CONSTRUCTOR  
PARIS, 71 á 77, rue du Théâtre, PARIS

**LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA**  
SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.500 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarien. Los vapores nombrados á continuación, ó otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 3 de Febrero.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Niceto, el 10 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Leonora, el 17 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 24 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Gracia, el 3 de Marzo.

El magnífico vapor Guido, convenientemente habilitado, admite pasajeros de 3.ª clase á los precios siguientes: Habana, 160 pesetas; Matanzas, 170; Santiago de Cuba, 210; Cienfuegos, 195.

Las literas están situadas en el centro del buque bajo el puente, donde el movimiento es apenas perceptible. Asistencia médica gratis. Esmerado trato.

**LÍNEA DE PUERTO RICO.**—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, BENITA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 27 de Enero saldrá el vapor español Paulina, admitiendo carga y pasajeros, sin tránsito, para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez, Aguadilla y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.—Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

**D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER**

**INSTITUTO LA CLAIRE**  
para el cultivo de LEVADURAS puras y activas de vino por el método PASTEUR bajo la dirección científica de los SRES. GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX Químicos microbiológicos

Director: D. JAMES BURMANN  
LE LOOLE (Suiza)

**GEORGES JACQUEMIN & LOUIS MARX**  
**A. M. GASCHEN-KOLLER** Agente general para España y Portugal, en Barcelona.

Mejoramiento de los vinos.—Aumento del grado alcohólico.—El vino gana 1º y 2º de alcohol.

Recompensas obtenidas: Diploma de honor; 6 medallas de oro; 8 medallas de plata; premio honorífico de la Sociedad de Agricultura de Francia, concurso de 1893.

Un folleto, dando el modo de emplear la levadura, será remitido gratis y franco á todo el que se sirva pedirlo á D. A. M. GASCHEN-KOLLER, Barcelona.—(Se admiten Agentes con buenas referencias.)

**EGROT**  
ING.º CONSTRUCTOR  
19, 21, 23, RUE MATHIS, PARIS  
EXPOSICION UNIVERSAL PARIS 1889  
EXPOSICION UNIVERSAL BRUSSELES 1889  
EXPOSICION BARCELONA 1888  
EXPOSICION BARCELONA 1892

**APARATOS DE DESTILAR Y DE RECTIFICAR**  
ALCOHOL Á 40º SIN REPASAR  
APARATOS PARA LA CONSERVACION DEL VINO  
Catálogos é informes, franco.

**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 muy 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 la Sra. Viuda de D. Antonio del Cerro: Plaza de Isabel II, núm. 1, 3.ª dcha., Madrid.

**FABRICA DE MAQUINAS "BADENIA,"**  
ANTES W. PLATZ FILS, A. G. WEINHEIM (GRAN DUCADO DE BADEN)

La más grande de las fábricas especiales para la preparación de la sidra

Premiada con la más alta recompensa por la Sociedad alemana de Agricultura. Colmar, 1890

Patentada Sistema de CLIQUET La mejor prensa que existe en el día.

Prensas para vino, frutas y bayas: construcción y ejecución sin igual; el más alto rendimiento por la más alta presión. Molinos para frutas con cilindros de piedra, y de otros sistemas. Molinos para uvas. Máquinas de desgranar y despachurrar pvas. Prensas para extraer zumos ó jugos desde tres kilos y medio en adelante. Molinos para bayas.

Catálogos gratis á quien los pida

**Maquinaria Agrícola, Vinícola é Industrial**  
**MORATONA GENIS Y C.ª**  
PRINCESA, NUMERO 53, BARCELONA

BOMBAS, FILTROS, PRENSAS, ESTRUJADORAS y otros artículos de bodega.

AVENTADORAS, SEPARADORAS de granos, DESGRANADORAS de maíz, TRILLADORAS, SEGADORAS, CORTA-PAJAS y otros aparatos agrícolas.

MAQUINAS y CALDERAS de vapor de gas y de gasolina.

PULVERIZADORES contra el mildew.

El «RELAMPAGO», de Vermorel; el «DELORD».

**Concesionarios en España**

de las ESTUFAS de desinfección y PULVERIZADORES antisépticos sistema Geneste y Herscher, privilegiados.

Se alquilan LOCOMOVILES y BOMBAS para agotamientos.

Se remiten prospectos al que los pida.

**CONSUELA FORRAJERA GIGANTE DE AROUE**  
(Selección de la Consuela rugosa del Cáucaso)  
PLANTACIONES DE LA PRIMAVERA 1897

Pasan de diez mil las plantaciones hechas en Francia de este nuevo forraje que ha obtenido diplomas de honor en diferentes Exposiciones agrícolas. El resultado obtenido ha permitido á los establecimientos agrónomos de reconocer las importantes ventajas de esta cultura.

Los ensayos hechos en España han obtenido el mismo éxito. La Consuela ha producido, aun en las épocas de mayor sequía, de ocho á diez cortes por año, ó sea, de 250 á 300.000 kilogramos de forraje verde por hectárea.

El Establecimiento agrícola de Aroue ofrece sus servicios á quien lo solicite, un folleto contiene todos los informes de producción, método de cría de precios, etc.

Cría de Aroue, par St.-Palais,

**VINICULTORES ENOSOTERO**  
PARA CONSERVAR Y MEJORAR LOS VINOS SIN EMPLEAR ALCOHOL, YESO NI OTRAS DROGAS

El vino con enosótero jamás se vuelve agrio y siempre mejora.

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

**OPÚSCULO SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID**  
conocidas con los nombres de mildiu antracnosis; erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septoporiun, septogyndrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el

DR. D. F. GARAGARZA

Precio: UNA PESETA. Los pedidos al Sr. Administrador de este periódico.

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

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

Elaboración de vinos, con todos sus aparatos modernos.

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

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

Arados y demás aparatos para la elaboración de las tierras.

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

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

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

Fundición de hierro y construcción de toda clase de metales.

**VALLS HERMANOS**  
INGENIEROS CONSTRUCTORES  
TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION Fundados en 1854  
19, Calle de Campo Sagrado (ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO) BARCELONA

Premiados con 24 medallas de Oro, Plata, 3 Grandes diplomas de honor y 2 de Progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas.

Prensas hidráulicas, de engranes, de molineta ó palanca, á brazo, caballería ó vapor.

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor.

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norias, malacates, etc., guillotinas. Máquinas de vapor, Motores de gas, Turbinas, Malacates, etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados. Numerosas referencias.

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

**MILDEW**  
ANTRACNOSIS, HIELOS TARDÍOS

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

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.

**CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA**  
GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA Y FLORICULTURA  
Director-Propietario: D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA  
Comisario de Agricultura, Industria y Comercio de la provincia de Lérida, Provedor de la Asociación de Agricultores de España.

Cultivos en grande escala para la exportación. Especialidades para la formación de jardines y parques.

Frutales de todas clases, los más superiores y nuevos que en España se conocen.

Arboles maderables, de paseo y adorno.

Plantas de jardinería: todo cultivado con el mayor esmero y á precios sumamente económicos.

**VIDES AMERICANAS**  
Variedades las más resistentes á la filoxera y á la clorosis de garantizada autenticidad. Injertos por encargo, en grandes cantidades.

Lathyrus sylvestris de Wagner, nueva planta forrajera para terrenos secos y áridos. Representación única autorizada en España para la venta de la verdadera semilla de esta planta procedente de la Sociedad «Internationale Saatstelle», de Kirchheim.—Teck.

Transporte en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

Se enviará el Catálogo general y los especiales de precios corrientes de este año gratis por el correo á quien los pida.

**GRANJA DE SAN JUAN**  
GRAN ESTABLECIMIENTO DE AGRICULTURA Y ARBORICULTURA  
(Más de 100 hectáreas de extensión)

Esta Granja ofrece en la presente temporada toda clase de árboles en ella cultivados á los precios sumamente económicos que se detallan á continuación:

Arboles frutales injertos en las mejores variedades

Altos, fuertes para todo viento, cada uno...	0,75 y el ciento, 70 pesetas.
Regulares, menos fuertes.....	0,60 — 55 —
Bajos para espaldera.....	0,40 — 35 —

Gran existencia de manzanos y melocotoneros de gran desarrollo, á precios excepcionales.

Arboles para carreteras, paseos y parques

Fuerza superior, cada uno.....	1,50 y el ciento, 145 pesetas.
Idem corriente.....	0,90 — 85 —
Idem mediana.....	0,60 — 55 —

Observación.—Clasifico árboles de mediana fuerza los que tienen á un metro de su raíz una circunferencia inferior á siete centímetros; de fuerza corriente, aquellos cuya circunferencia es de siete á diez centímetros; y de fuerza superior, los que en igualdad de condiciones tienen una circunferencia de diez centímetros en adelante.

**PLANTAS JÓVENES DE SEMILLERO**

Frutales	Forestales
Almendra, un año.....	5 pts. 100
Membrillo, id.....	5 —
Mauzano, id.....	5 —
Melocotón, id.....	5 —
Vides de varias clases, de dos años.....	3 —
Cipreses, rosales y arbustos, á precios convencionales.	
Fresno, un año.....	3 pts. 100
Idem, dos años.....	3 —
Acacia común, un año.....	3 —
Acacia triacanthos, id.....	3 —
Alamo común, id.....	3 —
Sauce común, id.....	4 —
Barniz del Japón, id.....	2 —
Catalpa común, id.....	3 —

Se ruega á cuantos hagan pedidos lo verifiquen con tiempo porque en su despacho se sigue un riguroso turno.

Para pedidos y correspondencia dirigirse al propietario de esta Granja

**DON ALEJANDRO PALOMAR**  
Espoz y Mina, 18, principal.—ZARAGOZA.

**Maquinaria para la molienda de la aceituna**  
DESHUESADORA, TRITURADORA Y REMOLEDORA  
**SISTEMA SALVATELLA**

Aparatos metálicos para sustituir los esportines ó capazas. Aplicables á todas las prensas de hierro en general, con privilegio de invención por veinte años.

Para datos, pedidos y presupuestos, dirigirse á su constructor

**MARCELINO SALVATELLA**  
TORTOSA  
Taller de máquinas